Um restaurante inclusivo

Sandra Silva Costa – 4 de janeiro de 2025 – O Público

(…) hoje, o Caxiri é uma referência no panorama da restauração de Manaus. É um restaurante que elogia os produtos amazónicos, e isto é visível não apenas no que se come, mas também nas peças que vão à mesa, como os marcadores de pratos que vêm do alto rio Negro ou os suportes de copos feitos com sementes de açaí.

Debora Shornik ressalta que serve uma "cozinha construída a partir de um afecto real". "Eu me enraizei aqui e o ingrediente vem muito com as pessoas e a sua história." Quando chegou a Novo Airão, a cozinheira percebeu que era o rio Negro a comandar a vida das populações ribeirinhas. "A gente tem a seca, tem a cheia e vai tendo os ingredientes com essa sazonalidade. Tem tempo de esperar e tempo de colher e a gente aprende a se alimentar dentro disso." É o que se experimenta numa refeição no Caxiri.

Começamos com bolinhos de tambaqui, seguimos para uma das melhores saladas que já provámos na vida, feita com PANC (plantas alimentícias não convencionais) e depois experimentamos piranha grelhada com molho de pimenta de murupi. Nos peixes, temos ainda matrinxã assada na brasa e supreme de tambaqui. Ainda sobra espaço para o arroz tacacá e para a surpresa de tucupi, uma sobremesa inesquecível: sorvete e caramelo de castanha, cubiu e calda de tucupi negro proveniente das comunidades indígenas.

E de onde vem o nome Caxiri para este restaurante singular em Manaus? Explica Debora: "Caxiri é uma bebida fermentada da mandioca brava feita por mulheres e é uma bebida que agrega e une, em momentos de confraternização ou de rituais. E fez todo o sentido trazer esse nome para o projecto. Este é um restaurante inclusivo, que num primeiro momento tinha o propósito de fazer uma homenagem à gastronomia amazónica, mas que ao entender o entorno se transformou num lugar de empoderamento para as pessoas indígenas, não indígenas, ribeirinhas, quilombolas."

A poucos metros do Caxiri, num prédio histórico onde está instalado o Hotel Villa Amazónia, o restaurante Fitz Carraldo tem também à frente uma mulher – e também ela paulista. Jucileide Rodrigues está em Manaus há três anos e também ela se tem surpreendido com a variedade e qualidade dos produtos amazónicos.

"A Amazónia permite-nos apresentar uma ementa variada", sublinha, numa das várias vezes que vem à mesa explicar-nos os pratos que escolheu para provarmos ao almoço: *arancini* com pirarucu, um dos peixes mais emblemáticos da Amazónia; pastel com jambu e queijo coalho; dadinho de tapioca; costela de tambaqui, talvez o segundo peixe mais conhecido do rio; arroz de pato no tucupi, um sumo extraído da raiz da mandioca – "para mim, o tucupi foi a principal descoberta aqui no Norte", revela a *chef*. Nas sobremesas, provamos sorvete de cumaru, "a baunilha brasileira", e *crème brûlée* de tapioca.

Ao final da tarde, ainda com o estômago bem confortado pelo almoço preparado por Jucileide, conhecemos o casal Fabíola e Daniel, as caras do projecto Da Cruz Destilados. No topo do Hotel Casa dos Frades, apresentam-nos "a primeira destilaria do mundo de bebidas espirituosas feitas com produtos amazónicos". Ela química, ele economista, há perto de cinco anos decidiram "mudar de vida" e viram nos destilados "uma oportunidade de negócio". "Percebemos que, se investíssemos nessa área, poderíamos ter retorno, reter dinheiro no nosso estado e ajudar a economia local", explica Fabíola.

O primeiro produto que lançaram foi o gin Eurydice, que integra cerca de 85% de produtos locais, e cujo nome é uma homenagem à avó de Daniel. Mais tarde, surgiu a marca Coquetelaria da Floresta, que produz espumante de cupuaçu; orchata de castanha da Amazónia com cumaru, puxuri e canela; vodka e bitters.

“O projecto tem crescido muito nos últimos tempos. Para já, comercializamos sobretudo para o nosso estado mas estamos preparados para exportar”, garante Fabíola, enquanto nos serve um gin com suco de taperebá. Brindamos à nossa despedida de Manaus com o samba e o forró que se cantam e dançam do outro lado da rua, no Largo de São Sebastião. Saúde!

https://www.publico.pt/2025/01/04/fugas/reportagem/comer-beber-amazonia-manaus-2116878