Notas

[SOLIDARIEDADE]

Põe mesa

Quem disse que comida "verde" é só salada? A ONG Banco de Alimentos – que combate o desperdício de comida doando anualmente 500 toneladas de alimentos que iriam para o lixo a 22 mil pessoas de instituições sociais – acaba de unir o conceito de alimentação popular com a alta gastronomia.

A organização lançou o projeto Chef Solidário, com o objetivo de levar os princípios da sustentabilidade para as cozinhas mais refinadas do País. Para isso, a entidade quer formar uma rede de parcerias com *chefs* e estabelecimentos ligados à gastronomia e alimentação. Em troca de cursos sobre como maximizar a utilização de alimentos e aproveitar melhor seu valor nutricional, a organização propõe cotas mensais de apoio que variam de R$ 100 a R$ 300, pagas durante um ano.

"As pessoas acham que aproveitar mais os alimentos é jogar os talos das folhas no meio do feijão e misturar tudo, mas queremos mostrar que é possível fazer algo mais sofisticado", afirma Isabel Marçal, gerente do Banco de Alimentos. Com a iniciativa, a ONG acredita que a influência dos renomados *chefs* pode ajudar a disseminar e multiplicar ações contra o desperdício de comida, à medida que mostrarem ao público a adesão à iniciativa. Até agora, grandes nomes como Alex Atala, do restaurante D.O.M., Emerson Silveira, dono do Bar Camará e fundador da Restaurant Week no Brasil, e a banqueteira Tatá Cury aderiram ao projeto.

Além do Chef Solidário, a entidade tem investido em cursos e oficinas com foco em nutrição e preparo de alimentos voltados para empresas que não necessariamente estão ligadas à área. A ideia é, por meio da dinâmica da cozinha, aplicar conceitos corporativos de trabalho em equipe e de responsabilidade social. Já participaram, entre outros, a Alcoa, o Itaú Unibanco, a Telefónica e a Bayer. Saiba mais em www.bancodealimentos.org.br.

– ***por Carmen Arnold***



FALA, LEITOR *Histórias e ideias de quem lê* PÁGINA22



Jetro Menezes, 43 anos, começou na década de 90 as primeiras iniciativas de juntar política com preservação ambiental. Em 1993, fundou o Movimento Eco-Cultural, entidade criada para cuidar do verde e da cultura do bairro de Pirituba, distrito na Zona Noroeste de São Paulo. Em 1995, aprendeu a fazer papel reciclado e até hoje trabalha com a matéria, proporcionando oficinas e comercialização de um *kit* para fazer o papel reciclado artesanal. Aprimorando os conhecimentos na área ambiental, criou sua própria consultoria para treinar e implantar programas de coleta seletiva e gestão de resíduos para empresas e municípios. De 2005 a 2007, coordenou o programa de coleta seletiva da Prefeitura de São Paulo. A experiência no poder público lhe trouxe satisfação, mas também uma boa dose de frustração. "Falta autonomia para programas dessa natureza nas prefeituras; temos um modelo de gestão pública desgastado", critica.

Em São Paulo, por exemplo, Jetro Menezes acredita que o programa de coleta seletiva poderia ser diferenciado pelo tamanho da cidade e número de habitantes. "Abrir o programa para as subprefeituras e descentralizar o funcionamento é o melhor caminho", propõe. Dessa maneira, acredita, a população também estaria mais próxima das informações sobre o destino do lixo que produz e seria incentivada a colaborar.

Ainda assim, o consultor segue sua carreira no setor público, talvez pelo desafio que representa ainda hoje a condução de uma política pública na área ambiental. Jetro assumiu a diretoria de Meio Ambiente da prefeitura de Franco da Rocha (SP) e está fazendo pós-graduação em Saneamento Ambiental.

A prefeitura de Franco da Rocha acaba de aprovar um projeto na Caixa Econômica Federal para construir um galpão para a coleta seletiva. O próximo passo é formar uma cooperativa de catadores e identificar os pontos de coleta do material. ***(ACD)***

SE VOCÊ DESEJA PARTICIPAR DESTA SEÇÃO, ESCREVA PARA LEITOR@PAGINA22.COM.BR E CONTE UM POUCO SOBRE VOCÊ E SEUS PROJETOS.
PARA SE COMUNICAR COM JETRO MENEZES, ESCREVA PARA JETROPAPELRECICLADO@UOL.COM.BR