

Biomás Brasileiros: Amazônia

Neste encontro, abordaremos a formação dos biomas brasileiros e suas condições atuais, refletindo sobre como a degradação desses ecossistemas afeta nossas vidas, especialmente em relação à nossa alimentação.

Bioma é um conjunto de ecossistemas que envolve a interação entre a vida vegetal, animal, clima e solo, compartilhando características históricas semelhantes em uma determinada região. O Brasil possui seis biomas principais: Amazônia, Caatinga, Cerrado, Mata Atlântica, Pantanal e Pampa. Cada um desses biomas apresenta suas próprias peculiaridades em relação aos ingredientes, às técnicas de preparo de alimentos e aos saberes regionais.

Retirada de ingressos 1h antes do início da atividade.

João Luiz Máximo da Silva é Doutor em História Social pela USP, com especialização em História da Alimentação. Atua como professor e coordenador dos cursos de pós-graduação em Gastronomia, História e Cultura e Cozinha Brasileira no Senac. É autor de diversos artigos acadêmicos e dos livros Cozinha Modelo (Edusp) e 12 Ingredientes e uma Dose (Editora Alaude).

Lançou o Guia de Azeites do Brasil em 2017, que já está na quarta edição. Entre suas obras, destaca-se o livro infantil Um Doce de Princesa (2018), incluído no PNLD, além de O que Comem os Astronautas? (2019). Em 2022, publicou Doze Ingredientes e uma Dose: Uma Viagem pelo Brasil através da Comida. Atualmente, apresenta uma coluna de gastronomia na Nova Brasil FM.

Jane Glebia é nutricionista e chef de cozinha da empresa Bonnutri, onde atua desde 2014 oferecendo palestras, workshops e consultoria nas áreas de alimentação, nutrição, saúde e fitoterapia. É pós-graduada em Cozinha Brasileira e Cozinheiro Chef Internacional pelo SENAC-SP, além de possuir formação em Fitoterapia e Plantas Medicinais pelas Faculdades Oswaldo Cruz-SP.

Atua como professora universitária nos cursos de Nutrição, Farmácia e Gastronomia da Uninove-SP. É também Chocolate Maker pela Castelli Escola de Chocolataria (Canela-RS) e presidente do Instituto Laurinda Amazônia, localizado na Vila Quilombola de Mangabeira-PA, com a

missão de preservar e promover a cultura amazônica.

Atualmente, é pesquisadora e mestranda em Ciências da Saúde, com foco no desenvolvimento de comunidades quilombolas da Amazônia. Seu trabalho enfatiza os determinantes sociais em saúde e as condições de vida de povos tradicionais do Brasil.

Amanda Vasconcelos é nascida em Rio Branco, Acre e mudou-se para São Paulo em 2011 para cursar Arquitetura. Motivada pela saudade dos sabores de sua terra natal, começou a preparar clássicos acreanos com ingredientes enviados por seu pai, apresentando essas delícias aos amigos paulistanos.

Sua paixão pela culinária resultou em eventos de destaque, como o “Dia Mundial do Ceviche”, no House of Food, e o “Tacacá no Beco”, feira de rua organizada em parceria com o Ateliê Muriqui. Desde 2022, Amanda também está à frente do Sobrado Tucupi, um bar localizado no bairro do Bixiga, onde promove eventos musicais como samba e carimbó, consolidando-se como uma referência cultural e gastronômica em São Paulo.

<https://www.sescsp.org.br/programacao/biomas-brasileiros-amazonia/>

Veículo: Online -> Site -> Site Sesc São Paulo