

CIDADANIA / Projeto social da segunda-dama da República, Lu Alckmin, o Padaria Artesanal forma multiplicadores para que mais pessoas possam ter uma fonte de renda. Treze certificados foram entregues em igreja da Asa Sul, ontem

A chance de mudar de vida

» MARIANA SARAIVA

Com cheiro de pão recém saído do forno e mesa farta, foram entregues, ontem, 13 certificados pelas mãos da segunda-dama do Brasil, Lu Alckmin, aos formandos do curso de qualificação Padaria Artesanal, na Paróquia Sagrado Coração de Jesus e Nossa Senhora das Mercês, na Asa Sul. O programa de conhecimentos em panificação foi pensado pela esposa do vice-presidente da República, Geraldo Alckmin, para oferecer nutrição e gerar oportunidades de trabalho e renda em regiões com população em situação de vulnerabilidade social.

Feliz com a entrega de novos certificados na capital do país, Lu Alckmin vê a consolidação do projeto que iniciou há mais de 20 anos, quando era primeira-dama de São Paulo. À época, ela ouviu de mulheres da periferia a queixa de que não haviam almoçado e desejavam ao menos um pedaço de pão para se alimentar. Foram mais de 10 mil padarias artesanais implantadas em mais de 600 municípios do estado, todas com investimento da iniciativa privada. O projeto permitiu a qualificação de mais de 100 mil pessoas. “Eu recebo histórias todos os dias e depoimentos lindos de transformação de vida de pessoas que estão vendendo e gerando renda por conta do curso”, contou a segunda-dama.

Quando chegou a Brasília, acompanhando o marido, em janeiro de 2023, Lu decidiu trazer o projeto social para cá. “Foi quando, durante uma missa, o Dom Paulo César, que já conhecia o projeto em São Paulo, me apresentou o Frei Rogério e ele cedeu uma cozinha aqui na Paróquia Nossa Senhora das Mercês, que depois reformamos com a ajuda de um empresário local”, relatou a segunda-dama da República, que conseguiu viabilizar o projeto por meio de parceria com o Sistema S. Frei Rogério Soares é fundador da Pastoral do Empreendedor no Brasil e idealizador do projeto Petas do Frei, que ajudou pessoas a empreenderem na pandemia.

Corrente do bem

O curso teve duração de oito horas e, dos 13 presentes, 10 eram de Teresina (Piauí) — que vieram acompanhados da primeira dama do estado, Isabel Fonteles — e os outros três do Distrito Federal. Eles serão multiplicadores do conhecimento adquirido e poderão ensinar a pessoas em vulnerabilidade social. A professora de panificação profissional Iracema Santana foi a responsável por ensinar as 10 técnicas diferentes de pães aos alunos. “É gratificante aprimorar e levar conhecimento, sabendo que isso vai ser repassado. Fizemos pão de forma, de cenoura, beterraba, ervas, rosca de maçã, entre outros”, afirmou.

A piauiense Gleysiane Soares fez o curso e o define como uma corrente do bem. “Eu vim aqui hoje com o intuito de me capacitar para multiplicar esse mesmo serviço

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A.Press



A Padaria Artesanal, idealizada pela segunda-dama da República, Lu Alckmin (C), formou 13 multiplicadores das técnicas de panificação na Paróquia Nossa Senhora das Mercês



Lu Alckmin e Isabel Fonteles, primeira dama do Piauí, com o formando Marcio Cruz



Gleysiane Soares também recebeu o certificado na solenidade realizada ontem

Eu recebo histórias todos os dias e depoimentos lindos de transformação de vida de pessoas que estão vendendo e gerando renda por conta do curso”

Lu Alckmin,
segunda-dama da
República

para a população carente. Somos todos funcionários da Secretaria de Educação do nosso estado e, por meio deste curso, vamos desenvolver um trabalho para que as famílias consigam com a panificação uma fonte de renda extra e até mesmo uma alimentação com valor nutritivo de qualidade”, explicou.

Segundo a metodologia do curso, os pães podem ser feitos em processos caseiros em qualquer lugar, por mais simples que seja, podem ser apenas um recipiente e uma colher, sem a necessidade de um liquidificador. Impressionado com a técnica, o graduando Marcio Cruz relatou que o curso mostrou que as pessoas são capazes de fazer pães em curto período de tempo. “Com poucos utensílios, apenas com uma bacia, uma colher e isso vai transformar a vida de muitas pessoas”, comemorou.

Para a brasiliense Isadora Antunes, saber que esse curso é voltado para pessoas que não têm

muitas oportunidades “é de encher os olhos”, porque, em um dia, se aprende 10 técnicas. “Pode-se tanto produzir em casa ou empreender, e isso é maravilhoso”, concluiu.

O projeto Padaria Artesanal é uma parceria entre Arquidiocese de Brasília, Senac, Senai, Sebrae e o empresariado da capital federal. A qualificação dos multiplicadores é ministrada pelo chef Brown, panificador formado nas primeiras edições, em Guarujá (SP). Ao final do curso, os alunos recebem um certificado de multiplicadores do projeto, e cada unidade descentralizada recebe o kit composto por itens fundamentais na produção das receitas do projeto, como forno, liquidificador, formas e uma mesa de aço inox. “À medida que chegam os pedidos, nós formamos as turmas e qualificamos. E meu objetivo é levar o projeto para todo o Brasil, porque no país inteiro há pessoas que precisam”, finalizou Lu Alckmin.



Técnicas simples e caseiras geram produtos deliciosos e lucrativos

LUTO

Morre a jornalista e escritora Nazareth Tunholi

» ARTHUR DE SOUZA

Morreu ontem, aos 71 anos, a bancária, jornalista, editora e produtora de eventos culturais Nazareth Tunholi. Ela estava lutando contra um câncer de mama agressivo e faleceu devido a complicações da doença.

Nazareth nasceu em São Mateus (ES), em 6 de maio de 1952. Formada em letras e em jornalismo, veio para Brasília em 1983. A jornalista colaborou em periódicos e foi premiada em concursos literários durante a carreira. Nazareth pertencia à Academia de Letras e Música do Brasil, onde foi presidente, e à Casa do Poeta Brasileiro no DF, além de ter fundado e presidido a Academia Internacional de Cultura (AIC).

A jornalista deixa marido, três filhos e quatro netos. O corpo de

Nazareth Tunholi será velado hoje, no Cemitério Campo da Esperança, na Asa Sul, a partir das 10h.

Guerreira

Membra da Academia Internacional de Cultura de Brasília, Miriam Leonel definiu Nazareth como uma mulher “forte, guerreira, enfrentou todos os reveses com galhardia”. “Admirável patriota, como candanga, sempre se envolvia nas causas sociais de Brasília. Divertida, alegre, positiva, determinada. Uma mulher sempre a frente do seu tempo. Nas solenidades acadêmicas ela se vestia de majestade. Amava as rosas e as pérolas. Sempre colorida dos tons da felicidade. Dona de uma voz aveludada e um inesquecível e penetrante olhar ao declamar as suas poesias. Sua presença era o

Arquivo pessoal



A jornalista fundou e presidiu a Academia Internacional de Cultura

‘perfume da vida’. Podemos dizer: ela soube viver a vida com vida!”, declarou ao **Correio**.

Amiga de longa data, a escritora Gracia Cantanhede afirmou que Nazareth “nunca esmoreceu” e classificou a amizade de 20 anos como uma “parceria cultural”. “A vida dela foi muito bonita, com talento, originalidade e destemor. Mesmo doente e tendo problemas, não reclamava e continuava a fazer os eventos dela. Realmente um exemplo. Admirei e sempre vou admirá-la. Vai fazer muita falta”, lamentou.

Segundo a amiga, Nazareth chegou ao ponto de, em um dia em que tinha um evento literário, sair da quimioterapia direto para o local. “Fiquei perplexa, pois a Nazareth estava saindo de um procedimento altamente invasivo. Ela era incansável e muito

forte, não sei de onde tirava tanta garra”, elogiou. Em uma singela homenagem, Gracia destacou que Nazareth foi “uma guerreira admirável, mulher incansável, excelente mãe e esposa”. “Dedicou-se ao jornalismo e à literatura com a garra que a distinguiu em todos os seus afazeres”, acrescentou.

Outra amiga de muitos anos, a editora Raquel Verano também assinalou a força pessoal de Nazareth Tunholi. “Nos despedimos dessa guerreira e corajosa mulher. Dona de uma sensibilidade admirável, tinha, para tudo, um olhar e uma reflexão sempre terna”, afirmou. “Uma amiga querida e profissional excelente que teve a sorte de conhecer. Nazareth, sua missão foi cumprida com muito amor e excelência”, concluiu.

Colaborou Patrick Selvatti