INTERCÂMBIO AMAZÔNIA





INTERCÂMBIO AMAZÔNIA

REALIZAÇÃO
Melting Pot Foundation
Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA)
Instituto Paulo Martins

COORDENAÇÃO GERAL
Michelangelo Cestari
Joanna Martins
Paulo Anijar
Simon Lau Cederholm
João da Mata Nunes Rocha
Sérgio Abdon

LABORATÓRIOS CULINÁRIOS
Coordenação de produção
Natascha Penna
Fernanda Gemaque

Assistência de produção
Monica Costa

Facilitação
Felipe Gemaque

Assessoria de comunicação
Emiliana Costa

Gestão financeira
Thais Porto

CONTEÚDO
Dominik Giusti - Tuya Comunicação

FOTOGRAFIA
Amana Mídia / Lorena Fadul

DESIGN E IDENTIDADE VISUAL
Lumina Comunicação e Arte

FINANCIAMENTO
O Projeto Intercâmbio Amazônia foi financiado pela Cooperação de Desenvolvimento Internacional da Dinamarca (Danida)

AGRADECIMENTOS ESPECIAIS
Ao Centro Universitário do Estado do Pará (Cesupa), pela cessão do espaço para realização dos laboratórios culinários, e a todas as famílias, produtores, cozinheiros e lideranças que nos receberam com generosidade, partilharam seus saberes e contribuíram para a construção coletiva deste intercâmbio.

INTERCÂMBIO AMAZÔNIA

Belém Dinamarca

Belém | Pará
2025



SUMÁRIO

06 Apresentação

16 Laboratórios culinários

18 Laboratório 01
30 Receitas
42 Laboratório 02
54 Receitas
62 Laboratório 03
74 Receitas

82 Chefs convidados e participantes selecionados

94 Instituições realizadoras

APRESENTAÇÃO

O Projeto Intercâmbio Amazônia nasceu do desejo de aproximar pessoas por meio da comida — de conectar quem planta com quem cozinha, quem vive o dia a dia da floresta com quem busca compreender seus sabores. Uma iniciativa movida pelo encontro entre saberes, territórios e práticas que, juntos, buscaram construir novos caminhos, com base em três iniciativas: os laboratórios culinários, as visitas às comunidades produtoras e os jantares ao final de cada laboratório.

O ponto de partida foi nas comunidades amazônicas, onde a produção acontece com o pé no chão, o olho no tempo e a mão na terra. Ali, o alimento é mais do que sustento: é cultura, identidade e economia local. Com respeito a esses modos de fazer, o projeto propõe trocas verdadeiras, nas quais todos aprendem e ensinam.

A iniciativa reuniu jovens cozinheiros e cozinheiras da Amazônia, chefs convidados, produtores locais e parceiros internacionais em uma série de vivências e visitas técnicas. Mais do que executar receitas, buscou-se construir coletivamente formas de valorizar a produção local e fortalecer vínculos entre o campo e a mesa. O objetivo é fazer com que os ingredientes amazônicos circulem de forma justa, qualificada e conectada aos seus contextos de origem.



Para o ministro do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar, Paulo Teixeira, a parceria entre o MDA e a Embaixada Real da Dinamarca representa um exemplo concreto de cooperação internacional voltada à promoção da bioeconomia e à valorização dos saberes tradicionais. Ele destaca que o Intercâmbio Amazônia demonstra como a troca de experiências entre agricultores familiares, comunidades extrativistas, chefs e pesquisadores pode gerar inovação, fortalecer cadeias produtivas sustentáveis e ampliar o reconhecimento dos alimentos da região dentro e fora do país.

> **“Trata-se de uma ação que alia desenvolvimento local, inclusão produtiva e preservação ambiental — pilares de uma bioeconomia inclusiva na qual a agricultura familiar é protagonista.”**

Teixeira também observa que a COP 30, que será realizada em Belém, representa uma oportunidade histórica para reafirmar o papel estratégico da Amazônia na agenda global da sustentabilidade. Ao dar visibilidade à produção de base familiar e comunitária, segundo ele, o evento reforça a importância de construir cadeias de valor justas e resilientes, alinhadas à conservação da floresta e da sociobiodiversidade.



Joanna Martins, diretora do Instituto Paulo Martins, acredita que o Intercâmbio Amazônia foi uma experiência transformadora, tanto para os participantes quanto para as comunidades envolvidas. A convivência entre profissionais locais, chefs internacionais e moradores gerou trocas genuínas, aprendizado mútuo e um sentimento de reconhecimento coletivo. Joanna avalia que o formato do projeto — leve, colaborativo e profundo — mostrou o poder da gastronomia como ferramenta de conexão e valorização de saberes.

Ela também ressalta que a aproximação com a COP 30 vem impulsionando uma nova valorização dos produtos regionais. O olhar para os ingredientes locais tem se intensificado, e a presença de visitantes interessados em sustentabilidade pode ampliar mercados e abrir novas oportunidades. Segundo Joanna, esse movimento faz com que o poder público e a sociedade percebam o potencial da bioeconomia e da gastronomia como vitrines para um modelo econômico amazônico baseado em floresta em pé, respeito à natureza e geração de renda para quem vive nela.

O fundador da Melting Pot Foundation, Claus Meyer, vê na comida um poderoso meio de transformação social. Para ele, cozinhar é um ato de cuidado e pertencimento — uma forma universal de expressar respeito e amor. Na Amazônia, essa visão encontra terreno fértil: um ecossistema generoso, repleto de ingredientes, tradições e modos de vida que inspiram uma relação equilibrada com a natureza. Meyer acredita que projetos como o Intercâmbio Amazônia mostram como grandes mudanças podem nascer de pequenos gestos — de uma mesa compartilhada, de um jovem que sonha com um futuro melhor, da força que surge quando criatividade e solidariedade caminham juntas.

Ao refletir sobre o momento de Belém com a chegada da COP 30, ele destaca que os chefs locais têm a chance de mostrar ao mundo não apenas sua técnica, mas sua identidade. Mais do que impressionar, o desafio é traduzir em sabores a essência da Amazônia: a convivência entre pessoas, terra e água. Para Meyer, a verdadeira inovação nasce do conhecimento profundo do território e da coragem de olhar o familiar com novos olhos.

Cada etapa do Intercâmbio Amazônia reafirma esse propósito: fortalecer quem produz, inspirar quem cozinha e criar novas relações de confiança entre comunidades, cozinhas e territórios. Tudo isso com um princípio claro — valorizar a Amazônia por dentro, a partir das pessoas que vivem, trabalham e transformam essa região todos os dias.



Jantares de intercâmbio: consolidação dos laboratórios culinários e inspiração para a COP 30

Como parte da programação do projeto, os jantares realizados no restaurante Santa Chicória, em Belém, do chef Paulo Anijar, reuniram chefs do Brasil, Dinamarca e Bolívia em um exercício de criação coletiva. Cada menu sintetizou o percurso do respectivo laboratório, transformando ingredientes amazônicos em narrativas que unem culturas, técnicas e formas de viver a gastronomia como expressão da floresta.

O jantar do primeiro laboratório marcou a integração de três países. Paulo Anijar, Kenzo Hirose (Bolívia), Simon Lau e Bertil Tottenborg (Dinamarca) criaram juntos um menu que transitou entre a Amazônia e os Andes. O croquete de mandioca e tucupi, servido com melaço de jabuticaba, abriu o percurso com uma combinação entre acidez e dulçor. O pato maturado e crocante e o pirarucu defumado com cupuaçu e manteiga torrada reafirmaram a força da proteína amazônica reinterpretada em diferentes técnicas. O jacaré com creme de abacate e mamão verde trouxe surpresa e equilíbrio tropical. O sudado amazônico encerrou os pratos principais, e o abacaxi com sorvete de farofa e gel de cachaça finalizou a noite com leveza e espírito festivo.



No segundo laboratório, os chefs Paulo Anijar, Marie-Sophie Grønlund e Simon Lau conduziram uma experiência que explorou sabores intensos e camadas de acidez, gordura e textura. O fígado de pato com crocante de tapioca e acerola marcou o início com um toque amazônico sobre uma base clássica. Seguiram-se o gazpacho amazônico e o bolinho de caranguejo com temperos do Pará, que anteciparam a sequência de pratos principais. O primeiro trouxe peixe em folhas cítricas, flor de jambu e pimenta de cheiro fermentada, com notas de cupuaçu e abóbora; o segundo, pato ao molho de especiarias com massa recheada do próprio pato. As sobremesas equilibraram potência e delicadeza: jambo, hibisco e queijo do Marajó, seguidos de chocolate, açaí e priprioca — um fecho aromático e simbólico da cozinha da floresta.

Já o terceiro jantar aproximou o olhar de Paulo Anijar (Brasil) aos dos dinamarqueses Simon Lau, Bo Frederiksen e Marc Bac, em um menu de contrastes sutis e combinações precisas. O arenque e o pão preto abriram a noite, seguidos por um peixe defumado com confit de tomate e chicória. O porco com jambu, raspas de limão e cebola caramelizada trouxe um diálogo entre o agridoce paraense e a precisão escandinava. Na sequência, o tartar com palmito do cerrado e emulsão de ostra revelou o frescor das águas e da terra. A pescada em bouillon de caranguejo foi o ponto alto da harmonia entre texturas, encerrando com a leveza da panacota de iogurte e sorbet de acerola com rochas de gengibre.

Essas três experiências marcaram a etapa final dos laboratórios culinários e serviram de inspiração para o jantar que será realizado durante na COP 30, com a presença de autoridades do Brasil e da Dinamarca. Mais do que menus, expressaram o amadurecimento das trocas entre chefs e comunidades, consolidando um repertório culinário que representa a Amazônia em diálogo com o mundo.

VOZES DA AMAZÔNIA

Relatos das comunidades participantes dos laboratórios culinários revelam a potência dos saberes locais e a profundidade das relações entre quem cultiva, transforma e compartilha o alimento na Amazônia.

As experiências vividas com os produtores e as produtoras das comunidades do interior da Amazônia paraense revelam o coração pulsante do Projeto Intercâmbio Amazônia. São vozes que nascem do dia a dia das roças, das margens dos rios e das cozinhas comunitárias, onde o trabalho com os ingredientes locais sustenta modos de vida, tradições e memórias.

Esta seção reúne vozes que nos marcaram de forma especial. São pessoas que, com generosidade, abriram espaço para compartilhar seus saberes e vivências. Seus relatos revelam o valor do encontro e da escuta: momentos em que o conhecimento circula de uma mão para outra, de uma cozinha para outra, fortalecendo a partilha e a continuidade dos fazeres que nos unem pelo cuidado com o alimento e pela valorização da sociobiodiversidade em cada território.



Comunidade Quilombola Espírito Santo do Itá, município de Santa Izabel do Pará

"A mandioca é a base da nossa vida e da nossa cultura. Mesmo com a perda de muitas áreas de roça, seguimos firmes, produzindo farinha, goma, tucupi e maniva com o que temos e comprando de parceiros quando é preciso. O trabalho é coletivo, a gente colhe, raspa e torra juntos, mantendo viva a tradição. O Festival da Mandioca é o nosso maior orgulho: valoriza as mulheres, movimenta a comunidade e mostra o que sabemos fazer. É um tempo de alegria, de partilha e de aprendizado entre gerações. As crianças crescem vendo o trabalho dos pais, aprendendo desde cedo o valor da terra. Quando o festival virou patrimônio cultural, todos se sentiram mais reconhecidos. A mandioca nos une e nos ensina a resistir com dignidade, cuidando da nossa história e do nosso futuro."

Sigla Regina Pantoja de Freitas
Fundadora do Museu da Mandioca



Comunidade Campo Limpo, município de Santo Antônio do Tauá

"Na Comunidade, a gente segue unido e trabalhando junto pela agricultura sustentável. Hoje somos mais de cem produtores organizados em associação, cooperativa e agroindústria. Plantamos de tudo um pouco: macaxeira, batata-doce, abacate, açaí, limão, melancia, abóbora, cheiro-verde, alface, rúcula, jambu, espinafre, almeirão, mostarda, tomate e pimentão. Investimos em sistemas agroflorestais e na produção orgânica, com o apoio de parceiros que acreditam no nosso trabalho. A cooperativa fortaleceu nossa autonomia e abriu novos caminhos para comercializar o que a gente produz. Com o tempo, a Natura chegou como parceira e ajudou a transformar a comunidade, trazendo capacitação, estrutura e geração de renda. Conquistamos melhorias importantes, como sistema de abastecimento de água, maquinário e moradias de alvenaria. A renda cresceu, os jovens estão se qualificando e o conhecimento circula entre as gerações. Hoje temos orgulho do que construímos coletivamente e seguimos cheios de sonhos, mantendo a floresta em pé e cuidando da natureza que sustenta nossa vida."

Nazareno Neves Mateus
Presidente da Cooperativa de Produtores Rurais de Campo Limpo (CoopCamp)



Comunidade Lauro Sodré, do município de Curuçá

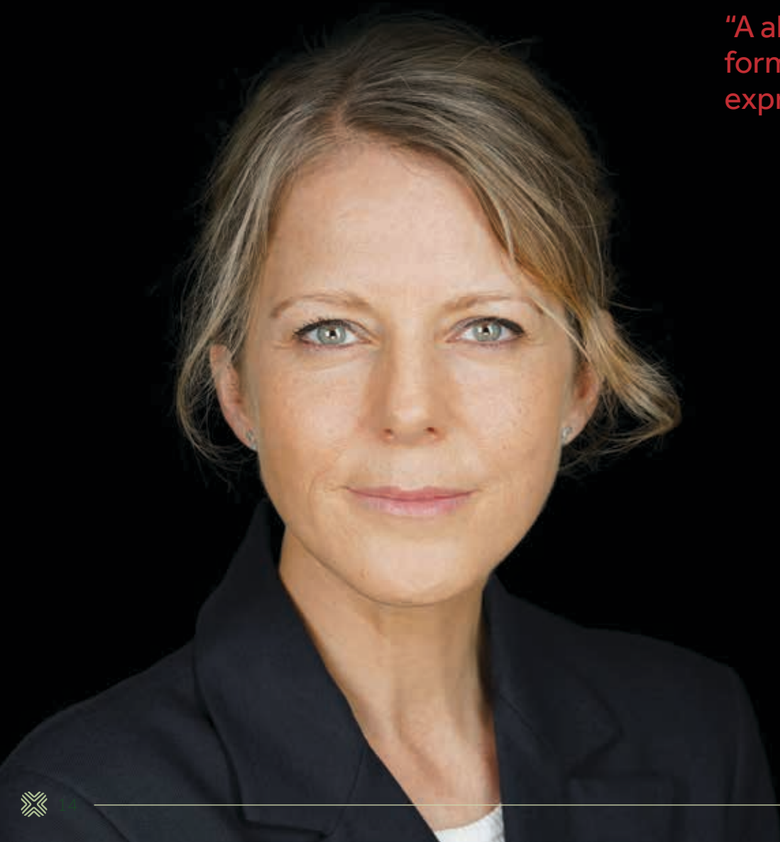
"Antes, a gente usava só as conchas das ostras para fazer cal, misturar na massa e construir casas, mas ninguém comia a ostra. Depois começaram a provar, fritar, experimentar. Um biólogo cubano, Leonardo Chagas, veio pesquisar em Curuçá e viu que o melhor local para cultivo era a Vila Lauro Sodré, por conta da cabeceira de rio. Era por volta do ano 2000, e muita gente se envolveu. No início foi difícil, porque não dava renda rápida, mas os fundadores, como seu José e dona Elza, não desistiram. Com o tempo, a atividade cresceu, formamos a Aquavila em 2006 e passamos a vender sementes e ostras para outras associações e estados, como Maranhão e Bahia. Hoje, trabalhamos com a ostra Crassostrea gasar, nativa da região, e seguimos dialogando com os órgãos ambientais para garantir o transporte legal e seguro do produto. O cultivo envolve cerca de 10 associados, cinco mulheres e cinco homens, e movimenta cerca de 50 pessoas das famílias locais. É um processo bonito, que exige cuidado e paciência, mas dá orgulho ver o resultado, desde a sementinha até chegar à mesa. Nesse período da COP, é bom mostrar nossa realidade e reforçar que dá, sim, para preservar e viver bem, cuidando da natureza para os filhos e netos."

Taciara Freitas da Silva Galvão
Presidente da Aquavila

Entrevista

EVA BISGAARD PEDERSEN

Embaixadora da Dinamarca no Brasil



Eva Bisgaard Pedersen é embaixadora da Dinamarca no Brasil desde 2022 e diplomata com mais de vinte anos de experiência. Esta é a segunda vez que atua no país, onde foi cônsul-geral em São Paulo entre 2013 e 2018.

Ao longo de sua carreira, tem se dedicado a fortalecer o diálogo e a cooperação entre países, acreditando na diplomacia como ponte para soluções conjuntas e sustentáveis.

"A alimentação é uma das formas mais poderosas de expressão cultural."

A frase da Embaixadora da Dinamarca no Brasil, Eva Bisgaard Pedersen, resume o espírito do Projeto Intercâmbio Amazônia, uma iniciativa que transforma a cozinha em território de encontro entre culturas, saberes e modos de vida. Nesta entrevista, a Embaixadora fala sobre o significado dessa colaboração e o papel da comida como ponte entre povos.

Ao refletir sobre o poder da gastronomia em unir tradição e inovação, ela destaca que cozinhar juntos é também um ato de cooperação e também uma forma de aprender, respeitar e criar caminhos para um futuro mais justo, criativo e sustentável, dentro e fora da Amazônia.

O que motivou a Embaixada da Dinamarca a apoiar um projeto como este na Amazônia?

A Dinamarca tem um compromisso de longa data com a promoção do desenvolvimento sustentável e do crescimento inclusivo. Apoiar um projeto na Amazônia se alinha perfeitamente a esses valores. A região possui imensa importância para a estabilidade climática global e a biodiversidade, mas também enfrenta profundos desafios socioeconômicos. Ao combinar gastronomia, sustentabilidade e desenvolvimento comunitário, este projeto demonstra como a alimentação pode ser um catalisador tanto da proteção ambiental quanto da inclusão social. Além disso, a iniciativa está fortemente conectada ao conceito de bioeconomia, que valoriza a natureza não apenas pela sua preservação, mas como base para inovação, geração de renda e prosperidade local.

Como você enxerga o papel da comida e da cultura na construção de pontes entre países?

A alimentação é uma das formas mais poderosas de expressão cultural. Ela reflete história e identidade e pode conectar pessoas através de fronteiras com mais eficácia do que palavras. Por meio da gastronomia, cria-se um espaço de aprendizado e respeito mútuos, onde as tradições locais encontram a inovação global. Nesse sentido, a colaboração culinária se torna uma forma de diplomacia, fomentando a compreensão, a confiança e a criatividade entre a Dinamarca e o Brasil. Ao mesmo tempo, ao promover a gastronomia sustentável, destacamos como cultura e alimentação podem contribuir para um novo modelo econômico que valoriza os recursos locais de forma responsável e cria pontes entre o conhecimento tradicional e as práticas modernas de sustentabilidade.

Por que é importante para a Dinamarca promover o desenvolvimento sustentável em regiões como a Amazônia?

A floresta amazônica é um patrimônio dos países que a abrigam, mas sua preservação é crucial para todo o planeta. A Dinamarca reconhece que o desenvolvimento sustentável nesta região deve andar de mãos dadas com a inclusão social e as oportunidades econômicas. Como destacou o Presidente Lula, a floresta não é um santuário, mas um lugar onde as pessoas devem poder viver. Apoiar projetos que colocam essa visão em prática como este ajuda a transformar a Amazônia em um exemplo vivo de como a proteção ambiental e o bem-estar humano podem coexistir. Ao fortalecer iniciativas locais que valorizam a biodiversidade e empoderam comunidades, a Dinamarca contribui para a proteção ambiental a longo prazo, ao mesmo tempo em que ajuda a garantir que os benefícios da sustentabilidade cheguem às pessoas que vivem e dependem da floresta.

Você acredita que esse intercâmbio culinário pode inspirar novas parcerias no futuro?

Com certeza. Esta iniciativa reúne chefs, produtores, pesquisadores e formuladores de políticas criando uma base sólida para futuras colaborações, demonstrando resultados tangíveis em gastronomia sustentável.

Que mensagem gostaria de deixar para os chefs, produtores e profissionais envolvidos nesta iniciativa?

Vocês são os verdadeiros embaixadores desta iniciativa. Por meio de sua criatividade, dedicação e respeito pela natureza, vocês mostram que o futuro da gastronomia pode ser sustentável e inspirador. Cada ingrediente local destacado e cada conexão construída contribui para uma sistema alimentar mais inclusivo e responsável, promovendo a bioeconomia amazônica. Nós valorizamos profundamente o trabalho realizado por vocês e acreditamos que esse exemplo repercutirá muito além da Amazônia, inspirando ações globais pela sustentabilidade.

LABORATÓRIOS CULINÁRIOS:
A cozinha como o ponto de encontro

Os laboratórios culinários foram concebidos como espaços vivos de criação, troca e experimentação. Nada aqui vem pronto: o conhecimento circula pelas mãos, pelos cheiros, pelos sabores e pelas histórias que cada participante carrega. A proposta pedagógica uniu campo e cozinha, teoria e prática, saber tradicional e técnica contemporânea, sempre partindo do princípio de que se aprende fazendo — e, principalmente, fazendo junto.

Em meio a uma série de atividades na cozinha do Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA), as visitas às comunidades tradicionais do Pará foram etapas fundamentais do Intercâmbio Amazônia. Mais do que reconhecimento de território, esses momentos permitiram escutar os modos de vida, observar os saberes alimentares locais e estabelecer vínculos com quem vive da e na floresta. O contato com produtores, cozinheiras e lideranças foi o ponto de partida para um processo de construção coletiva baseado na escuta e no respeito.

Na prática, os participantes selecionados para o projeto foram organizados em grupos pequenos e diversos, reunindo diferentes perfis, origens e experiências. Cada grupo recebeu um conjunto de ingredientes da Amazônia e a missão de criar uma receita original — combinando o que sabiam com o que aprenderam ao longo do percurso. A ideia nunca foi seguir uma fórmula pronta, mas abrir espaço para a criação livre, para o teste, o erro, a adaptação, o improviso e, acima de tudo, para a troca.

Os ingredientes vieram diretamente dos territórios e refletem a riqueza da sociobiodiversidade amazônica: mandioca em diferentes formas, jambu, tucupi, peixes de rio, pimentas, ervas, goma, frutos nativos. Cada um exige cuidado, tempo e conhecimento, e trabalhar com eles é também uma forma de reconhecer os sistemas produtivos, os contextos culturais e as práticas que sustentam a vida na região.

Confira a seguir os detalhes e histórias de cada laboratório

Lab #1

MANDIOCA, A RAINHA DO BRASIL

Tema do Laboratório Culinário #1 norteou as experimentações e as atividades com os participantes do projeto. Conhecimentos foram aprofundados com a visita à Comunidade Quilombola Espírito Santo do Itá, em Santa Izabel do Pará.









Rainha do Brasil: assim foi classificada por Câmara Cascudo a mandioca, por ser um alimento soberano, nascido da terra e capaz de sustentar um país inteiro com suas infinitas formas, texturas e sabores. Nenhum outro ingrediente traduz tão bem a alma brasileira. Onipresente à mesa, da tapioca urbana ao beiju de roça, ela é ao mesmo tempo alimento, ofício e memória. Na Amazônia, seu reinado é absoluto: cada raiz carrega histórias de cultivo, de partilha e de resistência.

É dessa raiz ancestral que brotam o tucupi, a farinha baguda, o beiju xica e tantas outras expressões do paladar amazônico, nomes que soam familiares aos paraenses, mas ainda ecoam como mistério para o resto do mundo. Foi também a mandioca o ponto de partida do Laboratório Culinário #1 do Projeto Intercâmbio Amazônia, que reuniu os participantes em torno de um mesmo propósito: compreender e reinventar, com respeito, o alimento que é base da culinária e da cultura da floresta.

Durante quatro dias de atividades, entre 28 e 31 de julho, no CESUPA, cozinhas se transformaram em espaços de criação e aprendizados, onde se misturaram o uso tradicional da mandioca às inovações contemporâneas voltadas à criação de novas receitas.

Comunidade Quilombola Espírito Santo do Itá



Como parte da programação do Laboratório Culinário, os participantes do Projeto Intercâmbio Amazônia realizaram uma visita de campo à Comunidade Quilombola Espírito Santo do Itá, em Santa Izabel do Pará. A atividade promoveu uma jornada de escuta e troca com agricultores e agricultoras locais, incluindo a visita à casa de farinha, ao Museu da Mandioca e o compartilhamento de um almoço regional com produtos da própria comunidade, preparado pelas mulheres – consideradas as guardiãs dos saberes da mandioca.

Durante a visita, os moradores apresentaram diferentes formas de uso do tubérculo, destacando etapas da cadeia produtiva que vão desde o plantio até a produção artesanal de derivados destinados ao consumo e à comercialização. A experiência reforçou o protagonismo das comunidades no cuidado com os saberes alimentares e na valorização da sociobiodiversidade amazônica.

A imersão territorial é um dos pilares metodológicos do Laboratório e busca fortalecer os vínculos entre profissionais da gastronomia e os saberes tradicionais que sustentam a cadeia da sociobiodiversidade na Amazônia. Um dos símbolos mais fortes dessa conexão é o Museu da Mandioca, espaço criado e mantido pela própria comunidade como forma de preservar e valorizar esse patrimônio cultural.





Onde a mandioca conta a história de um povo

A cerca de uma hora de Belém, no município de Santa Izabel do Pará, está a Comunidade Quilombola Espírito Santo do Itá, formada por cerca de 180 habitantes — em sua maioria famílias negras descendentes de pessoas escravizadas. O modo de vida da comunidade está profundamente ligado ao cultivo da mandioca, base de sua alimentação, economia e identidade cultural. Com pouco mais de 16 mil hectares, o território foi oficialmente titulado em 2024 pelo Instituto de Terras do Pará (Iterpa), após anos de mobilização e resistência coletiva.

As origens do quilombo remontam ao século XVII, quando um grupo de franceses vindo do Maranhão se estabeleceu na região trazendo pessoas escravizadas. Diante da ameaça de confronto com os portugueses, os colonos fugiram, deixando para trás os africanos que ali permaneceram e construíram uma nova vida em liberdade. Ao longo desse processo, os recém-libertos estabeleceram contato com povos indígenas locais, assimilando práticas agrícolas e saberes sobre o manejo da mandioca, que se tornaria o eixo central da vida comunitária.

Hoje, essa herança se mantém viva nas casas, nas roças e nas festas. Farinha, tucupi, goma, beiju e maniçoba não são apenas alimentos, são expressões de um modo de vida transmitido entre gerações. Pesquisadores como Gilberto Freyre, Câmara Cascudo e Roberto DaMatta identificaram a mandioca como um dos pilares da alimentação e da identidade brasileira, e no Espírito Santo do Itá essa presença é ainda mais evidente: ela alimenta o corpo e a memória.

Entre as guardiãs desse saber está Silvane Santos, mulher quilombola que aprendeu desde cedo o valor da terra e do alimento feito com as próprias mãos. Hoje, é presidente da Associação Quilombola Espírito Santo do Itá e também dedica-se à produção artesanal de derivados da mandioca e à



transmissão desses conhecimentos às novas gerações. “Nossa comunidade é remanescente de escravizados, e temos muito orgulho disso. Ela foi construída pela agricultura familiar, principalmente com a mandioca, que passou de geração em geração”, conta Silvane.

O nome do território vem dos antepassados que viviam às margens do igarapé Espírito Santo do Itá. Com o tempo, as famílias se reorganizaram e decidiram concentrar as moradias em uma área comum, reservando outro espaço para o cultivo — uma estratégia que fortaleceu o sentimento de coletividade e otimizou o trabalho na roça. “Quando eu era criança, fazia de tudo: plantava, cuidava e colhia. Hoje sou raspadeira e, junto com uma amiga, produzo o beiju Chica, que tem o nosso jeito, a nossa marca”, explica.



A mandioca continua sendo o coração da comunidade. Dela surgem produtos como farinha, tucupi, goma, maniçoba, beiju Chica e pé de moleque, preparados com técnicas tradicionais que resistem ao tempo e às mudanças. “Mesmo com a terra mais cansada, seguimos cultivando. A mandioca sempre foi nossa segurança, o que garante que nunca falte alimento”, diz Silvane.

Além de garantir sustento, a mandioca é também símbolo de pertencimento. Está presente nas festas, celebrações e rituais religiosos, marcando o calendário e a memória do território. Para Silvane, o desafio atual é manter o interesse dos jovens nesse modo de vida. “A gente tenta passar o valor da mandioca e o que ela representa para nossa história. Alguns aprendem, mas muitos acabam buscando outras oportunidades fora do campo.”

Entre saberes ancestrais e práticas de subsistência, o Espírito Santo do Itá segue reafirmando sua identidade. A cada roçado, a cada fornada de farinha, renasce a história de um povo que transformou a mandioca em símbolo de resistência, autonomia e continuidade cultural.

FESTIVAL DA MANDIOCA

Desde 2014, a comunidade realiza o Festival da Mandioca, evento anual que surgiu com o objetivo de valorizar os saberes locais e fortalecer a economia comunitária. Realizado geralmente no mês de abril, o festival promove demonstrações de farinhadas, apresentações culturais, oficinas e comercialização de alimentos à base de mandioca, atraindo visitantes da região e de outros estados. O evento também tem gerado visibilidade para a comunidade no campo do turismo cultural e da valorização da agricultura tradicional.

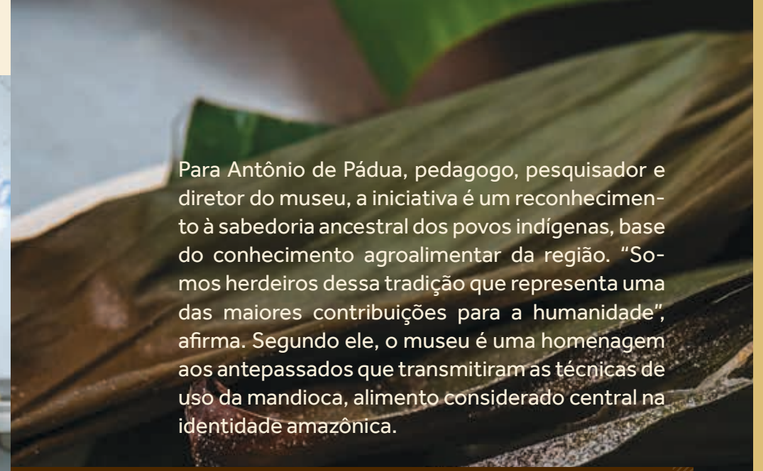
A experiência de Espírito Santo do Itá revela como o cultivo da mandioca, além de garantir segurança alimentar, pode estruturar formas de organização social, fortalecer vínculos culturais e sustentar estratégias de resistência. Mais do que um recurso econômico, a mandioca se apresenta, nesse contexto, como fundamento de uma identidade coletiva construída ao longo de gerações.

O sommelier dinamarquês Bertil Tøttenborg, que vive há dez anos na América do Sul e já morou na Bolívia, Brasil e atualmente vive na Argentina, acumula sete anos de experiência com a mandioca — ou yuca, como é chamada na Bolívia —, ingrediente essencial para várias comunidades. Ele ressalta sua versatilidade, que vai além da versão frita, chegando a molhos como o tucupi e o tucupi preto, além de usos em drinks. No Pará, conheceu novos modos de preparo na comunidade quilombola de Espírito Santo do Itá, o que ampliou seu olhar sobre o produto.



"Tenho conhecimento da mandioca, mas não da maneira como vi aqui. Foi uma experiência fantástica, que me permitiu enxergar novas possibilidades, especialmente no universo das bebidas. Fora daqui, pouca gente conhece a realidade amazônica, e por isso iniciativas como o Intercâmbio Amazônia são tão importantes para apresentar essa região preciosa ao mundo". (Bertil Tøttenborg)





Para Antônio de Pádua, pedagogo, pesquisador e diretor do museu, a iniciativa é um reconhecimento à sabedoria ancestral dos povos indígenas, base do conhecimento agroalimentar da região. "Somos herdeiros dessa tradição que representa uma das maiores contribuições para a humanidade", afirma. Segundo ele, o museu é uma homenagem aos antepassados que transmitiram as técnicas de uso da mandioca, alimento considerado central na identidade amazônica.

"A mandioca carrega valores, memórias afetivas e significados profundos. Tudo isso está presente no museu. Esperamos que as futuras gerações se sintam parte desse legado e contribuam para preservá-lo, sendo protagonistas de sua própria história. O museu foi feito com muito amor e carinho para os amazônidas e para todos os brasileiros". (Antônio de Pádua)





A chef Bruna Péua, uma das profissionais de gastronomia de Belém selecionadas para participar dos laboratórios, também ressalta o impacto da experiência. Para ela, o intercâmbio vai além da criação de pratos e permite uma reflexão mais ampla sobre os processos produtivos da culinária local. "Nós já temos os produtos, mas agora começamos a pensar em como utilizá-los de forma mais integrada, considerando toda a cadeia produtiva e também o conhecimento acadêmico", explica. Segundo Bruna, um dos pontos mais marcantes foi o contato direto com técnicas tradicionais mantidas pelas comunidades.

"O projeto não é apenas sobre quem vem de fora, mas também sobre fortalecer o orgulho e o sentimento de pertencimento de quem está aqui". (Bruna Péua)

Troca de saberes



Ao final do Laboratório, os participantes compartilharam os resultados da experiência e ressaltaram o potencial transformador do projeto. Kelly Castro, uma das integrantes do Intercâmbio Amazônia, destacou a força da tradição ao preparar um prato típico da região. "Queríamos colocar tudo, mas entendemos que, às vezes, o menos é mais", afirmou. Segundo ela, a simplicidade e autenticidade dos sabores encantaram os chefs convidados e reafirmaram o valor da cultura local. Kelly também se disse emocionada ao ver os mesmos ingredientes sendo reinventados em outras abordagens gastronômicas.

"Foi muito bonito ver como eles apresentaram novas formas de usar os mesmos produtos, com outros sabores e jeitos de trabalhar. Isso inspira a gente a seguir aprendendo e valorizando os saberes da nossa terra". (Kelly Castro)









Para o chef boliviano Kenzo Hirose, do restaurante Gustu, integrante da seleta lista do Latin America's 50 Best Restaurants, participar do projeto em Belém é uma chance de conhecer a Amazônia brasileira e lembrar que a floresta não tem fronteiras — atravessa Bolívia, Peru, Colômbia, Equador e Brasil. Ele defende que todo cozinheiro deveria vivenciar o trabalho das comunidades que cultivam produtos nativos para compreender as raízes da gastronomia e valorizar esses ingredientes.

"É entender nossas origens, apresentar os produtos com o respeito que merecem e pensar numa gastronomia sustentável, conectada ao meio ambiente e à preservação de saberes e sabores ancestrais da América Latina". (Kenzo Hirose)



"Estamos falando também de pertencimento e identidade. Ao promover esse espaço de trocas, o Laboratório contribui para ampliar horizontes e consolidar a gastronomia amazônica como referência mundial".
(Joanna Martins)

Se por um lado o Laboratório resgata e valoriza saberes tradicionais, representados pelo trabalho de comunidades que mantêm vivas técnicas ancestrais, por outro também abre espaço para a inovação como aliada da gastronomia amazônica. Um exemplo é a Manioca, cuja visita realizada pelos participantes do Laboratório marcou a abertura das atividades sobre a mandioca. A empresa, fundada por Joanna Martins — que também dirige o Instituto Paulo Martins — é reconhecida por transformar ingredientes da floresta em produtos de alto padrão, unindo processos produtivos modernos e tecnologia ao respeito às origens culturais. Para Joanna, o impacto do Laboratório vai muito além da formação técnica.

Lab #1
RECEITAS



Grupo 01

PIRARUCU DE CASACA

Cláudio Gibson | Jailsa Costa | Kelly Castro | Verena Aquino | Jhôw Ramos



Ingredientes

200 g de pimenta de cheiro
1 mç de coentro
1 mç de chicória
2 unid de cebola branca
6 dentes de alho
6 unid de bananas da terra maduras
900 ml óleo para fritura
Sal a gosto

2 kg de pirarucu salgado
1 kg de farinha de mandioca
500 ml de leite de coco
200 ml de azeite extra virgem
250 g de manteiga com sal
1 unid de pimentão vermelho
1 unid de pimentão amarelo
1 unid de pimentão verde

Modo de preparo

- Comece dessalgando o pirarucu de um dia para o outro, trocando a água de vez em quando. Mas não deixar totalmente sem sal;
- Seque o peixe e leve para fritar;
- Depois que esfriar um pouco, corte em cubos ou desfie, reserve;
- Faça uma farofa com cebola, alho e manteiga;
- Corte a cebola, o alho, os pimentões coloridos, a pimentinha e leve para refogar com azeite. Misture com o peixe;
- Separe duas porções, misture uma parte com a farofa hidratada com leite de coco, acerte o sal e reserve a outra;
- Frite as bananas cortadas em rodelas.

Montagem

- Faça uma camada com a farofa, uma de pirarucu, outra de farofa e por último as bananas fritas.
- Decore com ervas regionais, chicória e coentro.

PIRARUCU DEFUMADO A FRIO COM FEIJÃO SANTARÉM E MEXILHÕES

Chef Simon Lau



Pirarucu defumado

1kg de lombo de pirarucu
50 g de sal marinho

Preparo

Salgue o lombo de pirarucu nos dois lados e deixe descansar por 24 horas, após esse período pegue o lombo e dê leves batidas no ar para retirar o excesso de sal. Leve ao defumador a frio por mais 24 horas. Você também pode defumar a quente.

Caldo de mexilhões

1kg de mexilhões
2 litros de água filtrada
2 cenouras sem a pele e cortadas em rodelas com espessura de 1 cm
2 cebolas descascadas e cortadas em quatro
1 cabeça de alho
3 talos de salsão cortado com a espessura de 2 cm (opcional)
1 alho poró
Meio maço de salsinha
500 ml de vinho branco seco
5 colheres de azeite

Preparo

Em uma panela refogue a cenoura, o alho poró, a cebola, o alho e o salsão por alguns minutos; acrescente os mexilhões e refogue por mais três minutos, coloque o vinho e deixe evaporar o excesso de álcool. Por fim, coloque a água e a salsinha, deixe a água aquecer sem deixar ferver, abaixe o fogo e marque 25 minutos, desligue o fogo, coe o caldo com uma peneira de trama fina ou pano de prato bem limpo para retirar os resíduos. Reduza o caldo a 50% para concentrar o sabor e reserve.

Feijões Santarém

200g de feijão Santarém
1 cebola cortada em quatro partes
2 dentes de alho
1 pimenta de cheiro
Sal a gosto

Preparo

Coloque o feijão de molho por 5 horas trocando a água eventualmente, cozinhe o feijão com os temperos até que esteja macio, mais ao dente (não é necessário o uso de panela de pressão). Escoe a água e retire os resíduos dos temperos deixando somente o feijão.

Gelatina de mexilhões e feijão Santarém

Feijão Santarém cozido
Caldo de mexilhões
1 pimenta de cheiro
Rapas de 1 limão
Salsinha picada finamente (a gosto)
Cebolinha picada finamente (a gosto)
1 pimenta de cheiro picada finamente
Sal
Pimenta do reino moída na hora
20 folhas de gelatina sem sabor ou 15g de gelatina em pó sem sabor

Manteiga Queimada

- Queime a manteiga até beurre noisette.
- Passe na peneira de metal fino.
- Tempere polpa de cupuaçu com um pouquinho de caldo de mexilhão, um tiquinho de mel, sal e pimenta do reino.
- Misture na manteiga queimada sem emulsionar (tem que ser ralo).

Preparo

Aqueça o caldo de mexilhões e acrescente a gelatina (siga as instruções do fabricante). Tempere o feijão com salsinha, cebolinha, as raspas de limão, pimenta de cheiro, sal e pimenta do reino. Em um refratário forrado com filme PVC e untado com azeite de oliva, coloque os feijões temperados fazendo uma fina camada, despeje o caldo de mexilhões já com a gelatina, tomando muito cuidado para que os feijões não fiquem "bagunçados", e leve para refrigerar por no mínimo 3 horas.

Montagem

Corte um retângulo do pirarucu defumado, cerca de 2 x 5 x 10 cm, faça o mesmo corte na gelatina de mexilhões e feijão Santarém, sobreponha o peixe sobre a gelatina, distribua o molho e decore com micro verdes ou ervas de sua preferência; sirva imediatamente para evitar que a gelatina dissolva.

JACARÉ TUCUPI©

Chef Kenzo Hirose



10 porções

Jacaré curado

Jacaré – 200 g
Sal – 14 g (7%)
Açúcar – 6 g (3%)

Modo de preparo

- Misture o sal e o açúcar (mistura de cura).
- Em uma tigela, coloque o jacaré com a mistura de cura e deixe descansar por 30 minutos.
- Após a cura, lave bem e corte em cubinhos.

Limão kosho

Casca de limão – 100 g
Pimenta gusanito – 1 g
Água – 200 g
Sal – 3 g (3%)

Modo de preparo

- Retire a casca dos limões com um ralador até obter 100 g. Misture todos os ingredientes e coloque em um recipiente hermeticamente fechado.
- Deixe fermentar por duas semanas, à temperatura constante entre 18 e 20°C.
- Bata até obter uma pasta fina.

Emulsão de abacate

Limão kosho – 10 g
Abacate – 500 g
Suco de limão – 20 g
Sal – a gosto

Modo de preparo

- Limpe e pese os abacates.
- Bata no liquidificador com o suco de limão, o limão kosho e o sal até obter textura cremosa.
- Reserve em um bico de confeitar (ou bisnaga).

Arroz koji

Arroz japonês – 1 kg
Esporos de koji – 30 g

Modo de preparo

- Lave o arroz suavemente para retirar o excesso de amido.
- Cozinhe em forno a vapor a 90°C por 40 minutos.
- Deixe esfriar até ficar abaixo de 30°C.
- Misture com as esporas de koji em uma forma.
- Cubra com um pano e envolva com filme plástico para evitar contaminação.
- Incube por 48 horas.
- Após esse tempo, coloque o resultado em um saco a vácuo e leve ao forno a 70°C por 48 horas para caramelizar o koji.
- Reserve.

Tucupi de mandioca

Mandioca – 1 kg
Água – 2 L
Arroz koji – 100 g

Modo de preparo

- Limpe a mandioca, bata com a água e coe, extraindo todo o líquido.
- Coloque em recipiente hermético e deixe fermentar por 4 semanas.
- Adicione o koji e mantenha fermentando por mais 4 semanas.

Mandioca lactofermentada

Polpa de mandioca (borra) – 500 g
Sal – 5 g (1%)

Modo de preparo

- Misture a polpa com o sal, embale a vácuo e deixe fermentar por 2 semanas.
- Leve à chapa e, com uma espátula, espalhe até formar um crocante por desidratação.
- Reserve os crocantes para o empratamento.

Papaia verde (mamão verde)

Mamão verde limpo – 500 g
Água – 1 L

Modo de preparo

- Descasque, retire as sementes e corte o mamão em quatro partes.
- Cozinhe em fogo médio por 2 horas, até amaciar.
- Resfrie com água fria e corte em cubinhos.

Empratamento (opcional)

Jacaré curado – 20 g
Mamão verde cozido – 20 g
Tucupi – 30 g
Extrato de limão – 5 g
Emulsão de abacate – 30 g
Crocante de mandioca – 5 g

Montagem

- Misture o mamão, o jacaré e o tucupi em um recipiente.
- Disponha a mistura em um prato fundo.
- Finalize com pontos de emulsão de abacate.
- Sirva acompanhado do crocante de mandioca fermentada.

BALLOTINE DE PIRARUCU COM CUSCUZ, JAMBU, ÓLEO VERDE DE CHICÓRIA E CONSOMMÉ DE TUCUPI

Grupo 02

Bruna Azevedo | Bruna Péua
Kizeli Monteiro | Rafael Lira
Roberto Hundertmark



Ingredientes

400 g de pirarucu fresco
100 g de farinha grossa
20 g de pimenta cambuci
20 g de cebola roxa
10 g de salsa
35 g de castanha-do-pará
60 g de caldo de legumes
100 g de manteiga
200 ml de tucupi
1 mç. de jambu

Modo de preparo

- Fatiar o pirarucu fresco;
- Hidratar a farinha com o caldo de legumes e soltar como cuscuz;
- Misturar cebola, pimenta, salsa e castanha em brunoise e reservar;
- Abrir filme plástico, dispor o pirarucu, folhas de jambu e recheio de farinha e enrolar em formato cilíndrico;
- Cozinhar a 48°C por 50 minutos com a manteiga;
- Fatiar cuidadosamente e servir com tucupi, finalizando com óleo verde de chicória.

Óleo de chicória

Ingredientes

3 mçs. de chicória
100 ml de óleo

Modo de Preparo

- Branquear a chicória em água quente e depois gelada;
- Bater no liquidificador com óleo até homogeneizar;
- Coar duas vezes e reservar.

DROMMEKAGE AMAZÔNICO

Grupo 03

José Bernardo Ribeiro | Camila Ribeiro
Mychell Guimarães | Nazaré Reis | Odeth Macedo



Bolo | Ingredientes

5 ovos
100 g de manteiga (temperatura ambiente)
250 g de mandioca ralada
450 g de açúcar mascavo
1 pitada de sal
100 g de semente de girassol (torrada)
150 g de castanha-do-pará
1 colher de sopa de fermento biológico
1 banana da terra

Modo de preparo

- Na batedeira, bater o açúcar e a manteiga até obter um creme homogêneo;
- Agregar os ovos aos poucos e bater por mais três minutos;
- Com o auxílio de fouet ou espátula de silicone agregue a castanha, o sal, a semente de girassol e por último acrescente o fermento biológico;
- Leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos e asse o bolo por 25 /30 minutos, a depender do forno.

Caramelo | Ingredientes

200 g de açúcar mascavo
1 banana da terra
50 ml de água
50 ml de tucupi preto

Modo de preparo

- Em uma panela coloque o açúcar, 50 ml de água e 50 ml de tucupi preto;
- Leve ao fogo brando, mexendo até virar um caramelo fino.
- Despeje a calda ainda quente em uma forma de 10 cm por 25 cm (tipo forma de bolo inglês), disponha as fatias de bananas da terra cortadas em lâminas finas.

Dica importante: desenformar ainda quente/morno.



NINHO DE TAPIOCA

Grupo 04

Claudia Segtowick | Fernanda Souza | George Losekann | Marcélia Paixão | Rosiane Batista



Ingredientes

10 unidades de base de tapioca
QB creme de tucupi
10 galhos pequenos de cheiro verde
10 unidades de camarão rosa selado no azeite e manteiga
200 g de farofa de tapioca

Base de tapioca

Ingredientes

1 litro de farinha de tapioca
200 g de queijo coalho ralado
100 g de castanha-do-pará ralada
300 ml de leite de castanha
200 ml de leite líquido

Modo de preparo

- Misture todos os ingredientes em um bowl até obter uma massa bem incorporada;
- Modele a massa nas forminhas (untadas, se necessário);
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 30 minutos, até dourar levemente;
- Reserve para rechear com o creme de tucupi frio.

Creme de tucupi com camarão, jambu e queijo coalho

Ingredientes

100 g de farinha de trigo
100 g de camarão seco
50 g de jambu (cozido e picado)
50 g de queijo coalho em cubos
100 g de cebola picada
50 g de cheiro verde
50 g de chicória picada
30 g de alho picado
50 ml de azeite
QB tucupi
QB creme de leite

Modo de preparo

- Em uma frigideira seca, torre a farinha de trigo até ficar soltinha e levemente dourada. Reserve;
- Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho, o cheiro verde e a chicória;
- Adicione o camarão seco e refogue por mais alguns minutos;
- Acrescente o jambu aferventado e picado;
- Junte a farinha torrada ao refogado e misture bem;
- Adicione o tucupi aos poucos, mexendo até obter uma textura cremosa;
- Incorpore o creme de leite até obter a cremosidade desejada;
- Finalize com os cubos de queijo e desligue o fogo;
- Deixe o creme esfriar, antes de rechear as cestinhas.

Farofa de tapioca

Ingredientes

200 g de farinha de tapioca
200 g de farinha d'água
100 g de castanha-do-pará ralada
100 g de castanha de caju ralada
50 g de camarão seco triturado
QB cheiro verde
QB chicória
QB jambu
QB cebola
QB alho
QB azeite
QB manteiga

Modo de preparo

- Frite a cebola e o alho no azeite;
- Junte o camarão e as farinhas, frite e junte o restante dos ingredientes com a manteiga até dourar.

Montagem

- Recheie as cestinhas assadas com o creme de tucupi frio;
- Coloque um camarão grelhado sobre cada cestinha;
- Decore com a farofa e um galho de cheiro verde;
- Sirva morno ou em temperatura ambiente.

ABACAXI COM CARAMELO DE PRECIOSA, SORVETE DE FAROFA DE BRAGANÇA, CRUMBLE DE UARINI E GEL DE CACHAÇA

Chef Paulo Anijar



Abacaxi sous vide

1 abacaxi
30 g de preciosa
300 g de açúcar
50 g de glucose
1 pimenta verde sem semente inteira
6 sementes de coentro
1 talo de capim limão

Preparo

- Pré-aqueça um banho-maria do sous vide a 65°C.
- Comece preparando o abacaxi sous vide. Com uma faca grande e afiada, corte o abacaxi ao meio ao longo do núcleo e depois corte cada metade em 6 retângulos longos. Remova o núcleo duro dos retângulos de abacaxi e coloque-os em uma bandeja funda.
- Adicione o açúcar, a glicose e um toque de água a uma panela e leve ao caramelo marrom, mas não queimado. Despeje sobre os abacaxis e deixe esfriar (300 g de açúcar +50 g de glicose).
- Depois de esfriar, coloque os pedaços de abacaxi em um saco a vácuo e despeje o caramelo. Adicione o capim, preciosa e a pimenta, aspire completamente em um selador de câmara e coloque em banho-maria por 1 hora. Depois de cozido, coloque em um banho de gelo para esfriar.

Gel de cachaça

600 g de cachaça
300 g de xarope simples
300 g de água
18 g de ágar

Preparo

Misture todos os ingredientes e deixe ferver. Deixe o gel para endurecer na geladeira. Misture o gel em um purê suave e guarde em sacos de confeitar.

Crumble de Uarini

500 g de farinha Uarini
600 ml de leite de coco para hidratar
180 g de açúcar
100 g de manteiga

Preparo

- Lavar a farinha em água corrente, hidratar com o leite de coco por 1 hora.
- Com ajuda de um garfo solte a farinha
- Em uma frigideira adicione o açúcar e a farinha, mescle os dois ingredientes em fogo brando, vai caramelizando até ficar dourado, adicione a manteiga e coloque sobre um silpat ou papel manteiga, mexendo gradualmente para soltar as ovinhas.

Bolo de macaxeira

6 ovos
2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
500 g de açúcar
300 g de coco
1,5 litro de leite
200 g de manteiga

Preparo

Ralar a macaxeira em um ralo grosso, misturar todos os líquidos, leite condensado, creme de leite e leite. Adicione o açúcar até dissolver, depois agregar o coco, macaxeira, manteiga e os ovos por último. Assar em forno a 200°C por 30 minutos.

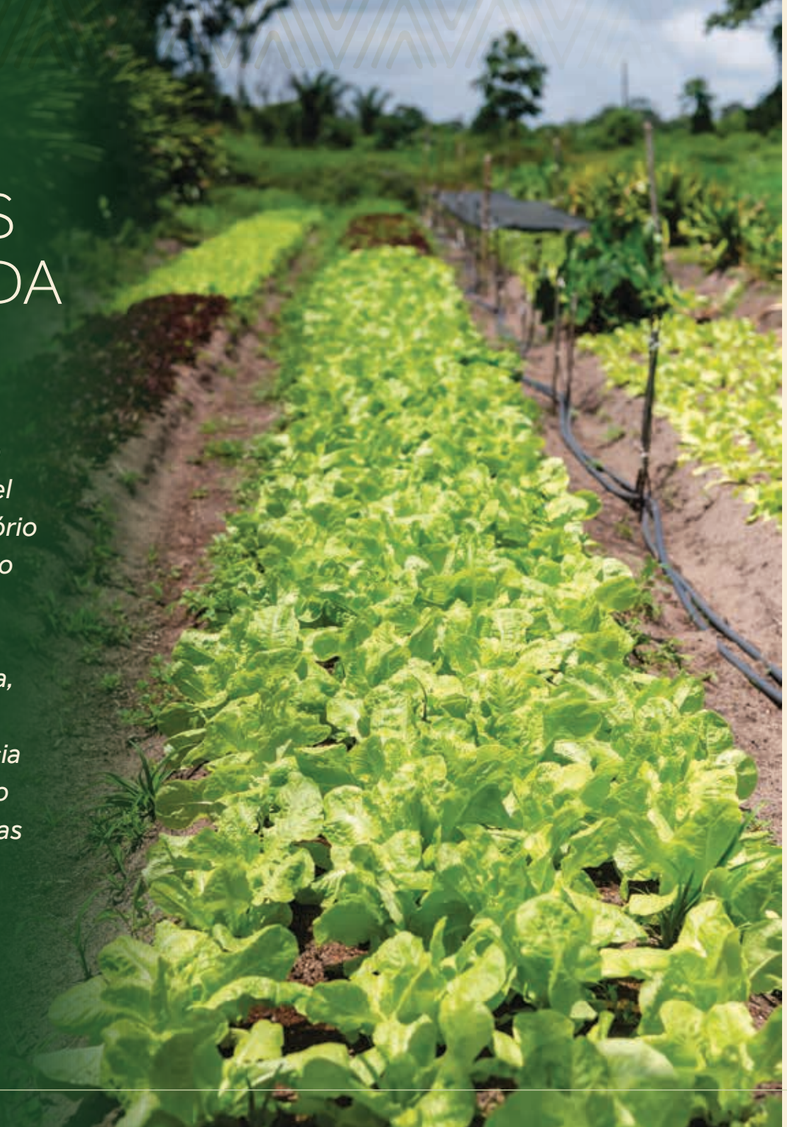
Finalizar

Merengue de chicória
Broto de coentro
Sorvete de farinha

Lab #2

OS TEMPEROS E ESSÊNCIAS DA FLORESTA

O frescor das verduras, o aroma do cipó d'alho e o tremor inconfundível do jambu deram o tom do Laboratório Culinário #2 do Projeto Intercâmbio Amazônia. O encontro foi uma verdadeira imersão sensorial e cultural, onde saberes da Amazônia, da Dinamarca e do Marrocos se entrelaçaram para revelar a potência da biodiversidade como patrimônio vivo e fonte de inspiração para novas práticas gastronômicas.



Durante quatro dias, de 25 a 28 de agosto, cozinheiros, agricultoras e chefs compartilharam experiências em torno da horta amazônica e de seus múltiplos usos na gastronomia contemporânea. A programação incluiu uma visita especial à Comunidade Campo Limpo, em Santo Antônio do Tauá (PA), referência na produção orgânica de hortaliças e frutas cultivadas em pequenos lotes que abastecem as feiras de Belém. Ali, além do cultivo agroecológico, destaca-se também a extração de óleos essenciais que encantaram os participantes e ampliaram o repertório criativo do laboratório.

A abertura das atividades aconteceu no auditório do Cesupa, com as boas-vindas à temática e a recepção da chef convidada Marie-Sophie Grønlund, franco-dinamarquesa, ao lado do chef Simon Lau, coordenador do projeto e residente no Brasil há mais de uma década. Também participaram do encontro o engenheiro e empreendedor Bruno Kato, proprietário da agroindústria Horta da Terra, que compartilhou sua experiência em agricultura regenerativa e no uso de tecnologias de desidratação a frio para valorizar ingredientes amazônicos, e uma equipe da ProVeg Brasil, que compartilhou com o grupo deliciosas receitas como "Feijão manteiguinha, purê de banana e redução de tucupi" e "Galette de maçã com geleia de taperebá e jambu."







"Quero levar essas experiências comigo. Tudo aqui inspira novas formas de cozinhar, com menos desperdício e mais conexão com o território",

Chef Marie-Sophie



Atualmente radicada no Marrocos, a chef Marie-Sophie conduziu o laboratório trazendo sua experiência como professora de gastronomia pela Melting Pot Foundation no Marrocos e também os sabores intensos da cozinha marroquina. Ingredientes como limão em conserva, ras el hanout, xarope de flor de laranjeira e pétalas de rosa foram apresentados ao grupo, promovendo conexões entre culturas alimentares diversas e reforçando o poder transformador do intercâmbio gastronômico.

Encantada com a Amazônia, Marie-Sophie refletiu sobre a importância de valorizar a natureza no centro do prato, princípio da Nova Cozinha Nórdica, da qual é entusiasta. "Tudo aqui é diferente: a textura, o sabor, a paisagem. Mas o jambu me surpreendeu especialmente, por causa do tremor na boca. Fiquei pensando: o que está acontecendo?". Além disso, ela também ficou encantada com ingredientes como o tucupi e a mandioca, que revelam técnicas únicas e sustentáveis. "Quero levar essas experiências comigo. Tudo aqui inspira novas formas de cozinhar, com menos desperdício e mais conexão com o território", disse a chef, que esteve pela primeira vez na América do Sul.

Campo Limpo: a comunidade que transforma biodiversidade em futuro







Foi nesse mesmo espírito de troca que aconteceu a visita à comunidade Campo Limpo. Localizada em uma zona rural do município de Santo Antônio do Tauá, no Pará, uma estrada de terra leva ao território onde o som das aves se mistura ao cheiro fresco das hortas e a vida gira em torno da coletividade e do respeito à terra.

Recebidos com carimbó, poesia sobre ervas medicinais e o tradicional "banho de cheiro", ritual aromático de boas vindas, os participantes do projeto mergulharam na rotina da produção agroecológica local. Os participantes conheceram o trabalho da Associação de Produtores e Produtoras Rurais da Comunidade de Campo Limpo (Aprocamp) e da Cooperativa dos Produtores e Produtoras Rurais de Campo Limpo (CoopCamp), que há mais de duas décadas atuam na organização dos agricultores da região.



A chegada da empresa Natura representou uma virada de chave. Em busca de comunidades para desenvolver uma cadeia produtiva sustentável da priprioca, planta aromática amazônica, a empresa encontrou em Campo Limpo uma organização estruturada, disposta a inovar. "A Natura trouxe pesquisa, capacitação e a proposta de sair da coivara e ir pro canteiro. Deu certo. Eles garantiram a compra, e a priprioca mudou a vida da comunidade", conta Nazareno, atualmente presidente da CoopCamp.

Hoje, a associação soma mais de 100 membros, e a cooperativa reúne 97 cooperados. Além da produção de óleos essenciais, a comunidade cultiva uma diversidade de alimentos orgânicos e saudáveis — são mais de 20 variedades entre macaxeira, batata-doce, abacate, açaí, hortaliças e ervas como jambu, rúcula, espinafre e orelha-de-macaco. Produtos que, além de alimentar, contam histórias.



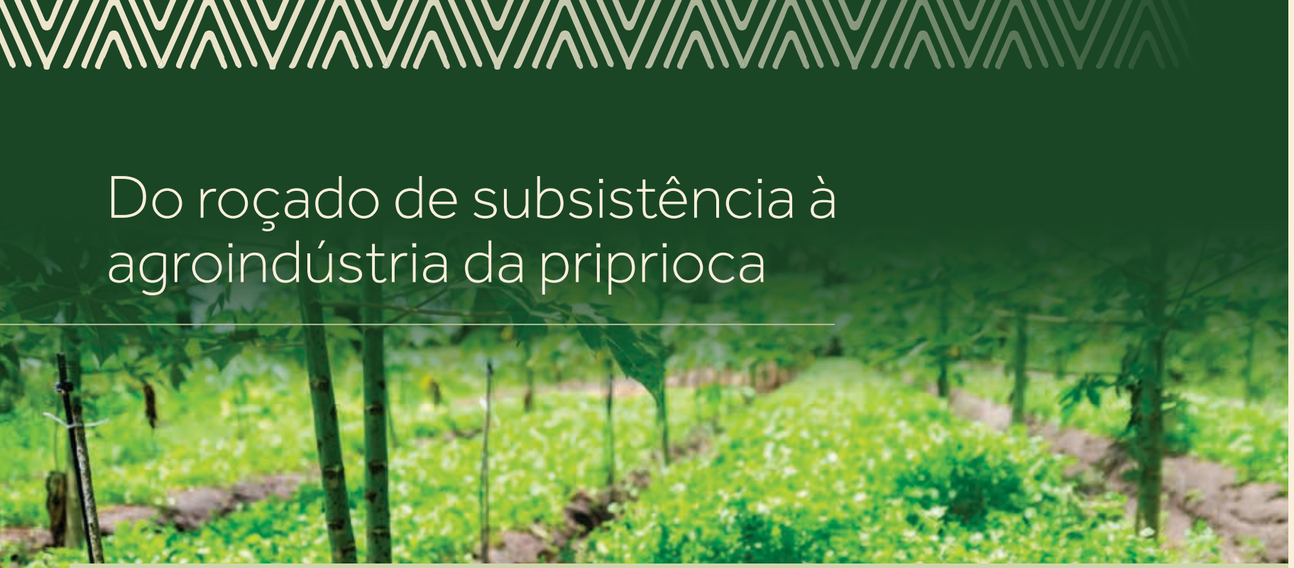
"Antes a gente vivia só da roça, do plantio de mandioca e da farinha para subsistência. Mas vimos que não dava mais pra viver só disso", relembra Nazareno Neves Mateus, morador da comunidade desde a infância. Segundo ele, foi com o apoio do padre Jaime Pereira que surgiram a associação e a cooperativa, estratégias coletivas para garantir um futuro mais justo e sustentável.







Do roçado de subsistência à agroindústria da priprioca



Em Santo Antônio do Tauá, no nordeste do Pará, a Comunidade Campo Limpo transformou sua história com trabalho coletivo, visão de futuro e amor pela terra. O que começou como agricultura de subsistência voltada apenas ao cultivo da mandioca se tornou um exemplo de sustentabilidade e economia comunitária na Amazônia.

A transformação começou há 22 anos, quando as famílias perceberam que viver apenas da roça não garantia o sustento. "A ideia era se unir para melhorar a vida da gente e das próximas gerações. Antes, a gente vivia só da roça e da farinha, mas não dava pra manter", relembra Nazareno Alves, produtor e um dos fundadores da iniciativa.

Foi desse movimento que nasceram duas frentes complementares: a Associação de Produtores e Produtoras Rurais de Campo Limpo (Aprocamp) e a Cooperativa de Campo Limpo. "A associação veio primeiro, para cuidar da parte social e organizacional. Depois criamos a cooperativa, que cuida da comercialização. E foi por meio dela que conseguimos realizar o sonho da fábrica da priprioca", explica Nazareno.

Em 2019, a comunidade inaugurou a fábrica de extração de óleo de priprioca, resultado de uma parceria em que a Natura investiu 70% dos recursos e a cooperativa, 30%. Jovens locais foram capacitados para operar o maquinário e aprender o processo de beneficiamento. "A cooperativa nos deu autonomia. Hoje temos emprego, renda e dignidade. Antes, as casas eram de barro; agora são de alvenaria, com banheiro, água encanada. Temos moto, carro e, o mais importante, orgulho do que construímos", resume Nazareno.

Enquanto a cooperativa impulsiona a economia local, a Aprocamp, liderada por Josiele Monteiro, de 33 anos, fortalece o tecido social e cultural da comunidade. "A gente tem orgulho da nossa história. Foram décadas de luta até chegarmos aqui. Campo Limpo é uma comunidade que conserva e vive da floresta", diz Josiele, com firmeza.

Para ela, a força de Campo Limpo vem da união entre gerações. "A gente cuida da natureza porque aprendeu com nossos avós que ela é nosso bem mais precioso. Hoje, a juventude está renovando as ideias, mas sem perder o que eles nos ensinaram. O novo vem pra somar, não pra substituir", diz.

A presidente também enfatiza a importância de investir nas pessoas, por isso a associação busca recursos e projetos que melhorem a vida dos produtores. "Nosso sonho é montar um laboratório de informática, para que os jovens e agricultores possam registrar sua produção, aprender a gerir o que plantam e acessar novas oportunidades", comenta.

Mais do que um polo produtivo, Campo Limpo é símbolo de orgulho e pertencimento amazônico. "Foram anos difíceis, mas a gente venceu junto", diz Josiele.

Da mandioca à priprioca, Campo Limpo segue escrevendo uma história que une tradição e futuro — provando que quando a comunidade se organiza, a floresta floresce junto.

"Hoje somos exemplo de que é possível viver bem, gerar renda e preservar o que a gente tem de mais sagrado: a natureza."



Sabores e memórias: quando a culinária é reencontro



"É como se cada aroma me contasse uma história, e cada ingrediente me dissesse de onde veio."

Assim Odete Macedo, também selecionada para participar do projeto, descreve sua vivência no Projeto Intercâmbio Amazônia. Para ela, a experiência ultrapassa a gastronomia: é um mergulho sensível nas raízes da culinária tradicional da região e, ao mesmo tempo, uma reconexão profunda com o território, a floresta e os modos de vida amazônicos.

"Desde o início foi possível sentir a conexão entre a natureza, os costumes e a comida", relata. Para Odete, a biodiversidade da Amazônia não está apenas nas paisagens ou nas espécies da floresta, mas também no que se come — no uso de ingredientes frescos, nas ervas aromáticas, nas frutas nativas e nos temperos de quintal que carregam memórias coletivas e afetivas.



Ao reunir comunidades tradicionais, chefs internacionais e ingredientes locais, o Laboratório Culinário #2 reafirmou que cozinhar pode ser também uma forma de resistência, de escuta e de celebração. Uma cozinha onde cada prato é também um manifesto em defesa da sociobiodiversidade da Amazônia.

Lab #2
RECEITAS

MAGRET DE PATO AMAZÔNICO COM PURÊS DE CARÁ E CHIPS CROCANTES

Grupo 03
José Bernardo Ribeiro
Camila Ribeiro
Nazaré Reis
Odeth Macedo



Magret de pato e marinada

Ingredientes

3,75 kg de magret de pato
1,2 l de vinho tinto seco
200 ml de azeite de oliva
30 g de açúcar mascavo ou cristal
30 g sal refinado
15 g de pimenta-do-reino
300 g de ervas amazônicas maceradas (chicória, alfavaca, jambu, cheiro-verde)

Modo de preparo

- Marinar os magrets no vinho tinto por 30 minutos;
- Após este tempo, secar e envolver na infusão de azeite com sal, pimenta, açúcar e ervas maceradas por 10 minutos;
- Grelhar os magrets com a pele para baixo até dourar e soltar gordura, por cerca de cinco minutos. Depois, virar e selar por mais 3 minutos;
- Reservar em repouso, depois fatiar.

Molho de cupuaçu

Ingredientes

Gordura do pato (renderizada do magret)
200 g de manteiga
200 g de polpa de cupuaçu
Sal a gosto

Modo de preparo

Opção 1
(para intolerantes a lactose)

- Leve o cupuaçu e a gordura do pato para uma panela e aqueça por cerca de três minutos;
- Prove para saber se está saborizada com o cupuaçu.

Opção 2

- Leve o cupuaçu e a manteiga para uma panela e aqueça por cerca de três minutos;
- Prove para saber se está saborizada com o cupuaçu.

Purês de cará

Ingredientes

1,5 kg de cará amarelo
1,5 kg de cará roxo
Sal a gosto

Modo de preparo

- Cozinhar o cará amarelo em água e sal;
- Bater até ficar cremoso, usando apenas a água do cozimento (sem manteiga).
- Cozinhar o cará roxo em água e sal;
- Bater até ficar cremoso, usando apenas a água do cozimento (sem manteiga).

Obs: O uso de leite no purê pode provocar a perda da coloração, além de não poder ser servido para pessoas alérgicas ou intolerantes. Mas pode ser preparado com laticínios.

Chips de cará

Ingredientes

1 kg de cará branco
1 kg de cará amarelo
1 kg cará roxo
1,5 l de óleo de fritura (uso múltiplo)
Sal a gosto

Modo de preparo

- Fatiar os carás finamente ou utilizar mandolin;
- Desidratar no forno a 90°C por duas a três horas ou em micro-ondas por três a cinco minutos;
- Fritar em óleo a 160°C até ficarem crocantes. Escorrer e salgar.

Ervas amazônicas

Ingredientes

150 g de ervas amazônicas desidratadas em pó

Modo de preparo

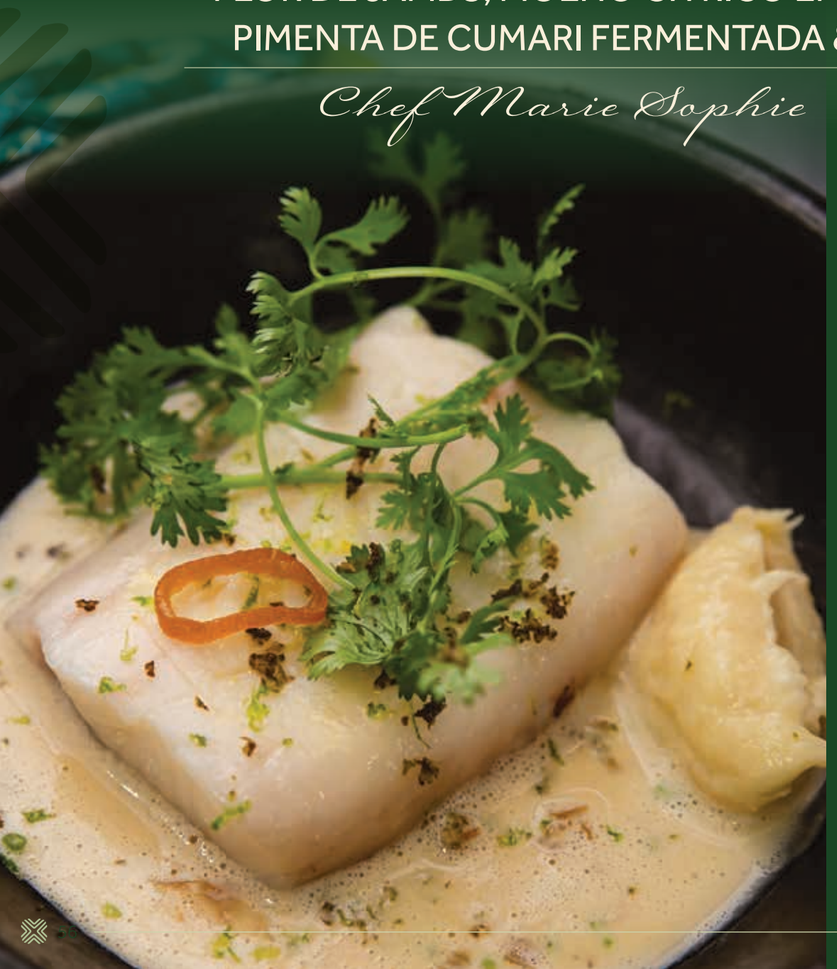
- Secar as ervas amazônicas no forno baixo ou em micro-ondas;
- Triturar as ervas secas até virar pó.

Montagem do prato

- Servir duas quenelles do purê de cará amarelo e roxo ou usar saco de confeitar;
- Dispor fatias de magret de pato sobre o molho de cupuaçu;
- Decorar com chips de cará coloridos;
- Finalizar com pó de ervas amazônicas e microverdes (opcional).

DOURADA ASSADA EM FOLHAS CÍTRICAS, FLOR DE JAMBU, MOLHO CÍTRICO EM CONSERVA, PIMENTA DE CUMARI FERMENTADA & CUPUAÇU

Chef Marie Sophie



4 porções

Cítricos em conserva

100 g de frutas cítricas (limão, lima ou tangerina)
Sal grosso

Modo de preparo

- Lave bem os cítricos e corte o fundo de cada fruta.
- Coloque em um vidro esterilizado, cobrindo com sal grosso e pressionando levemente.
- Feche bem o vidro e reserve em local fresco por pelo menos 1 mês.
- Quanto mais tempo de maturação, mais intenso será o sabor.

Pimenta de cumari fermentada

25 g Pimenta de cumari
12 g de raspas de limão
Sal (para preparar salmoura a 3%)

Modo de preparo

- Lave e seque as pimentas.
- Coloque-as em um vidro esterilizado e cubra com salmoura a 3% (30 g de sal por litro de água).
- Adicione metade das raspas de limão à salmoura.
- Mantenha as pimentas completamente submersas — use um peso de fermentação, se necessário.
- Fermente em temperatura ambiente por 5 a 10 dias, liberando o gás diariamente se o frasco for hermético.
- Após o período de fermentação, bata as pimentas com um pouco da salmoura e as raspas de frutas cítricas até formar uma pasta lisa.
- Ajuste o sal e reserve.

Caldo de peixe

Espinhas e aparas de peixe
1 cenoura picada
1 cebola picada
Óleo ou azeite
Vinho branco seco (para deglaçar)
Água quanto baste

Modo de preparo

- Leve as espinhas ao forno a 250 °C até dourarem bem.
- Em uma panela, refogue a cebola e a cenoura no azeite até começarem a caramelizar.
- Acrescente as espinhas douradas, deglaçando com o vinho branco.
- Cubra com água e cozinhe em fogo baixo, sem ferver, por 30 a 60 minutos.
- Coe e reduza o caldo até obter sabor e consistência concentrados. Reserve.

Dourada assada

4 filés de dourada (aprox. 250 g cada)
Sal e açúcar (para salmoura)
Raspas de frutas cítricas
Folhas cítricas (tangerina, limão ou lima)

Modo de preparo

- Prepare uma salmoura com 5% de sal e 2% de açúcar em água filtrada.
- Adicione raspas de frutas cítricas à salmoura.
- Mergulhe os filés de dourada e deixe marinar por cerca de 15 minutos (ajuste o tempo conforme a espessura).
- Retire, seque e divida os filés em porções de 110–120 g.
- Disponha cada pedaço sobre folhas cítricas e leve ao forno pré-aquecido a 110°C, até que o peixe esteja cozido e perfumado.

Molho cítrico

Cítricos em conserva (finamente picados)
Hastes de coentro (picadas)
Tucupi reduzido
Suco de frutas cítricas frescas
50 g de manteiga sem sal (em cubos frios)
1 gema de ovo

Modo de preparo

- Pique finamente os talos de coentro e a brunoise de cítricos em conserva.
- Aqueça o caldo de peixe reduzido e adicione o tucupi e o suco cítrico.
- Em fogo baixo, emulsione gradualmente com os cubos de manteiga fria.
- Acrescente a gema, mexendo constantemente, sem deixar ferver.
- Junte as hastes de coentro e os cítricos em conserva picados.
- Ajuste o sal e o equilíbrio ácido do molho.

Guarnição

100 g de purê de cupuaçu
Folhas de coentro
Raspas de frutas cítricas
Flores de jambu

Modo de preparo:

- Tempere o purê de cupuaçu com uma pitada de sal e açúcar.
- Mantenha as folhas de coentro em água gelada até o momento de servir.
- Reserve as flores de jambu para o acabamento final.

Montagem do Prato

- Coloque uma camada fina de molho cítrico no fundo de um prato fundo.
- Disponha o filé de dourada assado sobre as folhas cítricas no centro.
- Adicione uma porção de purê de cupuaçu e algumas folhas de coentro ao lado.
- Finalize com flores de jambu e raspas cítricas frescas.
- Sirva imediatamente, valorizando o contraste entre o frescor dos cítricos, o toque fermentado da cumari e a untuosidade do molho.

MANIÇOBA DE TAMBAQUI COM BEIJU DE FARINHA

Grupo 02

Bruna Péua | Kizeli Monteiro
Rafael Lira | Roberto Hundertmark



Maniçoba de tambaqui

Ingredientes

2 kg de maniva cozida
1,5 kg de tambaqui fresco
200 g de cebolas (aprox. 3 unidades médias)
50 g de alho
400 g de pimentinha-de-cheiro
30 g de chicória
Suco de 2 limões-taiti
Sal a gosto

Modo de Preparo

- Cozinhe a maniva até reduzir 1/3 do volume inicial e reserve;
- Filete o tambaqui, separando as aparas;
- Leve as aparas ao forno até dourar; reserve;
- Tempere os filés de tambaqui com sal, limão e alho e deixe marinar por 20 minutos;
- Em uma panela, adicione as aparas assadas, 1 litro de água e deixe ferver até formar um caldo concentrado. Coe e reserve;
- Com o forno pré-aquecido a 200°C, asse os filés de tambaqui por 40 minutos ou até dourar. Retire e desfie a carne;
- Refogue a cebola, o alho e a pimentinha-de-cheiro em fogo alto até dourar;
- Acrescente a maniva ao refogado e cozinhe em fogo baixo, hidratando com o caldo. Adicione o peixe desfiado e misture bem até incorporar totalmente à maniva;
- Finalize com a chicória picada, misturando rapidamente antes de servir.

Beiju de farinha de mandioca

Ingredientes

100 g de farinha de mandioca fina
80 ml de água
125 g de manteiga
Sal a gosto

Modo de preparo

- Hidrate a farinha de mandioca com a água até formar uma massa úmida;
- Adicione a manteiga e o sal, misturando até dar liga;
- Modele em discos e leve à frigideira, em fogo médio, até secar e ficar firme;
- Sirva quente acompanhando a maniçoba.

Observações técnicas

A maniva deve ser sempre previamente cozida para eliminar toxinas.
O caldo das aparas do tambaqui intensifica o sabor da maniçoba.
O beiju amanteigado confere textura e equilíbrio, harmonizando com o prato principal.

PARFAIT DE DOCE DE LEITE DE BÚFALA

Grupo 04

Claudia Segtowick | Fernanda Souza
George Losekann | Marcélia Paixão | Rosiane Batista



Ingredientes

03 unidades de ovos (separar as gemas das claras)
100 g de açúcar
150 g de doce de leite de búfala
20 g de manteiga
50 g de creme de leite sem soro
160 g de chocolate amazônico 60%
40 g de creme de leite ou leite líquido
Raspas de cumaru (ou infusão no creme quente)
03 unidades de banana da terra
1 litro de óleo

Modo de preparo

- Derreta o chocolate com a manteiga
- Misture 50 g de creme de leite e depois o doce de leite de búfala. Reserve;
- Bata as gemas com 50 g de açúcar em banho-maria até ficar bem clara e fofa;
- Misture com a base de doce de leite + chocolate;
- Leve as claras com 50 g de açúcar em banho-maria, mexendo sempre, até atingir 50°C;
- Retire do banho-maria e bata na batedeira até atingir picos firmes;
- Aqueça o creme de leite com o cumaru, despeje sobre o chocolate, misture até ficar liso;
- Incorpore o merengue em três etapas, delicadamente;
- Coloque em taças – a mousse já ficará firme e estruturada rapidamente;
- Despeje a ganache sobre a mousse já montada;
- Frite chips de banana da terra e insira na sobremesa como decoração e guarnição.

BOLO DE PRIPRIOCA COM CUPULATE

Grupo 01

Cláudio Gibson | Jailsa Costa | Kelly Castro | Verena Aquino | Jhôw Ramos



Bolo

Ingredientes

200 g de ovos (cerca de 4 ovos inteiros)
200 g de açúcar
200 g de trigo sem fermento
200 g de manteiga sem sal
2 raízes de priprioca descascadas e picadas finamente
30 g de fermento em pó químico

Modo de preparo

- Em um bowl misture bem o açúcar e a manteiga com a ajuda de um fouet;
- Adicione a priprioca picada, vá adicionando os ovos aos poucos e bata vigorosamente até obter um creme amanteigado bem homogêneo;
- Adicione o trigo peneirado com o fermento em pó e bata até obter um creme uniforme;
- Unte com manteiga uma forma de bolo inglês de 10 cm por 25 cm e despeje a massa do bolo;
- Coloque o bolo em forno pré-aquecido em torno de 150 graus e deixe assar por 25 minutos ou até que enfiando um palito no bolo ele saia limpo. Reserve e deixe esfriar.

Ganache

Ingredientes

50 g de chocolate em barra 70%
100 g de creme de leite

Modo de preparo

- Pique o chocolate e coloque no micro-ondas por 20 segundos, retire e mexa o chocolate;
- Coloque novamente no micro-ondas, se ainda precisar derreter;
- Quando estiver totalmente derretido, adicione o creme de leite e mexa até formar uma ganache leve e lisa;
- Cubra com filme e leve à geladeira.

Brigadeiro

Ingredientes

200 g de leite condensado
200 g de creme de leite
30 g de cupulate em pó + 30 g de cupulate em pó para enrolar os brigadeiros
100 g de cupuaçu desidratado (opcional)

Modo de preparo

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo duplo ou antiaderente;
- Leve ao fogo baixo, misturando sempre até que solte do fundo da panela;
- Coloque num prato untado com manteiga e espere esfriar;
- Enrole os brigadeiros, passando-os no cupulate em pó para intensificar o sabor e dar um toque meio amargo.

Montagem

- Fatie o bolo e coloque em pratos individuais;
- Cubra cada fatia com ganache;
- Decore as fatias com o brigadeiro e lascas de cupuaçu desidratado. Use a imaginação.





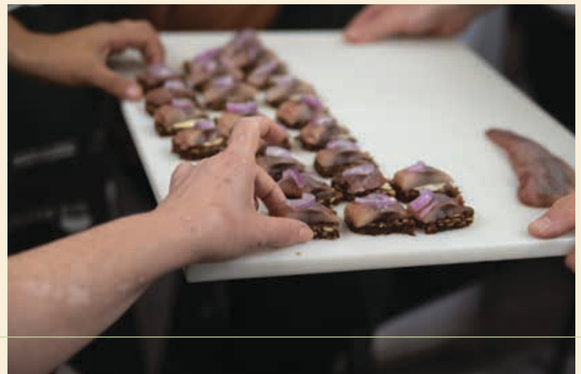
Lab #3

DO MAR AO RIO, OS SABORES DAS ÁGUAS AMAZÔNICAS

O Laboratório Culinário #3 do Projeto Intercâmbio Amazônia mergulhou nas águas que alimentam a vida e a cultura da região. Da maré salgada ao doce curso dos rios, o encontro celebrou a diversidade dos ingredientes aquáticos da Amazônia e os modos de saber e fazer das comunidades que vivem deles, como a comunidade Lauro Sodré, em Curuçá, que recebeu os participantes do projeto.







A programação começou com um mergulho na diversidade de peixes da Amazônia. O peixeiro Cleuder Pimenta levou à cozinha do CESUPA espécies como filhote, dourada, piramutaba e tucunaré para ensinar técnicas de corte e uso em diferentes preparos. "Frito, na chapa, na caldeirada. Tem uma diversidade de formas de fazer. O filhote e a pescada amarela são os que saem mais, mas com todos é possível fazer uma boa receita", contou. Ele também demonstrou o "ticado", técnica indígena que consiste em fazer pequenos cortes na superfície do peixe, quebrando as espinhas finas, permitindo que o tempero penetre melhor e facilitando o cozimento.

Além disso, ao lado do chef Paulo Anijar, Cleuder falou sobre a valorização de espécies de peixes menos comerciais, reforçando a importância de ampliar o olhar para além dos mais conhecidos e explorados pelo mercado. A dupla destacou que a Amazônia abriga uma enorme variedade de espécies com excelente potencial gastronômico, mas que ainda são pouco consumidas. "É o caso da piaba que tem um preço em conta, o tamuatá, o aracu e um peixe de lago chamado cachorro do padre ou anujá, que é muito gostoso", disse. Os chefs dinamarqueses Bo Frederiksen e Marc Bach Reihs somaram-se ao grupo, contribuindo com novas perspectivas e aprendendo com os saberes tradicionais das comunidades amazônicas.

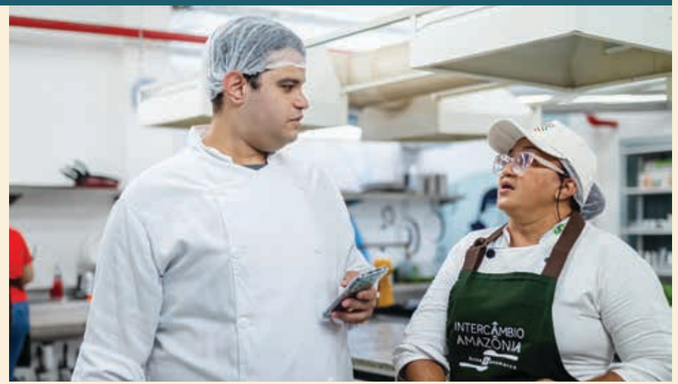
Nesta etapa, os grupos demonstraram mais segurança e domínio das práticas aprendidas nos laboratórios anteriores. A experiência foi marcada pela autonomia e pela troca criativa entre os participantes, que uniram suas vivências pessoais às técnicas aprimoradas ao longo do percurso. Os chefs dinamarqueses Bo Frederiksen e Marc Bach Reihs somaram-se ao grupo, contribuindo com novas perspectivas e aprendendo com os saberes tradicionais das comunidades amazônicas.



O intercâmbio entre as diferentes formas de cozinhar foi um dos pontos altos do encontro. “Houve um interesse muito grande dos chefs dinamarqueses em entender como tratamos os ingredientes aqui, e de que forma isso poderia dialogar com as técnicas que eles dominam, como fermentações e curas. Essa troca foi muito enriquecedora, porque eles reconheceram nas nossas práticas um parentesco com o que fazem, com outras intenções e significados, mas com a mesma profundidade”, destacou Felipe Gemaque, facilitador do projeto.

A valorização das práticas locais também teve papel central.

“O orgulho dos nossos chefs e cozinheiros em mostrar suas técnicas e modos de preparo foi algo marcante. Ver o reconhecimento e o respeito dos chefs de fora reforça o valor do que já é feito aqui, fortalecendo nossa autoestima e o sentimento de pertencimento”. Felipe Gemaque



O Laboratório #3 representou o amadurecimento do projeto e consolidou uma metodologia baseada na escuta e na vivência coletiva — o momento em que tudo se conectou: técnica, território e troca. O Intercâmbio Amazônia mostrou que cozinhar é também criar pontes entre mundos, reunindo cozinheiras, marisqueiras e chefs em torno de uma prática comum que transforma e aproxima culturas.

Entre experimentações e trocas, surgiram pratos que uniram técnicas contemporâneas à simplicidade dos ingredientes locais. Ostras frescas, caranguejos, camarões e peixes da região ganharam novas interpretações sem perder sua essência. Tudo era novidade para o chef dinamarquês Bo Frederiksen, que chegou a Belém pela primeira vez — e à América do Sul também — com o olhar curioso de quem descobre um novo mundo.

> *"Estou explodindo de ver esse paraíso. Vocês têm tudo: peixes, vegetais, frutas. Coisas que eu via no supermercado, mas nunca tão frescas como vi aqui".*

Ele se surpreendeu com a variedade de sabores e a forma como ingredientes simples, como a mandioca, se transformam em tantos pratos diferentes. "Não sabia que tapioca e farinha vinham da mandioca. Do jeito que vocês fazem, é simplesmente incrível", observou.





Nos laboratórios culinários, Bo aprendeu observando e perguntando. "Espero não ensinar ninguém a cozinhar seus próprios ingredientes, mas levar comigo um pouco da criatividade de vocês", contou. Para ele, cozinhar é também um ato de transformação, pessoal, cultural e ambiental. "Na Dinamarca falamos muito sobre a transição verde. Precisamos comer menos carne e usar mais o que a natureza nos oferece." Entre sabores, ideias e trocas, o chef leva da Amazônia mais que receitas: leva um novo jeito de ver o mundo, começando pelo prato.

Em uma oficina prática de experimentação culinária, o chef Simon Lau mostrou como transformar uma simples geladeira usada em um defumador a frio. Com a ajuda do serralheiro Seu Célio, ele iniciou o processo fazendo oito furos na porta do equipamento — igualmente espaçados na parte superior e inferior — para permitir a entrada de oxigênio, essencial à queima da serragem, responsável por gerar a fumaça que defuma o peixe ou a carne. Uma pequena placa metálica foi instalada para regular o fluxo de ar, controlando a intensidade da fumaça e a temperatura interna.

A serragem, feita de goiabeira, foi colocada em uma bandeja na parte inferior do defumador, com cerca de cinco centímetros de altura, enquanto outra bandeja foi posicionada acima dela para impedir que gordura ou óleo escorressem sobre o material em combustão. Segundo Simon, esse cuidado é fundamental: "A carne precisa defumar, não cozinhar". No experimento realizado em Belém, a serragem foi trocada a cada quatro horas, totalizando 24 horas de defumação.

O lombo de pirarucu, preparado especialmente para o teste, passou o dia anterior em salga. Antes de ir para o defumador, o excesso de sal foi retirado e o peixe, bem seco — condição essencial para o processo. "A umidade cozinha o peixe, e o que queremos aqui é apenas a fumaça, lenta e constante", explicou. Assim, acendeu-se a serragem, e a fumaça começou a circular suavemente pela geladeira, envolvendo o pirarucu até adquirir o sabor e a coloração característicos da defumação artesanal.















A programação do Laboratório #3 incluiu ainda degustações, atividades em grupo e demonstrações de diferentes métodos de preparo de peixes — do ceviche à defumação, do pochê à fritura — sempre com ênfase na valorização dos ingredientes regionais e na precisão das técnicas. Entre as tarefas propostas, os participantes prepararam uma "emulsão de ostra", maionese feita com ostras cruas no lugar das gemas, além de guarnições frias e pratos com espécies locais, estimulando o uso criativo de produtos da costa amazônica. O encontro também explorou métodos tradicionais e contemporâneos de conservação e cocção, reforçando o papel da culinária como ferramenta de inovação e preservação cultural na Amazônia.



Maré de trabalho e esperança na Vila Lauro Sodré



Na Vila Lauro Sodré, em Curuçá, o mangue é mais do que paisagem: é modo de vida. A comunidade está localizada dentro da Reserva Extrativista (Resex) Mãe Grande de Curuçá, criada em 2002 para proteger os ecossistemas costeiros e garantir o uso sustentável dos recursos pelas populações tradicionais. A pouco mais de 130 quilômetros de Belém, o território tornou-se referência na produção de ostras nativas da espécie Crassostrea gasar, cultivadas de forma artesanal e sustentável.

A presidente da Associação dos Aquicultores da Vila Lauro Sodré (Aquavila), Taciara Freitas da Silva Galvão, relembra as origens do projeto com carinho.

"Os antigos tiravam a concha da ostra para fazer cal e misturar na massa de construção, como uma espécie de liga. Não era comum comermos a ostra, só usava-se a casca. Um dia começaram a experimentar, fritar, e viram que era boa".

A atividade ganhou força no início dos anos 2000, quando o biólogo cubano Leonardo Chagas, pesquisador no Brasil, identificou a Lauro Sodré como o local ideal para o cultivo de ostras — um ponto de cabeceira de rio com condições naturais perfeitas. "O projeto começou por volta de 2000, 2001. No início havia muita gente envolvida, mas como o retorno financeiro demorava, alguns desistiram. Só ficaram os que realmente acreditaram", lembra Taciara. Entre esses pioneiros estão José e Dona Elza, sócios fundadores da associação, ao lado de Denis Galvão, já falecido. "Eles não desistiram. Foram anos de luta até a gente se manter e ver o projeto ser reconhecido."





Hoje, a Aquavila reúne dez associados — cinco mulheres e cinco homens — e envolve cerca de 50 pessoas de forma indireta, entre familiares e colaboradores. O cultivo começa com coletores feitos de garrafas PET, onde as sementes de ostra se fixam antes de passar por diferentes etapas de crescimento até chegar ao tamanho ideal para consumo. "A gente acompanha desde a sementezinha até a ostra adulta. Quando chega a hora de abrir e comer, é muito gratificante", explica Taciara. O ciclo completo pode durar de seis meses a um ano, dependendo da qualidade da água e do ritmo das marés. Os picos de venda acontecem em datas festivas, como Semana Santa, Carnaval e fim de ano, quando a demanda aumenta e o trabalho se intensifica.

Apesar dos desafios — como a falta de infraestrutura e as barreiras logísticas para o transporte e emissão de notas fiscais —, Taciara enxerga na ostreicultura um caminho sólido de futuro para Lauro Sodré. "Sustento minha casa, meu esposo e minha família com ostra. É um sentimento de gratidão a Deus poder trabalhar com essa paisagem, com o mangue", afirma. Para ela, viver entre rios e marés é um privilégio e também uma forma de resistência:

> *"Quem tem contato com a natureza vive melhor. Aqui a gente cuida, preserva e ensina pros filhos e netos que é possível viver da floresta sem destruir."*









A chegada do Projeto Intercâmbio Amazônia, em 2025, marcou um novo capítulo nessa história. "Foi o primeiro projeto que trouxe tanta gente pra ver de perto o que a gente faz, ainda mais nesse período da COP. É bom ver nossa realidade sendo reconhecida", celebra Taciara. Para ela, cada visita e cada troca reforçam o propósito da comunidade: provar que a Amazônia costeira pode inspirar o mundo com práticas que unem conservação, trabalho digno e sabor.

Entre os que dividem esse orgulho está José Galvão, também integrante da Aquavila. Ele fala com emoção sobre o ofício que transformou sua vida e a de muitas famílias da região. "Hoje eu me sinto muito orgulhoso de trabalhar nesse cultivo de ostra. Crio meus filhos mostrando o valor da natureza, a importância de preservar esse nosso cultivo, que é o que vai garantir o futuro das próximas gerações", diz. Para ele, o trabalho representa mais do que renda — é um legado. "Quero que Deus me dê saúde para continuar nessa atividade e deixar esse exemplo para os que estão chegando, mostrando que é possível viver bem cuidando do que é nosso."

Nascido e criado na comunidade, José conhece o rio de ponta a ponta e fala com ternura sobre o território:

> *"Trabalho com o cultivo há 23 anos e é uma maravilha. Essa natureza, esse mangue, esse ar saboroso da Amazônia, tudo isso faz parte da nossa vida aqui no litoral de Curuçá."*

Antes de se dedicar às ostras, ajudava o pai na pesca e na agricultura, mas a curiosidade o levou a participar das primeiras experiências de cultivo. "Quando começaram as pesquisas para implantar o cultivo de ostra e formar uma associação, eu entrei. Fiquei curioso para entender como funcionava o processo. Fiz cursos pelo Sebrae e aprendi com os biólogos que vieram nos ensinar. Hoje sou técnico em cultivo de ostra aqui no Pará. A gente trabalha desde a semente até a engorda, na fase comercial. Me sinto feliz e realizado, com saúde e forças para continuar nesse trabalho que tanto amo."

O mar, o mangue e o esforço coletivo seguem guiando os passos da comunidade — uma verdadeira maré de trabalho e esperança que move a Vila Lauro Sodré.

Lab #3
RECEITAS

PESCADA AMARELA '*EN CROUTE*' COM PUXURI

SERVIDO COM PURÊ DE MANDIOCA, BISQUE DE CARANGUEJO-UÇÁ COM TUCUPI E PIMENTA E REFOGADO DE AIPO, ABOBRINHA E ORELHAS DE MACACO

Chef Bo Frederiksen



4 porções

Peixe

Ingredientes

4 filés de pescada amarela (aprox. 150 g cada)
100 g de aparas do mesmo peixe
¼ colher (chá) de sal
80 g de creme de leite
1 gema de ovo
1 pitada de puxuri ralado

4 fatias muito finas de pão de forma

Modo de preparo

- Polvilhe os pedaços de peixe com um pouco de sal e deixe descansar por, no mínimo, 1 hora antes de grelhar.
- Processe as aparas com o sal até formar uma pasta.
- Adicione a gema e, aos poucos, o creme de leite. Acrescente o puxuri ralado.
- Espalhe uma camada de cerca de 5 mm dessa massa sobre os filés.
- Vire os filés, com a massa voltada para baixo, sobre as fatias de pão de forma e corte o excesso de pão para que fique no formato do peixe.
- Aqueça uma frigideira com um pouco de óleo e grelhe o lado do pão até dourar.
- Vire e grelhe rapidamente (cerca de 10 segundos) o outro lado.
- Finalize os filés no forno quente até que o interior esteja cozido e o pão crocante.

Bisque de Caranguejo-uçá com Tucupi

Ingredientes

3 caranguejos-uçá
1 colher (sopa) de purê de tomate
1 cebola
4 dentes de alho
½ cenoura
1 talo de salsão
1 colher (chá) de páprica
1 a 2 dl de tucupi
3 colheres (sopa) de creme de leite fresco
Tucupi com pimenta, sal e pimenta cumari

Pimenta-da-jamaica

Modo de preparo

- Esmague os caranguejos e doure-os junto com os legumes picados e o purê de tomate em forno bem quente.
- Transfira tudo para uma panela, adicione a páprica e cubra com água.
- Cozinhe em fogo baixo por cerca de 45 minutos.
- Coe o caldo e leve novamente ao fogo, sem ferver, para reduzir até ¼ do volume inicial.
- Tempere com o creme de leite, o tucupi, o tucupi com pimenta, sal e pimenta-da-jamaica.

Purê de Mandioca

Ingredientes

300 g de mandioca
50 g de manteiga
Sal a gosto

Modo de preparo:

- Cozinhe a mandioca até ficar bem macia.
- Bata no liquidificador até obter um purê homogêneo.
- Acrescente a manteiga e ajuste o sal.

Refogado de Aipo, Abobrinha e Orelhas-de-macaco

Ingredientes

1 talo de aipo
½ abobrinha
1 punhado de orelhas-de-macaco (folhas)
Azeite, sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

- Corte o aipo e a abobrinha em pedaços pequenos.
- Refogue rapidamente em azeite quente.
- Tempere com sal e pimenta.
- Acrescente as folhas de orelhas-de-macaco apenas no final, pouco antes de servir.

Montagem do prato

- Coloque uma porção de purê de mandioca no centro de um prato fundo.
- Disponha o peixe sobre o purê, com o lado do pão voltado para cima.
- Acrescente o refogado ao lado.
- Finalize despejando o bisque quente ao redor.

OSTRAS MARINADAS NO NAN PLA COM PATACONES

Grupo 01

Cláudio Gibson | Jailsa Costa | Kelly Castro
Verena Aquino | Jhôw Ramos



Ingredientes

10 ostras
100 ml de azeite
2 cl (sopa) de óleo de peixe
Suco de 1 limão galego
1 cebola roxa pequena
1 pimenta dedo de moça
3 pimentinhas
Coentro a gosto
Chicória a gosto

Modo de Preparo

- Cortar todos os temperos em brunoise, fazer um vinagrete, acrescentar um pouco de açúcar mascavo para quebrar o sal;
- Limpar bem as ostras, abrir e acrescentar o vinagrete;
- Acrescentar a pimenta dedo de moça e as patacones de banana da terra.

Patacones

2 unidades de banana da terra verde, cortadas em círculos e fritas em óleo quente.

POQUECA DE TAMBAQUI COM PIRÃO DE PIRACUÍ E VINAGRETE

Grupo 04

Claudia Segtowick | Fernanda Souza | George Losekann | Marcélia Paixão | Rosiane Batista



Poqueca de tambaqui

Ingredientes

2 kg de filé de tambaqui
1 maço de cheiro-verde
500 ml de tucupi
Folhas de bananeira
Alho, sal, pimenta preta a gosto

Modo de preparo

- Cortar o filé de tambaqui em pedaços de cerca de 8 cm;
- Marinar o peixe com tucupi, cebola e cheiro-verde por aproximadamente uma hora;
- Assar o peixe no forno, por cerca de uma hora, na folha de bananeira;
- Finalização: pincelar redução de tucupi mais salgado e ir mexendo até chegar ao ponto desejado.

Redução de tucupi

200 ml de tucupi (já temperado).
Sal a gosto

Vinagrete

Ingredientes

100 g de cebola roxa
100 g de tomate
4 pimentinhas de cheiro
1 limão cravo
Sal a gosto

Modo de preparo

Vinagrete feito com corte brunoise

Pirão de piracuí

Ingredientes

120 g de farinha fina de mandioca
100 g de tambaqui
200 g de piracuí
500 ml de caldo de peixe
250 ml de tucupi (reduzido e temperado)
200 ml de água
6 folhas de chicória
1/3 de maço de cheiro-verde
Pimenta preta, sal e pimentinha verde a gosto.

Modo de preparo

- Colocar os caldos em uma panela e adicionar os pedaços de tambaqui para cocção;
- Colocar a farinha aos poucos, após adicionar a farinha de piracuí, e vai mexendo;
- Adicionar metade das ervas picadas e mexer até a farinha ficar homogênea com o restante;
- Pode adicionar água aos poucos, conforme a necessidade.

PESCADA ESTILO KABAYAKI (*SOUS VIDE*)

Grupo 02

Brenda Brito | Bruna Péua | Kizeli Monteir | Rafael Lira | Roberto Hundertmark



Peixe

Ingredientes

700 g de filé de pescada
QB sal
QB óleo

Modo de preparo

- Temperar levemente os filés com sal;
- Embalar a vácuo e cozinhar no sous vide (55°C por 25–30 min, ou conforme definição do chef);
- Retirar do sous vide e dourar apenas de um lado em frigideira com pouco óleo.

Molho kabayaki (Tarê)

Ingredientes

180 ml de mirin
60 ml de saquê
100 g de açúcar
180 ml de shoyu

Modo de preparo

- Colocar todos os ingredientes em uma panela;
- Cozinhar em fogo baixo até reduzir e engrossar, atingindo consistência de tarê;
- Pincelar o peixe dourado com o molho até formar uma camada brilhante.

Espuma de Arroz Paraense

Base de Arroz

Ingredientes

1 kg de arroz branco
100 g de cebola
80 g de alho
1,2 l de água
QB óleo
QB Sal

Modo de preparo

- Refogar alho e cebola em óleo;
- Acrescentar o arroz e refogar;
- Cozinhar com a água até amolecer.

Tucupi Aromatizado

Ingredientes

2 litros de tucupi
1 maço de chicória
QB Sal

Modo de preparo

- Ferver o tucupi com a chicória;
- Ajustar sal.

Espuma final

Ingredientes

400 g de arroz cozido
550 ml de tucupi aromatizado

Preparo

- Processar arroz e tucupi no liquidificador até obter um purê liso;
- Peneirar bem fino (chinoix);
- Colocar no sifão, gaseificar e aplicar a espuma somente no momento da montagem para manter a aeração.

MANJAR DA AMAZÔNIA

Grupo 04

Claudia Segtowick | Fernanda Souza | George Losekann | Marcélia Paixão | Rosiane Batista



Manjar de castanha-do-pará com piracuí

Ingredientes

300 ml de leite líquido
200 ml de leite de coco
395 ml de leite condensado
200 g de castanha-do-pará
100 g de farinha de piracuí
4 cl (sopa) de amido de milho
Uma pitada de sal
3 cl (sopa) de açúcar

Modo de preparo

- No liquidificador, colocar todos os ingredientes, menos o leite condensado e bater bem;
- Em seguida, colocar o creme numa panela e acrescentar o leite condensado;
- Levar ao fogo baixo, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela;
- Colocar em forminhas de pudins e levar à geladeira por quatro horas.

Camarões rosa caramelizados com tucupi preto

Ingredientes

24 unidades de camarão rosa grande
QB sal e pimenta-do-reino
2 cl (sopa) de manteiga
2 cl (sopa) de azeite
150 ml de tucupi preto
100 ml de mel de abelha

Modo de preparo

- Temperar os camarões com sal e pimenta e reservar;
- Selar os camarões na manteiga;
- Acrescentar o tucupi e o mel e deixar os camarões caramelizar;
- Retirar os camarões e reduzir o molho com azeite, utilizando na apresentação do prato.

Esferas de tucupi amarelo

Ingredientes

300 ml de tucupi amarelo concentrado
30 ml de água
3 cl (sopa) de açúcar
3 g de ágar-ágar
1 copo de óleo bem gelado

Modo de preparo

- Colocar todos os ingredientes em uma panela e deixar ferver em fogo baixo;
- Ao atingir a temperatura de 85°C a 90°C, deixar esfriar um pouco;
- Colocar o creme numa bisnaga e pingar porções no óleo gelado até formar as esferas. Reserve.

Montagem do prato

Num prato de sobremesa, colocar o caramelo de tucupi, no centro o manjar e dois camarões rosa em cima com as esferas. Decorar com flores de cariru.









CHEFS CONVIDADOS & PARTICIPANTES SELECIONADOS

O Intercâmbio Amazônia reuniu profissionais de diferentes territórios e formações em torno de uma premissa simples: cozinhar juntos. Chefs com trajetórias consolidadas e participantes vindos de diversas localidades de Belém dividiram bancadas, ingredientes e decisões, em um processo que valorizou o diálogo entre técnicas contemporâneas e saberes tradicionais.

Para compor esse grupo diverso, o projeto realizou um processo seletivo rigoroso, conduzido por uma empresa especializada em recrutamento profissional. Quase 200 candidatos se inscreveram, entre cozinheiros, pesquisadores e empreendedores da alimentação, e passaram por dinâmicas e entrevistas individuais até que os 20 selecionados fossem escolhidos para viver essa experiência única.

Mais do que executar receitas, a proposta foi experimentar formas colaborativas de trabalho, em que cada pessoa pudesse contribuir com sua vivência, seja ela marcada por experiências formais na gastronomia ou pelo preparo cotidiano dos alimentos em casa, unindo tradições familiares com técnicas contemporâneas. O encontro entre essas práticas gerou aprendizados mútuos, ajustes de ritmo e, muitas vezes, mudança de perspectiva sobre o ato de cozinhar.

A presença dos chefs convidados foi também um gesto de escuta e disponibilidade: ao se colocarem como aprendizes em muitos momentos, contribuíram para que os laboratórios se tornassem um espaço realmente horizontal. Já os participantes locais ampliaram sua atuação, apresentando ingredientes, técnicas e modos de fazer que conectam cozinha, território e identidade. Foi nesse equilíbrio entre saberes, origens e olhares que o projeto encontrou sua força.

Conheça quem fez o Intercâmbio Amazônia acontecer!

Chefs convidados

Bolivia



KENZO HIROSE VELASCO

Chef boliviano, nascido em Sanbuenaventura, no norte de La Paz. Formou-se em 2014 pela Escola Gustu e estagiou em restaurantes renomados da Europa. De volta à Gustu, tornou-se Head Chef em 2023. Destaca-se pelo uso inovador de ingredientes nativos bolivianos e amazônicos. Atua com foco em pesquisa, valorização cultural e respeito ambiental.

Bolivia



CRISTIAN VÁSQUEZ OTOYA

Nascido em Larecaja, no norte de La Paz, e criado em Santa Cruz, formou-se em Gastronomia pelo Instituto Técnico Superior Tatapy. Trabalhou em diversos restaurantes especializados em sushi, como o renomado **Sach'a Huaska**, onde despertou seu interesse pela precisão da culinária japonesa. É Chefe de Produção do **Gustu Gastronomía S.A.**, onde iniciou como chefe de partida e hoje coordena toda a produção, garantindo a excelência do serviço. Planeja uma viagem de moto pelo sul do Chile e da Argentina, unindo sua paixão pela gastronomia a novas experiências de aprendizado.

Dinamarca

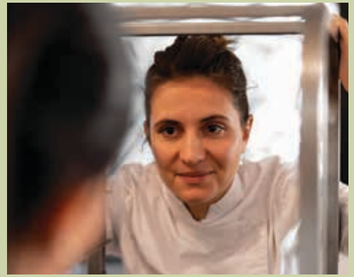


BERTIL LEVIN TØTTENBORG

Sommelier formado pela Copenhagen Wine Academy. Atuou como Wine Director no Geist, em Copenhague, antes de se juntar ao restaurante Gustu, na Bolívia, onde foi Diretor de Bebidas e Gerente do restaurante até 2022. Seguiu apoiando pequenos produtores bolivianos e hoje vive em Buenos Aires, onde lidera o restaurante NESS como General Manager e Diretor de Hospitalidade. Atua com foco em excelência na experiência do cliente e valorização de produtos locais.

Chefs convidados

Dinamarca



MARIE-SOPHIE GRØNLUND

Chef franco-dinamarquesa, formada em Artes Culinárias e Empreendedorismo pela Ferrandi Paris. Atuou em cozinhas estreladas na França e em Copenhague, explorando a Nova Cozinha Nórdica. Trabalhou com Claus Meyer na criação de um centro de formação no Marrocos. Desde 2021, lidera o Um Mami, formando mais de 350 jovens. Usa a gastronomia como ferramenta de inclusão, sustentabilidade e intercâmbio cultural.

Dinamarca



BO FREDERIKSEN

Nascido em 1973, é chef com passagem por restaurantes renomados como Noma e The French Laundry. Foi eleito Jovem Chef do Ano na Dinamarca em 2004 e vice-campeão do Chef do Ano em 2007. Atua como chef executivo do grupo Meyers e consultor culinário da Melting Pot Foundation. Trabalha com ensino, pesquisa e desenvolvimento focados na transição alimentar verde. Seu projeto atual promove o uso de leguminosas locais nas refeições dinamarquesas.

Dinamarca



MARC BACH REIHS

Chef executivo do **Meyers Madhus**, em Copenhague, onde atua há mais de oito anos, sendo os últimos quatro como responsável pela equipe e pela formação culinária. Com passagens por cozinhas premiadas, como o T**he Carlton Tower & Lowndes Hotel** (Londres) e o **Restaurant Sct. Mathias** (Dinamarca), indicado ao prêmio de melhor prato principal ao lado de Noma e Geranium, construiu uma carreira sólida entre Europa e Austrália. Trabalhou também no **The Gunshop Café** (Brisbane), eleito o melhor café da Austrália pela *Delicious Magazine*, e no **The Lodge Hotel** (Suécia). Sua trajetória une técnica, sensibilidade e ensino, promovendo uma gastronomia criativa, sustentável e conectada às pessoas.

Chefs convidados

Brasil



PAULO ANIJAR

Nascido em Belém, Paulo cresceu em meio às culturas judaica, italiana, portuguesa e amazônica, sempre próximo da cozinha. Atuou em São Paulo com chefs como Alex Atala e Carla Pernambuco. De volta à sua cidade natal, fundou o restaurante **Santa Chicória**, levando a culinária amazônica a eventos no Brasil e no exterior. Criou a **Gelateria Mel e Sal** e o **Com'è?!**, sempre com foco em ingredientes locais. É curador do Mercado de São Brás e atua em projetos de sustentabilidade e gastronomia regional.

Dinamarca - Brasil



SIMON LAU

Dinamarquês, chegou ao Brasil em 1986 após cruzar a Amazônia de bicicleta. Fundou, em 2004, o restaurante **Aquavit**, em Brasília, referência nacional por valorizar ingredientes do Cerrado na alta gastronomia. Foi eleito Chef do Ano pela revista Veja e recebeu três estrelas do *Guia 4 Rodas*. Realiza anualmente a **Festa de Babette**, unindo cinema, literatura e gastronomia. Também organiza viagens gastronômicas por países nórdicos, Japão e Peru.

Brasil



LEÔNIDAS DOS SANTOS NETO

Chef de cozinha com quase duas décadas de experiência em gastronomia, atuou em restaurantes de referência no Brasil e no exterior, como o **Noma** e o **Kiin Kiin**, na Dinamarca, onde aprofundou sua técnica e visão da culinária contemporânea. No Brasil, chefiou casas como o **Grand Cru Brasília** e hoje atua no **Aquavit**, onde sua paixão pela gastronomia nasceu. Sua carreira é marcada pela busca de excelência, rigor técnico e respeito aos ingredientes e à influência da cozinha nórdica.

Participantes selecionados



BRENDA BRITO

Engenheira de Alimentos pela UFPA, com Mestrado e Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e formação em Gastronomia pela UNAMA (2024). Atua como docente da Unama Ananindeua e professora colaboradora do Programa Forma Pará (SECTET/UEPA). Coordena a Plataforma 091-Capacitação e já integrou o SENAR. Possui pesquisas e publicações sobre processamento de cacau, raízes e tubérculos, pigmentos e compostos bioativos. Na gastronomia, dedica-se à cozinha regional, panificação, confeitaria e chocolateria *bean to bar*.



BRUNA AZEVEDO

Chef pâtissier formada pela Le Cordon Bleu, com 15 anos de experiência e forte conexão com a cultura paraense, Bruna começou vendendo brigadeiros na faculdade de Direito e encontrou na confeitaria sua verdadeira vocação. É reconhecida pelas criações que unem técnica refinada e valorização dos ingredientes amazônicos. Atua na doceria As Morenas, onde desenvolve produtos autorais que celebram sabores regionais. Sua cozinha é guiada pelo afeto, pela memória e pela arte de encantar por meio dos doces. Carrega com orgulho a bandeira do Pará em cada criação e experiência gastronômica.



BRUNA PÉUA

Marajoara, pesquisadora e consultora em bioeconomia e alimentos da floresta, Bruna é formada em Direito e Tecnologia de Alimentos e atua com negócios comunitários amazônicos. Desenvolve produtos que valorizam saberes tradicionais e a biodiversidade da floresta. Trabalha fortalecendo cadeias produtivas e a autonomia de povos da Amazônia. Defende uma economia baseada no conhecimento ancestral e na justiça social. Acredita no potencial transformador dos saberes vivos e legítimos da região.

Participantes selecionados



CAMILA RIBEIRO

É formada em Gastronomia e tem experiência como chef em charcutaria e culinária regional. Sua relação com a cozinha começou na infância, com os ensinamentos de sua avó e tias. Camila acredita no papel das mulheres como guardiãs da memória afetiva à mesa. Apaixonada por panificação artesanal, vê no alimento uma forma de conexão e identidade. Atua com foco em tradição, afeto e cuidado.



CLÁUDIA SEGTOWICK

Confeiteira há 18 anos, Claudia Segtowick é natural de Belém e vive no distrito de Americano, em Santa Isabel do Pará. Estudante de Gastronomia pela UNAMA, há 10 anos dedica sua trajetória à farinha de tapioca, criando receitas e apresentando a iguaria em festivais. Atua na cozinha regional e amazônica, sempre buscando valorizar a cultura alimentar paraense. Participa de eventos para aprimorar técnicas e fortalecer seu trabalho como defensora da culinária da região.



CLÁUDIO GIBSON

Nutricionista (CESUPA) e mestre em Biotecnologia (UFPA), Cláudio é professor do curso de Gastronomia da Unama, onde ministra disciplinas como panificação, chocolateria, bioquímica dos alimentos e cozinha asiática. Atua com pesquisa e valorização da cultura alimentar amazônica em suas aulas e projetos. Utiliza insumos regionais como estratégia pedagógica para difundir saberes e sabores locais. Possui trajetória que une ciência, gastronomia e tradição alimentar da Amazônia. É referência no ensino da gastronomia paraense, sempre conectando teoria e prática.

Participantes selecionados



FERNANDA SOUZA

Cozinheira e empreendedora cultural à frente do Flor de Jambu, restaurante em Belo Horizonte, Fernanda valoriza sabores e saberes amazônicos como forma de resistência e memória cultural. Filha e neta de cozinheiras paraenses, reconecta suas raízes ao trabalho cotidiano. Promove práticas sustentáveis e valoriza ingredientes diretamente dos produtores da Amazônia. Atua também com oficinas, palestras e participação em eventos e festivais gastronômicos. Sua cozinha une afeto, ancestralidade e a força das mulheres que vieram antes dela.



GEORGE LOSEKANN

Chef gaúcho radicado em Belém, com 17 anos de experiência em carnes e churrasco de brasa, George fundou o El Patio Gaúcho em Punta Cana e atua unindo técnicas e culturas latino-americanas. Promove vivências gastronômicas que valorizam ingredientes e tradições locais e internacionais. Explora sabores amazônicos em fusão com a cozinha gaúcha e latino-americana. Leva seu trabalho para diversos países, conectando culturas por meio do fogo e da mesa. Defende a cozinha como experiência afetiva, multicultural e profundamente humana.



JAILSA COSTA

Graduada em Gastronomia pela Universidade da Amazônia, atua há mais de 10 anos na culinária amazônica, com passagens por restaurantes como Lá em Casa, Casa do Saulo e Restô do Porto. Atualmente, é chef do Restaurante Casa Blanca e do Restaurante Celeste. Defensora da cozinha paraense, realizou estágios nos restaurantes D.O.M. e Dalva & Dito, do Chef Alex Atala. Sua formação inclui especialização em culinárias internacionais, enologia e confeitaria.

Participantes selecionados



JHÔW RAMOS

Cozinheire paraense, fundadore da Cozinha Norteña, Jhôw atua há 15 anos entre Belém e Macapá, desenvolvendo receitas autorais e inclusivas. Une sabores amazônicos e latino-americanos em projetos de memória e transformação social. Foi 3º lugar no "Sabores de Belém na COP 30", reforçando sua valorização da culinária regional. Atuou como sous chef e gerente de cozinha em casas reconhecidas do Norte do Brasil. Acredita na gastronomia como espaço de cultura, solidariedade e resistência.



JOSÉ BERNARDO RIBEIRO (JB RIBEIRO)

Cozinheiro e empreendedor, JB fundou a Tingo Pastelaria e o restaurante Arubé em Belém e hoje atua como personal chef, desenvolvendo receitas e produtos com insumos amazônicos. É criador do Sal Caboclo, primeiro tempero à base de tucupi do estado, com ervas regionais. Participa de eventos, festivais e vivências que divulgam a cultura alimentar do Norte. Combina disciplina e criatividade em sua trajetória na gastronomia e nos negócios. Defende a culinária como ponte entre territórios, saberes tradicionais e inovação.



KELLY DE SOUZA CASTRO

Administradora e empresária, sócia da doceria As Morenas em Belém (PA), Kelly atua há mais de 20 anos com produção artesanal de doces e pães, valorizando insumos amazônicos como cupuaçu, cumarú e puxuri. Formada em Administração (UFPA) e com MBA em Empreendedorismo (PUC), profissionalizou a gestão da empresa familiar. Começou cedo, aos 12 anos, ajudando a família na venda de açaí e produtos regionais. Sua trajetória une vivências afetivas, conhecimento técnico e paixão pela cultura alimentar amazônica. Deseja investir no futuro em exportação de produtos feitos com insumos da floresta, defendendo a valorização da gastronomia amazônica como forma de fortalecer territórios e histórias.

Participantes selecionados



KIZELI MONTEIRO

Cozinheira formada em Gastronomia, Kizeli tem raízes na cozinha afetiva e regional amazônica, iniciando sua trajetória no ambiente familiar, onde aprendeu a cozinhar com afeto e respeito. Valoriza a sazonalidade, ingredientes locais e a transmissão de saberes tradicionais. Suas receitas refletem memória, cuidado e conexão com o território e a cultura alimentar. Atua unindo técnica e tradição para fortalecer a identidade da gastronomia regional. Acredita que alimentar é preservar histórias e compartilhar afetos e saberes.



MARCÉLIA PAIXÃO

Chef pâtissier, barista e amazônida, especialista na fusão entre a confeitaria clássica francesa e os ingredientes nativos da Amazônia. No Camu Camu – Amazon Essence Café, cria doces que valorizam técnica, origem e identidade. Trabalha com insumos como cupuaçu, bacuri, castanha-do-pará, açaí e cumaru. Tem como missão levar a força e a sofisticação da Amazônia para o Brasil e o mundo. Acredita que confeitaria é também expressão de território, memória e afeto.



MYCHELL GUIMARÃES

Chef do Mirakuru, restaurante de cozinha asiática e oriental com toque amazônico, Mychell transforma ingredientes em experiências sensoriais, respeitando a identidade de cada insumo. Une técnica, criatividade e pesquisa para criar uma cozinha autoral e vibrante. Incorpora elementos da Amazônia em pratos que ressignificam tradições culinárias. Sua cozinha reflete curiosidade, estudo e paixão pela arte de alimentar. Cria conexões entre culturas, sabores e territórios com sensibilidade e precisão.

Participantes selecionados



NAZARÉ REIS

Mulher amazônida, mãe e empreendedora da alimentação, fundou ao lado das irmãs a lanchonete As Negonas, com 16 anos de atuação no segmento de comida típica amazônica. Possui formação técnica em Eventos pelo IFPA, é chef em confeitaria e cake designer, com cursos livres em panificação e buffet para eventos. É apaixonada pela culinária amazônica e por suas infinitas possibilidades criativas. Faz da cozinha um espaço de afeto, identidade e resistência. Atua levando sabores do Norte a novos públicos.



ODETH MACEDO

Cozinheira e professora, fundadora da Escola de Culinária Odeth Macedo – Cozinha Artesanal, Odeth atua com foco em panificação regional e gastronomia afetiva, unindo tradição e técnica. Desenvolve receitas autorais que valorizam sabores e insumos da Amazônia e ministra cursos e oficinas em projetos estaduais, universidades e iniciativas sociais. Lançou em 2024 a marca Odeth Macedo Pães Artesanais, com foco no sabor paraense. Acredita na gastronomia como ferramenta de memória, inclusão e desenvolvimento local. Traz para sua prática a valorização da identidade alimentar e da tradição cultural.



RAFAEL LIRA

Cresceu na cozinha da avó e aprendeu desde cedo que cozinhar é um ato de amor e união. Atuou na educação no campo, onde pôde ensinar e aprender com produtores rurais, conhecendo novos sabores e culturas. Formado em Cozinha Profissional pelo Senac, une técnica e vivência em sua trajetória. Acredita que com incentivo e prática é possível criar experiências surpreendentes. Valoriza a cozinha como espaço de afeto, aprendizado e transformação. Atua com foco em fortalecer práticas e saberes alimentares regionais.

Participantes selecionados



ROBERTO HUNDERTMARK

Chef de cozinha com 17 anos de experiência, Roberto Hundertmark tem formação e pós-graduação pelo Instituto Argentino de Gastronomia e passagem pelo estrelado Martin Berasategui, na Espanha. No Brasil, integrou as equipes dos premiados Dalva e Dito e D.O.M., de Alex Atala. De volta a Belém, lidera projetos que unem técnica refinada e ingredientes amazônicos. Atualmente é chef executivo do Grupo Famiglia, com foco em inovação e identidade regional. Também atua como consultor em projetos gastronômicos de destaque.



ROSIANE BATISTA

Mulher preta da periferia de Belém do Pará e apaixonada pela arte de cozinhar. Sua cozinha carrega pertencimento e identidade afroamazônica, fruto de mais de 20 anos de atuação empreendedora. Aperfeiçoou sua prática com cursos em panificação, cozinha amazônica, produção de geleias e reaproveitamento de alimentos. Cozinhar é sua forma de existir e afirmar sua história no mundo.



VERENA AQUINO

Coordenadora do Projeto Gastronomia do Amanhã, do Instituto Cultural Amazônia do Amanhã (ICAA), Verena desenvolve ações que aliam alimentação, cultura e educação. Atua com foco em formação de jovens e promoção da cultura alimentar amazônica, criando pontes entre tradição e inovação. Integra redes que fortalecem a valorização da cozinha do Norte do Brasil. Possui experiência na organização de projetos e eventos gastronômicos. Defende a culinária como ferramenta de transformação social e cultural.

INTERCÂMBIO AMAZÔNIA

Belém Dinamarca

O Projeto Intercâmbio Amazônia foi viabilizado em função da especialização e da complementaridade das instituições responsáveis por sua realização. Cada uma delas compartilha da mesma crença que nos move: a de que a comida é um ponto de encontro entre culturas, territórios e pessoas — um caminho para o diálogo, a aprendizagem e a transformação. A seguir, convidamos você a conhecer quem fez parte dessa rede de realização e impacto.

Agradecimento especial

MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS OF DENMARK

melting pot

Melting Pot Foundation

Fundada em 2011 pelo empreendedor social dinamarquês Claus Meyer, cofundador do renomado restaurante Noma, a Melting Pot Foundation atua em diversos continentes para utilizar o poder da comida como instrumento de transformação social. Inspirada pelos valores do Movimento da Nova Gastronomia Nórdica — ingredientes locais, sazonalidade, sustentabilidade e comunidade —, a Fundação usa a gastronomia como ferramenta para criar oportunidades, promover inclusão e fortalecer a resiliência.

Por meio de iniciativas que unem comida, sabor, artesanato culinário e empreendedorismo, a Fundação busca melhorar a qualidade de vida e ampliar as oportunidades futuras de indivíduos e comunidades. Seu modelo pioneiro de formação culinária na Bolívia inspirou uma nova geração de empreendedores e foi posteriormente replicado na Colômbia, Guatemala e Honduras, promovendo inclusão social e sistemas alimentares sustentáveis em toda a América Latina. Essa experiência também deu origem a projetos como o Brownsville Community Culinary Center, em Nova York, e programas de reabilitação em prisões dinamarquesas — ambos utilizando a gastronomia como caminho para o desenvolvimento pessoal e a reintegração social.

No Marrocos, o Um Mami Culinary Center dá continuidade a esse legado ao capacitar jovens de contextos vulneráveis em culinária, sustentabilidade e empreendedorismo. Combinando formação técnica e engajamento comunitário, o centro mostra como a hospitalidade pode ser uma ponte entre inclusão social e empoderamento econômico.

Com base nessas experiências, a Fundação lançou o Projeto COP30 Belém, no Brasil, celebrando a biodiversidade amazônica e unindo chefs, produtores e comunidades em torno da gastronomia sustentável em escala global. Guiada por uma crença simples — a comida pode ser uma força do bem —, a Melting Pot Foundation continua a reunir pessoas de diferentes culturas e continentes para cozinhar, aprender e construir um futuro mais inclusivo e sustentável.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR

GOVERNO DO BRASIL DO LADO DO POVO BRASILEIRO

Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA)

O Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA foi criado em 1999 e era a instância responsável no Executivo Federal pelas agendas e políticas de incentivo e fortalecimento da agricultura familiar, reforma agrária, regularização fundiária, regularização de territórios quilombolas, cadastro de imóveis rurais e educação do campo. O órgão tinha ainda como competências a promoção da política agrícola, assistência técnica, associativismo, cooperativismo e outras ações destinadas à agricultura familiar. No ano de 2016 foi realizada uma reforma administrativa que promoveu mudanças significativas no cenário governamental, o que culminou com a extinção do Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA.
Reintroduzido na estrutura governamental em 2023, o Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar – MDA, assume o compromisso de formular e implementar políticas públicas voltadas para a reforma agrária e para o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar, pautado na redução da pobreza no meio rural, na geração e melhoria da renda dos agricultores, na viabilização da infraestrutura necessária à melhoria do desempenho produtivo e da qualidade de vida da população rural, contribuindo com a promoção da segurança alimentar e do desenvolvimento econômico, social e ambiental.
Parceiro estratégico do projeto, o MDA integra políticas públicas voltadas para o fortalecimento da agricultura familiar e da sociobiodiversidade brasileira, promovendo oportunidades junto a agricultores familiares, extrativistas, pescadores artesanais, comunidades indígenas, quilombolas e demais comunidades tradicionais, reconhecendo a atuação destes povos como fundamentais para manutenção da segurança e soberania alimentar da população brasileira enquanto produtores rurais e guardiões de saberes e práticas sustentáveis.

INSTITUTO PAULO MARTINS

Instituto Paulo Martins

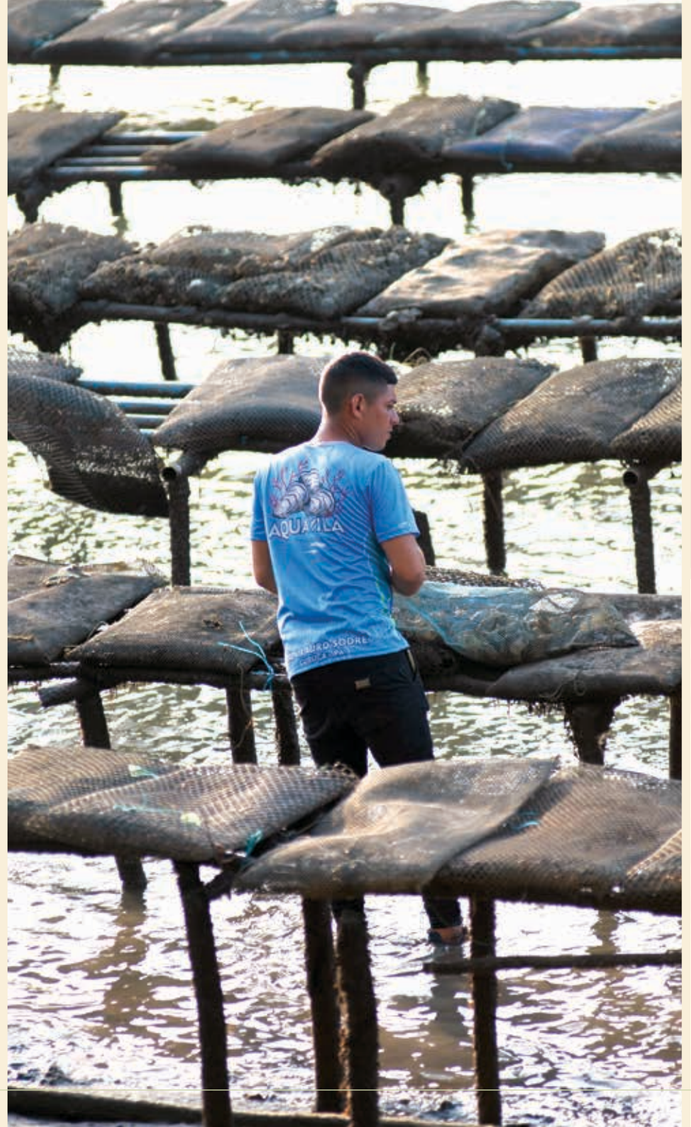
O Instituto Paulo Martins (IPM) é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, criada em 2012, para dar continuidade ao trabalho de valorização, promoção e desenvolvimento da culinária paraense, realizado pelo pioneiro chef Paulo Martins (1946 - 2010). Em 13 anos de atuação, o IPM já acumula um grande legado de iniciativas que alçam a gastronomia regional ao patamar de ferramenta para o desenvolvimento local e o fortalecimento de relações globais mais justas e sustentáveis. Além disso, alia estes propósitos à preservação da floresta amazônica, bioma essencial para o equilíbrio do clima em nosso planeta.

O ano de 2025 vem sendo de retomada de grandes projetos, com a intensificação das ações do Instituto, sempre atuando no desenvolvimento de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, com base nos ingredientes regionais e na cultura alimentar amazônica. Entre suas iniciativas mais recentes, destaca-se a participação na 3ª edição da Semana da Amazônia (Amazon Week), programa que ressalta o papel fundamental da maior floresta tropical do mundo na manutenção do equilíbrio climático global, na proteção da biodiversidade e na promoção do desenvolvimento sustentável; a retomada do Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, que no mês de setembro promoveu sua 15ª edição, com grande sucesso; e o Intercâmbio Amazônia Belém-Dinamarca, que por meio de três Laboratórios Culinários – realizados entre profissionais da gastronomia paraense e chefs dinamarqueses –, celebrou os saberes tradicionais, os ingredientes da floresta e os encontros que proporcionam trocas e transformam a culinária amazônica em instrumento de resistência e preservação.

Tendo como base o tripé: Pesquisa, Educação e Divulgação, sempre atreladas à cultura gastronômica da região, o Instituto Paulo Martins atua na promoção de cursos, publicações, capacitações e articulações sociais e políticas. Seu ativismo em favor dos alimentos regionais é uma forma de atrair os olhos do Brasil e do mundo para a Amazônia. Se o Planeta precisa da floresta amazônica de pé, para manter seu equilíbrio climático, a floresta precisa dos povos tradicionais, seus alimentos e modos de consumo para se manter preservada.




ERCÂMBIO
ÔNIA













INTERCÂMBIO AMAZÔNIA

Belém X Dinamarca

MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS OF DENMARK

melting pot

INSTITUTO PAULO MARTINS

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR

GOVERNO DO BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO