



Crônica da Cidade

SEVERINO FRANCISCO | severinofrancisco.df@dabr.com.br

Roberto está aqui

ErasmO Carlos voltou a despertar atenção por causa da canção *É preciso dar um jeito meu amigo*, parceria com Roberto Carlos, perfeita no alvo, no ponto de vista e no tom para a trilha sonora de *Ainda estou aqui*, filme que tocou no coração de milhares de pessoas pelo mundo com a luz humanista de Walter Salles. Se tivesse encomendado uma trilha, ela não sairia tão perfeita.

Traduz com precisão a dramaticidade da personagem Eunice Paiva, uma

mãe-coragem serena, que enfrenta uma série de desafios para amparar a família devastada depois que o marido Rubens Paiva é retirado de casa, preso, torturado e morto pelo regime militar.

Embora tenha composto canções modernas e eternas, eu tinha a imagem de um Roberto Carlos alienado e alheado das questões sociais. Por isso, ele surpreendeu a mim e a todos quando, em 1971, período mais duro do regime militar, compôs, em parceria com Erasmo Carlos, Embaixo dos caracóis dos seus cabelos, pungente canção de exílio em homenagem a Caetano Veloso.

Certo dia, Roberto apareceu com a esposa Nice em Londres, na casa em que Caetano morava. Pediu um violão e cantou a música: “Você olha tudo e nada lhe

faz ficar contente/Você só deseja agora voltar pra sua gente.”

Chorei as tais lágrimas de esguicho de que falava Nelson Rodrigues quando ouvi a música. E absolvi Roberto de uma série de omissões e alienações. Caetano devolveu a gentileza com *Como dois e dois*, que expressava o sentimento de absurdo de ser apartado do país que amava. E, que por sinal, está também na trilha sonora de *Ainda estou aqui*: “Tudo vai mal, tudo/Tudo é igual quanto canto e sou mudo...”

Caetano Veloso fez *Força estranha*, uma das mais lindas canções dedicadas ao cantor capixaba. Em 1978, ele esbarrou em Roberto Carlos num corredor da Tvê Globo e cada um se admirou da

jovialidade do outro, apesar dos cabelos brancos. Roberto disse que os artistas vivem em outra dimensão do tempo. Foi o mote para *Força estranha*: “Eu vi os cabelos brancos na frente do artista,/o tempo não para e, no entanto, ele nunca envelhece.../Por isso, esta força me leva a cantar/Por isso, esta força estranha no ar”.

Com o destaque do filme, Roberto Carlos concedeu uma rara entrevista ao jornal *Extra*, em que celebra a repercussão de *É preciso dar um jeito*, meu amigo, composta em 1971, no ápice dos chamados anos de chumbo do regime de exceção. Com a rebeldia ingênua da Jovem Guarda, Roberto e Erasmo nunca estiveram na mira da censura. Mas eles tinham o sentimento do mundo, diria Drummond.

Na citada entrevista, Roberto lembra que numa noite em que compunha com Erasmo, em determinado momento, começaram a falar de questões gerais do Brasil e ele comentou: “é preciso dar um jeito, meu amigo”. Erasmo replicou a frase, então Roberto sacou: “Isso pode ser tema de uma música. *É preciso dar um jeito meu amigo*”.

A melodia nasceu ali e a letra começou a se esboçar a partir do mote da conversa e ficou pronta em um novo encontro. De minha parte, foi muito bom saber que Roberto Carlos não se calou ante a violência. Fez uma manifestação elegante, corajosa e serena, que ecoou na voz de Eunice Paiva e reverberou pelo mundo com o sucesso de *Ainda estou aqui*.

Com cardápios variados e ações de educação nutricional, escolas do DF incentivam crianças a experimentarem novos alimentos e adotarem hábitos mais saudáveis

» VITÓRIA TORRES
» MANUELA SÁ*

Alimentação saudável é a base para o desenvolvimento integral das crianças. No ambiente escolar, porém, é comum que parte dos alunos apresente resistência ao cardápio oferecido. Diante disso, muitas famílias acabam enviando lanches industrializados, o que pode gerar custos extras no orçamento. Para enfrentar esse desafio, escolas públicas de educação infantil do Distrito Federal têm investido na chamada alimentação lúdica. A estratégia transforma o momento da refeição em uma experiência mais atrativa e interativa, com apresentações criativas que utilizam frutas, legumes e outros alimentos para formar figuras temáticas no prato. Além da montagem criativa dos pratos, as ações de educação alimentar e nutricional também incluem produção de materiais pedagógicos e atividades em sala de aula que estimulam a conscientização sobre hábitos saudáveis.

Na Escola Classe 03 de Ceilândia, a supervisora administrativa Carla Caroline Caetano idealizou o projeto, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), para aproximar as crianças da alimentação saudável. Em 2024, Carla notou a alta no desperdício de lanches e que a apresentação dos alimentos não incentivava os alunos a comerem bem.

“Precisávamos fazer com que as crianças lembrassem da conexão entre o lanche e a energia utilizada para brincar. Era necessário relembrar que a merenda é importante e pode ser saborosa”, explica.

Mudar a apresentação do lanche fez toda a diferença. Certo dia, o cardápio incluía polenta cozida, carne moída refogada e legumes. Com milho, cenoura e vagem, foram montadas três flores em cada prato. O resultado foi imediato: as crianças amaram a refeição. Outras alternativas também foram criadas para datas especiais, como hambúrguer artesanal, pão-pizza e dindim saudável.

“Notamos o resultado, principalmente, na redução do desperdício e no aumento da vontade das crianças de se alimentarem. O que chama a atenção da criança é o visual”, afirma.

Para além do sabor

O merendeiro da escola, Ricardo de Oliveira, conta que o trabalho na cozinha vai além do preparo das refeições. “Tentamos, todos os dias, introduzir um alimento diferente, incentivando a provarem, até que no fim, que é o nosso desejo, eles comam de tudo”, relata. Ele destaca que alguns pratos ainda enfrentam resistência inicial, mas acabam conquistando o paladar dos alunos. “O purê de abóbora é algo que eles subestimam muito, pois não têm o costume de comer em casa. Mas quando colocamos no prato com arroz e carne moída, muda toda a estrutura, e eles adoram”, afirma.

O aluno do 5º ano Otávio Augusto Marques, 10 anos, morador de Ceilândia, elogia o cardápio e diz que já ampliou seus hábitos alimentares desde que chegou à escola. “O lanche daqui é muito bom. Às vezes eles dão comida especial, tipo fricassê e chocolate quente. É meu primeiro ano aqui na escola e já aprendi a comer pão com queijo e pepino, que não comia em casa”, conta.

A nutricionista da Secretaria de Educação Tamara Braz Riberal, responsável técnica pelo Programa de Alimentação Escolar do DF, explica que a alimentação lúdica é um dos pilares. “Por meio de abordagens pedagógicas lúdicas e práticas, como jogos temáticos, atividades sensoriais, hortas escolares e oficinas culinárias, promovemos aprendizagens, estimulamos a curiosidade e desenvolvemos a capacidade das crianças de fazerem escolhas alimentares mais conscientes”, afirma. Segundo ela, ao integrar os conteúdos trabalhados em sala com a alimentação ofertada, o processo educativo se torna mais

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



A merendeira Kátia Lopes entre as estudantes Eloisa Vitelli e Laura Ramos (da esquerda para a direita)

Bruna Gaston/CB/D.A Press



Otávio Augusto aprendeu a comer pão com queijo e pepino na escola — algo que não comia em casa

Bruna Gaston/CB/D.A Press



Gloriete Rosa Silva Leite e Carla Caroline Caetano: nutrição e pedagogia na receita do bem-estar

Criatividade que aguça o paladar



Bruna Gaston/CB/D.A Press



efetivo e contribui para a prevenção do sobrepeso, da obesidade e de deficiências nutricionais.

Gloriete Rosa, também nutricionista da SEE-DF, explica que todas as escolas do DF recebem os mesmos ingredientes, que consistem em 24 itens não perecíveis e 59 perecíveis. No entanto, eles podem ser usados de diferentes formas criativas. “Não vai alterar o teor nutricional e vai fazer com que a criança tenha uma aceitação melhor. Quando o preparo é transformado, os gêneros alimentícios não mudam. A secretaria prioriza que todos os gêneros que estão no cardápio naquele dia sejam utilizados”, avalia.

“Monstro do lixo”

No ano passado, a Escola Classe 04 do Cruzeiro colocou em prática o projeto “Descasque mais, desembale menos”, com o objetivo de incentivar hábitos alimentares mais saudáveis entre os estudantes e conscientizar a comunidade escolar sobre os impactos do consumo de alimentos ultraprocessados.

Segundo a professora Camila Manciola, a iniciativa mobilizou toda a escola. “Fizemos um cronograma de atividades que envolveu orientação às merendeiras, visita ao depósito de alimentos, análise do cardápio e orientação aos professores sobre como aplicar o projeto em sala de aula. Os alunos também aprenderam sobre tipos de alimentos, o que é processado, a quantidade de açúcar e o que é bom para o corpo”, observa.

O trabalho também se estendeu às famílias. “A escola oferece a merenda do governo, mas muitos pais ainda mandam lanche de casa, como suco de caixinha e biscoito. Fizemos essa orientação com os pais, sugerindo alternativas mais práticas, saudáveis e, até mesmo, mais baratas para melhorar a qualidade da lancheira”, destaca Camila.

Uma das ações que mais chamou a atenção foi a criação do “monstro do lixo”. Todas as embalagens levadas pelos alunos, de sucos, biscoitos, balas e refrigerantes, foram recolhidas e transformadas em uma escultura. “Construímos um monstro feito só com o que eles consumiram. As crianças batizaram de Zeca Pacotinho. Ele ficou exposto na escola para alertar sobre a quantidade de lixo não reciclável que produzimos e alimentação desequilibrada”, ela lembra.

Camila completa que os próprios alunos começaram a fiscalizar os colegas. Houve melhora entre aqueles que não lanchavam na escola e passaram a experimentar novos alimentos. Eles descobriram que o lanche daqui é muito gostoso. “Não é só nutricionalmente bom, mas saboroso. Tivemos maior adesão à merenda e também alunos trazendo lanches mais equilibrados de casa”, conclui.

Para a professora Vanessa Forcione, uma das atividades mais marcantes foi a separação de lanches saudáveis e não saudáveis. “Foi muito interessante ver como eles conseguem diferenciar o que é saudável e o que não é. A gente sempre reforça que não é proibido comer algo menos saudável, mas é importante evitar o exagero. Comer ultraprocessados todos os dias não é o ideal. A principal questão é conscientizar”, afirma.

O projeto mostrou que pequenas mudanças podem transformar a relação das crianças com a alimentação dentro e fora da escola. A estudante do 5º ano Laura Ramos, 10, do Sudoeste, conta que o projeto modificou sua rotina alimentar. “Agora, a merenda está mais reforçada e saudável. Ficou bem melhor. Eu trago frutas todos os dias para a escola. Hoje mesmo trouxe uma ameixa. Meus colegas também pararam de trazer salgadinhos”, disse. Ela relembra que antes levava com frequência biscoitos e bolinhos: “Isso mudou. Tem dias que como a merenda; em outros, levo sanduíche com patê que a minha mãe faz. O que eu mais gostei foi aprender a olhar a tabela nutricional e entender quanto açúcar e gordura tem nos produtos”.

Já a estudante do 5º ano Eloísa Vitelli, 10, do Cruzeiro Velho, também percebe a diferença, principalmente por ter aprendido a comer maxixe na escola, alimento que não gostava. “Temos que ter noção do que estamos comendo. Isso é muito importante”, afirmou. Segundo ela, a mudança chegou ao lar: “Agora minha mãe compra bastante fruta para durar o mês todo e diminuir os industrializados”.

* Estagiária sob a supervisão de Patrick Selvatti