

# BOLETIM INFORMATIVO - 1ªS JORNADAS DE CONSUMO NACIONAL

Volume 1, Edição 1

21 de Dezembro de 2010

## GUINÉ-BISSAU

### Consumir Natural, Consumir Nacional

1ªs Jornadas de Consumo Nacional, foi esse o nome dado ao evento que mobilizou a cidade de Bissau e despertou os seus cidadãos para a importância dos produtos da sua terra. Durante os dias 16, 17 e 18 de Dezembro a Tiniguena, em colaboração com o Grupo de Trabalho para a Promoção dos Produtos da Terra (ACOBES, AD, Artissal, Caritas, COAJQ, Divutec, KAFO e Tiniguena), conseguiu colocar na ordem do dia das diversas instituições privadas e públicas, nos médias e nas conversas informais da população guineense, a discussão em volta da valorização do seu sítio malgos, foroba, veludo, arroz, entre outros, e de todas as técnicas e saberes ligados aos produtos nacionais.

A abertura das Jornadas foi presidida pelo Eng.º Artur Silva, Ministro da Educação, Ciência, Cultura, Juventude e Desportos. A Conferência que deu início a estas Jornadas versou

sobre o tema “Consumir Natural, Consumir Nacional”, contou com a presença honrosa do Secretário do Estado do Ambiente, Sr. Tomás Barbosa e foi proferida pelo representante da UICN na Guiné-Bissau, Sr. Nelson Dias. Três outras comunicações foram ainda apresentadas, abordando outros aspectos ligados a esta temática, nomeadamente: a do presidente da ACOBES, Sr. Fodé Carambá – “Em defesa do consumidor”; a da representante do Projecto *Nô Kume Sabi* - Caritas, Ir. Solange Lussi – “No kume sabi”; e por fim, a do Coordenador do Projecto *Kil ki di nos ten balur*, Sr. Miguel Silva – O Consumo Responsável.

A exposição fotográfica “Nha Terra”, inaugurada em Janeiro de 2010 na sede da Unesco, em Paris, no âmbito do Ano Internacional da Biodiversidade, foi apresentada ao público guineense na sala de exposições do CCFBG em presença do Ministro da Educação, Ciência



O Ministro Artur Silva a contemplar a Exposição Fotográfica NHA TERRA

e Cultura, e do responsável dos projectos das ONG's na União Europeia na Guiné-Bissau, Sr. Piergiorgio Calistri. Integrando 50 fotografias tiradas nas Áreas Protegidas da GB. Encantou os convidados, pela maestria com que o autor, Nedjma Berder, deu à sua obra, numa combinação de rostos e produtos, onde estes últimos dão as cores que compõem a relação homem/serviços dos ecossistemas. Estas fotos integram os postais e calendário da Tiniguena para 2011, ano no qual ela comemora os seus 20 anos de existência.



## Loja Móvel



O sensibilizar os consumidores para o que de melhor a sua terra lhes dá, foi feito nas intermediações da Praça Chê Guevarra. Ali, estava montada a Loja Móvel, com expositores feitos

em bambu, ornamentados com os panos de pente – legados das etnias Manjaca e Papel – que chamavam a atenção dos passantes; estes acabavam por parar para (re)descobrir os diferentes produtos expostos, tais como o arroz de pilão, óleo de palma, multimistura, compotas, artigos em pano de pente e legos, entre outros. E ainda puderam apreciar sabores através da degustação de comidas

da terra, proporcionada para este dia.



## Bazar de Natal

Em residência do embaixador de Portugal na Guiné-Bissau, aconteceu o Bazar de Natal da Artissal, que em colaboração com o Grupo de Promoção dos Produtos da Terra, expôs os seus artigos. O cocktail servido pelo serviço de *Catring* da Cozinha da Terra, trouxe mais uma vez o acento aos produtos da terra, com destaque

para os sumos de cabacera, foroba, veludo e ondjo.



**“Kil ki di nos tem balur!”**

## Concurso de Gastronomia Tradicional da Guiné-Bissau



O desfecho destas jornadas ficou a cargo da final do Concurso de Gastronomia Tradicional Guineense que tinha como tema: Sabores e Saberes da Nossa Terra, e aconteceu no Complexo Espaço da Terra da Tinguena. Nove “*pós di buli*” provenientes de diferentes regiões do país, disputaram o paladar dos júris e dos apreciadores dos sabores guineenses que se fizeram presentes e fizeram jus ao lema: *Balur di no pó di buli*.

O primeiro lugar ficou com o prato *Unkês*, da etnia Manjaca, feito pela candidata Aquilina Té, que recebeu a soma de 150 mil Francos CFA; o segundo lugar foi para o

prato *Cubamba*, também da etnia Manjaca, confeccionado pela candidata Adalgisa Vieira, que recebeu a quantia de 100 mil Francos CFA; por fim, em terceiro lugar o prato *N'sukulan*, tradicional da etnia Papel feito pela candidata Anita Cá, que recebeu 50 mil Francos CFA.

prato *Cubamba*, também da etnia Manjaca, confeccionado pela candidata Adalgisa Vieira, que recebeu a quantia de 100 mil Francos CFA; por fim, em terceiro lugar o prato *N'sukulan*, tradicional da etnia Papel feito pela candidata Anita Cá, que recebeu 50 mil Francos CFA.

