



**OFICINA GRATUITA DO SLOW FOOD NO ESPAÇO DA CULTURA DE CONSUMO RESPONSÁVEL NO TENDAL DA LAPA - Acesso a produtos agroecológicos e da economia solidária. (Traga a sua sacola retornável)**

**ESPERAMOS VOCE NO TENDAL DA LAPA NO DIA 5 DE MAIO**

**Endereço:** Rua Guaicurús, 1100 - Lapa (ao lado da Subprefeitura da Lapa, próximo à da estação de Trem da Lapa/conexão estação de Metrô da Barra Funda)

**Sobre o espaço:** Inaugurado no dia 28 de abril, o Espaço da Cultura de Consumo Responsável nasce fruto da parceria de diversas instituições, produtores, consumidores, técnicos, gestores, articulados pela Rede Semeando Comercialização Justa e Solidária. O espaço funcionará sempre às Quartas Feiras das 8h às 13h, e oferecerá além do acesso a produtos agroecológicos e da economia solidária, oficinas nos temas: Segurança Alimentar e Nutricional, Mude o Consumo para não Mudar o Clima, Educomunicação e Cultura e Trocas Solidárias.

**Para abertura das oficinas sobre Segurança Alimentar e Nutricional convidamos a Chef. Claudia Mattos (ZYM Café), integrante do Slow Food-SP, que abordará o tema: "Orgânicos na culinária- Experimente no seu cotidiano". Caso queiram marcar a participação de grupos interessados no tema, pedimos que nos enviem e-mail prévio para: [espacoconsumoresponsavel@gmail.com](mailto:espacoconsumoresponsavel@gmail.com).**

**Vejam a programação anexa das demais oficinas de maio e junho. Mais informações:** <http://cirandas.net/rede-semeando>.

**Aguardamos vocês!**

<p><b>Entidade apoiadora</b></p>	 <p><b>Oficina do Slow Food – São Paulo</b></p>	
<p><b>Facilitador(a)</b></p>	<p><b>Chef. Claudia Mattos ZYM Café</b> R: Toneleiros 1248- Lapa F:3021-5637/claudiazym@uol.com.br www.zym.com.br</p>	<p>Data: <b>5 de maio</b> Horário: <b>9h-10h</b> Duração: <b>1 hora</b></p>
<p><b>Tema</b></p>	<p>"Orgânicos na culinária - Experimente no seu cotidiano!"</p>	
<p><b>Público</b></p>	<p>Donos de restaurantes, estudantes de gastronomia e nutrição, nutricionistas, chefs de cozinha,cozinheiro(a)s, donas de casa, e demais interessados.</p>	
<p><b>Detalhamento do conteúdo</b></p> <p><b>O oficina irá propiciar demonstrações sobre diferenciais dos Produtos Orgânicos/Agroecológicos para a Culinária quanto à:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Maior durabilidade dos produtos orgânicos/agroecológicos</b></li> <li>• <b>Mais sabor</b></li> <li>• <b>Aproveitamento integral dos alimentos sem o impacto na saúde de consumo de produtos químicos</b></li> <li>• <b>Importância do respeito à sazonalidade e à biodiversidade</b> (consumidor como co-produtor)</li> <li>• <b>Benefícios da compra direta do produtor e visita ao Espaço da Cultura de Consumo Responsável com produtos agroecológicos e da economia solidária com sustentabilidade</b></li> </ul>		
<p><b>Local para realização</b></p>	<p><b>Local:</b> Espaço Cultural Tendal da Lapa, Rua Guaicurus, 1100 - Lapa, São Paulo (ao lado da Subprefeitura da Lapa e prox. estação de trem da Lapa e do Metrô Barra Funda)</p>	
<p><b>Serviço</b></p>	<p><b>As receitas e orientações gerais da Oficina serão disponibilizadas para consulta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blog da Rede Semeando- página Espaço da Cultura de Consumo Responsável ( com link no site de todo os parceiros) : <a href="http://cirandas.net/rede-semeando">http://cirandas.net/rede-semeando</a></li> <li>- Blog do Tendal da Lapa: <a href="http://tendaldalapa.blogspot.com/">http://tendaldalapa.blogspot.com/</a></li> <li>- Site do ZYM Café: <a href="http://www.zym.com.br">www.zym.com.br</a></li> </ul>	