

Cozinha da Amazônia: delícias que vão além do açaí

Categories : [Notícias](#)

Araçá-boi, camu-camu, bacaba, uxi, beijo de moça, maniçoba, tucupi, beiju-xica, umari, buriti, muruci, bacuri, jambu, abricó, marimari... Você conhece, provou ou já ouviu falar? São frutas, pratos, ingredientes amazônicos: tão brasileiros quanto a feijoada mas, ainda assim, desconhecidos para boa parte do país.

Quando se trata de Amazônia, parece haver um véu, uma capa misteriosa sobre a região. Todo mundo sabe dizer que a floresta é importante, que deve ser defendida e preservada, mas no final das contas qual a razão? Por que se insiste em estereótipos com relação aos habitantes da região ao invés de procurar conhecer a realidade do próprio país? Como preservar a floresta e a tão falada biodiversidade da região sem ao menos saber do que se trata?

A Amazônia ainda é muito distante da realidade da maior parte dos brasileiros. Não se trata só de distância geográfica, posto que muita gente parece saber mais sobre o que acontece em Paris ou Nova Iorque do que em Rio Branco ou no Xingu. Faltam elementos que chamem a atenção do cidadão comum e a culinária pode ser um elo de aproximação entre esses dois “Brasis”, pois só quem conhece pode ajudar a preservar, tanto a floresta quanto as tradições.

Uma iniciativa que chama a atenção dentro desta perspectiva é o Ver-O-Peso da Cozinha Paraense. Em sua décima edição, o evento tem como objetivo divulgar a culinária regional e valorizar os ingredientes locais, promovendo a integração e o intercâmbio de conhecimentos entre a população e respeitados chefs de cozinha nacional e internacional através de jantares, aulas populares de gastronomia, degustações e o já tradicional jantar das Boieiras, onde as cozinheiras do [mercado Ver-O-Peso](#) criam pratos ao lado dos chefs convidados.

A programação do festival começará no dia 08 de março, com a exposição fotográfica “Comida Nossa” e a abertura do circuito gastronômico. O Festival propriamente dito ocorrerá entre os dias 11 e 15 de abril, promovendo a interação da alta gastronomia com a culinária paraense tradicional.

A valorização dos ingredientes locais promovida pela sua divulgação vai além da sua utilização na alta gastronomia: não só coloca chefs e gourmands em contato com a cultura amazônica e sua biodiversidade, como também ajuda a todos a se aproximar mais e valorizar o que a Amazônia tem e, assim, aprender a respeitá-la e preservá-la.

Leia também:

[Amazônia: a saída é a floresta de alimentos – parte 1](#)

[A culinária indígena de Letícia](#)

[Passeio gastronômico pelo Cerrado](#)

Saiba mais:

Site [oficial](#) do Festival Ver-O-Peso comida paraense