

COZINHA CONTEMPORÂNEA NA AMAZÔNIA: UMA FUSÃO CRIATIVA DE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

BARBOSA, Luma Nunes¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; OLIVEIRA, Joseane Pepino de; FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira.²

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é um país com grande diversidade cultural que resultou da interação de povos nativos e imigrantes desde o início da colonização até a formação dos grandes centros. Isso se comprova também, pelo fato de os brasileiros não possuírem um único traço fenotípico, mas sim uma grande mistura de povos oriundos de vários cantos do mundo, sendo assim um país muito miscigenado. A miscigenação desempenha um papel fundamental na definição da população típica do Brasil. Darcy Ribeiro (1995) argumenta que a mistura entre índios, africanos e portugueses é evidente tanto em termos físicos quanto culturais no país. Ele enfatiza que o Brasil é um território rico em manifestações culturais e apresenta uma diversidade considerável de culturas e hábitos. O país abriga grupos variados, com diferentes crenças, modos de pensar e maneiras de se comportar no mundo. Essa diversidade é uma influência da miscigenação que teve origem nos períodos de escravidão e exploração europeia, que foram momentos de tensão e conflitos no Brasil.

A região Norte é maior em termos territoriais no Brasil e ainda tem o privilégio de abrigar quase 70% de um importante ecossistema para o planeta: a Amazônia. A floresta tem influência nas chuvas da América do Sul, tem papel importante no combate ao aquecimento global e além disso, é claro, é rica em insumos surpreendentes e pouco conhecidos como: o cupuaçu, o jambu, o tucumã, o tucupi, o guaraná, a farinha de tapioca. A gastronomia local não se resume a apenas os ingredientes locais produzidos, mas também aos costumes da região, que apesar de terem forte influência da culinária indígena também vem se transformando e se modernizando ao longo dos anos. A culinária paraense é considerada pouco influenciada pelos colonizadores portugueses e imigrantes, o que a torna a mais autêntica do Brasil por ser baseada em técnicas indígenas ancestrais de assar e

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

cozinhar ingredientes locais (EDITORA ABRIL, 2009b).

Dessa maneira, como é possível, utilizar os insumos locais produzidos pela Região Norte do país para recriar um prato com técnicas contemporâneas? O objetivo final do artigo é mostrar como é possível dentro da cozinha contemporânea, utilizar insumos e combinações de sabores do norte em um novo prato, respeitando a cultura local, mas agregando novos conhecimentos e técnicas.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Na subdivisão da contextualização, optou-se por abordar temas distintos em cada parte para uma organização lógica e sequencial. Na seção 2.1, explora-se brevemente alguns aspectos históricos e a diversidade cultural presente no Brasil. Na seção 2.2, o foco direciona-se para o impacto das culturas indígenas na formação da identidade regional do norte do país. Por fim, na seção 2.3, se pontua as transformações na culinária nortista ao longo do tempo, considerando elementos contemporâneos e tradicionais que contribuem para a riqueza gastronômica da região.

2.1 FORMAÇÃO DO ESTADO, IDENTIDADE PLURAL, DIFERENTES CULTURAS

O Brasil é o resultado de influências culturais entrelaçadas ao longo da história. A trajetória de colonização, diversidade, expansão territorial revela uma conexão enorme entre a história, geografia e a cultura. Como Carlos Alberto Dória (2009) argumenta em seu trabalho sobre a formação da culinária brasileira

As culinárias nacionais não se resumem a conjuntos de receitas partilhadas. Elas incluem dimensões que não são visíveis nas receitas, como tabus alimentares; ideias sobre a “nobreza” de alguns ingredientes e preferências amplas; idealizações sobre cardápios relacionados a vivências especiais (como festas); técnicas de tratamento das matérias-primas etc (DÓRIA, 2009, p.19).

A partir de 1500 os portugueses chegaram começaram explorar o território brasileiro, e encontraram um solo fértil, rico e diverso. Com o sistema de capitanias hereditárias e o florescimento do ciclo do açúcar no nordeste, o Brasil começou a tomar sua forma administrativa. Na medida em que o ciclo do ouro no século XVIII impulsionou a exploração para o interior do país, novas regiões foram ocupadas e ocorreu uma grande expansão territorial. A independência do Brasil ocorre em 1822,

como uma nação unificada mas dividida em províncias. A expansão para o Sul e Oeste, juntamente com a Proclamação da República, foram fontes fundamentais para a definição entre as fronteiras e a formação dos estados (RIBEIRO, 2010).

A diversidade cultural do Brasil é expresso em diversas manifestações que permeiam as festas, as comidas e as tradições. No âmbito das festas, se observa a multiplicidade de celebrações regionais, como o Carnaval, que transcende fronteiras e já é conhecido mundo a fora, reflete a alegria contagiante do povo brasileiro. A culinária, por sua vez, é um universo de sabores, desde a feijoada no Sudeste até o tacacá no Norte, a moqueca no Nordeste e o pão de queijo de Minas, cada prato contando a história de uma região. Além disso, as tradições, sejam elas ligadas às festividades religiosas ou às práticas culturais, enriquecem a cultura do país. Essa diversidade é um testemunho da mistura única que ocorreu ao longo dos séculos, moldando não apenas a identidade de cada estado brasileiro, mas também a identidade singular do Brasil como um todo (NATARELLI, 2012).

2.2 REGIÃO NORTE: A INFLUÊNCIA INDÍGENA

A região Norte do Brasil é uma área vasta e rica, abrigando em seu território uma parte significativa da Amazônia, a maior floresta tropical do mundo, que se estende por vários países da América do Sul, abrangendo aproximadamente 59% do território brasileiro e distribuída em 775 municípios. Sua biodiversidade é imensa, com uma densa vegetação que abriga uma grande variedade de plantas e animais, desde jaguares e ariranhas até árvores centenárias de mogno. Os rios majestosos que cortam essa paisagem, como o Rio Amazonas, o Rio Negro e o Rio Tapajós, desempenham um papel crucial na manutenção do equilíbrio do ecossistema global (IMAZON, 2009).

Além de sua riqueza natural, a região Norte é um caldeirão de culturas, abrigando uma grande parte das comunidades indígenas do Brasil. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) a região abriga mais de 180 etnias indígenas, cada uma delas com suas próprias línguas, tradições e formas únicas de se conectar com a natureza. As tribos indígenas representam uma parte vital da cultura da região e desempenham um papel fundamental na preservação da floresta. Eles compartilham conhecimentos valiosos sobre plantas medicinais, técnicas ancestrais de caça, pesca e artesanato, bem como rituais que honram a

relação profunda entre os seres humanos e o ambiente (IBGE, 2012).

A culinária amazônica, por sua vez, é um reflexo da abundância da floresta. Ingredientes como a mandioca, o açaí, a castanha-do-pará, o tucumã, o cupuaçu e uma variedade de peixes de água doce são verdadeiros tesouros da região. Pratos típicos como o “quebe”, uma espécie de quibe, que é feito com mandioca no lugar do trigo ou o pacu assado na folha de bananeira, são apenas alguns exemplos da diversidade da gastronomia amazônica. As técnicas de preparo incluem a defumação, a fermentação e o uso criativo da mandioca em várias formas, como farinha e tapioca (IDEC, 2022).

A exemplo do que ocorre em todo o Brasil a mandioca é uma das bases da comida paraense, só que usada de forma diferente, já que no Pará é aproveitada principalmente para produzir o tucupi, enquanto os demais Estados brasileiros majoritariamente a utilizam para produzir farinha. O tucupi é produzido por técnica indígena na qual a mandioca é descascada e ralada formando uma “massa”, que é espremida em um utensílio de fibras vegetais trançadas chamado tipiti para extrair a parte líquida, que por sua vez vai ser decantada para separar o soro que fica no alto da parte pesada que se acumula no fundo. O soro é fermentado e fervido, formando o tucupi com sua peculiar acidez, enquanto a parte pesada do fundo dá origem à tapioca. A parte que mais sólida que ficou no tipiti é seca para ser usada como farinha (EDITORA ABRIL, 2009b).

A Região Amazônica, assim como o Pará, se destaca por preservar suas origens, impulsionada pela abundância de ingredientes locais e pelo isolamento em relação a outras regiões do Brasil. A influência significativa da cultura indígena é com elementos portugueses e africanos ao longo da história. Durante o período áureo do ciclo da borracha, a migração nordestina introduziu novos hábitos alimentares, como o consumo de carne-seca e a preparação de moquecas. Já no século XX, com a criação da Zona Franca de Manaus, a chegada de migrantes das regiões Sul e Sudeste trouxe consigo o costume de acompanhar peixes com legumes e verduras (EDITORA ABRIL, 2009a).

Portanto, a região Norte do Brasil é uma fronteira tanto da biodiversidade quanto da cultura, onde a natureza e as tradições das comunidades indígenas se entrelaçam de maneira única. Conforme observado por Eduardo Viveiros de Castro, a relação entre as comunidades indígenas da região Norte do Brasil e a natureza é intrínseca e profundamente enraizada em suas culturas. Seus conhecimentos sobre

plantas, animais e técnicas de sobrevivência são um testemunho vivo da harmonia entre o homem e o ambiente na Amazônia (CASTRO, 2014).

2.3 GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA E GASTRONOMIA DO NORTE

A cozinha contemporânea emergiu como um novo campo da gastronomia nas últimas décadas do século XX, embora suas raízes tenham se iniciado no final da década de 60 e começo da década de 70. Ferran Adrià e Heston Blumenthal, foram dois dos protagonistas desse movimento, deixando de lado as tradições convencionais da época. Eles ousaram experimentar novas técnicas com diferentes ingredientes e deram origem a uma abordagem mais experimental e artística a gastronomia (WEBER-LAMDERDIÉRE, 2008).

Esse movimento foi um rompimento bruto com a tradicional gastronomia, onde sabores, texturas, combinações e técnicas já conhecidos, foram completamente questionados e reinventados. Explorar novas técnicas, experimentar novos ingredientes, criar novas combinações e dar mais espaço ao artístico foram pilares nessa revolução na cozinha. Tudo isso ajudou a redefinir as experiências gastronômicas, onde a inovação e a criatividade são as notas principais para criar um novo sensorial. Essa corrente não apenas quebrou barreiras gastronômicas, mas estabeleceu um novo padrão para o que poderiam se alçar, moldando a contemporaneidade na cozinha que se tem hoje (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

A relação entre a gastronomia do Norte e a cozinha contemporânea proporciona uma fusão intrigante de tradições regionais e inovações culinárias modernas. A rica diversidade de ingredientes amazônicos, como a mandioca, o açaí, a castanha-do-pará e o tucumã, encontra-se com as técnicas ousadas e criativas. Esse encontro resulta em pratos que não apenas preservam a autenticidade dos sabores regionais, mas também transcendem fronteiras, “usa como base as técnicas provenientes da França, mas também, sofre influências de diversas regiões do mundo” (ALMEIDA, 2006, p. 56).

A cozinha contemporânea, ao integrar ingredientes nortistas em suas criações, traz uma revitalização aos sabores tradicionais da região. Inspirados pela riqueza da biodiversidade amazônica, chefs contemporâneos exploram novas formas de apresentação, combinação de ingredientes e técnicas de preparo. Essa abordagem

não apenas destaca a singularidade da gastronomia do Norte, mas também contribui para sua evolução, promovendo uma conexão entre as raízes culturais e as tendências modernas.

Chefe renomados, como Alex Atala (2021), têm desempenhado um papel crucial nesse diálogo entre tradição e inovação. Ao integrar ingredientes amazônicos únicos, como mandioca, açaí, castanha-do-pará e tucumã, em suas criações, a cozinha contemporânea não apenas preserva os sabores autênticos da região, mas ultrapassa os limites das fronteiras culturais. O uso ousado de técnicas modernas, inspiradas nas bases da culinária francesa, por exemplo, realça não apenas a singularidade da gastronomia nortista, mas também impulsiona sua evolução. Assim, a cozinha contemporânea estabelece uma conexão dinâmica entre as raízes culturais e as tendências modernas, recontando as histórias da região amazônica de uma maneira diferente.

O mundo inteiro conhece o nome Amazônia, mas poucos conhecem o sabor. Infelizmente, há mais brasileiros que conhecem Miami do que Manaus, por exemplo. Temos que prestigiar nossas riquezas de maneira respeitosa, valorizando toda a arte e criatividade que temos na região. Não existe gastronomia sem bons ingredientes e não existe bom ingrediente sem valor, sem respeito com o meio ambiente, sem respeito entre o indivíduo que vai preparar e outro que irá degustar (ATALA, 2021, on-line).

3 MATERIAIS E METODOLOGIAS

O trabalho consiste em um prato principal, onde foram utilizados os insumos típicos e mais consumidos da região amazônica combinados com técnicas da cozinha contemporânea tanto no preparo, quanto na apresentação. Sendo assim foi utilizado como proteína a rabada, pois para os regada de um molho que é feito da redução de caldo de carne e Tucupi, com um gel de agrião; de acompanhamento uma *mousseline* de mandioca e pickles de maxixe em conserva, finalizando o prato com brotos de chicória.

No desenvolvimento do prato principal, a escolha pela rabada como proteína foi uma inspiração da gastronomia do Norte, em especial do Acre. Nessa região, destaca-se um prato típico chamado "pato no Tucupi", no qual a rabada é frequentemente utilizada como uma alternativa saborosa. Essa decisão não apenas enraíza o prato na tradição culinária regional, mas também resgata influências da cultura indígena. O Tucupi é obtido por meio da extração do suco da raiz e

subsequente fervura, processo que remonta às práticas indígenas tradicionais. Utilizado como tempero essencial em diversos pratos típicos, esse líquido dourado não apenas realça os sabores, mas também carrega séculos de tradições indígenas. A chicória, escolhida para finalizar o prato, tem o sabor levemente amargo e folhas crocantes, é um ingrediente apreciado na região e é utilizado em diversas preparações tradicionais.

O gel de agrião, confeccionado com agar agar, representa uma inserção na culinária contemporânea ao explorar técnicas de gelificação. Essa abordagem adiciona não apenas uma textura diferente ao prato, mas também evidencia a adaptação de métodos de vanguarda na preparação de ingredientes que são regionais. Além disso, a rabada, que é escolhida como proteína principal, é trabalhada de maneira inovadora por meio da prensagem, com uma interpretação contemporânea na apresentação e textura, sem perder de vista a os sabores da culinária nortista. Essa dualidade entre o tradicional e o contemporâneo proporciona uma experiência gastronômica e simboliza a interação entre duas dimensões diferentes na preparação do prato.

A abordagem metodológica empregada neste estudo foi caracterizada por uma fusão de pesquisa bibliográfica e pesquisa experimental. A pesquisa bibliográfica baseou-se em estudos científicos encontrados em livros e plataformas eletrônicas, enquanto a pesquisa experimental foi direcionada para a concepção e preparação de um prato específico. Esta abordagem permitiu a aplicação prática da pesquisa, envolvendo observações, testes e a subsequente análise dos resultados (VERGARA, 2013). Além disso, houve uma motivação pessoal, pois a família da pesquisadora é do Acre, norte do país.

A busca pelo resultado ideal na preparação da rabada não demandou uma série extensa de testes. A principal dificuldade era em pressionar a carne de maneira uniforme na forma retangular, evitando a entrada de ar. Após duas tentativas, alcancei o resultado desejado. É crucial permitir que a rabada repouse na geladeira por no mínimo 12 horas, preferencialmente por um dia completo, para obter o melhor resultado. As instruções detalhadas estão disponíveis no Quadro 1.

QUADRO 1- Rabada Prensada

PRATO:	Rabada Prensada		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	2 porções de 80g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Rabada	400	g	
Cebola	1	unidade	
Alho	2	unidade	
Sal	6	g	
Pimenta do reino		q.b.	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Levar a rabada ao forno sem nada por 40 minutos ou até a gordura começar a derreter. 2. Cortar o alho e a cebola em cubos pequenos. Temperar a rabada com sal e pimenta e levar para selar na panela de pressão. 3. Retirar a carne e adicionar o alho e a cebola até dourarem. 4. Voltar com a carne e cobrir com água. 5. Separar a carne do osso e retirar as partes grandes de gordura com as mãos. 6. Em um recipiente retangular forrado de papel manteiga adicionar toda a carne desfiada e fechar bem para não entrar ar. 7. Adicionar dois pesos em cima e levar para geladeira por no min 12h. 8. Porcionar a carne em retângulos e levar para selar na frigideira. 			

Fonte: A autora.

Aperfeiçoar a versão final da *mousseline* deste prato exigiu diversas tentativas. Foram investidas muitas horas no forno, buscando transformar a cebola em uma pasta que proporcionasse sabor sem comprometer a textura. No entanto, a consistência inicial da *mousseline* não estava ideal; mais assemelhava-se a um purê. Diante disso, foram realizados ajustes cruciais, abandonando o método anterior. Optou-se por levar as cebolas à frigideira e, posteriormente, combiná-las com uma porção de creme de leite. Essa mudança não apenas refinou a textura, conferindo à *mousseline* uma suavidade desejada, mas também aprimorou o equilíbrio entre sabor e consistência. Adicionalmente, foi utilizado um mixer ao final do processo, proporcionando uma textura final mais agradável e refinada. Este caminho, embora demorado, resultou na *mousseline* desejada para complementar meu prato. O resultado final desse encontra no quadro abaixo:

QUADRO 2 – Mousseline de Mandioca

PRATO:	Mousseline de Mandioca		
Categoria:	Guarnição	Rendimento:	2 porções de 100g
	INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
	Mandioca	300	g
	Cebola	2	unidade
	Creme de Leite Fresco	100	mL
	Sal		q.b.
	Pimenta do reino		q.b.
	Manteiga	150	g
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Descascar e porcionar a mandioca em grandes cubos. 2. Levar as cebolas a frigideira e fritar na manteiga até ficarem macias e caramelizadas. 3. Levar a mandioca para pressão por até 10 minutos após pegar pressão. 4. Bater a cebola com creme de leite fresco morno num mixer até virar um creme homogêneo. 5. Amassar a mandioca com o garfo. 6. Misturar o creme na mandioca. 7. Levar ao fogo baixo e temperar com sal e pimenta. 8. Adicionar a manteiga e o creme de leite até incorporar. 9. Utilizar o mixer até obter uma mousseline lisa e homogênea. 			

Fonte: A autora.

Após diversas tentativas, a abordagem inicial buscava criar uma espécie de folha ou véu para se “encaixar” em cima da rabada. Foram encontrados muitos desafios durante o processo de refrigeração, onde a mistura revelava uma dificuldade em manter a homogeneidade, resultando na separação da parte verde (agrião) do restante. As proporções de Agar Agar também foram ajustadas ao longo dos experimentos, até alcançar a quantidade final desejada. Para aprimorar a tonalidade verde, optou-se por branquear uma porção da mistura, conferindo um tom mais intenso. Diante das complexidades, a decisão final foi mudar um pouco e fazer um gel, garantindo que a coloração desejada fosse alcançada de maneira consistente e atendesse aos objetivos propostos.

QUADRO 3 – Gel de Agrião

PRATO:	Gel de Agrião		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	400g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Agrião	200	g	
Água	250	mL	
Agar Agar	2,8	g	
Sal		q.b.	
Pimenta do reino		q.b.	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Branquear metade do agrião. Escaldar o agrião em água fervente entre 1 e 2 minutos e depois dar um choque térmico com água gelada. 2. Levar ao liquidificador todo o agrião com água e bater. 3. Coar todo o líquido. 4. Adicionar o Agar Agar a mistura e levar ao fogo até levantar fervura. 5. Levar a geladeira até ganhar consciência. 6. Bater com o mixer até chegar na textura de gel. 			

Fonte: A autora

Explorando a criação do molho que envolve a rabada, foram feitas diversas tentativas de reduzir o Tucupi. Isoladamente, ele apresentava um sabor notavelmente ácido e intenso. A inclusão do caldo de carne provou ser crucial para equilibrar os elementos no prato. Um ponto sensível foi a necessidade de cuidados nas quantidades dos caldos, sendo ocasionalmente necessário ajustar para alcançar a proporção ideal. No último refinamento, observou-se que passar o molho pelo mixer antes de servir aprimorava significativamente a textura, proporcionando um toque final mais suave e agradável. Segue a tabela com a receita final no quadro 4.

QUADRO 4 – Molho de Tucupi

PRATO:	Rabada		
Categoria:	Molho a base de Tucupi	Rendimento:	2 porções de 50ml
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
	E		
Tucupi	100	mL	
Caldo de carne	200	mL	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Levar os dois caldos para reduzir. 2. Após reduzir pela metade, bater o molho com um mixer para obter uma textura lisa. 			

Fonte: A autora.

QUADRO 5 – Caldo de Carne

PRATO:	Molho		
Categoria:	Prato Principal	Rendimento:	1 Litro
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Óleo	60	g	
Mocotó	2	kg	
Mirepoix	600	g	
Água	5000	mL	
Bouquet Guarni	1	unidade	
Extrato de tomate		mL	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Esquentar o óleo em uma assadeira. 2. Acrescentar os ossos e levar ao forno. 3. Dourar de ambos os lados, virando-os de tempo em tempo para não queimarem. 4. Colocar os ossos em uma panela levar ao fogo. 5. Juntar o mirepoix até tomar cor. 6. Acrescentar o extrato de tomate e refogar até tomar cor escura e acrescentar água. 7. Condimentar levemente com sal e o saquinho de especiarias. 8. Cozinhar lentamente em fogo brando durante cerca de 3 horas. 9. Coar com chinóis ou em peneira fina. 10. Utilizar imediatamente ou deixar esfriar e acondicionar em vasilhame próprio. 			

Fonte: A autora.

Na elaboração da conserva, iniciou-se com uma solução simples composta por vinagre, sal e açúcar. Percebi a necessidade de aprimorar o sabor da mistura. Optou-se por retirar os maxixes, submetendo-os a um processo de branqueamento por um minuto. Para enriquecer a conserva, foram introduzidos novos temperos e condimentos, corrigindo a falta de sabor inicial. Contudo, a textura do maxixe ainda não agradava. Realizaram-se testes de cozimento, variando entre 5 e 10 minutos. Concluiu-se que a textura ideal era 10 minutos harmonizando sabores, temperos e uma agradável textura.

QUADRO 6 – Conserva de Maxixe

PRATO:	Conserva de Maxixe		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	2 porções de 40g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Maxixe	100	g	
Louro seco	2	unidade	grandes
Mostarda em grãos	2	unidade	
Alho	2	unidade	
Coentro	2	g	
Cravo da Índia	2	unidades	

Vinagre de vinho	200	mL	
Sal	10	g	
Açúcar	5	g	
Pimenta do reino	1	g	
Água	125	mL	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Esterilizar o pote para conserva com água fervendo e deixe esfriar na própria água. 2. Levar os ingredientes indicados ao fogo até levantar fervura. 3. Cozinhar os maxixes por 10 minutos. 4. Adicionar os maxixes no pote de forma que fiquem bem apertados; 5. Colocar o líquido ainda quente no pote até cobrir por completo, feche com tampa e deixe reservado ao abrigo do sol em local ambiente até esfriar e depois conservar na geladeira. 			

Fonte: A autora.

No empratamento adotou-se uma abordagem inspirada na cozinha contemporânea, com uma disposição visual assimétrica para criar um equilíbrio dinâmico, destacando os elementos de forma única. A escolha cuidadosa de utensílios e louças contribuiu para uma atmosfera moderna, enquanto as cores vibrantes do agrião e do broto de chicória trouxeram vitalidade ao conjunto, entrando em contraste com rabada e o prato. Adicionaram-se camadas e alturas para uma experiência tátil durante a degustação. Essa técnica não só realçou a estética do prato, mas também a inovação na combinação de sabores, incentivando uma apreciação sensorial.

FIGURA 1 – Rabada ao molho de Tucupi com mousseline de mandioca, gel de agrião e conserva de maxixe, finalizado com brotos de chicória.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÕES

Concluindo, a miscigenação cultural do Brasil, evidenciada desde os primórdios da colonização, é um elemento crucial na formação da identidade nacional. Essa diversidade, tão presente na gastronomia, é um reflexo da rica história do país, marcada por influências indígenas, africanas e europeias. Ao focarmos na região Norte, com sua vastidão territorial e importância ecológica da Amazônia, percebemos a valorização dos ingredientes únicos, pouco conhecidos, mas de imensa importância local e global. O estudo buscou unir essa bagagem teórica com práticas gastronômicas inovadoras. Ao explorar a formação do Estado, a influência indígena e a relação entre a gastronomia contemporânea e o Norte, destacamos como a cozinha pode ser um elo entre o passado e o presente. Assim, a culinária contemporânea, ao abraçar os ingredientes únicos da região Norte, não apenas respeita as tradições, mas também contribui para sua evolução. A relação entre tradição e inovação na gastronomia se torna evidente, proporcionando uma experiência sensorial única que narra a história da região amazônica. Essa síntese entre teoria, prática e criatividade ilustra como a gastronomia pode ser um veículo poderoso para preservar e reinventar as riquezas culturais do Brasil.

REFERÊNCIAS:

- ALMEIDA, R. C. G. **Mesa pra dois: gastronomia e cultura**. 2006. 71f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Social) - Universidade Federal de Juiz de Fora - Faculdade de Comunicação - UFJF/FACOM, Juiz de Fora, 2006. Disponível em: <<https://www2.ufjf.br/facom//files/2013/04/RCGAlmeida.pdf> > Acesso em: 13 nov. 2023.
- ATALA, A. RAPOSO, L. "Alex Atala defende valorização da culinária e dos produtos amazônicos." 3 de setembro de 2021. Disponível em: <https://realtime1.com.br/alex-atala-defende-valorizacao-da-culinaria-e-dos-produtos-amazonicos/> Acesso em: 13 de nov de 2023.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. A fisiologia do gosto. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASTRO, Eduardo Viveiros. (2014). A Inconstância da Alma Selvagem. São Paulo: Editora Cosac Naify.

DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: PubliFolha, 2009.

EDITORA ABRIL. **Coleção Cozinha Regional Brasileira**: Amazônia. Amazonas, Tocantins, Roraima, Rondônia, Acre e Amapá. São Paulo: Abril, 2009a. v. 19.

EDITORA ABRIL. **Coleção Cozinha Regional Brasileira**: Pará. São Paulo: Abril, 2009b. v. 18.

Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. "Conheça a culinária da região Norte do Brasil." 2022. Disponível em: <https://idec.org.br/dicas-e-direitos/culinaria-norte-brasil> Acesso em: 31 de out. 2023.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Indígenas**. Disponível em: <https://indigenas.ibge.gov.br/>. Acesso em: 5 de dez. 2023.

IMAZON. A Amazônia em Números. 2009. Disponível em: <https://amazon.org.br/imprensa/a-amazonia-em-numeros/#:-:text=A%20Amaz%C3%B4nia%20Legal%20abrange%2059,de%2020%25%20das%20%C3%A1guas%20doces>. Acesso em: 26 de out. 2023.

JÚNIOR, José Ribeiro. "Brasil: Formação do Estado e Nação." 23 de setembro de 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/his/a/WDCBhw7kXpqPjQ4PtbhRZwK/>. Acesso em 29 de out. 2023.

RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. Cidade: Editora, 1995. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/sugestao_leitura/sociologia/povo_brasileiro.pdf Link Acesso em: 26 out. 2023.

NATARELLI, Talita. "A Cultura do Povo e Para o Povo: Direito Fundamental Erradicado / The Culture of People and for the People: Fundamental Right Eradicated." Dissertação de mestrado, UNESP. Pós-Graduação em Sociologia, São Paulo, 2012. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/cadernos/article/download/7316/5178/18689> Acesso em: 6 de dez de 2023.

VERGARA, S. C. Projetos e relatórios de pesquisa em administração. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

WEBER-LAMDERDIÉRE, M. As revoluções de Ferrán Adrià: o chef de cozinha que transformou a culinária em arte. Tradução Luciane Ferreira. Porto Alegre: Editora L & PM editores, 2008.j