

# Terra Madre



A rede Terra Madre é constituída por todos aqueles que querem agir para preservar, encorajar e promover métodos de produção alimentar sustentáveis, em harmonia com a natureza, a paisagem e a tradição. Dedicando especial atenção aos territórios, às variedades vegetais alimentícias e às espécies animais, através do apoio às comunidades rurais, pois os pequenos agricultores são na verdade, os guardiões da biodiversidade e da fertilidade das terras do planeta.


A visão do Terra Madre opõe-se ao desenvolvimento desenfreado e em busca de um aumento sistemático e constante de rendimentos e de cada vez maiores margens de lucro, através da venda de produtos massificados para o mercado global levando em consideração apenas interesses financeiros. Efetivamente, a intensa busca pelo lucro tem repercussões muito graves sobre todos nós, contribuintes e habitantes do planeta. No entanto, os pequenos agricultores são os primeiros a pagar a conta destes mecanismos, porque não têm meios para acessar os canais comerciais locais e são esmagados por sistemas de subsídios que não permitem desenvolver atividades agrícolas em condições justas.

Dia após dia, a família do Terra Madre cresce, se fortalece e se organiza para tutelar melhor produtos e tradições culinárias locais. No seu cotidiano as comunidades do Terra Madre dão consistência ao conceito de qualidade do Slow Food: bom, limpo e justo; onde bom se refere à qualidade e ao gosto dos alimentos, limpo a métodos de produção que respeitam o ambiente e justo à dignidade e justa remuneração dos produtores e ao preço correto aos consumidores.

Os primeiros nós desta rede foram as comunidades do alimento, às quais se juntaram posteriormente os chefes de cozinha, os representantes do mundo acadêmico, os jovens, os artesãos e os artistas.

As comunidades do alimento são grupos de pessoas que produzem, transformam e distribuem alimentos de qualidade de forma sustentável e estão fortemente ligadas a um território do ponto de vista histórico, social e cultural. As comunidades enfrentam em comum as consequências de problemas originados pela agricultura intensiva, que lesa os recursos naturais, e pela indústria alimentar de massa, que busca à padronização de gostos e põe em risco a própria existência das pequenas produções.

Os chefes de cozinha têm um papel fundamental. São os intérpretes de um território, que o valorizam através da sua criatividade. Os chefes de cozinha do Terra Madre perceberam que não se pode separar o prazer da responsabilidade para com os produtores, sem os quais não existiria uma cozinha de sucesso. Os restaurantes são o lugar ideal para transmitir esta filosofia aos consumidores. Os chefes reforçam as comunidades do alimento dialogando e colaborando com os produtores, e por este meio lutam, também, contra o abandono das culturas tradicionais e a padronização dos alimentos.




No mundo todo, mais de 450 acadêmicos de 250 universidades e centros de investigação fazem parte da rede Terra Madre e empenham-se, no próprio âmbito e com os instrumentos que lhes correspondem, em favorecer a conservação e o reforço de uma produção alimentar sustentável, através da educação da sociedade civil e da formação profissionalizante de pessoas para atuar no setor agroalimentar.

O mundo acadêmico que partilha os valores do Terra Madre procura cultivar uma relação de reciprocidade com a produção, disponibilizando seu conhecimento científico para favorecer intercâmbios entre comunidades locais, mas também escutando as comunidades, nos casos em que estas tenham elaborado soluções e experiências ainda insondáveis pelo mundo científico.

O Terra Madre é um projeto concebido pelo Slow Food, fruto da sua evolução e que tem atualmente o seu ponto focal na convicção que “comer é um ato agrícola e produzir é um ato gastronômico”. Desde sempre, o Slow Food defendeu os prazeres da mesa, os produtos de qualidade e as culturas locais da crescente homogeneização imposta pelas lógicas consideradas modernas de produção, distribuição e economia de escala. E foi exatamente e aprofundando o conhecimento destas lógicas que o Slow Food percebeu o quanto é necessário proteger e apoiar os pequenos produtores, mas também mudar o sistema que os prejudica, juntando os diferentes intervenientes com poder de decisão: consumidores, institutos de formação, chefes e cozinheiros, entidades de pesquisa agrícola, organizações não governamentais... Tornou-se evidente que se podia ter um impacto significativo se as ações locais que têm visão global fossem acumuladas e multiplicadas por toda parte.

Assim nasceu o Terra Madre: para dar voz e visibilidade aos agricultores, pescadores e criadores que povoam o nosso mundo. Para aumentar nas comunidades de produtores e na opinião pública, a consciência de quanto o trabalho dos pequenos produtores é precioso e fundamental para todos nós. E dar aos produtores mais ferramentas para poderem continuar a trabalhar por condições melhores, para o bem de todos e do planeta. Por estas razões, pareceu fundamental construir uma rede mundial que dispusesse de instrumentos de partilha de informação e que oferecesse a possibilidade de aprender com as experiências de outras cooperativas e de colaborar com os outros. O nosso objetivo é continuar a ter terras férteis, onde germinem e cresçam plantas e animais adaptados às particularidades de cada ambiente, sem a utilização de substâncias químicas que os fazem produzir ou engordar artificialmente. O nosso objetivo é continuar a ter pessoas que protejam as terras, saberes e alimentos que têm o gosto original.

A rede do Terra Madre foi lançada na reunião inaugural de 2004 em Turim. O primeiro encontro reuniu 5000 produtores de 130 países e chamou – como nunca – a atenção da mídia para as suas problemáticas.



A aventura do Terra Madre atualmente propaga-se ao ritmo das estações, toma novas formas e enriquece em harmonia com as especificidades de cada povo, cultura, clima e território. Prova desta evolução são os encontros nacionais organizados localmente em diversos países.

A rede Terra Madre no Brasil é formada por representantes das comunidades do alimento e das Universidades, produtores de 8 Fortalezas, cozinheiros, estudantes ligados ao Youth Food Movement e artistas populares.

Esta rede foi crescendo e se fortalecendo, graças à importância dos temas promovidos, às ocasiões de encontro e intercâmbio que foram se desenvolvendo ao longo dos anos e às atividades realizadas para preservar o riquíssimo patrimônio gastronômico do país.

Criou-se assim uma sólida rede de colaboradores e aliados que permitiu realizar, em 2007, o primeiro encontro Terra Madre Brasil.

A segunda edição do evento acontecerá em Brasília de 19 a 22 de março de 2010, no complexo cultural FUNARTE. O encontro será realizado pelo SLOW FOOD, em parceria com: SDT, FIDA e MINC e com a colaboração de *Educação em Foco*, IMCA e *Regione Veneto*. Participarão do encontro 550 convidados representantes da rede do Terra Madre no Brasil e mais de 200 observadores (representantes das instituições locais e da sociedade civil, jornalistas especialistas do setor e profissionais do mundo da produção agroalimentar).

Durante os quatro dias do evento, os delegados terão a oportunidade de participar de workshops temáticos para abordar e discutir questões de interesse comum. Ao mesmo tempo, serão realizados laboratórios de educação do gosto para adultos e crianças, percursos de análise sensorial, demonstrações gastronômicas dos cozinheiros da rede, palestras e seminários sobre qualidade alimentar, produção sustentável e biodiversidade agrícola.

Na área verde do complexo será realizada a Feira da Identidade Alimentar, onde os visitantes poderão descobrir, saborear os produtos das comunidades do alimento, da Arca do Gosto e das Fortalezas brasileiras, além de conhecer os produtos do "artesanato culinário".

O programa do evento também prevê a realização de atividades culturais ligadas ao tema do alimento, entre elas exposições, projeção de documentários e shows de música.

Para saber mais:

Rede mundial Terra Madre  
[www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)

Rede brasileira  
[www.terramadre.slowfoodbrasil.com](http://www.terramadre.slowfoodbrasil.com)



# A Rede Terra Madre no Brasil

## As Comunidades do Alimento

*"Uma Comunidade do Alimento é uma entidade fisicamente identificável, que tem valores, interesses e propósitos comuns e que está engajada através da proteção das sementes, colheita, produção, cultivo, pesca, processamento de alimentos, distribuição de alimentos, marketing, educação e outras atividades ecogastronômicas, trazendo produtos artesanais produzidos em pequena escala para os consumidores."*

Carlo Petrini, Presidente Internacional do Slow Food

As comunidades do alimento do Terra Madre representam um conceito novo. São constituídas por todos os sujeitos que operam no setor agroalimentar, da produção de matérias-primas à promoção de produtos acabados, e que se caracterizam pela qualidade e a sustentabilidade das suas produções. A comunidade do alimento está intimamente ligada ao próprio território do ponto de vista histórico, social, econômico e cultural. O produto ou os produtos das comunidades se distinguem acima de tudo pela sua qualidade: orgânica, ambiental e social.

Leia mais sobre as Comunidades do Alimento:  
[www.slowfoodbrasil.com/comunidades](http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades)

Conheça as comunidades presentes no II Terra Madre Brasil:

### **ABAF**

*Associação de produtores familiares*  
Maria Inês T. Bendassoli  
renata\_bendassoli@hotmail.com  
(16) 3761 1759  
Batatais – SP

### **AGRECO**

[www.agreco.com.br](http://www.agreco.com.br)  
*Produtores orgânicos*  
Karina Kirchner Roecker  
karina\_grilo@hotmail.com  
(48) 3654 0038 ou (48) 3256 0247  
Santa Rosa de Lima – SC

### **AMA - Associação de produtoras agroecológicas**

Aline Tavares  
aline@itcp.unicamp.br  
(19) 8140 3675 ou (19) 8140 3676  
Mogi Mirim – SP

### **APACO**

[www.apaco.org.br](http://www.apaco.org.br)  
*Produtores Agroecológicos*  
Diva Vani Deitos  
apaco@desbrava.com.br  
(49) 3322 0154 ou (49) 3322 0154  
Chapecó – SC

### **APORBA - Associação de Produtores Orgânicos do Recôncavo Baiano**

Pedro Augusto Borges Coni  
contatoararuta@hotmail.com  
(75) 8129 1719  
Conceição do Almeida – BA

### **Assentamento Boa Vista Agricultores**

Antônia Borges de Freitas  
flavio@dom.gov.br  
(81) 9961 5785  
Quixadá – CE

### **Assentamento Corumbá Produtores agroecológicos**

Donizete Camargo da Silva  
dcsilva192@gmail.com  
(67) 9204 3263  
Corumbá - MS

### **Assentamento Santa Agostinha Agricultores**

Francisco Evanildo C. de Melo Silva  
atoscaraubas@brisanet.com.br  
ou rosane@dom.gov.br  
(84) 9928 2290  
Caraubas – RN

**ATOS (ONG) - RN**

Produtores agroecológicos  
Robson Luiz Soares Gurgel  
atoscaraubas@brisanet.com.br  
(84) 9996 8231

**Baru e Jatobá - Coletores**

Assentamento Andalucia  
(67) 3347 3130  
Nioaque – MS

**Berbigão - Produtores**

Erika Sagae  
basedeservico@cepagro.org.br  
(48) 9943 6570 ou (48) 3334 3176  
Florianópolis – SC

**Bijajica - Produtores**

Erika Sagae  
basedeservico@cepagro.org.br  
(48) 9943 6570 ou (48) 3334 3176  
Florianópolis – SC

**Café e frutas - Produtores  
agroecológicos - COOCARAM**

www.coocaram.com.br  
Leandro Dias Martins  
leandro@coocaram.com.br  
(69) 9256 1012  
Ji-Paraná – RO

**Café - Produtores agroecológicos**

**COOFELIZ**  
Jozeleno Anaclecio da Silva  
(32) 3746 1351  
juseleno13@yahoo.com.br  
Espera Feliz – MG

**Cambuci - Produtores – Sítio do Bello**

Flavio Lemos Silva  
flaviolemosrgs@gmail.com  
(11) 4820 2603  
Rio Grande da Serra – SP

**Cambuci e derivados - Produtores**

Moacyr Orsini  
cambucydaserri@bol.com.br  
(11) 4820 1641  
Rio Grande da Serra – SP

**Caprinos - Criadores**

Edmir Souza  
(87) 9632 6173  
coopercaprifloresta@yahoo.com.br  
Floresta – PE

**Castanha de Caju**

Produtores orgânicos - **COOPERCAJU**  
Terezinha de Oliveira Medeiros  
(84) 3334 0014  
temaoliva@yahoo.com.br  
Serra do Mel – RN

**Castanha de Caju**

Produtores - **COPACAJU**  
Francisco de Assis Sales  
salesfrancisco@uol.com.br  
(85) 3234 0348  
Pacajus – CE

**Castanha do Brasil - Coletores  
da Comunidade de Mazagão**

Osias Silva  
(96) 9117 1874  
godo250@yahoo.com  
Macapá – AP

**CAV - Centro de Agricultura**

Alternativa Vicente Nica  
Boaventura Soares de Castro  
boaventurasoares@yahoo.com.br  
(38) 3527 1401  
ou (38) 9193 5651  
Turmalina – MG

**Central do Cerrado**

www.centraldocerrado.org.br  
Produtos de organizações  
comunitárias do Cerrado  
Luis Carrazza  
(61) 3327-8085  
centraldocerrado@  
centraldocerrado.org.br  
Brasília - DF

**Comunidade de Irapuá**

Agricultores e apicultores ecológicos  
Antônia Lídia de Carvalho  
paula@dom.gov.br ou  
tatiane@dom.gov.br  
(81) 9949 0750  
Nova Russas – CE

**Comunidade de Lagoa da Volta**

Agricultores  
Alexandre Santana  
alexandre.santana@dom.gov.br  
tatianasouza@dom.gov.br  
(81) 9664 5678  
Porto da Folha – SE

**Comunidade Padre Bernardo***Produtores*

Teobaldo Rocha

(61) 9678 5657

Padre Bernardo – GO

**Comunidade Quilombola de Umbuzeiro Leitão - Agricultores**

Sebastião José da Silva

adelmos@dom.gov.br

(81) 9961 5754

Afogados da Ingazeira – PE

**Comunidade Quilombola do Bairro de Porto Velho***Produtores agropecuários*

Vandir dos Santos

fanelli.luca@photowo.net

(15) 9616 0835

Iporanga – SP

**Comunidade Serra da Baixa I***Agricultores*

Maria de Lurdes Delmondes

helio@dom.gov.br

(87) 9945 6783

Ipubi – PE

**COOARA - Produtores agropecuários**

Samoel Jose de Santana

samuel\_ppb@hotmail.com

(87) 9138 0685 ou

(75) 3287 2424 (recado)

Abaré – BA

**COOPEAGRO**

www.coopeagro.org

*Produtores agroecológicos*

Rivaldo Vasconcelos do Rego

coopeagro@coopeagro.org

(82) 9102 9678

Maragogi – AL

**Doçaria Tradicional - Produtores**

Thiago Oliveira Gaio

variedadestiago@gmail.com

(22) 2556 1184

Valão do Barro – RJ

**Doceiras de Maquiné**

Mariana Oliveira Ramos

mariana\_avati@yahoo.com.br

(51) 81656704 ou (51) 3628 1068

debynhaboff@hotmail.com

Maquiné – RS

**Doceiros do****Assentamento Novo Zabelê**

Ana Cláudia Alves da Silva

rclarindo@dom.gov.br ou

zejoao@dom.gov.br

(81) 9602 3234

São Raimundo Nonato – PI

**Erva Mate - Produtores**

Luiz Zenaide Gomes

lzgomes@anca.org.br

(42) 3644 1177

Santa Maria do Oeste – PR

**Farinha d'água - Produtores**

Benedito Batista da Silva

nazaf@eletronet.com.br

(91) 8262 1473 ou (91) 3425 2122

Bragança – PA

**Farinha de Mandioca Polvilhada***Produtores*

Erika Sagae

basedeservico@cepagro.org.br

(48) 9943 6570 ou (48) 3334 3176

Florianópolis – SC

**Frutas - Produtores agroecológicos****ACEVAM** www.acevam.org*Banana do Vale do Mampituba*

Silvana de Fátima Ferrigo

silvanaferrigo@ecovida.org.br

(48) 3532 0333

Caxias do Sul – RS

**Frutas - Produtores orgânicos****AGROPRATA***Caqui e banana de Pedra Branca*

Graciano Manoel Morais Caseiro

gracianocaseiroproducoes@gmail.com

(21) 3394 4619 ou (21) 99452606

Rio de Janeiro – RJ

**Grande Sertão***Produtores agroecológicos*

Aparecido de Alves Souza

cooperativagrandesertao@gmail.com

(38) 3223 2285

Porteirinha – MG

**GRIF - Associação Grupo***Inspiração Feminina - Artesanato*

Neide Alves dos Santos Silva

neideartes@oi.com.br

(75) 3421 8641 ou (75) 3421 8640

Alagoinhas – BA

**Horta Comunitária Joaquim**
**Gomes - Produtores**

Carlos José Esteves Gondim

Montes Claros – MG

**IPOEMA – Produtos Agroflorestais**
[www.ipoema.org.br](http://www.ipoema.org.br)

Rafael Poubel

[rapoubel@gmail.com](mailto:rapoubel@gmail.com)

(61) 8187 0354

Brasília – DF

**JOCA - Jovens Agroecologistas**
**Amigos do Cabeço – RN**

Aldeíza Melo de Medeiros

[aroeira.pimentas@yahoo.com.br](mailto:aroeira.pimentas@yahoo.com.br)

(84) 8826 7236

**Jovens Agricultores de Teófilo Otoni**
[www.apjuntos.org.br](http://www.apjuntos.org.br)

Joana Alves Louback

[apjuntos@apjuntos.org.br](mailto:apjuntos@apjuntos.org.br)

(33) 3522 8015

Teófilo Otoni – MG

**Licuri - Produtores**

Josenaide de Souza Alves

[naidemell@hotmail.com](mailto:naidemell@hotmail.com)

(74) 3651 0225 ou (74) 9199 8569

Capim Grosso – BA

**Mangaba - Catadoras**
**MCM - Movimento das Catadoras**
**de Mangaba de Sergipe**

Patrícia Santos de Jesus

[mcm.barradoscoqueiros@gmail.com](mailto:mcm.barradoscoqueiros@gmail.com)

(79) 9948 4665 ou (79) 8803 6472

Barra dos Coqueiros – SE

**Mangaba e do Pitu - Produtores**
**do Vale do Maxaranguape**

Gustavo Furtado da Câmara

[vivendadovale@yahoo.com.br](mailto:vivendadovale@yahoo.com.br)

Ceará Mirim – RN

**Marmelada de Santa Luzia**
**Produtores quilombolas**

João Antonino de Araujo

(61) 3625 1631

[antonino@bol.com.br](mailto:antonino@bol.com.br)

Cidade Ocidental – GO

**Mel - Apicultores**
**FLORIMEL**

Mauricio dos Santos Aneliton

[aneilton17@hotmail.com](mailto:aneilton17@hotmail.com)

(87) 9111 9012

Abaré – BA

**Mel de abelha nativa e beiju**
**Apicultores e Produtores**

Ivonete Queiroz

[tamua.santoantonio@yahoo.com.br](mailto:tamua.santoantonio@yahoo.com.br)

(93) 3534 1122 ou (93) 8404 5759

Prainha – PA

**NatMel - Produtores de mel de abelhas nativas**

Antonio Ilson Constantino

[ilsonbezerra@gmail.com](mailto:ilsonbezerra@gmail.com)

(98) 3469 1527

Barreirinhas – MA

**Ostras de Cananéia - Coletores**
**COOPEROSTRA**
[www.cooperostracom.br](http://www.cooperostracom.br)

(13) 9714 7356

Cananéia – SP

**Pequi - Coletores – Cacimbas**

Maria Araújo Férrer

[ferrermaria@bol.com.br](mailto:ferrermaria@bol.com.br)

(88) 3532 0146 ou (88) 3532 0147

Barbalha – CE

**Pequi - Coletores e produtores de derivados**

José Antonio Alves dos Santos

[cooperjap@ig.com.br](mailto:cooperjap@ig.com.br)

(38) 9974 3638

Japonvar – MG

**Pinhão - Coletores**
[www.arvoredobrasil.com.br/iaf](http://www.arvoredobrasil.com.br/iaf)
**Produtores de Erva Mate e ervas**
**condimentares e aromáticas**

Roseli Cordeiro Eurich

[iafturvo@yahoo.com.br](mailto:iafturvo@yahoo.com.br)

(42) 3642 1318

Turvo – PR

**Piracui - Pescadores de Tamuá**

Ivonete Queiroz

[tamua.santoantonio@yahoo.com.br](mailto:tamua.santoantonio@yahoo.com.br)

(93) 3534 1122 ou (93) 8404 5759

Prainha – PA

**Pirarucu**

Associação de Pescadores - ASPAC  
Vicente Neves  
vicente.silves@hotmail.com  
(92) 3528 2045  
Silves – AM

**Produtores da Feira Familiar do**

Município de São Pedro  
Marcelo Camargo Covizzi  
saama@saopedro.sp.gov.br  
(19) 3483 1500 ou (19) 3481 9200  
São Pedro – SP

**Produtores de Cariri**

Aldo Belo - aldo@dom.gov.br  
fabio@cnpa.embrapa.br  
(81) 9961 5754  
Brasília - João Pessoa – PB

**Produtores de Pintadas**

Fabiana Ferreira Maia de Jesus  
coopsertao@gmail.com  
(75) 3693 2209  
Pintadas – BA

**Projeto ONCA**

Produtores agroecológicos  
Helin Azevedo  
helin17@gmail.com  
(75) 3664 1121 ou (75) 9993 8886  
Taperoá – BA

**Queijo Salitre - Produtores**

João José de Melo  
cooalpa.queijoserradosalitre@  
yahoo.com.br  
(34) 9961 2284  
Serra do Salitre – MG

**Queijo Serrano - Produtores**

Juruema Batista Velho  
embjesus@emater.tche.br  
(54) 3237 2185  
Bom Jesus – RS

**RECA - Produtores agroecológicos  
e extrativistas**

Bernadete de Mattos Lopes  
dete.mattos@gmail.com  
(69) 3253 1007 ou  
(68) 3226 7421  
Porto Velho – RO

**SerOrgânico - Associação  
de Produtores Orgânicos de**

Seropédica - Assentamento Sol da  
Manhã e Assentamento Eldorado  
João da Conceição Pimenta  
joão.c.pimenta@bol.com.br  
(21) 9355-5288  
Seropédica – RJ

**Socol - Produtores**

Rita de Cássia Zanúncio Araujo  
renatobrioschi51@hotmail.com  
(28) 3546 1024  
Venda Nova do Imigrante – ES

**Uva Goethe - Produtores**

Matheus Damian  
matheus.damian@gmail.com  
(48) 3465 1693  
Urussanga – SC

**Uva Isabel**

Produtores orgânicos  
AECIA [www.aecia.com.br](http://www.aecia.com.br)  
cesarvolpato@centroecologico.org.br  
(54) 3293 3484  
Antônio Prado – RS

Terra<sup>®</sup>  
madre

Brasil  
2010







## Os Cozinheiros da Rede Terra Madre

Os chefes, com a sua criatividade, valorizam os produtos do território e adaptam as mais antigas tradições ao gosto dos consumidores. Graças à rede do Terra Madre, os restaurantes passarão a ser o local onde os grandes temas do Terra Madre serão comunicados aos consumidores.

### **Adriano Namur Gorgone**

*Empório Cultural Matim Pererê*  
(Funciona esporadicamente)  
(13) 8116 3586  
adriano\_namur@yahoo.com.br  
Cananéia – SP

### **Alessandra Brant Teixeira**

(61) 8111 7458  
alessandrabteixeira@yahoo.com.br  
Brasília – DF

### **Ana Luiza Trajano**

*Brasil a Gosto*  
(11) 3086 3565  
luciana@brasilagosto.com.br  
São Paulo – SP

### **Andrew Scott Bushee**

*Gastromotiva*  
(19) 9279 0522 ou  
(19) 3482 2156  
andrewbushee2006@hotmail.com  
Águas de São Pedro – SP

### **Cláudia Nunes de Mattos**

*ZYM Café*  
(11) 3021 5637  
claudiazym@gmail.com  
São Paulo – SP

### **David Daniel Hertz**

*Gastromotiva*  
(11) 8315 8831  
david@gastromotiva.org  
São Paulo – SP

### **Eduardo Lopes**

Bernardo - GO  
(61) 9677 0003  
lopesed@hotmail.com  
Brasília – DF

### **Elisabeth Beltrão**

*Restaurante Virada's do Largo*  
(32) 3355 1111 ou (32) 9981 8081  
viradasdolargo@yahoo.com.br ou  
viradas@mgconecta.com.br  
Tiradentes – MG

### **Flávia Oest Quaresma**

*Consultoria Gastronômica*  
(21) 8566 2995 ou (21) 3594 2707  
flavia@flaviaquaresma.com.br  
Rio de Janeiro – RJ

### **Francisco Ansiliero**

*Dom Francisco*  
(61) 9242 1025 ou (61) 3226 2125  
ou (61) 3225 8190 FAX  
grupodomfrancisco@terra.com.br  
Brasília – DF

### **Ivan Aurélio Sartorato**

*Restaurante Chão Batido*  
(48) 3235 2186  
chao\_batido@hotmail.com  
Florianópolis – SC

### **Jerônima Barbosa de Brito**

*Restaurante São Jerônimo*  
(91) 3741 2093 ou (91) 8261 6881  
fazenda.saojeronimo@hotmail.com  
Soure – PA

### **José Airton de Oliveira**

*Reserva Pedrinhas*  
(85) 9201 2585 ou (85) 3265 6970  
reservapedrinhas@gmail.com  
Fortaleza – CE

### **José Faustino Paiva**

*Faustino Fortaleza*  
(85) 3267 5348 ou (85) 9181 8680  
cantinhodofaustino@hotmail.com  
Fortaleza – CE

**Josevaldo Cesar Santos**

Oficina do Sabor  
(81) 9972 0348  
restaurante@oficinadosabor.com  
Olinda – PE

**Juliana de Andrade**

Abelha Eventos  
(61) 3364 0324  
gastronomiajuliana@yahoo.com.br  
Brasília – DF

**Luiz Gilberto Pimentel**

Restaurante Paraíso Tropical  
(71) 3384 7464 ou (71) 9167 0073  
chefbetopimentelssa@hotmail.com  
Salvador – BA

**Marcos Bosniac Eituts**

Centro Universitário SENAC SP  
(11) 4152 4238 ou (11) 7687 3516  
ou 86\*29973  
eituts.boss@uol.com.br  
São Paulo – SP

**Maria Cecília Roxo Pochettino**

VENGA! - Chef consultora  
(21) 2527 1641 ou (21) 8636 0550  
roxoxo@superig.com.br  
Rio de Janeiro – RJ

**Maria do Céu Souza Athayde**

Centro de Gastronomia da  
Amazônia  
(92) 9984 7619  
mathayde7@hotmail.com  
Manaus – AM

**Maria Madalena Oliveira Leite**

(38) 9972 0101 ou (38) 3218 7700  
caa@caa.org.br  
Montes Claros – MG

**Mariana Fontoura Rodrigues**

Consultoria Gastronômica  
(21) 9782 5515 ou (21) 2543 7269  
marianarodrigues@globo.com  
Rio de Janeiro – RJ

**Moisés Nepomuceno**

Panelinha Brasileira Restaurante  
(61) 3456 2310  
carvalhofrances@hotmail.com  
Taguatinga – DF

**Murielle Dargaud**

(62) 9659 8724 ou 0033 466 79 28 36  
murielledargaud@gmail.com  
Pirenópolis – GO

**Nádja Naira Sousa e Alcântara**

Universidade Estadual de Goiás  
Unidade Pirenópolis  
(62) 9133 1976  
nadjagastronomia.n@gmail.com  
Pirenópolis – GO

**Rosa Constancia do Nascimento**

Café Colonial - Engenho Três Barras  
(48) 9943 6570 ou (48) 3334 3176  
basedeservico@cepagro.org.br  
Florianópolis – SC

**Salomão de Aquino**

La cave du conde Restaurante  
(97) 8117 6372  
condeaquino@gmail.com  
São Gabriel da Cachoeira – AM

**Tanea Cristina Silva Romão**

Kitanda Brasil  
(35) 3654 1406 ou (35) 9942 3620  
tanearomao@kitandabrasil.com.br  
Gonçalves – MG

**Tatiane Santos Thon**

Projeto Chef de Cozinha Mirim  
(19) 3482 1319 ou (19) 8187 6991  
tatisantos1@gmail.com  
Águas de São Pedro – SP

**Teresa Corção**

O Navegador  
(21) 2265 4560 ou (21) 2210 6107  
ou (21) 8665 4770  
teresa@onavegador.com.br  
Rio de Janeiro – RJ

**Ubiratan Farias**

Restaurante Villa Açor  
(48) 3259 9091 ou (48) 9997 1072  
tam\_farias@yahoo.com.br  
São José – SC

**Uridéia Andrade da Costa**

Gastromotiva  
(11) 3768 4410  
urideia@yahoo.com.br  
São Paulo – SP

## Acadêmicos

As universidades e os pólos de investigação que fazem parte da rede do Terra Madre estão empenhados na pesquisa e proteção dos recursos naturais, dos direitos e conhecimentos das populações tradicionais e da biodiversidade alimentar e das culturas a ela ligadas.

### **Anelise Rizzolo Oliveira Pinheiro**

Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição  
Departamento de Nutrição  
Gestão em saúde pública,  
promoção da saúde, segurança  
alimentar e nutricional e  
educação nutricional  
(53) 3305 1916 ou (53) 8134 5450  
aneropin@yahoo.com.br  
Pelotas – RS

### **Carla Martins Cipolla**

Universidade Federal do Rio de Janeiro – COPPE – Programa de Engenharia de Produção  
Design de serviço, inovação social  
(21) 9422 6798  
carla.cipolla@gmail.com ou  
cipolla@pep.ufrj.br  
Rio de Janeiro – RJ

### **Carlos André Vandereli Cavalcanti**

Universidad de Córdoba - Espanha  
Departamento de Economía Agrária  
(trabalha para o Centro Tecnológico da Agricultura Familiar - Serviço de Tecnologia Alternativa - SERTA)  
Desenvolvimento Rural Territorial  
(81) 3523 1191  
carlosandre@serta.org.br ou  
pedradotao@hotmail.com  
Recife – PE

### **Cilene da Silva Gomes Ribeiro**

Universidade Federal do Paraná  
História da Alimentação  
(41) 9686 8446  
cilenex@hotmail.com  
Curitiba – PR

### **Claudia Botelho Zabotto**

Universidade de Sorocaba  
Curso de Nutrição  
Epidemiologia Nutricional; Nutrição e Saúde Pública, Vigilância Sanitária  
(15) 3329 3031  
claudia.zabotto@prof.uniso.br  
Sorocaba – SP

### **Clóvis Dorigon**

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - Centro de Pesquisa para a Agricultura Familiar  
Desenvolvimento rural/regional. Agricultura familiar. Sociologia econômica  
(49) 3361 0600  
clovisdorigon@gmail.com ou  
cdorigon@epagri.sc.gov.br  
Chapecó – SC

### **Evanilda T. Perissinotto Prospero**

Universidade de São Paulo  
Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"  
Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição  
Área de ciência e tecnologia - frutas nativas e gastronomia molecular  
(19) 3429 4150 ou (19) 3422 3730  
ou (19) 9788 7015  
etpprosp@esalq.usp.br  
Piracicaba – SP

### **Generosa Sousa Ribeiro**

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB  
Fruticultura  
(77) 8818 3020  
gennauessb@hotmail.com  
Vitória da Conquista – BA

### **Geraldo Alves Damasceno Junior**

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Estudos de composição florística das formações vegetais de Mato Grosso do Sul; Ecologia Vegetal; Uso e conservação de recursos vegetais.  
(67) 3345 7761  
geraldodamasceno@gmail.com  
Campo Grande – MS

**Irineide Teixeira de Carvalho**  
 Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural  
 Tecnologia de alimentos.  
 Microbiologia dos Alimentos e Gastronomia  
 (81) 34536065 ou (81) 9132 6954  
 irineidetc@yahoo.com.br  
 Recife – PE

**Jana Maruska Buuda da Matta**  
 Universidade do Estado da Bahia  
 Departamento de Ciências Humanas  
 Campus VI – Caetitê – BA  
 Agricultura Familiar e Sustentabilidade  
 (77) 3421 0150 ou (77) 8805 5896  
 janamaruska@hotmail.com  
 Vitória da Conquista – BA

**Janaína Deane de Abreu Sá Diniz**  
 Universidade de Brasília  
 Campus Planaltina  
 Logística sustentável, cadeias produtivas do extrativismo vegetal não-madeireiro, cadeias produtivas da sociobiodiversidade  
 (61) 9692-6196 ou (61) 3308 5185  
 janadinizbr@yahoo.com.br  
 Brasília – DF

**Janine Collaço**  
 Universidade de Brasília  
 Antropologia  
 janinecollaco@terra.com.br  
 Brasília – DF

**Jerônimo Kahn Villas-Bôas**  
 Universidade Federal da Paraíba  
 Campus João Pessoa, CCEN,  
 Departamento de Sistemática e Ecologia  
 Sistemas alternativos de produção, meliponicultura e caracterização físico-química e sensorial de mel  
 (83) 8880 3084  
 jeronimokvb@gmail.com  
 João Pessoa – PB

**José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei**  
 Universidade Federal de São Paulo  
 Departamento de Pediatria,  
 Disciplina de Nutrologia  
 (11) 5084 4538 ou (11) 6440 0759  
 taddei.dped@epm.br  
 São Paulo – SP

**Josinete de Souza Alves**  
 Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Bahia  
 Fisiologia Vegetal/Biologia  
 (71) 9228 7766  
 josinetealves@gmail.com  
 Salvador – BA

**Jucinei José Comin**  
 Universidade Federal de Santa Catarina  
 Agroecologia  
 (48) 3338 2498 ou (48) 3721 5433  
 ou (48) 9907 2460  
 jcomin@cca.ufsc.br  
 Florianópolis – SC

**Leandro Francisco do Carmo**  
 Universidade de São Paulo  
 Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” - Centro de Energia Nuclear na Agricultura - Departamento Agroindústria Alimentos e Nutrição  
 Pesquisas com frutas nativas (*Euterpe edulis* – palmito e polpa de juçara, *Eugenia pyriformis* – uvaia, *Bactris gasipaes* – palmito de pupunha, *Myrciaria dubia* – polpa de camu-camu)  
 (19) 3411 3782 ou (19) 9145 3511  
 drleandrocarmo@gmail.com  
 Piracicaba – SP

**Luz Haydee Bravo Zamudio**  
 Universidade de Brasília Mestrando no Programa em Agronegócio - Produção Agropecuária com Base Ecológica, Familiar e de Qualidade  
 (61) 8208 5437  
 luzb@unb.br  
 Brasília – DF

**Maria da Cruz Chaves Lima Moura**

Secretaria Estadual C&T  
 Universidade Estadual do  
 Maranhão - Dep. Recursos  
 genéticos e melhoramento de  
 plantas Fruteiras nativas (Bacuri,  
 recursos genéticos vegetais,  
 Pimentas - *Capsicum sp*)  
 (98) 8844 0303 ou (98) 9138 1481  
 avmmoura51@hotmail.com  
 São Luis – MA

**Maria de Fátima Alves Vieira**

Universidade Federal de  
 Pelotas, Faculdade de Nutrição,  
 Departamento de Nutrição  
 Educação Nutricional e Avaliação  
 Nutricional  
 (53) 3027 7984 e (53) 9982 8457  
 fvieira.nut@gmail.com  
 Pelotas – RS

**Marina Vianna Ferreira**

Universidade Federal de São Carlos  
 Departamento de Hidrobiologia  
 Laboratório de Ecologia Humana e  
 Etnoecologia  
 Ecologia Humana; Sustentabilidade  
 e resiliência de sistemas alimen-  
 tares de comunidades locais  
 (13) 3851 1332 ou (11) 9990 1752  
 marina.vf@uol.com.br  
 São Paulo – SP

**Paula Porrelli Moreira da Silva**

Universidade de São Paulo  
 Escola Superior de Agricultura  
 "Luiz de Queiroz" - Centro de  
 Energia Nuclear na Agricultura  
 - Departamento Agroindústria  
 Alimentos e Nutrição  
 Ciência e Tecnologia de  
 Alimentos; Processamento  
 de frutas e hortaliças; Análise  
 Sensorial de frutas, hortaliças e  
 bebidas; Pesquisas com frutas  
 nativas (*Euterpe edulis* – palmito  
 e polpa de juçara, *Eugenia*  
*pyriformis* – uvaia, *Bactris gasipaes*  
 – palmito de pupunha, *Myrciaria*  
*dubia* – polpa de camu-camu)  
 (19) 3432 7211 ou (19) 8118 8859  
 pporrelli@uol.com.br  
 Piracicaba – SP

**Samir de Souza Heckert Bastos**

UnP – Universidade Potiguar  
 Direção do curso de Gastronomia  
 Gastronomia e Turismo;  
 Enologia; Cozinha Internacional  
 e contemporânea; Consultoria  
 em Gastronomia  
 (84) 9481 4461  
 samirhb@unp.br  
 Natal – RN

**Sergio Monthezuma Santoianni  
Guerra**

Universidade Federal Rural de  
 Pernambuco – Departamento de  
 Tecnologia Rural  
 Geoprocessamento,  
 Sensoriamento Remoto e  
 Cartografia  
 (81) 3326 7511 ou (81) 9945 9994  
 smsguerra@hotmail.com  
 Recife – PE

**Ursulina Maria Silva Santana**

Universidade Anhembi Morumbi  
 Escola de Turismo e Hospitalidade  
 Escola de Gastronomia  
 Ciência da religião e antropologia  
 social  
 (11) 5521 7836 ou (11) 9141 2847  
 sulasantana@uol.com.br  
 São Paulo – SP

**Wilton Carlos Cordeiro**

Instituto Federal de Santa Catarina  
 Campus Florianópolis - Continente  
 Disciplina de Enogastronomia e  
 Coquetelaria nos cursos Técnico de  
 Serviço em Bares e Restaurantes,  
 Tecnólogo em Gastronomia e  
 Especialização  
 em Enogastronomia  
 (48) 3334 2349 ou (48) 8413 9763  
 wilton@ifsc.edu.br ou  
 toncord@univali.br  
 Florianópolis – SC

# O movimento Slow Food



O Slow Food é uma associação internacional sem fins lucrativos fundada em 1989 como resposta aos efeitos padronizantes do fast food; ao ritmo frenético da vida atual; ao desaparecimento das tradições culinárias regionais; ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação, na procedência e sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo. O Slow Food segue o conceito da ecogastronomia, conjugando o prazer e a alimentação com consciência e responsabilidade, reconhecendo as fortes conexões entre o prato e o planeta.

Fundado por Carlo Petrini em 1986 na Itália, o Slow Food atualmente conta com mais de 100.000 associados e tem escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, além de apoiadores em 132 países.

O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores.

Bom, limpo e justo: é como o movimento acredita que deve ser o alimento. O alimento que comemos deve ter bom sabor; deve ser cultivado de maneira limpa, sem prejudicar nossa saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho.

*É inútil forçar os ritmos da vida.*

*A arte de viver consiste em aprender a dar o devido tempo às coisas.*

Carlo Petrini, fundador do Slow Food

Através dos seus conhecimentos gastronômicos relacionados com a política, a agricultura e o ambiente, o Slow Food tornou-se uma voz ativa na agricultura e na ecologia. As atividades da associação visam defender a biodiversidade na cadeia de distribuição alimentar, difundir a educação do gosto, e aproximar os produtores de consumidores de alimentos especiais através de eventos e iniciativas.

Saiba mais sobre o Slow Food: [www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com)

## Convívium

Os Convívium são a expressão local da filosofia Slow Food. Articulam relações com os produtores, fazem campanhas para proteger alimentos tradicionais, organizam degustações e palestras, encorajam os chefs a usar alimentos regionais, indicam produtores para participar em eventos internacionais e lutam para levar a educação do gosto às escolas. E, o mais importante: cultivam o gosto ao prazer e à qualidade de vida no dia-a-dia. Em nível local, os convívium aproximam produtores e consumidores e apóiam produtores da Arca, Fortaleza e comunidades do alimento Terra Madre.

Sobre os Convívium Slow Food, veja:  
[www.slowfoodbrasil.com/convivium](http://www.slowfoodbrasil.com/convivium)



## Os Convívios no Brasil

### **Aldeia dos Lagos - Silves (AM)**

Líder: Vicente Neves  
Pescadores de Pirarucu de Silves  
vicente.silves@hotmail.com

### **Amazônia - Belém (PA)**

Líder: Fábio Sicília  
fabiosicilia@gmail.com

### **Arraial d'Ajuda - Arraial d'Ajuda (BA)**

Líder: Luigi Pasculli  
luigi@teatrofellini.com.br

### **Brasília - Brasília (DF)**

Líder: Francisco Ansiliero  
brasilia@slowfoodbrasil.com

### **Campinas - São Paulo (SP)**

Líder: Mario Firmino da Silva  
firmino@dfirmo.com.br

### **Campo Lindo - Batatais (SP)**

Líder: Fulvio Iermano  
fulvioier@yahoo.it

### **Cerrado - Brasília (DF)**

Líder: Roberta Marins de Sá  
roberta.sa@slowfoodbrasil.com

### **Empório do Sertão**

Montes Claros (MG)  
Líder: Hans-Ullrich Ide  
msouza2@gwdg.de

### **Engenho de Farinha**

Florianópolis (SC)  
Líder: Cláudio Andrade  
engenhoandrade@gmail.com

### **Filhos do Waraná e Guardiões do Jardim do Imperador**

Parintins (AM)  
Líder: Obadias Batista Garcia  
Produtores das Fortalezas do Guaraná  
e do Néctar de Abelhas Nativas  
filhosdoguarana@hotmail.com

### **Licuri - Capim Grosso (BA)**

Líder: Josenaide de Souza Alves  
naidemell@hotmail.com

### **Pantanal Corumbaense**

Corumbá (MS)  
Líder: Donizete Camargo da Silva  
dcsilva192@gmail.com

### **Pinhão da Serra Catarinense**

Lages (SC)  
Líder: Eliane Dos Reis Niehues  
Produtores da Fortaleza do  
Pinhão da Serra Catarinense  
pinhao@slowfoodbrasil.com

### **Piracicaba - Piracicaba (SP)**

Líder: Mariana Maronna  
marimaronna@gmail.com

### **Pirenópolis - Pirenópolis (GO)**

Líder: Kátia Karam Toralles  
katia\_karam@hotmail.com

### **Potiguar - Natal (RN)**

Líder: Adriana Lucena  
aroeira.pimentas@yahoo.com.br

### **Produtos da Terra - Porto Alegre (RS)**

Líder: Fabiana Thomé  
produtosdaterra@slowfoodbrasil.com

### **Província do Paraná - Curitiba (PR)**

Líder: Carlos Roberto Antunes  
robertunes@terra.com.br

### **Recife - Recife (PE)**

Líder: Irineide de Carvalho  
recife@slowfoodbrasil.com

### **Rio de Janeiro - Rio de Janeiro (RJ)**

Líder: Margarida Nogueira  
mgng@terra.com.br

### **Sabor Selvagem**

Balneário Camboriú (SC)  
Líder: Ofir Oliveira  
saborselvagem@gmail.com

### **São Paulo - São Paulo (SP)**

Líder: Cenias Salles  
ceniasalles@terra.com.br

### **Umbu - Uauá (BA)**

Líder: Jussara Dantas De Souza  
Produtores da Fortaleza do umbu  
jussara@coopercuc.com.br



# Fundação Slow Food para a Biodiversidade

Fundação Slow Food para Biodiversidade foi criada para defender a biodiversidade alimentar e tradições gastronômicas em todo o mundo. Seu objetivo é promover um modelo sustentável de agricultura que respeita o meio ambiente, a identidade cultural e o bem estar animal. Apóia as demandas de soberania alimentar, ou seja, o direito das comunidades em decidir o que cultivar, produzir e comer.

A Fundação realiza projetos relacionados com a proteção da biodiversidade: Arca do Gosto e as Fortalezas. Estes projetos são implementados em todo o mundo e atualmente envolvem cerca de 50 países, incluindo o Brasil. Saiba mais: [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

## Programas e projetos

### A Arca do Gosto

A Arca do Gosto identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com reais potenciais produtivos e comerciais. O objetivo do programa é documentar produtos gastronômicos especiais, que estão em risco de desaparecer. Desde o início da iniciativa em 1996, mais de 750 produtos de dezenas de países foram integrados à Arca. É um recurso para todos os interessados em recuperar raças autóctones e aprender a verdadeira riqueza de alimentos que a terra oferece.

A identificação e a candidatura dos produtos da Arca são processos permanentes. A avaliação das candidaturas e a seleção dos produtos são feitas por uma Comissão Científica criada por iniciativa do Slow Food. Existe uma Comissão da Arca Internacional e comissões nacionais em 16 países, a comissão nacional do Brasil foi fundada no início de 2006.

Saiba mais sobre a Arca do Gosto: [www.slowfoodbrasil.com/arca](http://www.slowfoodbrasil.com/arca)

### A Comissão Nacional da Arca do Gosto

Presidente: Roberta Marins de Sá

Adriana Lucena, Chico Junior, Evanilda T. Perissinotto Prospero, Francisco Ansiliero, Jucinei José Comin, Kátia Karam Torales, Neide Rigo, Rosângela Cintrão, Elisa Corrêa

### O produtos da Arca do Gosto no Brasil

Aratu, Arroz vermelho do Vale do Piancó, Babaçu, Berbigão, Bergamota Montenegrina, Cagaita, Cambuci, Castanha de Baru, Farinha de Batata Doce Krahô, Feijão Canapu, Licuri, Mangaba, Marmelada de Santa Luzia, Néctar de Abelhas Nativas, Ostra de Cananéia, Palmito Juçara, Pequi, Pinhão de Araucária da Serra Catarinense, Pirarucu, Umbu e Waraná Nativo dos Sateré-Mawé.



## As Fortalezas



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 preservar os produtos artesanais de qualidade.

As Fortalezas Slow Food podem trabalhar de modos diferentes, mas os objetivos são os mesmos: 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.

Leia mais sobre as Fortalezas: [www.slowfoodbrasil.com/fortalezas](http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas)

## As Fortalezas no Brasil

### **Aratu**

Contato: Daniel Freire do Amor  
Cardoso  
(79) 9975-0201  
danielfreiredoamor@yahoo.com.br  
Josevânia Moreira da Paz  
(79) 98141631  
josevaniaftc@hotmail.com  
Santa Luzia de Itanhí – SE

### **Arroz Vermelho do Vale do Piancó**

Contato: José Soares Filho  
(83) 3485 1245 ou (83) 9967 0357  
(83) 3485 1080 (Fax)  
sindicatodesantanadosgarrotes@  
gmail.com  
Santana dos Garrotes – PB

### **Castanha de Barú**

[www.barubrasil.com.br](http://www.barubrasil.com.br)  
Contato: Érica Daniela Freitas de  
Mesquita  
(62) 9107 1000  
promessadefuturo@hotmail.com  
Pirenópolis – GO

### **Guaraná dos Sateré-Mawé**

Contato: Obadias Batista Garcia  
ou Maurizio Fraboni  
(92) 9137 2044 ou (92) 3615 4763  
filhosdoguarana@hotmail.com  
ou acopiama@gmail.com  
Parintins – AM

### **Néctar de Abelhas Nativas**

Contato: Maurizio Fraboni  
(92) 3615 4763 ou (92) 8804 2688  
acopiama@gmail.com  
Parintins – AM

### **Palmito Juçara**

Contato: Antônio Maurício  
Fonseca de Oliveira  
(11) 3836 0307 ou (11) 9293 2030  
ou (11) 3868 3760 (Fax)  
mafonn@gmail.com  
São Sebastião e Ubatuba – SP

### **Pinhão da Serra Catarinense**

Contato: Eliane dos Reis Niehues  
(49) 3278 5007 ou (49) 8813 0110  
ou (49) 3224 4699 (Fax)  
reiseliane@hotmail.com  
Urubici – SC

### **Umbu**

[www.umbubrasil.com.br](http://www.umbubrasil.com.br)  
Contato: Jussara Dantas de Souza  
jussara@coopercuc.com.br  
(74) 3673 2246 ou (74) 9996 8795  
ou (74) 3673 1428 (Fax)  
Uauá – BA



# Chefs e produtores do Terra Madre

na segunda edição do Salão dos Territórios

No jantar de abertura da segunda edição do Salão dos Territórios realizado em 22 de março de 2010 os chefs da rede do Terra Madre apresentam receitas elaboradas com os produtos das comunidades do alimento e das Fortalezas. Objetivo do evento é valorizar os produtos da rede através da criatividade dos chefs.

## Moqueca de Pirarucu



Chef: Beto Pimentel

Comunidades do alimento: Pescadores de Pirarucu, Produtores e Processadores de Cupuaçu e Produtos Agroflorestais de Rondônia, Fortaleza da Castanha de Baru

Rendimento: 2 porções de degustação

### Ingredientes:

- 400g de pirarucu seco
- 300g de coco seco
- 300ml de água de coco
- 50g de castanha de baru seca e torrada
- suco de 1 bergamota
- suco de 1 limão
- 150g de palmito pupunha
- 1 colher de sopa de azeite de dendê
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa tomate (picado)
- 1 colher de sopa cebola (picada)
- 1 colher de sopa pimentão (picado)
- 1 colher de sopa de salsa (picada)

### Preparo:

1. Colocar, de véspera e de preferência na geladeira, o pirarucu de molho num recipiente com água para retirada do sal, trocar sempre a água.
2. No outro dia escorrer o peixe e reservar.
3. Bater no liquidificador a água de coco e o coco seco, para tirar o leite passe o leite num pano fino e reserve.
4. Assar ou grelhar o palmito pupunha, depois cortar em cubos pequenos e reservar.
5. Colocar todos os ingredientes numa panela de barro ou comum e levar ao fogo por 15 minutos.
6. Finalizar com limão, a bergamota, o baru, azeite de oliva e dendê.

# Torta de Jurubim

ao Molho de Tamarindo e Leite de Coco

Chef: David Hertz – Gastromotiva

Comunidades do alimento: Produtores e Processadores de Cupuaçu e Produtos Agroflorestais de Rondônia, Produtores de Castanha de Caju

Rendimento: 10 porções de degustação

## Ingredientes:

Semente de coentro	Pimenta-do-reino
Óleo	800g de batatas
Alho	150ml de leite
Gengibre	60g de manteiga
50g polpa de tamarindo	100g de ervilha bolinha
100ml leite de coco	Folhas frescas de manjeriçã
Sal e Pimenta	30g de castanha de caju
800g de surubim fresco	100g de queijo minas

## Preparo:

1. Torrar as sementes de coentro/cominho em uma frigideira antiaderente, quando tiverem douradas acrescentar um pouco de óleo para suar a pasta de alho com gengibre. Reservar.
2. Dissolver a polpa de tamarindo com o leite de coco.
3. Colocar o surubim na forma e assar com o leite de coco com uma pitada de pimenta-do-reino por 20 minutos a 180 graus. Após assado separar o peixe do líquido e reservá-los.
4. Descascar as batatas e cozinhar, fazer um purê consistente com o leite, metade do líquido do assado, manteiga e as especiarias torradas.
5. Branquear as ervilhas e adicionar ao purê.
6. Untar uma assadeira para o forno antiaderente ou de cerâmica com óleo

## Montagem da torta:

1. Colocar na assadeira lascas do surubim com a outra metade do líquido reservado e folhas de manjeriçã picadas.
2. Espalhar sobre o surubim o purê de batatas com especiarias.
3. Cobrir com queijo minas ralado grosso e com farofa de castanha do Brasil
4. Assar por 30 minutos até o queijo estar gratinado.
5. Servir em pequenas porções.

## Farofinha Crocante

Receita 3

Chef: Beth Beltrão

Comunidade do Alimento: Produtores de Farinha de Mandioca D'água de Bragança

Rendimento: 10 porções de degustação

Ingredientes:

½ xícara de manteiga com sal

2 colheres de alho triturado

1 xícara de farinha d'água de Bragança

4 ovos mexidos

1 pitada de sal (se necessário)

¼ de xícara de cheiro verde (salsinha e cebolinha)

1 xícara de Noz de Macadâmia triturada grosseiramente

Preparo:

1. Colocar a manteiga na frigideira, esperar derreter, colocar o alho e deixar dourar.
2. Em seguida, colocar a farinha e os ovos mexidos.
3. Continuar mexendo. Nesse momento, provar o sal. Se necessário, colocar uma pitadinha de sal.
4. Por fim, adicionar o cheiro verde e continuar mexendo.
5. Por último, colocar a Noz de Macadâmia.

## Feijão Tropa Lenta

Receita 4

Chef: Teresa Corção

Comunidades do Alimento: Pescadores de Pirarucu, Produtores de Farinha de Mandioca D'água de Bragança

Rendimento: 125 porções de degustação

Ingredientes:

10 kg de feijão canapu ou feijão carioquinha

3 kg de toucinho fresco

600g de cebola picada

450g de alho socado

4 pimentas de cheiro ou dedo-de-moça picadas em cubos miúdos

1,5 kg de pirarucu seco cortado em cubos e hidratado (ou fresco em cubos)

30 ovos

5 kg de farinha d'água de Bragança

5 molho de salsa

5 molho de cebolinha

### Preparo:

1. Cozinhar o feijão "al dente" e reservar os grãos.
2. Ferver o caldo até reduzir à terça parte.
3. Fritar separadamente o toucinho cortado em tiras finas e reservar a gordura obtida.
4. Em ½ xícara de gordura fritar a cebola, o alho e a pimenta de cheiro.
5. Juntar os cubos de peixe e refogar até ficarem brancos.
6. Juntar ovos, deixar firmar um pouco e mexer.
7. Juntar a esse refogado o feijão escorrido e um pouco do caldo reduzido.
8. Juntar a farinha d'água mexendo sem parar para ficar com a aparência de uma farofa molhada
9. Juntar, só na hora de servir, a salsa e cebolinha picadas.

## Bolinhas de Azuki com Crosta de Baru



Chef: Murielle Dargaud

Comunidades do Alimento: Produtores de Pequi de Japonvar, Produtores e Processadores de Cupuaçu e Produtos Agroflorestais de Rondônia, Fortaleza da Castanha de Baru

Porções: 150 porções de degustação

### Ingredientes:

- 4 kg de feijão azuki
- 40ml de óleo de pequi
- 500g de baru torrado e picado
- Sal
- Pimenta cumari
- 8 kg de Palmito Pupunha grelhado
- 5 kg de Picles de legumes

### Preparo:

1. Cozinhar o feijão azuki na água fria.
2. Escorrer e amassar o feijão ainda quente para formar um purê.
3. Acrescentar óleo de pequi.
4. Temperar com sal e pimenta.
5. Rolar em bolinhas de 2,5cm de diâmetro no baru torrado e picado.
6. Servir duas a três bolinhas por prato junto com três picles de legumes e um palmito pupunha grelhado.

# Camarão Costa Negra

Chef: Faustino Paiva

Comunidade do Alimento: Produtores de Castanha de Caju

Rendimento: 5 porções de degustação

## Ingredientes:

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de sobremesa de cebola picada
- 200g de camarão
- ½ dose de conhaque
- ½ dose de vinho branco
- 1 copo pequeno de leite de castanha de caju
- 2 colheres de creme de leite
- 1 pitada de salsinha

## Preparo:

### *Como fazer o leite de castanha:*

1. Colocar no liquidificador 300ml de água ou leite e 150g de castanha
2. Bater bem e logo após coar.

### *Preparo do camarão:*

1. Colocar em uma frigideira aquecida a manteiga, o alho e a cebola e dourar.
2. Refogar o camarão.
3. Flambar com conhaque e o vinho branco.
4. Acrescentar o leite da castanha, o creme de leite, o sal, pimenta a gosto e o cheiro verde. Sirva com roesty de macaxeira

### *Como fazer roesty de macaxeira:*

1. Ralar 150g de macaxeira crua
2. Cortar 20g de bacon e cebola em Juliana
3. Dourar bem o bacon
4. Adicionar meia cebola e a macaxeira ralada cobrindo toda a frigideira com a macaxeira, temperar com sal e noz moscada a gosto.
5. Cozinhar como uma panqueca, virando na metade do tempo e deixar ficar bem crocante por fora.

# Arroz dos Navegantes

Chef: Ofir Nobre de Oliveira

Comunidade do Alimento:

Fortaleza do Arroz Vermelho do Vale do Piancó

Rendimento: 30 porções de degustação

## Ingredientes:

- 100g de bacon magro em pequenos cubos
- 250g de linguiça calabresa fatiada
- 500g de pernil de porco em cubos
- 500g de peito de frango em cubos
- 2 cebolas grandes picadas
- 1 kg de Arroz Vermelho do Vale do Piancó
- 50g de manteiga
- 3 pimentões de cores diversas (verde, vermelho e amarelo) picados
- 3 tomates grandes picados
- 500ml de tucupi
- meio maço de jambu
- 100g de camarão fresco
- 100g de camarão seco
- 100g de polvo
- 100g de mexilhão
- meio maço de cheiro-verde (coentro e cebolinha)

## Preparo:

*Premissa: Esta receita deve ser preparada como uma paella.*

1. Dourar as carnes de porco e de frango.
2. Juntar a cebola e deixar dourar.
3. Acrescentar o arroz e a manteiga e misturar bem
4. Acrescentar os pimentões e tomates e deixar murchar.
5. Juntar o caldo de tucupi com meio litro de água e deixar cozinhar. Se necessário, acrescentar mais água durante a cocção.
6. À parte, aferventar o jambu e cortar em pequenos pedaços.
7. Quando o arroz estiver quase no ponto, acrescentar os frutos do mar e deixar cozinhar.
8. Juntar o jambu e o cheiro-verde picados e servir.

# O sertão encontra o Mar

(Arroz Vermelho com Ostra de Cananéia e Licuri)

Chef: Adriana Lucena

Comunidades do alimento: Coletores de Ostra de Cananéia, Produtores de Licuri e Fortaleza do Arroz Vermelho do Vale do Piancó

Rendimento: 15 porções de degustação

## Ingredientes:

- 1 kg de Ostra de cananéia
- 500g de Arroz Vermelho do Vale do Piancó
- 900ml de leite de coco
- 1 copo de leite de vaca
- 1 cebola grande ralada
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 tomates sem pele e sem sementes
- 4 pimentas de cheiro
- 50g de Licuri picado

## Preparo:

1. Lavar as ostras, escorrer e reservar.
2. Lavar em 5 águas, o arroz vermelho, escorrer e colocar para cozinhar em água abundante e sem sal até amolecer.
3. Retirar, escorrer e voltar para uma panela grande e funda.
4. Acrescentar, então, 500ml de leite de coco e o leite de vaca. Tempere com sal. Reservar mais leite de vaca para, se necessário, acrescentar, pois não deve ficar muito duro – deve ter consistência cremosa e firme. Verificar o sal.
5. Voltar ao fogo médio, mexendo sempre e quando começar a largar das bordas da panela, retirar e colocar em pequenas fôrmas untadas, reservar aquecido.
6. Refogar a cebola com o azeite e a manteiga.
7. Quando estiver transparente, acrescentar 3 tomates (sem pele e sem semente, em cubos) e refogar até desmanchar.
8. Agregar a ostra e refogar por mais 4 minutos.
9. Juntar o restante do leite de coco, abaixar o fogo, temperar com sal e deixar apurar até formar um caldo grosso.
10. Por fim, agregar 4 pimentas de cheiro (doces, sem ardume e verdes) em anéis finíssimos, mexa e desligue.
11. Desenformar o arroz no centro de um prato, arrumar a ostra por cima, finalizar com coentro bem picado e licuri picado.
12. Servir bem quente.



# Informações para imprensa

[www.terramadre.slowfoodbrasil.com/imprensa](http://www.terramadre.slowfoodbrasil.com/imprensa)



## **Escritório de imprensa Slow Food:**

Paola Nano

[p.nano@slowfood.it](mailto:p.nano@slowfood.it) | Tel +39 0172 419645 Cell +39 329 8321285

Elisa Virgillito

[e.virgillito@slowfood.it](mailto:e.virgillito@slowfood.it) | Tel + 30 0172 419666

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

## **Malagueta Comunicação:**

Carolina Amorim:

[carolina@malaguetacomunicacao.com.br](mailto:carolina@malaguetacomunicacao.com.br) | (21)9971 1011

Juliana Dias:

[juliana@malaguetacomunicacao.com.br](mailto:juliana@malaguetacomunicacao.com.br) | (21) 8746 8828

Marcos França:

[marcosfranca8@hotmail.com](mailto:marcosfranca8@hotmail.com) | (61) 8156 838

Ou pelo telefone (21) 2226 4002

## Release 1

Terra Madre Brasil discute biodiversidade alimentar

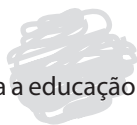
A associação internacional Slow Food reúne produtores, chefs e pesquisadores brasileiros para reuniões sobre educação alimentar, intercâmbio de sabores e estímulo ao consumo sustentável.

De 19 a 22 de março, Brasília sedia a segunda edição do Terra Madre Brasil – Encontro Nacional de Ecogastronomia –, promovido pelo Slow Food, no Complexo Cultural da Funarte. O evento conta com o apoio da Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT) do Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA), da Secretaria de Identidade e Diversidade Cultural (SID) do Ministério da Cultura (MC) e do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA).

Agricultores, pescadores, criadores, produtores artesanais do setor agroalimentar, chefs de cozinha, pesquisadores e acadêmicos, sentam à mesa para discutir temas como biodiversidade alimentar e preservação de tradições culinárias. Entre os destaques desta edição estão a participação de jovens produtores, cozinheiros, universitários e a presença do fundador e presidente da associação, Carlo Petrini.

A reunião é o ponto de encontro para articular a rede Terra Madre, formada por membros de diferentes categorias de produção e consumo de alimentos. Este ano, cerca de 550 participantes de todo o país irão compartilhar projetos bem sucedidos; discutir questões como Alimentação escolar e agricultura familiar e a Formação do consumidor consciente; trocar experiências com o Laboratório do Gosto, que apresentará sabores da Mata Atlântica, da Amazônia e do Cerrado; além de encontros com líderes dos núcleos de convivialidade

das cinco regiões do Brasil, que promovem atividades para a educação alimentar.



O público terá a oportunidade de conhecer mais sobre Terra Madre e Slow Food. A filosofia da associação internacional, presente há dez anos no país, é baseada nos conceitos bom, limpo e justo, ou seja: Bom, do ponto de vista das qualidades organolépticas, Limpo, que respeita os ecossistemas e o ambiente e Justo, conforme com os conceitos de justiça social nos ambientes de produção e de comercialização.

Estão programadas atividades focadas no conceito de co-produtor que, segundo Carlo Petrini, é o comensal que conhece a origem dos produtos e com as suas escolhas de consumo contribui ao futuro da produção agrícola. Entre as atrações, o Terra Madre apresenta a Feira de Produtos da Agricultura Familiar com excelência culinária, projeção de filmes sobre alimentação e manifestações artísticas de grupos populares. Para mais informações, acesse [www.terramadre.slowfood-brasil.com](http://www.terramadre.slowfood-brasil.com)

### Rede global Terra Madre

A rede global Terra Madre foi lançada pelo Slow Food em 2004 para articular agricultores, produtores artesanais, acadêmicos, chefs, jovens e consumidores. A proposta é discutir sistemas de produção alimentar e reforçar a economia local. A cada dois anos, a rede se encontra em Turim, na Itália, para um rico intercâmbio cultural e alimentar. A comida é o tema central para refletir sobre temas atuais como mudanças climáticas, sustentabilidade e energia limpa. Além da edição bienal, são realizados encontros nacionais, como o Terra Madre Brasil. O próximo encontro internacional acontece na Itália em Turim entre 21 e 25 de outubro de 2010.

### O que é Slow Food?

Associação internacional sem fins lucrativos fundada pelo jornalista Carlo Petrini, na Itália, em 1989. Em 20 anos de atuação, a filosofia “bom, limpo e justo” está presente em cerca de 153 países com mais de 100 mil membros. Baseado no conceito de ecogastronomia, o Slow Food defende a valorização das tradições culinárias, o fortalecimento dos mercados locais, o consumo como parte da cadeia produtiva alimentar, a origem dos alimentos, o sabor e o prazer à mesa.

O Brasil participa há 10 anos do movimento com, aproximadamente, mil associados, que são organizados em grupos regionais chamados convivium. Estes núcleos realizam atividades como degustações, programas culturais, workshops de educação do gosto e visitas a produtores, além do engajamento em projetos ecogastronômicos. Trata-se de estabelecer o elo entre o campo e a mesa, o homem rural e o comensal urbano.

Para mais informações, acesse: [www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com)

## Release 2



### Brasília sedia feira sobre identidade alimentar

Entre os dias 19 a 21 de março, o movimento Slow Food promove a Feira da Identidade Alimentar, no Complexo Cultural da Funarte, em Brasília. A programação faz parte da segunda edição do Terra Madre Brasil – encontro nacional de ecogastronomia, que irá reunir cerca de 550 participantes para discutir temas como biodiversidade alimentar e preservação de tradições culinárias. Com entrada franca, o evento será realizado das 18h às 22h.

A feira estará dividida em nove tendas, onde serão expostas atividades culturais das cinco regiões do Brasil e de algumas etnias. Comunidades de produtores, pescadores e agricultores, ligados à rede Terra Madre Brasil, apresentam seu ofício, por meio da cultura alimentar, da música e do artesanato. Na tenda Afro e Quilombolas, catadores de aratu, de Sergipe, produtores de Marmelada, de Santa Luzia (GO), e catadores de Ostras, de Cananéia (SP), promovem intercâmbio de saberes tradicionais. A região Norte será representada por pescadores de Pirarucu, de Silves, de Piracui, de Tamuá, e produtores de castanha do Brasil. Nesta área também acontece a mostra do ofício do açaí e da pupunha. O show fica por conta das quebradeiras de Babaçu, do Maranhão.

O Nordeste traz para a feira o ofício do umbu, a fabricação de beiju de coco babaçu, da cajuína, além da presença de produtores de mel, pequi e licuri. O grupo de forró Fortaleza do Umbu dá o tom desse encontro de diversidade cultural. Já na tenda do Centro-Oeste, as atrações são o ofício da quebra do baru, a gastronomia do Cerrado e as geléias de frutas nativas.

Os indígenas terão rodas de conversas sobre suas tradições alimentares e modos de fazer culinários. É o caso do Palmito Juçara, dos Guaranis, e do Guaraná, dos Sateré Mawé. A mandioca terá uma tenda especial com apresentação de diversos tipos de farinhas, produzidas em diferentes regiões do Brasil, incluindo degustação de tapioca, beiju, bijajica (cuscuz de massa de mandioca).

O público terá acesso aos produtos, produtores e às técnicas de produção de saberes tradicionais. Também terá a oportunidade de conhecer os projetos desenvolvidos pelo Slow Food, presente há dez anos no país. Segundo o fundador e presidente, Carlo Petrini, o consumidor torna-se um co-produtor ao conhecer a origem de seus alimentos. A proposta é divulgar a filosofia da associação, baseada nos conceitos “Bom, limpo e justo”. Petrini estará presente no encontro.

A II edição do Terra Madre Brasil conta com o apoio da Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT) do Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA), da Secretaria de Identidade e Diversidade Cultural (SID) do Ministério da Cultura (MC) e do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA).

# Programação II Terra Madre Brasil

» No período da manhã e tarde a programação é voltada para os convidados e observadores

» Das 18 horas às 22 horas dos dias 19, 20 e 21 de março (sexta-feira, sábado e domingo), as atividades serão abertas ao público em geral

## 19 de março

9:30 – 11:00 Encontro com as escolas:

Laboratórios do gosto para crianças – A Tapioca

Atividade realizada com as crianças das escolas de Brasília

15:00 – 16:30 Encontro com as escolas:

Laboratórios do gosto para crianças- A cultura Guarani

Atividade realizada com as crianças das escolas de Brasília

14:00-18:00 Percurso análise sensorial: Até as origens do gosto  
(Sala de dança Klauss Vianna)

Atividade paralela, realizada de uma em uma hora no período indicado, em grupos de 25 pessoas. Através da apresentação de um vídeo e de atividades práticas os participantes poderão exercitar os cinco sentidos e aprender as noções básicas de degustação.

16:00-17:30 Os jovens da Rede se encontram (Sala Cássia Eller)  
Reunião dos jovens integrantes da Rede Terra Madre no Brasil

18:00 -19:30 Saudação Terra Madre Brasil II  
(Auditório Teatro Plínio Marcos)  
Evento de abertura

\*programação aberta ao público:

18:00 – 22:00 Os sabores do Terra Madre Brasil: Feira de produtores e artesãos (Praça da Identidade Alimentar)

\*programação aberta ao público:

20:30 – 22:00 Os sons do Terra Madre Brasil: apresentações culturais  
(Auditório Teatro Plínio Marcos)

Carroça de Mamulengos: 20:30 – 21:00

Forró da Fortaleza do Umbu: 21:00 – 22:00

## 20 de março

9:00 – 10:30 O movimento Slow Food na América Latina  
(Teatro Plínio Marcos)

Apresentação das atividades do movimento Slow Food na região

11:00 – 12:30 Os grupos da rede se encontram:

Produtores (Teatro Plínio Marcos)

Cozinheiros (Sala Cássia Eller)

Acadêmicos (Galeria Fayga Ostrower)

Líderes (Subsolo do Teatro Plínio Marcos)



14:00 – 15:30 Identidade territorial e valorização da agricultura familiar  
(Teatro Plínio Marcos)  
Apresentações e debate de experiências

14:00 – 15:30 Rodas de Aprendizagem: conhecimento, talento e inovação para e desde o hemisfério sul  
(Galeria Fayga Ostrower)  
Apresentação do programa regional de capacitação e formação Rodas de Aprendizagem realizado pela Corporación PROCASUR e o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA)

14:00 – 15:30 Empreendedorismo: do campo à mesa  
(Sala Cássia Eller)  
Apresentações e debate de experiências

14:00 – 15:30 Laboratório do gosto: O Cerrado  
(Subsolo do Teatro Plínio Marcos)  
Degustação de produtos do Cerrado

14:00 – 18:00 Percurso de análise sensorial  
(Sala de dança Klauss Vianna)

16:00 – 17:30 Cada Fruto no seu tempo  
(Sala Cássia Eller)  
A importância da sazonalidade na valorização dos produtos do Cerrado

16:00 – 17:30 A culinária como Patrimônio Cultural Imaterial  
(Teatro Plínio Marcos)  
Palestra

16:00 – 17:30 Oficina do gosto: o néctar de abelhas nativas  
(Subsolo do Teatro Plínio Marcos)  
Atividade exclusiva para criadores de abelhas nativas e Comissão da Arca do Gosto

16:00-18:00 Oficina de reciclagem e compostagem  
(Galeria Fayga Ostrower e área externa)  
Palestra e atividades práticas de transformação do lixo gerado durante o evento em composto orgânico.

\*programação aberta ao público:

18:00 – 22:00 Os sabores do Terra Madre Brasil: Feira de produtores e artesãos (Praça da Identidade alimentar)

\*programação aberta ao público:

20:30 – 22:00 Os sons do Terra Madre Brasil: apresentações culturais  
(Auditório Teatro Plínio Marcos)

Carroça de Mamulengos: 20:30 – 21:00

Galinha Caipira Completa: 21:00 – 22:00

21 de março

9:00 – 10:30 Os encontros regionais de integrantes da Rede Terra Madre:  
Norte (área de Convivialidade)  
Nordeste (Teatro Plínio Marcos)  
Sudeste (Sala Cássia Eller)  
Sul (Galpão do Teatro Plínio Marcos)  
Centro-Oeste (Galeria Fayga Ostrower)

11:00 – 12:30 A experiência do projeto Dom Helder Camara  
(Sala Cássia Eller)  
Apresentação e debate: uma experiência exemplar no semi-  
árido nordestino realizada pelo Governo Brasileiro/Ministério  
do Desenvolvimento Agrário e o Fundo Internacional para o  
Desenvolvimento Agrário/FIDA

11:00 – 12:30 A formação do consumidor consciente  
(Teatro Plínio Marcos)  
Palestra e apresentação de experiências

11:00 – 12:30 Laboratório do gosto: A Mata Atlântica  
(Subsolo do Teatro Plínio Marcos)  
Palestra e degustação dos produtos da Mata Atlântica

11:00 – 12:30 Da terra à mesa do restaurante  
(Galeria Fayga Ostrower)  
Roda de conversa sobre os procedimentos necessários para que o  
produto chegue ao restaurante

14:00 – 15:30 Acesso aos mercados  
(Teatro Plínio Marcos)  
Palestra e apresentação de experiências

14:00 – 15:30 Turismo rural e valorização do território  
(Sala Cássia Eller)  
Palestra e apresentação de experiências

14:00 – 15:30 Apresentação dos produtos da Arca do Gosto  
(Galeria Fayga Ostrower)  
Palestra

14:00 – 18:00 Percurso análise sensorial  
(Sala de dança Klaus Vianna)

16:00 – 17:30 Alimentação escolar e agricultura familiar  
(Sala Cássia Eller)  
Palestra e apresentação de experiências

16:00 – 17:30 O alimento nos rituais  
(Teatro Plínio Marcos)  
Palestra

16:00 – 17:30 Laboratório do gosto: Amazônia  
(Subsolo do Teatro Plínio Marcos)  
Receitas e degustação dos produtos da Amazônia

16:00-17:30 Oficina de reciclagem e compostagem  
(Galeria Fayga Ostrower e área externa)

\*programação aberta ao público:

20:30 – 22:00 Os sabores do Terra Madre Brasil : Feira de produtores e artesãos  
(Praça da Identidade alimentar)

\*programação aberta ao público:

20:30 – 22:00 Os sons do Terra Madre Brasil: apresentações culturais  
(Auditório Teatro Plínio Marcos)

Encantadeiras de Babaçu: 20:30 – 21:00

Bumba Meu Boi seu Teodoro: 21:00 – 22:00

22 de março

10:00 – 12:00 Encerramento dos trabalhos  
Apresentação dos resultados das discussões e propostas abordadas durante o evento

14:00 – 16:30 **Cerimônia de Encerramento**

Fala dos representantes das Instituições parceira do Terra Madre Brasil:  
Sérgio Mamberti, Presidente da FUNARTE

Humberto Oliveira, Secretário do Desenvolvimento Territorial do MDA

Américo Córdula, Secretário da Identidade e Diversidade Cultural do MinC

Willem Bettink, representante do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA)

Gherardo La Francesca, Embaixador da Itália no Brasil

15:00 – 16:30 **Cerimônia de Encerramento** (continuação)

Carlo Petrini, Presidente Internacional Slow Food

Apresentação do Coral Guarani

Apresentação Forró da Fortaleza do Umbu

II Terra Madre Brasil

**Encontro Nacional de Ecogastronomia**

19 a 22 de março 2010 - Complexo Cultural da Funarte Brasília

[www.terramadre.slowfoodbrasil.com](http://www.terramadre.slowfoodbrasil.com)

Twitter

[www.twitter.com/terramadre\\_br](http://www.twitter.com/terramadre_br)

Slow Food Brasil

[www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com)