



SANT'ANA DO LIVRAMENTO

Sucesso marca oficina sobre aproveitamento de alimentos

Categoria: Última Hora

Data de Publicação: 4 de agosto de 2014

Crédito da Matéria: Departamento de Controle Orçamentário

Na última sexta-feira (1º), dando prosseguimento às atividades do I Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa, aconteceu a Oficina sobre Aproveitamento Integral de Alimentos, ministrada por Regina Tchelly, criadora do projeto Favela Orgânica.

A atividade, realizada na Escola Municipal de Educação Infantil Carrossel, contou com a participação de merendeiras, alunos, professores e moradores da localidade, além da presença da Secretária de Turismo Denise Toledo, da Presidente da Unamos, Débora Sinara, e demais lideranças comunitárias.

O Projeto Favela Orgânica nasceu em 2011, na comunidade da Babilônia e Chapéu Mangueira, na zona Sul do Rio de Janeiro, com o objetivo de ensinar as pessoas a aproveitarem alimentos em sua totalidade, reduzindo o impacto da sua passagem pelo mundo e minimizando o desperdício e o lixo. “A ideia é modificar a relação do ser humano com os alimentos, conscientizando sobre cada etapa do ciclo da alimentação: o planejamento das compras, o consumo, o preparo e o descarte de alimento, criando, assim, hábitos e práticas alimentares responsáveis com o meio ambiente e saudáveis para a comunidade”, destacou Regina Tchelly.

A Secretária Denise Toledo agradeceu a participação de todos e convidou para continuarem prestigiando as atividades do I Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa. “A participação da comunidade é fundamental para o sucesso do nosso evento, que sem dúvida se consolidará no calendário oficial de atividades de nossa Fronteira”.

Confira a programação para esta terça-feira, dia 05:

Às 8h haverá café e coletiva de imprensa no Solar Dom Pedro Parque e durante o dia, continua o Circuito de pratos e vinhos da Campanha nos restaurantes participantes.

O “Diálogos Paralelos: Cozinhando com Chefs nas Escolas” terá a presença dos chefs Biba Retamozo e Laercio Vesterlund nas escolas Professor Dias (pela manhã) e Carlos Vidal de Oliveira (à tarde), que irão cozinhar com as merendeiras para colaborar com o processo de distribuição de merenda escolar, incentivando um aproveitamento diferenciado de insumos locais, conectado à cultura da região, em uma troca de experiências que buscam a qualidade nutricional e a melhoria do serviço de merenda escolar.

Também acontecem os cursos de “Boas Práticas para Comida de Rua”, ministrado pelo Senai Livramento, à tarde, no Jandaia Hotel; e o curso “Serviço de Salão”, elaborado pelo Senac – RS e com a presença do professor Hector Lucero, de Montevideú.

Às 16h, haverá visita orientada à Bodega Carrau, com saída da Av. Sarandi, em Rivera, em frente ao Club Uruguay.
