

Dia da Alimentação: Ceasa Paraná une famílias e jovens em preparo de receitas saudáveis

16/10/2023

Agricultura e Abastecimento

O Governo do Estado, por meio da Ceasa Paraná, comemorou o Dia Mundial da Alimentação, nesta segunda-feira, 16 de outubro, com uma atividade envolvendo famílias e estudantes de 10 a 12 anos, dentro do tema “Receitas Unindo Gerações”. Foram preparadas dez receitas, todas com aproveitamento integral dos hortifrutigranjeiros.

A primeira-dama do Estado, Luciana Saito Massa, e o secretário da Agricultura e do Abastecimento, Norberto Ortigara, participaram da ação, realizada na Cozinha Industrial do programa Banco de Alimentos - Comida Boa, da Ceasa Curitiba.

A programação deste ano foi diferenciada e dividida em duas etapas. Na primeira, na semana passada, um grupo de famílias cadastradas junto ao programa Comida Boa elaborou receitas desenvolvidas por elas mesmas. Nesta segunda-feira, elas dividiram o preparo com alunos da 6ª série, entre 10 e 12 anos, do Colégio Estadual Nirlei Medeiros, do bairro Tatuquara. Todos os preparos foram orientados e acompanhados pelas nutricionistas da Ceasa.

Na Cozinha Industrial do Comida Boa, Luciana Saito Massa conversou com os participantes e experimentou todas as receitas. “Além de aprender a aproveitar esses alimentos in natura da Ceasa, a criatividade no preparo dessas receitas nos surpreenderam. Esse aprendizado, o aproveitamento integral de alimentos e sua parte nutricional devem ser levados para todas as famílias”, disse ela.

O programa Banco de Alimentos - Comida Boa recebe doação dos hortigranjeiros não comercializados pelos permissionários atacadistas e agricultores que atuam nos mercados da Ceasa Paraná. Depois de separados e selecionados, os produtos são distribuídos para 321 instituições sociais cadastradas – creches, hospitais públicos, asilos, casas de recuperação. Em média por mês, o Banco de Alimentos da Ceasa Curitiba, faz um reaproveitamento de 516 mil quilos de hortigranjeiros, beneficiando cerca de 147 mil pessoas.

EXEMPLOS - O secretário Norberto Ortigara, enfatizou o exemplo dado pela Ceasa Paraná, seja pelas contribuições dos produtores e permissionários nas

doações solidárias como no aproveitamento integral dos hortigranjeiros que seriam descartados, mas que acabam virando comida boa. “A solidariedade e o aproveitamento integral dos produtos são atitudes que podem ser adotadas por toda a população”, afirmou.

Ortigara também citou as mais de 50 toneladas de produtos doados pelos atacadistas e produtores da Ceasa nas duas últimas semanas para as comunidades atingidas pela fortes chuvas e enchentes no Paraná e em Santa Catarina. Só neste sábado foram enviadas 18 toneladas de alimentos a dez municípios catarinenses atingidos pelas chuvas, em especial Taió, e três toneladas para Porto Amazonas, no Sul do Paraná, e mais seis toneladas seguem para São Mateus do Sul.

A arrecadação, prevista em 14,5 toneladas, superou as expectativas, chegando 33 toneladas. Na quarta-feira (11), foram enviadas quase 12 toneladas de alimentos para as cidades União da Vitória e Rio Negro.

A participação dos produtores e permissionários atacadistas foi ressaltada, também, pelo diretor-presidente da Ceasa Paraná, Éder Eduardo Bublitz. “É uma atitude de solidariedade, que foi ainda mais acentuada neste período em que tantas famílias padecem pelos efeitos das chuvas”, afirmou.

RECEITAS - Ao todos foram preparadas dez receitas com o reaproveitamento de hortigranjeiros que seriam descartados porque estão fora dos padrões de comercialização mas em boas condições de consumo. Entre elas, brigadeiros e doce de casca de banana, geleias de frutas vermelhas, gelatina de salada de frutas, torta de legumes, patê de talos.

No final dos trabalhos as famílias e os alunos que participaram do “Receita Unindo Gerações”, receberam certificados, cestas básicas e sacolas com produtos hortigranjeiros comercializados na Ceasa.