



ELO3 INTEGRAÇÃO EMPRESARIAL



Menu Brasil

Livro, e-book e aulas online

Menu Brasil



Em diversos campos de estudo, como a antropologia, a sociologia e a história, o **papel dos livros de receitas** é amplamente aceito.

Ingredientes regionais antigos, receitas perpetuadas pela tradição oral e métodos de cocção e preservação são um fio condutor da história de um país, região ou comunidade.

A comida pode ser considerada não apenas como um meio de identificação e de afirmação de pertencimento, mas também como uma poderosa **ferramenta de comunicação**.

Por meio dos alimentos e do ato de comer comunicam-se valores e cultura, e produzem-se significados relacionados com a identidade individual e coletiva.



Produtos culturais

LIVRO DE RECEITAS | E-BOOK | VIDEOAULAS



LIVRO DE RECEITAS

Livro de receitas que conta a história de uma comunidade, de uma cidade, de um país, por meio de ingredientes, técnicas de cozimento e saberes históricos de família.



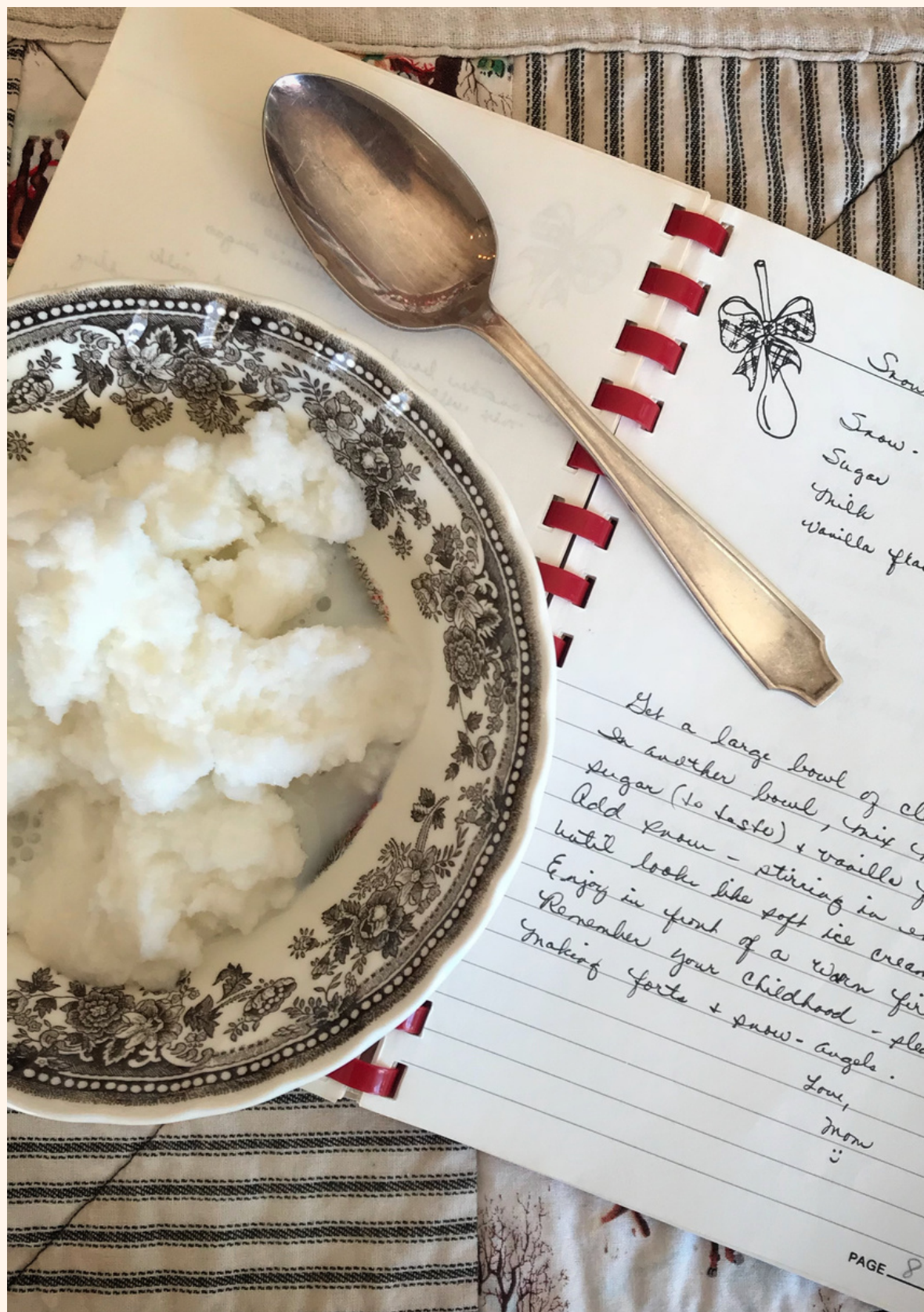
E-BOOK

Versão online do livro de receitas.



VIDEOAULAS

Série de videoaulas das receitas do livro, compreendendo o conteúdo histórico e antropológico da pesquisa presente no livro.



Livro de receitas

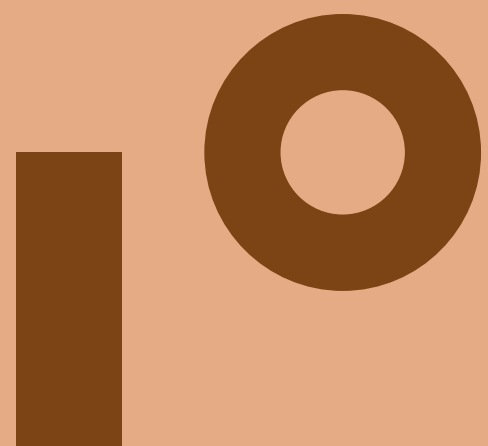
Tiragem de 1000 exemplares:

200 unidades para o patrocinador

Distribuição gratuita via redes sociais de 500 unidades
300 unidades doadas para instituições, bibliotecas, escolas, etc.

Linha do tempo demonstrando um paralelo entre ingredientes nativos brasileiros e naturalizados.

Fotos de todos os ingredientes, receitas e passo a passo.



LENDA DA MANDIOCA

Mani era uma linda indiazinha, neta de um grande cacique de uma tribo antiga. Desde que nasceu andava e falava. De repente morreu sem ficar doente e sem sofrer. A indiazinha foi enterrada dentro da própria oca onde sempre morou e como era a tradição do seu povo. Todos os dias, os índios da aldeia iam visitá-la e choravam sobre sua sepultura, até que nela surgiu uma planta desconhecida. Então os índios resolveram cavar para ver que planta era aquela, tiraram-na da terra e ao examinar sua raiz viram que era marrom por fora e branquinha por dentro. Após cozinharem e provarem a raiz, entenderam que se tratava de um presente do Deus Tupã. A raiz de Mani veio para saciar a fome da tribo. Os índios deram o nome da raiz de Mani e como nasceu dentro de uma oca ficou Manioca, que hoje conhecemos como mandioca.

Conteúdo do livro

EXEMPLOS

HISTÓRIA DA MANDIOCA

Muitos pesquisadores acreditam que a mandioca teve sua origem nas tribos Tupis, mas essa pode não ser a versão mais correta. Como a palavra Mani é de origem Aruak (povos originários do alto Amazonas, litoral equatoriano e planícies venezuelanas), e esses eram exímios agricultores, principalmente no cultivo da mandioca, é possível presumir que os Tupis tenham aprendido com eles como cultivar essa planta. Por sua provável origem, a mandioca caracteriza-se por ser um produto brasileiro e tem relevante importância na cultura e alimentação brasileira.

A mandioca, também conhecida em algumas regiões do Brasil como macaxeira, aipim, castelinha e macamba, era uma planta já cultivada pelos índios – antes mesmo da chegada dos portugueses ao Brasil – e tem a raiz como parte mais importante. O Brasil é um dos maiores produtores mundiais, com produção de 23 milhões de toneladas de raízes frescas de mandioca em 1,7 milhão de hectares, e o período da safra é de janeiro a julho.



Videoaulas

COLOCANDO A MÃO NA MASSA

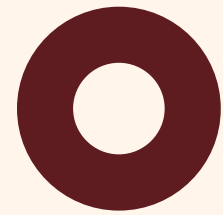
Um comunicador com experiência na cozinha contratado para ensinar as receitas.

10 videoaulas de 20 minutos cada.

Disponibilizadas de forma gratuita por meio das redes sociais do projeto:

- Instagram
- Youtube

CONTEÚDO DAS VÍDEOAULAS



Aulas explicativas de como executar algumas das receitas do livro.



Incluem as informações históricas, de origem, nutricionais e curiosidades sobre a receita e os ingredientes.



Explicação didática sobre manuseio, higiene e preparação dos ingredientes e da receita, bem como armazenamento e possíveis combinações.

CONTEÚDO DAS VÍDEOAULAS

NHOQUE DE MANDIOCA

Receita que mescla um ingrediente tradicionalmente brasileiro com uma preparação originalmente italiana. Descrição das técnicas, preparos, utensílios e cocção.



SUGESTÕES DE PREPARAÇÃO

Ragu de carne seca: combinação com ingrediente predominantemente brasileiro.

Molho bolonhesa: como esse molho foi importado para o Brasil, e quais as principais adaptações que encontramos aqui.

DADINHO DE TAPIOCA

A tapioca é um ingrediente cuja matéria-prima é a mandioca, alimento nativo do Brasil. A extração da fécula da mandioca para fazer a goma de tapioca foi descoberta pelos portugueses em Pernambuco.



PONTOS PRINCIPAIS

Receita moderna, prática e fácil de fazer em casa.

Inventada por um chef premiado brasileiro – valoriza produção gastronômica nacional.

CONTEÚDO DAS VÍDEOAULAS

Divulgação

CONTEÚDO PATROCINADO | ASSESSORIA DE IMPRENSA



ASSESSORIA DE IMPRENSA

Um release personalizado, com quote e boiler do patrocinador, será produzido para ser distribuído nos principais veículos de comunicação.



REDES SOCIAIS

Estão previstos anúncios em redes sociais impulsionados via Facebook ADS. Além disso, estão previstos posts patrocinados (publiposts) em até **três** perfis cujo conteúdo conversa com as temáticas e o público-alvo do projeto.



ANÚNCIOS PAGOS

O projeto também prevê anúncios em forma de conteúdo patrocinado em veículos de comunicação voltados para o público-alvo do projeto.



CONTRAPARTIDAS

VISIBILIDADE

A marca do patrocinador aparecerá em toda a comunicação do projeto, online e impressa, com impulsionamento de posts. Além disso, aparecerá nas videoaulas, no e-book e nas edições impressas.

ASSESSORIA DE IMPRENSA

O patrocinador terá um quote no release personalizado do projeto e um boiler falando sobre a empresa, que será distribuído para os veículos de comunicação mais relevantes.

LIVROS

Os livros terão um texto personalizado do patrocinador, que receberá uma cota de 10% dos livros impressos.

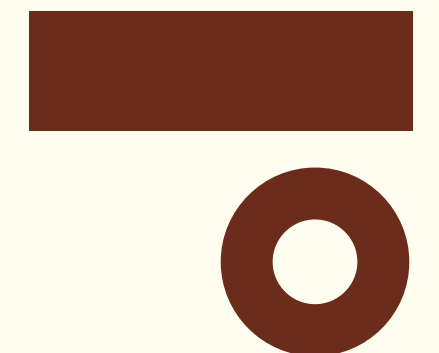
ATIVAÇÕES

O patrocinador poderá fazer ativações externas, com uso dos produtos dentro das videoaulas. O patrocinador também poderá fazer ativações internas com voluntariado corporativo.

Investimento

R\$ 490.000,00

O valor contempla a realização integral do projeto, com todas as contrapartidas previstas inclusas.



Dados do projeto



Proponente

Elo3 Integração Empresarial

Incentivo

Lei Federal de Incentivo à Cultura
PRONAC

Status

Em aprovação

Proponente

Elo3 Integração Empresarial



Elo 3

integração empresarial

Empresa especializada em produção cultural com 17 anos de experiência, tem foco no desenvolvimento de projetos socioculturais e de democratização do acesso à arte. Já realizou projetos em mais de 157 cidades brasileiras.

É especialista em exposições itinerantes. Tem em seu currículo a produção da **Mostra 3M de Arte, Museu Itinerante, Retratos da Terra, A Cidade Através da Lente**, entre outros. Seus projetos acumulam público de mais de 1 milhão de pessoas.



Soraya Galgane

Diretora
sorayagalgane@elo3.com.br
(11) 99638-3147



Fernanda Del Guerra

Diretora
ferdelguerra@elo3.com.br
(11) 99655-4306



Elo 3

integração empresarial

Fale com a Elo3

elo3@elo3.com.br
(11) 2645-7191

Av. Moaci, 525, conj. 308
Moema, São Paulo (SP)



Elo3 Integração
Empresarial



Elo3 Integração
Empresarial



@elo3cultura

