

RECEITAS COM FARINHA DE BABAÇU

DA FLORESTA PARA A MERENDA!



por Alex Atala, Bela Gil e Neide Rigo

O QUE É A FARINHA DE BABAÇU



O **COCO BABAÇU** é colhido na mata, quando está recém caído de maduro de suas palmeiras. Elas crescem naturalmente, sem receber agrotóxicos ou fertilizantes.

A **FARINHA DE BABAÇU** é produzida a partir do mesocarpo do coco, uma parte branca e fibrosa que fica entre a amêndoa e a casca.

Após a coleta do coco babaçu, os extrativistas retiram a casca e deixam o mesocarpo secando ao sol. Depois da secagem, o mesocarpo é processado nas miniusinas, transformado em farinha e cuidadosamente embalado.

A Farinha de Babaçu da Terra do Meio, no Pará, é parte da iniciativa Origens Brasil®, que busca promover relações comerciais éticas e transparentes entre quem produz e quem compra.

“A farinha é superprática, versátil na cozinha, substitui muito bem o amido de milho para engrossar caldos e sopas. Dá para fazer mingau, bolos, pães. Enfim, é maravilhosa.”

Bela Gil, chef de cozinha natural e apresentadora dos programas *Vida Mais Bela* e *Bela Cozinha*, do canal GNT.

Marinês Lopes de Souza, da Reserva Extrativista Rio Xingu, prepara mingau de babaçu.

“A farinha de coco babaçu é um presente da floresta. É um produto limpo, sem agrotóxicos. Um produto incrível com várias utilizações em doces e salgados. Faz bem para todo mundo, para quem produz e para a floresta.”

Alex Atala, chef de cozinha dos restaurantes D.O.M. e Dalva e Dito, em São Paulo, e co-fundador do Instituto ATÁ.

“Ela é rica em ferro, rica em fibras solúveis, tem taninos, além de fibras e minerais que outros amidos puros não têm”

Neide Rigo, nutricionista e colunista do caderno Paladar, do jornal O Estado de S.Paulo, e autora do blog Come-se.



ALTAMIRA

HIDRELÉTRICA
DE BELO MONTE

REDE DE CANTINAS
E MINIUSINAS DA
TERRA DO MEIO

São 22 cantinas e 4 miniusinas que compõem uma rede de ribeirinhos e indígenas. Eles produzem óleos, borracha e farinhas, como a de babaçu.

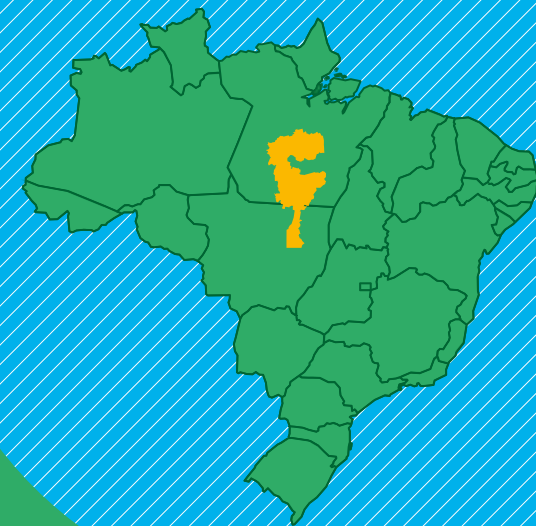
RIO
XINGU

TERRA
DO MEIO

CORREDOR XINGU
DE DIVERSIDADE
SOCIOAMBIENTAL

DO XINGU PARA O BRASIL

A Terra do Meio (PA), região produtora da farinha de babaçu, faz parte de um mosaico de áreas protegidas com 26 milhões de hectares: o Corredor Xingu de Diversidade Socioambiental



MINIUSINAS:

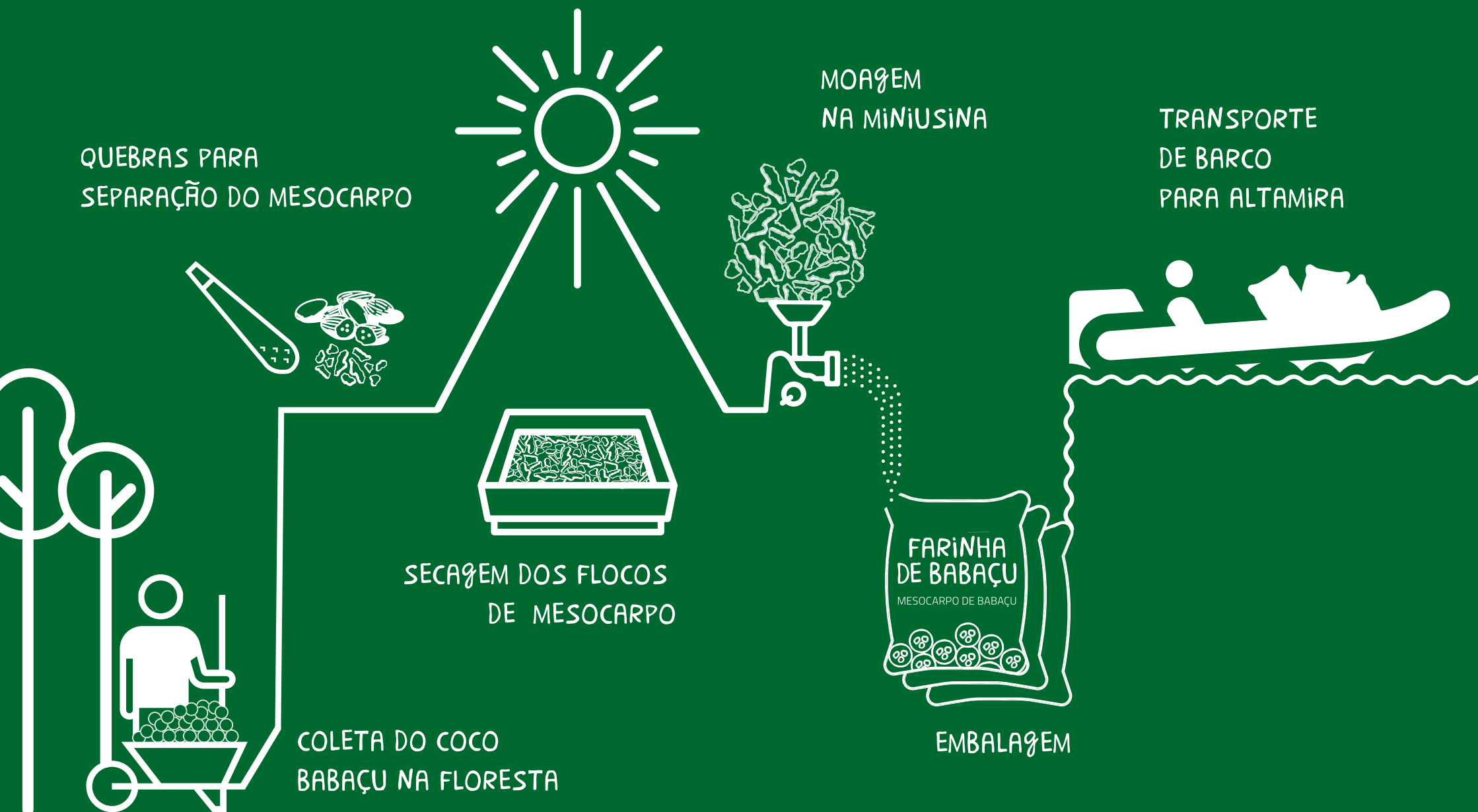
AS CENTRAIS MULTIPRODUTOS DA TERRA DO MEIO (PA)

O coco babaçu é inteiramente processado dentro das comunidades em miniusinas de beneficiamento, operadas pelos extrativistas.

As miniusinas instaladas operam na lógica multiprodutos. Além de produzir a farinha de babaçu, elas têm a capacidade de desidratar a castanha-do-Pará e extrair óleos derivados do coco babaçu, da castanha-do-Pará, da andiroba, entre outros produtos trabalhados por indígenas, extrativistas e agricultores familiares da região.



COMO É FEITA A FARINHA DE BABAÇU?



VALORIZAR NOSSAS FLORESTAS É VALORIZAR QUEM VIVE DELAS

A Farinha de Babaçu com a marca Vem do Xingu é parte do Origens Brasil®, uma iniciativa articulada pelo Imaflorea (Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola) e pelo ISA (Instituto Socioambiental) para promover relações comerciais éticas e transparentes entre quem produz e quem compra.

O SELO ORIGENS BRASIL® É O PRÓPRIO QR CODE

Quando o QR code dos produtos é escaneado, você pode conferir detalhes sobre a farinha, conhecer os extrativistas envolvidos na produção, o território e a área protegida de origem, além de fotos e outras informações.

Para conhecer mais sobre o Origens Brasil® e a Farinha de Babaçu, escaneie o QR code abaixo ou acesse: origensbrasil.org.br.



origens brasil
-
xingu

Este produto respeita a diversidade socioambiental do Xingu.

Escaneie com o celular ou insira o código em origensbrasil.org.br

VATAPÁ DE FRANGO

RECEITA DE NEIDE RIGO



RENDIMENTO:

4 porções

INGREDIENTES

- . 1 colher (sopa) de azeite de dendê
- . 1 colher (sopa) de coentro e cebolinha picados
- . 1 tomate picado
- . 1 pimenta-de-cheiro picada
- . ½ colher (sopa) de colorau (corante natural à base de urucum)
- . 1 cebola picada
- . 250 g de frango cozido e desfiado
- . 1 xícara de leite
- . 1 colher (sopa) rasa de farinha de babaçu
- . 1 xícara de leite de coco
- . Sal a gosto

PASSO A PASSO

1. Refogue no azeite de dendê os temperos;
2. Junte o frango, mexa aos poucos e acrescente o leite com a farinha diluída;
3. Mexa bem e, quando engrossar, acrescente o leite de coco;
4. Deixe ferver e engrossar, prove o sal e corrija, se necessário;
5. Decore com coentro e sirva.

Obs: para aumentar o rendimento, multiplique proporcionalmente os ingredientes de acordo com a quantidade de frango que tem. Se quiser aumentar o molho, acrescente mais leite com a farinha diluída. Se preferir mais vermelho, aumente o coloral e não o azeite de dendê, para não ficar muito calórico.





PANQUECA DE BABAÇU

RECEITA DE BELA GIL

RENDIMENTO

20 discos

INGREDIENTES

- . 3 ovos
- . 1 xícara de farinha de trigo
- . 3 colheres de sopa de óleo
- . 1 xícara de farinha de babaçu
- . 1 colher de chá de sal
- . 1 xícara de salsa ou manjeriço
- . 3 xícaras de leite

PASSO A PASSO

1. Em um liquidificador, bata todos ingredientes;
2. Aqueça uma frigideira antiaderente;
3. Unte com óleo e com o auxílio de uma concha faça pequenos discos de panqueca. Deixe cozinhar por 30 segundos cada lado e retire da frigideira. Faça o mesmo processo sucessivamente até terminar a massa;
4. Recheie a panqueca com o que desejar, vegetais, carne, frango...;
5. Regue com molho vermelho e leve ao forno a 180° por aproximadamente 10 minutos para gratinar.

BOLO DE ESPECIARIAS

RECEITA DE NEIDE RIGO

A FARINHA DE BABAÇU É RICA EM FIBRAS E FERRO!



RENDIMENTO:

30 porções

INGREDIENTES

INGREDIENTES BOLO

- . 2 xícaras de açúcar mascavo
- . 1 xícara de manteiga em temperatura ambiente
- . 3 ovos
- . 2,5 xícaras de massa de macaxeira / aipim (a raiz ralada e espremida)

- . 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- . ½ xícara de farinha de babaçu
- . 1 xícara de água
- . 1 pitada de erva-doce
- . 1 pitada de cravo em pó
- . 1 pitada de canela em pó
- . 1 pitada de sal
- . 1 xícara de castanhas de caju sem sal

INGREDIENTES COBERTURA

- . ½ xícara de água
- . 2 colheres (sopa) de suco de limão
- . 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- . ½ colher (sopa) rasa de farinha de babaçu

PASSO A PASSO

PASSO A PASSO DO BOLO

1. Numa tigela, bata bem o açúcar com a manteiga;
2. Bata os ovos num prato e vá acrescentando aos poucos à mistura de manteiga e açúcar;
3. Junte a massa de macaxeira, o chocolate e a farinha de babaçu;
4. Vá juntando água aos poucos até formar uma massa cremosa;
5. Junte as especiarias e o sal;
6. Por último, acrescente as castanhas reservando algumas para decorar;

7. Coloque numa forma untada e enfarinhada com farinha de babaçu;
8. Espalhe por cima as castanhas e leve para assar em forno médio por cerca de 40 minutos.

PASSO A PASSO DA COBERTURA

1. Misture todos os ingredientes até ficarem bem dissolvidos, leve ao fogo e, sem parar de mexer, cozinhe até espessar;
2. Espalhe sobre o bolo, espere esfriar e sirva.

PANQUECA DE BABAÇU COM CARNE

RECEITA DE ALEX ATALA



RENDIMENTO

3 a 5 panquecas

INGREDIENTES

- . 1 xícara de leite
- . 1 xícara de farinha de babaçu
- . 1 ovo
- . Óleo para refogar
- . Cebola a gosto
- . Alho a gosto
- . Carne de sol dessalgada e cortada em cubinhos
- . Polpa de tomate

PASSO A PASSO

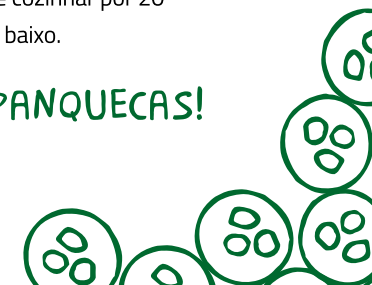
PASSO A PASSO DA PANQUECA

1. Misture bem a farinha de babaçu com o leite;
2. Adicione um ovo inteiro e incorpore à massa;
3. Unte bem uma frigideira com óleo;
4. Quando estiver quente, despeje a massa da panqueca até cobrir o fundo da frigideira;
5. Quando a massa começar a fazer bolhas, passe uma espátula no entorno para soltar a panqueca da panela;
6. Vire a panqueca e deixe dourar o outro lado alguns segundos;
7. Pronto! Pode colocar em um prato.

PASSO A PASSO DO RECHEIO

1. Refogue o alho e a cebola em uma panela. Quando estiverem douradinhos, acrescente a carne de sol em cubinhos;
2. Em uma outra panela, refogue o alho e acrescente a polpa de tomate. Deixe cozinhar até pegar bem o sabor;
3. Quando a panela com a carne de sol estiver com o fundo dourado, acrescente um pouco de água e deixe cozinhar mais alguns minutos;
4. Em seguida, acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo baixo.

MONTE AS PANQUECAS!



CREME DE CHOCOLATE E CREME DE COCO

RECEITA DE BELA GIL

RENDIMENTO

1 refratário

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE

- . 600 ml de leite
- . 1 colher de sopa de essência de baunilha
- . 2 colheres de sopa de farinha de babaçu
- . 3 colheres de sopa de açúcar
- . 4 colheres de sopa de achocolatado

CREME DE COCO

- . 600 ml de leite de côco
- . 3 colheres de farinha de babaçu
- . 1 colher de sopa de essência de baunilha
- . 5 colheres de sopa de açúcar

PASSO A PASSO

CREME DE CHOCOLATE

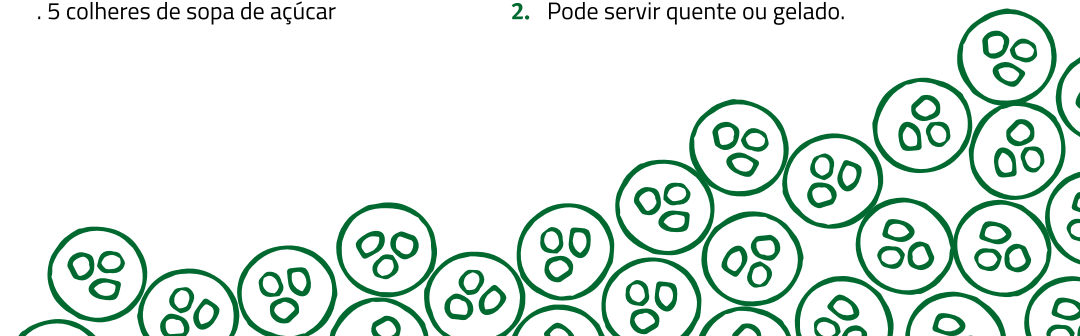
1. Numa panela média misture todos os ingredientes;
2. Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 10 minutos até que o chocolate e o a farinha de babaçu dissolvam.

CREME DE COCO

1. Em uma panela média, misture todos ingredientes e deixe dissolver o mesocarpio;
2. Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 10 minutos

MONTAGEM

1. Num refratário médio, monte o creme de coco por baixo e despeje o creme de chocolate;
2. Pode servir quente ou gelado.



PÃO DE BABAÇU COM CASTANHAS

RECEITA DE NEIDE RIGO

RENDIMENTO

30 porções

INGREDIENTES

- . 1 envelope de fermento biológico granulado para pão
- . 3 colheres (sopa) rasas de açúcar mascavo
- . 600 ml de água filtrada fria (ou mais, se for preciso)
- . 900 g de farinha de trigo branca especial
- . 100 g de farinha de babaçu
- . 1 colher (sopa) rasa de sal
- . 100 ml de óleo de babaçu
- . 1 xícara de castanha de caju ou do Pará

PASSO A PASSO

1. Numa bacia, misture o fermento com o açúcar e um pouco da água;
2. Espere o fermento dissolver e junte o restante da água e as farinhas peneiradas juntas;
3. Misture bem, acrescente o sal e o óleo;
4. Sove bem, juntando mais água se for preciso, até ficar uma massa macia e flexível;
5. Junte as castanhas, incorpore-as à massa;
6. Cubra a massa com plástico e espere até que cresça (cerca de 2 horas);
7. Divida a massa em três, faça os pães, coloque em assadeira untada e enfarinhada e cubra novamente com plástico;
8. Espere crescer e leve para assar em forno alto pré-aquecido. Deixe assar por 10 minutos, diminua a temperatura para média e deixe assar mais 50 minutos.;
9. Desenforme, espere esfriar e fatie.



VATAPÁ DE CAMARÃO

RECEITA DE BELA GIL

A FARINHA DE BABAÇU PODE
SUBSTITUIR O AMIDO DE MILHO
NAS RECEITAS!

INGREDIENTES

- . 50 g de castanha caju
- . 50 g de amendoim
- . 70 g de camarão seco catado
e lavado para tirar o excesso do sal
- . 10 g de gengibre
- . 1 cebola média
- . 3 colheres de sopa de farinha de babaçu
- . 600 ml de leite de coco
- . 50 ml de azeite de dendê

PASSO A PASSO

1. Num liquidificador, coloque todos os ingredientes exceto o dendê;
2. Bata e reserve;
3. Numa panela media, aqueça o dendê e acrescente o creme batido;
4. Mexa até ferver;
5. Deixe cozinhar por 10 minutos.



MINGAU DE BABAÇU

RECEITA DE ALEX ATALA E BELA GIL



RENDIMENTO

10 porções

INGREDIENTES

- . 2 copos de água fria
- . 2 colheres de sopa de farinha de babaçu
- . Rapadura ralada ou melaço a gosto
- . Frutas de sua preferência

PASSO A PASSO

1. Em uma panela com dois copos de água fria, misture duas colheres de sopa de farinha de babaçu;
2. Mexa bem até a farinha de babaçu se incorporar à água totalmente;
3. Ligue o fogo baixo e continue mexendo até começar a engrossar;
4. Adicione a rapadura ralada ou o melaço a gosto;
5. Acrescente frutas de sua preferência. Banana e cupuaçu funcionam bem;
6. Continue mexendo até adquirir consistência de mingau;
7. Desligue o fogo e acrescente um pouco de água fria para diminuir a temperatura. Mexa mais um pouco;
8. Sirva com frutas picadas e mais um pouquinho de rapadura ralada.

BISCOITO DE BABAÇU

RECEITA DE BELA GIL



RENDIMENTO

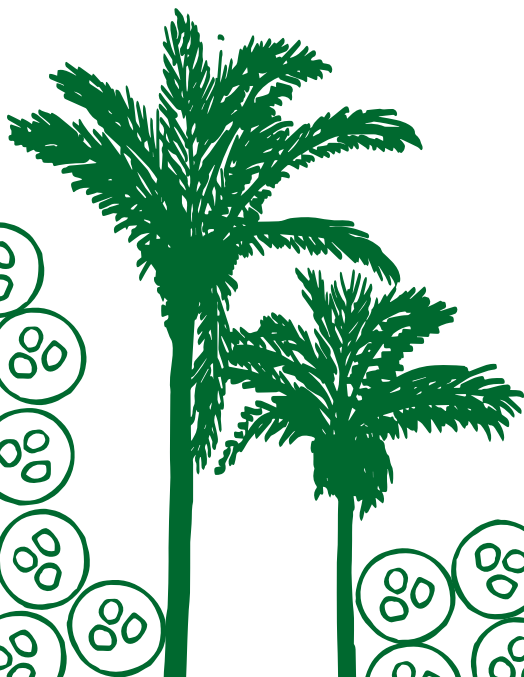
1 kg de biscoitos

INGREDIENTES

- . 2 xícaras de farinha de babaçu
- . 1 xícara de amido de milho
- . 150 g de manteiga em temperatura ambiente
- . 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- . $\frac{3}{4}$ de xícara de farinha de trigo
- . 3 ovos
- . Amido de milho para polvilhar
- . Manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar as assadeiras

PASSO A PASSO

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C (temperatura média);
2. Unte duas assadeiras com manteiga e polvilhe com farinha de trigo;
3. Na tigela da batedeira, coloque o açúcar e a manteiga. Bata até formar um creme;
4. Acrescente um ovo de cada vez, batendo apenas para misturar;
5. Numa tigela, misture a farinha de trigo com a farinha de babaçu e o amido de milho. Adicione essa mistura de secos ao creme da batedeira (a massa fica meio mole);
6. Polvilhe a bancada com amido de milho. Separe a massa em porções e modele rolinhos de cerca de 1 cm de espessura. Com uma espátula (ou faca), corte cada rolinho em fatias de 2 cm;
7. Distribua as bolachas na assadeira. Com um garfo, pressione levemente a superfície delas para marcar;
8. Leve a assadeira ao forno e deixe assar por cerca de 15 minutos, até que os biscoitos sequem e fiquem levemente dourados na base.



AMANTEIGADOS DE BABAÇU

RECEITA DE BELA GIL

A FARINHA DE BABAÇU
É ÓTIMA PARA CRIANÇAS
E ADULTOS TAMBÉM!

RENDIMENTO

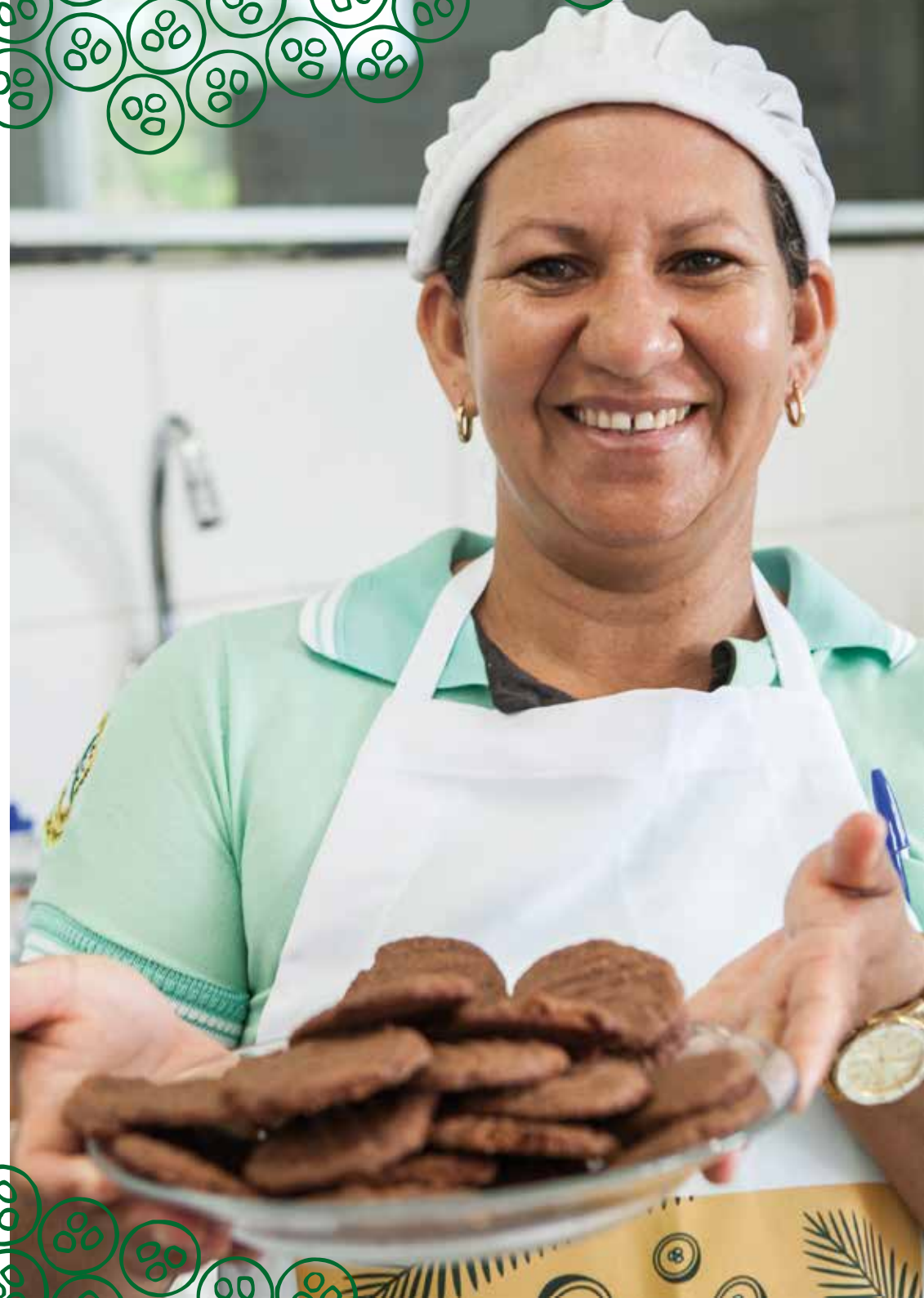
800g

INGREDIENTES

- . 1 xícara de açúcar
- . 1 ovo
- . 1 xícara de manteiga
- . 1 xícara de farinha de babaçu
- . 1 xícara de farinha de trigo

PASSO A PASSO

1. Numa vasilha misture todos os ingredientes;
2. Nesse momento, divida a massa e, caso queira, saborize com chocolate em pó, raspas de limão e coco seco;
3. Unte a forma, modele os biscoitos e faça marquinhas com garfo;
4. Leve ao forno em 180 graus por 15 a 20 minutos.



BOLO DE CENOURA COM FARINHA DE BABAÇU

RECEITA DE BELA GIL

INGREDIENTES

- . ½ xícara de óleo
- . 3 cenouras
- . 3 ovos
- . 1 xícara e meia de açúcar
- . 2 xícaras de farinha de babaçu
- . 1 xícara de água
- . 1 colher de sopa de fermento em pó

PASSO A PASSO

1. Num liquidificador bata todos ingredientes do bolo, menos o fermento em pó;
2. Numa vasilha média, coloque a massa e acrescente o fermento em pó;
3. Unte uma forma de bolo e coloque a massa;
4. Leve ao forno médio a 180° por 30 minutos.



BOLO DE ABÓBORA MADURA COM BABAÇU E MACAXEIRA

RECEITA DE NEIDE RIGO

RENDIMENTO:

cerca de 20 fatias

INGREDIENTES

INGREDIENTES DO BOLO

- . 3 ovos
- . ½ xícara de óleo
- . ½ xícara de leite
- . 180 g de macaxeira crua, sem casca, picada (cerca de 1 e ¼ de xícara)
- . 180 g de abóbora madura (ou jerimum ou abóbora cabochá) crua, sem casca, picada (cerca de 1 e ½ xícara)

- . 1 xícara de açúcar
- . ½ xícara de farinha de babaçu
- . 1 pitada de sal
- . ½ xícara de farinha de mandioca fina
- . 1 colher (sopa) de fermento em pó

INGREDIENTES DA COBERTURA

- . ½ xícara de leite
- . ½ colher (sopa) rasa de farinha de babaçu
- . 1 colher (sopa) de chocolate puro ou 2 de achocolatado
- . 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- . 1 semente de amburana ou cumaru ralada



PASSO A PASSO

PASSO A PASSO DO BOLO

1. Coloque no liquidificador os ovos e o óleo;
2. Com o aparelho ligado vá juntando a macaxeira e o jerimum picados;
3. Bata tudo até ficar um creme liso;
4. Junte o açúcar, a farinha de babaçu e o sal e continue batendo até ficar uma massa lisa;
5. Passe para uma tigela e junte a farinha de mandioca e o fermento;
6. Misture bem até a massa ficar bem homogênea;
7. Unte com óleo ou manteiga uma forma redonda com cerca de 22 centímetros de diâmetro - ou uma forma de anel;

8. Polvilhe com farinha de babaçu;
9. Despeje a massa, leve ao forno médio pré-aquecido e deixe assar por cerca de 40 minutos ou até ficar com a superfície dourada e soltando das beiradas da forma.

PASSO A PASSO DA COBERTURA

1. Use parte do leite para diluir a farinha de babaçu com o chocolate. Reserve;
2. Coloque o restante do leite e os outros ingredientes numa panela, leve ao fogo e quando ferver junte a mistura reservada;
3. Misture bem até engrossar;
4. Espalhe ainda quente sobre o bolo, espere esfriar e sirva.

SOBREMESA DE BABAÇU

RECEITA DE ALEX ATALA



RENDIMENTO

7 a 10 panquecas, ou uma sobremesa

INGREDIENTES

- . 2 xícaras de leite
- . 2 xícaras de farinha de babaçu
- . 2 ovos
- . Água
- . Rapadura
- . Mingau de babaçu

PASSO A PASSO

1. Faça as panquecas de babaçu como na receita anterior. Reserve;
2. Em uma panela rasa, coloque a água e a rapadura para fazer uma calda. Cozinhe em fogo baixo;
3. Quando toda a rapadura tiver dissolvido na água, desligue o fogo;
4. Separe um prato grande para montar a sobremesa;
5. Passe uma panqueca de babaçu na calda e deixe ela bem encharcada, dos dois lados. Coloque no prato; Com uma concha, espalhe mingau de babaçu sobre a panqueca;
6. Repita: passe a panqueca na calda e vá formando uma pilha de panquecas.
7. Antes de colocar a próxima, coloque mais uma concha de mingau de babaçu; Quando tiver uma pilha bem bonita de panquecas, finalize com a calda e um pouco de rapadura ralada e a calda.
8. Para servir, corte a pilha de panquecas em quatro, como um bolo.

TORTA MOLE DE SARDINHA

RECEITA DE BELA GIL



RENDIMENTO

1 tabuleiro médio

A FARINHA DE BABAÇU É RICA EM FIBRAS E FERRO!

INGREDIENTES

PARA A MASSA

- . ½ xícara de óleo
- . 3 ovos
- . 1 xícara e ¾ de farinha de babaçu
- . 2 xícaras de leite
- . 1 colher de chá de sal
- . 1 colher de sopa de fermento em pó

PARA O RECHEIO

- . 3 latas de sardinha
- . 2 cebolas fatiadas em rodela
- . 3 tomates picados
- . Óleo vegetal ou azeite de oliva
- . Temperos a gosto: sal, orégano, manjericão, alecrim, pimentão

PASSO A PASSO

1. Refogue a cebola no azeite até murchar, acrescente o tomate, o sal e as ervas. Deixe refogar em fogo baixo por 5 minutos e acrescente a sardinha. Misture bem, desligue o fogo e reserve;
2. Em um liquidificador bata todos ingredientes, menos o fermento em pó;
3. Numa vasilha despeje a massa e acrescente o fermento em pó;
4. Unte um tabuleiro pequeno com óleo e acrescente a massa;
5. Coloque por cima da massa o recheio desejado;
6. Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos a 180°.



MANJAR DE CHOCOLATE

RECEITA DE NEIDE RIGO

RENDIMENTO:

1 porção (para porções maiores, multiplique os ingredientes)

INGREDIENTES

- . 1 xícara de leite
- . 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- . 1 colher (sopa) de farinha de babaçu
- . 2 colheres (sopa) de açúcar ou a gosto
- . 1 pitada de amburana ralada, opcional

PASSO A PASSO

1. Misture parte do leite com o chocolate, a farinha de babaçu e o açúcar;
2. Leve o restante do leite ao fogo;
3. Quando ferver, junte o chocolate diluído e mexa bem até engrossar;
4. Junte rasas de amburana se quiser;
5. Despeje numa forminha untada com óleo e leve à geladeira até firmar;
6. Desenforme e sirva com calda de caramelo.

CHOCOLATE QUENTE OU GELADO

Igual à receita anterior, só que usando uma colher (chá) de farinha de babaçu – só para ficar cremoso. Nos copos, polvilhe canela. Se quiser, deixe gelar antes de servir.

Obs: esta mesma mistura pode ser usada para fazer picolé.

MINGAU DE CHOCOLATE

Igual à receita anterior, só que usando uma colher (sobremesa) de farinha de babaçu. Polvilhe canela na hora de servir.



TORTA SALGADA DE LEGUMES

RECEITA DE NEIDE RIGO

RENDIMENTO

10 porções

INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA MASSA

- . ½ xícara de farinha de babaçu
- . ½ xícara de farinha de mandioca
- . 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- . 3 ovos
- . ½ xícara de óleo de babaçu ou azeite
- . 1 xícara e meia de leite ou mais, a depender da farinha de mandioca
- . 1 colher (chá) de sal
- . 1 colher (chá) de fermento em pó

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- . 350 g de legumes picados (vagem, cenoura, abobrinha, cogumelos, ervilha, milho, azeitona etc) refogados em azeite com alho
- . Um pouco de queijo ralado pra colocar por cima quando for assar

PASSO A PASSO

1. Bata no liquidificador a farinha de babaçu e a de mandioca, o queijo ralado, os ovos, o óleo, o leite e o sal. Se a massa ficar muito grossa, acrescente mais leite ou água para ficar uma massa cremosa como de bolo;
2. Coloque o fermento e misture;
3. Unte uma forma refratária com manteiga, enfarinhe com farinha de babaçu e coloque metade da massa;
4. Espalhe o recheio por cima e depois coloque o resto da massa cobrindo o recheio;
5. Espalhe queijo ralado por cima e leve ao forno quente (mais ou menos 30 minutos), até a massa ficar firme e dourada.



"O nosso trabalho é um trabalho vivo, que merece ser respeitado e compensado. Aqui nós não estamos falando só da produção para gerar renda, mas também para proteger o nosso território, que é de onde extraímos essa produção."

Edileno de Oliveira, presidente da Associação dos Moradores do Riozinho do Anfrísio (Amora)

Realização:



Parceiros:



Apoio:



Agradecimentos:

Restaurante Aquariu's | Cozinha do Sol | Restaurante Casanova | Zion Café

Este documento foi elaborado com a participação financeira da União Europeia. O seu conteúdo é de responsabilidade exclusiva do Instituto Socioambiental, não podendo, em caso algum, considerar que reflita a posição da União Europeia.

Fotos: Rogério Assis/ISA, Lilo Clareto/ISA e Cláudio Tavares/ISA.