



A primeira-dama e presidente do Fundo Municipal de Solidariedade de São Carlos, Cidinha Duarte, conheceu o trabalho do Banco de Alimentos e da Cozinha Industrial do Restaurante Popular, ambos coordenados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e que funciona na Central de Abastecimento Popular, no Pavilhão São Carlos Exposhow.

Cidinha estava acompanhada da secretária de Cidadania e Assistência Social, Rose Mendes. Ambas foram recebidas, na última segunda-feira (16), pela secretária de Agricultura e Abastecimento, Regina Bortolotti.

No Banco de Alimentos a presidente do Fundo Social acompanhou o armazenamento dos alimentos, adquiridos dos pequenos produtores que fazem parte do programa de Compra Direta Local. Também conheceu as câmaras frias onde os alimentos processados são armazenados.

Regina Bortolotti explicou às visitantes que mensalmente são adquiridos 78.633,45 toneladas de alimentos da agricultura familiar e que aproximadamente 23 mil quilos são repassados mensalmente para 20 entidades assistenciais cadastradas. “Também encaminhamos esses produtos para a cozinha do Restaurante Popular e para a merenda escolar”.

Já o diretor do Departamento de Agricultura, Paulo Henrique Arantes Von Haehling, disse que os pequenos produtores rurais entregam produtos e recebem pela tabela da Ceasa-Campinas (Centrais de Abastecimento de Campinas). “Na entrega do produto verificamos, via internet, a tabela do Ceasa Campinas e fazemos o pagamento de acordo com essa cotação que é diária”, ressaltou.

Cozinha Industrial

Cidinha Duarte conheceu ainda as instalações da Cozinha Industrial, local onde são preparados os kits de café da manhã destinados aos trabalhadores rurais e aos servidores públicos municipais lotados na Garagem do município e a comida que é servida no jantar da unidade do Restaurante Popular do Cidade Aracy, além de marmitex que são entregues no Albergue Noturno e para as pessoas que participam do Mutirão do São Carlos VIII, coordenado pela Prohab.

Os alimentos são preparados pela equipe, composta por 26 pessoas, da Cooperativa de Prestação de Serviço em Culinária de São Carlos – Coopercook, sob a coordenação dos funcionários da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Fazem parte dos mil kits de café da manhã preparados diariamente, café com leite, suco (polpa natural), uma fatia de bolo e pão com presunto e mussarela. Já para o jantar são preparados diariamente cerca de 180 quilos de arroz, 120 quilos de feijão, 100 quilos de carne, 150 quilos de verduras, 150 quilos de guarnição (legume refogado), 180 litros de suco de polpa de fruta, além de sobremesa.

“Toda essa comida é transportada em caixas térmicas e em veículo especial seguindo todos os padrões de segurança, aquecimento, refrigeração e acondicionamento”, ressaltou a diretora de Abastecimento, Silvia Regina Wada.

Cidinha Duarte conversou com toda a equipe que trabalha na cozinha e conheceu como são elaborados os cardápios e preparados os alimentos. Depois fez questão de experimentar a comida. No cardápio: arroz, feijão, brócolis ao alho e óleo, frango ao molho de laranja, salada de folhas verdes, tomate, suco natural de goiaba e sobremesa.

“Estou impressionada com a qualidade e variedade da comida elaborada aqui. Apesar da grande quantidade que é preparada, a comida tem um ótimo tempero, além de ser leve e saudável e o que é melhor ainda, tudo isso sai somente por R\$ 1,00 para a população”, comentou Cidinha Duarte.

A Prefeitura já iniciou a construção da segunda unidade do Restaurante Popular ao lado do Centro Comunitário Vera Lúcia Pilla, no Jardim Irene, na região da Vila Isabel. A intenção é oferecer almoço a R\$ 1,00, beneficiando mais de 1.200 pessoas. O valor da obra é de R\$ 273.612,81.

{gallery}fotos_cozinha_popular{/gallery}
(17/02/09)