

Próximo destino:

Pantanal

Conheça Mato Grosso do Sul em uma viagem recheada de história, turismo e gastronomia

por Fernanda Nascimento Prochmann

No lombo do cavalo, a bordo da chalana, nas trilhas próximas aos corixos, acampando no meio da mata. Quem quiser ter a experiência de ver e ouvir o Pantanal, prepare-se para percorrer a história de um verdadeiro santuário da biodiversidade, um dos destinos turísticos mais encantadores do mundo.

Conhecida como Xarayes até o século XVII, só com a colonização portuguesa a região passou a ser chamada de Pantanal. Trata-se da maior planície

alagável do planeta, com uma variedade incrível de fauna e flora. E o Pantanal não é apenas um. Estudos da Embrapa Pantanal identificam 11 pantanais, todos com características próprias e, cada um, com atrativos únicos.

Nossa viagem parte com as comitivas pantaneiras, herdadas dos Tropeiros, que do século XVII até início do século XX percorriam o Brasil transportando gado e mercadorias. Com pelo menos 200 anos de história,



as comitivas coincidem com o início do desenvolvimento da pecuária como atividade econômica no então Mato Grosso, sendo responsáveis pela condução dos animais entre as fazendas até hoje. Como a vida no Pantanal, seguem o ritmo das águas, respeitando cada período de seca e cheia. Nesse cenário, a comida tem papel de destaque, seja nos costumes, no modo de fazer, nos ingredientes rústicos.

A cada panela carregada de significado surge um caminho cheio de sabores regionais. E é esse caminho que vamos trilhar. O guia dessa viagem é o chef de cozinha e pesquisador Paulo Machado, que traçou com a Fundação de Turismo de Mato Grosso do Sul (FundturMS), a Rota Gastronômica Pantaneira, passando por dez destinos onde o turista pode conhecer pratos, passeios e atrativos. "A gastronomia representa a cultura da gente pantaneira por meio dos sabores e cheiros do Pantanal. A comida é algo, de fato, diferenciado. Ficamos muito felizes que o nosso trabalho

de evidenciar a gastronomia do Estado, em parceria com o Sebrae e o chef Paulo Machado, tem alcançado voos tão altos. Isso tem colocado Mato Grosso do Sul em destaque, inclusive no cenário internacional. A Rota Gastronômica concretiza essa estratégia de conectar os diversos empreendimentos e regiões dentro do Pantanal por meio da gastronomia, dando uniformidade, criando um produto integrado que mostra a todos que o Pantanal não é somente a biodiversidade, fauna e flora, mas também é muita cultura. E nada mais saboroso do que vivenciar a cultura de um território e de um povo, senão por meio da gastronomia. Fico muito feliz com essa ação e o trabalho continua forte, evidenciando cada vez mais que Mato Grosso do Sul é, de fato, um destino único que oferece experiências exclusivas das mais saborosas que existem", afirma Bruno Wendling, diretor-presidente da FundturMS. A Rota percorre os pantanais de Aquidauana, Miranda, Corumbá e Nhecolândia, com possibilidades de uma

esticadinha até outros lugares igualmente encantadores. Aqui, a proposta é conhecer Mato Grosso do Sul.

Comida de Comitiva

Das matulas carregadas de mantimentos para as andanças na estrada, vêm a identidade das preparações legitimamente pantaneiras. As chamadas comidas de um prato só, fáceis de transportar e de preparar, como o arroz carreteiro e o macarrão de comitiva, permeiam os cardápios da maioria das fazendas e pousadas do Pantanal. Uma tradição que se faz questão de manter e que atrai turistas do mundo todo que se inebriam com o cheiro que vem das panelas de ferro cuidadosamente amparadas nos fogões a lenha. A rusticidade dos pilões no preparo da paçoca de carne seca, a "sustância" garantida pelo reforçado quebra-torto, a roda de tereré compartilhada com conversas ao pôr do sol, o som do berrante que se despede do dia. Tudo isso é Pantanal.

O que levar?

- ✓ Chapéu/boné;
- ✓ Equipamento fotográfico;
- ✓ Binóculos;
- ✓ Protetor solar;
- ✓ Repelente;
- ✓ Roupas de banho;
- ✓ Tênis;
- ✓ Casaco impermeável;
- ✓ Garrafinha de água.



Alexis Prappas

Pantanal de Aquidauana

Ao longo da viagem, quando a fome e o cansaço apertam, uma parada para abastecer e descansar o corpo é sempre bem-vinda. A Rota traz opções com menus variados, como a Torre Pantaneira, do Terroir Pantanal, entre a Serra Santa Bárbara e Morro Azul, no Distrito de Camisão, em Aquidauana. Na Pousada Pequi, a tradicional sopa paraguaia, um prato que desperta a curiosidade do turista justamente porque não se trata de uma sopa, mas sim de uma torta, é o destaque. O prato é herança dos irmãos paraguaios e, conta a história, que em decorrência do erro de um

cozinheiro, a iguaria foi para o forno. Há também a versão de que foi criada durante a Guerra do Paraguai, quando o então general Solano Lopes mandou que seus cozinheiros fizessem uma receita que pudesse ser facilmente levada pelas tropas.

Muitas fazendas no Pantanal têm a tradição da criação de gado leiteiro. Na Pousada Aguapé, ela garante o ingrediente principal dos queijos, coalhadas, requeijão, doce de leite e outras delícias. É onde se faz o requeijão de corte com doce de leite e farofa de cebola crocante, presente na Rota.

Pantanal de Miranda

Para aguentar o "tranco" da viagem, o cuca, como é chamado o cozinheiro das comitivas, é quem prepara receitas que hoje são a "cara" da culinária pantaneira, como o Arroz Carreteiro e o Macarrão de Comitiva. Ambas levam carne seca, que é fácil de ser preparada

e conservada. Na Pousada Pioneiro, esses pratos são o cartão de visitas. O Macarrão de Comitiva ganha outros nomes, como macarrão boiadeiro ou pantaneiro. É feito com a massa bem comprida, que é quebrada em pedaços e, nessa receita, leva suco de laranja.



Elis Regina

Macarrão de Comitiva Pousada Pioneiro



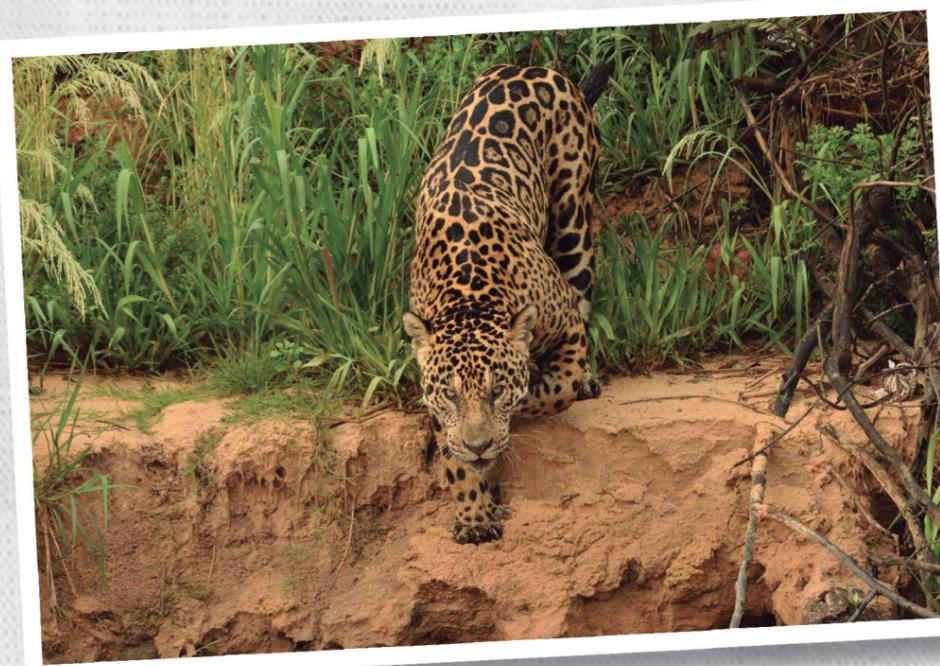
INGREDIENTES:

450g de carne de sol
15ml de azeite de oliva
20g de banha de porco
400g de macarrão tipo espaguete
30ml de suco de laranja
4 dentes de alho
Colorau
Água quente o quanto baste
Cheiro-verde picado a gosto



MODO DE PREPARO:

Corte a carne em pedaços pequenos e lave-os na água. Em uma panela, aqueça o azeite e a banha. Frite a carne. Quando estiver bem dourada, coloque o alho e o macarrão quebrado. Deixe o macarrão fritar até mudar de cor. Retire o excesso de gordura, se preciso. Acrescente o colorau, o suco de laranja e água até quase cobrir o macarrão. Sem mexer muito, vá cozinhando em fogo baixo até a massa ficar maleável. Quando a água secar e o macarrão estiver cozido, tampe a panela. Abra no momento de servir e decore com cheiro-verde picado.



Divulgação/Fundtur

Para garantir uma vivência pantaneira raiz, a fazenda Pantanal Experiência permite uma imersão completa na rotina de um peão de comitiva, cavalgando ao lado da boiada. O trajeto passa por campos, áreas alagadas e mata de bacuris. Ao final, a cozinha caipira da comitiva. A região faz parte da planície alta do Pantanal Sul.

Um pouco mais a frente, a Fazenda Refúgio da Ilha está à beira das águas cristalinas do Rio Salobra, no Delta do Rio Salobra – encravado entre o norte da Serra da Bodoquena e o Pantanal do Miranda. Pertinho de Bonito, outro destino turístico que todo mundo precisa conhecer. Com a proposta de um turismo sustentável, a pousada recebe poucos hóspedes de uma só vez.



Elis Regina

O Pantanal também é santuário para pesquisas científicas, identificando um outro filão de turismo que vem atraindo cada vez mais interessados. A observação de aves caminha nesse sentido em várias fazendas (o Brasil é o terceiro país com maior diversidade de aves do mundo, com mais de 1800 espécies catalogadas) e algumas ainda apoiam e desenvolvem projetos de conservação e educação ambiental. No Pantanal do rio Miranda, a Fazenda San Francisco Agro Ecoturismo se destaca pelo turismo de Pesquisa Científica com projetos que estudam as jaguatiricas e espécies de répteis, além do Programa de Educação Ambiental no Pantanal Miranda. É lá que também pode-se provar o puchero com pequi.

Pantanal de Corumbá

Continuando na estrada, uma das comidas mais emblemáticas das comitivas pantaneiras foi incluída na Rota Gastronômica através do Recanto Vale do Sol. A paçoca de carne de sol é feita no pilão, pode ser armazenada em trouxinhas de palha de milho e faz parte do cardápio dos tropeiros por ser de fácil conservação. O regionalismo do espaço inclui piscina de água corrente, uma das maiores de Corumbá, em formato de chipa.

E para quem acha que safári só tem na África, no Pantanal o safári terrestre é um dos passeios mais

procurados. No Pantanal Jungle Lodge, a aventura parte em busca da vida selvagem, onde você poderá observar, entre outros animais, jacarés, tamanduás, iguanas, cobras, cervos, lontras, bugios, tuiuiús, araras e, com sorte, onças-pintadas e jaguatiricas.

No coração do Pantanal, visite o Passo do Lontra, um bioma único e rico em biodiversidade conhecido como um dos principais destinos de pesca do Brasil. Nos passeios, a pesca da piranha no rio Miranda rende uma experiência desafiadora, com direito ao preparo do caldo, servido após a aventura.

Pantanal da Nhecolândia

O último destino da Rota Gastronômica Pantaneira fica na região da Nhecolândia, distante 300km da capital, Campo Grande. No hotel-fazenda Baía das Pedras, o visitante aceita o convite para desbravar o Pantanal através de passeios encantadores. É outro empreendimento que trabalha com o turismo científico, colaborando com projetos de pesquisa licenciados pelo IBAMA, em parceria com ONGs e órgãos governamentais. Atualmente, estão em estudos a anta e o tatu-canastra. O turista que está passeando na fazenda recebe informações sobre os projetos, é convidado para uma palestra e pode acompanhar os pesquisadores na checagem das armadilhas. Uma aventura inesquecível.



Caldo de Piranha Pantanal Jungle Lodge



INGREDIENTES:

- 4 piranhas pequenas inteiras
- 200g de cebola picada
- 2 limões
- 400g de tomate maduro picado em cubos
- 50g de alho picado
- 50g de pimentão vermelho
- 15ml de óleo de girassol
- azeite e sal a gosto
- 400g de queijo frescal em cubos pequenos



MODO DE PREPARO:

Tempere as piranhas com o suco de limão. Pique a cebola, o alho e o pimentão vermelho. Aqueça uma frigideira com óleo e refogue todos os ingredientes. Junte as piranhas, cubra com água e cozinhe por cerca de duas horas. O preparo pode ser feito também na panela de pressão, reduzindo o tempo de cozimento para 40 minutos. Assim que a carne da piranha estiver bem cozida, apague o fogo, elimine a espinha central do peixe e leve todos os ingredientes para o liquidificador. Bata até emulsificar bem e ficar homogêneo. Sirva o caldo quente com torradas e gotas de molho de pimenta. Acrescente os cubos de queijo e deguste.



Pratos da Rota:

- Terroir Pantanal** - Torre Pantaneira
- Pousada Pioneiro** - Macarrão de Comitiva
- Pantanal Experiência** - Filé de pintado com creme de cumbaru
- Refúgio da Ilha Ecolodge** - Delícia do Refúgio
- Fazenda San Francisco** - Musseline de mandioca com ora pro nóbis, puchero de carne com muçarela de búfala e pequi
- Pantanal Jungle Lodge** - Caldo de piranha
- Pousada Pequi** - Sopa Paraguuaia
- Pousada Aguapé** - Requeijão de corte com doce de leite
- Recanto Vale do Sol** - Paçoca de carne de sol
- Baía das Pedras** - Sarrabulho Pantaneiro

Turismo para todos

O Pantanal é Patrimônio Natural Mundial e Reserva da Biosfera, título concedido pela UNESCO, além de ser considerado Patrimônio Nacional desde 1988. O mosaico pantaneiro compreende Mata Atlântica, Cerrado, Caatinga, Chaco Paraguai e Amazônia. São mais de 486 espécies de aves, 263 de peixes, 90 de mamíferos, 177 de répteis e mais de 50 de anfíbios. A melhor época para visitas é de junho a outubro, quando o nível das águas está baixo e a concentração de animais em determinadas áreas é maior. Já durante a cheia, de novembro a maio, os animais tendem a ficar distribuídos em grandes áreas.

O Pantanal é democrático. Gosta de pesca? De contemplar aves e animais? Fazer trilhas e se aventurar pelas matas? Passear de chalana? Andar a cavalo? Descansar olhando paisagens únicas? Tem tudo isso e muito mais. Se programe para ficar pelo menos três dias inteiros curtindo os passeios. O turismo em terras pantaneiras traz uma infinidade de possibilidades. É só escolher!