

Profissionais da saúde em Olinda que estão na linha de frente contra a Covid-19, o Novo Coronavírus, receberam uma doação de dar água na boca nesta sexta-feira (17.04). O chef de cozinha César Santos, que desde 1992 comanda o consagrado Oficina do Sabor, no Sítio Histórico da cidade, preparou a famosa Galinhada, marca registrada da casa e da carreira dele, que ocupa lugar de destaque no cenário da gastronomia nacional e internacional.

A ação ocorreu dentro do Projeto Olinda dá Gosto e Tem Futuro, que reúne criativamente, sabor e a cultural local. César Santos preparou 116 pratos, que foram distribuídos por funcionários da Secretaria de Saúde da cidade para profissionais do Serviço de Pronto Atendimento de Peixinhos, do Samu, e da Unidade Hospitalar Brites de Albuquerque.

Se cozinhar é a arte de traduzir em sabor o mais nobre dos sentimentos, o gesto de César reforça que a generosidade precisa ser indissociável na luta contra a Covid-19. É o que comenta o secretário da Secretaria de Patrimônio, Cultura, Turismo e Desenvolvimento Econômico da cidade, João Luiz. “Um dos principais chefs de cozinha do Brasil que está doando seu tempo e trabalho em prol dos profissionais da saúde”, afirmou o gestor, que deu suporte para a realização da iniciativa.

No sentido de que o momento é de ainda mais união, César Santos explicou que a escolha do prato é um abraço no coração e na alma desses profissionais. “Peço também que outros chefs e restaurantes da nossa região façam o mesmo. Com a ajuda de todos vamos superar esse desafio mais rápido”.





Chef César Santos doa almoço para profissionais da Saúde