

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

“**A** Gastromotiva surgiu em minha vida em um momento em que eu precisava me resignificar. Eu assisti a sua inauguração, na época das Olimpíadas dentro de um quarto de hospital e com meu marido, o grande amor de minha vida partindo. Nessa hora senti meu vazio, somando com a do ninho vazio, pois meus quatro filhos, que criamos para o mundo estavam saindo de casa. Decidi ajudar a quem precisa e me inscrevi para voluntariar pois vi lá o meu perfil podendo ser colocado em prática”. Com este depoimento, Eloisa Aquino resume sua relação com esse projeto que há oito anos oferece refeições de (excelente) qualidade a pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Sempre com a camiseta do projeto e hoje embaixadora da Gastromotiva, ela se move com desenvoltura no enorme refeitório projetado pelo artista plástico Vik Muniz, o iluminador Maneco Quinderé e os irmãos Capanema (Fernando e Humberto, renomados designers de interiores), com mesas comunitárias e cozinha aberta instalado na Rua da Lapa. Encarna fielmente o espírito da organização que o chef e empreendedor social David Hertz criou em 2016.

“Sou aquela que acolhe os beneficiários que vem no jantar beneficente. Faço pontes entre alunos da Gastromotiva e os hotéis e restaurantes para ver emprego. Convido chefs e cozinheiros para voluntariar no Refetório Gastromotiva e fico atenta a todas as possibilidades de patrocínio e doações”, diz Eloisa, enumerando suas múltiplas funções no projeto.

Voltando às origens de tudo, David Hertz usou sua formação na área gastronômica como ferramenta para gerar impacto social num trabalho incessante de combate à fome e insegurança alimentar e na promoção da educação na área da gastronomia para geração de renda.

“Depois de viajar pelo mundo em busca do que eu queria para minha vida, eu saí em busca. Eu trabalhava, fiz gastronomia, e quando



O Refetório Gastromotiva oferece refeições gratuitas a pessoas em situação de vulnerabilidade social

# É dando que se recebe

Neste mês o Refetório Gastromotiva recebe chefs renomados como voluntários no primeiro aniversário de seu almoço solidário que é revertido em jantares gratuitos para pessoas em situação de vulnerabilidade social

entrei na favela de Jaguaré (SP), eu que nunca tinha entrado numa favela, vi uma possibilidade para as pessoas poderem achar um caminho para elas. Lá conheci uma organização com conceito de negócio social, que podia atingir algumas das metas do milênio (da ONU). Percebi aquilo como uma missão”, conta Hertz.

## Gastronomia social

Legado dos Jogos Olímpicos Rio 2016, o Refetório Gastromotiva foi pensado e executado por Hertz em parceria com o italiano Massimo Bottura - então melhor chef do mundo e fundador da Food For Soul - e a jornalista Alexandra Forbes. O espaço ficou pronto em exatos 45 dias e faz parte da rede de Refetórios da Food For Soul. Desde a sua fundação, já impactou mais de 1,2 milhão

de pessoas e proporcionou mais de 2,2 milhões de refeições.

Neste mês de novembro, o Refetório Gastromotiva comemora um ano de operação com serviço de almoço, aberto ao público em geral. Os almoços são servidos de segunda a sexta-feira por R\$ 45, incluindo menu completo (entrada, prato principal, sobremesa e bebida), sempre elaborado por um chef renomado. Todo o valor arrecadado é integralmente destinado aos jantares para pessoas em situação de vulnerabilidade, que podem comer gratuitamente o mesmo menu oferecido no almoço.

Mais de 13 mil menus foram vendidos desde o início desta ação, resultando em mais de 20 mil refeições gratuitas para quem necessita. Os números não param por aí. Em

apenas um ano, quase 2 mil voluntários se envolveram nas ações dos jantares solidários, e mais de 80 chefs convidados prepararam pratos neste novo formato. Assim, ao almoçar no Refetório, além de saborear uma refeição nutritiva, saudável e produzida com aproveitamento integral de cada alimento, os clientes ajudam a combater a fome.

Neste mês de novembro, o Refetório Gastromotiva terá a presença de chefs renomados do Brasil e do exterior, incluindo estrelas do 50 Best, como Marsia Taha Mohamed, especialista em culinária boliviana; e a dupla Alex Herrera e Gracia Navarro, do Restaurante El Xolo, de El Salvador.

O Refetório receberá ainda chefs de diversas partes do Brasil, como Pedro Soares (SC), Rodri-

go Freire (baiano radicado em São Paulo), Débora Shornik (paulista com atuação na Amazônia), Dani Martins (PA) e Denise Rohnelt (RR). Além de um time de chefs que atuam no Rio como Gabriel Pinho (Lilia Bistrô), Tarsila Lima (Zona Sul), Lucas Lemos (Hotel Arpoador Rio), Alessandra Sampaio (Zola), Mariana Saisse (Rudá) e Aline Sassaqui (Bar Botica).

“A presença desses grandes nomes da gastronomia, do Brasil e do mundo, não só enriquece nossa culinária como reforça o impacto social que o Refetório promove ao abrir suas portas ao público. Convidamos todos a almoçar no Refetório durante o mês de novembro, desfrutar de cardápios variados, diversos e repletos de sabores, além de se unir a nós na luta contra a fome, ajudando a alimentar aqueles que precisam na região da Lapa. Agradecemos a todos os chefs que se disponibilizaram a somar no movimento da Gastronomia Social”, destaca David Hertz.

“Eu vim para ajudar o outro, mas me enganei. Quem me ajudou e salvou a minha vida de ser mais uma foi o trabalho voluntário e a Gastromotiva. Sou uma pessoa plena, feliz e mais amorosa”, agradece Eloisa.

## SERVIÇO

REFETÓRIO GASTROMOTIVA  
Rua da Lapa, 108  
Almoço solidário, de segunda a sexta, a partir das 12h