



Veículo: Diário do Pará		
Data: 21/06/2017	Caderno: Você	Página: 01
Assunto: Gastronomia		
Tipo: Notícia	Ação: Espontânea	Classificação: Neutra

Sabores de Bragança

Evento discute cultura e gastronomia como pontos fortes para gerar negócios criativos na “Terra da Farinha”

A cidade de Bragança, no nordeste do estado, é conhecida como a “Terra da Farinha”, pela qualidade diferenciada, principalmente crocância e sabor. E isso tem atraído a curiosidade de turistas e empreendedores, que veem no insumo amazônico – a mandioca – uma forma de reelaborar a gastronomia e incentivar práticas sustentáveis para os negócios da região. É o caso de Paulo Osterne, fundador do restaurante Benquerença, um dos dez empreendedores que participam dos “Caminhos e Sabores de Bragança”, amanhã, a partir das 17h, no Salão Beneditino, centro do município.

O evento é uma realização do Sebrae-PA para estimular a memória e a cultura da cidade, em torno da gastronomia. A programação inicia com a história de Bragança, que será comentada pelo professor Dário Benedito Rodrigues, da Universidade Federal do Pará

(UFPA), e talk show com Joanna Martins e Álvaro Espírito Santo. Em seguida, os produtores locais mostrarão seus produtos ao som da Orquestra de Rabecas.

O Benquerença vai apresentar um prato inédito: a farinha com chouriço bragantino, misturado com farinha de coco. Mas há muitas outras delícias reservadas para a mostra gastronômica, como o “Miniquiche Retumbão” da Mazurca Churrascaria, a “Isca à Moda Bragantina” do Tsunami Sushi, o “Bolinho de Tapioca com Geleia de Tucupi” da Estação Bragança, o “Gratinado Bragantino” do Rex Bar, o “Risotinho Bragantino” do Grill Burger, a “Tortilha de Macaxeira” do Salgateua, o “Hambúrguer de Frango com Molho de Tucupi” do Jambu’s, o “Camarão Pérola do Caeté” do Ice Bode, e a “Caboquice” do Onça Mansa, além de produtos locais como mel, ostras, cachaça e,

claro, a farinha tradicional, do qual Mestre Bené é um dos representantes.

Para Paulo Osterne, que já atua há 12 anos no ramo de restaurantes, esta é uma oportunidade de se discutir sobre culinária amazônica e também sobre os desejos do público. “Para mim, tudo ocorreu meio que ao acaso. Surgiu oportunidade de alugar esse ponto, em boa localização, perto da Igreja de São Benedito, mas a proposta era só ter pastel e alguma coisa bem simples. Mas como quem manda no comércio é o cliente, a gente viu a necessidade de fazer algo mais, e fomos buscando”, diz o empresário.

Hoje, o Benquerença é conhecido pelos peixes regionais, servidos cozidos ou assados, frutos do mar, e ainda pelo guisado de arraia – o seu carro-chefe. O nome do local é uma homenagem à rela-



ção entre os colonizadores e índios, que quando se davam bem, diziam que tinha uma “bem-querença”.

Para o diretor superintendente do Sebrae no Pará, Fabrizio Guaglianone, o evento é importante para movimentar as redes produtivas do município – historicamente reconhecido por sua vocação culinária e por ser entreposto comercial do nordeste do estado e da região do Salgado – desde a época da Estrada de Ferro, que funcionou durante 82 anos, de 1883 a 1965.

“Esse valor histórico está ligado à gastronomia, que transcende décadas na utilização de produtos da região, como o caranguejo, a ostra,

diferentes peixes e a farinha, a principal representante dessa culinária. Essa mistura de cultura e alimentação tem que gerar negócio, com micro e pequenas empresas, desde o produtor até o comerciário que vai fazer o prato final. A ideia é potencializar a venda, principalmente às vésperas de um momento de grande movimentação, com as férias de julho”, diz o diretor superintendente.

“

Esse valor histórico está ligado à gastronomia, que transcende décadas na utilização de produtos da região, como o caranguejo, a ostra, diferentes peixes e a farinha”.

Fabrizio Guaglianone,
superintendente do Sebrae-PA



Seu Bené, mestre na feitura da farinha, um dos mais valorizados bens da cultura gastronômica de Bragança, vai expor seus produtos no evento.

FOTO: CARLOS BORGES/SEBRAE/DIVULGAÇÃO