



Mais peixe no cardápio escolar

Abril / 2008

Preocupada com a nutrição das crianças e pensando na valorização dos peixes, a Damm deu início a um novo projeto em 2008. Desde janeiro, as 75 crianças do berçário Espaço da Vila - localizado no bairro do Butantã, em São Paulo (SP) - estão tendo a oportunidade de experimentar pratos que levam como ingrediente principal peixes diferenciados como congrio, filhote, pirarucu, bacalhau fresco, truta, salmão, robalo, tambaqui e tilápia.

Apesar de o peixe já fazer parte do cardápio do berçário, o Espaço da Vila passou a diversificar ainda mais a alimentação das crianças. "Tínhamos o costume de usar sempre os mesmos peixes por desconhecer os benefícios de outras espécies e até mesmo por ter um certo preconceito em relação aos peixes de água doce", relata Ana Paula Yazbek, coordenadora do Espaço da Vila.

A parceria tem se mostrado bem-sucedida. A aceitação das crianças está sendo bastante positiva e os pais estão muito satisfeitos com a iniciativa do berçário. "Acredito que a cultura alimentar é algo que se constrói aos poucos. É preciso um trabalho de persistência para que a criança ao menos experimente os novos pratos", afirma Ana Paula.

Além de incentivar o consumo de peixes, a proposta da Damm contribui para o crescimento e desenvolvimento das crianças, que passam a receber uma alimentação mais rica em proteínas e com baixo teor calórico. A ideia agora é expandir esse tipo de cardápio para outras escolas brasileiras.