

Ao lado, garotos treinam basquete em uma praça no centro; no alto, mulheres na Academia Aberta, e, abaixo, homem usa ciclovia na cidade



Eduardo Andrade/Divulgação



Desenvolvida a partir de um traçado urbano planejado, que começou a ser executado em 1944, a capital de Roraima continua investindo forte para atingir a meta de se tornar a capital brasileira com melhor qualidade de vida.

Apesar do crescimento vertiginoso da população (a cidade tinha pouco mais de 36 mil habitantes em 1970; atualmente são cerca de 330 mil, quase 65% da população de Roraima), Boa Vista tem mantido elevados indicadores em saúde, educação e lazer.

De acordo com o PNUD (Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento), a cidade tem um IDH-M (Índice de Desenvolvimento Humano Municipal, que leva em consideração dados de renda, saúde e educação) de 0,752, valor considerado alto pelo órgão da ONU. Levando-se em conta apenas o índice da educação, Boa Vista chega a 0,910, bem acima da média do Brasil (0,702).

Esses números são a tradução do que se vê pela cidade.

DUAS RODAS

Em relação à mobilidade, o terreno plano, o traçado planejado e as largas avenidas permitiram que a prefeitura instalasse uma extensa rede de ciclovias, totalmente interligadas. A cidade já tem 38 quilômetros, e a meta é chegar a 50 quilômetros.

Com o número atual, a capital de Roraima, que há pouquíssimo tempo não tinha nenhuma via exclusiva para bicicletas, já é a sexta capital do país com mais quilômetros por habitante: 1,9,3 mil. O índice a coloca à frente de capitais de destaque, como Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Florianópolis e São Paulo.

Para dar mais vida às inúmeras praças da cidade e incentivar a população a ter uma vida mais saudável, a prefeitura lançou em agosto de 2015 o programa Academia Aberta. No início, apenas ins-

CIDADE SAUDÁVEL

Com elevados indicadores nas áreas de saúde e educação, cidade incentiva população a ocupar os espaços públicos

talou equipamentos de ginástica no Complexo Ayrton Senna, uma enorme praça entre as duas mãos de uma grande avenida.

Hoje, a Academia Aberta está em sete praças, funcionando todas as noites, com professoras e professores coordenando os treinamentos e estimulando os moradores a se exercitarem.

Nessas sete praças, e em outras oito, a prefeitura já instalou, ainda, sistemas de wi-fi gratuito. E essas ações fazem sucesso.

Andando pela cidade à noite, é quase impossível ver uma praça vazia. Em uma delas, um

grupo ensaia a coreografia que apresentará na festa junina da cidade – um evento comparável ao Carnaval de outras cidades. Ao lado, um professor treina a equipe de basquete de uma escola. Mais à frente, um grupo de skatistas ensaia suas novas manobras.

EDUCAÇÃO

Na área educacional, as apostas da prefeitura já apresentam resultados. O governo municipal investiu em obras de infraestrutura e na formação de professores. Escolas passaram por reformas, receberam aparelhos

de ar-condicionado, e a merenda escolar foi melhorada. Houve também um aumento no número de vagas nas creches.

Com esses investimentos, o índice de frequência escolar chegou a 90%, segundo dados da prefeitura – uma prova de que a escola agrada aos alunos.

Como resultado dessa política, a qualidade do ensino na cidade superou a média do país, e, no ano passado, o município alcançou resultados no Ideb (Índice de Desenvolvimento da Educação Básica) previstos para ser atingidos apenas em 2021.

Marcos Lima/Divulgação



Damorida, feijão com peixe, pimenta e tucupi



Dore um tucupi preto e cogumelo ianomâmi



Peixe dourado com crosta de castanha

gastronomia

COGUMELO IANOMÂMI DÁ NOVO SABOR À CULINÁRIA LOCAL

Além dos peixes, pratos regionais exploram a pimenta, o tucupi, as castanhas e ingredientes de origem indígena

Tambaqui, matrinxã, pirarucu. A culinária de Boa Vista, assim como a de toda a região amazônica do Brasil, é forte nos pescados. Em qualquer restaurante da cidade, há uma infinidade de peixes, preparados de várias maneiras – assados, ensopados, fritos, grelhados, em caldeiradas...

Mas há pratos exclusivos, muitos de origem indígena, que fazem a fama da localidade. É o caso da damorida: feita com carne de porco, de boi ou peixe, é um caldo apimentado à base de tucupi. Após moquear (um modo de

assar) a carne, são acrescentados a pimenta e o tucupi.

Matriarca gastronômica da região, experimentadora e referência para os novos chefs locais, a chef Kalu Brasil é praticamente a “embaixadora” da damorida em todo o Brasil.

Além das receitas tradicionais, chefs locais e de fora têm descoberto o potencial gastronômico da cidade para fazer novas receitas utilizando cogumelos ianomâmi, pimentas de todos os tipos e cores, caxiri e tucupi.

A grande vedete deste momento é o cogumelo ianomâmi,

descoberto quase por acaso. Pesquisadores do Instituto Socioambiental (ISA), uma ONG que trabalha na reserva ianomâmi, costumavam levar cogumelos desidratados para preparar seus pratos. Foi quando descobriram que os índios também produziam, e comiam, cogumelos semelhantes àqueles. Foi o passo inicial.

O cogumelo é coletado pelos próprios índios, em uma área da reserva de difícil acesso, perto da fronteira com a Venezuela. De Boa Vista até lá são três horas de avião e mais oito horas de caminhada. Nas aldeias, os índios costumam

comê-lo com banana verde assada na própria folha da bananeira.

“O cogumelo ianomâmi tem tudo para ser a grande iguaria roraimense”, diz o chef Beto Bellini, que busca trabalhar uma cozinha moderna com uma pegada local. “É preciso modernizar a culinária da região”, afirma Bellini, que, por conta de seu trabalho com o cogumelo, já recebeu em sua cozinha vários chefs renomados, como Alex Atala.

Bellini vem fazendo várias experimentações com produtos da região. O tucupi preto, por exemplo, é feito após cozinhar

o tucupi tradicional por horas, e pode ser usado tanto em receitas doces como salgadas. “Querida fazer uma sobremesa usando o cogumelo e o tucupi preto”, diz o chef, explicando como criou a Ouro da Floresta, sobremesa que leva banana caramelizada, castanha do Brasil, tucupi preto, cogumelo ianomâmi e cumaru, uma espécie de açafrão.

O chef também se inspira nos índios para elaborar coquetéis. O mais recente que criou é feito à base de caxiri, bebida alcoólica proveniente da fermentação da mandioca (no caxiri tradicional,

as índias mascam pedaços de mandioca e os cospem em um caldeirão para que a mandioca fermente e produza álcool). “Mas agora ele não é mais feito assim”, ironiza Bellini. O novo coquetel leva caxiri, suco de abacaxi, pimenta jequitiaia, raspas de cumaru e geléia de pimenta de cheiro.

A ideia de comercializar o cogumelo como iguaria interessou os índios, que passaram a ter uma fonte de renda. Cada 5 gramas de cogumelo desidratado custam cerca de R\$ 25, e a comercialização é feita pelo próprio ISA, que repassa o valor das vendas aos índios.