

ÁGUA À MESA: ENTRE O SAGRADO, A GASTRONOMIA E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO

Quase três quartos da superfície do planeta Terra — aproximadamente 71% — são cobertos por água. Diante dessa imensidão, uma pergunta parece inevitável: como é possível que ainda haja escassez de oferta e, sobretudo, profunda desigualdade de acesso a esse recurso essencial?

A ideia pode soar estranha, mas a quantidade total de água existente no planeta permanece relativamente constante desde os tempos mais remotos. Ela circula e se renova por meio do ciclo hidrológico, movimento contínuo pelo qual evapora, condensa-se, precipita-se e volta a alimentar nascentes, rios, lagos, oceanos e reservatórios subterrâneos. A água percorre também as calotas polares, os solos, as plantas, os alimentos e os organismos vivos. No corpo humano, ela representa uma parcela predominante de sua composição.

Entretanto, abundância aparente não significa disponibilidade efetiva. A maior parte da água existente na Terra é salgada e está concentrada nos oceanos. Apenas uma pequena fração é doce e, dentro dela, parcela considerável encontra-se congelada, armazenada em aquíferos profundos ou situada em locais de difícil acesso. Ainda menor é a quantidade de água própria, acessível e segura para o consumo humano.

A crise da água, portanto, não pode ser explicada apenas pela quantidade física existente no planeta. Ela envolve distribuição geográfica desigual, contaminação de mananciais, mudanças climáticas, crescimento urbano desordenado, desperdício, exploração econômica excessiva e, principalmente, escolhas políticas sobre quem terá acesso a esse bem essencial.

Água: dom, direito e responsabilidade

Em 1º de setembro de 2026, o Papa Leão XIV dedicou sua intenção de oração para o mês de setembro ao cuidado com a água. Em sua mensagem, o Pontífice agradeceu pelo dom da água, fonte de fecundidade, frescor e esperança, e pediu que a humanidade aprendesse a cuidá-la com gratidão, justiça e responsabilidade.

Ao reconhecer que transformamos a água em mercadoria, esquecendo-nos de que ela é “um presente universal, um direito sem fronteiras”, o Papa Leão XIV defende uma gestão justa e sustentável desse recurso vital, para que todas as pessoas possam beber sem medo e sem desigualdade.

A manifestação pontifícia revela que a questão hídrica ultrapassa os limites da gestão de recursos naturais. Cuidar da água representa uma responsabilidade espiritual, ética, social, ambiental e jurídica. Significa reconhecer que nenhum ser humano pode viver dignamente

quando precisa percorrer quilômetros para obtê-la, consumir água contaminada ou escolher entre matar a sede e alimentar sua família.

A água possui valor econômico, porque sua captação, seu tratamento e sua distribuição exigem infraestrutura e trabalho. Reconhecer esses custos, porém, não autoriza reduzi-la a um produto comum, acessível somente a quem possa pagar. Sua natureza é anterior ao mercado: ela sustenta a vida e condiciona o exercício de todos os demais direitos.

A Organização das Nações Unidas reconhece o acesso à água potável e ao saneamento como direito humano. Para que esse direito seja concretamente assegurado, não basta a existência abstrata de uma fonte: a água deve ser suficiente, contínua, segura, aceitável, fisicamente acessível e economicamente comportável. A existência de água em determinado território, portanto, não significa necessariamente que sua população tenha verdadeiro acesso a ela.

A dimensão religiosa da gastronomia

Em meu livro “Direito à Mesa: Fundamentos do Direito Gastronômico”, dedico um capítulo à dimensão religiosa da gastronomia, partindo da compreensão de que o alimento jamais representou apenas uma necessidade biológica. Em diferentes tradições, comer, beber, jejuar, oferecer, repartir e sentar-se à mesa são atos carregados de espiritualidade, memória, pertencimento, gratidão e comunhão.

A água, talvez mais do que qualquer outro elemento, torna visível essa ligação entre o sagrado, a vida e a alimentação. No cristianismo, está presente no Batismo e em diversas narrativas bíblicas como símbolo de purificação, renovação e esperança. Outro exemplo do elo da dimensão religiosa da água com a gastronomia pode ser tirado do livro do Êxodo (15, 22-25), momento em que o povo chega a Mara encontra uma fonte de água amarga e imprópria para consumo e, Moisés clama a Javé, que lhe entrega uma planta que ao ser atirada na água, que se torna potável.

Já no novo testamento temos o exemplo da pesca milagrosa (Lucas 5, 1- 11) que, mediante intervenção divina, a água do mar rende alimento em abundância (peixes), que quase afundaram as barcas dos pescadores.

Por fim, não menos importante, não se pode esquecer, ainda, que o primeiro milagre de Jesus Cristo, nas Bodas de Caná (João 2, 1-12), foi a transformação da água em vinho. Diante da falta da bebida durante a celebração, Cristo não apenas realizou um sinal de natureza espiritual: preservou a alegria da festa, a hospitalidade dos anfitriões e a comunhão construída ao redor daquela mesa.

Os episódios acima permitem perceber que a gastronomia também pode constituir espaço de manifestação do sagrado. A mesa alimenta o corpo, mas igualmente acolhe, reúne,

celebra e fortalece vínculos. Por isso, o chamado do Pontífice alcança diretamente a gastronomia: não existe alimento, cozinha ou mesa sem água.

Agradecer pelo alimento e, simultaneamente, desperdiçar ou contaminar a água necessária à sua produção representa uma contradição. A espiritualidade da mesa deve ser acompanhada por uma ética do cuidado. Não haverá verdadeira comunhão enquanto algumas mesas desfrutarem de abundância e outras permanecerem vazias pela falta de água limpa e de alimentos suficientes.

Antes de chegar ao prato, todo alimento passou pela água

Antes de chegar ao prato, todo alimento passou, direta ou indiretamente, pela água. Ela irrigou a terra, participou da formação dos frutos, sustentou os animais, tornou possível a pesca, higienizou utensílios e ambientes, transformou ingredientes e permitiu o preparo das refeições. A água não está somente ao lado do prato: ela está dentro dele.

Está presente nos caldos, nas sopas, nos molhos, nas massas, nos pães, nas infusões e nas bebidas. Participa da cocção, do vapor, da fermentação, da conservação e da higienização. Sua composição mineral pode modificar o sabor do café, do chá, da cerveja, do pão e de inúmeras preparações. Sua qualidade interfere no resultado culinário e, principalmente, na segurança dos alimentos.

Não existe gastronomia segura sem água segura. O uso de água contaminada no cultivo, na lavagem, na produção ou no preparo pode transformar o alimento — que deveria promover saúde, prazer e convivência — em veículo de doenças. Por isso, o direito à água e o direito humano à alimentação adequada são inseparáveis.

A falta de água também compromete toda a cadeia alimentar. Afeta o pequeno agricultor, encarece a produção, reduz safras, ameaça animais, altera ecossistemas, diminui a oferta de alimentos e aumenta os preços. Quando a água falta, a fome se aproxima; e, como ocorre em outras crises sociais, seus efeitos recaem primeiro e com maior intensidade sobre os mais vulneráveis.

O Direito Gastronômico também nasce da água

O Direito Gastronômico permite compreender essas relações de forma integrada. A proteção da água não pertence exclusivamente ao Direito Ambiental. Ela envolve direitos humanos, saúde pública, segurança alimentar, relações de consumo, atividade econômica, produção agrícola, patrimônio cultural e responsabilidade para com as futuras gerações.

Restaurantes, indústrias, produtores e consumidores também participam dessa responsabilidade. Reduzir desperdícios, evitar a contaminação, aperfeiçoar processos produtivos, reaproveitar a água sempre que isso for sanitariamente seguro e proteger as fontes

de abastecimento são condutas que ultrapassam a simples economia financeira. Constituem deveres de cuidado com a coletividade e com a criação.

Do mesmo modo, o poder público não pode tratar a falta de acesso como uma fatalidade natural. Em muitos lugares, a escassez não decorre da inexistência absoluta de água, mas da falta de infraestrutura, saneamento, planejamento, preservação e distribuição justa. A desigualdade hídrica é também uma forma de desigualdade alimentar.

Cuidar da água é preservar o direito à mesa

A água circula continuamente pelo planeta, mas seu acesso ainda é marcado por fronteiras econômicas, territoriais e sociais. Essa é uma das grandes contradições de nosso tempo: vivemos em um planeta coberto por água, mas não conseguimos assegurar que todas as pessoas possam beber, cozinhar e alimentar-se com segurança e dignidade.

Cuidar da água significa reconhecer que cada nascente preservada, cada rio recuperado, cada desperdício evitado e cada comunidade abastecida protege muito mais do que um recurso natural. Protege a saúde, a alimentação, a cultura, a gastronomia e a própria vida.

O direito à mesa começa muito antes do prato servido. Começa na chuva que irriga a terra, na nascente que alimenta o rio, no saneamento que impede a contaminação, no trabalho de quem produz os alimentos e na decisão política de garantir que a água chegue a todos.

Se a água é um dom destinado à vida, permitir que alguém seja privado dela não constitui apenas um problema ambiental ou econômico. Representa uma violação da dignidade humana.

Afinal, cuidar da água é cuidar da criação. E cuidar da criação é assegurar que nenhuma pessoa seja excluída da mesa.

Sérgio Lualri

Autor de “Direito à Mesa: Fundamentos do Direito Gastronômico”

Instituto Transnacional de Direito à Mesa

Fontes consultadas

Vatican News — “Leão XIV: a água é um direito, não uma mercadoria; denunciar o desperdício” (1º set. 2026).
<https://www.vaticannews.va/pt/papa/news/2026-09/papa-leao-xiv-intencao-oracao-setembro-cuidado-agua-direito.html>

Organização Mundial da Saúde — “Drinking-water”. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/drinking-water>
Alto Comissariado das Nações Unidas para os Direitos Humanos — Direito à água e ao saneamento.
<https://www.ohchr.org/en/water-and-sanitation>