**Livro de Ana Holanda marca comemoração dos 10 anos da Oficina-Escola de Culinária
do Jardim Lapena**

*Publicação foi elaborada em colaboração com dez, entre mais de mil mulheres, que já frequentaram formações no espaço no Galpão ZL, em São Miguel Paulista*

A paraense Joseilda Nascimento Silva, a Jô, de 50 anos, chegou a São Paulo em 1995, obrigada pelo pai, que comprou uma passagem e a fez se mudar com a prima. No ano seguinte, conseguiu emprego no setor de cobrança de uma empresa no centro da cidade, onde pavimentou seu caminho, sua vida e sua história, permanecendo até 2012, quando foi demitida.

A história de Jô se conecta a outras das periferias paulistanas, tradicionalmente habitadas por migrantes do Nordeste brasileiro. É o caso do Jardim Lapena, na Zona Leste, onde ela vive e onde está o ponto de virada em sua vida: a Oficina-Escola de Culinária do Galpão ZL, localizada no bairro, e que acaba de completar dez anos agora.

Jô conheceu o local pela internet e decidiu, então, aperfeiçoar suas técnicas na confeitaria. A cozinha entrou em sua vida e não saiu nunca mais. Montou, então, a sua própria cozinha, inaugurada em novembro de 2018, com a ajuda do Fundo Zona Leste Sustentável — iniciativa da Fundação Tide Setubal, ao lado de outras organizações, que fomenta projetos de micro e pequenos empreendedores da região.

“Aqui foi onde me especializei e a partir de onde eu garanto minha renda com o Gastronomia Sensação hoje”, conta Jô, entusiasmada com o novo negócio. “E não é só geração de renda: aqui também temos acolhimento, que é quando você sai de casa desanimada, entra aqui e sai firme, outra. Esse Galpão é, para mim, o início da minha vida”.

Esta e outras nove histórias de mulheres na Oficina-Escola de Culinária do Galpão ZL integram o livro *Cozinha de Afetos: dez anos de temperos, memórias e histórias no Jardim Lapena*, editado pela jornalista, escritora e professora Ana Holanda e lançado em 18 de setembro (quarta-feira). A publicação comemora os dez anos do espaço por onde já passaram mais de mil mulheres, que tiveram acesso a capacitações, oportunidades de geração de renda, empoderamento e boas memórias de aprendizados em grupo.

Para Holanda, o convite da Fundação Tide Setubal para editar o livro foi corajoso e um gesto de generosidade. “Quando alguém decide contar uma história, geralmente se vale de números, mas a Fundação escolheu contar pelas pessoas, e isso é corajoso porque expõe histórias e trajetórias delas, que acabam construindo a história linda que é a da Oficina-Escola”, explica a jornalista. “Isso é tão potente porque liga essa primeira geração de mulheres às próximas que virão pelos próximos 10, 20, 50 anos desse espaço de afetos”, conclui a autora, que também publicou *Minha mãe fazia – crônicas e receitas saborosas e cheias de afeto*, pela editora Rocco.

A ideia da Oficina Escola surgiu de uma pesquisa com moradores do Jardim Lapena no Programa Ação Família, que ocorria no Galpão ZL. “Muitas mulheres acreditavam que poderiam ganhar mais ou ajudar nas despesas de casa se soubessem cozinhar”, explica Rose Nugent Setubal, conselheira da Fundação e idealizadora da Oficina-Escola. “O que nós pensávamos era buscar parcerias para criar uma economia criativa com geração de renda no próprio território e uma melhor alimentação”, lembra Rose. “Culminou em autoconhecimento e empoderamento”, comemora a conselheira, que tem sua história corroborada por Leila Andrade, de 41 anos, dona da Blue Dream, uma doceria da região. “A nossa história ser transformada em livro vai muito além daquilo que imaginávamos. A gente não espera nada, e esse espaço proporciona tudo, nos empodera, não só profissionalmente, mas o lado humano. O livro retrata muito mais do que experiências profissionais”, diz, emocionada.

No começo, o projeto foi sendo conhecido pelo boca a boca, atraindo pessoas, parcerias e professores. Depois, veio o Senac, que divulgava em suas redes e levava mais público. “Potencializamos isso no Metrô News, publicação distribuída gratuitamente no metrô. Conseguimos, assim, levar o nome da Oficina Escola para outros bairros, atraindo gente para aprender no Galpão em São Miguel”, conta Wagner Silva, o Guiné, coordenador da área de mobilização e redes da Fundação Tide Setubal.

“A beleza desse projeto está em tantas pessoas que contribuíram no processo: mais de mil mulheres que passaram por aqui em todos esses anos, agora unindo essas duas coisas potentes, que são a literatura e a culinária, com esse poder transformador que guia nosso trabalho”, completa Guiné. Financiada pela organização não governamental, a nova publicação traz em suas páginas histórias das pessoas e do espaço, assim como receitas comentadas pelas dez mulheres. “A intenção foi produzir um livro vivo, não uma coisa para ficar na estante, mas para ser lido e comido pelas pessoas”.

Criada com o objetivo de formação, a Oficina Escola de Culinária transformou-se recentemente em espaço de produção para pequenos projetos apoiados pela Fundação, como parte da transformação no Galpão ZL e na Fundação Tide Setubal nos últimos anos. Cursos e oficinas de capacitação seguem ocorrendo ali, e o espaço agora é também morada para vários parceiros iniciarem os seus projetos locais.

|  |
| --- |
| **SERVIÇO****Livro**: *Cozinha de Afetos: dez anos de temperos, memórias e histórias no Jardim Lapena***2019, 111 páginas****Autora**: Ana HolandaO Galpão ZL está localizado na rua Serra da Juruoca, 112, Jardim Lapena |

**Sobre a Fundação Tide Setubal (www.fundacaotidesetubal.org.br):** organização não governamental, de origem familiar, criada em 2006, que fomenta iniciativas promotoras da justiça social e do desenvolvimento sustentável de periferias urbanas e que contribuam para enfrentar desigualdades socioespaciais das grandes cidades, em articulação com sociedade civil, instituições de pesquisa, Estado e mercado.

**Contatos para imprensa:
Marcelo Rodrigues**(11) 96291-1985
[marcelo@pbcomunica.com.br](http://marcelo@pbcomunica.com.br) **Fabiana Pereira**(11) 99983-9941
[fabiana@pbcomunica.com.br](http://fabiana@pbcomunica.com.br)