

AMAZONIDADES:

heranças dos povos originários do bioma Amazônia para a construção de uma gastronomia contemporânea

ABRITTA, Laura Aguiar Xavier; MAFALDA, Ana Carolina de Oliveira.¹
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; AFLÍSIO, Málio; SOUZA, Patrícia Rodrigues Rezende de.²

1 INTRODUÇÃO

O Brasil, por ser um país de dimensões continentais, é conhecido por sua diversidade de paisagens, etnias, idiomas, tradições e culinárias. Sua identidade é composta justamente pela miscigenação entre diferentes culturas e biomas, como a Amazônia, a Caatinga, o Cerrado, a Mata Atlântica, o Pampa e o Pantanal (CASTRO, 2022).

O bioma amazônico é, sobretudo, representado pela grande floresta e por rios, proporcionando ampla diversidade de frutos e peixes. A alimentação de seus habitantes celebra a herança indígena nos ingredientes que são consumidos diariamente e preserva a tradição nas técnicas de preparo, como o moqueio, que se baseia em defumar uma carne proveniente da caça ou da pesca, para melhor conservação. Contudo, a influência de outras culturas, bem como a inovação dos métodos de cozer, permite ressignificar a utilização de elementos tradicionais em novas criações, preservando sabores e, ao mesmo tempo, modificando formas de consumo e apresentação dos pratos (TREVISANI, 2002).

A formação identitária gastronômica do bioma Amazônia foi construída a partir dos alimentos presentes na região, destacando a forma de prepará-los e consumi-los, que foi herdada dos povos indígenas e tornou símbolo da cultura da região. Entretanto, na realidade pós-moderna, formas de criação e representação de um prato tradicional podem sofrer alterações, uma vez que os conceitos de identidade e cultura são constantemente revisados e modificados devido ao processo de compressão do espaço-tempo. Esse sistema permite não apenas o hibridismo cultural, como também o temporal, que ao ampliar conhecimentos, ultrapassar fronteiras e recriar hábitos, funde tradição e inovação (FAVACHO *et al.*, 2018).

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

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

Diante disso, como a gastronomia pode representar um bioma sendo uma contribuição identitária? O objetivo deste trabalho foi demonstrar que é possível retratar sabores típicos da região amazônica de forma contemporânea, por meio de técnicas e empratamento que não fazem parte da herança cultural.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Este trabalho aborda a diversidade gastronômica do bioma Amazônia, dividido em três seções. A primeira parte revela a dimensão do bioma, evidenciando a importância da flora e da fauna nele presentes, bem como as contribuições dos povos originários para a sua manutenção. A segunda seção explora como os hábitos alimentares e as práticas de manejo dos povos indígenas vieram de uma hibridização de culturas, destacando a produção e utilização de alguns ingredientes, assim como seus métodos de preparo. O terceiro tópico conceitua cozinha contemporânea e *food design*, evidenciando que não se trata apenas da finalização e apresentação de um prato ao mostrar os processos envolvidos em sua criação e inovação.

2.1 AMAZÔNIA: HERANÇA DOS POVOS ORIGINÁRIOS E PRESERVAÇÃO DO BIOMA

A Amazônia é uma região compartilhada por Brasil, Bolívia, Peru, Equador, Colômbia, Venezuela, Guiana, Suriname e Guiana Francesa. Contudo, ao discutir a Amazônia em qualquer um desses países, o foco recai para o Brasil, que possui a maior parte da floresta (SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA, 2007).

De acordo com especialistas, a floresta Amazônica cobre uma área de 4.196.943 km², representando mais de 40% do território brasileiro. Este bioma abriga uma diversidade de ecossistemas e é lar de, aproximadamente, 30 milhões de espécies animais, muitas das quais ainda não foram catalogadas. A vegetação é classificada em matas de terra firme, várzea e igapó, sendo a vitória-régia um símbolo importante da região. Além disso, o solo amazônico, que é predominantemente arenoso, possui uma fina camada de nutrientes, sendo menos fértil. A Amazônia também é reconhecida como a maior bacia hidrográfica do mundo, com um clima equatorial úmido que desempenha um papel fundamental na dinâmica dos rios e na biodiversidade local (LINHARES; GWANDSZNAJDER, 1998).

A diversidade étnica e populacional da Amazônia está intimamente ligada ao manejo sustentável e à conservação da biodiversidade. Os povos e comunidades tradicionais utilizam práticas como caça, pesca e extrativismo como fontes de alimentação e renda. Seus conhecimentos tradicionais são essenciais para a preservação do bioma e a manutenção dos serviços ecossistêmicos (DA-GLORIA; PIPERATA, 2019).

O melhor protetor de um bioma é quem a ele pertence e, é por esse motivo, que os povos originários lutam tão vigorosamente por suas terras. Sendo o elemento primordial para a saúde, religião, organização, cultura e alimentação. Essa herança vem de uma comunicação constante entre homem e terra, ele aprendeu a ouvir suas necessidades e a protege como família, pois sem os conhecimentos para a preservação da natureza, não há futuro humano (LIEBGOTT *et al.*, 2017).

Os povos indígenas são os principais contribuintes para o equilíbrio do clima amazônico e, ainda assim, são os mais susceptíveis às suas alterações e aos consequentes desastres ambientais ao bioma. Por dependerem diariamente dos recursos que a floresta proporciona, com a extinção de espécies tanto da flora quanto da fauna, essas populações são constantemente impactadas pela falta de alimento e outros recursos fundamentais à vida. Dessa forma, faz-se imprescindível o reconhecimento dos povos originários para a manutenção e conservação do bioma Amazônia, pois com a promoção do desenvolvimento sustentável dessas terras, as alterações climáticas serão mitigadas (CRISOSTOMO *et al.*, 2015).

2.2 HIBRIDISMO CULTURAL E O MULTICULTURALISMO GASTRONÔMICO DA AMAZÔNIA: INFLUÊNCIAS DESDE A COLONIZAÇÃO ATÉ A GLOBALIZAÇÃO

O conceito de hibridismo cultural desenvolvido pelo teórico Homi Bhabha é descrito como um processo que é, ao mesmo tempo, de apropriação e de resistência, em que a cultura do colonizador é imposta ao colonizado, mas não é inteiramente absorvida e sim, somada aos costumes já praticados pela etnia subvalorizada. Trata-se então da miscigenação de culturas, que ocorre desde o processo de colonização e ganha força com a globalização (PAGANO; MAGALHÃES, 2005).

A formação do hábito alimentar na Amazônia se deu pelo hibridismo de povos indígenas que por ali passaram, sendo influenciada por colonizadores e novos viajantes. Sabe-se que a culinária de uma região não é determinada, ela se adapta às novas técnicas e tecnologias, às diferenças climáticas, disponibilidade de insumos e,

até mesmo, ao desaparecimento ou criação de tradições e rituais. O ato de comer está muito além de nutrir o corpo, trata-se de alimentar costumes, preservar raízes culturais, estabelecer conexões com os antepassados e celebrar a miscigenação do sistema alimentar indígena – contribuição de migrantes e imigrantes da região – o que determina o multiculturalismo gastronômico da Amazônia (QUINZANI; CAPOVILLA, 2015).

Sabe-se então que diferentes ingredientes e técnicas se tornaram heranças deixadas pelos povos indígenas e alguns deles receberão destaque ao longo deste tópico. O açaí, por exemplo, se tornou um fruto de alta comercialização, sendo consumido internacionalmente. Já o jambu se destaca por suas diversas propriedades dentro e fora da alimentação. Por fim, ressalta-se a técnica do moqueio, criada pelos indígenas como forma de conservar carnes (QUINZANI; CAPOVILLA, 2015).

O açaí, fruta de destaque na culinária da Amazônia, é amplamente consumido na região com peixe ou carne e farinha de tapioca ou de mandioca. O fruto é cultivado por diversas classes sociais, especialmente em áreas de várzea e na bacia do rio Solimões, onde espécies mais comuns do açazeiro é encontrada. Além disso, o consumo é muito comum em outras partes do país e no âmbito internacional para elaboração de sobremesas, sucos e sorvetes (MARTINOT; PEREIRA; SILVA, 2017).

O jambu, popularmente conhecido como jambu-açu, é uma planta nativa da América do Sul. Utilizado em preparos regionais, suas folhas e talos são indispensáveis em pratos como pato no tucupi e tacacá – iguaria indígena feita à base de tucupi, goma de tapioca, jambu e camarão seco – além de sopas, cozidos e saladas onde se utilizam as folhas cruas devido às suas propriedades condimentares. Além disso, a planta possui fins terapêuticos, mas, quando consumida em excesso, pode provocar reações adversas. Sabe-se que os povos indígenas da Amazônia empregavam o jambu na alimentação, nos cuidados medicinais e como anestésico de peixe para facilitar a pesca (EMBRAPA, 1983).

A técnica do moqueio é mais um conhecimento herdado dos povos indígenas. Utilizada para conservação de carnes provenientes da caça e da pesca, consiste em cozinhar e defumar esses alimentos em uma espécie de grelha, de madeira ou de bambu, sobre uma fogueira. Além da importância culinária no que diz respeito à preservação das proteínas animais, o moquém tem grande relevância na cultura indígena, sobretudo dos Tembé da Aldeia Itaputyr no Pará. Nessa aldeia, eles fazem a ‘Festa do Moqueado’, onde acontece um ritual de passagem de meninos e meninas para a fase adulta (MIRANDA; RODRIGUES, 2020).

2.3 COZINHA CONTEMPORÂNEA E *FOOD DESIGN*: PROCESSOS CRIATIVOS QUE LEVAM À INOVAÇÃO

A gastronomia contemporânea é entendida como a “alta gastronomia” que se desenvolveu a partir das experiências de grandes *chefs* nas décadas de 1960 e 1970. Um conceito fundamental dessa abordagem é o direito de comer bem, juntamente com a sensação de prazer associada à alimentação (WEBER-LAMDERDIÉRE, 2008).

Sendo fortemente influenciada pela globalização, a cozinha contemporânea é praticada em várias partes do mundo, utilizando como base as técnicas originadas na França, ao mesmo tempo em que absorve influências de diversas regiões. Essa abordagem combina as técnicas culinárias com ingredientes e saberes típicos da localidade onde a comida é preparada, refletindo uma interação entre o que é global e o que é local (ALMEIDA, 2006).

O processo de gastronomização atual possibilita uma relação mais próxima entre a gastronomia e os agricultores familiares, com uma demanda crescente por ingredientes locais e tradicionais cultivados de maneira ecológica. Essa busca reflete a preocupação dos *chefs* com a origem dos produtos e valoriza a Agricultura Familiar, abrindo novas oportunidades de mercado para esse setor (ZANETI, 2017).

A gastronomia contemporânea promove uma ligação entre os processos produtivos e os aspectos culturais que influenciam os hábitos alimentares. Isso ocorre por meio da inovação e da criatividade no uso de recursos sazonais, que creditam originalidade aos pratos (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Entre os fatores que tornam uma culinária contemporânea, o conceito de *food design* é um dos mais importantes, visto que o termo envolve diversos elementos de um prato e está diretamente relacionado à harmonia entre eles, seja de cores, texturas, sabores, formatos ou proporções. A finalização de um prato depende do processo criativo do *chef* responsável por sua construção, o que abrange diferentes fontes de inspiração, como na literatura, em outros *chefs* de cozinha, na percepção dos sentidos – tato, olfato, visão, audição e paladar – em diferentes culturas ou, simplesmente, na intuição a partir de noções e elementos do cotidiano (BORTNOWSKA; FREIRE, 2023).

Ainda de acordo com Bortnowska e Freire (2023), ressalta-se que esse processo tem diferentes pontos de partida para cada *chef*, ao passo que um inicia desde a escolha de seus ingredientes e fornecedores, outro começa a partir da

idealização do prato. A inovação, seja das técnicas de preparo ou da apresentação, seja do contraste ou concordância entre sabores e texturas, proporciona mais espaço para criação de diversos pratos, sendo a imaginação o diferencial e o impulsionador do *chef* reconhecido e de destaque.

Food design não é um resultado, ou seja, não abrange apenas elementos que compõem a finalização de um prato, mas sim todo o processo de inovação envolvido para sua criação – produção, aquisição, transporte, distribuição, armazenamento, consumo e descarte. Com isso, para uma pessoa ser considerada *food designer*, basta ter a intenção de inovar, passar por um processo de criação consciente, desde a escolha do tema ou prato, para que possa aprender sobre o assunto, desenvolver ideias, testá-las e gerar um resultado que vai dar significado à vida de outras pessoas, seja dos clientes e consumidores, seja de demais profissionais que irão se inspirar nessa inovação (ZAMPOLLO, 2023).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia aplicada neste trabalho, de acordo com Prodanov e Freitas (2013), é classificada como pesquisa bibliográfica, uma vez que foi baseada em artigos e estudos científicos já publicados, seja em meios digitais ou em livros. Além disso, a fim de responder à questão problema, utilizou-se a pesquisa experimental, através da elaboração de um prato que exigiu testes e análises de resultados para a formulação de uma hipótese válida (prato final).

Como já foi apresentado no decorrer do texto, a elaboração do prato **Amazonidades** é uma homenagem à cultura e ao bioma Amazônia, valorizando as tradições da identidade local como parte da herança nacional e inovando-as para a culinária contemporânea. Para isso, o prato foi dividido em elementos que representassem o bioma, composto pelo crocante de castanha-do-pará (pedras no fundo do rio); *consommé* de surubim infusionado com clitória (Rio Amazonas); *casoncelli* pintado com massa de açaí (onça pintada), recheado de surubim defumado (retratando a técnica do moqueio) e purê de cará; ar de castanha-do-pará (impurezas presentes na superfície do rio) e finalizado com capuchinha (vitória-régia).

No primeiro teste, foram idealizados o formato e a coloração das massas frescas, uma preparada com gema e farinha de trigo e outra com açaí e farinha. A maior dificuldade foi representar a onça-pintada. Foram feitos testes com diferentes técnicas para estampar a massa de gema com a de açaí, apresentando dificuldades

como formação de sombras que deixaram a massa com uma coloração acinzentada. Esse foi um desafio que foi sendo aprimorado ao longo dos testes dentro e fora do horário da disciplina de cozinha autoral.

No terceiro teste oficial, foi utilizada uma técnica similar à de moqueio para o preparo do peixe surubim. O peixe foi marinado por trinta minutos com limão, pimenta-do-reino, sal e azeite e defumado com a palha de limoeiro. Este método de cocção durou 30 minutos, sendo 15 minutos no fogo e os outros 15 apenas no vapor. O resultado esperado, tanto da massa quanto do recheio, foi atingido e está sendo representado no quadro 1.

QUADRO 1 – Ficha Técnica da Massa Recheada

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Casoncelli de surubim defumado e purê de cará		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	34 de 8 g		
Aluno(a)(s):	Ana Carolina Mafalda, Laura Abritta		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Surubim	265	g	Limpo, filetado
Azeite	8	g	
Limão taiti	40	g	
Sal	4	g	
Pimenta do reino	2	g	
Palha de limoeiro	6	g	
Cará	456	g	Descascado
Leite	5	g	
Manteiga	10	g	
Farinha de trigo	312	g	Para a massa de gema
Ovo	203	g	Apenas a gema
Farinha de trigo	100	g	Para a massa de açaí
Polpa de açaí	34	g	Descongelada
Ácido cítrico	2	g	Para cozinhar a massa
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar e pesar todos os ingredientes; 2. Marinar o surubim com o azeite, o limão, o sal e a pimenta por 30 min sob refrigeração. <p>EXECUÇÃO:</p> <p>Para o peixe</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar a palha de limoeiro no fundo de uma GN para defumação; 2. Encaixar a grade e colocar o peixe marinado sobre ela; 3. Tampar a GN e deixar que o peixe defume por 15 min em fogo baixo e terminar o cozimento apenas no vapor, com a chama desligada; 4. Retirar o peixe assim que cozido e desfiá-lo. Reservar. <p>Para o purê de cará</p>			

1. Cortar o cará já descascado em pedaços pequenos para acelerar o cozimento;
2. Cozinhar o cará até que fique macio;
3. Amassar o cará passando por uma peneira fina e adicionar em uma panela;
4. Acrescentar o leite morno e por fim a manteiga gelada;
5. Misturar em fogo médio até chegar em uma consistência espessa. Reservar.

Para a massa de gema

1. Colocar a farinha na bancada e fazer um buraco no meio;
2. Adicionar as gemas e incorporá-la à farinha com o auxílio de um garfo;
3. Sovar a massa até ficar homogênea. Deixar descansar por 30 min sob refrigeração.

Para a massa de açaí

1. Colocar a farinha na bancada e fazer um buraco no meio;
2. Adicionar a polpa de açaí descongelada e incorporá-la à farinha com o auxílio de um garfo;
3. Sovar a massa até ficar homogênea. Deixar descansar por 30 min sob refrigeração.

Para fazer *casoncelli*

1. Misturar o peixe desfiado com o purê de cará e reservar;
2. Abrir a massa de gema no cilindro até a espessura de número 6;
3. Pegar pequena bolinhas da massa de açaí e pressionar sobre a massa de gema;
4. Cortar a massa pintada com um aro de 6 cm de diâmetro;
5. Rechear as massas e fechá-las no formato de *casoncelli*.
6. Cozinhar em água fervente e salgada com o ácido cítrico.

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

- O peixe defumado é uma releitura da técnica de moqueio utilizada pelos indígenas para a conservação;
- A massa pintada, bem como o formato escolhido para ela (*casoncelli*) simbolizam a onça pintada, mamífero de grande representação da fauna amazônica.

Fonte: A autora.

No quinto teste, o *consommé* foi preparado com infusão de jambu. Contudo, devido à baixa qualidade da planta, não foi alcançada a dormência desejada, sensação perceptível na boca e na língua, que o jambu proporciona devido à presença da substância espilantol (COSTA, 2014). Além disso, para acrescentar a cor azul no prato, também foi testado o gel de clitória. Entretanto, percebeu-se um aspecto mais gelificado do que o esperado, não sendo ideal para a composição de texturas do prato. Por isso, decidiu-se infundir a clitória diretamente no *consommé*, junto com o jambu de qualidade que garantiria dormência típica da planta. Assim, obteve-se a cor azul que representa o rio sem a textura indesejada de gel (Quadro 2).

QUADRO 2 – Ficha Técnica do *Consommé* Infusionado

Fonte: A autora.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Consommé</i> de peixe infusionado		
Categoria:	Guarnição do principal		
Nº e peso das porções:	1 de 1,5L		
Aluno(a)(s):	Ana Carolina Mafalda, Laura Abritta		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Água	2	L	
Cebola	60	g	
Cenoura	60	g	
Salsão	60	g	
Peixe surubim	150	g	Usar somente a carcaça
Ovo	66	g	Usar somente a clara
Clitória	15	g	Desidratada
Jambu	30	g	Apenas as folhas
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar e pesar todos os ingredientes; 2. Higienizar os vegetais; 3. Cortar os vegetais em <i>mirepoix</i> e reservar a carcaça de peixe. <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Refogar os vegetais até que estejam dourados e, em seguida, acrescentar a carcaça de peixe; 6. Adicionar a água e cozinhar o caldo em fogo baixo por 2 horas; 7. Usar um <i>chinoy</i> para coar o caldo; 8. Bater as claras de ovo em ponto de neve e reservar; 9. Ferver o caldo coado junto das claras em ponto de neve em fogo baixo por 20 minutos; 10. Usar o <i>chinoy</i> para coar o caldo clarificado; 11. Infundir a clitória (PANC) e o jambu com o caldo ainda quente e peneirar após 15 minutos. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Clarificar é uma técnica francesa de filtragem usada para tornar caldos mais limpos e transparentes; • A infusão da clitória serve para deixar o caldo azulado, representando a água do rio. 			

No sexto teste, o prato completo foi executado. Sentindo que ainda faltava algo, houve a decisão de incorporar a castanha-do-pará na preparação do ar, utilizando uma técnica da cozinha contemporânea, para simular as impurezas presentes nos rios (Quadro 3).

QUADRO 3 – Ficha Técnica do Ar de Castanha-do-Pará

Fonte: A autora.

Por fim, sentindo falta de uma textura crocante no prato, foram realizados dois testes para criar uma telha de suspiro salgado de couve; o segundo teste deu um resultado positivo, porém o sabor não foi agradável para a composição do prato. Em outro dia, o teste consistiu numa telha de pastel de couve, mas não combinou com a

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Ar de castanha-do-pará		
Categoria:	Guarnição do principal		
Nº e peso das porções:	1 de 125g		
Aluno(a)(s):	Ana Carolina Mafalda, Laura Abritta		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Água	125	g	Filtrada, aquecida
Castanha-do-pará	32	g	
Sal	2	g	
Lecitina de soja	1	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <p>4. Separar e pesar todos os ingredientes.</p> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <p>12. Aquecer a água; 13. Deixar as castanhas de molho por 20 minutos na água morna; 14. Bater as castanhas com a água no liquidificador até virar um leite; 15. Coar o líquido em uma peneira fina; 16. Passar pelo “perfex” para retirar qualquer residual de castanha; 17. Mixar o leite de castanha-do-pará com o sal e a lecitina de soja até ficar homogêneo e reservar; 18. Ligar a bomba de ar (aerador) na mistura de leite de castanha-do-pará e lecitina, quando estiver finalizando o preparo, até formar o ar.</p>			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • O ar é um elemento contemporâneo utilizado na finalização do prato para agregar textura e, nesse caso, representar a espuma que surgem nos rios por causa da poluição. 			

estética nem com o tema **Amazonidades**. Finalmente, surgiu a ideia de fazer um crocante de castanhas-do-pará quebradas para representar as pedras no fundo do rio, o que atendeu às expectativas e está no quadro 4.

QUADRO 4 – Ficha Técnica do Crocante de Castanha-do-Pará

Fonte: A autora.

Para o empratamento, a escolha foi de utilizar um prato fundo de coloração clara, a fim de facilitar a percepção de todos os elementos e valorizar a cor azul do *consommé*. Na montagem, foram adicionados os pequenos pedaços de castanha-do-pará tostados; em seguida, o *consommé* e seis *casoncellis*, finalizando com o azeite em gotas, o ar de castanha-do-pará e a capuchinha, uma PANC (Planta Alimentícia Não Convencional), para representar a vitória-régia que flutua sobre os rios

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Crocante de castanha-do-pará		
Categoria:	Guarnição do principal		
Nº e peso das porções:	1 de 15g		
Aluno(a)(s):	Ana Carolina Mafalda, Laura Abritta		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Castanha-do-pará	15	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Descascar as castanhas; 6. Cortar as castanhas em <i>hacher</i> e reservar. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 19. Saltear as castanhas em uma panela de ferro em fogo médio, mexendo constantemente, até que fiquem levemente douradas. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • O crocante de castanha-do-pará foi incluído do prato para agregar textura e simbolizar as pedras no fundo do rio. 			

amazônicos. O prato é servido quente, mas em uma temperatura que não prejudique o paladar. Por ser um prato leve, sugere-se incluí-lo como entrada ou como primeiro principal em um menu com mais etapas (Figura 1).

FIGURA 1 – Apresentação Amazonidades



Fonte: Arquivo pessoal (2024)

4 CONCLUSÃO

Essa pesquisa destacou a importância de falar sobre a gastronomia amazônica e como ela é essencial para valorizar e preservar a riqueza cultural e a biodiversidade da região. Por meio de seus ingredientes nativos e saberes tradicionais, é possível resgatar o conhecimento ancestral dos povos indígenas, através da elaboração de um prato contemporâneo. A gastronomia da Amazônia é resistência e afirmação de identidade.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Renato Coelho Gonçalves. **Mesa pra dois: gastronomia e cultura**. Juiz de Fora, 2006. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/facom/files/2013/04/RCGAlmeida.pdf>. Acesso em: 20 out. 2024

BORTNOWSKA, Katarzyna; FREIRE, Patrícia de Sá. **Design e gastronomia: análise do processo criativo de empratamento (plating)**. Florianópolis, 2023. Disponível em: <https://proceeding.ciki.ufsc.br/index.php/ciki/article/view/1463/786>. Acesso em: 20 out. 2024.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Disponível em: <https://www.companhiadasletras.com.br/trechos/10587.pdf?srsId=AfmBOorCCPI8YnsGcEeSBKjBfeRhcMfgIhus-8gG1PJ9bcPX4nkpyXRj>. Acesso em: 20 out. 2024.

COSTA, Suzana Santos. Extração de espilantol assistida por micro-ondas a partir de flores, folhas e caules de jambu (*Spilanthes oleracea*). **Jornal da Unicamp**, Campinas, n. 595, p. 15-17, 28 abr. 2014 a 11 mai. 2014. Disponível em: <https://unicamp.br/unicamp/ju/595/engenhaira-quimica-extrai-composto-bioativo-do-jambu>. Acesso em: 06 dez. 2024.

CRISOSTOMO, Ana Carolina *et al.* **Terras indígenas na Amazônia: do orçamento à mitigação da mudança climática**. Brasília, 2015. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/sites/default/files/documents/c2d00037.pdf>. Acesso em: 22 set. 2024.

DA GLORIA, Pedro; PIPERATA, Barbara Ann. Modos de vida dos ribeirinhos da Amazônia sob uma abordagem biocultural. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 71, n. 2, p. 45-51, abr. 2019. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br>. Acesso em: 22 set. 2024.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome o dilema brasileiro: pão ou aço**. 1.ed. São Paulo: Todavia, 2022.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. Agrião-do-Pará: plantas que curam. **Cnptia**, Rio de Janeiro, v.1, n.2, p.33, 1983. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1014759/1/p.133140.pdf>. Acesso em: 04 nov. 2024.

FAVACHO, Thiago *et al.* A castanha “é” do Pará, da Amazônia ou do Brasil? Gastronomia, identidades e identificações no ciberespaço. *In*: CONGRESSO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO NA REGIÃO NORTE, 17., 2018, Vilhena, RO: **Anais...** Vilhena: Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, 2018. Disponível em: <https://portalintercom.org.br/anais/norte2018/resumos/R59-0339-1.pdf>. Acesso em: 08 set. 2024.

LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. **Biologia Hoje: genética – evolução**. São Paulo: Ática, 1998. Disponível em: <https://www.ibflorestas.org.br>. Acesso em: 22 set. 2024.

LIEBGOTT, Roberto A. *et al.* **Povos indígenas, territórios e biomas: berços de vida, lutas e esperança**. Disponível em: <https://www.cimi.org.br/pub/publicacoes/Semana-dos-povos-indigenas-2017.pdf>. Acesso em: 22 set. 2024.

MARTINOT, Jan Feldmann; PEREIRA, Henrique dos Santos; SILVA, Suzy Cristina Pedroza. Coletar ou cultivar: as escolhas dos produtores de açaí-da-mata (Euterpe precatória) do Amazonas. **Revista de Economia e Sociologia Rural – RESR**, Piracicaba, v. 55, n. 04, p. 751-766, out/dez / 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/Lj8977kSxtPDk6bKMZhvk9L/?lang=pt#>. Acesso em: 05 out. 2024.

MIRANDA, Júlia Cleide Teixeira; BORGES, Carlos Nazareno Ferreira. O Ritual da Festa do Moqueado: educação, cultura e identidade na sociedade indígena tembé-tenetehara. **Arquivos analíticos de políticas educativas (AAPE)**, Dossiê Especial, Arizona State, v. 28, n. 152, p. 1 – 27, 2020. Disponível em: <https://epaa.asu.edu/index.php/epaa/article/view/4760/2524>. Acesso em: 08 out. 2024.

PAGANO, Adriana; MAGALHÃES, Célia. **Análise crítica do discurso e teorias culturais**: hibridismo necessário. Belo Horizonte, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/delta/a/s4wYMp5R6DtbH9X8qXXs5pH/#>. Acesso em: 06 out. 2024.

PRODAVOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2.ed. Novo Hamburgo: Editora Feevale, 2013. Disponível em: https://www.google.com.br/books/edition/Metodologia_do_Trabalho_Cient%C3%ADfico_M%C3%A9t/zUDsAQAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=1. Acesso em: 13 nov. 2024.

QUINZANI, Suely Sani Pereira; CAPOVILLA, Vinicius Martini; CÔRREA, Ana Alice. A pluralidade gastronômica da região amazônica: sabores acreanos, paraenses, e do Alto Rio Negro. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 248 – 271, ago. 2016. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/645/708>. Acesso em: 05 out. 2024.

SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA. Amazônia: desafio nacional. **Cadernos SBPC**, São Paulo, n. 27, p. 40 – 42, 2007. Disponível em: https://www.sbpnet.org.br/site/publicacoes/outras-publicacoes/caderno_digital/caderno_27.pdf. Acesso em: 22 set. 2024.

TREVISANI, Bruna. **A Cozinha Amazônica**. 1. ed. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2002.

WEBER-LAMDERDIÉRE, Manfred. **As revoluções de Ferrán Adrià**: o chef de cozinha que transformou a culinária em arte. Tradução Luciane Ferreira. Porto Alegre: L&PM Editores, 2008. Disponível em: https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/23698/2/UFLBA_per_estudio15_p50-57.pdf. Acesso em: 20 out. 2024.

ZAMPOLLO, Francesca. **O que é Food Design?** Aqui está um esboço da disciplina completa de *Food Design* com todas as suas subdisciplinas. Disponível em: <https://www.francescazampollo.com/food-design>. Acesso em: 04 nov. 2024.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Cozinha de raiz**: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 2017. 373f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento

Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/164708>. Acesso em: 20 out. 2024.