**INTRODUÇÃO**

A lei 12.305, de 2010, instituiu no país a Política Nacional de Resíduos Sólicos (1). Ela determina a não geração como foco preferencial entre as atitudes de promoção da sustentabilidade, para garantir que o planeta possa suportar as necessidades das gerações presentes e futuras (2). No setor da alimentação, o correto porcionamento dos pratos de serviço *a la carte* é considerado como medida para otimizar gastos e evitar restos (3), mas acredita-se que há outras estratégias relevantes a serem aplicadas de maneira tão eficaz quanto a medida citada. Um estudo de caso foi realizado ao longo de seis dias, durante o mês de maio de 2019, a fim de pesquisar o papel do sabor como estratégia conta o desperdício de alimentos em um restaurante inspirado na gastronomia oriental, localizado em Salvador – Bahia.

**MATERIAIS E MÉTODOS**

Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa e quantitativa e de caráter exploratório. Um levantamento bibliográfico sobre formação de paladar e gastronomia sustentável ajudou as autoras a construir a base teórica do trabalho proposto. Entre os dias sete e treze de maio do ano de 2019 foram contabilizadas diariamente a quantidade de refeições vendidas pelo restaurante no qual ocorreu a parte quantitativa da referida pesquisa. A porção de cada tipo de menu servido durante a semana passou por pesagem, assim como os restos deixados nos pratos de todos os clientes. Uma funcionária do próprio estabelecimento comercial, devidamente treinada pelas autoras, realizou as pesagens. Alguns clientes, escolhidos aleatoriamente, também foram entrevistados para formação do perfil destes comensais. Os dados foram computados e analisados a partir de quadros e gráficos da plataforma google, com base nas pesquisas de formação de paladar do acadêmico italiano Nicola Perullo (4).

 **TABELA 1**. **SABORES E DESPERDÍCIO** (5)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| DATA | COZINHA | SABORES | PORÇÃO | PESOTOTAL | ÍNDICE DESPERDÍCIO |
| 07/05 | Africana | Coco,dendê,páprica, coentro. | 600g | 25,800 kg | 7% |
| 08/05 | Marroquina | Cominho,zaatar,melaço. | 660g | 7,260kg | 5% |
| 09/05 | Japonesa | Chá verde, missô,shoyu. | 817g | 20,425kg | 18% |
| 10/05 | Indiana | Cúrcuma, massala,gengibre,coentro | 636g | 62,964kg | 7% |
| 11/05 | Árabe | Hortelã,cominho,coalhada. | 713g | 50,623kg | 3% |
| 12/05 | Mediterrânea | Molho de tomate,queijos,vinagre balsâmico. | 519g | 49,305kg | 0,8% |
| 13/05 | Tailandesa | Leite de coco,cardamomo,cebola,curry | 715g | 27,170kg | 0,8% |

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A disparidade entre o número de refeições servidas a cada dia da semana é significativa, o que poderia comprometer a análise dos resultados, caso as autoras não optassem por trabalhar a comparação dos sabores de cada inspiração culinária, frente ao tamanho das porções servidas e os valores dos rejeitos a partir de seus respectivos percentuais. O desperdício médio encontrado no prato das 377 refeições servidas durante o levantamento de dados desta pesquisa foi de 5,2%, com variação entre 0,8 e 18%. Os menus com menores índices de desperdício, conforme tabela 1, trabalharam com inspiração nos sabores da região mediterrânea e tailandesa, com destaque, respectivamente, para os sabores molho de tomate e queijos; cardamomo, cebola e curry. No período de coleta, apenas no dia nove de Maio, menu Japão, houve índice de desperdício superior ao apontado como aceitável – inferior a 10% (6). Neste dia é importante ressaltar que a porção foi por volta de 30% superior à média semanal e que a gama de sabores explorados, a exemplo do chá verde, não são comuns ao paladar do público baiano. Vale lembrar também que cerca de 80% dos menus são compostos por ingredientes de origem vegetal, considerada medida sustentável, uma vez que a carne de origem animal tem altos impactos de produção para o planeta, além de não poder ser utilizada no processo de compostagem (7).

**CONCLUSÃO**

A aceitação de menus com combinações de sabores mais próximos aos experienciados ao longo da vida dos clientes do restaurante (8) revela ter uma importância maior do que o próprio tamanho da porção servida, quando a questão é finalizar todo o conteúdo do prato. Este resultado comprova a hipótese deste trabalho de que quando a comida é gostosa há menos desperdício, mas também é importante frisar o fato de gosto remeter a experiências pessoais (9). É preciso se apropriar destas informações para utilizar o sabor como estratégia sustentável. No caso do estabelecimento pesquisado, apesar de a primeira vista o público parecer heterogêneo, há características que parecem se repetir. Os comensais são majoritariamente moradores de Salvador, cidade de gastronomia típica classificada como étnica/ exótica, assim como o dos menus servidos; têm, no mínimo, o segundo grau completo; pertecem às classes sociais B e C. Tais fatores já garantem proximidade entre certas experiências gustativas vivenciadas por este grupo. É pertinente a realização de mais estudos sobre gosto e desperdício para dar novos enfoques na resolução deste grande problema contemporâneo.

**REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO**

(1) BRASIL. Lei Federal n°12.305, 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de resíduos Sólidos; altera a lei n°9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências, 2010.

(2) ONU. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <http://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030>. Acesso em: mai. 2019.

(3) KRAUSE. R. W.; BAHLS, A. D. S. M. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. Revista turismo visão e ação. 15, 434-450, 2013.

(4) PERULLO, N. O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento. São Paulo: SESI-SP, 2013.

(5) TABELA 1. Sabores e desperdício. Fonte: RAMOS, L. I.; MARTINEZ, J. P., 2019.

(6) SOUZA, C. A. N. de *et al*. Adequação nutricional e desperdício de alimentos em Centro de Educação infantil. Ciência saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 23, n° 12 p 4.177- 4.188, dez. 2018.

(7) RAMOS, L. I.; NÓBREGA, G. SILVA da. Bonito na mesa e eficiente no lixo. In: MARCHI, C. M. D. F. Gestão dos resíduos sólidos – conceitos e perspectivas de atuação. Curitiba: Appris, 2018.

(8) PACHECO, S. S. N. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, M. do C. S de; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA N. de (org.) Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: EDUFBA, 2008.

(9) PERULLO, N. O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento. São Paulo: SESI-SP, 2013.