



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Comida da COP 30

Se depender das organizações da sociedade civil em defesa do clima, as lideranças mundiais e especialistas que vierem participar da COP30, em novembro de 2025, em Belém do Pará, não serão mais recepcionados com batata frita, nem com hambúrguer. A denúncia com o desenho desses lanches, que “historicamente se comia durante as conferências de clima”, foi feita à entrada do Memorial dos Povos Indígenas na última terça-feira, em Brasília, onde

teve lugar a primeira apresentação do cardápio a ser sugerido na Conferência das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas de 2025, batizada de COP30.

Diversas instituições alinhadas com a agenda climática mundial se uniram num movimento que tomou a iniciativa de promover experiência sensorial gastronômica e debater o conceito sobre o tipo de produção de alimentos que o Brasil pretende oferecer no encontro de Belém.

“O mais importante é que os editais que determinam a priorização e compra de ingredientes privilegiem alimentos da sociobiodiversidade e da agroecologia”, alertou Maurício Alcântara, cofundador e diretor do Instituto Regenera. Também participaram o Instituto Comida do Amanhã e a Associação dos Negócios de Sociobioeconomia da Amazônia (Assobio), integrantes da coalizão de entidades promotoras do evento Na Mesa da COP 30.



LIANA SABO/CB

FOTOS: INSTITUTO REGENERA/ DIVULGAÇÃO



Exuberância amazônica

Dos salgadinhos de boas vindas às sobremesas passando pelos sucos de frutas nativas, como cupuaçu, graviola, cajá e umbu, o cardápio era todo focado na mistura de texturas e sabores da diversidade de produtos da

Amazônia. Caranguejo de uma comunidade pesqueira recheou empadas; massa de babaçu na religio-sa de palmito e castanha do Brasil nos folhados, enquanto pastas de pupunha, de jambu, geleia de

cupuaçu e pesto de baru deram o tom de mini tapiocas.

De entrada, banana da terra gratinada com queijo coalho, mel de abelhas nativas e cumaru com farofa de tapioca e macaxeira palha, além de salada vegana com feijões manteiguinha,

caupi preto e caupi vermelho com cará roxo e abóbora agroecológica. Destaque para os pratos quentes, como arroz de pato no tucupi e moqueca de pirarucu no leite de castanha do Brasil. Todo o menu foi executado magistralmente pela Cooperativa Central

do Cerrado. Outra atração do evento foi a presença de Dona Brazí (foto acima), chef indígena da etnia Baré, que vive em São Gabriel da Cachoeira, no Alto do Rio Negro, autografando seu livro de receitas com prefácio de Alex Atala.