



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

O sabor da Amazônia

Manaus — Foi debaixo da fumaça proveniente das queimadas e com o leito do rio em seu nível inferior que esta cidade sediou, por dois dias, o mais completo debate sobre turismo gastronômico na Amazônia, um serviço absolutamente imprescindível para diminuir a dependência econômica da região do polo industrial na Zona Franca de Manaus.

Várias instituições governamentais e privadas, como o Sebrae, apoiaram a realização no último sábado e domingo da Figa — Feira Internacional de Gastronomia Amazônica, promovida pela quinta vez pela Abrasel do Amazonas, no Centro de Convenções Vasco Vasques. A entrada franca permitiu que centenas de pessoas acompanhassem a programação, especialmente os alunos dos cursos locais de gastronomia.

O evento trouxe ainda uma feira de produtos e equipamentos do setor de alimentação fora do lar, que se somou ao conteúdo de aulas-show de chefs regionais e internacionais e de palestras de especialistas, como o biólogo, professor e pesquisador Valdely Kinupp,

que catalogou 351 espécies entre as mais de 10 mil frutas, folhas, flores, raízes e sementes. O trabalho resultou no livro *Plantas alimentícias não convencionais*, cujo acrônimo deu origem à palavra panc, hoje fartamente difundida e com presença na mesa do brasileiro. Na aula, ele discorreu sobre frisantes, bebida obtida de fermentação natural com panc.

Da tartaruga à flor

Nada representa melhor a culinária ancestral amazônica que a tartaruga, rica em proteína e gordura. Coube a chef Selma Reis, proprietária do restaurante Zefinha Amazonas (o nome é uma homenagem à mãe, dona Zefinha) instalado na rua Rio Jutai 817, protagonizar receitas, como guisado e picadinho com farofa, cujo preparo e limpeza da carne foram mostrados em vídeo.

“O futuro do Amazonas é o turismo gastronômico da floresta, porque ninguém vai à floresta sem comer e quer saber o que



comemos”, destacou a culinária, nascida às margens do rio. Segundo ela, a carne do tracajá, que é a tartaruga de água doce, adquirida com aval do Ibama, “não

é gorda, nem pesada, mas agradável ao paladar”.

Dono do restaurante Celele em Cartagena, 19ª posição no ranking dos 50 melhores restaurantes da América

Latina, o chef colombiano Jaime Rodriguez, de 36 anos, surpreendeu a plateia com a beleza e o sabor do prato: nada menos que um cintilante hibisco vermelho recheado com tartar de aruanã, castanha de caju torrada, azeite de castanha e pincelado com mel de jandaíra (abelha sem ferrão), parecendo gotas de orvalho. (foto)

Pirarucu

Um dos maiores peixes de escama de água doce, capaz de chegar a 3 metros e pesar até 250 quilos, considerado o bacalhau da Amazônia, o pirarucu foi o eleito do chef Felipe Schaedler para servir defumado com purê de tucumã. Ele próprio defuma a ventrecha (barriga do peixe) com madeira de macieira por uma hora e prepara o purê “com um pouco de limão para dar acidez”.

Cogumelo

Última fronteira gastronômica da Amazônia, os cogumelos existem desde sempre e são responsáveis pela maior parte da decomposição da matéria orgânica nas florestas, especialmente da celulose. Conhecidos pelos índios, os fungos são objeto do micoturismo (mico em grego significa fungo), resultado de um projeto de investigação científica apoiado pelo Japão com o objetivo de preservar a biodiversidade e o desenvolvimento sustentável de recursos silvestres.