

Programa de segurança alimentar da Prefeitura de São Paulo realiza concurso de culinária

Categorias aproveitamento integral dos alimentos e segunda sem carne inspiram potenciais criativos de cozinheiros do Rede Cozinha Escola

Denis Victor Dana

Na próxima sexta, 22, acontece a final do 'Desafio dos Sabores da Rede Cozinha Escola', concurso inspirado nos programas de competição gastronômica de televisão, envolvendo cozinheiras e cozinheiros do Programa Rede Cozinha Escola, criado pela Secretaria Executiva de Segurança Alimentar e Nutricional, Abastecimento e Agricultura da Prefeitura de São Paulo (SESANA). A competição vai premiar a criatividade e a diversidade de talentos na criação de pratos, além de celebrar o poder transformador da comida e a generosidade daqueles que a preparam com amor e dedicação as refeições.

O concurso é disputado em duas categorias: Aproveitamento integral dos alimentos, com foco em evitar ao máximo o desperdício, e Segunda sem Carne, que tem como objetivo mostrar como é possível produzir pratos deliciosos e nutritivos, integrando ao movimento global de redução de consumo de carne, sendo recomendado não somente por questões envolvendo a saúde humana, mas também em razão do equilíbrio ambiental e pelos animais.

Ao todo, participam do concurso 45 cozinheiras e cozinheiros das Organizações da Sociedade Civil (OSCs) que atuam em parceria com o Programa Rede Cozinha Escola da Prefeitura Municipal de São Paulo. O programa tem como missão produzir e distribuir refeições nos locais onde vivem as parcelas mais vulneráveis da população. Até o momento, já foram oferecidas 2,4 milhões de refeições nesses espaços. A iniciativa também tem como foco a capacitação profissional e a geração de empregos, quase 650 gerados até o momento.

“A ideia do concurso é integrar os parceiros que fazem parte desse importante programa para a segurança alimentar em São Paulo, além de celebrar o trabalho incansável desses profissionais que alimentam pessoas em situação de vulnerabilidade social com muita qualidade e dignidade, expondo suas habilidades

e expertises na arte da gastronomia, refletindo a diversidade de sabores e tradições que compõem a nossa Rede de Cozinhas”, destaca Carlos Fernandes, secretário executivo da SESANA.

Para Fernandes, “a realização desse concurso não apenas enaltece as cozinheiras e cozinheiros, como também reforça o compromisso da prefeitura com a solidariedade, a inclusão e o bem-estar de nossa cidade, em uma ação com grande impacto social, seja para a recolocação de pessoas no mercado de trabalho, seja no combate à fome e insegurança alimentar”.

Para cada categoria, os três primeiros colocados serão premiados. Os dois primeiros ganham uma pernoite no Turismo de Parelheiros e os terceiros colocados ganham um Day Use. A preparação dos pratos e a premiação acontecem na Universidade Nove de Julho - UNINOVE Barra Funda, das 09h às 14h.

<https://jornaldobelem.com.br/noticia/37104/programa-de-seguranca-alimentar-da-prefeitura-de-sao-paulo-realiza-concurso-de-culinaria>

Veículo: Online -> Site -> Site Jornal do Belém