


TOP GOURMET


A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience



A HORA E A VEZ DA GASTROMOTIVA

A Gastromotiva comemora a formação de 1.500 aprendizes e o impacto em mais de 36 mil pessoas com atividades realizadas em comunidades. Esse bonito movimento foi possível pela união de diferentes pessoas envolvidas no mercado gastronômico, tendo como fundador David Hertz. David é um Young Global Leader pelo Fórum Econômico Mundial, Fellow Ashoka e TED Fellow, recentemente participou do III Base Internacional do BID, realizado no México, onde atuou como curador do primeiro evento voltado para a gastronomia social da América Latina e falou

sobre o poder de transformação, sensibilização e mobilização de indivíduos por meio da gastronomia.

A Gastromotiva é uma organização que dissemina o potencial, o poder e a responsabilidade da gastronomia como um agente de mudança, capaz de conectar pessoas e desenvolver ações e comunidades. Faz isso usando como principais ferramentas



os cursos de qualificação profissional oferecidos a jovens talentos em vulnerabilidade social, patrocinados por uma rede do mercado gastronômico e de investidores sociais, viabilizando financeiramente os cursos de capacitação profissional que são oferecidos gratuitamente aos alunos do projeto. Os estabelecimentos gastronômicos colaboradores, que patrocinam os alunos, são os principais contratantes desses profissionais, depois de formados no curso. Uma relação de mão dupla benéfica a todos os envolvidos. A Rede é formada por 64 restaurantes nas três cidades. Como resultado das aulas de cidadania e do dia a dia na cozinha, onde os alunos aprendem a trabalhar e cozinhar em grupo, eles desenvolvem o TAC (Trabalho



de Ação nas Comunidades). Nesse momento, eles são incentivados a replicar o que aprendem no curso em suas comunidades, nos estabelecimentos que os empregam e nas universidades que frequentam. Hoje, mais de 55 mil pessoas já foram impactadas por projetos apresentados pelos alunos. A agência de comunicação Tao, nomes da gastronomia como Alexandra Forbes e grandes chefs de cozinha estão envolvidos no projeto, como o chef Massimo Bottura, três estrelas *Michelin*, que se encantou com o trabalho e com o movimento e criou o projeto Food For Soul, onde reformou um antigo teatro em um dos bairros mais pobres da cidade e transformou em um restaurante onde oferece refeições para os moradores de rua e refugiados. Quique Dacosta, grande chef espanhol, esteve no Brasil promovendo um belo jantar para arrecadar fundos. Já está prevista também para 2016 a vinda de um dos chefs peruanos mais reconhecidos do momento para mais um jantar. Além de desfrutar de jantares de grandes chefs, você estará contribuindo para esse inspirador movimento, quer melhor? gastromotiva.com.br

