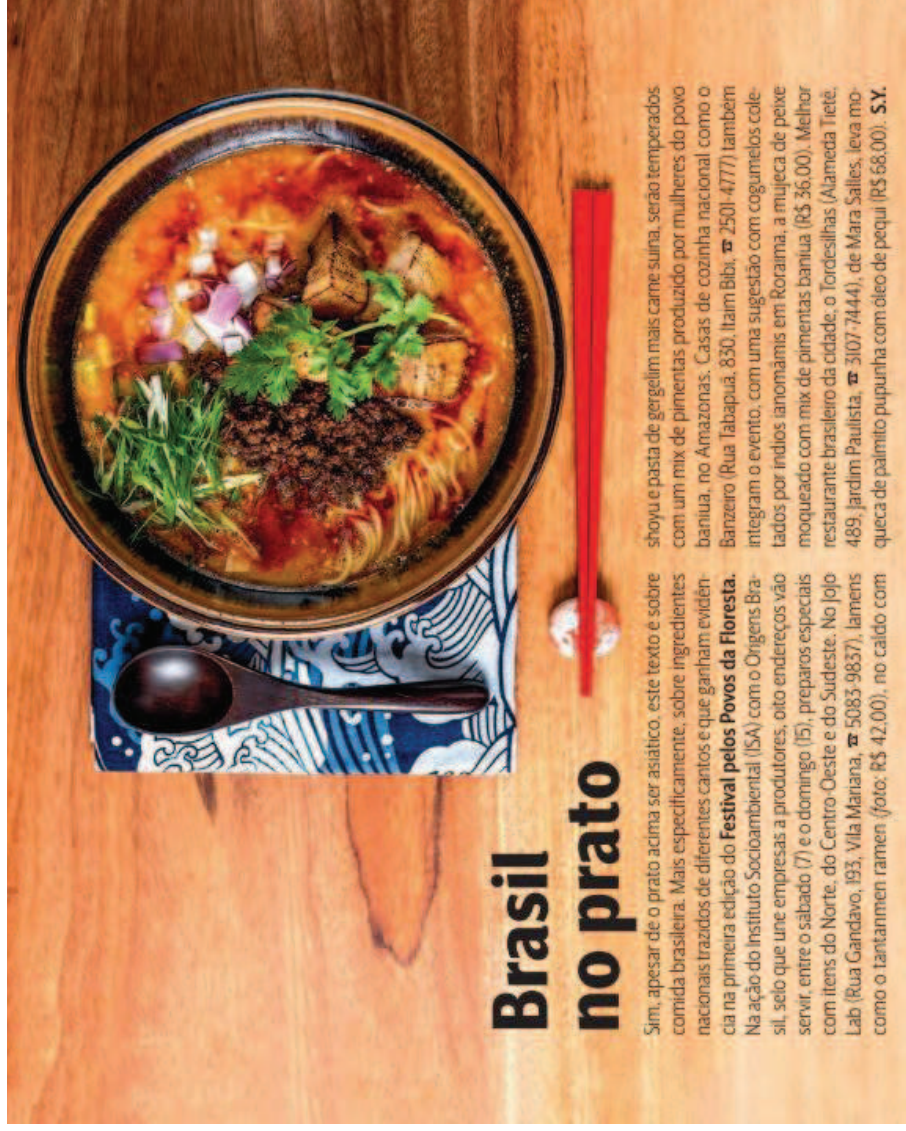


Veja São Paulo 06 de Dezembro de 2019



Brasil no prato

Sim, apesar de o prato acima ser asiático, este texto é sobre comida brasileira. Mais especificamente, sobre ingredientes nacionais trazidos de diferentes cantos e que garham evidência na primeira edição do **Festival pelos Povos da Floresta**. Na ação do Instituto Socioambiental (ISA) com o Origenes Brasil, sete que une empresas a produtores, oito endereços vão servir, entre o sábado (7) e o domingo (15), preparos especiais com itens do Norte, do Centro-Oeste e do Sudeste. No Jojo Lab (Rua Gandavo, 193, Vila Mariana, ☎ 5083-9837), lamens como o tantamen ramen (foto, R\$ 42,00), no caldo com

shoyu e pasta de gergelim mais carne suína, serão temperados com um mix de pimentas produzido por mulheres do povo baniua, no Amazonas. Casas de cozinha nacional como o Banzeiro (Rua Tabapuá, 830, Itaim Bibi, ☎ 2501-4777) também integram o evento, com uma sugestão com cogumelos coletados por índios yanomâmis em Roraima, a muijeça de peixe moqueado com mix de pimentas baniua (R\$ 36,00). Melhor restaurante brasileiro da cidade, o Torocsilhas (Alameda Tietê, 489, Jardim Paulista, ☎ 3107-7444), de Mara Salles, leva moqueca de palmito pupunha com óleo de pequi (R\$ 68,00). **S.V.**