



Prefeitura e Instituto Atá inauguram boxes de ingredientes no Mercado de Pinheiros como parte do projeto de revitalização do local; para Haddad, modelo de negócio pode ser replicado futuramente em outros mercados

O melhor do Brasil, agora no Mercado de Pinheiros

Parte do projeto de revitalização do Mercado Municipal de Pinheiros, os boxes do Instituto Atá foram inaugurados nesta terça-feira, como noticiamos no site do *Paladar*. Parceria do instituto comandado pelo chef Alex Atala com a Prefeitura, os boxes trazem produtos de cinco biomas brasileiros: Mata Atlântica, Amazônia, Caatinga, Cerrado e Pampas. São mais de 600 produtos (e a oferta deve aumentar em breve).

Tem geleias, cachaças, arroz do Vale do Paraíba, erva-mate, molhos de pimenta, queijo colonial, artesanato, cuias, cerâmicas, polpa de pequi, castanhas, méis e outros produtos de vários cantos do Brasil, garimpados de pequenos produtores.

Ao lado do chef Alex Atala, de secretários municipais e de dois índios do Xingu, o prefeito Fernando Haddad agradeceu a iniciativa do cozinheiro e de seu instituto. “Em vez de vir de encontro ao que era feito aqui, Alex veio ao encontro do trabalho de famílias que há décadas



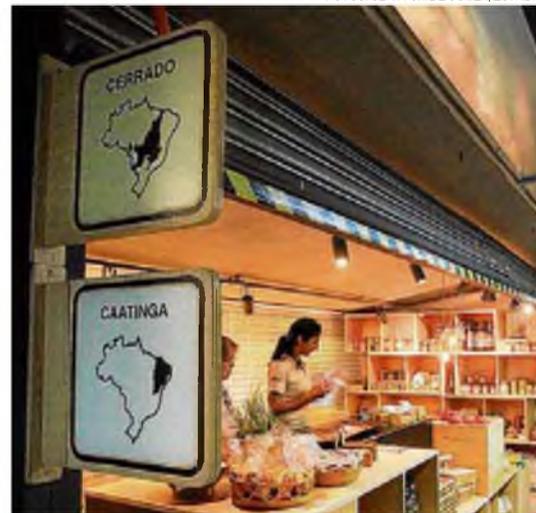
ocupam esses boxes.”

Além dos três boxes (um grande que reúne Mata Atlântica e Amazônia, outro com Caatinga e Cerrado e o terceiro para os Pampas), o Mercado ganhou uma reforma nos banheiros e um espaço que em breve será usado para oficinas e palestras.

E já tem também comida de chef no Mercado de Pinheiros. O Mocotó Café, no piso supe-

rior, foi aberto no fim do ano passado e serve alguns ícones do restaurante de cozinha nordestina da Vila Medeiros, como torresmo, baião de dois e dadiño de tapioca. E a Comedoria Gonzales, do chef boliviano Checho Gonzales, o pioneiro ali: desde o fim de 2014, ele serve seus ceviches no Mercado.

Haddad ainda anunciou que o modelo de negócio criado em



FOTOS: CLAYTON DE SOUZA/ESTADÃO

Pinheiros poderia ser replicado em outros mercados municipais, dentro de um projeto maior que a prefeitura já vem tocando em prol da cozinha paulistana, que inclui o resgate da agricultura familiar em Parelheiros, na zona sul, a inclusão de itens orgânicos na merenda escolar e a regulamentação da comida de rua.

Para Atala, que agradeceu ao

“cara gente boa que é o prefeito” pela oportunidade, a conversa para novas unidades ainda é embrionária, mas o seu instituto pode ajudar a abrir portas e transferir know-how. “Esse projeto aqui em Pinheiros está sendo pensado há três anos. Ainda estamos aprendendo.”

Segundo o chef, cujo restaurante D.O.M. é o nono melhor do mundo segundo a lista 50

Biomás. Três boxes vendem produtos de cinco biomas brasileiros: Cerrado, Caatinga, Pampas, Amazônia e Mata Atlântica

Best, desde o anúncio do projeto, há mais de um ano, a associação dos comerciantes locais registrou um crescimento de 45% na visitação do Mercado. A ideia não é transformar completamente o local, mas proporcionar a convivência entre boxes antigos, como peixarias e casas de carne, e os mais recentes.

Os novos boxes, com a mesma identificação visual, são administrados por diversos parceiros: o da Mata Atlântica e da Amazônia, pelos institutos Atá e Auá e pelo Instituto Socioambiental (ISA); o da Caatinga e do Cerrado, pelo Mocotó e pela Central do Cerrado; e o dos Pampas, por Marcos Livi, do Quintana Bar. Com eles, o Mercado – um dos 15 que a prefeitura administra – soma 45 boxes em funcionamento. /A.P.B.

Onde

● **Mercado de Pinheiros**
R. Pedro Cristi, 89, Pinheiros.
8h/18h (fecha dom.).