



**Intercâmbio**

Sobremesa feita por Dona Brazí e Felipe Schaedler levou creme de carambola (colhida na hora), sorvete de tapioca, canela e manjeriço. Desde que conheceu a cozinheira, o chef do Banzeiro faz constantes intercâmbios gastronômicos.



# Gourmet



**Prestígio**

Com os chefs Felipe Schaedler, no Banzeiro, e com Alex Atala no evento Paladar - Cozinha do Brasil. Dona Brazí é uma referência



# Manjar da floresta

## Redescobrimo a culinária amazônica

Referência para Alex Atala, Dona Brazí se orgulha em “redescobrir” a culinária amazônica e anuncia que vai lançar livro junto com o aclamado chef de cozinha

FELIPE DE PAULA  
felipedepaula@acritica.com.br

Índia da etnia baré, Dona Brazí já enfrentou o preconceito de um governante de São Gabriel da Cachoeira que queria impedi-la de vender “comida de índio” na praça de alimentação da cidade, quando só ela tinha a “coragem” (e o orgulho) de fazê-lo. “As próprias pessoas que comiam (pratos indígenas) tinham vergonha”, conta ela. Mas hoje, anos depois, vê um novo e promissor momento para a culinária do Alto Rio Negro, que ela se orgulha de ter redescoberto.

“Hoje todo mundo faz quinhapira (prato típico baré) em São Gabriel”, comenta a cozinheira cujo trabalho despertou a atenção de um dos nomes mais celebrados da gastronomia atual, o brasileiro Alex Atala. Numa visita a São Gabriel da Cachoeira, o nome por trás do sexto melhor restaurante do mundo ficou encantado com as iguarias típicas da culinária da região, entre elas a mujeca e a deliciosa quinhapira - um caldo de tucupi com peixe e (muita) pimenta -, cuja receita Dona Brazí fez questão de compartilhar com os leitores de A CRÍTICA.

Após esse primeiro encontro, a vida da então cozinheira oficial do Instituto Sócio-Ambiental em São Gabriel deu um salto: convidada por Atala, surpreendeu o público no evento Paladar - Cozinha do Brasil, em São Paulo, com direito a entrevista para a TV Estadão feita pelo próprio chef. E dali para mais: convidada a vários eventos internacionais, diz que prefere o calor brasileiro

saliba +

Íntimos

Dona Brazí conta que, em seu primeiro encontro com Alex Atala, não fazia ideia de quem era o homem tão interessado em sua culinária. Ao descobrir, disse que morreu de vergonha, mas ganhou o dia ao ver que tudo que o chef provava, repetia e elogiava com reverência. Depois disso, foi citada por ele como uma referência por ele, costurando uma relação de amizade com o chef. “De vez em quando ele me liga”, conta.

e, no máximo, o “friozinho de junho em São Paulo”. Acabou recusando convites para ir a Itália e França, e voltou a seu sítio (com “72 espécies só de mandioca”) em São Gabriel da Cachoeira.

VIDA E RECEITAS

Mas um projeto em especial ela não haveria de recusar. Em parceria com a pesquisadora do ISA, Ludivine Eloy, e o chef Alex Atala, ela vai publicar uma “biografia gastronômica”, contando sua história e revelando as receitas aprendidas com a mãe e em viagens com a família pela Amazônia. O livro será publicado pela editora Bei, com patrocínio da Oi, mas ainda não tem data de lançamento.

“É um legado”, diz o chef Felipe Schaedler, do Restaurante Banzeiro, sobre o universo de sabores dos indígenas da região amazônica, que será o foco do livro. “É uma cultura culinária que, se não promovermos, vai se perder. Esses ingredientes, técnicas e preparos revelam nossa identidade gastronômica”, finaliza Felipe.

frase



“Eu redescobri a comida indígena. Porque todo mundo se envergonhava do que comia”

Dona Brazí  
COZINHEIRA



**R** receita fácil

## Quinhapira de pirarucu

Caldo de tucupi escuro fervido com peixe e pimenta

**Ingredientes**  
2 pessoas

- 1 cebola pequena
- 1 colher de azeite
- 2 litros de água
- 2 pimentas murupi
- 3 pimentas de cheiro
- 300ml de tucupi doce (escuro)
- 2 colheres de sopa de cebolinha biju para acompanhar
- Sal a gosto

**Preparo**

1. Cortar as cebolas em rodelas
2. Refogar a cebola no azeite
3. Acrescentar a água
4. Por meia colher de sal
5. Quando o tucupi estiver fervendo, acrescentar o filé do peixe
6. Colocar a cebolinha e a pimenta de cheiro
7. Servir em cuja de cerâmica.

**o segredo**

Na receita de Dona Brazí, acrescenta-se também as crocrantes formigas maniwavas, como mostrado na foto acima