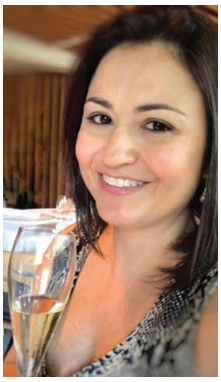

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Alimentando com paixão

CHEF LÉO PAIXÃO anuncia seu novo projeto de cunho social que vai transformar o Nicolau Bar da Esquina em um restaurante beneficente

No meio de tantas perdas de vidas, de empregos, de esperança, surge uma força maior em querer juntar boas energias em prol de quem precisa. É hora de refletirmos sobre o que essa pandemia tem a nos mostrar. O sentimento de solidariedade fortalece tanto quem doa quanto quem está recebendo, e é desse alimento que estamos precisando nesse momento.

"Vivemos um período muito difícil em nosso país. Além da crise sanitária que adoece e tira a vida de muitos, ainda temos uma crise econômica e social e sua pior repercussão: a fome. Como cidadão, como empresário e principalmente como cozinheiro, me sinto na obrigação de fazer minha parte, não somente para ajudar as pessoas, mas para inspirar outros a também fazê-lo." Com esse depoimento, Léo Paixão anuncia seu novo projeto, de cunho social, o Alimentando com Paixão.

A estrutura física do Nicolau Bar da Esquina vai se tornar um restaurante beneficente para produção de 100 refeições por dia a serem distribuídas de segunda a sábado em seis pontos carentes da cidade. Serão 24 semanas e, do dia 12 de abril ao dia 25 de setembro, 14.400 marmitas chegarão às mãos de quem tem fome. A cada semana um chef diferente vai assumir as rédeas da cozinha com uma equipe em torno de 10 voluntários para o trabalho das 7h às 11h.

Paixão conta que não será uma comida trivial como arroz, feijão e angu feitos de qualquer jeito. Ele quer dar um toque gastronômico para as receitas, que serão desenvolvidas a cada semana. O chef já recebeu uma boa quantidade de insumos e garante que o arroz da J M Empacotamento, o feijão Pink e o macarrão Vilma serão transformados em uma comida especial.

FOTO / leopaixao.com

Léo Paixão busca inspirar pessoas a ajudar os mais impactados pela pandemia

Parceiros de alto padrão estarão juntos nessa jornada, como a Carapreta Carnes Nobres, que doou 600 hambúrgueres Angus para o início do projeto. O queijo será da Itambé e o pão da mesma padaria do Nico Sanduíches, empresa do grupo Léo Paixão.

Na primeira semana, a chef Ana Gabriela Costa estará à frente da equipe de produção de 600 cheeseburguers com ajuda de cozinheiros e auxiliares de cozinha. "Eu sou grata em poder participar desse projeto e contribuir de alguma forma. Gastronomia social é algo muito motivador pra mim e faz parte dos meus planos futuros. Sabemos que é difícil conduzir um projeto assim e eu dou muito valor pra quem está se esforçando em fazer acontecer. A gente precisa, mais do que nunca, nos unirmos e tentar melhorar a situação de quem tem menos. Eu espero que esse movimento, além de alimentar muitas pessoas de forma direta, também seja semente em BH", desabafa Ana Gabriela, que já foi cozinheira de confiança de importantes chefs de BH, como Ivo Faria, Fred Trindade e Felipe Rameh.

Qualquer pessoa pode ajudar, mesmo que não tenha experiência no ramo, pois há muito serviço, como limpeza, empacotamento e distribuição das marmitas. Logo que foi anunciado nas redes sociais, o projeto teve mais de 700 inscritos. Toda segunda-feira o Léo estará lá no Nicolau para orientar a nova equipe.

Doações em dinheiro não serão aceitas, porém, empresas não só de produtos alimentícios serão muito bem-vindas, como a Eco Food Pack que entrou com as embalagens. O imóvel onde funciona o Nicolau terá isenção enquanto durar o projeto.

Além do Alimentando com Paixão, os últimos ajustes estão sendo feitos para dar início ao delivery do Glouton e Ninita, que promete ser uma experiência diferenciada cheia de surpresas.

Interessados em ajudar acesse:
www.leopaixao.com

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br

FOTO / Arquivo Pessoal Léa Araújo

A chef Ana Gabriela Costa assume a equipe na primeira semana da ação