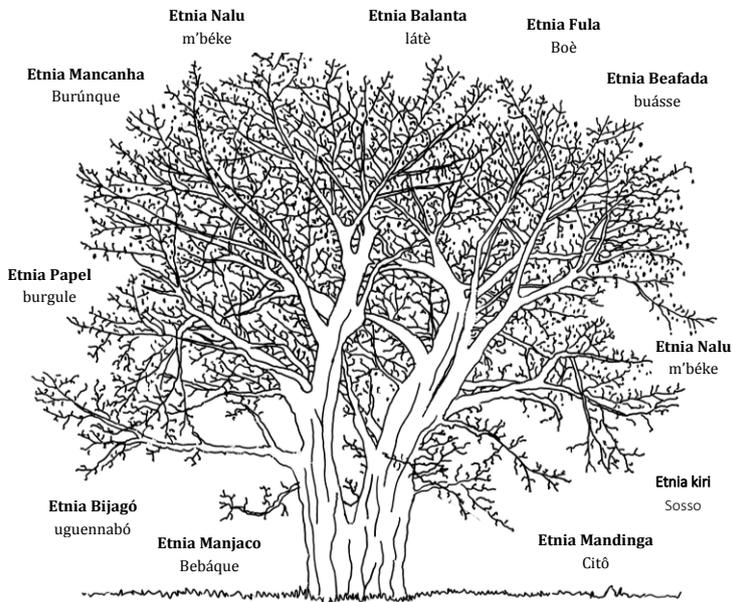




Cartolina 04 – Sabores de Guinea Bissau



Cabacera es el nombre criollo del árbol más sagrado de África occidental. Este majestuoso árbol que produce los frutos que se ven en la imagen crece hasta 25 metros de altura y puede vivir más de mil años. Su nombre (científico *Andansonia digitata* - Baobab en Español) varía en diferentes idiomas hablados por más de 25 grupos étnicos en Guinea Bissau. Todo el mundo conoce el zumo que se obtiene con su pulpa, que tiene el doble de calcio que la leche y seis veces más vitamina C que una naranja.

Guinea Bissau de la tierra a la mesa

Esta publicación presenta, además de otras recetas tradicionales de Guinea Bissau, jugo de cabacera. Fue publicado por la fundación Slow Food. Está disponible para su consulta y descarga en esta dirección de internet: :

https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2015/04/ricette_guinea_bissau_POR.pdf



En Merano esta programado hacer el mercado de pulgas, les esperamos en "piazza del Grano" el jueves 30 de marzo de 2023. También será una oportunidad para conocer más de cerca el proyecto de la escuela. Ven a visitarnos!

El dinero recaudado se utilizará en la campaña de recaudación de fondos para la construcción de una escuela en la aldea Sincha Alfa. También puede contribuir a este proyecto haciendo un depósito en la cuenta bancaria especialmente abierta por el "Centro de Investigación y Formación Intercultural" (www.centrocultura.net).

Cassa Raiffeisen della Valle Isarco
Conto Sostegno Guinea Bissau

IBAN: IT19Y0830758221000300235911

BIC e SWIFT: RZSBIT21007

Gracias por su contribución!

Para obtener información sobre las iniciativas y el desarrollo del proyecto también puede visitar el siguiente sitio web:

<https://sostegno guinea bissau.weebly.com/>