



PARECER N° DA COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES SOBRE O PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO N° 60/2026.

O presente projeto, de autoria do nobre Vereador Professor Toninho Vespoli, concede a honraria Salva de Prata à Associação Gastronomia Periférica, que promove educação, igualdade e sustentabilidade por meio da comida.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela **legalidade na forma de substitutivo** apostado com o objetivo de introduzir adequações textuais.

A Gastronomia Periférica iniciou suas atividades em São Paulo, em 2012, a partir de oficinas de combate ao desperdício de alimentos, idealizadas no contexto da trajetória do chef Edson Leite e da atuação conjunta com Adélia Rodrigues. Em 2016, consolidou-se como escola gratuita de gastronomia social, voltada à formação profissional de moradores das periferias, combinando técnicas culinárias, segurança alimentar, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos e preparação para o mercado de trabalho.

A iniciativa organiza suas atividades em quatro frentes: Escola de Gastronomia, dedicada à formação; restaurantes-escola, destinados à prática profissional; Rango, voltado a serviços de alimentação e eventos; e GP Trampo, que promove a conexão dos participantes com oportunidades de emprego. Segundo dados institucionais, a organização formou cerca de três mil pessoas, sendo 87% mulheres e 78% pessoas negras entre o público atendido.

Em 2025, a Gastronomia Periférica venceu o Prêmio Pacto Contra a Fome, na categoria Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Reportagem da Revista Veja São Paulo, de setembro de 2026, contabiliza 3.174 pessoas atendidas em ações de formação para o trabalho e o empreendedorismo, além de mencionar unidades de formação e novos projetos em desenvolvimento. Edson Leite e Adélia Rodrigues também receberam o Prêmio Causa Social do especial Comer e Beber. Os reconhecimentos destacam a articulação entre gastronomia, inclusão social, qualificação profissional, sustentabilidade e geração de oportunidades para populações periféricas.

Em face do exposto, a Comissão de Educação, Cultura e Esportes, no âmbito de sua competência, entende que o presente projeto é meritório e merece prosperar, eis que a concessão da honraria reconhece publicamente uma atuação que integra educação profissional, segurança alimentar, sustentabilidade e geração de renda. Por meio da formação culinária, a iniciativa amplia oportunidades de trabalho e empreendedorismo, incentiva o aproveitamento integral dos alimentos e contribui para a redução de desperdícios. Os restaurantes-escola e os serviços de alimentação proporcionam experiência prática, enquanto as ações de empregabilidade favorecem a inserção dos participantes no mercado de trabalho. Dessa forma, o projeto promove a inclusão produtiva por meio da educação não formal, da valorização da cultura alimentar e de práticas sustentáveis. Portanto, **favorável é o parecer, na forma do substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa.**

Sala da Comissão de Educação, Cultura e Esportes, em