

# Boletim

# Pinga-Fogo

**Informativo da Associação dos Servidores da UFMG**  
**Edição n° 1.096 - Gestão Unificação Para Continuar Crescendo - 06/08/2009**

Fones: 3443-1800 e 3491-4677 - Home-page: [www.assufemg.org.br](http://www.assufemg.org.br)

## Agosto é na Assufemg

Atenção, comunidade! A data do Arraiá da Assufemg mudou, por causa do adiamento da volta às aulas na UFMG, que atende à recomendação das autoridades sanitárias mineiras para reduzir o risco de transmissão do vírus da Gripe A (H1N1), popularmente conhecida como “gripe suína”. O adiamento do início do período letivo na universidade também inviabilizou a realização de outras atividades folclóricas pela Assufemg, previstas para acontecerem em todas as sextas-feiras do mês de agosto. Mas os festejos continuam na segunda metade do mês. **Confira a seguir.**

### Arraiá é dia 21



Vosmecês todos continuam convidados a participar do festejo “agostino” da Assufemg na sexta-feira, dia 21/08, a partir das 18h, no Espaço Cultural Francisco Assis Mota, anexo à Cantina Pelego’s (atrás da Escola de Belas Artes). O Arraiá vai contar com barraquinhas de comidas típicas, quadrilha, bingo e inté banheiro químico, que é pra diminuir a fila do banheiro tradicional! Ah, e pra quem gosta de dançar um forró arretado, nada melhor do que o bate-coxa da banda Chama Chuva!

E para vosmecês associados e comunidade interna e externa que querem montar barraquinhas de comes e bebes no Arraiá da Assufemg, novas inscrições serão abertas, fiquem atentos!

#### Arraiá da Assufemg

- **dia:** sexta-feira, 21/08/09;
- **horário :** a partir de 18h;
- **local:** Cantina Pelego’s (atrás da Belas Artes)
- **atrações:** bingo, quadrilha e o forró do Chama Chuva!

#### Viva ao Folclore!

- **dia:** sexta-feira, 28/08/09;
- **horário:** a partir de 18h;
- **local:** Cantina Pelego’s (atrás da Belas Artes)
- **atrações:** tira-gostos, sucos/refrigerantes, cerveja gelada e atividade folclórica surpresa!

### Dia 28 também promete

As comemorações juninas, “julhinas” e “agostinas” são manifestações folclóricas. E por valorizar o folclore brasileiro, a Assufemg também vai oferecer à comunidade o seu **Viva ao Folclore!** na sexta-feira, dia 28/08, a partir das 18h, no Espaço Cultural Francisco Assis Mota, anexo à Cantina Pelego’s (atrás da Escola de Belas Artes). O público poderá se deliciar com tira-gostos, sucos, refrigerantes e aquela cerveja gelada servidos pela Cantina Pelego’s, ao mesmo tempo em que se diverte com uma atividade folclórica surpresa, a ser divulgada pela entidade. No Brasil, o Dia do Folclore é comemorado em 22 de agosto, mas, afinal, o que é folclore?

Ao conjunto de todas as tradições, lendas e crenças de um país denomina-se folclore, que pode ser percebido na alimentação, na linguagem, no artesanato, na religiosidade e nas vestimentas de uma nação. O folclore brasileiro é um dos mais ricos do mundo, pois se formou a partir da mistura de diversas culturas.



Foto: Carolina Brauer

O sincretismo religioso faz com que Nossa Senhora do Rosário possa ser reverenciada pelo som dos pandeiros, tambores, violão, pés e vozes.

# Atrás do balcão existe um coração

## Funcionários da Pelego's soltam o verbo!



Sete horas da manhã. As portas se abrem, é cedo ainda. Porém, lá estão na estufa da Pelego's, a

esperar pela comunidade universitária, pães-de-queijo, biscoitos de queijo, biscoitos doces, broas, bolos, rosquinhas e também coxinhas, pastéis fritos, assado e portugueses, empadas e quibes. Se o cliente desejar, também é possível desfrutar de um bom pão com manteiga, pão com queijo, misto quente. Para beber, suco de laranja, café-com-leite, refrescos, café e refrigerantes, esses últimos para aqueles que querem “curar” uma ressaca ou mesmo sentir o lado “é isso aí” da vida.

Mais tarde, já com o sol a pino, o momento mais esperado do dia: é hora de almoço na Cantina Pelego's. Gente de todo o campus Pampulha – e de fora dele – vem até a Pelego's para saborear uma deliciosa comida caseira, que sempre vai contar com arroz e feijão preparados no dia, dois tipos de carnes, guarnições e saladas diversas. Os mais “ousados” comem doces de sobremesa, como o pé-de-moleque de brigadeiro ou o picolé de limão, nesse caso, para os mais “contidos”.

No lanche da tarde, o esquema da manhã se repete, e até as 18h é possível fazer uma “matulinha” e levar para casa pastéis fritos de carne, queijo e frango. Na conversa do fim do dia, um pedaço de bolo com refresco também vem a calhar. Quem



passa diariamente pela Pelego's já sabe de tudo isso.

Porém, o que muitos não sabem é que, por trás de toda esse “universo alimentar” existem funcionários – pessoas – que são diretamente responsáveis pelo funcionamento pleno de toda essa complexa engrenagem. Ao sorver um gole de café com pão ou ao dar uma garfada num bom prato de arroz com feijão, os clientes podem não se dar conta de que, para que o pão esteja fresquinho e para que o tempero do feijão com arroz tenha gosto de comida caseira, há seres humanos cheios de histórias, sonhos, “causos” e desilusões (como qualquer ser humano), pessoas brilhantes que trabalham intensamente para que tudo saia a contento.

Por isso, tomo a liberdade de transcrever as entrevistas feitas com os funcionários da Cantina Pelego's em primeira pessoa, para que a impessoalidade dos textos jornalísticos não tire o brilho das palavras desses “heróis”. Uma das funcionárias, a Márcia, estava de férias no momento do fechamento da reportagem, e por isso não pôde dar o seu testemunho. Já a Aleandra, a nutricionista, preferiu não ser entrevistada, mas se justificou: “prefiro que desta vez somente o pessoal fale, pois em outras reportagens feitas sobre a Pelego's somente eu fui solicitada a dar entrevista”. Ok, você venceu, baby!



### Malvina Ferreira de Moura

“Sou a primeira a chegar, chego às cinco para as seis, ligo o forno pra ele ir esquentando e ficar bom para assar o pão de queijo, os biscoitos. Tiro tudo da geladeira, salgados, pastel e etc. Aí o padeiro chega às 06h, para deixar o pão e o leite. Só a partir daí é que eu frito e asso as coisas do café-da-manhã. Os fregueses me chamam de tia, sempre me abraçam, aí eles falaram ‘quem mandou a senhora fazer essas coisas gostosas, tia?’. Eles esperaram pelos quitutes, aí, mal eu coloquei a primeira fornada lá fora e me voltei para pegar a segunda, já não havia mais nada. Todo dia é a mesma coisa, mas até que eu gosto. Eu faço todo dia mais de doze biscoitos de polvilho, aqui é muito bom de vender as coisas, eu só não gosto quando dá errado. Tem dia que a gente esquece de colocar sal e tem dia que a boca não está boa e eu acabo não achando bom. Mas em 22 anos as coisas sempre deram certo, no final... quando eu entro de férias ou licença, ou algo assim, as pessoas sentem a minha falta. Os fregueses falam ‘não vá nos faltar, hein, tia!’”

O relato acima é de Dona Malvina. Malvina é assim mesmo, é olhar pra ela e ver uma senhora com ar de avó de todos, acolhedora, calma e compreensiva. E prepara uma rosquinha deliciosa! Há 22 anos, ela se dedica a deixar o café-da-manhã da comunidade universitária mais aconchegante e “fortificado”, de forma que o sujeito possa

comer e se saciar tranquilamente, vindo a sentir fome de novo só na hora do almoço. Graças ao carinho – e às mãos de fada – da Dona Malvina, todo dia, os clientes da Pelego's podem se deliciar com biscoito e pão de queijo, biscoito doce, broa, bolo comum, também salgados diversos e as famosas rosquinhas da Dona Malvina. As massas utilizadas nesses quitutes são preparadas de véspera, para serem assadas e fritas no dia seguinte.

Conversar com a Malvina é uma beleza. O relato dela dá uma dimensão da necessidade de logística apurada e de cooperação mútua para que, diariamente, tudo possa sair a contento na Cantina Pelego's. “Depois que eu termino o café-da-manhã eu vou para a salada, para ajudar a Maria, e aí ajudo a preparar o salão. Vou repondo a salada de 11h ao 12h, e quem lava os pratos é a Maria, mas eu também ajudo a lavá-los. Às 12h eu saio para almoçar. Aí, durante o meu almoço, quem fica lá fora é a Maria, até as 13h, e quem lava os pratos é a Graça. Quando eu volto do almoço, quem sai é a Maria, e eu fico lavando o resto das vasilhas. Depois a Maria entra e eu vou lá pra fora, fico guardando as coisas até dar a hora de eu ir embora”.

“E a receita da rosquinha, como foi que você aprendeu a fazê-la?”, “Ah, eu aprendi com a Geralda, que trabalhava aqui. Agora, sou eu quem faz, mas nesses dias não tem dado tempo para fazer a rosca, é que os braços da gente doem”, relata.

### Ely Antônio da Silva

Com ar sério, Ely, que chega às 06h30, conta que trabalha há 19 anos na Assufemg, todos eles vivenciados na Cantina Pelego's. Ely conta também que trouxe para a Cantina sua experiência em restaurantes e cozinhas industriais, antes de sua admissão na entidade. Sucinto, responde que já fez de tudo na Pelego's. "E hoje?", pergunto, ao que ele responde: "continuo fazendo de tudo" – ele é o homem que ajuda a "roda da Pelego's a girar".

Comento com ele que um cliente antigo da Pelego's, o Sebastião Magela da Silva, que almoça regularmente na Pelego's há quase 20 anos e que só dispensa o almoço na Cantina "em dia de sobra de feijoada em casa", disse-me que nos tempos pré-nutricionista (*Aleandra Moreira, que integrou a equipe somente a partir de 2007*) a comida era mais temperada. Ely rebate: "o tempero continua o mesmo desde que eu entrei aqui. É alho, sal, às vezes um caldo "knorr", mais carinho e amor". "Esse é o segredo do tempero da Pelego's?", pergunto. "Se colocar só sal e alho não resolve, tem que ter uma pitada de carinho, precisa de capricho e, principalmente, o que eu, o Nivaldo e a equipe fazemos é priorizar a higiene. Acho que a higiene vem em primeiro lugar nesse "segredo" do tempero da Pelego's, depois vem o amor, o carinho e, aí sim, o alho e o sal", diz, com ar profético.



### Marilda Ribeiro de Abreu

Marilda prepara diariamente os recheios e as massas dos salgados servidos na Pelego's, e também congela e frita coxinhas, pastéis fritos e assado, esfirras, empadas, quibes e pastel português. A qualquer hora do dia, sempre vai haver um salgado recém-fritado esperando pelos clientes, preparados com todo o carinho pela Marilda.

Ela trabalha há 18 anos na Assufemg; a Pelego's sempre foi o seu local de trabalho. "Entre como salgadeira, mas já fiz comida, já fiz de um tudo aqui, minha filha", diz. Pergunto se esta foi a primeira experiência no ramo da alimentação. Ela me conta que sim, e que aprendeu a cozinhar em casa, fazendo para os filhos e para a família. "Minha experiência foi conseguida na lida do dia-dia, aprendi tudo sozinha", diz, com ar pensativo. Marilda é uma mulher que, como tantas outras mulheres nessa vida, trabalha duro até hoje para sustentar a si e à família, "carregando o piano". Marilda, que não pôde acompanhar o crescimento do filho que hoje tem 18 anos e "está encaminhado na vida, graças a Deus", pois sempre teve de trabalhar duro, é uma "sobrevivente", como ela mesma se define. Muita força, Marildinha!

### Nivaldo Alves

Nivaldo trabalha na Cantina Pelego's há 17 anos. "Sou cozinheiro aqui desde 1986. Gosto da profissão, pra mim cozinha é arte – pego o alimento cru e o transformo num prato saboroso, e isso com dedicação, carinho e seriedade", conta Nivaldo, que atualmente prepara as duas carnes servidas pela Cantina, todo dia.

"Como você começou no ramo de alimentação?", pergunto. "Nunca trabalhei em outra área que não a cozinha. Quando comecei eu tinha 15 anos", confidencia. "E como foi que você aprendeu a cozinhar?", "É de família, grande parte da minha família mexe com cozinha, eu via meus irmãos trabalhando e acabei gostando também. Tenho irmão que era supervisor de chefe de cozinha, tenho irmão açougueiro, irmã pizzaiola, irmã saladeira", segue relatando.

"Dá tempo de fazer duas carnes num dia só?", pergunto. "Dá sim, mas, para isso, tenho que chegar aqui às 08h e trabalhar duro. Cansa fisicamente, mas o corpo acostuma e a prática é essencial". "Prática? Você pratica em casa, cozinhando para a sua família?", alfineto. "Quando eu era casado, eu cozinhava em casa também. Tenho um filho de nove anos que, quando vai lá pra casa, ajuda-me a preparar alguns pratos. Ele já tá pegando a prática também...", responde, com ar de satisfeito por estar ensinando ao filho os macetes do seu próprio ofício.

### José Wilson Rodrigues Lima

Enquanto concedia a entrevista ao Pinga-Fogo, "Zé Wilson", como é conhecido por muitos, "Sr. Wilson", como é chamado por mim ou simplesmente "Wilson", há oito anos na Assufemg, atendia a cerca de 10 pessoas ao mesmo tempo, e eu não estou

exagerando! No momento da entrevista, frise-se aqui, havia um grupo de aproximadamente 10 pessoas no salão da Cantina, todos a cargo do sempre alerta e prestativo Wilson, que é atendente de balcão da Pelego's.

Quando tem "happy-hour" na Pelego's, ele não se faz de rogado: "sou o homem da dose", diz o Sr. Wilson, o homem da "linha de frente" do balcão da Pelego's em festas e eventos realizados no Espaço Cultural Francisco Assis Mota, anexo à cantina. "Quantas pessoas você já atendeu ao mesmo tempo?", pergunto. "Umas 15, 20", diz... e se contar "causos" é com ele mesmo, ouvir "causos" também é. "Tens uns clientes que me contam as coisas, perguntam-me se vi tal pessoa", conta Wilson. "E você sabe guardar segredo, Sr. Wilson?" "Sei sim, a pessoa pode confiar em mim", promete Wilson.

(*A essa altura, a entrevista havia ganhado status de conversa.*) E continua Wilson: "quando vendia cerveja à noite (*até o ano de 2005, quando a "Lei Seca" foi outorgada no campus*), o pessoal lotava aqui. Eles chegavam às 15h e só iam embora às 22h, às vezes até mais tarde. Eu servia aquela cervejinha gelada, uma cachacinha Seleta, Boazinha, Teixeira, Providência, Conhaque Presidente. Eu já enfiei nêgo no carro para que pudesse ir embora. Na época, um ia falando pro outro que aqui tinha bingo, e a Pelego's ia só enchendo", relembra o nostálgico Wilson.

O traquejo de Zé Wilson para lidar com situações que exigem dinamismo e iniciativa vem de longe, como ele mesmo conta: "comecei aqui trabalhando como pintor, fui eu quem pintou o parquinho (*que fica ao lado da sede da Assufemg*), e nas obras de manutenção realizadas em 2002/2003, pinte o teto e as

paredes da cozinha da Pelego's. Nesse período, fiz também serviços de bombeiro e eletricista, e acabei sendo chamado de "Mister M", porque todos os "pepinos" vinham parar na minha mão. Eu já consertei refresqueira (*recipiente que mantém os refrescos comercializados prontos para o consumo*), fatiador (*de frios e embutidos*), freezer e fogão que entupiu", "jura" Wilson.

### Rodrigo Borges de Matos

Rodrigo está na Assufemg há seis anos. Ele começou no hoje extinto restaurante da Assufemg da avenida Abraão Caran, onde fazia carnes, guarnições e sobremesas. Na Pelego's, onde está há quatro anos, veio para fazer a guarnição e o arroz e o feijão servidos pela Cantina, diariamente. Antes disso, já havia trabalhado com comida *a la carte*, e também no Carrefour, no Paes Mendonça e no Apoio, na preparação de carnes, massas e doces colocados à venda por esses supermercados. Ou seja, se você, caro leitor, já comprou lasanha ou bolo decorado em algum desses supermercados há alguns anos, pode ter comido uma gostosura feita pelo Rodrigo sem saber que se tratava de obra e graça desse cozinheiro de mão cheia.

"Chego às 06h e libero o café pro pessoal. Aí, a partir das 07h30, 08h eu começo a preparar o arroz e o feijão, catados no dia anterior e que são cozidos e servidos a partir das 11h", responde Rodrigo à minha pergunta sobre a preparação do carro-chefe da Pelego's, na minha rele e humilde opinião – o arroz com feijão. "Qual é o segredo do arroz com feijão da Pelego's?", pergunto. "Não tem segredo, é carinho e muito amor, é trabalhar com boa vontade e temperar com um pouco de alho. O tempero de sal-com-alho é a gente que faz, nós o usamos muito nas comidas servidas pela Pelego's".

*(Será que é por isso é que o meu feijão com arroz, mesmo feito com carinho, amor e higiene, não fica muito bom? Será que o segredo é o tempero caseiro de sal-com-alho que os funcionários da Cantina fazem?)*

### Maria dos Reis

Maria trabalha na Pelego's há sete anos e, embora ajude os cozinheiros e todas as outras pessoas na Cantina em seus afazeres, cuida mesmo é da preparação das saladas servidas no almoço. Ela conta que sempre trabalhou no ramo de alimentação, desde que chegou a Belo Horizonte. "Meu primeiro serviço foi na cozinha. Vim da roça, de Montes Claros, e o primeiro serviço que arranjei foi na cozinha. Fiquei na área de salada, depois cozinhei, saí, fui pra outra cozinha, salada de novo, depois eu vim pra cá".

"Você gosta de salada?", provoco (*pausa para um comentário: quase todo mundo gosta de carne, quase todo mundo gosta de feijão com arroz, mas nem todos gostam de salada – um item que não deve faltar no cardápio de qualquer pessoa que pretenda ter uma alimentação balanceada*). "Eu gosto, eu só não gosto de fazer em casa. Nos fins-de-semana, minha família, que gosta muito de salada, pede para eu preparar, mas em casa gosto mesmo é de fazer coisas diferentes". "Tem algum item da salada do qual você não goste?" "Eu não gosto de abobrinha!", protesta. "Pra finalizar: que vegetais são mais difíceis de serem preparados?", pergunto. "Fazer couve-flor e brócolis é difícil, tem que ter muito cuidado para lavá-los". A julgar pelo carinho, amor e higiene dispensados pelos funcionários da Pelego's na preparação dos alimentos, eu diria que isso não é empecilho para ela.

### Maria das Graças Matias Alves ("Graça")

Ela está de volta ao quadro de funcionários da Pelego's desde dezembro de 2008. "Agora, minha rotina é assim: eu chego às 06h40 e me preparo para começar a trabalhar às 07h. Começo pelo banheiro, depois vou para o pátio, depois para o salão (*da cantina Pelego's*), depois para a locadora, brinca a bem-humorada Graça, ou "Gracinha Horta" – apelido dado por mim a ela, uma alusão à Gracinha Horta, "irmã de Toninho Horta, cantora e proprietária de um bar, o 'Aqui ó', no bairro Horto".

*(Explico a origem do apelido. É que Graça, nas horas de folga, gosta mesmo é de cantar. "Outro dia mesmo, fui ao videokê perto lá de casa, lá na Waldomiro Lobo, no bairro Guarani", diz. "E cantou o quê?", pergunto. "Ora, não podia faltar a "baixinha" (Elis Regina), a "gordinha" (Alcione) e aquele que canta assim", gesticula com mãos e braços como se estivesse a balançar um pedestal de microfone. "Roberto Carlos, suponho". "É ele mesmo", responde, risonha.)*

### Eudiléia Sanson de Brito

Ela é a mais nova "cria da casa", mas os menos de dois anos de convivência com a turma da Pelego's, principiados no ano de 2008, foram suficientes para que Eudiléia, operadora de caixa, pudesse se ambientar na Cantina. "Eles (*a equipe da Pelego's*) foram bem receptivos, entrosei-me facilmente, o que não ocorre em algumas firmas, nas quais o pessoal não costuma ser muito receptivo com os que estão chegando", afirma. Ela, que também gosta da comidinha da Pelego's, tem decorados vários números sob os quais os associados à Assufemg estão registrados, inclusive o meu, números esses que são requisitados sempre que o cliente quer debitar em conta lanche ou almoço e não está de posse do cartão de sócio da Assufemg... **pessoal, vamos colaborar com a Eudiléia, retirando os cartões na sede da Assufemg!**

### Almoço na Pelego's



**Salada:** alface e tomate são fontes de vitaminas, fibras e minerais. As folhas devem ser consumidas cruas, para preservar os antioxidantes.

**Berinjela:** é um alimento rico em vitaminas, proteínas e sais minerais, além de ser pouco calórico. Estudos recentes apontam ainda propriedades na berinjela que ajudam a diminuir o colesterol.

**Carne:** a carne, embora seja fonte importante de ferro e proteínas, não deve compor mais que 20% do prato, dizem os especialistas.

**Arroz e feijão:** essa combinação é muito rica em fibras e proteínas, mas não pode dominar o prato. O arroz, em particular, deve ser consumido em pequenas porções.