



ARTUR MACHADO / GLOBAL IMAGES

No restaurante Manuel Alves, até os clientes mais velhos já aderem ao Embrulha

Porto e Matosinhos embrulham contra o desperdício

Projeto de prevenção de resíduos alimentares da Lipor foi alargado. Atualmente, as duas cidades contam com 50 restaurantes aderentes

Ana Mota
ana.mota@jn.pt

AMBIENTE O exemplo é escocês. Foi a partir do projeto “Good to go” – em português, “Bom para levar” –, que surgiu o Embrulha. E desde que chegou a Portugal, já mudou o caminho de mais de oito toneladas de comida. Refeições que iriam para o lixo, mas que acabaram por ter um destino mais ecológico. A ideia é simples. Ir a um restaurante e comer só o que apetece. O que fica na travessa, é para levar para casa.

O Embrulha chegou aos restaurantes do Porto há dois anos e a Matosinhos no mês passado. Os restaurantes passaram a entregar gratuitamente as sobras das refeições numa embalagem ecológica. “Tentamos recuperar uma prática que já existia e que se perdeu. Verificamos que dentro de portas os

restaurantes faziam tudo para não desperdiçar comida mas, ficando no prato ou na travessa, já não podiam aproveitar”, explica Susana Freitas, uma das técnicas da Lipor que põem o projeto a funcionar.

MUDAR MENTALIDADES

O restaurante Manuel Alves, que existe há cerca de 80 anos na Avenida Fernão Magalhães, foi um dos pioneiros da iniciativa. Tiago Gomes, que faz parte da terceira geração e que assumiu a gestão do espaço recentemente, foi o grande responsável pelo Embrulha. O pai, mais conservador, mostrou-se avesso ao projeto. “Não achou muita piada, mas eu aceitei porque achei que era uma ideia interessante, uma ideia de futuro. É um pequeno esforço que pode fazer a diferença”, conta.

Em dia de casa cheia, chegam a embrulhar cerca de 15 refeições.

Mas para chegar a esta realidade foi preciso mudar mentalidades. “O nosso cliente é de uma faixa etária mais alta. Não gosta muito de levar comida para casa. Muitos até diziam que era para o cão”, explica. Dois anos depois, o balanço é positivo. Os mais velhos já percebem “que têm de ajudar o ambiente” e o Embrulha “sai cada vez mais para casa”.

O Soundwich, no Porto, também ajudou a mudar hábitos. Quando aderiu, em 2017, passou a incluir a “Dose Certa” no menu. Uma opção ajustada por nutricionistas para acabar com os restos no prato. “Dizemos sempre: ‘se quiser repetir, esteja à vontade’. É raro a pessoa querer repetir, acho que já conseguimos adaptar a dose”, explica a gerente, Joana Lencastre. Para que não houvesse margem para sobras, o restaurante ambientalista aderiu, ainda, ao Embrulha. ●