

Circuito Gastronômico de Favelas colhe frutos da primeira edição e promete novidades para 2018

Sex 29 dezembro

Foi a primeira edição e dela veio o reconhecimento de 32 atores gastronômicos que, em suas comunidades, em Belo Horizonte, Betim e Contagem, apresentaram, a mais de 20 mil pessoas, sabores que dão vida à cozinha de Minas Gerais.

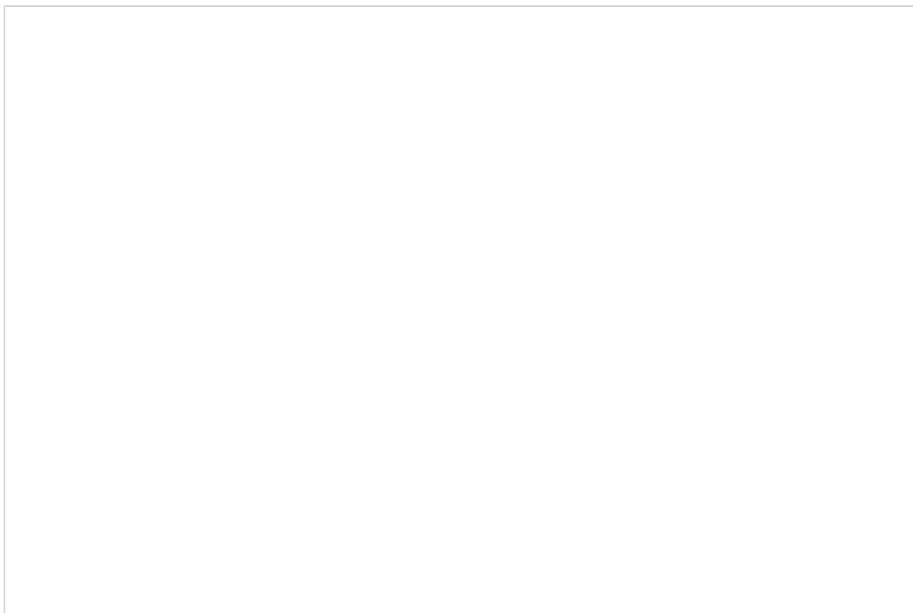
A bem-sucedida edição do [Circuito Gastronômico de Favelas](#) colhe bons resultados e cozinheiros e cozinheiras participantes repercutem a iniciativa que fomentou negócios e empreendedorismo em suas comunidades.

Integrante da primeira turma de atores sociais participantes do projeto, a moradora da Serra, em Belo Horizonte, Luciene Soares da Silva, explica que o Circuito trouxe reconhecimento para ela e também para a comunidade.

“Costumo dizer que o projeto resgatou valores, deu mais valor à minha vida, para minha comunidade e também aos meus produtos, que agora estão ainda mais conhecidos”, comenta Lucilene, agradecida, a responsável pelos bolos no pote com os mais variados sabores.

Com apoio do Programa +Gastronomia, por meio do Serviço Voluntário de Assistência Social (Servas), o Circuito foi criado para consolidar e difundir a identidade gastronômica como patrimônio imaterial das comunidades.

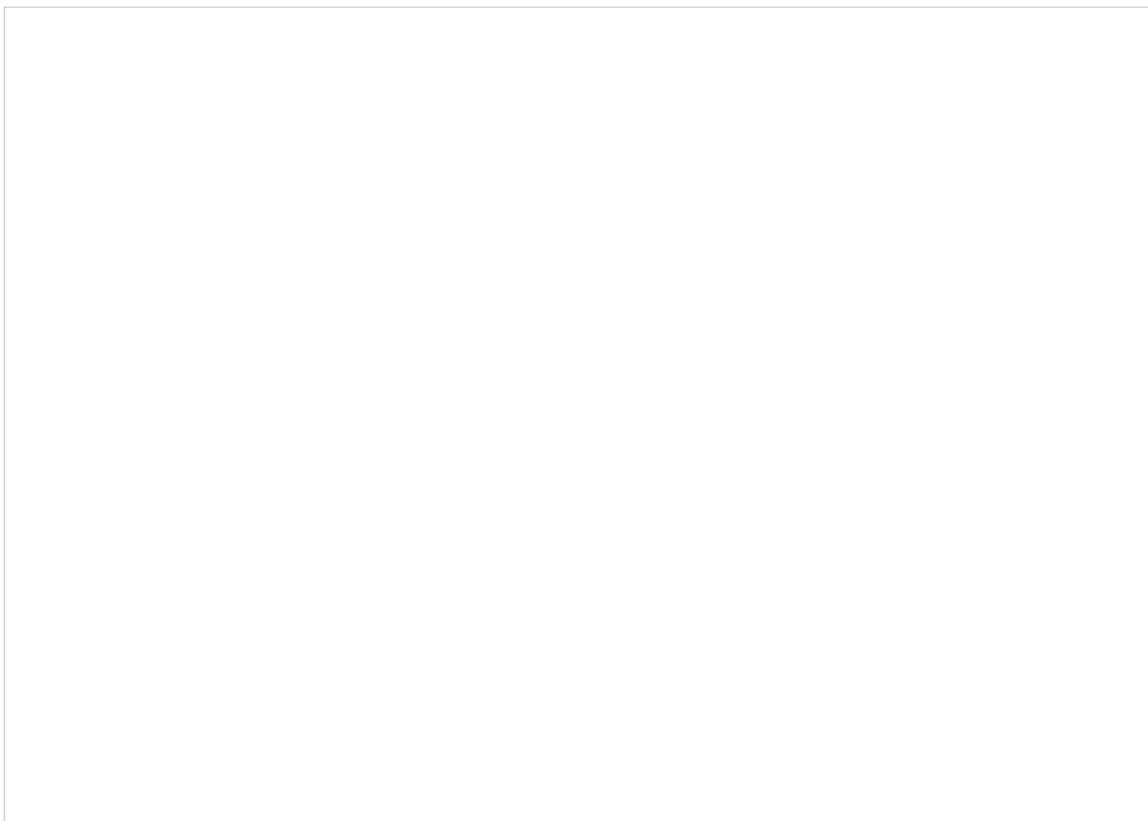
Idealizado pela [‘Casulo Cultura’](#), o projeto pautou-se em transformar a vida dos atores, pessoas com talento gastronômico e atentas às potencialidades que foram partilhadas nas atividades de capacitação, com atenção à diversidade, informalidade e benfeitorias.



Evento atraiu mais de 20 mil

pessoas na primeira edição - Crédito: Casulo Cultura

“Esse movimento deu-me muita satisfação como pessoa e como profissional, alcançamos metas incríveis”, destaca a produtora da Casulo Cultura, Danusa Carvalho, ao destacar o Circuito Gastronômico de Favelas como seu melhor projeto no ano de 2017.



Mais de 20 mil

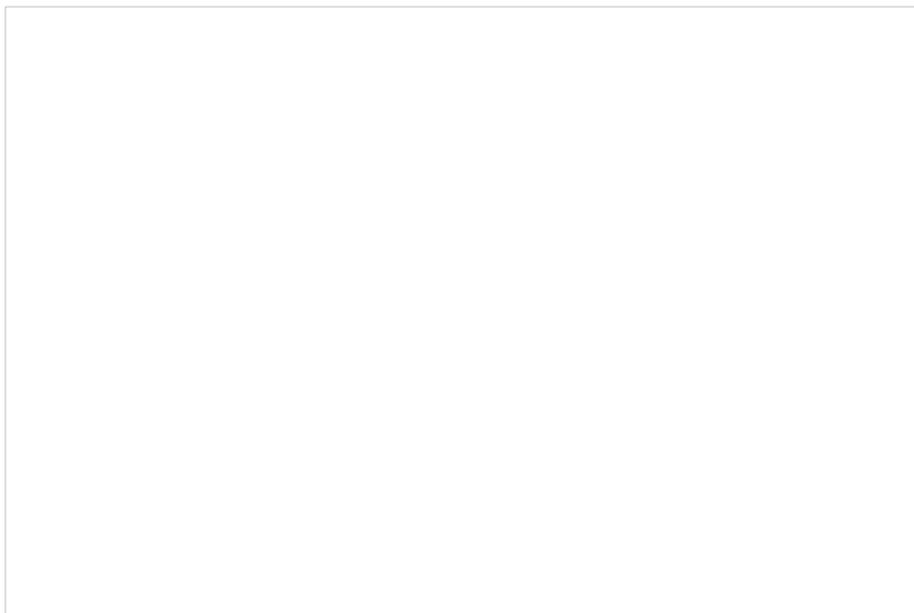
pessoas passaram pelos eventos do Circuito. Um sucesso que gerou renda direta, com a venda de 9.500 pratos e mais de R\$ 100 mil comercializados, para mais de 100 pessoas. Ao todo, uma tonelada de alimentos foi doada.

Além de divulgar e comercializar os pratos nas vilas e favelas participantes, o Circuito ajudou famílias a superar dificuldades financeiras e vivenciar novas perspectivas quanto ao crescimento dos negócios.

Com a receita do Pastel Trem de Minas, Diones Ferreira, que mora na Vila São Vicente, em Contagem, venceu a expectativa com os eventos e comemorou a melhoria na venda dos produtos e os benefícios adquiridos durante as atividades de capacitação.

“Foi e continua sendo uma iniciativa válida e importante. Espero que tenhamos mais atividades formativas e novos eventos para que mais cozinheiros sejam capacitados e muitas outras pessoas conheçam nossos produtos”, comenta Ferreira.

Ao todo, foram seis eventos, um em cada uma das comunidades participantes (Vila São José (Contagem), Jardim Teresópolis (Betim), Morro das Pedras, Alto Vera Cruz, Santa Lucia e Serra (Belo Horizonte), além de dois dias de festa na Praça da Estação, contribuindo para que os participantes efetivassem a venda de seus pratos.



Potes de bolo foram um dos

destaques - Crédito: Casulo Cultura

Trabalho e família

José Marcio Duarte, o proprietário, junto à esposa Cristina Barbosa, do restaurante “O Fundo do Bar”, no Alto Vera Cruz, conta que, em dias comuns, costuma vender entre 25 e 30 pratos da famosa costelinha defumada com ora-pro-nóbis. No Circuito Gastronômico de Favelas, o casal vendeu 300 porções em apenas um dia.

Com esse aumento de demanda, foi comum ver os atores gastronômicos empregando pessoas para dar aquela “mãozinha” nos dias dos eventos, como ilustra Duarte, ao contratar três ajudantes.

“Só tenho a agradecer pela oportunidade de fazer crescer as vendas, além da promoção que fez com que pessoas de outros lugares, bairros e comunidades, viessem até aqui para conhecer e consumir dos nossos pratos”, diz Duarte.

Assim como Duarte, os participantes Diones Ferreira e Lucilene da Silva também contrataram, temporariamente, pessoas para dar conta da demanda que cresceu em função da repercussão do projeto. Cada um empregou duas pessoas.

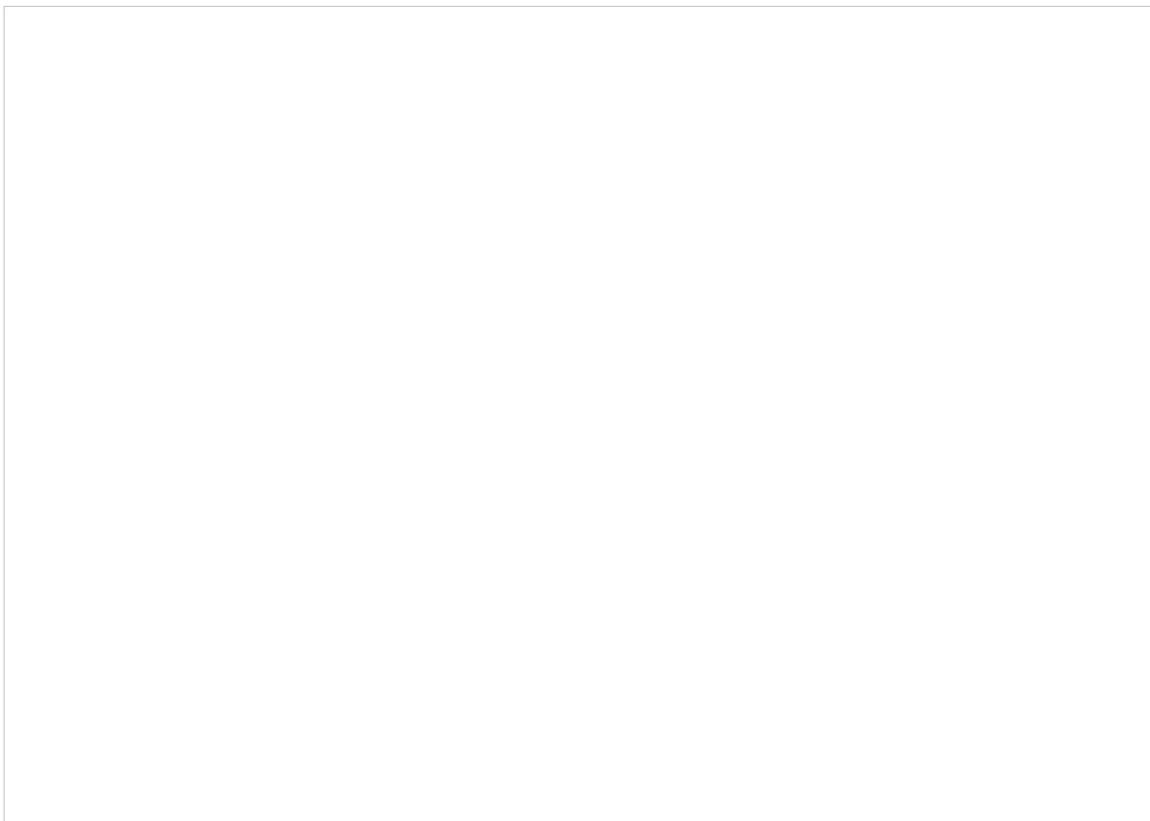
Perspectivas e formações

Não é só de eventos que vivem os atores do Circuito Gastronômico de Favelas. Eles participaram de quase um mês de atividades de capacitação e terão, em janeiro de 2018, mais um período de aprofundamento nas melhores práticas culinárias e de negócios.

Com novas parcerias, que incluem o [Serviço Voluntário de Assistência Social \(Servas\)](#), o Circuito garantirá que cozinheiros participantes da primeira edição lidem melhor com a operacionalização dos negócios, burocracias legais e novas técnicas de marketing.

Entre 22 e 28 de janeiro o Servas oferecerá para os cozinheiros um módulo do curso Cozinha Inteligente. As aulas irão abordar o aproveitamento integral dos alimentos e a correta destinação de resíduos.

A proposta do Circuito é capacitar e aperfeiçoar os atores gastronômicos ao máximo do seu talento. Para este novo período de capacitação, 25 já estão selecionados. “Quero estar presente em cada oportunidade de aprendizado. Após cada uma delas irei trabalhar com ainda mais vontade”, comenta Luciene.



Novas comunidades em 2018

Uma nova edição do Circuito Gastronômico de Favelas vem sendo concebida para ser realizada entre março e julho de 2018, em nove comunidades de Belo Horizonte, uma de Betim e duas de Contagem. Ou seja, vai crescer e agregar participantes.

Pela proposta, as comunidades integrantes da primeira edição permanecem e somam-se a elas, de Belo Horizonte, a Vila Dias, 1º de Maio, Flávio Marques Lisboa, Novo Ouro Preto e Acaba Mundo. A favela Marimbondo, de Contagem, também terá seu lugar.

O planejamento está voltado para fazer mais uma edição voltada para seu foco, sem pulverizar o

alcance do projeto e proporcionar aos integrantes a oportunidade de que estejam, até 2020, organizados em uma associação como protagonistas de sua história.

+Gastronomia

O Programa +Gastronomia, tem o objetivo de transformar, por meio de ação parceira do Governo de Minas Gerais com a sociedade, a gastronomia em eixo de desenvolvimento do estado, gerando emprego, renda e riqueza.

O Servas é uma das instituições-membro do grupo gestor do +Gastronomia e tem atuado para favorecer a chamada Gastronomia Social, evidenciada no Circuito Gastronômico de Favelas.