



**CRIA**

Centro em Rede  
de Investigação  
em Antropologia

ISCTE  
NOVA FCSH  
UC  
UMinho

"Nos últimos dez anos, as questões ligadas à alimentação – as suas práticas, consumos e formas de produção – ganharam centralidade nas nossas sociedades. Não apenas porque se pensa cada vez mais em como consumir de forma sustentável, e a consciência do impacto que a produção alimentar tem nos territórios tem vindo a ser discutida e percebida de forma cada vez mais ampla, mas também porque os últimos anos foram marcados por uma crise pandémica que nos fez olhar para a produção e consumo alimentar de forma distinta.

Que balanço pode então ser feito dez anos depois da classificação da Dieta Mediterrânica enquanto Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO? Algumas das práticas da Dieta Mediterrânica – a importância da sazonalidade dos produtos, a procura por alimentos da nossa região, privilegiando os circuitos curtos entre o prado e o prato – ganharam relevância nos últimos anos, e são cada vez mais percebidas como “boas práticas” alimentares, reduzindo a pegada ecológica que os nossos consumos produzem.

Para o futuro, e para que a adesão à Dieta Mediterrânica enquanto padrão alimentar sustentável seja uma realidade cada vez mais acessível a todas e a todos, importa promover a produção local de produtos como as leguminosas – enquanto alternativa ao consumo excessivo de carne a nível nacional – mas também combater a monocultura e a produção agrícola intensiva que assola o sul do país, e que tem transformado irreversivelmente os territórios e as paisagens."

Joana Lucas (CRIA - NOVA FCSH)