

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Fotos: Liana Sabo/CB/D.A Press



No micoturismo diurno se observa os cogumelos na presença de luz e no micoturismo noturno, o turista tem a experiência de entrar na floresta e desligar as lanternas para ver os fungos bioluminescentes de grande beleza. O assunto foi apresentado pela pesquisadora Noemia Ishikawa. Ela adverte, porém, que alguns cogumelos são comestíveis, outros são venenosos.



Comida até com...

Filha de um dos mais respeitados chefs da culinária amazônica, Ofir de Oliveira, Luana (foto) seguiu os passos do pai, graduou-se em turismo e hotelaria e pesquisou a comida do povo xerente apresentada com o nome de kupakubu, prato de carne bovina (na aldeia era de caça) com mandioca. “Não tem muita estética, mas tem sabor”, resume a turismóloga a receita temperada com chicória, alfavaca, alho e pimenta-de-cheiro escoltada de arubé, espécie de mostarda feita do sumo da mandioca e tucupi, que dá um molho

espesso e delicioso.

Outra herdeira de um ícone da gastronomia do Norte, Paulo Martins, que ao lado da mãe comandou, por quatro décadas, o restaurante Lá em Casa e idealizou o festival culinário Ver-o-Peso, que já não se realiza mais em Belém, Daniela Martins optou por ensinar que “tapioca não é só para tomar com açaí”. Ela faz nove sabores de pão de tapioca que vende congelados.

... formiga

Atualmente os jovens indígenas têm vergonha de comer formiga na aldeia, como consumiam seus antepassados, constata a chef

Elisângela Valle na apresentação compartilhada com a colega pesquisadora Lidia Medina, na qual foi degustado pão com farinha de formiga. Você pode comprar o inseto em cápsulas provenientes de São Gabriel da Cachoeira, município distante 850 quilômetros de Manaus, onde se cultiva a formiga Baniwa, Sauva, Mariwara e outras. Formiga é catalogada como alimento em mais de 120 países.

Acre em Sampa

Nascida em Rio Branco, a jovem Amanda Vasconcelos (foto) mudou-se para São Paulo em 2011, para cursar arquitetura.

A saudade da comida de casa fez com que ela se aventurasse na cozinha e, com ingredientes enviados por seu pai, começou a preparar pratos acreanos. Fez sucesso com os amigos paulistanos que elogiaram muito o cardápio nortista até que ela, sem cursar escola culinária, se tornou chef autodidata em seu próprio restaurante: Casa Tucupi, aberta em março de 2018, na Vila Mariana, espaço no qual também exerce o papel de agitadora cultural, mediante exposições de arte.

Exemplo de empreendedorismo feminino na

gastronomia, Amanda descobriu sobre a sua experiência e preparou um delicioso ceviche com temperos acreanos. No restô de Sampa, ela ainda oferece bacalhau do Amazonas de pirarucu com tucupi e castanha fresca e limão segundo a receita que aprendeu com a mãe e a avó.

O evento que se realiza desde 2015 tem a curadoria da jornalista Denise Rohnelt de Araujo, responsável pela coluna gastronômica www.lettrasaborosas.com.br

A colunista viajou a convite da Figa 23

