

## ***Programa Terra Madre Brasil II***

Brasília, 19-22 março de 2010 Espaço Cultural FUNARTE

### **19 de março**

#### **Encontro com as escolas:**

9:30 – 11:00 *Laboratórios do gosto para crianças: A Tapioca*

Atividade realizada com crianças de escolas de Brasília

(Teresa Corção e Margarida Nogueira – líderes do Convivium Rio de Janeiro – Instituto Maniva)

15:00 – 16:30 *Laboratórios do gosto para crianças: A cultura Guarani*

Atividade realizada com as crianças das escolas de Brasília

(Giselda - Jera - Pires de Lima – Índia da Comunidade Guarani, São Sebastião - SP)

14:00-18:00 *Percurso de análise sensorial: Até as origens do gosto* Sala de dança Klauss Vianna

Atividade paralela, realizada de uma em uma hora no período indicado, em grupos de 25 pessoas. Através da apresentação de um vídeo e de atividades práticas, os participantes poderão exercitar os cinco sentidos e aprender as noções básicas de degustação.

16:00-17:30 *Os jovens da Rede se encontram* Sala Cássia Eller

Reunião dos jovens integrantes da Rede Terra Madre no Brasil

Adriano Reis (Aliança Empreendedora) e Marcelo Terça Nada (Dodesign-S)

18:00 -19:30 *Saudação Terra Madre Brasil II* Auditório Teatro Plínio Marcos

Evento de abertura

Boas vindas dos representantes da rede do Terra Madre Brasil

18:00 - 22:00 *Os sabores do Terra Madre Brasil* : feira de produtores e artesãos

Praça da Identidade alimentar

20:30 – 22:00 *Os sons do Terra Madre Brasil*: apresentações culturais

Auditório Teatro Plínio Marcos

### **20 de março**

9:00 – 10:30 *O movimento Slow Food na América Latina* Teatro Plínio Marcos

Apresentação das atividades do movimento Slow Food na região

Fortalezas : Jussara (Fortaleza do Umbu)

Comunidades do Alimento: Marina Vianna Ferreira (UFSCAR)

Arca do Gosto: Roberta

Convivium: Cenia

Chef: David

Acadêmicos: Evanilda

Jovens: Gabriel

Projetos Educativos: Margarida Nogueira (Convivium Rio de Janeiro) e Laura Rosano (Convivium Canario - Uruguai)

### 11:00 – 12:30 **Os grupos da rede se encontram:**

*Produtores* Teatro Plínio Marcos

Moderador: Adilson Gomes

*Cozinheiros* Sala Cássia Eller

Moderadores: Murielle Dargaud e Ofir Nobre de Oliveira

*Acadêmicos* Galeria Fayga Ostrower

Moderador: Evanilda T. P. Prospero

*Líderes* Subsolo do Teatro Plínio Marcos

moderador: Cenia Cruz Salles

14:00 – 15:30 *Identidade territorial e valorização da agricultura familiar* Teatro Plínio Marcos

Apresentações e debate de experiências

moderadora: Anna Paula Diniz (DoDesign-S)

palestrantes: Sr. Bene (Comunidade da Farinha d'água – demonstração da elaboração do pão, embalagem de farinha); Josenaide (Comunidade do Licuri) ; Chef Beto Pimentel (Salvador-BA), Leandro Francisco do Carmo (Academico)

14:00 – 15:30 *Rodas de Aprendizagem: conhecimento, talento e inovação para e desde o hemisfério sul* Galeria Fayga Ostrower

Apresentação do programa regional de capacitação e formação *Rodas de Aprendizagem* realizado pela Corporación PROCASUR e o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA)

Ariel Halpern (FIDA)

14:00 – 15:30 *Empreendedorismo: do campo à mesa* Sala Cássia Eller

Apresentações e debate de experiências

Moderador: Vital Filho SDT/MDA  
palestrantes Leila Novak (Instituto Papel Solidario); Adriano Reis (Aliança Empreendedora); um representante da SDT/MDA que trabalhe com a economia solidaria; Adilson Gomes (Cooperativa Cooperjap).

14:00 – 15:30 *Laboratório do gosto: O Cerrado* Subsolo do Teatro Plínio Marcos  
Degustação de produtos do Cerrado  
Realizado pelo Convivium Brasília – Chef Francisco Ansiliero

14:00 – 18:00 *Percurso de análise sensorial*: Sala de dança Klauss Vianna

16:00 – 17:30 *Cada Fruto no seu tempo* Sala Cássia Eller  
A importância da sazonalidade na valorização dos produtos do Cerrado  
Realizado pelo Convivium Cerrado/Pirenópolis

16:00 – 17:30 *A culinária como Patrimônio Cultural Imaterial* Teatro Plínio Marcos  
Palestra  
Moderador: Mauricio Fonseca  
Palestrantes: Maria Eunice Maciel (Antropologia do Alimento - Universidade Federal do Rio Grande do Sul); Márcia Dória Pereira (Yaloxia Keter, origem Gatois) (alimentos e candomblé)  
Braulina Baniwa - de São Gabriel da Cachoeira, AM; João Jose de Melo - COOALPA (Queijo da Serra da Canastra)

16:00 – 17:30 Oficina do gosto: o néctar de abelhas nativas Subsolo do Teatro Plínio Marcos  
Atividade exclusiva para criadores de abelhas nativas e Comissão da Arca do Gosto  
Jeronimo Villas-Boas (Academico)

16:00-18:00 *Oficina de reciclagem e compostagem* Galeria Fayga Ostrower e área externa  
Palestra e atividades práticas de transformação do lixo gerado durante o evento em composto orgânico.  
Marcos José de Abreu - CEPAGRO

18:00 - 22:00 *Os sabores do Terra Madre Brasil* : Feira de produtores e artesãos  
Praça da Identidade alimentar  
20:30 – 22:00 *Os sons do Terra Madre Brasil*: apresentações culturais  
Auditório Teatro Plínio Marcos

**21 de março**

**9:00 – 10:30 Os encontros regionais de integrantes da Rede Terra Madre:**

*Norte* área de Convivialidade  
moderador: Osias Silva

*Nordeste* Teatro Plínio Marcos  
moderador: Adriana Lucena

*Sudeste* Sala Cássia Eller  
**moderador:**

*Sul* Galpão do Teatro Plínio Marcos  
moderador: Claudio de Andrade

*Centro-Oeste* Galeria Fayga Ostrower  
moderador: Kátia Karam

11:00 – 12:30 *A experiência do projeto Dom Helder Camara* Sala Cássia Eller  
Apresentação e debate: uma experiência exemplar no semi-árido nordestino realizada pelo Governo Brasileiro/  
Ministério do Desenvolvimento Agrário e o Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrário/FIDA  
Cristiano Neves (FIDA)

11:00 – 12:30 *A formação do consumidor consciente* Teatro Plínio Marcos  
Palestra e apresentação de experiências  
palestrantes: um representante do projeto Mandalla, Neide Rigo: blog Come-se, um  
representante do projeto das horta escolares de Batatais

11:00 – 12:30 *Laboratório do gosto: A Mata Atlântica* Subsolo do Teatro Plínio Marcos  
Palestra e degustação dos produtos da Mata Atlântica  
Evanilda Teresinha Perissinoto Prospero (Esalq) e Mauricio Fonseca

11:00 – 12:30 *Da terra à mesa do restaurante* Galeria Fayga Ostrower  
Roda de conversa sobre os procedimentos necessários para que o produto chegue ao restaurante  
Chef Teresa Corção (Convivium Rio de Janeiro), Chef Ana Luisa Trajano (Convivium São  
Paulo)

14:00 – 15:30 *Acesso aos mercados* Teatro Plínio Marcos  
Palestra e apresentação de experiências  
**palestrantes estão sendo confirmados**

14:00 – 15:30 *Turismo rural e valorização do território* Sala Cássia Eller  
Palestra e apresentação de experiências  
**palestrantes estão sendo confirmados**

14:00 – 15:30 Apresentação dos produtos da Arca do Gosto Galeria Fayga Ostrower  
Palestra  
Realizada pela Comissão Nacional da Arca do Gosto

14:00 – 18:00 *Percurso análise sensorial* Sala de dança Klauss Vianna

16:00 – 17:30 *Alimentação escolar e agricultura familiar* Sala Cássia Eller  
Palestra e apresentação de experiências  
**palestrantes estão sendo confirmados**

16:00 – 17:30 *O alimento nos rituais* Teatro Plínio Marcos  
Palestra  
Moderador: Ricardo Lima  
Palestrantes: Raul Lody, Elizabeth Leite Pantoja (Mãe de Santo no camdoblé - Casa de Angola,) de Belém, PA  
Jera Giselda Pires de Lima - Guarani de São Paulo, SP

16:00 – 17:30 Laboratório do gosto: Amazônia Subsolo do Teatro Plínio Marcos  
Receitas e degustação dos produtos da Amazônia  
Ofir Nobre de Oliveira

16:00-17:30 Oficina de reciclagem e compostagem Galeria Fayga Ostrower e área externa  
Marcos José de Abreu - CEPAGRO

18:00 - 22:00 *Os sabores do Terra Madre Brasil* : Feira de produtores e artesãos  
Praça da Identidade alimentar  
20:30 – 22:00 *Os sons do Terra Madre Brasil*: apresentações culturais  
Auditório Teatro Plínio Marcos

## **22 de março**

10:00 – 12:00 Encerramento dos trabalhos  
Apresentação dos resultados das discussões e propostas abordadas durante o evento

14:00 – 16:30 Cerimônia de Encerramento  
Falas dos representantes das instituições parceiras  
Fala de Sérgio Mamberti Presidente da FUNARTE  
Fala de Humberto Oliveira - Secretário do Desenvolvimento Territorial do MDA  
Fala de Americo Cordula da SID/MinC

Fala de Willem Bettink do FIDA

Fala do Carlo Petrini, Presidente do Slow Food

Apresentação do Coral Guarani