

Moradores do Bairro Mangueirão, na área de abrangência do polo Pro Paz nos Bairros, tiveram a oportunidade de assistir a aulas de culinária e acesso a informações sobre empreendedorismo. Durante dois dias - quinta (26) e sexta-feira (27) -, o polo do Pro Paz no Mangueirão recebeu os chefs Rivandro França, de Olinda (PE), Carlos Kristensen, de Porto Alegre (RS), Agenor Maia, de Americana (SP) e Edinho Amado, de Salvador (BA), dentro do projeto Chefs na Comunidade, que integra a programação do Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense. O festival, realizado de 21 a 29 de maio, promove a gastronomia paraense, valorizando a diversidade de ingredientes, técnicas e a interação entre chefs e suas diferentes especialidades.

Os quatro chefs convidados do projeto já ministraram aulas para pessoas de baixa renda, ensinando alguns segredos da culinária e mostrando como é possível reaproveitar alimentos, diminuindo desperdício e reduzindo custos. Além dos chefs de outros estados, a Fundação Pro Paz convidou os chefs paraenses Artur Bestene e Jeferson Medeiros para a programação, participando do bate-papo sobre empreendedorismo na área de gastronomia.

Jeferson abordou os desafios enfrentados no início de um empreendimento, dando sugestões para superá-los, enquanto Artur Bestene contou seu case de sucesso no ramo de hamburgueria e sua própria história como chefe de cozinha.

Potencial - Joanna Martins, diretora do Instituto Paulo Martins, instituição que promove o festival, destacou a importância social do projeto. “O ‘Chefs na Comunidade’ tem importância na parte do conhecimento, pois a comunidade passa a ter um contato profissional com a gastronomia, aprende sobre o papel de cada ingrediente e como deve ser usado, o que causa um maior empoderamento da comunidade, e esse é o principal objetivo do projeto. A gastronomia de turismo tem um grande potencial de emprego e renda”, afirmou.

Rivandro França, que já ganhou o prêmio brasileiro de Chef Revelação, disse que vê, em projetos como esse, a sua história. “Vim de uma família muito carente, e cresci vendo a minha mãe e meu pai reaproveitando tudo o que tínhamos para conseguir alimentar a família. Hoje vejo nessa oportunidade uma responsabilidade que o cozinheiro deve ter, que é passar ideias e alimentar sonhos. Eu ando pelo mundo levando ideias, mostrando que todos podem, assim como eu, realizar seu sonho e crescer”, ressaltou.

Proprietário de uma pequena churrascaria, Adilson Menezes, 25 anos, participou

do encontro em busca de novas ideias para o seu negócio. “A minha história é muito parecida com a do Rivaldo. Vim de uma família humilde, e cozinhar sempre foi meu sonho. Ouvir dele, que hoje é um chef renomado no mundo, que começamos do mesmo lugar me dá muita força em persistir nisso”, afirmou.

Vender sonhos - “O que eu tentei passar é que, apesar de parecer uma jornada difícil, eles têm que sonhar alto. Dá o mesmo trabalho sonhar pequeno e sonhar grande. Eu tive sonhos e os vendi para as pessoas certas, e fui convencendo gente a me ajudar. Assim como eu, todos podem conseguir”, garantiu Artur Bestene.

Para o presidente da Fundação Pro Paz, Jorge Bittencourt, levar um evento como esse para os polos do Pro Paz ajuda a incentivar o empreendedorismo entre pessoas da comunidade. “Muitas pessoas têm talento. Às vezes vendem comidas em casa ou pequenos estabelecimentos, mas não têm os conhecimentos básicos de como crescer com isso. Estamos trazendo pessoas que, assim como elas, começaram de algum lugar e hoje conseguiram crescer e se tornar grandes chefs, além de mostramos dicas de culinária. Esperamos com isso incentivar a economia local e o crescimento desses pequenos empreendedores”, afirmou Jorge Bittencourt.

Por Mayara Albuquerque

Source

URL: <http://www.parapaz.pa.gov.br/pt-br/noticia/chefs-de-cinco-estados-ensinam-segredos-da-gastronomia-no-pro-paz>