

Refúgio nortista

Ao chegar a Brasília, a paraense Varlene Matos tinha como objetivo trazer para a capital federal a experiência e o conhecimento da culinária do estado onde nasceu. Trabalhando no Banco do Pará, foi durante uma das edições da antiga Festa dos Estados que ela se aproximou ainda mais da gastronomia paraense, ao conhecer Dona Jacirema, conterrânea que a colocou em contato com receitas típicas pela primeira vez.

A partir do aprendizado, Varlene decidiu levar para outros espaços a cultura do Norte — foi daí que surgiu o Recanto do Pará, em 1984, na Feira da Torre de TV. Mais de 40 anos depois, o restaurante reúne não só curiosos e admiradores da culinária paraense, como também aqueles que desejam reencontrar

sabores que remetem às próprias raízes.

O tacacá (R\$ 58), aponta Varlene, é um dos principais carros-chefe da casa. “É um prato que une, em uma única preparação, ingredientes muito característicos da culinária paraense e da cultura amazônica: tucupi, jambu, camarão seco e goma de tapioca”, explica a proprietária.

“O tucupi, por exemplo, é um ingrediente muito presente na culinária paraense e está diretamente relacionado à tradição da mandioca. O jambu, por sua vez, acrescenta uma característica muito particular ao prato, com sua textura e a conhecida sensação de formigamento na boca. Já o camarão seco e a goma de tapioca completam essa combinação que faz do tacacá uma preparação tão representativa”, detalha Varlene.

DIVULGAÇÃO/RECANTO DO PARÁ



Além do tacacá, outro prato que tem grande procura no restaurante é o pato no tucupi (R\$ 130). “É uma preparação muito tradicional que reúne

ingredientes que são símbolos da gastronomia paraense”, afirma a cozinheira. A maniçoba (R\$ 120) também ganha destaque no menu.

Pato no tucupi, clássico da culinária paraense

Para tomar um tacacá

Neia Maria trabalhava como marmiteira quando decidiu estudar gastronomia no Sebrae e no Senac, motivada pelo sonho de trazer para a capital o autêntico tacacá do Norte do país. Para criar o espaço dedicado à culinária paraense, que futuramente se tornaria no Bistrô Paraense, contou com ajuda da sobrinha, Vanessa Mires. “O início foi simples: na frente do restaurante, ainda havia apenas barro. Não tínhamos uma grande estrutura, mas tínhamos vontade, coragem e, principalmente, uma história para contar por meio da comida”, conta a chef e proprietária da casa.

À frente do restaurante, Neia se especializou em

gastronomia francesa na Argentina — a união das experiências internacionais com as raízes nortistas da chef resultaram na criação de um bistrô paraense. “Hoje, cada prato servido representa muito mais do que comida. Representa uma trajetória de coragem, aprendizado e amor pelo Pará”, declara a chef.

No menu, o carro-chefe é o tacacá (R\$ 40), prato que inspirou a criação do restaurante. “É uma receita que traduz a essência e a identidade da culinária do Pará, e que desperta a curiosidade de pessoas de diferentes regiões do país”, afirma Neia. Além da versão original, outra opção é o tacacá sem goma com tucupi (R\$ 45).

DIVULGAÇÃO/BISTRÔ PARAENSE



O tacacá é carro-chefe no Bistrô Paraense