



<b>Veículo: Diário do Pará</b>		
<b>Data:</b> 12/01/2016	<b>Caderno:</b> Você	<b>Página:</b> 01
<b>Assunto:</b> 400 anos – Alimentação		
<b>Tipo:</b> Reportagem	<b>Ação:</b> Espontânea	<b>Classificação:</b> Positiva
*Reportagem produzida em parceria com o Atendimento à Imprensa da UFPA		

# Cidade que seduz paladares

**Reconhecida pela Unesco como Cidade da Gastronomia, Belém é o melhor ponto para experimentar a rica culinária paraense**

## Gastronomia como economia criativa

Muitos outros aspectos da cultura paraense estão ligados ao alimento. Na verdade, para Romero Ximenes, toda a identidade paraense é construída a partir do padrão de alimentação. É o caso da expressão "papa-chibé" para definir alguém "autenticamente paraense", um "comedor de derivados da mandioca" e seus derivados. E haja derivados! Do tucupi, farinha de mandioca, goma, maniçoba, tapioca.... Mesmo com tantos ingredientes ancestrais preservados até os dias de hoje, ainda há muito a ser conhecido e dar origem a novos pratos a partir de Belém.

Às vésperas de seus 400 anos, a capital paraense acaba de receber o título de "Cidade da Gastronomia", concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), em reconhecimento a esse histórico que vem desde as descobertas e realizações indígenas em nossa culinária; a biodiversidade amazônica; e a existência de um grande número de pessoas que dão continuidade a essa cena gastronômica – desde as pequenas comunidades produtoras/ extrativistas até chefs como os do Instituto Paulo Martins e dos restaurantes Remanso.

"Somos do país, o estado que mais tem sua cultura de origem

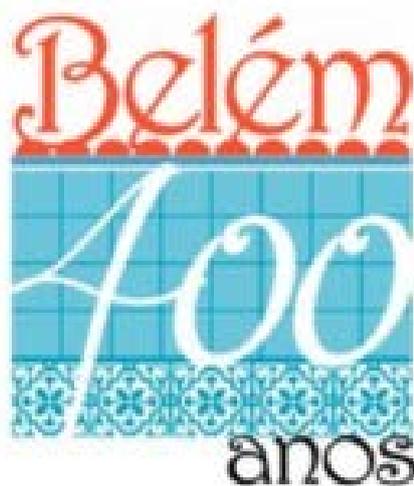
indígena preservada. Além disso, ao longo dos últimos 30 anos, capitaneados pelo chef Paulo Martins e o com o surgimento de novos personagens nesta cena da cidade, a nossa gastronomia tem ganhado cada vez mais espaço nacional e internacionalmente", reforça a chef Joana Martins, filha de Paula e uma das idealizadoras do projeto de criação de um Centro Global de Gastronomia e Biodiversidade da Amazônia na cidade. "Aqui a gastronomia é vista como economia criativa, uma cultura viva e não estática", elogia a chef, destacando este também como um ponto que nos favorece diante dos olhos do mundo.

**LAIS AZEVEDO**

**“C**hegou ao Pará, Parou. Tomou açaí, ficou”.

Quando é listado tudo o que faz de Belém uma cidade única, a gastronomia é sempre um elemento-chave. Isso porque ela é feita de ingredientes e receitas que não existem em nenhum outro lugar no mundo. Pato no tucupí, que é a cara do Cirió, maniçoba, o açaí no almoço e o tacacá no fim da tarde... Conforme a gastronomia tornou-se tema de interesse no mundo todo e a caça a novas “especiarias” passou a ser um prazer e fonte de inspiração para chefs como Alex Atala e o paraense Thiago Castanho, a Amazônia, uma fonte imensa de biodiversidade, logo chamou atenção desses e muitos outros profissionais da cozinha, tendo Belém como porta de entrada.

Para o antropólogo e professor da Universidade Federal do Pará - UFPA, Romero Ximenes, pesquisador do assunto há mais de 30 anos, esse é um legado que devemos aos índios amazônicos. Segundo Ximenes, “foram os índios que descobriram frutas (como o cupuaçu), domesticaram plantas (incluindo o açaizeiro), converteram-nas em ingredientes e criaram pratos complexos e requintados”, do tipo que passa sete dias fervendo (maniçoba) ou que leva uma goma capaz de manter a temperatura ideal (tacacá). Muito desse conhecimento sobreviveu até os dias atuais e ganha requinte em restaurantes mundo afora.



E para o pesquisador, a culinária paraense pode ser considerada a mais próxima de ser a “verdadeira culinária brasileira”, por ser a que mais preservou receitas indígenas seculares, criadas antes da colonização do país. A diversidade da comida, que está no prato de todo belenense, também está na origem indígena, pois diferentes tribos desenvolveram suas técnicas específicas de preparo dos alimentos. Ximenes explica que “os grupos que conheceram a cerâmica podiam comer alimentos cozidos, caldos; já os que não tinham a cerâmica entre os seus conhecimentos, eram os comedores de churrasco”. Assim, nossa gastronomia tinha todos os elementos sonhados por um chef: uma infi-

**Os índios descobriram frutas, plantas, converteram-nas em**

nidade de ingredientes e técnicas diversificadas de preparo, moldados pela originalidade.

### **Comida é cultura**

É preciso entender também que, para o paraense, comida é mais do que alimento. A pesquisadora Tainá Paiva, do Ponto de Cultura Alimentar “Instituto Iacitá”, por exemplo, há anos vem fazendo registro da relação dos alimentos com as lendas e costumes de diferentes comunidades do Pará, que fazem de Belém seu ponto de encontro com o mundo a partir do paladar. O queijo do Marajó, ela lembra, depende de um bom rebanho, e quem ajuda o vaqueiro a manter esse rebanho é o “Quem Dera”, um ser mitológico, um vaqueiro encantado. Para ela, esse é o tipo de conhecimento que faz com que as pessoas valorizem nossa comida e os caminhos que ela percorre até chegar ao prato.

E há muito a ser conhecido, desde ingredientes a pratos e personagens desta culinária, como Vavá, morador de Ourém, conhecido como o “Mestre do Mingau”, capaz de compartilhar com o mundo receitas exclusivas: o mingau de mucajá e o mingau de jerimum. Ou Dona Nena, que ficou internacionalmente conhecida pelo chocolate que produz artesanalmente na Ilha do Combu. “Comecei a usar o produto em receitas no Remanso do Bosque e a divulgar bastante também, enviando para cozinheiros do Brasil todo”, conta Thiago Castanho, que se tornou quase um embaixador do chocolate de Dona Nena e seu modo de preparo.