

Minervino Júnior/CB



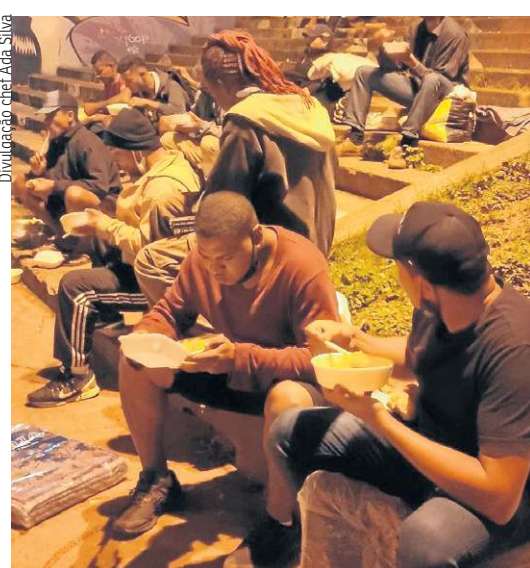
Campanhas solidárias de fim de ano: chef Ada Silva possui o projeto social da galinhada do amor

# FOME DE SOLIDARIEDADE

QUEBRADEIRA DE COCO BABAÇU NA INFÂNCIA, A CHEF RADICADA EM BRASÍLIA ADA SILVA CONSIDERA A PARTILHA COMO VERDADEIRA RECEITA DE VIDA



Com a pandemia, a chef passou a servir galinhada por ser um alimento mais consistente



Pessoas em situação de rua, muitas vezes, contam com a solidariedade de projetos sociais para matar a fome



Ela conta com voluntários para arrecadar e preparar as marmitas para quem precisa



Aulas de confeitaria, ministradas na Praça do Relógio durante a pandemia, pelo projeto Capacitando Vidas

» YASMIM VALOIS\*

Com as limitações impostas pela pandemia, suprir as necessidades básicas virou um desafio para muitas famílias. Felizmente, para muitos brasilienses, a imagem de pessoas revirando contêineres de lixo não pode se naturalizar e, mesmo com dificuldades, grupos e projetos sociais têm atuado de forma persistente para minimizar a tragédia da fome para os mais necessitados.

Voluntários como a gastróloga Ada Silva, 46 anos, atuam, desde 1999, em projetos sociais com intuito de alimentar quem precisa. A chef, natural do Maranhão, conhece de perto o flagelo da fome. Filha de família simples do interior do estado, foi quebradeira de coco babaçu, mas conseguiu ascender socialmente graças à sua paixão pelo bem que lhe foi tão escasso, a comida. Hoje, ela é líder de vários projetos sociais, como a Galinhada do Amor, que distribui marmitas para moradores de rua pelo menos uma vez por semana; a Cesta básica do Amor Solidário, que arrecada cestas básicas ou alimentos para doar às famílias em vulnerabilidade social que estão cadastradas no projeto.

Mesmo com a colaboração de benfeitores para alimentar centenas de pessoas, esse não foi o primeiro gesto de solidariedade de Ada. A maranhense, que adotou Brasília como lar, desde 1993, percebia que muitas pessoas em dificuldade gostariam de ter uma fonte de renda, foi, então, que ela criou o projeto Capacitando vidas, em que ministra aulas de confeitaria para pessoas vivendo na linha ou abaixo da pobreza.

## Dor do outro

A empatia tem movido a chef em todas essas ações e contagiado novos colaboradores. "Eu tinha necessidade de ajudar. Eu já passei fome, já passei frio, já passei por muitos obstáculos na minha vida. Então, eu sempre tive esse desejo. Comecei ajudando com aulas de confeitaria, porque era o que eu tinha para oferecer naquele momento, o meu conhecimento", lembra.

Nascida no município de Gonçalves Dias, ela veio morar na capital quando tinha 17 anos, para trabalhar como doméstica. O caminho não foi fácil, mas ela conta que foi entre panelas e descobrindo o valor dos alimentos que encontrou o seu lugar. Hoje, ela é graduada em gastronomia, pós-graduada em vigilância sanitária e ministra aulas de confeitaria.

Pelas condições financeiras de sua família, Ada foi obrigada a assumir responsabilidade precocemente. "Eu aprendi a cozinhar muito cedo, e sabia fazer bolos também. No interior, nós aprendemos a fazer os serviços domésticos muito cedo, com oito anos de idade nós já sabíamos cozinhar, lavar roupa. Eu sempre fui apaixonada pela culinária, sempre amei estar na cozinha e, aqui em Brasília, devido a minha paixão, eu tive a oportunidade de fazer meu primeiro curso, e após isso fiz vários outros, até que ingressei na faculdade", orgulha-se.

Ada destaca que dificuldades sempre existiram, mas que, mesmo assim, é possível ter um olhar gentil para com o próximo. "Tudo que fazemos e levamos para as pessoas é feito com muito amor e muito esforço da nossa parte, muitas pessoas não os enxergam, tratam como se fossem invisíveis, mas nós não, são pessoas como nós mesmos, dignos de receber amor e uma vida digna", relata.

Rômulo Gomes



A chef recebendo a Medalha do Mérito-GDF por relevantes serviços prestados à sociedade da capital federal

Em seus anos de esforço por um mundo mais solidário, ela chegou a abrigar pessoas sem moradia em sua própria casa. "Eu lembro de um caso em que havia uma família com duas crianças pequenas que moravam na rua, e eu os trouxe para a minha casa. Nós realizamos uma campanha na internet e conseguimos trabalho, moradia, conseguimos tudo para essa família. Além de outros casos de pessoas que retiramos das ruas e vão para casa de passagem e lá se recuperam, são encaminhados para empregos. São muitas histórias de sucesso", anima-se.

## Pandemia

Ada relata que no início da pandemia pensou em desistir do projeto. "Foi muito difícil, nós não recebíamos doações, eu mantinha o projeto sozinha, mas começamos a fazer divulgações, conquistar doadores para a causa. Antes, nós conseguíamos fazer apenas 30 marmitas para entregar semanalmente e era de sopa, com a pandemia mudamos para galinhada por ser um alimento mais consistente e, agora, conseguimos entregar entre 200 a 250 marmitas por semana. É um trabalho que faz eu me sentir muito realizada", declara.

Na última semana, o trabalho de Ada foi

reconhecido pelo poder público, e ela foi uma das homenageadas com a Medalha do Mérito-GDF por relevantes serviços prestados à sociedade da capital federal.

As campanhas solidárias permearam no DF, apesar do aumento dos preços dos alimentos contidos na cesta básica. Segundo o Departamento Intersindical de estatísticas e estudos socioeconômicos (DIEESE), em Brasília o aumento foi de 10,6% comparado a novembro de 2020. A capital ocupa o oitavo lugar no ranking da pesquisa sobre o custo e variação da cesta básica. Segundo o DIEESE o custo da cesta básica está R\$ 631,95 sendo que o salário mínimo está R\$ 1.100, então, o valor consome mais de 50% do valor do salário mínimo.

## Noite feliz

Sob a coordenação de Ada Silva, no próximo dia 15 de dezembro, será oferecida uma ceia para as pessoas em situação de rua. Na programação, comidas especiais em mesas postas para os participantes, apresentação de um coral, além da distribuição de panetones, tudo para tornar o Natal especial para quem participou da celebração.

E para garantir que essa felicidade dure mais tempo, outra ação da chefe, intitulada Natal sem fome, arrecada até o dia de hoje cestas básicas para famílias carentes. A meta dos organizadores é entregar 400 cestas básicas, e eles contam com a solidariedade dos brasilienses.

\*Estagiária sob a supervisão de Juliana Oliveira