

## / EDITORIAL

# A gastronomia como aliada contra a fome e o desperdício

A quantidade de alimentos produzida globalmente seria suficiente para alimentar toda a população, mas um volume significativo se perde antes de chegar ao consumidor. Milhões de toneladas de alimentos são desperdiçadas ao longo da cadeia produtiva, em mercados, restaurantes e residências - segundo estimativas da Organização das Nações Unidas (ONU), são mais de 1 bilhão de refeições perdidas diariamente.

Esse descarte não é sinal de que está sobrando comida na mesa; pelo contrário, ainda há um contingente considerável de pessoas que convivem com a fome. De acordo com o Relatório Global sobre Crises Alimentares 2025 da ONU, 295 milhões de pessoas no mundo enfrentaram fome aguda em 2024, o que representou quase 14 milhões a mais na comparação com o ano anterior.

Pensar a alimentação exige considerar todas as etapas, do cultivo ao prato do consumidor. Nesse sentido, o conceito de gastronomia sustentável une a prática culinária à sustentabilidade, buscando minimizar os possíveis impactos ambientais da produção, apoiando produtores locais e proporcionando alimentos para todos.

A discussão ganha ainda mais relevância com o Dia da Gastronomia Sustentável, instituído pela ONU e celebrado nesta quinta-feira, 18 de junho. A data pro-

põe a reflexão sobre a necessidade de adotar práticas alimentares que conciliem preservação ambiental, fortalecimento das economias locais e respeito à diversidade cultural. Em um contexto de mudanças climáticas e insegurança alimentar, produzir e consumir de forma consciente deve ser compromisso de produtores, empresas, poder público e consumidores.

No Rio Grande do Sul, a forte presença da agricultura familiar, a diversidade da produção agropecuária e a expansão de feiras de produtores e mercados locais criam condições para aproximar quem produz de quem consome. Valorizar alimentos da estação, adquirir produtos de origem regional e reduzir o desperdício fortalecem pequenos agricultores, movimentam a economia gaúcha e contribuem para cadeias de abastecimento mais eficientes e sustentáveis.

A gastronomia sustentável demonstra que desenvolvimento econômico e responsabilidade ambiental não são objetivos incompatíveis, mas caminham lado a lado quando há compromisso com o uso racional dos recursos naturais e com a valorização da produção local. Em um mundo que convive com a fome e o desperdício, transformar a relação com os alimentos é essencial para construir um futuro mais equilibrado, resiliente e justo.

A gastronomia sustentável demonstra que desenvolvimento e responsabilidade ambiental não são incompatíveis

## / DESTAQUES NA EDIÇÃO DIGITAL

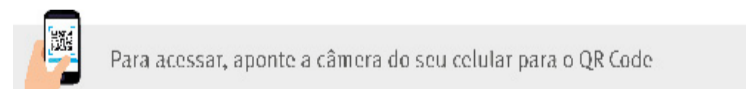
f jornaldocomercio | i jornaldocomercio | t JC\_RS | y JornalDoComercioRS | in company/jornaldocomercio



O Giro Bar, localizado na rua General João Telles, no bairro Bom Fim, em Porto Alegre, tem atraído um público diverso desde sua inauguração há dois meses. O bar se destaca por sua localização estratégica e pela oferta de um cardápio autoral. Mire o QR Code e saiba mais sobre o empreendimento.



Vila Belga, em Santa Maria, é um testemunho vivo da era ferroviária no Sul do Brasil. Construída no início do século XX para abrigar trabalhadores ferroviários, a vila mantém suas características originais e continua habitada. Mire o QR Code e assista à reportagem de Gabriel Margonar.



## / FRASES E PERSONAGENS

“Parte significativa da imagem positiva do Brasil nasce no Sul do País. E o Rio Grande do Sul reúne dois dos ativos mais valorizados de acordo com a pesquisa, que são o agronegócio e o turismo. Estes setores ajudam a traduzir para o mundo atributos como qualidade, confiança, tradição e capacidade de gerar valor, confirmando algo que os gaúchos conhecem muito bem.” **Roger Maciel**, presidente Regional da Fundação Brasileira de Marketing (FBM).

“Quando falamos de produção pecuária sustentável, cada país precisa encontrar seu próprio caminho. A Agenda 2030 e seus objetivos não são uma opção. O ponto central é a necessidade de trabalhar em conjunto com agricultores, produtores, setor privado, academia e instituições de pesquisa. A transformação que buscamos precisa ser construída de forma coletiva.” **Thanawat Tiensin**, diretor-geral adjunto da FAO.

“O que nós precisamos é conscientizar os nossos políticos da importância da aprovação do aumento do limite do Simples Nacional, pelo menos para o MEI, o microempreendedor individual, e para o micro e a microempresa. Sem isso, as empresas ou vão mudar o seu regime ou vão para informalidade.” **Alfredo Cotait Neto**, presidente da Confederação das Associações Comerciais e Empresariais do Brasil (CACB).



# Jornal do Comércio

O Jornal de economia e negócios do RS

www.jornaldocomercio.com

**Diretor-Presidente**  
Giovanni Jarros Tumelero

**Editor-Chefe**  
Guilherme Kolling

direcao@jornaldocomercio.com.br  
editorchefe@jornaldocomercio.com.br

Av. Ipiranga, 6.681 - bairro Partenon  
Tecnopuc - Prédio 99 - 4º andar  
Porto Alegre, RS • CEP 90619-900  
Atendimento ao Assinante: (51) 3213.1300

**Conselho**

**Presidente:**  
Mércio Cláudio Tumelero

**Membros do Conselho:**  
Cristina Ribeiro Jarros  
Jenor Cardoso Jarros Neto  
Valéria Jarros Tumelero

**Fundado em 25/5/1933 por**  
Jenor C. Jarros  
Zaida Jayme Jarros

## / CENÁCULO/REFLEXÃO

## Uma mensagem por dia

O momento presente é único; o agora é o instante da suprema criatividade, porque significa a busca do verdadeiro sentir. Viver o presente é tomar consciência dos próprios sentimentos e pensamentos, a fim de conectar-se à verdade que está em Deus.

### Meditação

O passado não volta mais; o presente está sendo vivido agora; o futuro a Deus pertence.

### Confirmação

“Fixa teu pensamento nos preceitos de Deus e sê muito assíduo nos seus mandamentos: ele confirmará teu coração e o desejo da Sabedoria te será dado” (Eclo 6,37).

Rosemary de Ross/Editora Paulinas