

Click to verify



Comidas típicas de manaus

Das muitas receitas que levam tucumã à variedade de peixes, a gastronomia manauara é extremamente singular e tem uma forte relação com a natureza e os povos tradicionais da região. Vale destacar, inclusive, que a comida típica da capital do Amazonas é formada, majoritariamente, por sua herança indígena. Segundo os pesquisadores Suely Sani Pereira Quinzani, Vinicius Martini Capovilla e Ana Alice Corrêa, “a gastronomia amazônica [é] a mais indígena de nossas cozinhas”. E, culturalmente, Manaus se encontra no contexto da Amazônia. Por isso, as influências da região também aparecem fortemente na cozinha manauara, incluindo a densa presença da natureza na alimentação, por meio do alto consumo de peixes e frutas, por exemplo. Mas, é claro, a gastronomia da capital do Amazonas tem as suas especificidades e seus pratos típicos, e conta com iguarias muito tradicionais, como: tucumã, farinha do Uarini, banana-pacová, palmito-pupunha, tucupi, tacacá, tambaqui, entre muitos outros. É impossível não ressaltar esses alimentos, além dos pratos, visto que a cidade apresenta uma lista riquíssima de elementos típicos que são muito simbólicos para a cultura manauara. Para destacar as riquezas da gastronomia de Manaus, a revista de bordo da Voepass apresenta alguns dos alimentos clássicos dessa cozinha e traz restaurantes que apostam em receitas típicas do estado. Confira! Em terras manauaras, o tucumã, que conta com um sabor salgado e oleoso, é uma peça-chave na gastronomia. Fruta nativa da Amazônia, esse alimento tem “presença marcante” e é muito utilizado nos pratos tradicionais de Manaus. No artigo “Não é gostoso como daqui: a construção da identidade alimentar manauara pela experiência”, o pesquisador Matheus Vieira Areb aponta que a construção do tucumã como “símbolo para a cidade [...] é reforçado pelas diferentes formas de preparo e apreciação pelos habitantes”. De acordo com Areb, algumas formas em que o tucumã aparece são: tapioca com banana e tucumã, pão com tucumã, sorvete de tucumã, tapioca com tucumã e queijo, X-Caboquinho. Inclusive, este último, é um dos principais pratos típicos da cidade - e não podemos deixar de destacá-lo. O sanduíche amazônico X-Caboquinho foi registrado como patrimônio cultural e imaterial da cidade de Manaus. Simples de fazer, a receita consiste em apenas quatro ingredientes: pão francês (ou tapioca), banana-pacová frita, tucumã e queijo coalho. Embora seja uma iguaria bem comum nos cafés da manhã do manauara, pode estar presente em diferentes refeições - e, de modo geral, está acompanhada de um café com leite. Segundo Matheus Vieira Areb, “outros alimentos também constituem a identidade manauara” e “um dos principais é o tacacá”, que é popular na região amazônica, incluindo nos estados do Acre, Pará, Rondônia, Amapá e Amazonas. Em Manaus, o tacacá é encontrado em diferentes pontos da cidade e, de modo geral, segue a receita típica: pimenta, tucupi, goma, jambu, e camarões secos. Se tem um ingrediente que sempre está nas mesas da população amazonense é a farinha de Uarini - uma farinha de mandioca extremamente crocante e típica do Amazonas. Este elemento, além de acompanhar peixes (fritos, assados ou cozidos), como jaraqui frito ou pirarucu à casaca, dá um sabor mais que especial a diversos pratos. Também conhecido como “farinha de bolinha” ou “caviar amazônico” - por conta dos grãos serem muito semelhantes às ovas de peixe -, o ingrediente é fabricado em Uarini, interior do Amazonas. A cidade fica a cerca de 500 km de distância de Manaus. O tambaqui, o jaraqui e o pacu estão entre os peixes favoritos do estado do Amazonas e da capital, com o primeiro sendo um dos mais consumidos em Manaus. O pirarucu também aparece com frequência nas mesas manauaras. Vale destacar que, geralmente, os peixes fritos são servidos com a farinha de Uarini. Restaurante Caxiri. (Foto: Divulgação) Localizado ao lado do Teatro Amazonas, o Caxiri Restaurante (@caxiri_amazonia) conta com uma gastronomia regional contemporânea. Comandada pela chef Débora Shornik, a casa traz um menu excelente com pratos típicos regionais e até mesmo opções veganas e vegetarianas. Outro restaurante bastante tradicional em Manaus é o Banzeiro (@banzeiromanauas.official), comandado pelo chef Felipe Schaedler, que recentemente abriu uma filial na capital paulista em 2019. A casa tem como objetivo valorizar os sabores da região amazônica. Para um cardápio completo e contemplativo, Schaedler pesquisa ingredientes nativos, como: as formigas saúvas, cogumelos cultivados por tribos Yanomami, peixes e frutas locais. “Esses trabalhos de pesquisa são emblemáticos em nosso restaurante, trazendo muito da identidade da cozinha amazonense”, explica. Na casa, os visitantes conseguem apreciar diferentes tipos de peixes. “Trabalhamos muito com o pirarucu, tambaqui e a matrinxã, já que são peixes expressivos e muito famosos na Amazônia. Eles têm um sabor que muita gente que não come peixe e não gosta, fica surpreso. É uma experiência que vale a pena vivenciar”, afirma. “Esses trabalhos de pesquisa são emblemáticos em nosso restaurante, trazendo muito da identidade da cozinha amazonense”, chef Felipe Schaedler. ● DaSelva Peixaria Amazônica (@daselva_br) – São Paulo● Tambaqui de Banda (@tambaquidebanda) – Manaus● Restaurante Choupana (@choupanacozinharegional) – Manaus● Waku Sese Sabores da Amazônia (@wakusese) - Manaus Bem-vindo à cidade encantadora de Manaus, uma pérola da Amazônia que abraça em suas raízes a riqueza da culinária regional. Esta metrópole exuberante é um verdadeiro paraíso gastronômico que cativa tanto os visitantes quanto os moradores com seus pratos típicos incomparáveis. Ao explorar a culinária manauara, você será transportado para um universo de sabores autênticos e aromas irresistíveis. O tacacá, um caldo quente e revigorante, é uma iguaria que traz o sabor da floresta para a mesa, repleto de tucupi, goma de tapioca e camarões frescos, uma combinação que é uma verdadeira explosão de prazer para o paladar. E não podemos esquecer do rei das águas amazônicas, o pirarucu, um peixe gigante e delicioso, preparado de diversas formas, desde grelhado até em ensopados e moquecas que encantam os apreciadores da culinária local. Neste destino fascinante, a culinária é muito mais que uma refeição, é uma experiência cultural que reflete a identidade e a paixão do povo de Manaus por suas raízes. Venha embarcar nessa jornada de sabores e descubra os segredos bem guardados da culinária regional de Manaus!
INDICE: O que é o tacacá e quais são os ingredientes que compõem esse prato típico da culinária regional de Manaus? Como é a preparação do pirarucu, o peixe símbolo da região de Manaus? Quais são as diferentes formas de prepará-lo e quais acompanhamentos são tradicionalmente servidos? Além do tacacá e do pirarucu, quais outros pratos típicos podem ser encontrados na culinária regional de Manaus? Quais são suas características e influências culturais? Quais são os principais ingredientes e sabores que fazem da culinária de Manaus uma experiência única e representativa da região amazônica? Como os ingredientes locais e a biodiversidade da Amazônia influenciam os pratos tradicionais? Conclusão sobre a culinária regional de Manaus, com pratos típicos como o tacacá e o pirarucu A influência da religião na cultura de Manaus, com destaque para a religiosidade católica! O que é o tacacá e quais são os ingredientes que compõem esse prato típico da culinária regional de Manaus? O tacacá é uma sopa quente e tradicional da culinária regional de Manaus, sendo considerado um dos pratos mais emblemáticos da região amazônica. É uma iguaria apreciada principalmente por habitantes locais e visitantes que desejam mergulhar na cultura gastronômica manauara. Os principais ingredientes que compõem o tacacá são: Tucupi: Um caldo amarelado e amargo extraído da mandioca brava. O tucupi é o ingrediente base e conferindo ao prato seu sabor característico. Goma de tapioca: Fêcula de mandioca hidratada, utilizada para engrossar o caldo do tacacá e dar uma consistência mais cremosa. Camarão seco: Os camarões secos e defumados são acrescentados à sopa, proporcionando um toque de sabor salgado e intenso. Jambu: Uma erva típica da Amazônia, que tem um sabor único e deixa a boca levemente adormecida. É adicionado para realçar o sabor e dar um toque especial ao prato. Ao combinar esses ingredientes, o tacacá se torna uma experiência culinária surpreendente e perfeitamente autêntica e a riqueza da cultura gastronômica da região de Manaus. Como é a preparação do pirarucu, o peixe símbolo da região de Manaus? Quais são as diferentes formas de prepará-lo e quais acompanhamentos são tradicionalmente servidos? O pirarucu, também conhecido como “bacalhau da Amazônia”, é um peixe gigante e um verdadeiro símbolo da região de Manaus. Sua preparação pode variar, mas algumas formas tradicionais de cozinhá-lo incluem: Pirarucu Grelhado: O peixe é temperado com ingredientes típicos da região, como alho, limão, pimenta e ervas locais, e depois grelhado na brasa, o que realça o sabor da carne e a torna suculenta e saborosa. Pirarucu de Casaca: Nessa receita, o pirarucu é desfiado e misturado com farinha de mandioca, pimentão, cebola, cheiro-verde, tomate e outros temperos. É uma espécie de salada fria e muito saborosa. Pirarucu à Casaca: Nessa versão, o peixe é cozido e servido inteiro com acompanhamentos como banana-da-terra frita, arroz, feijão, farinha de mandioca e pirarucu. Pirarucu ao Molho de Tucupi: O peixe é cozido em um molho preparado com tucupi, alho, cebola, pimenta e outras especiarias, o que lhe confere um sabor exótico e característico da região. Além disso, é comum encontrar o pirarucu em pratos como moquecas e ensopados, em que ele é cozido com vegetais, leite de coco e outros ingredientes regionais, proporcionando uma explosão de sabores e aromas. Os acompanhamentos tradicionais para o pirarucu podem incluir arroz branco, feijão, farinha de mandioca, banana-da-terra frita e vinagrete. A riqueza de ingredientes locais e a combinação de sabores tornam o pirarucu uma iguaria imperdível da culinária regional de Manaus, uma experiência inesquecível para os amantes da gastronomia e cultura amazônica. Além do tacacá e do pirarucu, quais outros pratos típicos podem ser encontrados na culinária regional de Manaus? Quais são suas características e influências culturais? Além do tacacá e do pirarucu, a culinária regional de Manaus oferece uma variedade de pratos típicos que refletem a rica diversidade cultural e a abundância de ingredientes da região amazônica. Alguns dos outros pratos característicos incluem: Tambaqui Assado: O tambaqui é outro peixe muito apreciado na região. Ele é assado inteiro na brasa e temperado com ervas e especiarias locais, resultando em uma carne suculenta e saborosa. Caldeirada de Tucunaré: O tucunaré é um peixe de água doce bastante comum na Amazônia. Nessa preparação, ele é cozido em um caldo rico com tomate, cebola, coentro, pimentões e outros temperos, resultando em uma sopa encorpada e deliciosa. Pato no Tucupi: Nesse prato, pedaços de pato são cozidos em tucupi e jambu, conferindo um sabor marcante e único ao prato. É uma combinação surpreendente de sabores. Arroz de Pato: Inspirado na culinária portuguesa, o arroz de pato da Amazônia é preparado com arroz, pato desfiado, tucupi e outros locais, criando uma mistura de influências culturais. Maniçoba: É um prato típico da culinária paraense, mas muito presente em Manaus também. É preparado com folhas de mandioca cozidas e carne de porco, resultando em um cozido rico em sabores. Esses pratos têm em comum o uso de ingredientes locais, como peixes de água doce, produtos da mandioca, ervas e especiarias regionais. A culinária de Manaus é profundamente enraizada nas tradições culturais indígenas, afro-brasileiras e portuguesas, que se fundem harmoniosamente em cada preparação, proporcionando uma experiência gastronômica única e autêntica. A diversidade de sabores e a valorização dos produtos amazônicos são características marcantes da culinária regional de Manaus. Quais são os principais ingredientes e sabores que fazem da culinária de Manaus uma experiência única e representativa da região amazônica? Como os ingredientes locais e a biodiversidade da Amazônia influenciam os pratos tradicionais? A culinária de Manaus é uma experiência única e representativa da região amazônica, em grande parte devido aos seus principais ingredientes e sabores que refletem a riqueza da biodiversidade e cultura local. Alguns fatores que tornam a culinária de Manaus especial são: Ingredientes Locais: A região amazônica é abundante em ingredientes naturais, como peixes de água doce (pirarucu, tambaqui, tucunaré), frutas exóticas (açai, cupuaçu, bacaba), mandioca e seus derivados (tucupi, goma de tapioca, farinha de mandioca) e uma grande variedade de ervas e temperos. Biodiversidade Amazônica: A grande diversidade de ingredientes disponíveis na Amazônia influencia diretamente os pratos tradicionais de Manaus. Os peixes, frutas, legumes e ervas nativas são a base para muitas preparações, conferindo aos pratos sabores únicos e autênticos. Influências Culturais: A culinária de Manaus é um verdadeiro caldeirão de influências culturais. Ela incorpora elementos indígenas, afro-brasileiros e portugueses, combinando técnicas de preparo e ingredientes de diferentes origens, criando uma identidade gastronômica única. Modo de Preparo Tradicional: Muitos pratos da culinária de Manaus são preparados de forma tradicional, seguindo receitas passadas de geração em geração. O uso de técnicas ancestrais e o respeito pela sazonalidade dos ingredientes tornam a comida ainda mais especial. Essa conexão com os ingredientes locais e a biodiversidade amazônica não apenas torna a culinária de Manaus única, mas também ressalta a importância da sustentabilidade e do respeito ao meio ambiente. Cada prato carrega uma história, uma tradição e um sabor inconfundível, convidando a todos a embarcar em uma jornada culinária única pela região amazônica. O esporte em Manaus, com destaque para o futebol e a Arena da Amazônia! Conclusão Em conclusão, a culinária regional de Manaus é um verdadeiro tesouro da região amazônica, onde os sabores autênticos se entrelaçam com a diversidade cultural e a riqueza da biodiversidade local. Pratos típicos como o tacacá e o pirarucu são os embaixadores dessa tradição gastronômica única, cativando paladares e encantando corações. O tacacá, com seu caldo quente e revigorante, e o pirarucu, um peixe gigante e delicioso, representam a essência da cultura manauara. Cada preparação é uma história contada através dos ingredientes locais, como a mandioca, peixes de água doce, frutas exóticas e ervas nativas. Esses pratos são mais do que meras refeições; são celebrações da identidade e das tradições ancestrais da região amazônica. Eles nos lembram do valor da sustentabilidade, da harmonia com a natureza e da preservação das culturas locais. Ao experimentar a culinária de Manaus, somos convidados a mergulhar em um mundo de sabores autênticos e aromas exóticos, uma experiência que nos conecta com as raízes de um povo e nos convida a apreciar a diversidade e a magia da Amazônia. Em suma, a culinária regional de Manaus é uma deliciosa porta de entrada para explorar a cultura, a natureza e a identidade de uma região tão singular, convidando-nos a embarcar em uma jornada culinária inesquecível e entusiasmadora. Para saber mais informações sobre a culinária regional de Manaus, consulte um de nossos especialistas agora mesmo! ENDEREÇO Rua Praia Canoas Quebrada, 262 Campos Salles (perto do Aeroporto Internacional Eduardo Gomes). AMAZING TOURS AGENCY no BRASIL E-mail: leonardo@amazingtours.com.br Telefone: +55 92 41109081 (Escritório) Atendemos neste número de segunda a sexta de 08:00 - 17:00 e aos sábados de 08:00 - 12:00 / +55 92 991867133 (24HRS DISPONIVEL). Manaus é um prato cheio para quem busca boas experiências gastronômicas. Descubra aqui o que comer e beber em Manaus de típico, desde os pratos mais caseirinhos aos doces típicos. Toda gastronomia típica de um destino desempenha um papel importante na cultura do seu povo, e eles nos contam quais são os frutos mais abundantes daquela terra, qual o clima daquela região e até mesmo suas crenças. Confesso que esse é sempre um dos posts mais importantes de toda viagem pra mim, o que comer em Manaus de típico - tudo aqui que não dá pra ir embora e perder a oportunidade de provar. Além de toda a curiosidade com a floresta e de ver ao vivo tudo que sempre falaram na escola, o Amazonas muito me intrigava pela culinária, e eu não queria deixar de provar nada, looongo, segue a listinha esportiva pra você também não deixar passar nada. Tá aí o mapa pra você salvar no telefone e usar offline. Mesmo com todo calor que faz por lá, o Tacacá é um dos pratos mais consumidos pelos manauaras. Uma sopa feita de tucupi, camarão, folhas de jambu (Aquele que amortece a língua) e goma de farinha de mandioca. O lugar mais famoso é a barraca da Gisela, na praça de frente para o Teatro. Bem autêntico, saboroso e preparado com toda a higiene, ideal para o estômago dos turistas. Ele é um pouco forte e diferente para os turistas, peça um para para provar e depois verifique se quer mais. Se as raízes da mandioca brava forem moídas e prensadas surge um caldo que é o tucupi. É venenoso, mas depois de fermentado, fervido e temperado é possível comer como molho para peixe frito ou assado. Comumente combinado no pato com tucupi, caldeiradas e no tacacá É conhecida também como “farinha ovinha” devido à semelhança com as ovas de peixes locais, leva o nome da cidade onde é produzida, há 500 quilômetros de Manaus. A matéria-prima é a mandioca amarela, colocada na água por até sete dias, quando se transforma em uma massa chamada puba. Ela é então espremida, moída e peneirada em formas com grandes orifícios. Ao fim do processo, os grãos são secos e depois regionais! É mais grossa e crocante, com “bolinhas” que lembram ovas de peixe, por isso o apelido. Entra em receitas tradicionais como o Pirarucu de Casaca e também no acompanhamento de pratos mais sofisticados. Estão surgindo criadouras de tartarugas legais, então se quiser provar busque saber a procedência e a autorização do Ibama para a comercialização, até mesmo para sua própria saúde. Pelo menos 10 das 2mil espécies de peixes dos rios da Amazônia é possível provar nos restaurantes da cidade. Entre as receitas mais famosas estão a costela de tambaqui na brasa, a caldeirada de tucunaré, clássicos locais, e o pirarucu de casaca, em que o peixe é servido entre camadas de farofa - de preferência, feita com a típica farinha ovinha. Pirarucu: um dos maiores peixes de água doce do mundo. Pratos mais famosos - Cozido com leite de coco ou com açai; Bolinhos; “De casaca” em postas ou desfiado, intercalado com farinha Uarini embebida em leite de coco e banana-pacová;Tambaqui: As espinhas são enooormes e grossas. Servem empanado, na brasa, “de banda” assado no forno ou grelha, na caldeirada, costela de tambaqui.Tucunaré: caldeirada, filé, frito à milanesa;Matrinxã: inteiro na brasa, ou assado em forno recheado com farinha e legumes;Jaraqui: frito, segundo os manauaras - “quem come jaraqui, não sai daqui”;Aruaná: filé frito ou empanado;Piranhã: Frita Prove a feita com tucupi e castanha do Pará no restaurante Banzeiro. Pra comer esse você pode ir no ‘Tambaqui de Banda’, que fica no Largo de São Sebastião (praça do Teatro). preços justos e bem servidos. A comida regional é super variada e riquíssima em frutos e peixes. Não deixe de provar a maior variedade de peixes que puder, pois eles são completamente diferentes dos peixes de água salgada. Tucunaré assado, pirarucu de casaca e costela de tambaqui são os mais populares e com valores atrativos. Tucumã É o tal “x-caboquinho”, um pão francês com lascas de tucumã, fruto de uma palmeira amazônica. Parece uma espécie de manteiga, mas com sabor totalmente diferente, as vezes vem com queijo coalho ou banana. Na foto é a versão com tapioca ao invés do pão. Onde comer: Waku Sese, Café Regional Joelza, Café Regional Priscila, Café Regional Tapiri e lanchonetes ao redor do Teatro Amazonas. Café Regional No norte, quase não existe café da manhã sem tapioca. É diferente da nordestina, vale provar. Note o tamanho das tapiocas nos cafés regionais! Se você visitar uma tribo, eles te oferecerão para provar um pouco do que eles comem. Para nós foi oferecida a tapioca - é bem diferente da nossa preparação - formiga e uma lesma do coco que não quero nem lembrar o nome. Citei aqui, provei, mas não recomendo! ☹ Há vários tipos: murupi, pimentas-de-cheiro, embiriba, jiquitaita. O Glacial é o buffet de sorvetes amazônicos mais tradicional de Manaus, fica no Largo São Sebastião. No mesmo Largo tem a African House, que faz sucos naturais como cupuaçu, buriti, tucumã, cajá (ou taperebá). Frutos Nativos da Amazônia: Cupuaçu, cajá, acerola, jambu, manga, buriti, abiu, araçá-boi, bacaba, bacuri-de-espinho, bacuri-do-igapó, biribá, camu-camu, cubiu, gogó-de-guariba, guaraná, ingá-açu, ingá-cipó, jatobá, jenipapo, maracujá-do-mato, mari-mari, murici-amarelo, pajurá, pepino-do-mato, piquiá, pitomba, puruí, sapota-do-solimões, sorvinha, taperebá, uxi, umariProve o bombom de cupuaçu ☺ Arquivo pessoal que tinha prometido não postar! HahahaComo o dente ficou depois de provar o açai original O Açai faz parte do dia a dia deles e é consumido tanto doce quanto salgado, com farinha, camarão seco ou peixe. Os mais doces você vão notar que acompanham farinha de tapioca e são adoçados com açúcar e não com guaraná, como estamos acostumados. Eu tentei, juro! Eu gosto muito do açai do RJ, aquele bem doce e nada original, cheio de calorias e poucos benefícios - Sim, é esse mesmo que eu gosto! Puro e no fim a atendente já estava caindo na gargalhada com a gente, porque eu pedi pra voltar e bater com leite condensado umas 4x e nem assim ficou tolerável. Sem contar o clareamento que foi para o espaço em uma colherada. Recomendado viu! ☺ Mas sério, tem que provar, só que peça um só pequeno e não dois do maior já de cara. Pupunha A Pupunha é um fruto da Amazônia que varia do amarelo para o vermelho, vem de uma palmeira que também é produtora de palmito e sua madeira é utilizada para móveis e outros fins, porque tem uma superfície lisa e resistente. A pupunha também era um dos alimentos preferidos do povo inca, por ser muito nutritiva ela era considerada um dos mais importantes para a sobrevivência das tribos. Eles estavam certos, pois hoje em dia já sabemos que a pupunha contém alta concentração de carotenoides, substâncias ricas em vitamina A, com propriedades antioxidantes e benéficas para a visão e para a pele. É muito servida no café da manhã, ela tem que ser cozida com um aipim - aliás, o gosto é muito parecido com a mandioca também. É comum ser usada também pra produzir sucos, mousses, sorvetes, óleos e farinhas. No meio da pupunha tem um caroço e dentro dele tem um coquinho, que é a semente, que por muitos anos falavam para as crianças que emburrecia se comesse. Na verdade dizem isso porque esse coquinho é bem gostoso, mas pode provocar diarreia. Esqueça o Antártica e o Kuat. Guaraná em Manaus é sinônimo de suco de água com xarope ou o pó feito da semente da frutinha, torrada e moída em processo similar ao do café. As marcas regionais mais conhecidas são Baré, Regente, Tuchaua e Real. Onde beber: Casa do Guaraná Sateré, Ponto do Guaraná, Café Regional Joelza, Café Regional Priscila e nos bares e lanchonetes da cidade. Se você quer saber onde comer em Manaus, também fizemos uma lista dos restaurantes recomendados. Espero que esse conteúdo tenha te ajudado a planejar sua viagem. Mas vou deixar mais dicas pra você aproveitar ao máximo a sua viagem, mas sem falir! Aproveita e já segue a gente no Instagram pra ver nossas dicas diárias, e pode nos escrever por lá, porque sempre respondemos os directs. Se vai precisar de fazer câmbio pra sua viagem, a forma mais econômica é através da Remessa Online. Eles tem um cartão global que você consegue usar no mundo todo. E tem cupom de desconto! Use cincocontos5 para o cartão global e 5contos para as remessas diretas pra contas. Se não quer perder tempo na fila das atrações, compre seu ingresso antecipado aqui. Caso precise alugar um carro para sua viagem, veja aqui os buscadores por onde encontramos os melhores preços. Aqui tem também uma página secreta no Booking com hotéis com até 50% de desconto, vai que tem um pra sua viagem? E não esqueça de fazer um seguro viagem com desconto, que além de obrigatório pra muitos países, pode te livrar de uma balta dor de cabeça e evitar que sua viagem se torne um pesadelo. Se você não mora no Brasil, a melhor opção é um seguro pela BELT. Não esqueça de verificar se não esqueceu de empacotar nada com a nossa lista de bagagem e de comprar um chip de internet com desconto pra usar viajando. Se tiver dúvidas, sugestões ou contribuições para compartilhar com outros viajantes, deixa nos comentários aí no final. Tudo que já escrevemos sobre AmazonasQUANTO CUSTA UMA VIAGEM NA AMAZONIA