## 



- > BACIA HIDROGRÁFICA
- > BIODIVERSIDADE
- > 67% FLORESTAS TROPICAIS
- > 59% DO BRASIL

- > FALTA (ADEIA PRODUTIVA
- > FALTA ABRIR MER(ADO
- > FALTA AGREGAR VALOR







#### USO DO SOLO E FLORESTAS

Recuperação, conservação, manejo, cultivo, extrativismo, silvicultura etc.

- > VIABILIZAR FLORESTA EM PÉ
- > CRIAR USOS PARA BIODIVERSIDADE
- > (O-(RIAÇÃO (OM PCT



## 19.969





NOSSOS PRODUTOS SÃO USADOS POR 40% DOS CHEFS LISTADOS NO GUIA MICHELIN BRASIL

#### Dentre eles:

ALEX ATALA, HELENZA RIZZO, FELIPE BRONZE, CLAUDE TROISGROS





## st marche













alexatala 💝 • Seguindo



alexatala Saudades Mestre! @ipaulomartins

1 sem



chefmonicarangel O Ainnnnn eu também @alexatala



1 sem 11 curtidas Responder



\_carolmartins 🔮 😉 😉



sem Responder



joannamartins Puxa @alexatala que linda homenagem. Sem palavras pra agradecer teu superesforço em nossa batalha de manter o nome dele na história.









Curtido por lucaslrodrigues e outras 6.141 pessoas

29 DE OUTUBRO





dalvaedito Você sabe como é feito o tucupi?

Esse caldo amarelado tão famoso no norte do país é resultado da extração do sumo da mandioca brava amarela ralada e espremida. Após a separação desse suco, ele é fervido e temperado para trazer acidez e doçura a pratos como o nosso pato no tucupi. Experimente essa iguaria brasileira aqui no Dalva e Dito!

E, se você quer ir além e usar essa preciosidade brasileira em suas receitas, o caldo de tucupi está disponível para venda nos boxes do @institutoata no Mercado Municipal de Pinheiros.













Curtido por lucaslrodrigues e outras 468 pessoas



#### FOLHA DE S.PAULO

\*\*\*

rfi

#### Chef brasileiro ganhou estrela Michelin servindo foie gras com tucupi em Paris

Raphael Rego trabalha em seu restaurante com 80 ingredientes importados e nativos do Brasil









# O PRIMEIRO TUCUPI ESTÁVEL DA HISTÓRIA









### IMPACTO

- > ÁREA PRESERVADA
- > AGRICULTORES
- > COMPRA PCT AF

- 1600 5000 ha
- 200 600
- R\$180 R\$515.000









