



Notícias em destaque

SID marca presença no Terra Madre Brasil II que começa hoje em Brasília



A Secretaria da Identidade e da Diversidade Cultural do Ministério da Cultura participará da segunda edição do Terra Madre Brasil, que será realizado no Complexo Cultural da Funarte, em Brasília, de 19 a 22 de março. O evento, de caráter internacional, que teve a sua primeira edição no ano de 2004, em Turim, na Itália, foi criado com o objetivo de dar voz e visibilidade aos pequenos agricultores, pescadores, criadores e artesãos. O foco principal do projeto é a valorização das identidades culinárias dos diversos povos e territórios de todo o mundo.

O Terra Madre Brasil II terá, nos quatro dias do evento, seminários, debates, conferências, oficinas da terra, oficinas do gosto para adultos e crianças e feiras de produtos da agricultura familiar e de "artesanato culinário". O evento terá ainda uma programação cultural com encontros musicais, projeção de filmes e exposições. Entre as atrações que fazem parte da programação estão as Encantadeiras de Babaçu, do Maranhão, o Coral Guarani, formado por Indígenas de São Paulo e o Galinha Caipira Completa, formado por alunos e professores do Clube do Choro de Brasília. O Terra Madre Brasil II é aberto ao público em geral das 18 às 22 horas, com entrada franca.

O secretário da Identidade e da Diversidade Cultural, Américo Córdula, participará do evento, no dia 21, no Teatro Plínio Marcos, como mediador da mesa de debates que terá como tema *O Alimento nos Rituais*. No mesmo teatro, a SID participará ainda de uma outra mesa que tratará, no dia 20, da *Culinária como Patrimônio Cultural Imaterial*, e terá a mediação de Maurício Fonseca, coordenador do Prêmio Culturas Indígenas e membro titular do Colegiado Setorial de Culturas Indígenas, do Conselho Nacional de Política Cultural.

Praça da Identidade Alimentar

A SID propôs também a criação de uma Praça da Identidade Alimentar composta por nove tendas com cozinha, exposições e mostra de ofícios relacionados aos hábitos alimentares, além de artesanato, espetáculos de mestres e grupos tradicionais. O espaço será utilizado ainda para a realização de rodas de conversa e degustação de alimentos.

Das nove tendas, cinco mostrarão ofícios das regiões brasileiras, como a polenta, da região Sul, e o açaí, da região Norte. Haverá ainda uma tenda que mostrará como os indígenas Guarani produzem o palmito Juçara e como os Sateré Mawé produzem o guaraná e uma outra que dará enfoque especial aos mais variados tipos de farinha de mandioca, um dos alimentos mais tradicionais do país, que terá a presença de produtores de várias regiões do país comandando a degustação de beiju, tapioca e bijajica (bolinho típico de Santa Catarina).

Os ciganos estarão em uma outra tenda fazendo uma mostra do ofício do chá e de sua gastronomia ritualística. O espaço terá também exposição de produtos e artesanatos ciganos, além de rodas de prosas. A cultura afro e a quilombola poderão ser apreciadas em uma outra tenda, que terá produtores de marmelada de Santa Luzia, catadores de aratu de Sergipe e catadores de ostras de Cananéia/SP.

A primeira edição do Terra Madre Brasil aconteceu também em Brasília, em 2007, paralelamente à IV Feira Nacional de Agricultura Familiar e Reforma Agrária. O Evento teve ainda três edições (2004, 2006 e 2008) realizadas em Turim, na Itália. Nesta segunda edição do evento em Brasília estão previstas as participações de 200 produtores de comunidades do alimento, 30 artistas e artesãos e de 50 cozinheiros e merendeiros. O Terra Madre Brasil II contará ainda com a presença de acadêmicos, jornalistas e convidados de entidades culturais e sociais das áreas urbanas e rurais, além de jovens das escolas de Brasília que participaram das oficinas de gosto.

O evento é realizado numa parceria da Slow Food Brasil, Funarte e Secretaria da Identidade e da Diversidade Cultural, do Ministério da Cultura, Secretaria do Desenvolvimento Territorial, do Ministério do Desenvolvimento Agrário, e do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA).

(Heli Espíndola-Comunicação/SID)