

Entre rios caudalosos, sabores da floresta e um polo industrial pujante, Manaus revela um Brasil de contrastes, onde natureza e desenvolvimento coexistem em harmonia

POR MANNU LEONES

Entre o calor úmido que abraça logo na chegada e a paisagem cercada por rios imensos, Manaus se apresenta como uma experiência que vai além do turismo, entregando uma nova forma de ver a vida e lidar com a natureza. A capital amazonense é, ao mesmo tempo, porta de entrada para a maior floresta tropical do planeta e sede de um dos mais importantes polos industriais do Brasil. Em poucos quilômetros, o visitante transita entre o silêncio da natureza e o ritmo preciso das linhas de produção de fábricas internacionais e nacionais.

Em um país de dimensões continentais como o Brasil, a diversidade é certa, mas, em Manaus, todas essas diferenças se encontram em um só lugar, deixando a riqueza da cultura brasileira evidente para todos que chegam, do artesanato indígena à arquitetura de inspiração europeia, até a culinária rica de peixes tropicais e temperos da terra.

Encontro com a natureza

Em um passeio a bordo do late Eyruna, da agência de turismo Amazon Receptive, o primeiro impacto é inevitável: a Amazônia não é apenas um cenário bonito para as redes sociais, mas uma presença viva em cada canto. Os rios largos substituem estradas, o que faz com que grandes portos sejam a principal porta de entrada e saída de produtos, além do verde que parece não ter fim.

O ponto alto da visita a Manaus é presenciar um dos espetáculos mais emblemáticos da região: o Encontro das Águas, onde os rios Negro e Solimões correm lado a lado sem se misturar, com diferentes densidades e temperaturas, formando um fenômeno natural que impressiona. Ali, o tempo é diferente não só pelo fuso horário em relação à capital do país, mas porque é guiado pelo fluxo dos rios e pelo sol, que vai embora em um horizonte alaranjado. A biodiversidade, uma das mais ricas do mundo, manifesta-se em sons, cheiros, cores e formas.

Os sabores da floresta

A cultura amazônica se expressa, especialmente, à mesa. Ingredientes típicos carregam histórias e tradições, transformando cada refeição em uma imersão regional riquíssima. No primeiro dia, o almoço foi por conta do



restaurante Choupana Cozinha Regional, responsável pelo melhor pirarucu da viagem e por um dadinho de tapioca com geleia de cupuaçu de dar saudades.

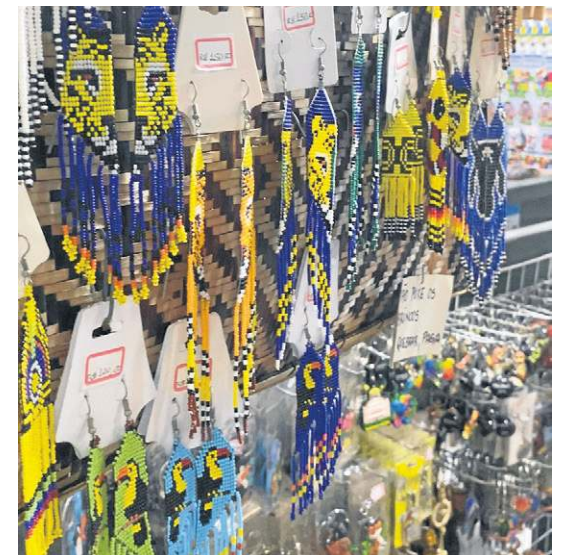
No restaurante Amazônico Peixaria Regional, o destaque foi para o arroz de tacacá, que mistura aquele famoso tacacá original, com camarão de jambu, ao grão de arroz cozido no tucupi. Além de uma sobremesa impecável: banana pacovã caramelizada com sorvete de creme.

Peixes como tambaqui e pirarucu, mais conhecido por lá como “bacalhau do Amazonas”, são sempre os protagonistas, preparados de diversas formas — menção honrosa para a moqueca e a linguça de tambaqui. Frutas como cupuaçu e tucumã também estão presentes em diferentes formas: bala de cupuaçu, sanduíche com tucumã (x-caboquinho), geleia de cupuaçu com castanha da Amazônia e o que mais sua imaginação pensar. Mais do que gastronomia, trata-se de um reflexo direto da relação entre o homem, a floresta e a ancestralidade, uma culinária moldada pela abundância e pelo afeto.

A força da indústria

Se a grandeza da natureza impressiona, a estrutura industrial não passa batida. Criado a partir da Zona Franca para impulsionar o desenvolvimento econômico da região, o Polo Industrial de Manaus (PIM) reúne 553 empresas em operação e desem-

Fotos: Mannu Leones CB/DA.Press



Brincos de missangas e artesanatos regionais vendidos no Mercado Municipal Adolpho Lisboa, Manaus (AM)

