



Είναι passé το αβοκάντο; Η κρίση χτύπησε τον πράσινο καρπό



Αν σας αρέσει το brunch, τότε σίγουρα γνωρίζετε ότι δεν υπάρχει εστιατόριο, το οποίο να ειδικεύεται σε αυτό το είδος γεύματος, που δεν έχει συμπεριλάβει στο μενού του το περίφημο avocado toast. Πρόκειται για το ανοικτό σάντουιτς με ψημένο τραγανό ψωμί, αυγά και φυσικά αβοκάντο, σε μορφή πουρέ ή σε λεπτές φέτες, αρτυσμένο με αλάτι, στη βασική του εκδοχή, καθώς κυκλοφορούν αρκετές παραλλαγές.

Η συνταγή πάντως μας ήρθε από το εξωτερικό, όπως άλλωστε και το brunch, συνοδευόμενη από την τάση να καταναλώνουμε ότι είναι θρεπτικό και μας κάνει καλό (το αβοκάντο είναι πλούσιο σε κάλιο και καλά λιπαρά, αποτελεί εξαιρετική πηγή Βιταμινών C και E και έχει αντιβακτηριακά και αντιοξειδωτικά φλαβονοειδή, τα οποία σκοτώνουν τα βακτήρια στο στόμα και φρεσκάρουν την αναπνοή) ενώ τα εστιατόρια το εκτίμησαν επιπλέον για την ευκολία της παρασκευής του. Σε κάθε περίπτωση, αυτό που ξεκίνησε απλά ως εναλλακτική πρόταση γρήγορα μετατράπηκε σε συνώνυμο της γαστρονομικής αισθητικής της γενιάς των millennials, σε σημείο που σε κάποιες χώρες άνοιξαν στέκια με μενού αποκλειστικά βασισμένα στον πράσινο καρπό. Την εμφάνισή του έκανε ακόμη και σε αλυσίδες καφέ όπως τα Starbucks. Η δημοφιλία του έφτασε σε δυσθεώρητα ύψη και για αυτό τον λόγο η είδηση ότι μεγάλοι σεφ εγκαταλείπουν τη χρήση του οριστικά, καθώς θεωρούν την παραγωγή του αντι-περιβαλλοντική, προκάλεσε θόρυβο.

Στην πραγματικότητα όμως αυτό ίσως ήταν κάτι αναμενόμενο. Η αλήθεια είναι ότι η αύξηση της κατανάλωσης του αβοκάντου είχε αρνητική επιρροή στο περιβαλλοντικό αποτύπωμα της Ευρώπης και της Βόρειας Αμερικής, καθώς η υπερκαλλιέργεια για να καλυφθούν οι εκτεταμένες ανάγκες οδήγησε σε αποψίλωση δασών

στην Κεντρική και Νότιο Αμερική. Επιπλέον, οι μελέτες έδειξαν ότι για τους πληθυσμούς αυτών των περιοχών η αναζήτηση του αβοκάντου που αποτελεί βασικό είδος διατροφής, έγινε δύσκολη υπόθεση. Δεν είναι τυχαίο, λοιπόν, ότι πολλοί άνθρωποι απέκτησαν έναν σκεπτικισμό απέναντί του, ο οποίος με τη σειρά του οδήγησε σε μείωση της ζήτησης.

Στα παραπάνω, προσθέστε τον ρόλο της πανδημίας που έχει επηρεάσει έτσι κι αλλιώς αρνητικά την οικονομία σε ολόκληρο τον πλανήτη και θα καταλάβετε το πως έχει διαμορφωθεί η κατάσταση αλλά και το γιατί, για παράδειγμα, οι καλλιεργητές αβοκάντου της Αυστραλίας είναι έξαλλοι, καθώς λόγω της πτωτικής πορείας της ζήτησης υποχρεούνται πλέον να καταστρέψουν μεγάλες ποσότητες από το άλλοτε περιζήτητο αβοκάντο λιώνοντάς το με τα τρακτέρ τους ή μετατρέποντάς το σε μαγειρικό λάδι.

Για να επανέλθω στο αρχικό θέμα όμως, αυτό που σκέφτηκα όταν είδα την έκπληξη μεγάλων γαστρονομικών εντύπων απέναντι στην είδηση, είναι ότι οι σεφ θα μπορούσαν να καταργήσουν το αβοκάντο από το μενού τους, σταδιακά χωρίς πολλές φανφάρες. Η τάση άλλωστε προς τη βιωσιμότητα έχει ήδη αγκαλιαστεί από το fine dining (βλέπε Eleven Madison Park), από γνωστές αλυσίδες fast-food που στρέφονται στο κρέας φυτικής προέλευσης κι από εταιρείες οι οποίες υπόσχονται καθαρές μηδενικές εκπομπές, έως το 2050. Οπότε οι σεφ δεν λένε κάτι πρωτότυπο όταν εξοστρακίζουν με στόμφο το εν λόγω φρούτο στο πυρ το εξώτερο. Το αβοκάντο μπορεί να περάσει πίσω από τα φώτα της δημοσιότητας κι αυτό να είναι καλό, γιατί θα γίνει ξανά τρόφιμο κι όχι τάση. Έτσι κι αλλιώς έχει ενταχθεί στη διατροφή μας. Σε όρους μόδας, μου αρέσει να φαντάζομαι ότι είναι κάτι σαν τα skinny jeans μου: εκτός μόδας, αλλά πάντοτε αξιόπιστα σέξι.

