

PIMENTA BANIWA



Esta é sua chance de conhecer, experimentar e apoiar uma iniciativa socioambiental da Amazônia brasileira já presente em importantes nichos da gastronomia do país: **A PIMENTA BANIWA - TIPO JIQUITAIA.**

Tal especiaria é produto do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (AM), reconhecido em 2010 como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

As jiquitaias são *blends* exclusivos de dezenas de diferentes variedades de pimentas do gênero *Capsicum spp* cultivadas organicamente pelas mulheres indígenas em roças e jardins de pimentas nas comunidades baniwa, secas e moídas em pó com adição de sal especial.

A jiquitaia, para os Baniwa, está fortemente associada ao consumo de carnes, principalmente peixes, que é a mais importante fonte de proteína das comunidades do Rio Negro e afluentes. Entretanto, só recentemente a iguaria vem sendo descoberta pelo circuito *gourmet*. Seu potencial gastronômico ainda está por revelar-se por completo. A Pimenta Baniwa vem aparecendo em saladas, massas, doces, chocolates, cremes, purês, acompanhando frutas – como abacaxi, manga e caju –, peixes e frutos do mar.

É possível encontrá-la em locais de alta relevância da culinária no Brasil: **em São Paulo**, no Mercadinho do restaurante Dalva e Dito, no restaurante Tordesilhas, no armazém do restaurante Jacarandá, no restaurante Jiquitaia e na Casa Santa Luzia; **no Rio de Janeiro**, no restaurante Carambola; **em Manaus**, no restaurante Banzeiro, na Bárbaros Confeitaria e na GaleriaAmazônica.

O dinheiro arrecadado com as vendas é depositado na conta da Organização Indígena da Bacia do Içana (OIBI), responsável pela gestão do projeto de acordo com o plano de negócio da iniciativa, com apoio do Instituto Socioambiental (ISA).

Caso haja interesse em firmar uma parceria no apoio à comercialização deste produto de alto valor agregado, favor entrar em contato com joaopedro@socioambiental.org

© fotos: Adeilson Lopes, Beto Ricardo, Cláudio Tavares / ISA; Rogério Assis

MAIS INFORMAÇÕES:

artebaniwa.org.br/pimenta-baniwa (inclui pontos de venda no Brasil)
www.facebook.com/PimentaBaniwa - pimentabaniwa@gmail.com

“Essa pimenta leva à mesa o equilíbrio entre sabor e picância.” CHEF ALEX ATALA, INSTITUTO ATÁ, SÃO PAULO

“Fácil de usar e de conservar, essa instigante mistura de pimentas, além do aroma e picância, tem um quê de sal defumado.” CHEF MARA SALLES, RESTAURANTE TORDESILHAS, SÃO PAULO

“Um dos ingredientes mais incríveis do Brasil.” CHEF FLÁVIA QUARESMA, RESTAURANTE CARÊME BISTRÔ, RIO DE JANEIRO

“Um ingrediente autêntico e delicioso, nativo da biodiversidade brasileira.” PAULO DE ABREU E LIMA, PALATO GOURMAND, RIO DE JANEIRO

“Um produto de grande apelo, redondo, complexo, com persistência longa na boca” ROBERTO SMERALDI, INSTITUTO ATÁ, SÃO PAULO

“Comecei a usar a pimenta jiquitaia Baniwa como parte de uma receita de salame curado. A picância e sabor únicos da pimenta fizeram desse salame único no mundo. E agora com a versão moqueada [amostra, em fase de teste], que agrega o sabor defumado, estou pensando em usar para curar peças inteiras de carne.”

CHEF ANDRÉ MIFANO, RESTAURANTE VITO, SÃO PAULO

“Jiquitaia é realmente uma pimenta singular, mesmo sendo um blend. Começando pelo sabor intenso, porém delicado. E tendo na sua elaboração um processo incrível de agricultura tradicionalmente orgânica.” CHEF MAIA VAN VELTHEM, CARAMBOLA COZINHA E CAFÉ, RIO DE JANEIRO

“A pimenta jiquitaia Baniwa é a identidade indígena gastronômica do Alto Rio Negro.” CHEF FELIPE SCHAEGLER, RESTAURANTE BANZEIRO, MANAUS

“O mais incrível da Pimenta Baniwa é que sua ardência não se sobrepõe ao sabor da comida, seja ela um prato salgado ou uma sobremesa. Mais que sabor, ela nos proporciona uma sensação.”

CHEF MILENE RIBAS, BÁRBAROS CONFETARIA, MANAUS

AATTIPANA DZOROO e MANOWADZARO

Unidades de processamento e armazenamento da Rede de Casas da Pimenta Baniwa que está em formação no Alto Rio Negro. A Casa da Pimenta Dzoroo (foto) está em operação na comunidade de Tunui Cachoeira e vizinhança, no médio rio Içana, e a Casa da Pimenta Manowadzaro opera em Ucuqui Cachoeira e vizinhança, no alto rio Ayari.



Na fronteira do Brasil com a Colômbia e Venezuela, no noroeste amazônico, vive o povo Baniwa, integrante de um complexo cultural de 22 povos indígenas diferentes.