ECOCHEFS *vs.* **EGOCHEFS:**

Qual o lugar (importância) dos chefs no sistema alimentar

Chefs: posição profissional
Cozinheiro: profissão

Compram alimentos
Pesquisam alimentos
Pesquisam tendências
Criam tendências
Alimentam
Ensinam a se alimentar
Podem trazer visibilidade a agricultores e territórios

sócia minoritária(3%)
Restaurante O Navegador

1981

Ingresso no movimento
Slow Food
(caiu a ficha!)
Ecogastronomia

2001

I Festival Gastronômico
de Pernambuco

2002

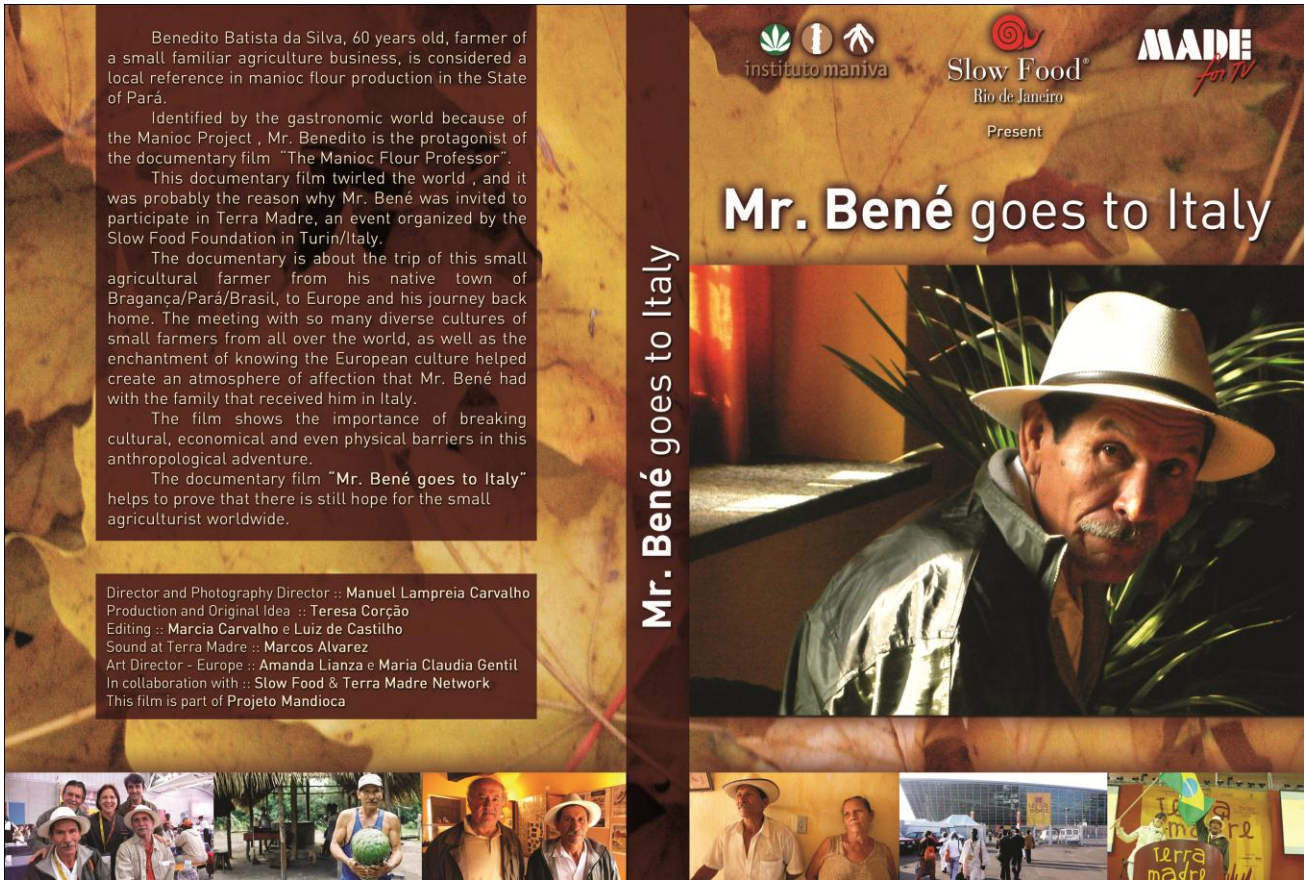
Oficinas de Tapioca
3000 crianças participantes
em
10 anos (Projeto Mandioca)

Comida é cultura, afeto e memória

Primeiro vídeo
O Professor da Farinha

2004

Terra Madre
Segundo vídeo: Seu Bené vai pra Itália
2006



Benedito Batista da Silva, 60 years old, farmer of a small familiar agriculture business, is considered a local reference in manioc flour production in the State of Pará.

Identified by the gastronomic world because of the Manioc Project , Mr. Benedito is the protagonist of the documentary film "The Manioc Flour Professor".

This documentary film twirled the world , and it was probably the reason why Mr. Bené was invited to participate in Terra Madre, an event organized by the Slow Food Foundation in Turin/Italy.

The documentary is about the trip of this small agricultural farmer from his native town of Bragança/Pará/Brasil, to Europe and his journey back home. The meeting with so many diverse cultures of small farmers from all over the world, as well as the enchantment of knowing the European culture helped create an atmosphere of affection that Mr. Bené had with the family that received him in Italy.

The film shows the importance of breaking cultural, economical and even physical barriers in this anthropological adventure.

The documentary film "Mr. Bené goes to Italy" helps to prove that there is still hope for the small agriculturist worldwide.

Director and Photography Director :: Manuel Lampreia Carvalho
Production and Original Idea :: Teresa Corção
Editing :: Marcia Carvalho e Luiz de Castilho
Sound at Terra Madre :: Marcos Alvarez
Art Director - Europe :: Amanda Lianza e Maria Claudia Gentil
In collaboration with :: Slow Food & Terra Madre Network
This film is part of Projeto Mandioca

Mr. Bené goes to Italy

instituto maniva

Slow Food
Rio de Janeiro

MADE for TV

Present

Mr. Bené goes to Italy

Fundação do Instituto Maniva e grupo dos Ecochefs

2007

Programa TV
Bagunça na Cozinha
2008

O Navegador 99% cotas

2007

Equipe
O Navegador

Início participação do Maniva e dos Ecochefs no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas
Local de encontro de agricultores + processadores + chefs + comerciantes + consumidores

2010

Projeto
Seu Bené e Dona Maria
Prêmio Talentos da Maturidade - Santander
2011

2015

MAPA DE PRODUTOS ESPECIAIS

1 Brotos - Verde Orgânico, Fátima Anselmo, Petrópolis, Rio de Janeiro

2 Legumes e verduras - Sítio Tapera, Sítio Cachoeira, Associação de Produtores Orgânicos de Três Picos, Quitanda Natural e Manacá, Circuito Carioca de Feiras Orgânicas (CCFO) da Região Serrana, Petrópolis e Teresópolis, Rio de Janeiro

3 Palmito pupunha - Quitanda Natural, Anita Santoro, Silva Jardim, Rio de Janeiro

4 Queijo de cabra - Capril Rancho Grande, Nova Friburgo, Rio de Janeiro

5 Champignon Paris e Portobello – Fazenda Velha, Itaiaia, Rio de Janeiro

6 Pato - Selo Verde, Marcelo Britto, Petrópolis, Rio de Janeiro

7 Ovos caipiras - Fazenda Nossa Senhora das Graças, José Guilherme dos Santos, Três Rios, Rio de Janeiro

8 Cachaças artesanais associadas à APACERJ, Cachaça da Quinta, Werneck, etc, Rio de Janeiro

9 Frango - Korin, Atibaia, São Paulo

10 Queijo meia cura - João Melo, Serra do Salitre, Minas Gerais

11 Doce de leite de Viçosa - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais

12 Goiabada Zélia - Ponte Nova, Minas Gerais

13 Café orgânico - Danza, sul de Minas Gerais

14 Farinha polvilhada - João Manoel do Nascimento, Palhoça, Santa Catarina

15 Farinha d'água e tucupi - Benedito Batista e Carlito Batista, Bragança, Pará

16 Farinha de trigo e polvilho - Biorgânica, Mauro Reich, Realeza, Paraná

17 Farinha de copiba - Rafael Gomes, Santo Antônio de Jesus, Bahia

18 Azeite de dendê - Adiel Santos, Valença, Bahia

19 Castanha de caju - Coopercaju, Serra do Mel, Rio Grande do Norte

20 Pimenta rosa - Associação Aroeira, Piaçabuçu, Alagoas

21 Agroprata - vinagre de caqui e banana, Parque Estadual da Pedra Branca, Rio de Janeiro

QUARTA-FEIRA: Frango caipirinha assado com rodelas de limão deglaçado com Cachaça da Quinta (orgânica), servido com batatas cozidas no próprio molho, farofa de ovo caipira e cheiro verde.

9 8 7 17

9 Frango - Korin, Atibaia, São Paulo

8 Cachaças artesanais associadas à APACERJ, Cachaça da Quinta, Wernerck, etc, Rio de Janeiro

7 Ovos caipiras - Fazenda Nossa Senhora das Graças, José Guilherme dos Santos, Três Rios, Rio de Janeiro

17 Farinha de copioba - Rafael Gomes, Santo Antônio de Jesus, Bahia

Participação em entidades do 3º setor

Synergos and Ashoka

2012

Reconhecimento dos trabalhos

O GLOBO

No Front, um roteiro de compras em Paris. **Página 4**

Na Índia, beijar na boca dá cadeia. **Página 5**

ela

SÁBADO, 9 DE SETEMBRO DE 2006

Reproduções/ Manuel Carvalho

FARINHA com camarão é apreciada como merenda em Bragança

"Eu já estava há 20 anos na profissão e nunca tinha ouvido falar em goma, carimã, massa puba, Casa da Farinha."

TERESA CORÇÃO

FAMÍLIA de mandioqueiros em Paulo Lopes (SC): balaio de palha para farinha

Embaixadora da mandioca

Chef carioca roda o mundo promovendo a raiz como o mais fino fruto brasileiro

Carolina Isabel Novaes

"A tia da mandioca! A tia da mandioca!" gritam os alunos do Ciep Presidente Agustinho Neto quando vêem Teresa Corção. A chef do restaurante O Navegador, no Centro, há quatro anos ensina essas crianças a fazer tapioca, além de encenar a lenda indígena sobre o nascimento da Mandioca, "uma planta da família das euforbiáceas". No ano passado, ela levou para a escola do Humaitá os chefs Silvana Bianchi, do Quadrilóglio, Christophe Lidy, do Garcia e Rodrigues, e Ruberta Sudbrack para elegerem o aluno vencedor no concurso de melhor recheio para a iguaria. Eles provaram desde sorvete de morango com calda de morango a sofisticações — considerando-se que os autores das receitas tinham entre 8 e 11 anos — como peito de peru com ricota. Em outubro, Teresa embarca em outra missão. Vai levar cinco mandioqueiros brasileiros para a Itália.

Continua na página 2

Carolla Maia

OS COZINHEIROS que trabalham no Navegador, todos cearenses, com Teresa Corção (de preto) e sua assistente Carolina

TERESA com a mão na massa em Bragança, no Pará

A MANDIOCA conquista o mundo: Teresa e o tubérculo em Turim, na Itália

O GLOBO

Carnes de segunda tomam conta dos cardápios. Pág 5

ela GOURMET

A receita de família dos Ohara, do restaurante Azumi. Pág 6

SÁBADO, 7 DE JANEIRO DE 2012

Produção de Lia Bittencourt. Foto de Alexandre Landim

Deu nos jornais: graças à mais popular e brasileira das raízes comestíveis do país, o Brasil fechou suas contas no azul. "A Rainha do Brasil" foi a salvação da lavoura

Página 2

BABY AIPIM servido com palha de carne seca, do Navegador

Mandioca levanta o PIB

Reconhecimento dos Ecochefs

2012

Reconhecimento do Maniva

2007 2010 2012 2014

Aumento das ações junto aos agricultores

2013

PARCEIRO DO AGRICULTOR

instituto **maniva**

O desperdício de comida é uma das preocupações principais dos dias atuais.

A simultânea falta e abundância de comida é o paradoxo que mostra o profundo desequilíbrio entre as economias mundiais e o acesso aos insumos.

Todo ano 30% da produção global de alimentos é perdida ou desperdiçada, tanto em países em desenvolvimento quanto em industrializados fazendo um total de 1.3 bilhões de toneladas.

4 x +

800.000.000

de pessoas que sofrem de fome crônica todos os dias no mundo

Ao mesmo tempo 42.000.000 de crianças menores que 5 anos estão com sobrepeso e 500 milhões de adultos sofrem de obesidade.

Pavillion Zero – UN - Expo Milan 2015

NÚMEROS BRASILEIROS DO SETOR DE RESTAURANTES

16% DAS EMPRESAS BRASILEIRAS SÃO DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

CERCA DE 1.000.000 DE BARES E RESTAURANTES

EMPREGA 6.000.000 PESSOAS – 450 MIL NOVOS AO ANO

EM 2014 R$140.000.000.000

CRESCE 10% AO ANO

FONTE: REVISTA BARES E RESTAURANTES, ABRASEL, 2015 / FONTE: SEBRAE

ECOCHEFS *vs.* **EGOCHEFS**:

Qual é o papel e a ***responsabilidade*** *dos chefs e cozinheiros no sistema alimentar?*