

Ações da Ceasa Paraná diminuem desperdício de alimentos no Estado

06/02/2017

Agricultura e Abastecimento

O Brasil, segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação (FAO), está entre os 10 países do mundo que mais desperdiçam comida, jogando para a lata de lixo 30% do que é produzido. O Paraná, no entanto, foge um pouco à regra. Por causa das ações das cinco unidades da Ceasa, localizadas em Curitiba, Foz do Iguaçu, Maringá, Londrina e Cascavel, apenas 12% dos 1,2 milhão de toneladas de hortifrutigranjeiros que chegam à instituição são desperdiçados, o que ajuda a diminuir a porcentagem nacional.

Uma dessas ações é o Banco de Alimentos, projeto que visa reaproveitar hortigranjeiros sem padrão de comercialização, mas em boas condições para o consumo. Em 2016, por exemplo, cinco toneladas de alimentos foram reaproveitados, o que dá uma média de 418 mil quilos de hortigranjeiros por mês. As berinjelas, tomates, abóboras e melancias aproveitadas são doadas para uma das 530 entidades sem fins lucrativos cadastradas no programa, como a Associação Menonita de Assistência Social (AMAS).

A entidade social, que tem unidades em Curitiba e em outros três municípios do Paraná, recebe cerca de 100 kg por mês de frutas e verduras, que são usadas no almoço, no jantar e na preparação de sucos para cerca de 500 crianças em vulnerabilidade social. “Essa parceria de 17 anos com a Ceasa é muito importante para a gente porque dependemos de doações”, diz a gestora da AMAS, Ingrid Koop Winter.

DESPERDÍCIO - Ao evitar o desperdício de alimentos, o Paraná contribui com um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da FAO, que quer diminuir a perda de alimentos na América Latina pela metade até 2030. De acordo com o relatório Perdas e Desperdícios de Alimentos na América Latina e Caribe, divulgado no início de 2016, com os 127 milhões de toneladas de alimentos perdidos na região todo o ano seria possível alimentar 37% da população que sofre com a fome.

BOAS PRÁTICAS - O Ceasa Paraná adotou também o Projeto Boas Práticas de Comercialização em suas cinco unidades, que consiste em orientar agricultores e permissionários atacadistas no cumprimento das normas sanitárias vigentes.

“Fazemos, de tempos em tempos, campanhas com os produtores e permissionários para evitar o desperdício. Uma das questões que sempre reforçamos é a necessidade do uso de caixas de madeira novas para transportar o alimento, evitando, dessa forma, que a madeira velha possa colaborar com a criação de fungos nos hortifrutigranjeiros”, diz o gerente da divisão social da Ceasa, Gilmar Pavelski.

CRIATIVIDADE - Pavelski conta que, às vezes, algumas famílias não pegam verduras do Banco de Alimentos porque não sabem utilizar. “Muita gente não sabe como fazer berinjela, por exemplo. Por isso, começamos a promover oficinas e palestras sobre como preparar certos vegetais”, relata. Nos eventos, como o Culinária Sustentável, os profissionais também ensinam como aproveitar partes dos alimentos que seriam jogados fora, como a casca de abóbora, o talo de brócolis e as folhas de couve-flor.

BOX

Chef diz que dá para se utilizar todas as partes do alimento

A chef de cozinha Regina Tchelly, fundadora do projeto Favela Orgânica, do Rio de Janeiro, foi a responsável pelo último Culinária Saudável, que aconteceu em agosto de 2016 na unidade da Ceasa em Curitiba. No curso, destinado a merendeiras, cozinheiras e famílias em situação de vulnerabilidade social, ela ensinou como reaproveitar os alimentos que seriam jogados fora.

“Nós podemos aproveitar tudo dos alimentos, inclusive as cascas. Algumas partes que iriam para o lixo, como a casca de banana, por exemplo, são mais nutritivas que a própria fruta”, conta ela. Até a semente, segundo a chef de cozinha, é possível utilizar. “Indico para as pessoas plantarem as sementes em algum vaso para gerar ainda mais alimento”, conta.

A chef sugere uma receita simples, rápida e bem nutritiva de risoto de casca de abóbora:

Ingredientes:

Casca de 2 kg do legume ralada

3 xícaras de chá de arroz cozido

1 unidade grande de cebola picada

Cheiro-verde: 1 maço picado de cheiro-verde

1 pimentão picado

1 copo de requeijão cremoso

1 caixa de creme de leite

Sal a gosto

Azeite e molho Shoyo

Modo de preparo:

Em uma panela bem quente, coloque 1 colher (sopa) de azeite, acrescente a cebola picada e deixe refogar. Em seguida, misture a casca de abóbora ralada e deixe cozinhar entre 15 a 20 minutos. Tempere com sal, shoyo, azeite, cheiro-verde, pimentão, requeijão e o creme de leite. Mexa até que tudo vire creme. Aos poucos, vá colocando o arroz já cozido. Depois de misturar bem, o risoto de abóbora está pronto para ser servido.