

AQUI TEM
CERRADO
NO PRATO



Manifesto

Num momento em que os *chefs* de cozinha ganham visibilidade na mídia nacional e internacional, acreditamos que a gastronomia pode desempenhar um papel importante na conservação da biodiversidade e na transição para um modelo de desenvolvimento mais sustentável e inclusivo. Cada um de nós ocupa uma posição diferente no cenário da gastronomia (somos consultores, *chefs*, produtores, empresários, professores, pesquisadores) mas, sobretudo, todos somos cozinheiros.

Nosso propósito é contribuir, por meio dos nossos trabalhos, para que a diversidade biológica e cultural do Cerrado brasileiro seja valorizada antes que desapareça para que, com isso, não tenhamos de lamentar sem saber o que perdemos. Por meio dessas receitas, fazemos um chamado a todos os cozinheiros que atuam nos mais de mil municípios em que há incidência do bioma Cerrado. Façam do Cerrado seu pomar e sua despensa, busquem no conhecimento das populações tradicionais inspiração para suas criações. Por fim, compartilhem com essas comunidades que estão vulneráveis, em virtude do atual modelo produtivo vigente, os benefícios que advirem desse processo. Reconhecemos que existem lacunas nos processos produtivos das espécies nativas e desejamos somar esforços para reduzi-las, respeitando as particularidades culturais e a sazonalidade dessa metade de Cerrado que, ainda, nos resta. Queremos ver o Cerrado no prato do brasileiro e do mundo!

Aqui tem Cerrado no Prato.

11 de setembro de 2018.
Dia Nacional do Cerrado.