
Região Norte

By logomotiva

Published: 24/03/2008 - 10:15

Mapa da Região: fgn**A grande influência indígena**

Falar do Norte do Brasil é falar da Amazônia, este espaço de terra, e de água, muita água, que corresponde a 60 % (Amazônia Legal) do território brasileiro. Considerada como um dos mais preciosos e importantes patrimônios ecológicos do mundo, a Amazônia brasileira proporciona aos muitos que a visitam, incluindo um número razoável de estrangeiros, dois grandes e principais prazeres.

Chico Junior



A beleza do Rio Negro, em Manaus.

O primeiro é a emoção de se sentir no “pulmão do mundo”, na maior floresta tropical da Terra, na imensidão de seus rios, na convivência com a gente ribeirinha, cabocla, mistura de muitas raças, mas com a predominância do nosso índio. Mesmo nas cidades, você sente a floresta ali ao lado, pulsando, mandando freqüentemente a chuva com as águas que os milhares de rios liberam para a atmosfera. Rio, então, nem se fala. Afinal, praticamente todas as principais cidades e capitais são banhadas por um rio, muitas vezes imponente, como é o caso de Macapá, no Amapá, a única capital às margens do Rio Amazonas. Manaus, capital do Amazonas, tem a companhia do majestoso Rio Negro. Belém, capital do Pará, fica às margens da Baía do Guajará e do Rio Guamá. E Marajó, como toda ilha que se preza (na realidade, um arquipélago), é cercada de água por todos os lados, não só de rio, mas também do Oceano Atlântico.

O segundo prazer é saborear a comida do Norte, considerada por muitos – gastrônomos, pesquisadores, antropólogos – a mais brasileira de todas, pelo fato de manter como base culinária a cultura gastronômica indígena e ainda por ter sido a que menos recebeu influência externa.

Como não poderia deixar de ser, o peixe, um dos principais alimentos da subsistência indígena, está presente de forma intensa na gastronomia do Norte. Da mesma forma, a mandioca (ou aipim ou macaxeira), outro alimento da base alimentar do índio, é fartamente consumida, tanto que o Pará é, atualmente, o principal produtor do Brasil. Da mandioca vem a farinha, o tucupi, a tapioca, o beiju, o polvilho, a maniçoba, o tacacá, isso para ficar em alguns dos subprodutos desta fantástica planta, cuja raiz, ou seja, a mandioca propriamente dita, também se come cozida, frita ou em caldos e sopas.

Não deixe de "provar" os melhores sabores e acesse:

[Amapá](#);

[Pará](#);