

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

Rede brasileira
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

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
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
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
jusele13@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

Rafael Poubel

rapoubel@gmail.com

(61) 8187 0354

Brasília – DF

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

Aldeíza Melo de Medeiros

aroeira.pimentas@yahoo.com.br

(84) 8826 7236

Jovens Agricultores de Teófilo Otoni

www.apjuntos.org.br

Joana Alves Louback

apjuntos@apjuntos.org.br

(33) 3522 8015

Teófilo Otoni – MG

Licuri - Produtores

Josenaide de Souza Alves

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

(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

Ceará Mirim – RN

Marmelada de Santa Luzia**Produtores quilombolas**

João Antonino de Araujo

(61) 3625 1631

antonino@bol.com.br

Cidade Ocidental – GO

Mel - Apicultores**FLORIMEL**

Maurício dos Santos Aneliton

aneilton17@hotmail.com

(87) 9111 9012

Abaré – BA

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

Ivonete Queiroz

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

(98) 3469 1527

Barreirinhas – MA

Ostras de Cananéia - Coletores**COOPEROSTRA**

www.cooperostracom.br

(13) 9714 7356

Cananéia – SP

Pequi - Coletores – Cacimbas

Maria Araújo Férrer

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

(38) 9974 3638

Japonvar – MG

Pinhão - Coletores

www.arvoredobrasil.com.br/iaf

Produtores de Erva Mate e ervas**condimentares e aromáticas**

Roseli Cordeiro Eurich

iafturvo@yahoo.com.br

(42) 3642 1318

Turvo – PR

Piracui - Pescadores de Tamuá

Ivonete Queiroz

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
cesarvolpato@centroecologico.org.br
(54) 3293 3484
Antônio Prado – RS

Terra[®]
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 Nammur 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

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



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 Camboriu (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

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

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

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
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
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



Escritório de imprensa Slow Food:

Paola Nano

p.nano@slowfood.it | Tel +39 0172 419645 Cell +39 329 8321285

Elisa Virgillito

e.virgillito@slowfood.it | Tel + 30 0172 419666

www.slowfood.com

Malagueta Comunicação:

Carolina Amorim:

carolina@malaguetacomunicacao.com.br | (21)9971 1011

Juliana Dias:

juliana@malaguetacomunicacao.com.br | (21) 8746 8828

Marcos França:

marcosfranca8@hotmail.com | (61) 8156 838

Ou pelo telefone (21) 2226 4002

Release 1

Terra Madre Brasil discute biodiversidade alimentar

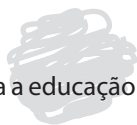
A associação internacional Slow Food reúne produtores, chefs e pesquisadores brasileiros para reuniões sobre educação alimentar, intercâmbio de sabores e estímulo ao consumo sustentável.

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

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

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

Twitter

www.twitter.com/terramadre_br

Slow Food Brasil

www.slowfoodbrasil.com