

# LUCIANA BARBO.

contato@lucianabarbo.com.br  
Instagram: @lucianabarbo



SUSTENTÁVEL



## Para onde vai o resíduo que você não come?

**Instituto Ecozinha** lança campanha para conscientizar a população e melhorar a destinação do lixo orgânico

Já sabemos que o canudo de plástico é vilão e que podemos ajudar o meio ambiente abrindo mão desse assessorio durante as refeições. Uma alternativa é substituí-lo por versões reutilizáveis ou por itens que podem se decompor em menos tempo.

Nesse sentido, o Instituto Ecozinha lança uma campanha para conscientizar a população e ainda melhorar outras ações que vem realizando desde o ano passado, quando foi criado com a liderança de Paulo Mello, um dos proprietários da rede Dona Lenha. A iniciativa, inédita no País, propõe a adoção do canudoca, um canudo feito de mandioca, milho e de outras fontes degradáveis, que vira adubo depois do uso. A novidade já está disponível em 63 bares, hotéis e restaurantes associados ao instituto.

Na campanha "Aqui seu canudo vira adubo", os estabelecimentos participantes pedem a doação de R\$ 1 por unidade usada do objeto. O dinheiro arrecadado

será destinado à ampliação e modernização da logística e da compostagem de resíduos orgânicos realizada pelo instituto desde o ano passado.

### Juntos e mais fortes

Criado em 2017, o Instituto Ecozinha surgiu a partir da necessidade de adequação à Política Nacional de Resíduos Sólidos e à Lei Distrital 5.610/2016, que determinou que estabelecimentos geradores de mais de 120 litros de resíduos sólidos por dia devem arcar com os custos de separação, coleta e destinação de lixo. A partir daí, um grupo de 16 casas se reuniu para minimizar os custos, a partir do desenvolvimento de práticas de gerenciamento de resíduos sólidos em conjunto.

Dessa maneira, urgiram as caixas coletoras, que armazenam os materiais já separados até que a coleta seletiva passe para buscar e levar aos locais indicados a cada produto. Você provavelmente já deve ter visto alguma delas em lugares como o

Daniel Briand (104 Norte), Pinella (408 Norte), Dona Lenha (202 Sul) e outros estabelecimentos.

Desde a criação da iniciativa, mais de 300 toneladas de resíduos orgânicos foram transformados em 100 toneladas de adubo orgânico de alta qualidade. Cerca de mil toneladas de vidro foram desviadas do aterro sanitário e enviadas à fábricas de reciclagem; e centenas de toneladas de resíduos recicláveis foram destinados a cooperativas e associações de catadores. Fora isso, também foi desenvolvida uma metodologia que está sendo disseminada em vários estabelecimentos de forma gratuita. A turma também implementou o primeiro pátio-escola de compostagem do Brasil, um projeto piloto de baixo custo e alto impacto positivo para a preservação do meio ambiente, que pode ser replicado em outros lugares.

Quando você vai a um restaurante, se torna responsável pelo resíduo produzido. Então, não custa ajudar, certo?

### CABE NO BOLSO

É a enóloga Susana Balbo, uma das mais celebradas mulheres do vinho no mundo, que assina o vinho desta semana. O Crios Rosé de Malbec é elaborado na região argentina de Mendoza com a casta emblemática do país vizinho. À primeira vista, esse rótulo já encanta pela cor, um límpido vermelho de fundo alaranjado. No nariz, apresenta notas de frutas vermelhas frescas, como morango e cereja. Sua acidez é um pouco acentuada. Combinada ao corpo médio, se torna boa opção para combinar com dias de temperaturas altas e comidas leves, como frango grelhado, sushi e saladas regadas de leve com azeite e acompanhadas por camarões ou salmão.



Pode ser encontrado no [www.superadega.com.br](http://www.superadega.com.br), por R\$57,90.

### SERVIÇO

Saiba mais em

• [www.institutoecozinha.org.br](http://www.institutoecozinha.org.br)