

Pesquisadores lançam receitas regionais

LIVRO

▶ A obra reúne receitas escritas por crianças e adultos das comunidades ribeirinhas

ASSESSORIA

Resultado de mais de 10 anos de pesquisas realizadas em comunidades ribeirinhas de Porto Velho, o livro "Farinha Pouca, meu pirão primeiro: à mesa com os Ribeirinhos", produzido por professores e alunos da Universidade Federal de Rondônia (Unir), foi lançado na noite desta quinta-feira, na Capital. O projeto foi co-patrocinado pela Energia Sustentável do Brasil, concessionária da Usina Hidrelétrica Jirau, que doou R\$ 15 mil para a editoração e impressão de mil exemplares do livro.

Segundo o diretor Institucional da ESBR, José Lucio de Arruda Gomes, a escolha do projeto para apoiar é devido à sua semelhança com as ações que a Usina Jirau também desenvolve em benefício

das comunidades ribeirinhas. "Nós recebemos vários pedidos de patrocínio e quando esse projeto chegou a nossas mãos, simpatizamos e nos identificamos com ele, porque vem ao encontro de nossa política de trabalho para com as populações ribeirinhas, de valorização e preservação da cultura e dos costumes locais", frisa José Lucio.

Organizado pelas professoras Nair Ferreira Gurgel do Amaral, Neusa dos Santos Tezzari, Iracema Gabler e pela bibliotecária Glória Valladares Granjeiro, o livro é resultado de pesquisa realizada por professores pesquisadores, alunos e ex-alunos da Unir, que formam o Grupo de Estudos Integrados de Aquisição da Linguagem (GEAL) e o Projeto Alfabetização de Ribeirinhos na Amazônia (ALFAM). A pesquisa para o livro, que

consiste em uma coletânea de receitas culinárias regionais escritas por crianças e adultos das comunidades ribeirinhas, abrangeu as localidades de São Sebastião (margem esquerda do Rio Madeira), Teotônio e Bairro Triângulo.

Além das receitas, o livro contém fotos dos ingredientes e pratos preparados, além de notas explicativas de termos característicos da gastronomia regional. Vários deles compuseram o cardápio do coquetel de lançamento, como o açaí com farinha de tapioca, bolo de macaxeira, pirarucu à casaca, "X-caboquinho", bombons e sucos regionais, entre outros. "Esta obra é nossa contribuição para ajudar a resgatar e valorizar a memória e identidade cultural dessas comunidades importantes para a história do Estado", conclui a professora pesquisadora Nair Gurgel.



O livro é fruto de pesquisa de mais de 10 anos e contém fotos dos ingredientes e pratos preparados