



Digite um termo que deseja encontrar

Buscar

22/08/2022



## Vale lança 2ª temporada da série Receitas da Floresta, com foco na Amazônia

*Conduzido pela renomada chef Katia Barbosa, o programa que une culinária e conservação da floresta teve quase 5 milhões de visualizações em sua 1ª edição sobre Mata Atlântica*

Um programa que traz a culinária como pano de fundo para apresentar ações de proteção e conservação de florestas da Vale e seu compromisso em se tornar net zero, ou seja, zerar, até 2050, suas emissões líquidas de carbono. Este é o Receitas da Floresta, série autoral exibida no canal no YouTube e website da empresa, que ganha sua segunda edição, agora com foco na Amazônia.

Ano passado, na primeira temporada, em que os episódios e vídeos de divulgação somaram quase 5 milhões de visualizações e 99% de interações positivas, a renomada chef de cozinha Katia Barbosa e Jorge Ferreira, estúdio das PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) da Mata Atlântica, buscaram ingredientes na Reserva Natural em Linhares-ES e o resultado foram pratos incríveis.

Agora, a segunda temporada do Receitas da Floresta/ Edição Amazônia está sendo lançada por ocasião do Dia da Amazônia, comemorado em 5 de setembro. O primeiro episódio estreia hoje, 22 de agosto. Os demais vão ao ar nos dias 29 de agosto, 5, 12 e 19 de setembro.

O cenário é agora a região onde a Vale atua há quase 40 anos ajudando a proteger cerca de 800 mil hectares de floresta, área equivalente a cinco vezes a cidade de São Paulo, o que representa um estoque de 490 milhões de toneladas de carbono equivalente. Além da conservação florestal, a Vale incentiva e apoia projetos de bioeconomia desenvolvidos pelas comunidades locais.

Os cinco novos episódios foram gravados no Pará e Maranhão. Dessa vez, Kátia Barbosa conta com a parceria do chef paraense Thiago Castanho. Além dos dois apresentadores, pessoas das comunidades locais guiarão a viagem mostrando tradições e costumes, além da rica gastronomia do norte do país.

Partindo da alquimia de transmutar plantas e frutos originários em deliciosas receitas, a série aborda, também, como os moradores do local preservam e transformam o que vem da floresta, de forma sustentável, e qual é a importância do bioma na vida dessas pessoas e da sociedade em geral.

Para cada um dos programas da série, foi selecionado um ingrediente protagonista que conecta a culinária, a atuação da Vale na proteção e conservação das florestas e o incremento econômico do produto utilizado para as comunidades locais.

As estrelas da segunda temporada do Receitas da Floresta/Edição Amazônia são: o Jambu, gravação feita no tradicional mercado Ver-o-Peso, em Belém (PA); O açaí, da APA do Igarapé Gelado, em Parauapebas (PA), a Castanha-do-Pará, do S11D e Carajás (PA), o Cupuaçu, da APA do Igarapé Gelado (PA) e o Babaçu, de Vitória do Mearim (MA).

Após conhecer o trabalho da comunidade e sua importância para a conservação florestal, Katia Barbosa produz um prato especial com os ingredientes da floresta, ao final de cada episódio. O resultado foram delícias como o bolinho de castanha-do-Pará com queijo, o Arroz Paraense com Jambu, pudim de açaí, galinha no leite de babaçu e bolo com cobertura de cupuaçu.

Em todo o mundo, a Vale apoia a conservação de aproximadamente 1 milhão de hectares de florestas, o que atualmente representa um estoque de aproximadamente 600 milhões de toneladas de carbono equivalente. Em 2019, a empresa estabeleceu como meta proteger e recuperar 500 mil hectares de floresta nativa até 2030. Somente em 2020, a Vale recuperou mais de mil hectares e conservou mais 52 mil hectares de vegetação por meio de sistemas agrossilvipastoris, que também geram renda para comunidades locais, em uma parceria entre o Fundo Vale, a Reserva Natural Vale e o Instituto Tecnológico Vale.

As duas temporadas do Receitas da Floresta poderão ser vistas em: [www.vale.com/receitasdafloresta](http://www.vale.com/receitasdafloresta) e <https://www.youtube.com/watch?v=bTF7AZjTawg&t=250s>

### Mais informações

---



#### Assessoria de Imprensa Vale

[imprensa@vale.com](mailto:imprensa@vale.com)

[Clique aqui](#) para ver nossos telefones.