

Aves e peixes

A programação encerrou-se com visitas ao Buraco das Araras e ao Recanto Ecológico Rio da Prata, no quarto dia de viagem. O Buraco das Araras consiste em uma dolina de 100 metros de profundidade e 500 metros de circunferência localizada em Jardim, município a 70km de Bonito. Depois de ser um lixão, a área passou por processo de recuperação ambiental e serve de habitat para cerca de 120 araras catalogadas.

No Recanto Ecológico Rio da Prata, também em Jardim, a principal atração é a flutuação ao longo do Rio Olho D'Água. A transparência da água decorre da concentração de calcário, que atua na decantação de impurezas.

A atividade exige a utilização de roupas de neoprene, máscara, snorkel e o cumprimento de orientações ambientais, como o cuidado de não apoiar os pés no leito do rio para preservar a visibilidade da água. A descida dura cerca de 20 minutos e permite a observação de espécies nativas a centímetros, como a piraputanga.

Gastronomia

A gastronomia regional ganha os olhos pelos pratos fundamentados na história e nos insumos locais. "A base culinária une referências indígenas e a tradição pantaneira, com influências históricas da gastronomia paraguaia consolidadas após a Guerra da Tríplice Aliança", explica o chef Sylvio Trujillo, do Restaurante Bacuri.

No Restaurante Juanita, a chef, homônima do nome do espaço, destaca o preparo do pacu na brasa e da língua de jacaré. "O manejo exige controle sanitário estrito, temperatura controlada para incubação dos ovos e separação dos animais até o período de abate aos três anos", detalha a chef Juanita.

Entre as bebidas típicas, destaca-se o consumo de suco e destilados derivados da guavira, fruta símbolo de Mato Grosso do Sul.



Juanita, chef do restaurante homônimo: alegria para atrair clientes com pratos exóticos



Piraputanga corumbaense: prato típico do restaurante Bacuri, em Bonito