



Receita para salvar a COP30

O mundo mudou, os indivíduos possuem mais e podemos oferecer um bem que ninguém mais tem: uma floresta. A floresta não apenas oferece seus frutos: ela traz sua memória, seus mistérios e encantamentos. Cada prato, cada aroma, é uma narrativa viva entre rios, árvores e gente. Comer na Amazônia é aprender a ouvir o rumor das águas e a lentidão do tempo que cozinha pacientemente, em fogo brando.

A mandioca, raiz sagrada, reina soberana. Dela brotam mil formas: a farinha estaladiça que acompanha a refeição, e a goma que se transforma em tapioca branquinha, leve como o vento. Não podemos esquecer o tucupi dourado que guarda a alquimia indígena de transformar o veneno em vida. No pato no tucupi, o sabor é quase um rito: o amargo suave, o

perfume de jambu que adormece a língua.

Os rios oferecem peixes que parecem carregar a força das correntezas. O pirarucu — imenso, quase mítico — chega à mesa como guardião do passado, seja fresco, seja na forma seca que o transforma em “bacalhau da Amazônia”. O tambaqui, com suas costelas generosas, pede a reunião em volta da brasa. Comer peixe na Amazônia é participar de um ritual natural e comunitário. De sobremesa, temos frutas que quando alguém conhece quer a todo custo.

O açaí, que o mundo inteiro deseja, na Amazônia é alimento cotidiano, denso, terroso, servido ao lado do peixe e da farinha. O taperebá, o buriti, o tucumã: todos guardam no suco e na polpa a lembrança de rios e igarapés. E quem come não esquece o cupuaçu,

com seu perfume agridoce e sabor marcante.

A palavra Amazônia é uma das 10 mais procuradas no Google. Além de investir em segurança, condição sine qua non para a escolha do Brasil como destino, temos a oportunidade de transformar a COP30 em um marco da história de nossa gastronomia, com impacto mundial.

Vamos à mesa. O Brasil se destaca no mundo pela produção de alimentos, pela exuberância ambiental e pela diversidade cultural. Que Deus continue abençoando todas as brasileiras e todos os brasileiros que aguentam o calor do fogão!

***Vanda Célia é jornalista. Trabalhou no JB, Correio Braziliense, Jornal da Tarde, Estadão e Revista Época. Hoje, faz assessoria de imprensa.**