



Guardiã da Amazônia

Proteger a Amazônia é uma missão histórica de Belém. Seu fundador, Francisco Caldeira Castelo Branco, recebeu ordens do rei Filipe II, o Pio, de subir o Rio Amazonas em 22 de dezembro de 1615, durante a União Ibérica (1580-1640). A Coroa Portuguesa, em alerta com a fundação da cidade de São Luiz, no Maranhão, pelos franceses, três anos antes, decidiu fortificar a entrada do Amazonas, temendo que a Holanda, a França, a Inglaterra ou a Irlanda ocupassem a região, como aconteceu nas Guianas.

A cidade de Belém surgiu com a construção do Forte do Castelo do Santo Cristo, também conhecido como Forte do Presépio, e da primeira capela, em 1616, na confluência do rio Guamá com a Baía de Guarajá, na foz do rio Pará, complexo estuarino que funciona como canal entre o Tocantins (e a Baía do Marajó), Campina Grande (ou Baía de Portel) e o

Amazonas (delta do Amazonas), além de outros rios menores e igarapés.

A cidadela edificada a partir de uma praça de armas, com os prédios da igreja e da administração imperial, atingiu seus objetivos, dando origem à atual Cidade Velha. Ao longo do tempo, Belém adquiriu características de cidade portuária e porta de entrada para a Região Amazônica. No século 18, a Coroa Portuguesa tomou medidas incentivadoras ao desenvolvimento econômico.

Seu território incluía o Piauí, o Amazonas, o Amapá e Roraima. Ligava-se diretamente a Lisboa, mesmo após a chegada da família real com D. João VI, em 1808. Somente em 1823 veio a se integrar ao Brasil, na Guerra da Independência. Belém passou, então, a viver um de seus períodos de prosperidade, gerado pela Companhia de Comércio (empresa responsável pela inserção da mão de obra dos escravos negros na Amazônia), que integrou a Região Amazônica à economia do mercado internacional, principalmente com a extração e exportação da borracha.

TESOURO GASTRONÔMICO

Belém é uma joia da arquitetura, da história e da cultura brasileira, mas também da gastronomia. Porta de entrada da Região Amazônica, conta com a exuberância da floresta e do rio para tirar o melhor dos ingredientes dos seus rústicos ou sofisticados pratos. A seguir, um roteiro para se deliciar na cidade.

Remanso do Bosque

- Thiago Castanho é protagonista da mais sofisticada gastronomia paraense. O açai bun, um pãozinho roxo, recheado com peixe empanado na farinha d'água, pickles de maxixe e maionese de chicória, dá boas-vindas ao freguês. O clássico filhote assado na brasa é imperdível. O tucunaré na brasa com pirão de tucupi também é maravilhoso.

Sushi Ruy Barbosa

- Culinária japonesa com ingredientes do Pará. Só em Belém. O cardápio utiliza peixes locais nos sushis e sashimis e frutas tropicais nos drinques incríveis.

Portinha

- Em meio ao casario colonial da cidade, o Portinha é opção para excelentes lanches. As esfirras são herança libanesa, mas os sabores são paraenses: pato ao tucupi e camarão com jambu, por exemplo. Tem empada de queijo cuia com creme de jambu, vatapá e torta de frango.

Manjar das Garças

- No Parque Mangal das Garças, o sofisticado restaurante oferece bufê com ingredientes locais. Bom para provar de tudo um pouco, da maniçoba ao tacacá. À noite, o serviço é à la carte. O filhote é divino. Vale a pena ver o entardecer no parque, quando centenas de garças chegam para se alimentar.

Amazon Beer

- Nem só de Cerpa vive o paraense. Stout Açai, Florest Bacuri, Witbier Taperebá, Red Ale Priprioca, IPA Cumaru são cervejas nas quais os diversos sabores da floresta estão presentes.

Sorveteria Cairu

- Nomes exóticos e a quantidade de sabores dificultam a escolha do sorvete, mas todos valem a pena: bacuri, uxi, aracá, cupuaçu, graviola, murici, taperebá, açai, castanha-do-pará. Açai com tapioca, castanha-do-pará e cairu (coco com raspas de chocolate) são imperdíveis. Tem vários endereços em Belém.

Point do Açai

- O açai é servido também com comida salgada no Pará. No Point do Açai, o garçom assessora a degustação da chapa mista paraense. Deve-se intercalar uma garfada do prato salgado, com uma colherada de açai com tapioca. Misturar tudo no mesmo prato é pecado. Banana? Nem pensar!

Mercado Ver-o-Peso

- Mesmo em reformas, é um grande centro gastronômico popular. No Box da Lúcia, camarão e filhote empanados são imperdíveis, com ingredientes frescos e bem elaborados. Na Barraca da Carmelita, experimente as frutas exóticas e água de buçú (com efeito medicinal para problemas gástricos).



EXPRESSÃO DE FÉ

- A procissão do Círio de Nazaré, que ocorre no segundo domingo de outubro, tem 3,6km de percurso, saindo da Catedral, na Cidade Velha, até a Praça Santuário de Nazaré. É um evento que se repete a mais de dois séculos — a primeira saiu na tarde de 8 de setembro de 1793. O Círio passou a ser realizado pela manhã, a partir de 1854. Em 1882, o bispo Dom Macedo Costa, de comum acordo com o então presidente da província, Dr. Justino Ferreira Carneiro, resolveu que o ponto de partida seria a Catedral, o que acontece até hoje. Entretanto, não é o único evento. A programação é extensa, com muitas romarias, missas, e procissão marítima e a motociata, além de feiras e shows.