

Claude Troisgros,  
Chef do restaurante Olympe.

FABRICA



## Uso de produtos locais: o que você coloca nos pratos alimenta o crescimento do país.

Todos sabem que utilizar produtos regionais é dar uma característica única para as receitas. Mas o que muitos não sabem é que este consumo tem um papel muito importante na sustentabilidade do planeta. Além de seus pratos ficarem saborosos e com menos ingredientes agroindustriais, utilizando esses produtos você contribui com o desenvolvimento de comunidades locais e com o aumento da renda de pequenos produtores. Fazendo isso você valoriza a produção, o crescimento; a cultura e as tradições culinárias de cada região do país. Anote você também esta receita e comece a servir pratos cheios de sustentabilidade.

Faça como Claude Troisgros e seja você também a favor de uma gastronomia consciente. Acompanhe a Campanha Mesa Sustentável nas próximas edições da Revista Prazeres da Mesa ou através do nosso site.

[www.mesasustentavel.com.br](http://www.mesasustentavel.com.br) Acesse e sustente esta ideia.



Reciclagem  
de Lixo



Reciclagem  
de Óleo



Economia  
de Energia



Economia  
de Água



Produtos  
Regionais



Jardins  
Comestíveis



Inclusão  
Social

Uma iniciativa

PRAZERES DA  
**MESA**  
A BIBLIA DA GASTRONOMIA