

Da Caatinga ao Cerrado: SABORES DA AGRICULTURA FAMILIAR

Você já ouviu falar dos
alimentos da Caatinga e do Cerrado?

Você conhece o baru do Cerrado
e o umbu da Caatinga?

Quer aprender a fazer e experimentar
delícias com umbu e baru?

O consumo responsável
do umbu e da castanha de baru
com a educadora ambiental
Ana Flávia Badue - Instituto Kairós

Degustação de sabores
com a chef de biogastronomia
Claudia Mattos - Slow Food / Zym Café



Participe da oficina!

Quando:

28/11/2010, domingo, das 14h00 às 15h30

Onde:

Escola Waldorf Francisco de Assis

Av. Basileia, 149 – Lauzane Paulista – São Paulo

Sala de Eritmia (2º andar)

Sorteio de cesta com produtos
da Caatinga e do Cerrado!!!

Vagas limitadas!

Inscrições antecipadas: 4485-4443 ou 6574-1041 com Izilda

Informações sobre o tema:

Instituto Kairós www.institutokairos.net

Sabor Natural www.sabornatural.com.br

Execução:



Parceria:



Apoio:

Secretaria do
Desenvolvimento Territorial

Ministério do
Desenvolvimento Agrário



Realização:

