

Alunos do projeto do Servas inauguram Cozinha Escola Mineiraria no Mercado Central

Sex 11 agosto

Galinha caipira, torresmo, lombinho, pimenta dedo-de-moça, couve... ingredientes típicos da culinária mineira comercializados no Mercado Central foram a base para a saborosa Paella Mineira feita, nessa quinta-feira (10/8), pelos alunos do Cozinha Inteligente, projeto do [Serviço Voluntário de Assistência Social \(Servas\)](#), em parceria com o Sesc e Senac. O prato foi produzido durante a aula inaugural do Cozinha Escola Mineiraria, que faz parte do programa +Gastronomia, do [Governo do Estado de Minas Gerais](#).

A aula inaugural foi ministrada pelo chef Edson Puiati, coordenador do curso de gastronomia do Centro Universitário Una. Antes de iniciar a atividade, o chef conduziu os alunos do Cozinha Inteligente pelos corredores do Mercado Central, um dos principais cartões postais do estado e um dos melhores do mundo.

Durante a visita, os alunos conheceram a variedade de produtos da gastronomia mineira que são comercializados no local. “O mercado é isso, é o encontro de cheiros e sabores e de chefs”, definiu Puiati, referindo ao encontro casual com outros dois colegas de profissão.

A Paella foi feita com todos os ingredientes encontrados no Mercado Central. O charme ficou por conta da execução: “Usamos os temperos tradicionais, como açafrão e páprica, mas adotamos outros como o nosso quiabo, por exemplo. O legal é que foi um prato feito a várias mãos”, resumiu o chef, responsável pela curadoria, aquisição de insumos e formação dos profissionais da Cozinha Escola Mineiraria.

Rogério José Lima, aluno do projeto do Servas, acompanhou todos os detalhes da preparação do prato ao lado de Puiati e elogiou a estrutura da Cozinha Escola. “É maravilhosa, bem compacta, mas com grande variedade de equipamentos”.

O Cozinha Inteligente faz parte do +Gstronomia, especialmente na atuação junto às iniciativas de gastronomia social. O Servas integra o grupo gestor do programa do Governo.

Presidente do Servas, Carolina Pimentel considerou a aula inaugural como uma oportunidade importante para os alunos do projeto que se formarão como auxiliares de cozinha especializados em aproveitamento integral de alimentos e destinação correta de resíduos.

“Em 2015, apostamos na gastronomia como forma de cidadania e geração de emprego e renda, a partir do momento em que oferecemos um curso com um diferencial para alunos em situação de vulnerabilidade social. Nesta aula, eles deram mais um passo para a qualificação. Vida longa à essa cozinha!”, disse.

Arroz com feijão

Presente na abertura da aula inaugural, o secretário de Estado de [Turismo](#), Ricardo Faria, destacou a importância da Cozinha Escola Mineiraria no Mercado Central. “O nosso mercado já é uma grife, lugar por onde passam turistas de vários lugares do mundo e uma referência gastronômica. Essa iniciativa é como arroz com feijão: um casamento perfeito”, definiu.

As experiências gastronômicas do espaço, patrocinado pela [Codemig](#), serão compartilhadas com o público em geral. “Serão ministradas aulas gratuitas. Os interessados devem se inscrever presencialmente ou pelo telefone. A programação será divulgada em 10 dias”, disse o presidente da Associação do Mercado Central, Geraldo Campos.