

## OS INGREDIENTES

Lia Poggio e Roberta Marins de Sá

É com grande satisfação que apresentamos o primeiro volume do boletim “**Intelectuais da Terra – Brasil**”. Este boletim bimensal foi criado para facilitar a comunicação entre as **Comunidades do Alimento Terra Madre** no Brasil, e fortalecer a rede de **Intelectuais da Terra**. Como se trata do primeiro volume, achamos interessante descrever alguns ingredientes importantes que formam o Slow Food.

O movimento Slow Food foi fundado na Itália em 1986. É uma organização internacional sem fins lucrativos que conta hoje com 85.000 sócios distribuídos nos 5 continentes e sede em 50 países. O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de excelente qualidade, produzidos de forma respeitosa ao meio ambiente e às pessoas que o produzem.

O caracol foi escolhido como símbolo porque se movimenta lentamente e vai comendo calmamente durante o seu ciclo de vida. O Slow Food opõe-se à tendência de padronização do alimento no Mundo, e defende a necessidade dos consumidores estarem bem informados, se tornando **co-produtores**.

O interesse e preocupação dos envolvidos no movimento com as formas de produção dos alimentos, incluindo as condições de trabalho dos produtores artesanais, o bem estar animal, a proteção da agro e sócio-biodiversidade aumentaram, e começaram a surgir os primeiros projetos na área de **eco-gastronomia** apoiados pelo Slow Food.

Para dar mais clareza aos projetos, e favorecer a captação de recursos para o desenvolvimento dos mesmos, em 2003 foi criada a Fundação Slow Food para Biodiversidade, numa parceria entre o movimento Slow Food e a Região da Toscana. Em 2004 o Ministério do Desenvolvimento Agrário e a Fundação Slow Food para Biodiversidade assinaram um acordo de cooperação internacional. A partir da assinatura do acordo, os projetos “**Arca do Gosto**”, “**Fortalezas**” e

“**Comunidades do Alimento**” vêm sendo desenvolvidos no Brasil, na Secretaria de Desenvolvimento Territorial do MDA.

A **Arca do Gosto** é um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais. O objetivo é documentar produtos gastronômicos excelentes, que estão em risco de desaparecer.

Desde o início da iniciativa em 1996, mais de 750 produtos de dezenas de países foram integrados na Arca. Este catálogo constitui um recurso para todos os interessados em recuperar raças autóctones e aprender a verdadeira riqueza de alimentos que a terra oferece.

As **Fortalezas** são projetos concretos de desenvolvimento da qualidade dos produtos nos territórios, envolvendo diretamente os pequenos produtores, técnicos e entidades locais. São pequenos projetos dedicados a auxiliar grupos de produtores artesanais e salvaguardar os produtos artesanais de qualidade.

As estratégias das **Fortalezas** variam conforme os projetos e os produtos, e vão desde apoiar produtores, coordenar a promoção e estabelecer guias de autenticidade, a um investimento direto em equipamentos para os produtores. As **Fortalezas** Slow Food podem trabalhar de modos diferentes, mas os objetivos permanecem constantes: promover os produtos artesanais; estabelecer padrões de produção com os produtores para assegurar a qualidade do produto e, acima de tudo, garantir a viabilidade futura para os produtos tradicionais.

Atualmente no Brasil, temos cinco **Fortalezas**: Guaraná nativo e mel de meliponas dos Sateré Mawé (território Baixo Amazonas); Feijão Canapu em Picos, Piauí (território Vale do Guaribas), Umbu e derivados, em Uauá, Bahia; e Palmito Juçara dos índios Guarani, no estado de São Paulo (território Vale do Ribeira). Temos ainda uma dezena de produtos na Arca do Gosto, e inúmeras Comunidades do Alimento.

Segundo Carlo Petrini, Presidente internacional do Slow Food, Comunidade do Alimento é uma entidade fisicamente identificável, que tem valores, interesses e propósitos comuns e que está engajada através da proteção das se-

mentes, colheita, produção, cultivo, pesca, processamento de alimentos, distribuição de alimentos, marketing, educação e outras atividades **eco-gastronômicas**, trazendo produtos artesanais produzidos em pequena escala para os consumidores. Os indivíduos que compõem as comunidades do alimento são chamados de **Intelectuais da Terra**.

Os **Intelectuais da Terra** se encontraram pela primeira vez no Terra Madre 2004, o **Encontro Mundial das Comunidades do Alimento** organizado pelo Slow Food. O evento reuniu no Palazzo del Lavoro em Turim 4.888 **Intelectuais da Terra**, representantes de 1.250 comunidades do alimento de 130 países. A segunda edição do Terra Madre acontecerá em Outubro de 2006, e este boletim faz parte das atividades de preparação dos **Intelectuais da Terra** do Brasil.

São eles que vão descrever e apresentar, neste volume e nos próximos, os produtos excelentes que preparam com seus saberes, sabores e experiências.

Lia Poggio coordena as atividades da Fundação Slow Food na América Latina (desde a Itália) e Roberta Marins de Sá coordena os Projetos Slow Food no Brasil. ■

## A PROMESSA DE FUTURO

Kátia Karam

**A** semente do Projeto Promessa de Futuro começou a ser gestada em 1988, quando duas mulheres guerreiras se encontraram. Uma, médica sanitária, a outra professora e agricultora, uniram-se em torno da compreensão de que saúde e bem estar se conquista produzindo, botando a mão na terra, na massa. Surgiu a primeira semente agroecológica no povoado do Caxambu, Pirenópolis –GO.

Foi muita produção e muitas experiências: utilizando a área de domínio feminino da unidade produtiva, com as crianças na escola, com as mulheres no grupo de artesanato, com os homens na máquina de bater arroz. Até a criação da Associação de Desenvolvimento Comunitário do Caxambu e da consolidação do trabalho de sete mulheres no beneficiamento da produção agroecológica daqueles homens que encararam o desafio de deixar de produzir no sistema convencional.

Estão envolvidas no Promessa de Futuro hoje, cinco famílias, ainda que algumas em atividades bem pontuais: criação de galinha caipira, produção de açúcar mascavo e beneficiamento do baru.

Promessa de Futuro é hoje uma marca para vários produtos destas famílias: 21 sabores de geléias, 19 sabores de pickles, 4 sabores de chutney, açúcar mascavo, rapadura, castanha de baru, paçoca doce e salgada de baru, amendoim, gergelim, gersal, farinha de mandioca, polvilho, feijão de vários tipos, chá de hibisco, além de produtos vendidos in natura semanalmente na feira.



**As geléias, pickles e chutneys produzidos pelas mulheres na pequena agroindústria, que foi construída com muito esforço de todos e complemento de recursos de parceiros, levam o nome Promessa de Futuro.**

A Associação é referência pioneira no estado de Goiás no trabalho com agroecologia. Em função disto participa de eventos, feiras e simpósios, participa da discussão nacional sobre a certificação de produtos orgânicos e em outras entidades de estudo e pesquisa. Além disto tem assento nos Conselhos Municipais de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente. A Associação é também membro da Rede Cerrado desde 2001, participando com ela em vários momentos na defesa do cerrado.

O primeiro contato com o Slow Food aconteceu em 2004, quando foi indicada para participar do Terra Madre. Desde então seus vínculos têm se estreitado: dois produtos seus foram candidatos à Arca do Gosto, a geléia de cagaita e a castanha do baru\*; além disto a Associação tem participado de iniciativas para divulgar o SF e para consolidar um convívio em Pirenópolis.


Atualmente a fábrica está operando abaixo de sua capacidade produtiva instalada, mas o grupo está se organizando, firmando novas parcerias e se organizando pra enfrentar novos mercados.

Contatos:

[promessadefuturo@hotmail.com](mailto:promessadefuturo@hotmail.com) ; (62) 9107.1000 com Érica Danielle;

[katia\\_karam@hotmail.com](mailto:katia_karam@hotmail.com) ; (62) 3331.1388 com Katia



\* Candidatura conjunta com o CENESC, Centro de estudos e exploração sustentável do cerrado, organização civil sem fins lucrativos que começou em 2003 a desenvolver em Pirenópolis trabalho pela revitalização da flora do cerrado. A ADCC é sócia fundadora do CENESC; 

## SATERÉ MAWÉ E AS FORTALEZAS DO GUARANÁ NATIVO E O MEL DE MELÍPONAS

Maurizio Fraboni

Cerca de 9.000 Sateré-Mawé vivem naquela que desde os anos oitenta é a “Terra Indígena homologada Andirá-Marau”, um território de 800 mil hectares entre o Amazonas e o Pará, coração das antigas terras ancestrais deles, logo ao sul de Parintins e a l’oeste de Maués, cidade que os Mawé tira seu nome e muito mais. Eles são “os filhos do Guaraná”. Mitologicamente, o primeiro Mawé e primeiro tuxaua nasceu da cova onde a mãe, antes do começo do mundo, sepultou o primeiro menino, matado pelos tios invejosos, e o guaraná nasceu do olho direito da própria criança, semeado num buraco ao seu lado. Desde o começo do mundo, o Mawé e o Guaraná viveram e cresceram juntos; em simbiose.

Os Sateré-Mawé ensinaram ao Brasil e ao mundo as milenares técnicas de cultivo (transformação do cipó em arbusto através de semidomesticação na própria mata virgem), e de beneficiamento e conservação (sementes descascadas e piladas, modeladas em bastões, fumegadas com madeiras aromáticas) do guaraná. E suas virtudes: por eles, o Guaraná (Wará, na língua indígena) significa “começo de todo conhecimento”. Tomado ritualmente, ralando com pedra o bastão na cuja de água, durante as reuniões políticas e familiares, o Guaraná inspira “belas palavras” que criam harmonia entre as idéias, entre os desejos, entre as intenções dos participantes.

O Brasil e o mundo entenderam como quiseram, assim que o chamado “princípio ativo” do guaraná (análogo à cafeína) acabou sendo utilizado nos cinco continentes até para criar bombas excitantes; e técnicas de cultivo baseadas em monoculturas de clones dependentes de adubos e pesticidas químicos estão hoje começando a colocar a risco o patrimônio genético e o ecossistema da espécie nativa na Amazônia. Mas esses entendimentos não pertencem aos Sateré-Mawé. Por legado de seus ancestrais – aliás atribuindo esta ordem, mitologicamente, ao Imperador



Dom Pedro – os Sateré-Mawé são os guardiões do que os dois tuxauas gerais da terra indígena da época, reunidos em Umirituba em 1998, decidiram chamar solenemente de sateré-mawé éco ga’apypiat waraná mimotypoot sése; o que pode ser muito aproximadamente traduzido como: “santuário ecológico e cultural do Guaraná do povo Sateré-Mawé”. Por outro lado, o “projeto guaraná” ou “projeto integrado de etnodesenvolvimento”, que o CGTSM (Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé) leva a frente desde 1996, foi interpretado pelo tuxaua ancião da época como nada mais que a realização da antiga profecia de Onhaçabé, proferida sepultando o filho morto pelos tios: “Meu filho, teus tios queriam que tu ficasses um coitadinho, mas não serás. Tu serás grande, e tu irás pelo

mundo curando as doenças das pessoas”.

O guaraná dos Sateré-Mawé chega hoje em vinte países do mundo, onde o consumidor pode reconhecer sua origem. Com a renda do guaraná, o Conselho garante as certificações (produção orgânica em biodiversidade em conformidade aos critérios da FGP, Programa de Jardins Florestais; e relações de produção socialmente justas e solidárias conforme os

critérios da IFAT, Federação Internacional do Comercio Alternativo, a mais abrangente rede mundial de comércio justo), e financia, além de seu próprio funcionamento administrativo, vários sub-projetos, socioeconômicos e ecológicos ao mesmo tempo, entre os quais destacam-se a coleta diferenciada do lixo não orgânico (maior poluidor da floresta), e a proteção e domesticação da abelha nativa sem ferrão (maior polinizador da floresta). Esta também para a produção de mel de florada prevalente de guaraná, que agora é mais uma fortaleza do Slow Food; pois o mito Mawé conta que a Abelha, irmã do Sol, não quis segui-lo na sua viagem rumo às novas terras, mas, cheia de saudade, ficou com a tribo para cuidar das terras sagradas.



## NHANHÔTỸ JEJY- FORTALEZA DO PALMITO JUÇARA

Maurício Fonseca

O projeto “Nhanhôtỹ Jejy – Fortaleza do Palmito Juçara” foi concebido a partir de visita de representantes da Fundação Slow Food à aldeia guarani Ribeirão Silveira em abril de 2004.

Tradicionais coletores e usuários de palmeiras nativas da Mata Atlântica os Guarani, desde a década de 70, iniciaram um processo de comercialização do palmito Juçara como uma das alternativas para obter recursos para a subsistência das comunidades. Entretanto, a coleta predatória desta espécie praticada durante décadas, sobretudo por não-índios, colocou-a em risco de extinção. Conscientes desta realidade as lideranças da Terra Indígena Ribeirão Silveira vêm desenvolvendo, desde 1996, experiências de plantio de palmito Juçara e outras espécies não-nativas da Mata Atlântica como o Pupunha e o Açaí. Os resultados positivos obtidos fortalecem o propósito das lideranças de substituírem progressivamente a coleta não sustentável pelo manejo e comercialização sustentável do palmito. As lideranças Guarani têm se preocupado, sobretudo a partir de 2002 através do projeto “Nhemboaty Ñande Reko Ete’i Pygua – Fortalecer a Educação Tradicional Guarani”, em recuperar e revitalizar práticas tradicionais próprias da cultura guarani inclusive a culinária baseada no palmito.

Neste contexto, o projeto “Nhanhôtỹ Jejy – Fortaleza do Palmito Juçara” é uma iniciativa que contribuirá certamente para consolidar o propósito das lideranças indígenas da Terra Indígena Ribeirão Silveira e expandi-la para outras aldeias Guarani dos Estados de São Paulo e Rio de Janeiro, que vivem situação semelhante.

A primeira iniciativa resultante da parceria com a Slow Food foi a participação de quatro lideranças guarani e do responsável técnico pelo projeto nos eventos Terra Madre e Salone Del Gusto em outubro de 2004. Neste evento foi firmado o acordo de parceria cujos objetivos, a serem implementados a partir

de 2005.



de 2005.

## Atividades desenvolvidas em 2005

### Oficina do Palmito Juçara

Realização de uma oficina na Terra Indígena Ribeirão Silveira, objetivando sistematizar a experiência de manejo, plantio e comercialização do palmito desenvolvido pelas famílias de produtores guarani desta comunidade.

Esta oficina contou com a participação de representantes de outras aldeias guarani do Estado de São Paulo.

A partir das informações e imagens registradas durante a oficina produziremos um Manual da Fortaleza do Palmito Juçara que conterá dados sobre o processo de manejo e plantio das palmeiras e também sobre a culinária guarani baseada no palmito e um vídeo com os mesmos temas.

### Salão das Comunidades do Alimento Slow Food

Participação no Salão das Comunidades do Alimento Slow Food, realizado em Belo Horizonte, MG, entre os dias 20 a 23 de Outubro de 2005.

Adolfo Timóteo Verá Mirim e Maurício Fonseca participaram deste evento representando a “Fortaleza do Palmito Juçara”. A nossa participação incluiu a divulgação da culinária do palmito Juçara e o intercâmbio de informações e experiências com outras fortalezas e Intelectuais da Terra que participaram do evento. Um momento importante foi a realização da reunião com Lia Poggio e Roberta Sá e os demais integrantes do Slow Food presentes no evento, onde cada um apresentou sua experiência e discutimos conjuntamente propostas para melhorar a organização da rede do Slow Food no Brasil.

### Feira Nacional de Turismo Rural – FEIRATUR

Participamos da FEIRATUR, evento organizado pela Associação Nacional de Turismo Rural. O evento ocorreu entre os dias 25, 26 e 27 de Novembro de 2005 no Parque da Água Branca, São Paulo, SP.

A nossa participação incluiu a construção de um stand que continha um fogão artesanal feito de barro especialmente para o evento, outros equipamentos para preparo dos pratos tradicionais, ambientação indígena e um banner divulgando o projeto “Fortaleza do Palmito Juçara”.

Foram servidos, para degustação do público participante, os seguintes pratos da culinária Guarani baseadas no palmito: palmito cozido com fubá de milho e carne de ave; palmito assado na fogueira e na grelha do fogão artesanal, servido com carne bovina grelhada na chapa, e palmito cru com mel. O stand foi muito visitado, tendo sido servidos aproximadamente 250 pratos por dia, durante os três dias de atividades.

Este evento contou também com uma palestra da representante brasileira do Slow Food, Roberta Sá sobre as atividades desta Fundação no Brasil. Os participantes desta palestra puderam degustar gratuitamente os pratos servidos pelos guarani.

A nossa participação teve uma boa repercussão, sendo os representantes indígenas e não indígenas entrevistados por rádios e TVs que fizeram a cobertura da Feira.

Participaram deste evento Adolfo Timóteo, Jera Giselda, Márcio Fernandes Timóteo Kuaray Mirim, Maurício Fonseca, Eliza Bolsoni, Joana Arari, e colaboradores não indígenas vinculados ao Núcleo de Assuntos Indígenas-NAI.

## Seminário “Arranjos Produtivos e Desafios Econômicos entre os Povos Indígenas”

Participamos do Seminário “Arranjos Produtivos e Desafios Econômicos entre Povos Indígenas”, promovido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário-MDA, em Brasília, nos dias 05, 06 e 07 de Dezembro de 2005.

Este seminário teve como objetivo debater, sistematizar e divulgar experiências exitosas de empreendimentos indígenas desenvolvidos no Brasil, além de qualificar a discussão de um edital voltado para os povos indígenas que está sendo promovido pelo MDA em 2006.

Realizamos uma palestra onde apresentamos os objetivos, desafios e resultados obtidos até o momento pelo projeto “Fortaleza do Palmito Juçara. Esta palestra foi realizada por Adolfo Timóteo e Maurício Fonseca.

## Nossas metas para 2006

- Produção, Reprodução e Divulgação do Manual da Fortaleza do Palmito Juçara;
- Realizar oficinas de divulgação das práticas de manejo da palmeira Juçara e outras espécies de palmeiras aldeias Peguaoty (Sete Barras, SP), Pindoty (Pariquera-açu, SP) e Pakurity (Cananéia, SP);
- Divulgação da culinária guarani baseada no palmito Juçara;
- Participação de representantes da Fortaleza do Palmito Juçara no Convívio Slow Food de São Paulo, SP;
- Ações específicas com produtores e coletores de palmito na Terra Indígena Ribeirão Silveira, de apoio ao manejo sustentado da palmeira Juçara nativa, aumento das famílias de produtores de palmito Juçara e Pupunha e melhoria das condições locais e regionais de comercialização do palmito.

## ASSOCIAÇÃO DOS COLONOS ECOLOGISTAS DO VALE MAMPITUBA

Silvana Ferrigo



Em Praia Grande/ SC, no dia 04 de outubro de 1994 foi fundada a ACEVAM. O trabalho com feiras estendeu-se para outros municípios, sendo fator importante no trabalho e construção da proposta. Elaborado e aprovado o projeto “Práticas de Desenvolvimento sustentável em pequenas propriedades rurais do município de Praia Grande”, emitido ao PDA – Projetos Demonstrativos A do Ministério do Meio Ambiente e Amazônia Legal.

O projeto voltado para a proteção de recursos florestais nativos utilizados para fins econômicos, beneficiamento, processamento e comercialização da produção agroflorestal nos propiciou a adesão de novos agricultores e agricultoras, a organização da comercialização em rede, outras organizações comunitárias e de consumidores, integração de novos grupos e o fortalecimento dos agricultores.

Em 2004/2005 foi elaborado o projeto PDA Consolidação, aprovado e em execução com o título “Fortalecimento e Integração de Práticas de Agroecologia e Agroturismo na Agricultura familiar”. Com o objetivo de potencializar a estrutura de produção, o processamento e a comercialização, viabilizando a auto-gestão das pequenas propriedades agroecológicas e com potenciais agroturísticos. Gerar emprego e renda possibilitando a permanência do agricultor, agricultora e dos jovens no campo.

Neste mesmo ano, foi elaborado o projeto PDA Mata Atlântica e aprovado com o título: “Fortalecimento e Integração de Práticas de Agroecologia e Agroturismo na Agricultura familiar”. Com o objetivo de Desenvolver Práticas sustentáveis de agroecoturismo e educação ambiental, visando a preservação ambiental e geração de renda às comunidades do Entorno dos Parques Nacionais Aparados da Serra e Serra Geral.

Ao longo destes onze anos de trabalho a associação alcançou seu reconhecimento e credibilidade com muito esforço e perseverança, pois em um período difícil de sua trajetória a associação estava composta por apenas seis associados, que com sua garra e por acreditar que era possível, fizeram com que a associação permanecesse viva apesar das dificuldades, sendo que o apoio financeiro dos projetos do PDA deram o fôlego que necessitavam para manter viva esta proposta agroecológica.

Hoje a associação conta com uma equipe técnica, estrutura para o desenvolvimento das atividades e uma agroindústria familiar, onde é parte de seus objetivos a sua viabilização através da industrialização do palmito, entre outros.

A associação faz parte do MAELA – Movimento Agroecológico de América Latina e el Caribe e da Rede Ecovida de Agroecologia – Sul.

Fundamenta-se a ACEVAM no desenvolvimento sustentável e a preservação ambiental, valorizando o consumo consciente, a cultura local e o uso dos recursos naturais no artesanato e mais recentemente a integração do agroturismo na região.

O município de Praia Grande, está situado em meio a uma área de relevante interesse ambiental. Localizado no entorno dos Parques Nacionais Aparados da Serra e Serra Geral. A região abriga um verdadeiro patrimônio natural, de belezas ímpares formadas por *canyons*, rios, cachoeiras, fauna diversificada e remanescentes primários e secundários da Mata Atlântica, que penetra nos *canyons* onde se encontram espécies endêmicas.

A região dispõe de um grande potencial ecoturístico, sendo inclusive citado no plano de manejo dos PARNAS, como uma atividade sustentável de geração de renda.



Parque Nacional Aparados da Serra

## INTELECTUAIS DA TERRA NA COP 8 – 8ª CONFERÊNCIA DAS PARTES DA CONVENÇÃO SOBRE DIVERSIDADE BIOLÓGICA

Roberta Marins de Sá

**D**urante a Rio 92 (Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente e o Desenvolvimento – CNUMAD) líderes mundiais concordaram com uma estratégia de desenvolvimento sustentável. Um dos acordos chave adotados foi a Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB). A convenção estabelece três objetivos principais: a conservação da diversidade biológica, o uso sustentável de seus componentes, e a repartição justa dos benefícios da utilização dos recursos genéticos. Maiores informações no portal da CDB dos Ministérios das Relações Exteriores e do Meio Ambiente (<http://www.cdb.gov.br/CDB>).


A CDB é um dos mais importantes instrumentos internacionais relacionados ao meio-ambiente e funciona como um guarda-chuva legal/político para diversas convenções e acordos ambientais mais específicos. É o principal fórum mundial na definição do marco legal e político para temas e questões relacionados à biodiversidade (168 países assinaram a CDB e 188 países já a ratificaram, tendo estes últimos se tornado Parte da Convenção).

A Conferência das Partes (COP) é o órgão supremo decisório no âmbito da Convenção sobre Diversidade Biológica – CDB. As reuniões da COP são realizadas a cada dois anos. A COP8 (8ª Conferência das Partes da Convenção sobre Diversidade Biológica) ocorrerá entre 20 e 31 de março de 2006 em Curitiba-PR. Trata-se de uma reunião de grande porte que contará com a participação de delegações oficiais dos 188 membros da Convenção sobre Diversidade Biológica (187 países e um bloco regional), observadores de países não-parte, representantes dos principais organismos internacionais (incluindo os órgãos das Nações Unidas), organizações acadêmicas, organizações não-governamentais, organizações empresariais, lideranças indígenas, imprensa e demais observadores.

Os Intelectuais da Terra irão participar de um dos eventos paralelos oficiais, no dia 27 de março, com o título: Cooperação Fundação Slow Food para Biodiversidade (Itália) e Ministério do Desenvolvimento Agrário (Brasil): “Utilizando a Ecogastronomia para valorizar a Biodiversidade dos Territórios”.

A mesa redonda será coordenada por Roberta Marins de Sá, que irá fazer uma breve introdução sobre o movimento Slow Food, e a atuação da Fundação Slow Food para Biodiversidade no Brasil, em cooperação com o MDA, e no Mundo. Em seguida, Obadias Garcia (presidente do Conselho Geral da Tribo Sateré Mawé), Jussara Dantas de Souza (gerente comercial da COOPERCUC), e Adolfo Wera Mirim (presidente do Instituto Teko Arandu – Memória Viva Guarani), apresentarão os trabalhos realizados nas Fortalezas do Guaraná Nativo e Mel de Meliponas, Umbu e Palmito

Juçara, respectivamente. Em seguida, haverá um espaço para perguntas e discussões com o público. Maiores informações sobre os eventos paralelos no site <http://www.biodiv.org/meetings/cop8mop3>.

A sociedade civil também está se organizando para participar deste grande evento. Indígenas, populações tradicionais, camponeses e organizações não governamentais estão se organizando para uma participação ativa durante a COP8. A programação do Fórum da sociedade civil já está disponível em português, inglês, francês e espanhol: <http://www.cop8.org.br>. 

Este Boletim é uma produção independente de autoria dos Intelectuais da Terra do Brasil.

Coordenação Geral

Roberta Marins de Sá ([roberta.sa@mda.gov.br](mailto:roberta.sa@mda.gov.br)) e

Lia Poggio ([l.poggio@slowfood.it](mailto:l.poggio@slowfood.it))

Projeto Gráfico: Luciana Montenegro

[luckiana@uol.com.br](mailto:luckiana@uol.com.br)