

RECEITA BRASILEIRA

FOTO E TEXTO, MARCOS AMEND

A Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá nasceu, há 10 anos, para aliar a conservação da biodiversidade às atividades das populações locais. A receita deu certo. Na várzea amazônica, as águas podem subir e baixar até 15 metros em um ano, fertilizando as terras com os nutrientes trazidos dos Andes. Essa riqueza faz brotar do chão a mandioca nos períodos em que se desvendam as restingas mais altas. Cultivada e processada há séculos por métodos tradicionais, ela chega à mesa ribeirinha na forma de farinha. E reforça a identidade dos povos da Amazônia.

