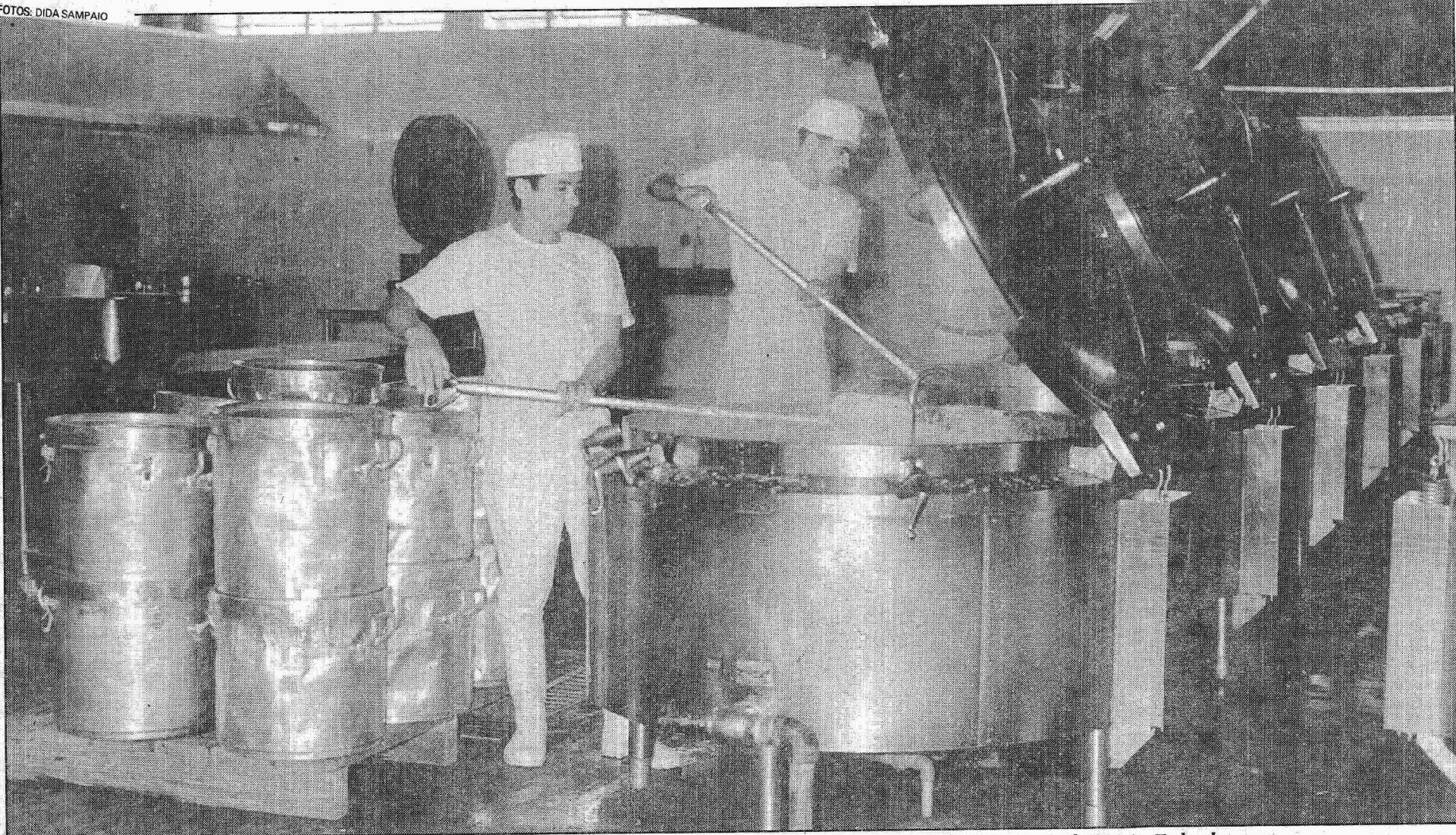




A sopa é feita na cozinha do Sesi e é distribuída em 80 localidades, beneficiando a comunidade mais carente do Distrito Federal

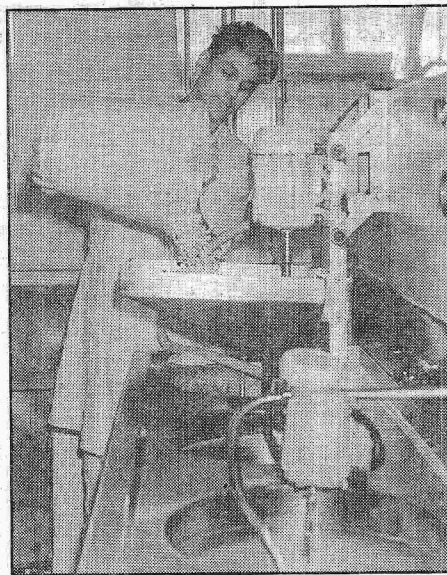
Programa Nossa Sopa tem ajuda do empresariado

O programa Nossa Sopa é um dos mais abrangentes de todos implantados no Distrito Federal com o objetivo de suprir a carência alimentar das famílias. A primeira experiência nesse sentido foi a distribuição de sopa para crianças e adolescentes carentes instalados na Rodoviária e construções inacabadas. Para isso a secretária de Desenvolvimento e Ação Social, Maria do Barro, instalou um barracão no "anel" da Rodoviária, ao lado do Teatro Nacional. Menos de um mês depois a barraca foi desativada e as crianças encaminhadas para entidades assistenciais.

Paralelamente, os empresários de Brasília queriam desenvolver um projeto que, juntamente com o GDF atuasse no campo social. Foi quando foi colocado em prática o Nossa Sopa, com a participação da Federação das Indústrias de Brasília (Fibra), 23 empresários e o GDF, através da Fundação do Serviço Social (FSS). O programa foi lançado em julho de 1991 quando eram servidas cinco mil sopas por dia em Samambaia, Ceilândia e Vila Areal. Hoje, com a expansão da capacidade industrial e a colaboração do empresariado (que forneceu os gêneros alimentícios junto com a FSS) são servidas 23 mil 500 sopas diárias, alimentando cerca de 64 mil pessoas.

Com o aumento da produção os pontos de distribuição também foram ampliados, chegando a 80 este ano. "Apenas Brazlândia e Vila Paranoá, de todas as satélites não estão sendo atendidas, o que deverá acontecer ainda este ano", explicou o coordenador do programa Nossa Sopa, Ronaldo de Almeida, justificando que a distância dos locais é o maior empecilho. Do total de sopa produzida, 20 por cento vão para instituições filantrópicas (Lar dos Velhinhos, creches, asilos) e 80 por cento para lideranças comunitárias que cadastram as famílias a serem beneficiadas.

Produção — A sopa é feita na cozinha industrial do Sesi, projetada para trabalhar em linha de produção. Todos os alimentos doados passam pelo controle de qualidade, feito no laboratório bromatológico, existente na mesma área da cozinha. Cada sopa, de acordo com Ronaldo Almeida, tem 400 calorias e é balanceada por nutricionistas especializadas. "É o correspondente a um bom jantar, que deixa a pessoa bem alimentada", explicou. Inicialmente a sopa seria distribuída à tarde, como complementação alimentar, mas hoje chega aos lares por volta das 17h, pois se transformou em jantar,



sendo o único alimento quente de aproximadamente 12 mil famílias.

A produção da sopa é feita obedecendo três cardápios básicos: de fubá com batata e cenoura; de macarrão com feijão e macarrão com legumes variados. Para aumentar o valor protéico ainda é acrescentado à sopa soja texturizada. Também preocupados em que o alimento chegue até as famílias com o máximo de proteína, são utilizados 27 cal-

deirões a vapor, com capacidade para 500 litros cada, que são colocados nos caminhões.

Fogão — "A temperatura é mantida, e mesmo a sopa sendo colocada nos vasilhames no começo da tarde, chega ao seu destino com temperatura ideal para ser consumida", explicou o coordenador do programa Nossa Sopa, completando que as duas mil famílias beneficiadas não têm ao menos fogão para aquecer o produto.

Quando os caminhões chegam aos pontos de distribuição, que geralmente são Centros de Desenvolvimento Social ou prefeituras comunitárias, as pessoas já estão em fila. Crianças com panelas, jarras e caldeirões aguardam a sopa, que de complemento alimentar se transforma, muitas vezes, no único alimento de várias pessoas. É o caso de Maria Aparecida Silva, moradora da Candangolândia que no início se sentia "envergonhada" de receber o alimento, colocando sempre os filhos menores para entrar na fila. "A gente sempre fica meio sem graça para pedir, mas hoje, quando vejo meus filhos satisfeitos e saudáveis, agradeço a Deus e peço para que Ele dê forças ao governador para manter para sempre a distribuição", disse.