

Da Caatinga ao Cerrado: SABORES DA AGRICULTURA FAMILIAR

Os **Biomos Caatinga & Cerrado** possuem grande biodiversidade e riqueza cultural.

Lá, agricultores familiares, com seus conhecimentos tradicionais, constroem uma convivência harmoniosa com o meio ambiente ao mesmo tempo em que trazem para nós frutas, castanhas e outros produtos típicos.

Nesta oficina, descobriremos o umbu (da Caatinga) e a castanha de baru (do Cerrado), desvendando seus sabores, produção, preservação e como podemos ter um consumo mais responsável.

Informações:

Mercado Municipal (11) 3228-6363

Instituto Kairós (11) 3257-5100 www.institutokairós.net

Sabor Natural (11)2978-7369 www.sabornatural.com.br

**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



Quando:
10 de novembro de 2010, quarta-feira
das 16h00 às 19h00

Onde:
Mercado Municipal,
no espaço do Mercado Gourmet

Execução:



Parceria:



Apoio:

Secretaria do
Desenvolvimento Territorial

Ministério do
Desenvolvimento Agrário



Realização:

