

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 Salão 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 exibirá entre as chamadas fortalezas do movimen-



REVECCA TAPPE

to, fundado pelo italiano Carlo Petrini em 1986.

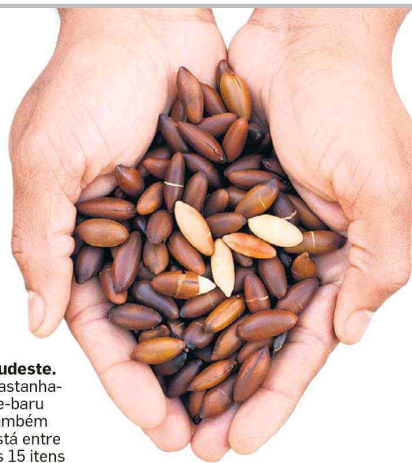
Levados por uma comitiva de cerca de 100 brasileiros, irão o guaraná dos índios saterés-

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

maués e o mel de abelha canudo, da região Norte; o maracujá-da-caatinga, o licuri, o umbu, o mel de mandaçaia e o cacau de sistema cabruca da Bahia, do Nordeste; a castanha-de-baru, o pequi mineiro e o pequi do Xingu, além do gergelim kalunga e da macaúba, do Centro-Oeste e do Sudeste; e o butiá 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



LUCAS TERRILLI

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 farão parte de debates. Entre eles, haverá o fórum "As abelhas sem ferrão e o extraordinário mel da América Latina" e "Cozinha baiana: sabores do mar e dende", com os chefs baianos Caco Marinho e Fabrício Lemos. A apresentadora Bela Gil representará o Brasil no fórum de comida para bebês, dentro da área sobre alimentação e saúde.