

Um evento inteiramente dedicado à comida de verdade, em sua 3ª edição nacional, após um intervalo de 10 anos. Pela 1ª vez aberto ao público.

Mais de 50 Comunidades Slow Food do Brasil, 400 delegados do movimento e expectativa de público circulante de 20 mil pessoas.



quem somos:
o movimento
Slow Food 

contexto

“Há 150 anos a humanidade se alimentava com o produto de 3 mil **espécies vegetais** que, em 90% dos países, eram consumidas localmente. Hoje, **15 espécies respondem por 90% dos alimentos vegetais** e 4 culturas – trigo, milho, arroz e soja – respondem por 70% da produção e do consumo mundiais”*.

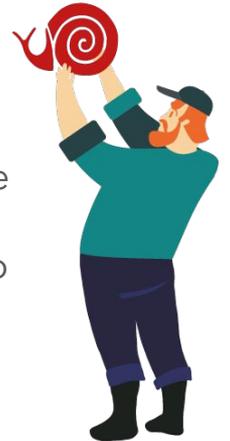
*Machado, L.C.P, *in* Dicionário da educação no Campo. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.



movimento Slow Food

Na contramão da tendência de padronização do alimento no mundo: defendendo a necessidade de consumidores bem informados e engajados, surge o Movimento Slow Food.

Fundado na Itália por Carlo Petrini, tornou-se uma associação internacional em 1989. Hoje, o Slow Food é uma rede global de ativistas, presente em mais de 160 países, que relaciona o prazer da comida à responsabilidade com as pessoas e o planeta.



movimento Slow Food



O Slow Food defende a sociobiodiversidade e o acesso a um alimento **bom, limpo e justo para todos**. Por meio de campanhas e projetos, promove a educação alimentar e do gosto, a ecogastronomia e favorece o encurtamento das cadeias de consumo, aproximando produtor e co-produtor (consumidor responsável).



Slow Food
nas mídias
digitais



Instagram [@slowfood.brasil](https://www.instagram.com/slowfood.brasil) ~63k seguidores

Instagram [@slowfood_international](https://www.instagram.com/slowfood_international) ~ 44k
seguidores

Facebook.com/slowfoodbrasil ~45k seguidores

Facebook.com/slowfoodinternational ~202k
seguidores

slowfoodbrasil.com ~ 135mil visitas/ano

slowfood.com: ~ 150mil visitas/ano





na avenida Paulista; no 1º dia de greve por reajuste salarial de 16%, houve em São Paulo de 582 agências e 18 centros administrativos, segundo o sindicato da categoria Mercado.pág. 5

A Polícia Federal e a Procuradoria encontraram indícios de que o ministro do TCU Augusto Nardes, relator do processo das contas de 2014 de Dilma, recebeu R\$ 1,65 milhão em 2011 e 2012 da Planalto, firma da qual era sócio e é suspeita de fraude fiscal.

<p>COMIDA Festival destaca os ingredientes brasileiros sob risco de extinção c9</p>	<p>FORA DE JOGO Levantamento da Folha mostra que 1 em cada 3 jogadores está desempregado no futebol paulista 89 e folha.com/desempregonofutebol</p>	<p>ILUSTRADA Mostra em SP retrata o americano Muhammad Ali, lenda do boxe c3</p>
--	---	---



Magrão (atrás), que jogava no São Bernardo e hoje atua no futebol de várzea

Capa Folha de S. Paulo, 10/2015

Slow Food nas mídias

Restaurantes

Arnaldo Lorençato e Helena Galante

Reserve sua mesa e consulte +2.800 restaurantes em VEJASOPAULO.COM

ARÁBE

○○○○○ Chef Benon – O Árabe

Os pratos preparados pelo libanês Benon Chamlian são inesquecíveis. Há maquiagem fechadas os abertos (R\$ 4,99 a R\$ 12,90) e o delicioso quarteiro de patas (homem, bagunçante, coelhada seca e mahu-mar; R\$ 29,90) para começar. O quibe cru (R\$ 28,90), de cor rosada, é entre dia especi-alidades da casa. Da grelha vem uma ca-fu exuberante em condimentos acompanha-da de salada (R\$ 28,90) e do fogão chegam os charutinhos de folha de uva (R\$ 31,90).
Rua Nilza Medeiros Martins, 21, Vila Sônia, tel. 779-4209661/401409693.
12h/21h (sex. até 22h; sáb. até 01h até 16h e jantar 18h/22h; dom. até 16h). Cr: todos. Cd: todos. P: 60. (seg. a sáb. a partir das 18h). vejaaspaulo.com/chef/benon. Aberto em 2012. \$

ASIÁTICO

○○○○○ Tomyam

São receitas originalmente muito picantes, mas é possível pedi-las sem (grau zero de ardência) ou com pimenta (níveis de 1 a 4). De pegada tailandesa, a lula recheada de porri salm com curry vermelho (R\$ 32,00) é um bom exemplo. Também da Tailândia vem o incendiário curry verde de frango (R\$ 30,00) servido no lado de arroz de jasmim coberto por fatias de manga fresca.
Rua José Maria Lisboa, 1105, Jardim Paulista, tel. 4292-1002/54109693. 19h/21h (dom. até sempre 12h/17h; fecho seg.). Cr: todos. Cd: todos. Manobr. (R\$ 15,00). P: (R\$ 55,00) vejaaspaulo.com/tomyam. Aberto em 2013. \$\$

BRASILEIROS

○○○○○ Bananeira

A salada intitulada assa banana (R\$ 45,00) traz camarões médios grelhados sobre um misto de folhas de diferentes alfaces, tomates cortados em peças grandes, abacaxi grelhado mais banana-da-terra. Servida em folha de bananeira, a pescada-amarela ao molho de coco com arroz de banana e castanho-de-ocupa sai por R\$ 55,00. Aos sábados no almoço, organiza uma concorrida feijoadinha em bufê (R\$ 69,00).



Torta da farinha de peixe piracatu. R\$ 31,00 na Mixalca

Tesouro brasileiro

Ingredientes ameaçados de extinção são o foco do Festival Arca do Gosto, que reúne catorze casas a partir de quinta (8)

Para manter vivo um produto ameaçado de extinção, estimular o consumo sustentável, claro – é a melhor tática. Comprometido com essa bandeira, o Slow Food Brasil criou a Arca do Gosto, que reúne uma série de ingredientes nativos a um passo de ser esquecidos. Na primeira edição do festival temático, que ocorre de quinta (8) até o dia 18, catorze restaurantes paulistas preparam receitas com alguns desses itens. Raridade por aqui, a farinha de peixe piracatu aparece no menu do Mixalca. Premiado como chef revelação na última edição es-

pecial VEJA COMER & BEBER, Fabio Vieira utiliza essa massa feita a partir dos peixes acari e tamaiuá borrados para moldar uma torta salgada, acompanhada de salada, por R\$ 30,00. A lista completa de participantes está em vejaaspaulo.com/arcadogosto.
Mixalca, Rua José Maria Lisboa, 228, Jardim Paulista, tel. 3473-6849 (40 lugares). 12h/19h/30 e 19h/21h (sáb. almoço até 18h); fecho dom.). Cr: todos. Cd: todos. Manobr. (R\$ 15,00 que a sex. no grilar e sáb.) 52 e (R\$ 30,00) vejaaspaulo.com/mixalca. Aberto em 2013. \$\$ H.G.



Blog do Lorençato

As coqueleiras do Tujú vão tremer de modo diferente a partir da segunda quinzena deste mês. Um novo barman fará os drinks. Em vejaaspaulo.com.br/lorenzato

PEIXE DO DIA

DIVULGAÇÃO



➤ O tiradito de peixe espada com salsa de chile verde e cebolinhas assadas (R\$ 26; foto) é a sugestão do **Suri Ceviche Bar** para o festival Slow Fish Week, que ocorre de sábado (25) até 9/5, com o objetivo de incentivar o consumo de peixes sem risco de extinção. Varanda Grill e Amadeus também participam. R. Matheus Grou, 488, Pinheiros, 3034-1763.

Guia do Estado de S. Paulo, 04/2015

Slow Food® Brasil

COENTRO comunica



Jornal Nacional - TV Globo, 10/2016
<https://globoplay.globo.com/v/5400222/>

Slow Food
nas mídias



<http://gshow.globo.com/programas/encontro-com-fatima-bernardes/episodio/2016/11/08/malvino-salvador-marisa-orth-claudia-jimenez-grace-gianouk-as-sabrina-petraglia-e-marcos-pitombo-participam-do-encontro.html#video-5434065>



Nhac!

NHAC!
NEIDE RIGO
Na primeira quinta-feira do mês

NEIDE RIGO

estadao.com.br/e/nha

Grumixama que eu vou

Já tentaram chamar a *Eugenia brasiliensis* de cereja-da-mata-atlântica com a alegação de que grumixama era nome complicado para uma fruta tão delicada. Não pegou. Murтинhos e cerejas eram as referências europeias para nossas frutas pequenas, mas todas já tinham nomes indígenas e sou a favor de mantê-los. Com o tempo virou grumixama, tendo como origem guamichã ou guamixã, que, em tupi-guarani, significa fruta que gruda na boca. Nunca vi grumixama colar como a mangaba ou o abiu, mas vai saber como eram as variedades antigas. Ou-

tros de seus nomes são “comichã” ou “comixa”, como registrou Pero de Magalhães Gandavo, entre os séculos 16 e 17. Em 1587, no seu *Tratado Descritivo do Brasil*. E em 1618, em *Diálogos das Grandezas do Brasil*, voltou a exaltar a “comixa, fruta miúda, a feição de murтинhos” lastimando que brasileiros mantivessem esta e outras frutas como “agrestes, espalhada pelos matos, as quais, se forem cultivadas, se avantajariam em bondade e gosto”. Lá isto ele tem razão. Que continuem silvestres, mas também que cultivemos em roças, quintais e praças.

O fato é que é tempo de grumixama – não esqueço da minha primeira colheita com a amiga Veronika e seus filhos, pelo bairro. Foi no dia 11 do mês 11 de 2011. Guarde a data, pelo menos em São Paulo, é quando as grumixameiras estão carregadas e a gente deveria sair por aí comemorando, alardeando: é tempo de grumixama! Colha todos os frutos caídos, plante as sementes e vamos povoar nossas cidades de grumixamas.

Por que tanta euforia? No dia em que provar uma, vai me dar razão. O sabor é uma reunião das melhores mirtáceas: feijoa, goiaba, pitanga, araçá, uvaia e jabuticaba. Pode chegar ao tamanho e à cor da jabuticaba com a vantagem de ter a pele mastigável e menos tânica. E nesta época deveria estar nas quitandas, feiras e sacolões no lugar das caixinhas de berries importadas. Sua safra vai até o fim do ano e ela bem que poderia ser nossa cereja de Natal.

Se você não conhece a fruta que já foi tão comum na Mata Atlântica, se ela não é encontrada no mercado nem nos cardápios, isto já é motivo para o movimento Slow Food tratá-la como bem a ser preservado na Arca do Gosto, que tem a missão de identificar, catalogar e divulgar produtos em risco. A fruta, aliás, vai fechar em grande estilo a Aliança dos Cozinheiros do Slow Food Brasil, evento que termina no domingo, dia 6.

A melhor maneira de comer a grumixama é ao natural, sozinha, com sorvete, iogurte, cremes. Por isto, minha receita é apenas uma mistura de creme de leite fresco batido com iogurte, suspiros e frutas nossas como pitangas e grumixamas, inteiras, com calda de uvaia – veja a receita completa no site www.paladar.estadao.com.br.

E tchau, porque na rua de baixo uma árvore carregada de felicidade me chama e é para lá que eu vou.



Doce. Suspiros com iogurte, grumixama e frutas tropicais

O Estado de S. Paulo - Paladar, 10/2016

<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,grumixama-que-eu-vou,1>

066



Slow Food® Brasil



'É loucura dizer que pobre não tem hábito alimentar', diz embaixador da ONU contra a fome e 'pai' do Slow Food

Rafael Barboza
Da BBC Brasil em São Paulo

há 1 hora



Italião defende há quase 30 anos um sistema mais justo de produção e consumo de alimentos. (Foto: Divulgação)

O italiano Carlo Petrini é conhecido mundialmente por ter criado o movimento Slow Food, por meio do qual dedicou quase metade da vida a tentar mudar a forma como nos alimentamos, da produção no campo aos pratos à mesa.

Hoje embaixador da ONU contra a fome, ele veio ao Brasil nesta semana para eventos de sua organização em São Paulo, e não ficou nada satisfeito ao saber dos mais recentes planos de cidade para erradicar a fome.

A prefeitura anunciou, entre outras medidas, a distribuição para a população de baixa renda um composto industrializado, a farinha, feito com alimentos que seriam descartados. Ao defender suas propriedades nutricionais, o prefeito João Dornes (PSDB) disse se tratar de um alimento "abençoado" e o comparou a "comida de astronauta".

BBC Brasil - 10/2017

<http://www.bbc.com/portuguese/brasil-41765221>

SÁBADO, 22/10/2016, 14:40

Bom, limpo e justo: o tripé do 'Slow Food'

Chef Claudia Mattos, do Espaço Zym, conta como se tornou adepta do movimento.



CBN, 10/2016

<https://cbn.globoradio.globo.com/comentaristas/cozinha-cordial/2016/10/22/BOM-LIMPO-E-JUSTO-O-TRIFE-DO-SLOW-FOOD.htm>

Slow Food
nas mídias

JANTAR MAGNO/

POR GEORGES SCHNYDER
FOTOS RAFAEL CRISCIULO

REFAZENDO CONEXÕES

A mesa voltou a ser o lugar de compartilhar, de ouvir e de acreditar em um mundo melhor

Os Jantares Magno que acontecem por ocasião do Semana Mesa SP ou do circuito Mesa Ao Vivo são momentos históricos e marcantes no desenvolvimento da gastronomia no Brasil. Mais do que encantar os comensais, a grande magia acontece na cozinha, onde chefs de diferentes origens e tendências se reúnem trocando ideias, ajudando uns aos outros, construindo e vivendo um momento único.

Jantar do Século, das Gerações, da Terra foram alguns desses grandes momentos que reuniram uma constelação de chefs com um propósito, seja para beneficiar entidades carentes, seja por causas do nosso tempo envolvendo a alimentação. Em 2017, o jantar de encerramento do Semana Mesa SP ficou guardado na memória de todos como um dos grandes e mais bonitos encontros entre todos os elos da gastronomia: produtores, cozinheiros, profissionais, artistas, apoiadores e um público entusiasta protagonista e vivenciaram uma verdadeira sinfonia de sabores, conhecimento e energia em prol do desenvolvimento do movimento Slow Food no Brasil.

O cenário foi o do restaurante Marentoni Vila Olímpia, um dos melhores italianos da cidade, gentilmente cedido pelo restaurateur Ari Coser, tendo Cilson Beusao como anfitrião e comandante de uma brigada afiada no serviço. As agendas foram comandadas por 17 profissionais participantes da Aliança dos Cozinheiros do Slow Food, que se propuseram a produzir e a servir um cardápio especialmente criado para o jantar beneficente, com base em 30 ingredientes inseridos no projeto Arca do Gosto. Vinte deles vieram de Fortaleza do Slow Food.

Entre os convidados estavam produtores familiares e artesãos da gastronomia. Após dias de muita troca de conhecimento e energia no Semana Tendências, Mesa Ao Vivo e Força, grupos de atividades que integram o maior evento de gastronomia da América Latina trouzeram seus ingredientes para ser degustados – em muitos casos, pela primeira vez –, nas inventivas receitas criadas por grandes profissionais da cozinha.

A trilha sonora, inspirada em canções nas quais o alimento é protagonista, foi tocada pelo trio Anelis Assumpção, Karina Bühr e Bem Gil, e a música "Refazendo", de Gilberto Gil, abriu e fechou o repertório da noite.

Carlo Petrin, fundador e presidente do movimento Slow Food, recebeu os convidados falando sobre a importância da manutenção da biodiversidade no Brasil, e destacou o trabalho de pesquisa que possibilita a produção da primeira edição da lista Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, Conhecimentos e Histórias do Patrimônio Gastronômico com os primeiros 200 ingredientes que fazem parte desse grande projeto mundial do Slow Food (saiba mais na página 34).



• PAÇOIA DE PINHÃO E PORCO MOURA. MOSTARDA DE BATAVA, QUESO E CHIRRO DE TUBEROSULOS



• CARRE DE BODE COM PURE DE INHAMBU E VINAGRETE DE MEL DE ABELHA MANDAÇAIA

Por se tratar de um jantar em benefício das ações do Slow Food no Brasil, todos os envolvidos abriram mão dos cachês. E, para que a experiência fosse completa, além do Marentoni Vila Olímpia a noite contou com o apoio luxuoso de iniciativas e empresas que acreditam na filosofia do movimento: como a Amma chocolates; as frutas do Sítio do Belço, Cachaça da Tullus; os melões da Mibec; Wolff café; Agia Platina; Solli Orquídeas; e comunicação visual de Do Design.

As jóias da noite foram os ingredientes que ornaram, com uma bonita prosa, o cardápio do jantar:



Paulo Machado, Bela Gil, Fabrício Lemos, Diadete Mattos, Estelir Assis, Ana Luiza Trajano, Bel Coelho, Rodrigo Bellora, Caco Marinho, Adriana Lucena, Adriana Vernacci, Laila D. Ana Tomazini, Jean Ponce, Maria da Conceição, Ellen Galgão e Fabiano Gregório conduzindo com maestria o jantar em prol do Slow Food. Ao lado, o presidente do movimento, Carlo Petrin



• TARTLETTE DE JACOBÁ COM DRIKME DE BIRBA GALE PRALINE DE BARU



• MANDIOCA OURO GRATINADA COM VARENANA, FARINHA BRAGANTINA (BA) E VINAGRETE DE MEL DE ABELHA MANDAÇAIA

CARDÁPIO DO JANTAR MAGNO

Petiscos

- Tapioca frita dos engonhos de farinha (SC) com creme de pequi do Xingu (MT) – por Paulo Machado
- Mihoipan com fubá de milho crioulo (MG) – por Bela Gil
- Carapau em crosta de castanha de barú (BA) – por Fabrício Lemos
- Bolinho assado de mandioca e cogumelos perfumado com óleo de macaúba (MG) – por Diadete Mattos
- Ursinho em crosta de castanha de barú (MG) com mousseline de tacoba e redução de cachaça com cambuci (SP) – por Eudes Assis

Coverter

- Biscoito de polvilho dos engonhos de Farinha (SC) com gergelim Kalunga (SC), acompanhados de manteiga de barú (MG) – por Ana Luiza Trajano

Pratos

- Mandioca ouro gratinada com varenana (AM), farinha bragantina (PA) e vinagrete do mel de abelha mandaçaia (AM) – por Bel Coelho
- Paçoia de pinhão (SC) e porco mouro, mousseline de batata com chips de tuberosulos – por Rodrigo Bellora
- Carne de bode com pure de inhambu e vinagrete de mel de abelha mandaçaia (BA) – por Caco Marinho

Sobremesas

- Quarta de mel de abelha jandira (PA) – por Adriana Lucena
- Tartlette de jacobá com creme de urubu (BA) e praline de barú (MG) – por Adriana Vernacci
- Mousses de coco, óleo de tabaço (BA) com maracujá de castanha (BA) e niba de cacau escuridão (BA) – por Laila D
- Bombom de cacau calado (BA) com cambuci (SP) – por Ana Tomazini

Bebidas

- Cachaça com cachaça, mel de abelha jandira (PA), cambuci (SP), butia (SC) e outras frutas nativas – por Jean Ponce
- Saçoos com butia (SC), cambuci (SP), uvaia, e outras frutas nativas – por Maria da Conceição e Ellen Galgão

Coordenação Cozinha: Fabiano Gregório do Filhijas Organic Catering Eventos

JANTAR MAGNO/

MILHO PAN COM FUBÁ DE MILHO CRIÓLUO



CARAPAU EM CROSTA DE CASTANHA DE BARU COM MOUSSELINE DE TACOBA E REDUÇÃO DE CACHAÇA COM CAMBUCI



SORBITE DE MEL DE ABELHA MANDAÇAIA

CONHEÇA MAIS SOBRE OS INGREDIENTES UTILIZADOS

ABACUÁ (BA) – Utilizado pelas subáreas de cachaça, é um tipo de coco muito peculiar dotado de sementes oleaginosas. Das castanhas se extrai um óleo comestível que tem aroma de aveia e é usado em pratos regionais, especialmente à base de peixe. A farinha, que também é obtida no processo, é rica em amido.

BUTIA (SC) – fruto de uma palmeira de ampla ocorrência no cerrado e nas restingas da Região Sul. Os frutos utilizados são provenientes da Santa Catarina. Os pacaros, após de colheita amarelo-alaranjado são utilizados tanto as amêndoas, para a fabricação de pães e biscoitos, quanto a polpa, de sabor predominantemente ácido, para o preparo de geléias, doces e sucos.

CACAU CABRUCIA (BA) – Cultivado há mais de 200 anos no sul da Bahia, este fruto do cacauero é plantado sob a sombra de árvores da Mata Atlântica. Economicamente importante para a região – a produção está intimamente ligada ao mangá familiar – o sistema silvícola também tem legado cultural e histórico, pois constitui para a conservação da floresta.

CAMBUCI (SP) – Nativo da Mata Atlântica e parente da geléia, da pitanga, da guábaro e

de outros frutos. Tem polpa cremosa, suculenta, com poucas sementes. É bastante doce e bastante ácido. É utilizado para aromatizar e corar, por exemplo, para perfumar e corar cachaça.

CASTANHA DE BARU (GO) – Fruto do burizinho com enorme castanha de sabor delicioso que, quando torrada, lembra o sabor de amendoim e castanha-de-caju. Deixada e prensada extrai um óleo de excelente qualidade, geralmente utilizado como tempero em saladas.

ENGENHOS DE FARINHA DE SANTA CATARINA – Inclui variedades de farinha de mandioca, Arantina, Paulo Lopes, Casagaba e Inibituba, todas no estado de Santa Catarina, três engonhos de destaque na produção de farinha de mandioca polvilhada e outros derivados, como curuzuz, bijão e bijão (dois tipos usados aqui).

FARINHA BRAGANTINA (PA) – Fruto de mandioca, mas com um método de beneficiamento. A raiz é cozida de muito de quatro a cinco dias. Depois disso, é desmanchada e mergulhada novamente em água limpa por

mais 24 horas. A mandioca é então, torrada e colocada no fubá – ormai miligrama de polpa, utilizada para retirar do massa (torrada) Uma vez desseada, a massa é formada em forno praqueado, para vir farinha.

GERGEM DO TERRITÓRIO KALUNGA (GO) – Produzido por cultivos Kalunga, no nordeste goiano, é encontrado em duas variedades, a branca, a mais comestível, e a preta. Na gastronomia, pode ser utilizado em saladas torradas, no incremento de saladas, biscoitos e pães, por exemplo, e é tradicional na cachaça Kalunga, na qual o ingrediente é moído e embebido de madeira. Aparece também na forma de óleo.

LICUR (BA) – Fruto tem uma camada de polpa e uma noz que esconde uma castanha de sabor intenso, que lembra o coco. Também conhecido como uvaia cabugiada, pode ser consumido verde ou maduro. Frequentemente torrado. Do coco, extrai-se o leite, utilizado na preparação de arroz, ou o óleo. No região, é aproveitada em receitas à base de peixe ou frango.

MACAÚBA (MG) – Os frutos dessa palmeira, torrados e moídos, são utilizados, silos inteiros e, quando moídos, apresentam casca fina

Revista Prazeres da Mesa - 01/2018

Slow Food
nas mídias


Slow Food® Brasil


SLOW FOOD

Brasil leva 15 ingredientes nativos a evento na Itália

A Itália será invadida por produtos brasileiros na próxima semana, durante o 12º Terra Madre Saffo do Gosto, organizado pelo Slow Food, de 20 a 24 de setembro em Turim. Serão 15 ingredientes nacionais dentre os 300 itens de 140 países que o evento exhibirá entre as chamadas fortalezas do movimento.



to, fundado pelo italiano Carlo Petrini em 1986. Levados por uma comissão de cerca de 100 brasileiros, irão o guaraná dos índios saterés-

Nordeste. O umbu, fruto que dá em abundância na caatinga

moisés e o mel de abelha cascudo, da região Norte; o maracujá-de-caatinga, o licuri, o umbu, o mel de mandacari e o cacau de sistema cabruca da Bahia, do Nordeste; a castanha-de-baru, o pequi mineiro e o pequi do Xingu, além do gengibre kalanga e da macaúba, do Centro-Oeste e do Sudeste; e o buriti e a farinha de mandioca catarinenses e o pinhão, do Sul. É a maior participação de in-

Sudeste. Castanha-de-baru também está entre os 15 itens



gredientes nativos, já que foram criadas sete novas fortalezas desde a última edição do Terra Madre. As fortalezas, iniciadas em 1999, reúnem produtos de produtores pequenos e isolados para fortalecê-los e gerar sustentabilidade para a cadeia produtiva.

Além da participação por meio de produtos e produtores, os brasileiros também terão parte de debates. Entre eles, haverá o fórum "As abelhas sem ferrão e o extracardíaco mel da América Latina" e "Cozinha baiana: sabores do mar e dende", com os chefs baianos Cacó Martins e Fabrício Lemos. A apresentadora Beti Gil representará o Brasil no fórum de comida para bebês, dentro da área sobre alimentação e saúde.

Estado de S.Paulo - Paladar -09/2018

<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,brasil-leva-15-ingredientes-nativos-a-evento-do-slow-food-na-italia,70002498971>

Slow Food
nas mídias

alguns
eventos
realizados
desde 1996



- Salone del Gusto Terra Madre – Europa
- Slow Fish – Europa, América Latina
- Indigenous Terra Madre – Europa, Ásia
- Terra Madre Jovem – Europa
- Terra Madre Balkans - Europa
- AsioGusto - Ásia
- Cheese - Europa
- Slow Food Nations – América do Norte
- Terra Madre Argentina – América do Sul
- Terra Madre Brasil – América do Sul
- Terra Madre Burkina Faso - África



Slow Food no Brasil



Instituído no país desde 2000, atualmente o Slow Food está presente nas cinco macrorregiões, com mais de 200 Comunidades do Alimento e 10 Grupos de Trabalho (GTs). Entre ativistas, reúne agricultores, acadêmicos, pesquisadores, pescadores artesanais, queijeiros, extrativistas, cozinheiros, jornalistas, formadores de opinião e cidadãos engajados de várias formações e classes sociais.





programas para
a biodiversidade
desenvolvidos
pelo Slow Food Brasil





A Arca identifica e cataloga alimentos que compõem a sociobiodiversidade e tradições alimentares locais que estão ameaçadas pela padronização alimentar, agricultura industrial e degradação ambiental, social e cultural. No Brasil, há 200 produtos catalogados pela Arca do Gosto. O primeiro volume desta coletânea foi publicado em 2017.



As Fortalezas estimulam a organização entre produtores, a qualificação do protocolo de produção e a aproximação a mercados sensíveis à sua qualidade e sustentabilidade ambiental e socioeconômica. Há hoje 574 Fortalezas Slow Food no mundo, 20 delas estão no Brasil.



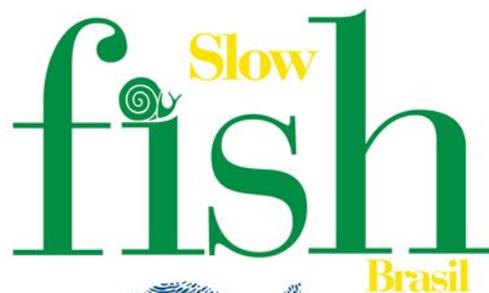
Fortaleza Slow Food do Umbu – BA.



A Aliança de Cozinheiros Slow Food divulga produtos da sociobiodiversidade e da agricultura familiar e se incentiva seu uso e consumo através da inserção desses produtos nos cardápios. Promove a Educação Alimentar de do Gosto por meio da Ecogastronomia, e participa de campanhas para incidir nas legislações que regulam as produções artesanais.



algumas
campanhas



valorize a pesca artesanal e
os peixes bons, limpos e justos
www.slowfoodbrasil.com/slowfish



A woman in traditional African attire, including a red and white shawl and multiple colorful beaded necklaces, is speaking into a microphone. She is holding a green folder with papers. The background shows a large, crowded indoor event space with many people seated on the floor. The scene is brightly lit, suggesting an indoor arena or exhibition hall.

Terra[®]
madre
Brasil





Terra
madre
Brasil

O **Terra Madre** é um encontro internacional que, desde 2004, ocorre em Torino (Itália) a cada dois anos. Ele nasceu de um sonho:

Reunir a rede do Movimento Slow Food na luta pela alimentação boa, limpa e justa para todos, além de juntar atores diversos da cadeia de alimentos, também alinhados à filosofia do movimento, de todas as partes do mundo.



Terra Madre 2018 (Torino, Itália):

7000 delegados de 150 países;
1000 expositores de produtos de
83 países diferentes;
229 laboratórios do gosto;
104 fóruns;
6 grandes conferências;
220mil de público visitante.



Terra Madre Arena

Supported by



Investing in rural people



AGENZIA ITALIANA
PER LA COOPERAZIONE
ALLO SVILUPPO

Terra Madre

SALONE DEL GUSTO 2018

#food for
change



#MUJERESINDÍGENAS

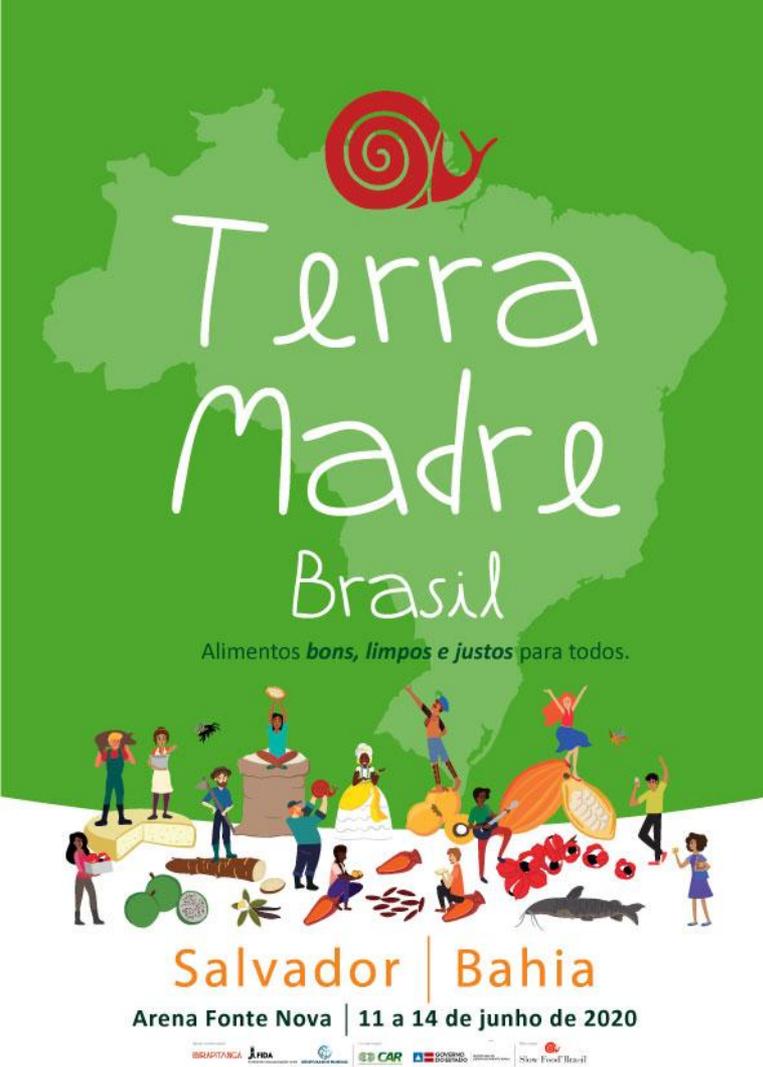
mujeres visibles





Terra Madre, 2016, Torino





O Terra Madre já teve duas edições no país em 2007 e 2010, ambas em Brasília-DF, que contaram com o apoio do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), Fundo Internacional do Desenvolvimento Agrícola (FIDA) e Ministério da Cultura (MINC).

Em 2020 realizaremos uma nova edição do Terra Madre Brasil, em Salvador, Bahia, pela primeira vez inteiramente aberta ao público:

- Salvador – BA, 11-14 de junho de 2020
- 4 dias de evento
- cerca de 400 delegados de todo o Brasil e milhares de ativistas
- público circulante esperado de 20 mil pessoas.



delegados e
público
participante



Cidadão, ativistas e amantes da “Comida de Verdade”:

- Agricultores familiares e extrativistas
- Cozinheiros(as)
- Donos(as) de bares, botecos, restaurantes e hotéis
- Comerciantes
- Nutricionistas
- Educadores populares
- Estudantes, acadêmicos(as) e pesquisadores
- Jornalistas e comunicadores
- Empreendedores e compradores
- Gestores públicos
- Agentes do setor de turismo



Terra
madre
Brasil



objetivo geral

Compartilhamento de ideias e questões, projetos da sociedade civil, políticas públicas e alianças com o setor privado, na busca de estratégias comuns; em um contexto de celebração da riqueza, da sociobiodiversidade e de diferentes culturas alimentares do Brasil.



objetivos específicos

- Sensibilização da sociedade civil sobre o tema da "Comida de Verdade".
- Articulação em rede (sociedade civil, público e privado) nos diversos territórios;
- Agregação de valor na comercialização dos produtos da sociobiodiversidade;
- Fortalecimento das economias locais por meio da valorização de culturas alimentares e da ecogastronomia.



o local: Salvador

“Eis uma cidade onde se conversa muito. Onde o tempo ainda não adquiriu a velocidade alucinante das cidades do Sul”.

(Jorge Amado, Bahia de Todos os Santos: Guia de Ruas e Mistérios de Salvador)

Cidade do mistério e da magia, Salvador é reconhecidamente tabuleiro de multiplicidade de povos, culturas, gastronomia, religiões e manifestações populares.



Terra
madre
Brasil



Terra[®]
madre
Brasil



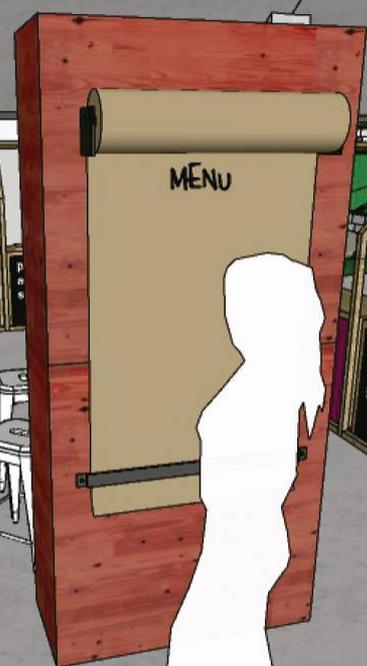
Terra
madre[®]
Brasil



Feira Slow Food



Terra[®]
madre
Brasil



Feira Slow Food



Terra madre[®] Brasil



Terra
madre[®]
Brasil



Restaurantes



Terra madre[®] Brasil



Restaurantes



Terra[®]
madre
Brasil



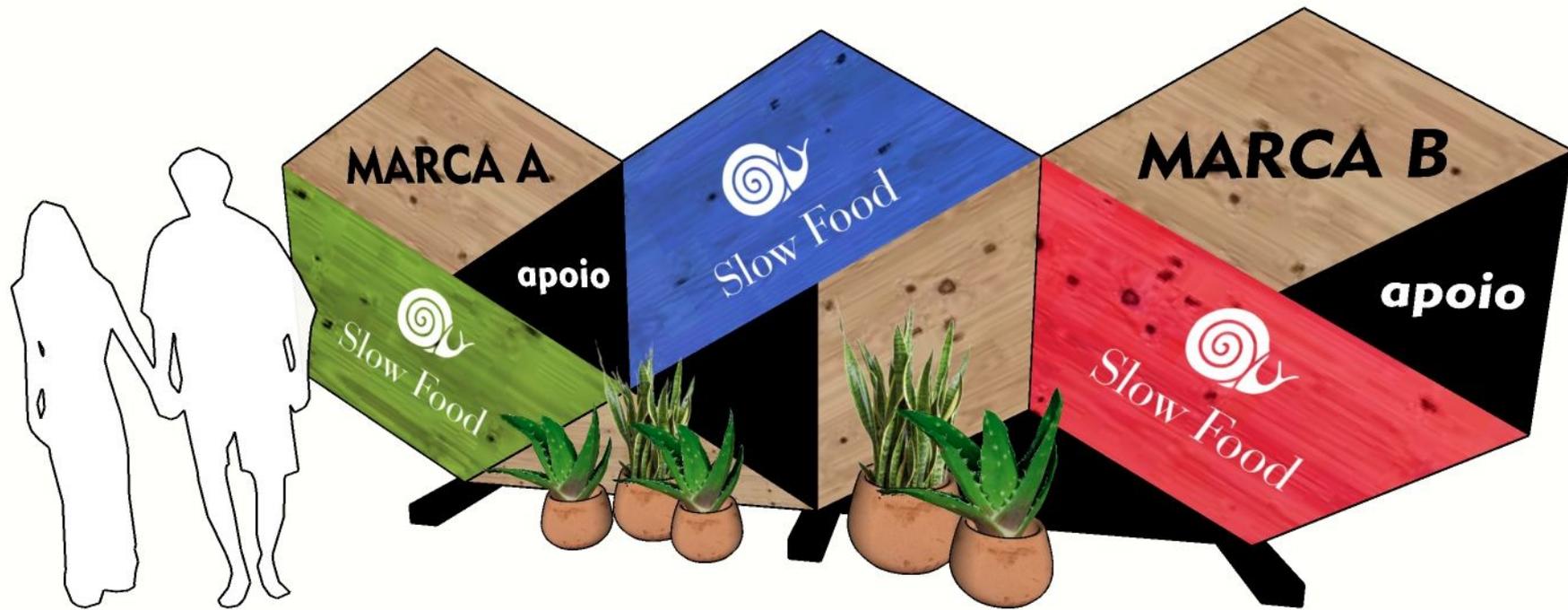
Bares



Terra madre[®] Brasil



Terra madre[®] Brasil





Terra[®]
madre
Brasil

territórios

A multiplicidade de ações que envolvem os 4 dias de Terra Madre são permeadas por três territórios:

1. Território dos Sentidos
2. Território das Ideias
3. Território dos Encontros



Terra
madre
Brasil



territórios



1. Território dos Sentidos

Favorecendo o campo da experimentação técnico-prática e da sensibilização dos sentidos, este território terá um foco educativo para todas as idades, com a participação de especialistas e protagonismo dos grupos de trabalho temáticos do Slow Food para condução das atividades.

territórios



Terra Madre, 2018, Torino

2. Território das Ideias

Desenvolvendo o campo das ideias e do diálogo, discussão de políticas públicas, estratégias de transição e caminhos para articulação, sustentabilidade e atuação da rede Slow Food Brasil.

territórios



3. Território dos Encontros

Da fruição e da troca entre agricultores familiares e produtores artesanais e co-produtores, um grande tabuleiro celebrando a sociobiodiversidade e a riqueza cultural do país, atendendo ao público interno e externo. Neste território teremos feiras para comercialização de produtos e rodadas de negócios para articulação de redes de comercialização entre os diversos setores.



embarque na Arca do Gosto



**SALVIAMO LA BIODIVERSITÀ,
SALVIAMO IL PIANETA**
SAVE BIODIVERSITY, SAVE THE PLANET

27.000

LA BIODIVERSITÀ
BIODIVERSITY



LA BIODIVERSITÀ
BIODIVERSITY

BIODIVERSITY
Biodiversity is wealth,
in abundance of forms,
colors, and flavors.

SLOW FOOD SI BATTE
LA BIODIVERSITÀ
CONTADINE, PER I
MONOCOLTURE, PER I
URBANICOLA
BUONA, PLATA

SLOW FOOD IS
TO SAVE BIODIVE
RURAL, KNOWLEDGE
MONOCULTURES, AND
AGRICULTURES,
GOOD, CLEAN &

Terra
madre



casa de farinha

uma instalação dedicada às farinhas - principalmente de mandioca mas não só. Patrimônio cultural e gastronômico de grande importância no país.



laboratórios do gosto



Terra Madre

SALONE
DEL GUSTO
2018

API E
INSETTI /
BEES &
INSECTS



Slow Food

Partner di area



mesas
redondas



Terra
madre

Terra Madre, 2018, Torino



Feira das
Comunidades
Slow Food

Terra Madre, 2016, Torino





Apresentações
culturais e
shows

Terra[®] madre Brasil

apresenta:

I MOSTRA
CANTOS DA
TERRA





Apresentações
culturais e
shows

I MOSTRA CANTOS DA TERRA

fomento

visibilidade

*partilha dos modos de vida das
comunidades agrícolas*

cinceconcertos

oficinas

rodas de conversa

intercâmbio musical campo-cidade

Terra
madre
Brasil



I MOSTRA CANTOS DA TERRA

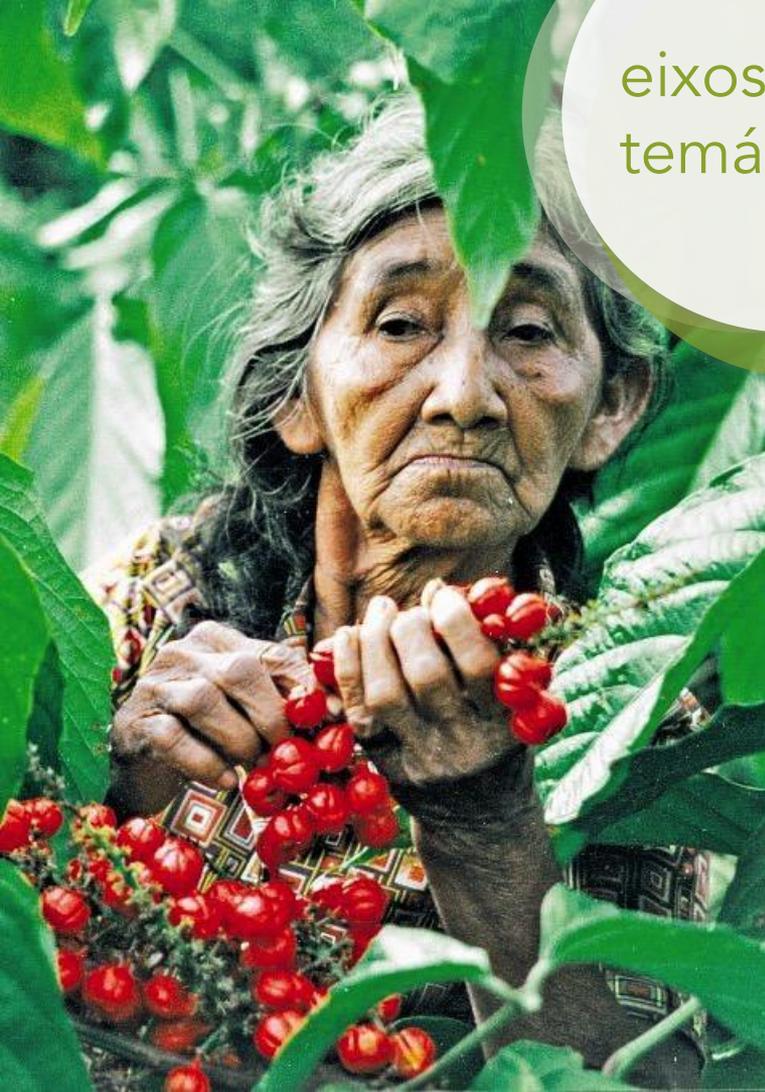
E se pudéssemos conhecer os **cantos**, os sons e as **práticas** daqueles que produzem nosso alimento?

Se, pelo **som**, pudéssemos fortalecer uma outra relação com o alimento, com o comer, com a partilha à mesa?

Se pudéssemos, através da **comunhão** por um alimento mais justo, promover encontros entre gerações, estilos, num caldeirão sonoro?

No Brasil, desde antes dos portugueses, os ritos já tinham tanto na música quanto na comida seu alicerce.





eixos temáticos



Terra
madre
Brasil

- | | | | |
|---------------------------------|---|---|----------------------------|
| Abelhas |  |  | Mudanças climáticas |
| Agricultura familiar |  |  | OGMs |
| Agroecologia |  |  | Povos tradicionais |
| Agrotóxicos |  |  | Sementes |
| Desperdício de alimentos |  |  | Slow Cheese |
| Economia solidária |  |  | Slow Meat |
| Educação do Gosto |  |  | Slow Fish |
| Ecogastronomia |  | | |



o legado



o alimento é semente, terra, água, nutrição, sabor, cultura.

Socioeconômico, cultural e ambiental

- Fomento da economia local pelo intenso fluxo de agricultores e produtores artesanais, cozinheiros (as), comerciantes, empresários (as), agentes do setor público e consumidores advindos de todos os cantos do país e arredores;
- Novas alianças e contratos comerciais entre diferentes elos da cadeia produtiva;
- Ampliação e qualificação de agentes da cadeia do alimento;
- Articulações institucionais em níveis local, nacional e internacional;
- Intercâmbio de conhecimentos entre as regiões do Brasil;
- Gestão de resíduos e preocupação com origem e destino dos materiais utilizados.



parcerias já
articuladas

Correalização



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL

Realização



Slow Food® Brasil

Apoio

IBIRAPITANGA



Investindo nas populações rurais



GRUPO BANCO MUNDIAL

Parceiros



ISPN
INSTITUTO SOCIEDADE,
POPULAÇÃO E NATUREZA



Aliança pela Alimentação
Adequada e Saudável



sobre nós

A Associação Slow Food do Brasil



A Associação Slow Food Brasil foi criada em 2013, mais de 10 anos após a chegada do movimento no país, e é a Instituição que representa juridicamente o movimento, zelando pelos programas, campanhas, projetos, relações institucionais e marcas.

Composta por Diretoria, Núcleo Gestor, Facilitadores, Conselho Consultivo, Conselho Fiscal e Assembleia.



Saiba mais!



Valentina Bianco
Associação Slow Food do Brasil
Coordenadora de Parcerias Institucionais e Mobilização de Recursos
Conselheira pelo Slow Food Internacional
v.bianco@slowfood.it

Visite: www.slowfoodbrasil.com ; www.slowfood.com
<https://www.instagram.com/slowfood.brasil/>
<https://www.facebook.com/slowfoodbrasil/>



Terra[®]
madre

Brasil

FOOD
FOR
CHANGE

Slow Food[®]