

Home > Cultura > Cozinha São Paulo transforma praça no centro da cidade

[Cultura](#)
[Economia Criativa](#)
[Empreendedorismo](#)
[Gestão](#)
[Negócios Sociais](#)
[Terceiro Setor](#)
[Organizações Sociais](#)
[Saúde](#)

[Qualidade de Vida](#)
[Reportagens](#)
[Sustentabilidade](#)
[Sociedade Sustentável](#)

Cozinha São Paulo transforma praça no centro da cidade

Por **setor3** - 18 de agosto de 2017



Desde 23 de agosto, quem passa pela Praça Marechal Cordeiro de Farias, próxima à Avenida Paulista e à Rua da Consolação, em São Paulo, nota um elemento diferente no cenário. Trata-se de um contêiner. Olhando mais de perto, logo se percebe que na verdade é o novo ponto gastronômico da cidade. O lugar, mais conhecido como Praça dos Arcos, foi escolhido para receber a **Cozinha São Paulo**.



Dentro dela está Wellington Ramos Rech, de 31 anos, pedagogo, educador e apaixonado por cozinhar. "Desde criança eu sou ligado a isso. Nunca fiz nenhum curso grande, mas estudei muito por conta própria, com revistinha, livro, até cursos a distância gratuitos", diz o autor do cardápio da vez. Ele foi o escolhido para abrir o projeto, que pretende trabalhar com chefs da periferia em ciclos de um a três meses. Fruto de uma parceria entre a prefeitura de São Paulo e o **Instituto Mobilidade Verde**, a proposta é oferecer um espaço sem custos para quem ainda não conseguiu estabelecer seu próprio negócio, além de dar um novo significado a um local esquecido da cidade.

Os pratos revelam muito da origem de seu autor: o *Trio Capão* faz referência ao lugar onde mora e o *Cuscuz Nordestino da Edilene* pega emprestado o nome de sua mãe. O primeiro é um purê de mandioca rústico com ragu de carne (molho à base de carne desfiada com molho), molho de tomate e salada de repolho com tempero de limão. O segundo é um cuscuz com ovos, molhado na manteiga, com cubos de frango e um molho concentrado com leite de côco, curry e outras especiarias.

Se a descrição dá água na boca, os comentários de quem já provou só aguçam a vontade. Fernanda Kivitz, cientista social de 27 anos, Joyce Alcântara, pedagoga de 28, e Caroline Marques, estudante de psicologia de 22 anos, aprovaram o sabor. As três trabalham em uma ONG dos arredores e receberam indicação de outros colegas para conhecer a cozinha. Satisfeitas, comentam que a porção é bem servida e o preço é justo (R\$ 15,00 é o teto da proposta). "Esse valor com essa qualidade a gente não encontra por perto", diz Fernanda.

Outro ponto em que todas concordam é a mudança na relação com o espaço. "Está bem legal porque deu uma revitalizada na praça, antes ela era abandonada mesmo", afirma Joyce. E Caroline conta: "As pessoas têm ficado aqui, antes elas só passavam direto ou evitavam. Eu mesma pegava um ônibus para dar a volta e não ter que cruzar, agora fico mais tranquila". Quando ficaram sabendo de tudo que estava por trás do almoço do dia, mostraram-se ainda mais animadas. Para Wellington, é positivo esse movimento: "Quando você passa de carro é uma cidade, mas a pé é outra completamente diferente".

Valorizando o local

Segundo Reinando Apablaza, responsável pelo projeto dentro do Instituto Mobilidade Verde, a ideia surgiu da necessidade de ocupar o lugar que, apesar de público, era praticamente inabitado. "Era só uma região bastante degradada de onde as pessoas geralmente tentavam fugir", conta. A mudança começou com a inauguração da ciclovia e a instalação de um bicicletário. Depois, a abertura da cozinha levou também cadeiras de

ASSINE O BOLETIM SETOR3

Seu nome *

Email *

Inscriva-se

Tags

Alimentação Saudável
captação de recursos
 colaboração Conferência Ethos 360°
 Conferência Ethos 2018 cultura de paz
 direitos humanos Economia verde
 edital **educação**
empreendedorismo
 empreendedorismo social evento
 Festival ABCR financiamento coletivo
 Fundação Itaú Social Fundação SOS Mata Atlântica
 GIFE **Gênero** infância inovação
 Instituto Akatu Instituto Unibanco
 Investimento Social Privado Juventude
Meio Ambiente
 mobilização de recursos
 mudanças climáticas negócios sociais
 ONU Oxfam Brasil pesquisa
 Plataforma primeira infância

praia, mesas e bancos, a fim de estimular um novo espaço de convivência.

Reinaldo conta que três pilares sustentam a proposta. O primeiro é o da cozinha colaborativa que deverá receber eventos gastronômicos sociais. O segundo diz respeito à educação e formação dos chefs da periferia que assumem a responsabilidade de comandar a cozinha por um ciclo. O Instituto Mobilidade Verde oferece a eles suporte com um profissional, José Luis Cardoso, que já tem experiência em comida de rua, atendimento e administração, atuando como mentor. "Queremos trazer essas pessoas para virem aqui no centro da cidade e se instruir, aprender, pegar todo o conhecimento que eles conseguem sobre os alimentos, como a cozinha funciona, como é a distribuição, enfim, todos os pontos necessários para manter o negócio vivo", conta Reinaldo.

Por fim, o terceiro ponto trabalhado é a alimentação sustentável. Todos os produtos fornecidos são provenientes de agricultura familiar por meio de parcerias com a [Cooperapas](#) (Cooperativa de produtos orgânicos de Parelheiros) e com o Instituto [Kairós](#), que realiza o transporte, bancado pelo projeto. Como parte do aprendizado, Wellington é responsável pelas compras dos produtos, mas não precisa se preocupar com frete. Ele também não tem gastos com água e luz, mas Alpablaza diz que a intenção é lançar um site em alguns meses com um sistema de crowdfunding que ajude a financiar os recursos.

O objetivo final é que Rech possa retornar para o Capão Redondo com capacidade e verba para abrir um empreendimento próprio, investir em um curso profissional ou estudar fora do país. "Aqui é o primeiro passo para cumprir o sonho de uma pessoa que tem alguma experiência na área de gastronomia, mas nunca teve oportunidade de se formar e ter sua cozinha. Começar é um grande problema, é muito caro, então a vivência intensiva aqui pode ajudar", afirma Reinaldo.

E, por falar em sonhos, Wellington está cheio deles. "Minha ideia é comprar um trailer, grafitar ele todinho, rebocar e sair por aí vendendo. O nome vai ser *Do Capão pro Mundo*". Além de trabalhar como educador com sua esposa em projetos sociais na comunidade, ele também tem o desejo de unir educação e gastronomia, as duas áreas que ama, para criar uma cozinha escola. "É uma coisa muito difícil de fazer, mas eu queria dar assessoria gratuita para quem mexe com comida lá, tipo a Dona Maria que serve quentinha, ver o que está legal e o que pode mudar, ensinar algumas técnicas, melhorar o produto dela para vender muito mais", diz. A intenção é fazer os moradores consumirem mais dentro da periferia e também valorizar e mostrar a produção local para fora. "Lá tem muita gente criativa que faz ótimos pratos, dá para melhorar para o pessoal não precisar sair de lá e atravessar a ponte para gastar fora".

A conexão entre periferia e centro tem sido muito presente no cotidiano da cozinha. Aberta todos os dias, atrai quem trabalha por perto durante a semana, mas muitas famílias também aparecem, especialmente aos domingos. "Algumas perguntam se eu sou mesmo da periferia, faço questão de dizer que sim", conta. Wellington está em constante processo de conhecer pessoas novas: "Tem um rabino que apareceu com uma camiseta da comunidade e descobri que ele participa de um projeto social lá. Ele me falou que depois de conhecer a favela, tem vontade de morar lá".

Vizinhança

"O mais maluco foi a minha esposa chegar aqui, se apresentar e comentar que o marido que vai na comunidade é rabino. O Wellington se interessou porque ele tinha uma busca pelo judaísmo. Cheguei no dia seguinte aqui com uma camiseta do Capão. Ficamos amigos. Todo dia venho" – Gilberto Ventura, de 41 anos, é rabino e mora próximo à Praça dos Arcos. Desde o início ele tem frequentando a Cozinha São Paulo, apreciando o movimento de ativação do lugar.

Para ele, é importante incentivar que as pessoas se integrem: "A gente vive em uma cidade que tem muita gente e é muito solitária". Exatamente naquele ponto ele já viveu uma situação que confirmou ainda mais sua tese. Almoçando, conheceu uma mulher e foram embora conversando. Foi o suficiente para descobrir que eram de prédios vizinhos sem nunca terem se visto antes e que, ainda por cima, ela havia trabalhado para pessoas da família dele por anos.

Além de ser uma possibilidade de descobrir pessoas que moram ao seu lado, ele considera o ponto como uma "baita opção" de alimentação. "Eu como e penso que vou engordar. Depois lembro que não engorda! É farto e ainda é saudável!". Ele também atua em projetos na periferia, inclusive no Capão. Frequentemente, leva para lá jovens da comunidade judaica (e de outras religiões) com quem trabalha. No entanto, faz questão de ensinar que não se trata de atividade de assistencialismo. Sua intenção é mostrar as pessoas na rua, a comunidade interagindo. "Digo para eles: não pensem que a gente veio aqui ajudar, a gente veio somar. Quando você soma, os dois se tornam uma coisa maior do que eram antes".

Gilberto narrou uma ocasião na qual uma de suas alunas, moradora de uma cobertura no Higienópolis, quis sair com ele em uma visita, mas ficou com receio da reação do pai achando que ele não deixaria. "Ele virou para ela e perguntou: você prefere jogar golfe ou ir para o Capão Redondo? Ela disse 'com certeza prefiro ir para lá'. E nós fomos", conta o rabino. Na volta, ele percebeu que havia atingido seu objetivo: "ela me dizia que no nosso bairro só tem muro alto, segurança, carro blindando. Não tem gente na rua, não tem vida".

"Eu admiro muito a periferia, esses caras têm brilho nos olhos", afirma apontando para Wellington e sua equipe. Ele se diz um grande fã da cultura dos saraus e do rap, que traz a linguagem de protesto. Revelou que é integrante da banda interreligiosa *Soul da Paz*, na qual canta e compõe, além de ter outras letras próprias. Em algumas delas, ele questiona a divisão dos espaços na cidade. "Tem uma que eu escrevi com um amigo do Grajaú em que eu falo que 'o gueto de hoje em dia é a periferia e a distância faz, hoje, o que ontem a muralha fazia'", em referência à segregação que os judeus sofreram durante o nazismo.

Gilberto já afirmou que tem vontade de montar um sarau ali mesmo: "Eu acredito muito nesse espaço, acho que pode ser revolucionário na cidade, para humanizar mesmo" – nesse momento, ele interrompeu sua fala com a música que começou dentro da cozinha. *Sem aviso prévio, todos acompanharam a letra: A lua cheia clareia as ruas do Capão/ acima de nós só Deus humilde, né não? Né não?* (trecho da letra de música *Da ponte pra cá*, da Racionais MC's).

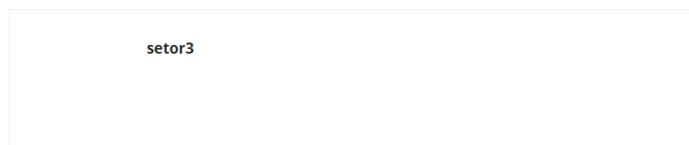
Conheça aqui o Cozinha São Paulo: <https://www.facebook.com/cozinhasaopaulo/>

Texto: Natália Freitas

Data original de publicação: 18/09/2015

TAGS Alimentação Saudável Cozinha colaborativa Cozinha São Paulo Instituto Mobilidade Verde

Curtir 0



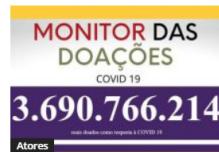
ARTIGOS RELACIONADOS MAIS DO AUTOR



Restam apenas três dias! Mulheres da Amesol está nos últimos dias de campanha de recursos



Desafio para projetos de prevenção e combate à violência



Plataforma soma e identifica doações



ASSINE O BOLETIM SETOR3

Seu nome *

Email *

Inscriva-se

Tags

Alimentação Saudável

captação de recursos

mobilização de recursos

mudanças climáticas negócios sociais

ONU Oxfam Brasil pesquisa

Plataforma primeira infância

Projetos sociais Qualidade de Ensino

responsabilidade social

Resíduos Sólidos

Seminário Social Good Brasil 2015

sociedade sustentável

Sustainable Brands Rio 2016

sustentabilidade

tecnologia terceiro setor

Voluntariado



SOBRE NÓS

O Setor3 tem uma abordagem semelhante a de revistas semanais. Com uma linguagem ágil, propõe-se a aprofundar temas da área social e prioriza o trabalho de campo. Produz e publica matérias, entrevistas, coberturas de eventos e reportagens especiais, divulgando ações e personagens com alto impacto socioambiental.

Contate-nos: setor3@sp.senac.br

SIGA-NOS



MAIS HISTÓRIAS



Prêmio Brasil Criativo está com inscrições abertas
17 de agosto de 2016



Como é a diversidade no mercado da moda?
25 de outubro de 2019

