

Amazônia raiz

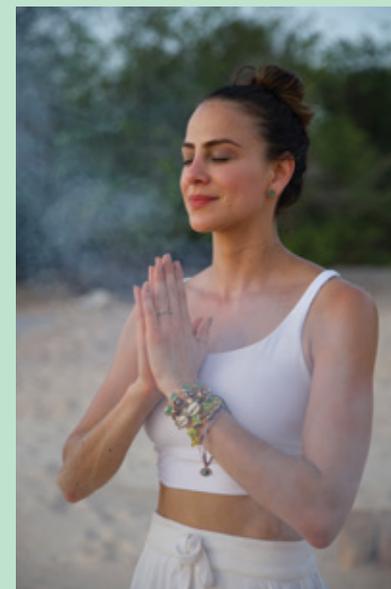
Viagens integrativas pela Amazônia unem os conhecimentos dos ingredientes da cultura local aos estudos científicos. Experiências locais e de cura, com hotelaria assinada. Confira tudo aqui!

Dois novos projetos estão sendo lançados na Amazônia e eles têm em comum a associação à pesquisa de ingredientes nativos. Conversei com Luiz Felipe Moura – que já foi diretor de sustentabilidade e desenvolvimento social da Ama Brasil, que se tornou o MuCA – Museu de Ciência da Amazônia, em que ele exerce a função de coordenador



geral – e idealizador da MAD4x, um serviço de *day use* que permite ao viajante se conectar com os

cenários do Baixo Amazonas. A ideia surgiu de forma orgânica a partir de experiências que ele já



oferecia para os parceiros da sua marca MAD – Made In Amazônia, empresa sediada no Pará, que produz cianobactérias e extratos para o setor de superalimentos. A proposta é uma saída pelo rio em um barco local, em que os viajantes acompanham rituais que mostram caminhos de cura e da ancestralidade em meio a cultura regional. A cozinha é experimental, composta pelos superalimentos da floresta, com a diversidade das plantas, sementes e frutas que são cultivados neste solo muito rico. As atividades como massagem e paddle são oferecidas em diversas localidades. @mad4x_amz

Já o MuCA promete implementar a gestão sustentável da floresta a partir de uma atuação focada na valorização de seus atributos naturais e na preservação dos recursos existentes. O foco é colocar a educação e o conhecimento



científico como estratégias de conservação da natureza e de um futuro mais próspero, igualitário e sustentável.

O conjunto arquitetônico está sendo revitalizado pelo Studio Arthur Casas, que assina também um hotel, uma pousada e um centro de convenções. Também está sendo construído o Centro da Cultura Alimentar Tapajônica em parceria com o premiado restaurante Casa do Saulo, do chef Saulo Jennings Simões. @mucamazonia



Dani Hispagnol conecta pessoas, lugares e encontros por meio dos alimentos. Gouté - Experiências Gastronômicas.

+infos: goute.com.br