

CONSTRUÇÃO DE UMA JORNADA AO CENTRO DO MUNDO: trilhas teórico-práticas por Belém, Manaus e Tumbira

RICARDO ZAGALLO CAMARGO
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP

LUIS GUILHERME SILVA MATIAS
ESCOLA SUPERIOR DE PROPAGANDA E MARKETING - ESPM

Resumo

Partindo da premissa de que os vários biomas, entre eles a Amazônia, são os centros de um planeta em colapso climático, este ensaio teórico-prático apresenta uma jornada de encontros com autores e autoras, assim como com praticantes e espaços, em viagem realizada em julho de 2023 para Belém, Manaus e Comunidade do Tumbira. A empreitada foi motivada pela necessidade de reelaborar e repensar uma proposta de módulo de viagem acadêmica para a floresta, que busca aproximar os temas de estudos da Amazônia à geração de conhecimento acerca de consumo e produção em nossa instituição.

Palavras Chave

Amazônia, Produção e consumo, Cultura alimentar

CONSTRUÇÃO DE UMA JORNADA AO CENTRO DO MUNDO: trilhas teórico-práticas por Belém, Manaus e Tumbira

1. INTRODUÇÃO

Afirmações categóricas não costumam combinar com a conduta científica, que demanda uma visão nuançada das pessoas e das coisas. Neste ensaio, contudo, pedimos licença para afirmar, categoricamente, que a *Amazônia é hoje o centro do mundo*. Pois, como destacam Brum et al. (2022), os centros de um planeta em colapso climático não são mais as grandes cidades ou sistemas financeiros, mas sim os biomas dos quais depende a nossa sobrevivência, como os oceanos e as florestas tropicais, numa constatação que une cientistas e xamãs.

Para muitas pessoas essa percepção de urgência é motivo suficiente para mobilizar-se com a causa, fazer as malas e investir numa viagem para a Amazônia. Para outras, a região ainda faz parte de interesse periférico no jornalismo e das programações de férias em busca de aventuras e imersão em realidades exóticas. A proposta de um módulo de viagem acadêmica para a região amazônica, que deu origem a este ensaio, recebeu, num primeiro momento, uma recepção morna entre pares e estudantes do programa pós-graduação de *stricto sensu* em que estamos inseridos, prevalecendo um olhar distante e turístico em relação à Amazônia. Vale destacar que o programa oferece, desde sua fundação, viagens acadêmicas para países da Europa, que, apesar das dificuldades para formação de grupos, em especial o custo elevado, acontecem todos os anos. Dado que tornou mais decepcionante o insucesso da proposta de viagem amazônica que era, além de tudo, mais barata do que os módulos anteriores.

Houve também, é verdade, recepções calorosas, que parabenizavam a oportuna iniciativa, mas não se converteram no mínimo de dez pessoas dispostas a investir numa viagem para “o futuro ancestral do marketing”, título do módulo. Começamos, dessa forma, a perceber que estudos da Amazônia constituem, em nosso meio, um tema valorizado por muitas pessoas, mas que efetivamente mobiliza poucas. E que precisaríamos mergulhar com mais propriedade no tema para conseguir gerar o engajamento almejado. Pois, embora um integrante da coordenação da viagem tenha passado três semanas em comunidades ribeirinhas da Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Rio Negro, e o movimento parceiro do projeto possua uma década de iniciativas sustentáveis na região (COSTA, 2020), pouco sabíamos sobre como articular os conhecimentos e competências que desejávamos acionar na viagem, traduzindo em linguagem científica uma proposta de aprendizado prático e experiencial.

Resolvemos então fazer uma viagem preparatória, para Belém, Manaus e Comunidade do Tumbira (situada às margens do Rio Negro, a 64 km de Manaus), para conhecer e elencar locais, atividades e pessoas capazes de atrair o interesse de docentes e estudantes. Enfatizando, sobretudo, a pertinência do diálogo simétrico entre conhecimentos tradicionais e científicos. Dessa forma, a articulação entre a Amazônia e o conhecimento científico desenvolvido na instituição se tornou o ponto central da viagem. Tanto por ser elemento chave para mobilizar mais pessoas pesquisadoras, quanto por se tratar de um desafio pessoal. Somos pessoas do Sudeste, brancas e acadêmicas, almejando estudar a Amazônia, o que requer um constante questionamento de local de fala (inclusive neste texto), para sermos respeitosos com as pessoas envolvidas e contribuir com pertinência para os estudos a serem realizados na Amazônia.

2. PRÉ-JORNADA

O conhecimento atual acerca do marketing e do comportamento do consumidor, temáticas do programa de pós-graduação do qual fazemos parte, é um saber resultante de mais de 200 anos de elaboração, marcado, sobretudo, por matrizes europeias e estadunidenses,

produzido majoritariamente por homens brancos e que carrega consigo as desigualdades e preconceitos que atravessam a história de países colonizados, como o Brasil.

A partir de uma perspectiva decolonial¹, a proposta de um módulo amazônico de viagem acadêmica se propõe a viver a Amazônia a partir de um processo imersivo pautado em reflexão, convivência e conexões. Por acreditar que é a partir do acesso a saberes ancestrais, muitas vezes silenciados, que podemos construir, juntos, um futuro melhor para o marketing.

A seguir percorreremos encontros com autores e autoras, assim como com praticantes e espaços, na viagem realizada em julho de 2023, para Belém, Manaus e Comunidade do Tumbira. Um caminho que permitiu reelaborar a proposta de viagem acadêmica e que consideramos relevante para quem deseja iniciar uma jornada amazônica ao centro do mundo.

3. (COMEÇO DE) JORNADA

Nossa jornada tem como fundamento a *Flânerie*, método de pesquisa caracterizado pela disposição para vaguear na vida acadêmica e no cotidiano, refletindo continuamente acerca da relação com o entorno (McLAREN, 1998 apud NUNES, 2015). Um lugar de observação que tenta *estar com* as pessoas e construir conhecimento a partir de seus movimentos cotidianos. Tomamos a liberdade de fazer uso incipiente desse método também por conta de uma característica pessoal: o gosto por perambular a pé por cidades desconhecidas, guiados pelo acaso e pela curiosidade, e buscando evitar a lógica do *city tour*.

Ocupar tal posição na vida acadêmica exige engajamento narrativo também na forma de escrever sobre o que encontramos. Algo que remete à colheita perceptiva de que fala Bosi (1992), entendida como uma relação de trabalho e escolha entre a pessoa e seus objetos de observação e estudo, que se forma a partir da negação da impressão imediata, quando ao invés de descrever ou classificar, nos movemos no sentido de habitar as coisas do mundo.

3.1. (COMEÇO DE) TRILHA DA PRODUÇÃO E CONSUMO

Dentro da proposta de *flanar* entre teorias e vivências, nossa jornada começa na trilha que considera a floresta como espaço produtivo a partir de sua própria diversidade. Visada que parte da reflexão acerca do processo de domesticação de recursos extrativos potenciais da Amazônia como caminho para gerar renda, emprego e padrão de vida adequado para as populações da região, aumentando a produtividade da terra e da mão de obra e desenvolvendo produtos que possam alcançar amplamente mercados diversos (HOMMA, 2014). O mesmo autor menciona que, desde 1939, foram vários os esforços para domesticação e manejo de produtos extrativos, tais como seringueira, guaranazeiro, castanheira-do-pará, cupuaçuzeiro, açazeiro, bacurizeiro, entre outras espécies nativas. Com destaque para o mercado de frutas da Amazônia, que tem conquistado consumidores(as) do Brasil e do mundo.

Homma (2014) informa também que, recentemente (nos anos 2010), novas técnicas de beneficiamento e congelamento permitiram a *comercialização além da sazonalidade original*, ampliando a demanda local e induzindo novos plantios. Dialogando com o texto, podemos concluir que a quebra da sazonalidade é certamente vantajosa para produtores capazes de aumentar a área agricultável (resta saber de que forma) e para consumidores(as) de outras regiões, que podem consumir polpas e sucos de frutas amazônicas durante o ano todo. A eliminação do sazonal pelo consumo pode, contudo, ser também uma maneira de empobrecer tanto a diversidade vegetal local, quanto a dieta das pessoas dos centros consumidores, com acesso a um conjunto limitado de frutas amazônicas. O consumo de frutas da época, tanto pelas populações locais, quanto pelas populações distantes não seria capaz de promover, por um outro caminho, saúde e boas condições de vida para todos(as)?

Nessa direção, estudo de Santos Filho et al. (2009) sobre o potencial nutritivo de frutas da Amazônia, realizado no Amapá, já destacava a possibilidade de utilização de frutas amazônicas nas dietas regionais, demandando estudos para diminuir a dependência de alimentos industrializados vindos de outras regiões. Contudo, o que observamos na Comunidade do Tumbira, no período em que lá estivemos, vai em outra direção. Embora haja a manutenção de hábitos locais, como, por exemplo, a combinação de tucumã com farinha de mandioca no preparo de um café da manhã “raiz”, os produtos trazidos de Manaus prevalecem na dieta tanto de turistas, como nós, quanto das pessoas do local. O que não é necessariamente ruim, mas poderia ser discutido. Inclusive para desconstruir visões estereotipadas do que seja uma comunidade ribeirinha, colocando as pessoas não apenas no lugar de “produtoras locais”, mas também no de “consumidoras globais”. Algo que fomos aprendendo de forma divertida, ao ouvir várias vezes, durante as refeições no Tumbira, perguntas de turistas como “você pescaram esse peixe?” ou “esse suco é de graviola cultivada aqui?” seguidas da mesma resposta: “não, trouxemos congelado de Manaus”.

Outro aspecto com o qual tropeçamos, desta vez nas leituras, foi a necessária relativização acerca de produtos florestais madeireiros e não madeireiros, desfazendo a ilusão de que produtos tradicionais não madeireiros seriam necessariamente sustentáveis (HOMMA, 2014). O que se aplica a possíveis danos locais causados pela monocultura induzida pela demanda ampliada para abastecer, tanto o estoque de polpas congeladas nos mercados do Sudeste, quanto o lugar de produtos sustentáveis no imaginário dos(as) consumidores.

Para concluir os primeiros passos nessa trilha de produção e consumo, mencionamos a fala de Rodolfo Zalu Bastos, da Secretaria Estadual de Meio Ambiente do Paráⁱⁱ, que aponta para um grande desequilíbrio na distribuição de valor ao longo das cadeias produtivas. Na cadeia do cacau, por exemplo, a cidade de Medicilândia, que produz 60% das amêndoas de cacau do Pará, tem a população vivendo num estado de pobreza quase absoluta. No caso do açaí, os ganhos do *boom* mercadológico do produto também não chegaram a pequenos(as) produtores(as), que continuam pobres, com a prevalência de situações precárias e informais, com a indústria pagando em dinheiro na beira da estrada ou em mercados noturnos em Belém.

3.2. (COMEÇO DE) TRILHA DA CULTURA ALIMENTAR

Na passagem por Manaus almoçamos no Biatüwi, restaurante de culinária indígena, que fica numa área com casario antigo perto da margem do rio Negro. Região onde encontramos um praça comum, construída à moda europeia, com coreto, chafariz, e bancos de ferro, importados da Inglaterra, mas cuja a peculiaridade é ter sido construída sobre um espaço intensivamente utilizado por povos originários, com a função (entre outras) de cemitério. O importante sítio arqueológico só pode, contudo, ser imaginado a partir de placas informativas, indicando os resquícios da presença original. Presença evocada também por um grafite no muro em frente à praça, com representações de indígenas e de buracos redondos para urnas funerárias. Imagens que nos transportam em pensamento para o Museu Goeldi em Belém, que não expõe urnas funerárias por respeito aos povos originários, ao passo que, na civilizada Inglaterra, podemos encontrar pessoas mumificadas expostas em vitrines no British Museum.

O desconforto causado por esse “mostrar deixando apagado” nos levou a Alfredo Bosi (1987), para quem a memória é o centro vivo da tradição e pressuposto da cultura. O autor apresenta o esse conceito recorrendo a Platão, para quem a memória era o caminho para formação da República perfeita. Para Platão todas as almas têm sede de saber, mas os deuses, cruéis em sua sabedoria, associavam o aprendizado ao sacrifício da espera, pois o conhecimento exige a purificação da paciência. Ofereciam às pessoas sedentas de saber, a água do rio *Lethe*, que causava o esquecimento e a letargia, e somente quem resistisse e não bebesse dessas águas alcançariam a *alétheia* ou des-ocultamento trazido pela memória.

Chegando ao restaurante, o nome Biatüwi, os motivos de pinturas indígenas na placa e uma pequena sala de atendimento de medicina indígena ajudaram a desocultar, mesmo que timidamente, a ancestralidade do local. Entrando no casarão colonial (que se decoloniza?), fomos atendidos com muita simpatia e experimentamos guaraná natural raspado na língua de pirarucu; peixe assado na folha de cacau, com tapioca e farinha; e, de entrada, formigas fritas, nas variedades saúva(sahai) e sawari. Ainda impactados pelo cardápio e pela forma como foi servido (em cuias) e consumido (com as mãos e uma colher), conversamos, com uma atendente, graduada em Turismo, e com a proprietária do restaurante, que é indígena, *chef* de cozinha e doutoranda em antropologia. Sentados à mesa, abordamos o desafio de recuperar a cultura alimentar ancestral face ao preconceito dos locais em relação às pessoas indígenas e sua comida. Algo que, segundo elas, só começou a mudar após o restaurante ser mencionado numa matéria do jornal New York Timesⁱⁱⁱ, fazendo com que, mediante a validação externa as pessoas passassem a se interessar pelos sabores locais.

Seguindo no caminho dos alimentos e sua cultura, a próxima parada foi em frente ao ponto de cultura Iacitatá Amazônia Viva, onde um aviso na porta informava “Fechados para uma pequena reforma. Abrimos amanhã”. Como naquele amanhã rumaríamos para Manaus, o encontro com o Iacitatá ocorreu por meio do artigo de Barbalho (2023), que apresenta a trajetória de Tainá Marajoara, cozinheira e ativista alimentar, descendente do povo Aruã marajoara, graduada em Ciências Sociais e Comunicação Social pela UFPA, com especialização no Núcleo de Estudos em História Oral da USP. Tainá começou seu ativismo na ONG Amazônia Viva, com o Projeto Cata (Cultura Alimentar Tradicional Amazônica) e a criação, em parceria com Carlos Ruffeil, do Ponto de Cultura Alimentar Iacitatá, que atua em diversas frentes, incluindo o mapeamento da cultura alimentar amazônica e sua cadeia produtiva, e, desde 2014, um restaurante e ponto de venda de produtos da região e do Movimento Sem Terra (MST).

A passagem por São Paulo também marcou a trajetória de Tainá, com a observação do que ela chama de processo de espetacularização da cozinha amazônica e de exotização de culturas alimentares distantes do “centro” gastronômico do país. Com a atuação de *chefs* que buscam inspiração na Amazônia, mas não conhecem a cozinha dos povos indígenas do seu lugar. Além disso, a inserção mercadológica pode “pessoalizar” a cozinha da Amazônia, perdendo-se a perspectiva de que essa cozinha representa uma diversidade de povos e demanda o entendimento da cultura alimentar como a possibilidade de uma relação com outro tempo e outro viver, marcada pela familiaridade com a floresta (MARAJOARA, 2015).

3.3. (COMEÇO DE) TRILHA DOS CONHECIMENTOS SIMÉTRICOS

Na trilha do que propõe a Cátedra Kaapora da Unifesp, buscamos travar um diálogo simétrico entre cientistas e detentores de conhecimentos tradicionais (MACHADO; MACEDO, 2022, p.12). Pois há muito a aprender, por exemplo, com a expressão “A gente é o outro diferente” do líder Guarani Karai Tataendy, que inicia o texto de Macedo (2022) sobre modo indígena de pensar e estabelecer relações a partir das *diferenças*, num movimento que possibilita a incorporação de conhecimentos e capacidades transformadores. Não para ser igual, mas para não ser igual ao que era antes (MACEDO, 2022, p.21-24). A autora destaca que o canibalismo é a expressão mais radical da incorporação do diferente, mas essa lógica também podia ser identificada no grande interesse dos(as) indígenas pelos rituais cristãos e costumes europeus. Interesse que durava apenas o tempo de observação das diferenças, para uma volta enriquecida aos modos tradicionais de vida (MACEDO, 2022, p.25). Ainda hoje, entre os(as) Paiter Surui, povo que vive na Terra Indígena Sete de Setembro (divisa de Rondônia com Mato Grosso), prevalece o respeito pelas diferenças, alicerçado no saber sobre as origens e no princípio de vida de cada pessoa (SURUI, 2022, p.213). Fundamento que, aplicado ao sistema

escolar, valoriza a educação “informal”, que se refere a aprendizagem cotidiana das tradições e da identidade por meio da oralidade e de rituais, e toma a educação formal (escolar) como um instrumento de luta por direitos e sobrevivência na sociedade (SURUI, 2022, p. 215).

Para finalizar mais este começo de trilha, migramos dos conhecimentos ancestrais para as propostas do europeu Bruno Latour (1991), que questiona a “ciência” tal qual a conhecemos, a partir da prática científica ocidental. Latour parte da premissa historicamente aceita de que há uma lacuna entre a natureza e a linguagem, para refletir sobre a tentativa de “acondicionar o mundo em palavras” e sugerir o fenômeno da “referência circulante”. Para tanto, acompanha uma expedição científica à floresta amazônica, que divide o território em minúsculos quadrados numerados, traçados por uma rede de coordenadas, para coletar amostras do solo e espécimes de plantas, que são levados ao instituto botânico, onde são identificados e colecionados (LATOURE, 1991, p.39-47). De modo que, para conhecer a floresta, a ciência perde de vista toda sua diversidade de plantas, raízes, solo e vermes. Uma contradição resumida na palavra inglesa *oversight* que define a dominação pelo olhar (*sight*), significando, ao mesmo tempo, “olhar de cima” e “ignorar” (LATOURE, 1991, p.54).

Enviados por instituições sediadas a milhares de quilômetros de distância, obrigados a manter a todo custo e com um mínimo de deformação a rastreabilidade dos dados que produzimos (embora os transformemos completamente ao removê-los do contexto), teríamos parecidos bastante exóticos aos índios. (LATOURE, 1991, p.63)

A partir desse exemplo amazônico, Latour (1991) postula o fenômeno da “referência circulante”, que não se refere ao encontro entre as coisas e as formas da mente humana, mas a referências que transitam numa cadeia reversível de transformação, onde também circulam pesquisadores(as), amostras, gráficos, espécimes, mapas, relatórios e pedidos de verba.

A proposta de Latour (1991) nos leva a refletir sobre nossa relação com conhecimentos tradicionais, especialmente os míticos. Afinal, por que os *xapiri*, espíritos minúsculos como poeira de luz e invisíveis para pessoas comuns, com os quais xamãs dialogam (KOPENAWA; ALBERT, 2015, p.111), deveriam ser menos plausíveis do que os microfragmentos selecionados e isolados, também invisíveis para pessoas comuns e com os quais apenas cientistas dialogam?

4. FIM DO COMEÇO DE JORNADA

Para finalizar, destacamos que todos os movimentos teóricos e práticos aqui mencionados buscam responder, da melhor forma possível, ao chamado urgente de Sônia Guajajara, atual Ministra de Estado dos Povos Originários, para lutarmos pela Amazônia e sua gente por meio da revisão de nossa lógica atual de produção e consumo, marcada pela agressividade e destruição (SÔNIA GUAJAJARA, 2022, p.533). Acreditamos que este texto, que é parte relato de viagem e parte autocrítica da nossa conduta científica, contribuirá para diversificar os estudos sobre a Amazônia. Lembrando que se tratam dos primeiros passos em trilhas que podem compor uma jornada mais ampla de pensamento e ação. Um trabalho que, retomando Bosi (1992), vai exigir de nós um processo consciente de amazonização.

REFERÊNCIAS

- BARBALHO, A. Cultura alimentar como objeto de política cultural: o caso brasileiro. *Políticas Culturais em Revista*, [S. l.], v. 16, n. 1, p. 35–55, 2023.
- BOSI, A. Cultura como tradição. In: BORNHEIM, G. *Cultura brasileira: tradição contradição*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1987

BOSI, E. Entre a opinião e o estereótipo. *Revista Novos Estudos*, n.32, 1992.

BRUM, E.; WATTS, J.; GOYZUETA, V.; BEDINELLI, T.; JIMÉNEZ, C. *Manifesto Sumaúma: jornalismo do centro do mundo*. 13 de setembro de 2022 Disponível em: <<https://sumauma.com/quem-somos/>>. Acesso em 25/08/2023.

CASTRO GÓMEZ, S.; GROSFUGUEL, R. Giro decolonial, teoría crítica y pensamiento heterárquico. In *El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global* (pp. 09-23). Bogotá: Siglo del Hombre Editores; Universidad Central, Instituto de Estudios Sociales Contemporáneos y Pontificia Universidad Javeriana, Instituto Pensar, 2007.

COSTA, Cecília. *Revolução Artesanal*, 2020. Quem somos. Disponível em: <<https://revolucaoartesanal.com.br/quem-somos/>>. Acesso em 27/08/2023

HOMMA, A.K.O. (editor técnico). *Extratativismo vegetal na Amazônia: história, ecologia, economia e domesticação*. Brasília, DF: Embrapa, 2014.

KOPENAWA, D.; ALBERT, B. *A queda do céu: palavras de um xamã yanomami*. SP: Cia. das Letras, 2015.

LATOUR, B. *A esperança de Pandora: Ensaio sobre a realidade dos estudos científicos*. SP: Ed. Unesp, 2017.

MACEDO, V. Povos indígenas e a potência da diferença. In: MACHADO, A.R.A.; MACEDO, V. (org.) *Povos indígenas entre olhares*. São Paulo, Ed. Sesc SP; Ed. Unifesp, 2022, p. 201-216.

MACHADO, A.R.A.; MACEDO, V. (org.) *Povos indígenas entre olhares*. São Paulo, Ed. Sesc São Paulo; Ed. Unifesp, 2022.

MARAJOARA, T. *Uma garota do barulho quer roubar a cena da gastronomia*. Entrevista concedida a Carlos Alberto Dória. 2015. Acesso em: 30 de agosto de 2023. Disponível em: <http://ebocalivre.blogspot.com/2015/03/uma-garota-do-barulho-quer-roubar-cena.html>.

NUNES, M. R. F. Relatos de campo: a flânerie e a História Oral como métodos de pesquisa em cenas lúdicas. In: MARTINO, L. M.S.; MARQUES, A. C.S. (org.). *Teoria da Comunicação: Processos, Desafios e Limites..* 1ed.São Paulo: Plêiade, 2015, v. 1, p. 315-335

SANTOS FILHO, S. R.; BEZERRA, V. S.; AGUIAR, F. F.; COELHO, E. A. A.; DIAS, W. S. *Estudo do potencial nutritivo de frutas da Amazônia*. EMBRAPA Amapá, 2009.

SILVA, P.T.B. *As relações de interculturalidade entre conhecimento científico e conhecimentos tradicionais na escola estadual indígena Kijetxawê Zabelê*. RJ: Editora Multifoco, 2014.

SURUI, L.W. Paiteer de awe ytxa matehr ewe mã lade ewe tig: a experiência Paiteer Surui a partir da pesquisa acadêmica sobre história e outros modos de aprender. In: MACHADO, A.R.A.; MACEDO, V. (org.) *Povos indígenas entre olhares*. São Paulo, Ed. Sesc SP; Ed. Unifesp, 2022, p. 201-216.

SÔNIA GUAJAJARA Entrevista feita por A.A.R. Ioris e R. Ioris. In: IORIS, R. R.; IORIS, A.A.R. *Amazônia no século XXI: trajetórias, dilemas e perspectivas*. São Paulo: Alameda, 2022.

ⁱ O conceito de *descolonização* está relacionado ao fim das colônias e formação de Estados-Nação na periferia do globo, opondo-se ao conceito de *colonialismo*. *Decolonialidade*, por sua vez, opõe-se à *colonialidade*, fenômeno atual do capitalismo global, que ressignifica, num formato pós-moderno, as exclusões provocadas pelas hierarquias científicas, espirituais, étnico-raciais e de gênero implantadas pela modernidade, mantendo operantes as estruturas de exploração formadas nos séculos XVI e XVII (CASTRO GÓMEZ; GROSFUGUEL, 2007).

ⁱⁱ Depoimento proferido no *Seminário Ciências Ambientais e Desenvolvimento Territorial Sustentável* realizado no Centro Universitário do Pará (CESUPA), em 15 de setembro de 2023, com gravação disponível no Youtube <<https://www.youtube.com/live/sg-YWTj017Q?feature=shared>>.

ⁱⁱⁱ Ver matéria de Bianca Fantim, *Destaque no New York Times, casa de comida indígena em Manaus tem de farofa de formiga a caldo apimentado* publicada em 22/04/2023 na plataforma de notícias G1. Disponível em: <<https://g1.globo.com/am/amazonas/noticia/2023/04/22/destaque-no-new-york-times-casa-de-comida-indigena-em-manaus-tem-de-farofa-de-formiga-a-caldo-apimentado.ghtml>>. Acesso em 20 de julho de 2023.