


**AMAZÔNIA
COMO
DESPENSA**

Belém do Pará vai sediar um centro que terá como missão promover a gastronomia e a biodiversidade da floresta amazônica. O projeto combina escola de cozinha, laboratório, restaurante, barco-cozinha e um museu

Da floresta para a mesa

O Centro Global de Gastronomia e Biodiversidade será inaugurado em Belém, em agosto de 2016. É uma iniciativa inédita que reúne os institutos Até e Paulo Martins e o Centro de Empreendedorismo da Amazônia. O coordenador do projeto é Roberto Smeraldi, colunista do *Paladar*, diretor da Oscip Amigos da Amazônia e do Instituto Até.

Participam do projeto também o Instituto do Homem e do Meio Ambiente da Amazônia (I-

mazon), o Instituto Sócio-Ambiental, o Centro das Populações Tradicionais e Extrativistas, o Instituto Peabirú e a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes do Pará.

O centro terá uma escola, um laboratório, um restaurante, um barco-cozinha e um museu.

De Milão, onde esteve para o lançamento da iniciativa, na ExpoMilão, Smeraldi explicou como o centro vai funcionar, a partir de 2017.

Escola. Terá um curso de pós-graduação para profissionais da área que queiram se aprofundar em gastronomia e biodiversidade, com duração de um ano. “O desafio é que queremos trazer a índia que faz pimenta para ser professora, mas ela não preenche os requisitos exigidos para órgãos reguladores. Estamos em conversas com a Federal do Pará para achar soluções.” Haverá também cursos curtos, básicos, para quem quiser conhecer a Amazônia pela gastronomia.

Laboratório. Terá duas frentes de ação. A primeira visa solucionar um problema frequente na região, ajudando produtores a obter certificação para que possam entrar no mercado. “Muita gente tem um produto interessante que quer colocar no mer-



DIVULGAÇÃO

Marco. Casa das 11 Janelas abrigará restaurante do centro

cado, mas não consegue por falta de regularização. Esse é o drama do acesso ao produto amazônico”, diz Smeraldi. A outra frente estudará o bioma microbiológico do solo da floresta.

Restaurante. Instalado na Casa das 11 Janelas, marco histórico e arquitetônico belenense, será um restaurante “forest-to-table”, da floresta para a mesa. No pátio diante do prédio, a pro-

posta é que os extrativistas e produtores das 39 ilhas ao redor de Belém levem seus produtos para ser usados na cozinha, que terá chefs visitantes e menus temporários. No mesmo pátio, ficará atracado o barco-cozinha.

Barco-cozinha. “Queremos combater o extrativismo puro e simples. Vamos ter uma cozinha completa e tecnológica para levar chefs e pesquisadores até o ingrediente”, diz Smeraldi. Além das expedições de pesquisa, o barco vai fazer roteiros turísticos temáticos, como a rota do cacau, das mandiocas...

Museu. Vai explorar a gastronomia e biodiversidade amazônica com experiências sensoriais. “Qual é o gosto ácido da floresta? O que é o doce na Amazônia”, exemplifica Smeraldi.