



**ISA**  
Instituto Socioambiental



## **CESTAS ESPECIAIS COM PRODUTOS DA AMAZÔNIA E MATA ATLÂNTICA SÃO OPÇÕES PARA PRESENTEAR NESTE FIM DE ANO**

*Três diferentes tipos de cesta estão à venda no boxe dos biomas, no Mercado de Pinheiros, em São Paulo*

O Instituto ATÁ em conjunto com o Instituto Socioambiental (ISA) e Instituto Auá, organizações responsáveis pelo boxe Amazônia/Mata Atlântica, localizado no Mercado de Pinheiros, em São Paulo, prepararam uma opção de presente diferente para o fim do ano. Ingredientes produzidos por pequenos produtores e comunidades indígenas e tradicionais foram selecionados para compor três tipos de cesta.

A cesta que acomoda os sabores dos biomas é feita a mão de maneira artesanal pelos índios Baniwa, comunidade indígena do Alto Rio Negro, na Amazônia. São eles os produtores da pimenta baniwa.

A primeira cesta contém cogumelos Yanomami, geleia de juçara e cachaça de jambu.

A segunda opção conta com pimenta baniwa, azeite de castanha, cachaça Única (cachaça com cambuci), biscoito de cambuci, farinha de milho, cumaru e feijão Santarém.

A terceira opção é composta por óleo de pequi, castanha-do-pará, mel dos índios do Xingu, biscoito de cambuci, cachaça Única, cambuci em compota, geleia de cambuci feita com cachaça, granola de Cambuci, cumaru, café Kaynã, mini-arroz e cachaça de jambu.

Confira os valores das cestas:

- Cesta 1: R\$ 101,00
- Cesta 2: R\$ 199,00
- Cesta 3: R\$ 353,00

### **SERVIÇO**

#### **Mercado Municipal de Pinheiros – Boxe Amazônia/Mata Atlântica**

Endereço: Rua Pedro Cristi, 89, Pinheiros

Telefone: 3032- 0875

Horário de Funcionamento: Segunda a sábado – 8h às 18h

## **Sobre o Instituto ATÁ**

O Instituto ATÁ é a primeira entidade brasileira a se dedicar exclusivamente à relação do homem com o alimento. Iniciativa de um inédito e diverso grupo de lideranças da sociedade civil e do mundo empresarial, incluindo nomes como o chef Alex Atala, Beto Ricardo (Instituto Socioambiental) e Roberto Smeraldi (vice-presidente do Instituto ATÁ), a missão do Instituto é “aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir do ambiente”. Nesse quadro, procura valorizar e fortalecer a diversidade de territórios e saberes, o ato de se alimentar como fator integrante da cultura, as melhores práticas de sustentabilidade na produção e no consumo, a limitação de perdas e desperdício, a qualidade e identidade das cozinhas do Brasil no mundo, a segurança alimentar e nutricional, a tecnologia e inovação na produção, transformação e distribuição do alimento e a valorização de negócios de base familiar e comunitária. Entre os projetos de destaque da entidade estão: a marca Retratos do Gosto, a pimenta baniwa (em parceria com o ISA), o projeto Gastronomia nos Presídios, os arroz especiais do Vale do Paraíba, mel de abelhas nativas, cogumelos comestíveis brasileiros, Galinhadas beneficentes e outros. Mais informações em: [www.institutoata.org.br](http://www.institutoata.org.br) | [www.facebook.com/institutoata](https://www.facebook.com/institutoata).

## **Sobre o Instituto Socioambiental**

O Instituto Socioambiental (ISA) é uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) e há mais de 20 anos defende uma perspectiva socioambiental para o Brasil, buscando uma relação mais equilibrada entre sociedade e natureza, com ênfase na defesa dos direitos das comunidades tradicionais e dos povos indígenas. Nesta trajetória, o ISA desenvolve programas e projetos em diferentes regiões do Brasil, como no Xingu, no Vale do Ribeira e na Bacia do Rio Negro, territórios que funcionam como nossas raízes, ao mesmo tempo que atua na agenda política nacional dos principais temas socioambientais. Mais informações em [www.socioambiental.org](http://www.socioambiental.org) | <https://www.facebook.com/institutosocioambiental>

## **Sobre o Instituto Auá**

O Instituto Auá de Empreendedorismo Socioambiental é uma ONG com quase duas décadas de existência, atuando com o propósito de valorização do potencial humano e fortalecimento de empreendimentos para a sustentabilidade. A frente de agroecologia do Instituto Auá investe em formas de cultivo que respeitam a natureza, a terra e o agricultor, com ênfase nos produtores familiares da Serra do Mar (dentro do Cinturão Verde de São Paulo) e na estruturação da cadeia de frutos nativos por meio de um Arranjo Produtivo Sustentável. Sempre com base no comércio justo que reverte em renda para a agricultura familiar e a valorização de empreendimentos locais. A ONG atua com quatro grandes empreendimentos socioambientais: a Aldeia Educadora, a Banca Orgânica, a Rota do Cambuci e a Agência de Ecomercado, do qual o Empório Mata Atlântica é uma das iniciativas, fazendo o elo entre os produtores locais e os consumidores finais, realizando a distribuição de produtos nativos do bioma, como o Cambuci. Mais informações em [www.aua.org.br](http://www.aua.org.br) | [www.facebook.com/institutoaua](https://www.facebook.com/institutoaua)

**Assessoria de imprensa Instituto ATÁ**

Mariana Branda - [imprensa@acouguecentral.com](mailto:imprensa@acouguecentral.com)

Tel: (11) 3062-3592

Guilherme Umeda - [imprensa@dalvaedito.com.br](mailto:imprensa@dalvaedito.com.br)

Tel: (11) 3062-3592

**Assessoria de imprensa Instituto Socioambiental (ISA)**

M. Inês Zanchetta – [ines@socioambiental.org](mailto:ines@socioambiental.org)

Tel: (11) 3515 8969

**Assessoria de imprensa Instituto Auá**

Heloisa Bio – [Heloisa.bio@aua.org.br](mailto:Heloisa.bio@aua.org.br)

Tel: (11) 99748-3051 | 2867-2773