

Livro revela peculiaridades de receitas ribeirinhas

Receitas culinárias regionais escritas por crianças e adultos das comunidades ribeirinhas das localidades de São Sebastião (margem esquerda do Rio Madeira), Teotônio e Bairro Triângulo estão concentrada no livro "Farinha Pouca, meu pirão primeiro: à mesa com os Ribeirinhos", produzido por professores e alunos da Universidade Federal de Rondônia (Unir) que

foi lançado na última quinta-feira em Porto Velho.

Além das receitas, o livro contém fotos dos ingredientes e pratos preparados, 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 casa, "X-caboquinho", bom-

bons e sucos regionais, entre outros.

O projeto foi co-patrocinado pela Energia Sustentável do Brasil (ESBR), concessionária da Usina Hidrelétrica Jirau, que doou R\$ 15 mil para a editoração e impressão de mil exemplares do livro e o seu lançamento. A organização ficou por conta das professoras Nair Ferreira Gurgel do Amaral, Neusa dos

Santos Tezzari, Iracema Gabbler e pela bibliotecária Glória Valladares Granjeiro.

O livro é resultado de pesquisa de mais de 10 anos 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). (AI).