



Blogs / Planeta Futuro

Alterconsumismo

Coordinado por ANNA ARGEMÍ

CIUDADES SOSTENIBLES > TRIBUNA i

Las favelas de Río dicen no al desperdicio

En las comunidades de Babilonia, Regina Tchelly ha conseguido ampliar la duración de una cesta básica de diez a treinta días, aprovechando el 100% de los alimentos



Mural de recetas de Regina Tchelly, en la favela Babilonia.

LEONARDO MARTINS DIAS

LEONARDO MARTINS DIAS

30 NOV 2022 - 05:30 CET



Regina Tchelly (41 años) tenía 19 cuando inmigró desde el pobre noreste brasileño en búsqueda de un sueldo mejor. Cambió los 11 euros mensuales que cobraba como empleada doméstica en Paraíba por los 42 que le pagaban en Río de Janeiro. Al llegar a la ciudad carioca, ubicada en el sureste del país, en el 2000, a Tchelly le impresionó la cantidad de desperdicios en las calles. “Después de los mercados sobraban montañas de alimentos que en Paraíba aprovechamos”, explica. Sin saberlo, esta primera percepción, fruto de la riqueza de la multiculturalidad, erguía un puente hacia su futuro como emprendedora.

En 2011, las comunidades de Babilonia, favela de Río de Janeiro donde Tchelly vive y emprende, en el barrio carioca de Leme, hicieron un bote para fortalecer su proyecto gastronómico [Favela Orgánica](#). Compraron diez uniformes, tablas y cuchillos. Tchelly empezó a producir pan con restos de plátanos, ceviche de tallo de brócoli, harina o albóndigas con sobras de remolacha, leche de semillas de calabaza, o a reaprovechar los restos de cocos, cuya retirada es un gran problema para el ayuntamiento de la ciudad por su peso y volumen. “Mi restaurante nunca ha tenido carta, siempre he creado los platos con lo que tenemos en el momento, como en Paraíba.”

Hoy, Favela Orgánica tiene huertos sostenibles y diversas iniciativas. “Sirvo comidas aquí, entrego a domicilio, vendo congelados, e imparto formación en gastronomía sostenible y emprendimiento, entre otras iniciativas. Por ejemplo, mis clientes me enseñan sus neveras con la cámara del móvil y explico cómo aprovechar el 100% de los alimentos de forma sana, nutritiva, y rica. Consigo ampliar la duración de una cesta básica de diez a treinta días. Además, estoy produciendo una aplicación para reducir desperdicios. Lo poco que sobra vuelve para la tierra como compost. Vendo medio litro de biofertilizante a un euro y veinte céntimos, y un quilo de abonos naturales a noventa céntimos. El aceite de freír usado lo convierto en jabón”, desarrolla.



Regina Tchelly en la entrada de su proyecto Favela Orgánica, en la favela Babilonia.
LEONARDO MARTINS DIAS

Tchelly tiene clientes tanto en la favela como en el asfalto (término utilizado en las favelas para referirse a la parte formal de la ciudad). Pero el reconocimiento en Brasil no llegó hasta que su proyecto ganara visibilidad mediática debido al interés europeo. Chefs destacados de Turín le llevaron tres veces a Italia para que Tchelly les formara. “En Brasil no me valoraban. Ganar visibilidad y reconocimiento en Europa me motivó mucho para seguir adelante con Favela Orgánica. Me inspiró a dar rienda suelta a mis sueños.”. Abriéndose los brazos en el huerto orgánico y girándose sobre si misma, Tchelly afirma sonriendo y con mucho orgullo: “Mira lo que podemos hacer cuando somos capaces de soñar.”.

Favela Orgánica, además de enmarcarse bajo la dimensión medioambiental de la sostenibilidad, también es un proyecto social. “Hago una gastronomía más humanizada, amorosa e integradora. Empleo la comida para unir personas. Reparto recetas en los muros de la favela. En la pandemia distribuí

más de 600 platos y enseñé a aprovechar la comida. Educo y saco a los niños de las calles y de la vulnerabilidad ante la criminalidad. Impulso lo que las empresas llaman ‘emprendimiento’ para fomentar la generación de renta entre personas desempleadas. En la primera edición de mi curso online se apuntaron doscientas personas de todo Brasil. En definitiva, mi vida es reflexionar, de verdad, sobre cómo consumir y acumular menos y buscar la autoestima. ¿Por qué comprar tanta ropa y alimentos o utilizar tanta agua?”, se pregunta.

Mi vida es reflexionar, de verdad, sobre cómo consumir y acumular menos y buscar la autoestima. ¿Por qué comprar tanta ropa y alimentos o utilizar tanta agua?

Regina Tchelly

Tchelly desconoce la Agenda 2030 y es crítica con las empresas. Sus comentarios hacen recordar la película *Plácido*, dirigida por Luis Berlanga, en la que ricos reciben a un pobre para cenar en su mesa en navidades: “Las empresas tienen que pensar menos en sus beneficios. Ya han extraído lo suficiente del planeta y de las personas. Sus directivos ya han acumulado suficientes recursos. Deberían de apoyarnos de verdad, no solamente para hacer marketing. Economía circular y estas modas pueden estar bien, pero falta mucho porque a menudo los que las mueven suelen hacerlo para acumular dinero. Ni siquiera han reducido su consumo de verdad como hacemos aquí. Estamos todos cansados de discursos de sostenibilidad, de ayudar al pobre y salvar el mundo... ¿De verdad hay gente que se lo cree?”, reflexiona.

Por todo ello, Tchelly no colabora con las empresas. “Al final es siempre igual. Quieren salir en la foto. Usan nuestra humanidad para lavar sus imágenes inhumanas e insostenibles. Hacen negocio en torno al hambre e impulsan políticas asistencialistas que no traen cambio alguno, sino que perpetúan la insostenibilidad. Si se les deja, se lo quedan todo. Compiten para quedárselo todo sin límites. Quieren más y más y más... Se aprovechan de la pandemia, de las crisis... ¿Qué sostenibilidad es esta? Aquí confiamos en la colaboración y el sentido de colectividad”, consolida.

“Hay miles de ejemplos”, dice. “Representantes de las empresas vienen aquí diciendo que quieren enseñarnos a emprender. Sin embargo, su soberbia les impide de entender lo que sabemos. Aquí emprendemos desde que nacemos, para sobrevivir, sin recursos y con creatividad, como las empresas son incapaces de hacer. Necesitamos amplificar nuestra propia voz, por ejemplo, a través de entrevistas que se publiquen en medios de comunicación. Ello eleva nuestra autoestima y nos permite creernos nuestros sueños. Necesitamos autonomía, educación de calidad, que no es la que nos traen las empresas y ni la administración pública”, denuncia. Sobre las universidades, dice que la apoyan: “Vienen nutricionistas a investigar lo que hacemos y nos dan consultas gratis, que no podríamos pagar porque rondan los cien euros”.

Este es el séptimo artículo de una serie de entrevistas sobre [relación con comunidades y conocimiento popular informal: pilares centrales para transformar hacia una sostenibilidad auténtica](#).

[Leonardo Martins Dias](#) realiza proyectos multi-actor de sostenibilidad. Imparte clases e investiga sobre una sostenibilidad más auténtica, actualmente con foco en la educación.

Puedes seguir a PLANETA FUTURO en [Twitter](#), [Facebook](#) e [Instagram](#), y suscribirte [aquí](#) a nuestra ‘newsletter’.

Comentarios ●

Normas

Más información



Soñar y sentir esperanza desde la favela de Ciudad de Dios

LEONARDO MARTINS DIAS | CIUDAD DE DIOS



La tecnología mueve el mundo... y las necesidades de las favelas

LEONARDO MARTINS DIAS

ARCHIVADO EN

Río de Janeiro · Brasil · Alimentos · Comidas diarias · Pobreza · Alimentación · Desperdicio alimentario · Gastronomía · Emprendedores

Se adhiere a los criterios de



[Más información >](#)

NEWSLETTER

Recibe el boletín de Planeta Futuro

LO MÁS VISTO

1. Un emprendedor egipcio: “En España, he sentido que, por ser refugiado, no me tratan como a una persona competente que pueda aportar valor”
 2. Un súper mosquito invasor introduce la malaria en urbes africanas
 3. La esclavitud sigue muy viva
 4. Morir sin dolor
 5. Pornografía infantil: la cara oscura de Internet
-

Recomendaciones EL PAÍS ▾



Encuentra la formación que te ayude en tu carrera profesional. Cursos y formación profesional. Aquí empieza tu futuro.



Curso 'online' de Doblaje. ¡Aprende a ponerle voz a actores y actrices de cine y televisión! Solicita más información



Máster en Psicología Infantil y Adolescente + Máster en Coaching y en Inteligencia Emocional Infantil y Juvenil. ¡Doble titulación!



Especialízate para ser Project Manager con este máster internacional con un 75% de descuento