

Mesa farta em Samambaia

Sibele Negromonte
Da equipe do **Correio**

O cardápio é variado. Frango assado, talharim ao sugo, arroz, feijão, salada, suco de uva e melancia de sobremesa. O almoço é farto e o preparo acompanhado por nutricionistas. Mas a melhor parte está mesmo no preço: R\$ 1,00 por pessoa. Trabalhadores e moradores de Samambaia Sul terão oportunidade de degustar essa refeição a partir de hoje, quando será inaugurado o primeiro restaurante comunitário do Distrito Federal.

A abertura do restaurante é aguardada com ansiedade pela população de Samambaia há mais de um ano, quando foi iniciada a construção do prédio. "Estarei aqui assim que as portas forem abertas", afirma o comerciante Eduardo de Souza Soares, 38 anos. Morador da quadra 501, vizinha ao local, ele levará a mulher e as duas filhas. "É muito mais econômico comer aqui. Vou virar freguês", afirma.

Eduardo será uma das cinco mil pessoas que devem saborear, diariamente, as refeições. Ele dividirá o espaço com funcionários do comércio local, servidores públicos, operários das empresas da Área de Desenvolvimento Econômico (ADE) de Samambaia, onde está localizado o restaurante.

"Nossa intenção é garantir alimentação de qualidade às pessoas que vivem ou trabalham na redondeza e nem sempre têm condições econômicas de comer bem", afirma o administrador de Samambaia, Edson Xavier. O Governo do Distrito Federal vai subsidiar parte do almoço.

Por meio de licitação, o GDF terceirizou os serviços para a empresa Coral, que cobrará R\$ 2,57 por refeição. R\$ 1,00 será pago pelo usuário e R\$ 1,57 pelo GDF. O governo investiu R\$ 1,2 milhão na construção do prédio e R\$ 700 mil na compra de modernos equipamentos industriais.

LIMPEZA

O cardápio será elaborado por nutricionistas da Coral e será sempre variado, segundo a empresa. Ontem à tarde, os funcionários preparavam os últimos detalhes. Os 200 quilos de feijão já estavam de molho e o frango, no tempero. O chão era lavado com esmero e os 90 empregados se diziam prontos para receber os clientes.

O artesão José Rodrigues, 50 anos, será um dos fregueses. Ele trabalha ao lado do restaurante e já contabiliza quanto economizará. Diariamente, Rodrigues desembolsa R\$ 4,00 numa cantina próxima — despesa que sofrerá um drástico corte. "A economia vai ser grande para todos nós", comemora.

O restaurante de Samambaia também vai produzir refeições para distribuir em Ceilândia, Santa Maria, Paranoá e Setor de Indústria e Abastecimento (SIA). Os prédios nesses locais já foram escolhidos e estão em reforma. "Samambaia tem condições de produzir dez mil refeições por dia. Caso a demanda aumente, ampliaremos o horário de funcionamento", explica o nutricionista Emivaldo de Oliveira, funcionário da Superintendência dos Restaurantes Comunitários e responsável por fiscalizar a qualidade do serviço prestado.

Paulo de Araújo



COZINHEIROS TREINADOS COLOCARAM DE MOLHO, ONTEM, OS 200 QUILOS DE FEIJÃO QUE SERÃO SERVIDOS HOJE