

HISTÓRIA DE SUCESSO

Por **Laura Nogueira de Assis**
Graduanda em Nutrição
Faculdade de Saúde Pública da USP

Você sabia que o Brasil desperdiça mais de 30% de todo o alimento consumível que produz? E você sabia que a maior parte desse alimento é desperdiçada por ser “feia”, esteticamente inaceitável? Pois bem, para a **Nathalia Inada** esses dados também soaram incoerentes – tanto que a inspiraram a criar a **Fruta Imperfeita**, uma rede de distribuição de frutas, verduras e legumes que foram rejeitados pelas feiras e mercados, mas que ainda são próprios para consumo, só são “feinhos”.

Ao intermediar o contato entre o pequeno produtor e o consumidor, pela venda de produtos grandes ou pequenos demais, tortos ou de cor exótica, a Fruta Imperfeita coopera com o produtor, recobrando os gastos dos alimentos que tiveram custo de plantação, mas seriam jogados no lixo em razão da sua aparência – e ainda contribui com a saúde e prazer dos consumidores, entregando as cestas recheadas na porta de casa!

Além disso, a Fruta Imperfeita tem impacto importante na vida da Nathalia e para saber mais sobre isso, nós da Revista Sustentarea (RS), fizemos uma breve entrevista com ela. Acompanhe aqui essa **História de Sucesso!**

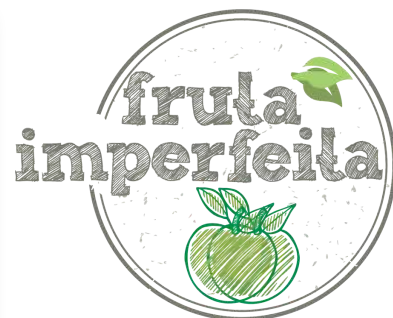
Revista Sustentarea: *Como era sua alimentação antes da Fruta Imperfeita? De que forma a Fruta Imperfeita, desde seu surgimento, altera sua visão sobre o que é alimentação saudável?*

Nathalia: Minha alimentação era relativamente saudável. Eu trabalhava em escritório durante a semana e normalmente comia em restaurantes por quilo. Colocava no prato muitas verduras e legumes, embora toda sexta fosse o “almoço feliz” ou “pé na jaca”. À noite, pelo cansaço, acabava cozinhando alguma coisa, mas apelava pelo lado da praticidade ou industrialização – o que, às vezes, não era muito saudável.

A Fruta Imperfeita me ajudou a ter uma alimentação saudável. Quando a criamos, analisamos a rotina que tínhamos e concluímos que se os legumes e frutas chegassem na porta, com certeza, o industrializado seria deixado de lado para o benefício do preparo caseiro. Para mim, a alimentação saudável é o equilíbrio. É importante comer frutas e legumes, porém às vezes aquele “brownie com sorvete” não faz mal.

RS: *Quais são os ideais da Fruta Imperfeita?*

N: Quando fundamos a Fruta Imperfeita o objetivo não era somente o lucro, mas sim fazer algo que gerasse valor para o consumidor, para toda a cadeia por trás das frutas e para o local onde vivemos. E é nessa lógica que baseiam as ações da Fruta – as compras são feitas de pequenos produtores (pois são eles que mais sofrem com os imperfeitos), as caixas das cestas são retornáveis (com a finalidade de gerar menos lixo), fazemos a coleta do óleo usado dos consumidores e as parcerias no Facebook e no Instagram são projetos que reconhecemos como concordantes a esses ideais.



Nathalia Inada,
idealizadora e
fundadora da Fruta
Imperfeita

RS: *Quais são os impactos da Fruta Imperfeita para o produtor rural e por uma economia mais ética e mais sustentável?*

N: O pequeno produtor é aquele de estrutura familiar, ou seja, a família dele trabalha no sítio. Nesses casos, normalmente, o pequeno produtor “aposta” em uma determinada safra, vende o que plantou e se mantém durante três meses, até a próxima colheita. Porém, se o terreno não é adequado para uma plantação, apresenta desníveis e encostas de morros, ou, ainda, se ocorre alguma condição climática anormal não esperada para aquela época do ano (como chuvas fortes e geadas), a plantação dele é prejudicada. Hoje, no varejo tradicional, os produtos são classificados, os melhores avaliados são vendidos por um preço menor e os imperfeitos, às vezes, não são nem avaliados, mas logo descartados. Assim, no nosso negócio geramos renda para essas famílias, comprando os imperfeitos.



Foto/Imagem: facebook Fruta Imperfeita

RS: *Você cozinha? Se sim, qual o significado/importância dessa prática para você?*

N: Sim, para mim cozinhar é um agrado para quem amamos, seja o próprio paladar ou o dos outros. Acho que ninguém cozinha algo para ser ruim, sempre vamos para a cozinha querendo fazer algo gostoso. E é incrível a mistura de ingredientes, que às vezes tão diferentes, criam um novo sabor incrível. Cozinhar demora um tempo, e o tempo na vida das pessoas é tão escasso, que fico super feliz quando alguém cozinha para mim. Nós dedicamos tempo e boas intenções quando vamos cozinhar.

RS: *Quais sugestões você daria para quem tem interesse em uma alimentação mais saudável e sustentável?*



N: Começar aos poucos, pegar um dia da semana para preparar uma comida caseira. Às vezes erramos, mas refazemos e vemos no que erramos. Experimentar as frutas e legumes em diferentes preparações também é interessante, pode ser que você não goste de um legume cozido, mas talvez o mesmo legume assado seja incrível. E, é claro, se permitir comer umas “besteirinhas” de vez em quando. Em relação a uma alimentação sustentável eu sugiro saber quem está por trás daquele alimento, se informar e saber de onde vem, como foi produzido.

RS: *Para você, o que a adesão de um maior número de pessoas ao consumo de alimentos esteticamente rejeitados poderia provocar individual e socialmente?*

N: Individualmente é o respeito pelo natural. Um dos motivos de os alimentos nascerem imperfeitos é um terreno que não está perfeito para aquele cultivo, uma chuva que “estragou” a plantação e, ainda, o não uso de agrotóxicos e fertilizantes – ou seja, a natureza como ela é. Socialmente, se esses produtos não fossem descartados, mas sim vendidos juntamente com os demais, a oferta seria maior e conseqüentemente o preço seria menor, assim muitas pessoas que hoje passam fome poderiam ter acesso ao alimento. Não sei se chegaríamos nesse nível, mas com certeza podemos, no futuro, ter uma política pública que favoreça a diminuição do desperdício de alimentos, como aconteceu em países europeus.

Essa foi a história de sucesso da Nathalia, inspire-se! Consuma imperfeitos!