

Pintou limpeza

A boa novidade dos restaurantes que recorrem à coleta do óleo usado

Batata frita, bolinho de bacalhau e bife à milanesa são delícias que quase todo mundo aprecia. Quem diria que tais quitutes podem prejudicar o meio ambiente? Ao ser jogado na pia, o óleo vegetal das frituras pode entupir as tubulações da cidade e poluir o oceano. “Calculamos que são despejados no mar 4 milhões de litros de óleo por ano”, afirma o secretário estadual de Meio Ambiente, Carlos Minc. É mais que o triplo da quantidade registrada em um dos piores desastres ecológicos da história da Baía de Guanabara: o vazamento de 1,3 milhão de litros de óleo combustível da Refinaria Duque de Caxias, em janeiro de 2000. Entre os maiores causadores desse tipo de poluição estão restaurantes e bares. A Secretaria de Meio Ambiente iniciou em maio um programa de reaproveitamento de óleo vegetal como matéria-prima para a produção de biodiesel. Mas a turma da frigideira já descobriu uma forma de evitar a poluição e ainda fazer economia. É cada vez maior o número de bares e restaurantes que recorrem ao serviço de coleta de óleo vegetal usado. Em troca, eles ganham material de limpeza. As empresas coletoras, por sua vez, faturam com a venda do resíduo para ser reciclado em fábricas de sabão.

Com doze filiais na cidade, o Gula Gula chega a usar 720 litros de óleo por semana. “Trocamos a gordura por panos de chão”, diz a chef Ana Salles. A rede recorre à Disk Óleo Vegetal Usado (☎ 2241-7221), que tem um cadastro de 1 500 clientes, entre condomínios, restaurantes como o Olympe, do requintado chef francês Claude Troisgros, e hotéis como o Copacabana Palace. O restaurateur João Costa, do Nativo, na Barra, é um dos pioneiros da prática na cidade. Há vinte anos, ele era dono de um movimentado restaurante de massas no Centro. Um belo dia, teve de fechar as portas para realizar uma monumental obra na cozinha devido a um entupimento na tubulação causado pelo óleo descartado. “A gente aprende as lições na



FERNANDO LEMOS

A chef Ana Salles, do Gula Gula: “Trocamos a gordura por panos de chão”

Um esforço que compensa

- 4 milhões de litros de óleo vegetal são despejados no mar do Rio anualmente
- Uma rede de restaurantes como o Gula Gula, com doze casas, chega a usar **720** litros de gordura por semana
- O consumidor residencial pode reciclar seu óleo, armazenando os restos em garrafas pet de **2** litros. Algumas empresas recolhem o líquido em quantidades superiores a 6 litros
- É mais interessante organizar a coleta no condomínio. A partir de 50 litros, as empresas pagam por litro de **20 a 30** centavos ou o valor em material de limpeza

dor”, diz Costa. Desde então, suas casas começaram a utilizar os serviços de catadores do líquido. Seu restaurante é freguês da Reveg (☎ 2450-0252), empresa que recolhe semanalmente 500 litros de clientes como a churrascaria Outback, a confeitaria Payard e o bar Petisco da Vila. Mesmo o consumidor doméstico pode descartar a gordura de forma ecologicamente correta. No caso da Disk Óleo Vegetal Usado, a recomendação é que se armazene o óleo em garrafas pet, que são recolhidas a cada 6 litros. Nesse caso, a coleta funciona como uma doação. Quando o recolhimento é superior a 50 litros, a empresa efetua a troca por material de limpeza ou paga de 20 a 30 centavos por litro. Quem lucra é o meio ambiente.

LIVIA DE ALMEIDA

Fotos de Mônica Imbuzeiro



Vovó Quebra-Galho

Brigadeirão e merengue de banana. Isso se faz com a silhueta da gente? Pois as duas irresistíveis tortas (R\$ 7,40, a fatia), que estreiam esta semana no almoço do Gula Gula, constam de um livro de receitas dos anos 70 de Nenzinha Machado Salles, também autora do clássico "Sebastiana Quebra-Galho". Pois a chef Ana Salles, responsável pelo menu do Gula Gula, é netã de Nenzinha, com quem já dividiu muitos tachos de melado. Nos últimos meses, Ana tem explorado as alquimias da avó.

— O doce de banana eu faço igualzinho ao dela, com a fruta caramelizada com açúcar e canela, merengue por cima e forno para dourar — saliva a jovem chef.

E agora me diz: tem espuma de charuto que desbanque o clássico merengue de dona Nenzinha?

>> **Gula Gula:** Av. Henrique Dumont 57, Ipanema — 2259-3084. Dom a qui, do meio-dia à meia-noite. Sex e sáb, do meio-dia à 1h. C.C.: Todos. Outros endereços: <www.gulagula.com.br>.