



Plantar e colher o próprio alimento, e poder saboreá-lo dentro de uma receita de família passada de pai para filho. Esta foi uma das propostas da 3.^a Feira Regional de Comidas do Nordeste realizada nesta quinta-feira (28.12), às 19h, na Escola Gregório Bezerra, Ilha de Santana, no bairro de Jardim Atlântico.

A segunda safra da batata-doce foi colhida na própria horta da escola e foi servida com carne de charque. A atividade cultural ficou a cargo dos estudantes da Educação de Jovens e Adultos (EJA), onde cada um deles levou um prato de comida típica nordestina. O cardápio foi bem variado com tapioca, galinha caipira, feijoada, bolo de rolo, munguzá, macaxeira e muito mais.

“O projeto foi construído a partir da observação dos professores sobre a necessidade do estudo da pluralidade gastronômica da região”, afirmou a diretora da unidade de ensino, Mauricea Linhares.

