

Circuito Gastronômico de Favelas começa neste domingo com apoio do Servas

Sex 04 agosto

Após um mês de oficinas para preparo das receitas, o Circuito Gastronômico de Favelas, iniciativa que tem o apoio do [Serviço Voluntário de Assistência Social \(Servas\)](#), chega à fase de apresentação dos pratos em eventos nas comunidades.

A abertura desta etapa do Circuito acontece neste domingo (6/8), das 10h às 18h, na Vila São Vicente, em Contagem.

Ao todo, seis eventos serão realizados nas comunidades para unir culinária popular com a cultura local. Mais de 25 pratos estarão no cardápio, que reúne o melhor da comida produzida pelos moradores do Alto Vera Cruz, Morro das Pedras, Barragem Santa Lucia e Serra, em Belo Horizonte, além do Jardim Teresópolis, em Betim, e a Vila São Vicente, em Contagem.

De forma democrática, os eventos vão acontecer aos domingos, de 6 de agosto a 10 de setembro, nas comunidades, na rua, com entrada gratuita. Pratos comuns ao paladar dos moradores das favelas, tradicionais na cozinha mineira, com toques que deram mais sabor e beleza, integram o cardápio, que apresenta opções entre R\$ 5 e R\$ 15. **Veja alguns pratos no quadro abaixo.**

“Entendo a gastronomia também como forma de inclusão social e de promoção da cidadania. Por isso, o Circuito Gastronômico de Favelas é tão importante”, afirma a presidente do Servas, Carolina Pimentel.

Para a presidente do Servas, o Circuito é uma vitrine, uma forma de inclusão dos participantes no mercado de trabalho, além de promover a interação entre moradores das diferentes comunidades da capital e região metropolitana.



Dayselani, do Alto Vera Cruz, vai

apresentar uma receita de palha italiana - Crédito Júlia Lanari

Histórias de luta

A primeira comunidade a receber o Circuito Gastronômico é a menor entre as seis participantes. Instalada em uma pequena área, entre grandes empresas do Parque Industrial, a Vila São Vicente guarda histórias de luta pela ocupação do espaço e permanência nele, além de importantes ações sociais e culturais.

Diones Ferreira é o participante do Circuito que mora na Vila São Vicente. Dono de uma pastelaria há oito anos instalada na comunidade, participa com o Pastel Trem de Minas, que tem massa sequinha e recheio que brinca com combinações de diferentes sabores. Ele aguarda o evento com muita expectativa.

“Espero uma boa participação das pessoas e tenho pra mim que terão outro olhar para as comunidades, pois aqui irão encontrar sabores incríveis. Nossos pastéis são resultado de mais de 40 combinações de ingredientes e sabores”, diz.

Já a Amélia Aparecida vai trazer da Barragem Santa Lúcia, em Belo Horizonte, uma famosa receita mineira, com um detalhe criado por ela. O Frango com Pó de Quiabo estará no cardápio deste domingo e o segredo é justamente o uso do pó e não do quiabo in natura.

“O quiabo, já passado, duro, era rejeitado pelos clientes de um sacolão que eu tinha há uns 10 anos. Tinha comprado uma caixa de quiabo por um preço muito alto, daí pedi a Deus uma luz do que fazer para não perder aquele investimento. Foi quando descobri um modo de aproveitá-lo”,

recorda Amélia.

O sabor é idêntico ao do legume fresco, só que o preparo da receita leva o pó do quiabo, adquirido daqueles legumes já duros. Segundo Amélia, dá trabalho, mas vale a pena separar, lavar, enxugar, cortar e triturar o quiabo e dele adquirir o pó, que passou a ser embalado e comercializado na região.

Além do Frango com Pó de Quiabo e do Pastel Trem de Minas, o evento na Vila São Vicente terá no cardápio Flor de Jiló, da Maria Raquel; Torresmo à Mineira, da Ester; Costelinha com Ora-pro-nóbis, do 'O Fundo do Bar'; e Macarrão na Chapa, de Ronaldo Evangelista.

O evento será realizado na Rua São Vicente, em frente ao n° 320. As linhas de ônibus que atendem a região são 7840, 1150 ou 305A.

Cronograma

Os eventos locais do Circuito Gastronômico de Favelas irão acontecer sempre aos domingos até o dia 10 de setembro. Já nos 16 e 17 de setembro, a Praça da Estação, em Belo Horizonte, vai sediar o evento de encerramento, uma grande festa com a participação de todos os atores gastronômicos.

Logo depois da Vila São Vicente, no dia 13 de agosto será a vez de Betim sediar o evento. No Jardim Teresópolis os participantes irão saborear a Torta de Pão, da Patty, e outros pratos.

Já no dia 20, o Circuito chega ao Morro das Pedras, e na semana seguinte ao Alto Vera Cruz, ambos na capital. Barragem Santa Lúcia e Serra, também em Belo Horizonte, receberão os eventos nos dias 3 e 10 de setembro, respectivamente.

Quem participar de todo o Circuito, tendo recebido o carimbo no guia preparado para este fim, poderá trocá-lo, ao final, por um livro de receitas.

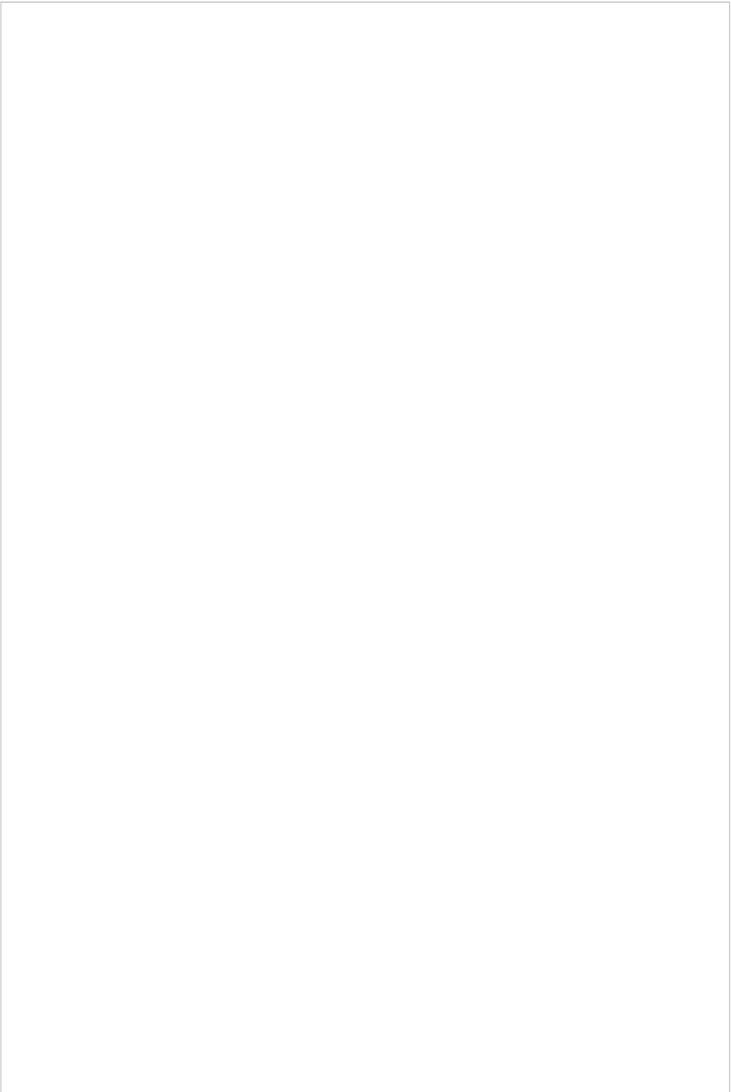
Culinária e cultura

O Circuito não é uma competição gastronômica, mas uma ação que tem o objetivo de mostrar e fomentar a cultura das favelas e comunidades. Em todos os eventos locais, seis pratos estarão no cardápio do dia.

Além da atividade gastronômica, os participantes irão contar com área recreativa para crianças e mostras de grafite. A artista mineira Manu Dias vai receber outros cantores para momentos musicais, as famosas 'canjas', no tradicional Samba da Vera, que será realizado em todos os eventos locais.

Entre os atores gastronômicos o sentimento é de alegria. Esperam que gastronomia e cultura contribuam para desmitificar o senso comum de não poder subir em favelas.

Idealizadora do projeto, Danusa Carvalho, da produtora Casulo de Cultura, recorda que nas comunidades estão pessoas que almejam crescer ainda mais na vida e que estão prontas para viver essa experiência de troca com quem participar do Circuito.



Amélia Aparecida, da Barragem Santa

Lúcia, criou o frango com pó de quiabo - Crédito: Júlia Lanari

“É momento de ir às comunidades prestigiar a alegria, a vida e os sabores que lá são experimentados. Eles já nos prestigiam em nossas casas, nos restaurantes, nas empresas e, agora, queremos que as pessoas possam ir lá e prestigiá-los. Começar a praticar essa troca de experiências e contribuir para um mundo melhor para viver”, diz Danusa.

Geração de emprego e renda

O projeto reconhece o potencial de geração de renda por meio da valorização e do intercâmbio de conhecimentos de mão de obra periférica e contribui para o desenvolvimento da atividade econômica nas comunidades, além de divulgar os sabores ali produzidos.

Dividido em quatro etapas, o projeto começou no final de junho, com ações de mobilização local, quando uma curadoria selecionou atores das seis comunidades.

Na segunda etapa garantiu-se formação dos participantes, com o intuito de potencializar e qualificar o trabalho desenvolvido por eles. Os selecionados tiveram aulas teóricas e práticas com o chef Eudes Japoline.

Em sua primeira edição, o Circuito reúne cerca de 30 atores gastronômicos, entre donos de pequenos restaurantes, bares, boleiros e donas de casa que já trabalham, ou que pretendem trabalhar, com gastronomia.

O Servas é uma das instituições-membro do grupo gestor do Programa +Gastronomia, que tem por

objetivo transformar, por meio de ação parceira do Governo com a sociedade, a gastronomia em eixo de desenvolvimento do estado, gerando emprego, renda e riqueza. Um dos escopos de atuação do projeto se dá na chamada Gastronomia Social.