Sesc RJ promove festival com receitas que aproveitam partes dos alimentos que seriam descartadas

Evento gratuito na Zona Norte do Rio reúne pratos criados por cozinheiras e crianças e terá votação do público

RIO DE JANEIRO – Cascas, talos, sementes e outras partes dos alimentos que normalmente iriam para o lixo ganham espaço no prato na próxima sexta-feira (16/10), durante a 16ª edição do Festival de Receitas do Sesc RJ. O evento, que marca o Dia Mundial da Alimentação, acontece das 14h às 17h, na sede do Mesa Brasil, em Campinho, na Zona Norte do Rio. A entrada é gratuita, e o público poderá degustar e votar nas receitas finalistas.

Iniciativa do Mesa Brasil, programa do Sesc RJ de combate à fome e ao desperdício, o festival busca mostrar que o aproveitamento integral dos alimentos pode resultar em receitas saborosas, econômicas e sustentáveis. A ação também promove a reflexão sobre hábitos alimentares mais saudáveis e responsáveis e sobre a necessidade de reduzir o desperdício.

Na categoria adulta, cinco receitas disputam os três primeiros lugares. Os pratos foram criados por manipuladoras de alimentos de instituições socioassistenciais cadastradas no programa e participantes do projeto Redes Gastronômicas: **Quiche de maxixe**, de Denise da Silva; **Pão de acelga com cenoura e café**, de Tânia Maria; **Bombocado de arroz cru**, de Katia Proaze; **Pão de milho verde com hambúrguer de brócolis e molho de beterraba**, de Adriana Malaquias; e **Nugget de jaca com barbecue de melancia**, de Juliana de Jesus.

Na categoria infantil, 20 crianças que participam do projeto Pequeno Gourmet concorrem divididas em dois grupos. Desenvolvido no âmbito das ações do Sesc Mesa Brasil, o projeto promove atividades de educação alimentar e nutricional para o público infantil, estimulando, de forma lúdica, o contato das crianças com os alimentos e a construção de hábitos alimentares mais conscientes.

Os finalistas da categoria infantil são **Bolo de berinjela**, criado por Heitor Duarte e Maria Luiza, e **Pastel assado de brócolis com recheio cremoso de abobrinha**, criado por Maria Julia, Maite, Leticia, Eloá, Kiara e Valentina.

As receitas vencedoras farão parte do Livro de Receitas do Mesa Brasil 2027, publicação bienal disponibilizada gratuitamente para download no site do Sesc RJ.

SERVIÇO

16º Festival de Receitas

Data: 16/10, das 14h às 17h
Local: Sesc Mesa Brasil RJ – Rua Cândido Benício, 200, Campinho, Rio de Janeiro
Inscrições gratuitas pelo formulário: https://shre.ink/hORO

Entrada gratuita