

**Cultura e memória: os sentidos da gastronomia regional e o turismo no Ver-o-Peso, em Belém do Pará**

**Culture and memory: the meanings of regional gastronomy and tourism at Ver-o-Peso, in Belém do Pará**

**Cultura y memoria: los significados de la gastronomía y el turismo regional en Ver-o-Peso, en Belém do Pará**

Recebido: 29/01/2026 | Revisado: 03/06/2026 | Aceito: 03/06/2026 | Publicado: 03/06/2026

DOI: 10.21680/2675-8512.2026v9n1ID42827

**Aleandra Veloso Ribeiro** | Universidade Federal do Pará, Brasil | ORCID:

<https://orcid.org.0009-0003-7586-7602> | E-mail: aleandra.ribeiro@icsa.ufpa.br

**Diana Priscila Sá Alberto** | Universidade Federal do Pará, Brasil | ORCID:

<https://orcid.org.0000-0001-5720-5603> | E-mail: dianaalberto.ufpa@gmail.com

**Raul Ivan Raiol de Campos** | Universidade Federal do Pará, Brasil | ORCID:

<https://orcid.org/0009-0002-2600-9698> | E-mail: raulcampos@ufpa.br

**Ana Priscila de Souza Farias** | Instituto Federal do Pará, Brasil | ORCID:

<https://orcid.org/0009-0002-8191-9301> | E-mail: priscila.farias@ifpa.edu.br

**Fabricio Lemos de Siqueira Mendes** | Universidade Federal do Pará, Brasil | ORCID:

<https://orcid.org/0000-0003-4387-8043> | E-mail: fabriciolsm@ufpa.br

## **Resumo**

Atualmente, a gastronomia tem se afirmado como um critério estratégico na escolha de destinos turísticos, sobretudo em contextos em que a alimentação se articula com a memória coletiva, a identidade e as práticas culturais locais. Belém do Pará, inserida no bioma amazônico, é frequentemente apontada na literatura como um polo de referência da gastronomia regional no Brasil. Este artigo analisa a importância da memória afetiva associada à culinária paraense, a partir das percepções de moradores e turistas, tomando como recorte espacial a Feira do Ver-O-Peso, em Belém do Pará. Analisa-se como os pratos típicos regionais mobilizam sentidos, memórias e vínculos identitários, e de que maneira isso contribui para a atratividade turística do destino. Do ponto de vista metodológico, esta pesquisa é qualitativa e quantitativa e se apoia em dados descritivos, obtidos por revisão bibliográfica e por levantamento de campo com questionários on-line aplicados entre 2024 e 2025. Os resultados indicam que alimentos tradicionais, como o açaí, o tacacá e a maniçoba, funcionam como mediadores culturais, ao reforçar a memória afetiva dos moradores e ao favorecer experiências sensoriais de interesse para os turistas. Conclui-se que as experiências gastronômicas vividas na Feira do Ver-O-Peso contribuem para ampliar o conhecimento sobre a cultura local e para fortalecer a valorização do patrimônio alimentar paraense, com impactos favoráveis ao turismo cultural em Belém do Pará.

**Palavras-chave:** Cultura. Memória. Turismo. Gastronomia regional. Ver-o-Peso.

### **Abstract**

Currently, gastronomy has established itself as a strategic criterion in the choice of tourist destinations, especially in contexts where food is articulated with the collective memory, identity and local cultural practices. Belém do Pará, inserted in the Amazon biome, is often pointed out in the literature as a reference center for regional gastronomy in Brazil. This article analyzes the importance of affective memory associated with Pará cuisine, based on the perceptions of residents and tourists, taking as a spatial cut the Ver-O-Peso Fair, in Belém do Pará. It examines how typical regional dishes mobilize senses, memories and identity bonds, and how this contributes to the tourist attractiveness of the destination. From a methodological point of view, this research is qualitative and quantitative and is based on descriptive data, obtained by literature review and field survey with online questionnaires applied between 2024 and 2025. The results indicate that traditional foods, such as açaí, tacacá and maniçoba, work as cultural mediators, by reinforcing the affective memory of residents and favoring sensory experiences of interest to tourists. It is concluded that the gastronomic experiences lived at the Ver-O-Peso Fair contribute to expand the knowledge about the local culture and to strengthen the appreciation of the food heritage of Pará, with favorable impacts on cultural tourism in Belém do Pará.

**Keywords:** Culture. Memory. Tourism. Regional gastronomy. Ver-o-Peso.

### **Resumen**

Actualmente, la gastronomía se ha consolidado como un criterio estratégico en la elección de destinos turísticos, especialmente en contextos donde la comida se vincula con la memoria colectiva, la identidad y las prácticas culturales locales. Belém do Pará, ubicada en el bioma amazónico, se cita frecuentemente en la literatura como referente de la gastronomía regional en Brasil. Este artículo analiza la importancia de la memoria afectiva asociada a la cocina parense, a partir de las percepciones de residentes y turistas, centrándose en el Mercado Ver-O-Peso de Belém do Pará. Analiza cómo los platos típicos regionales movilizan significados, recuerdos y vínculos identitarios, y cómo esto contribuye al atractivo turístico del destino. Desde un punto de vista metodológico, esta investigación es tanto cualitativa como cuantitativa y se basa en datos descriptivos obtenidos mediante una revisión bibliográfica y una encuesta de campo con cuestionarios en línea aplicados entre 2024 y 2025. Los resultados indican que los alimentos tradicionales, como el açaí, el tacacá y la maniçoba, funcionan como mediadores culturales, reforzando la memoria afectiva de los residentes y favoreciendo experiencias sensoriales de interés para los turistas. Se concluye que las experiencias gastronómicas vividas en la Feria Ver-O-Peso contribuyen a ampliar el conocimiento sobre la cultura local y a fortalecer la apreciación del patrimonio gastronómico de Pará, con impactos favorables en el turismo cultural en Belém do Pará.

**Palabras clave:** Cultura. Memoria. Turismo. Gastronomía regional. Ver-o-Peso.

## **INTRODUÇÃO**

O contexto em que as pessoas vivem e estabelecem relações sociais é decisivo para a construção da memória, da identidade e dos sentidos de pertencimento. Práticas culturais transmitidas entre gerações podem ser entendidas como matrizes simbólicas que orientam

percepções, valores e afetos em diferentes contextos sociais. Entre essas práticas, a alimentação se destaca por articular aspectos biológicos, sociais, culturais e simbólicos da vida cotidiana. Nesse contexto, a gastronomia é entendida como um fenômeno cultural e social que vai além do simples preparo de alimentos ou do ato de comer, pois inclui conhecimentos, técnicas, rituais e sentidos que expressam a identidade dos territórios e de seus habitantes.

No turismo cultural, a gastronomia pode ser entendida como uma forma de contato direto com a cultura local, permitindo ao visitante entrar em contato com repertórios de sabores e aromas que expressam processos históricos, modos de vida e sentidos partilhados por uma comunidade. Em Belém do Pará, a gastronomia regional se destaca como traço característico, vinculada à biodiversidade amazônica e às influências indígenas, africanas e portuguesas que compõem a cultura alimentar local.

A Feira do Ver-o-Peso configura-se como um espaço histórico, comercial e simbólico, no qual se observam práticas alimentares e se constituem memórias coletivas e individuais. Esse espaço articula tradição, práticas do cotidiano e vivências turísticas, configurando-se como referência identitária para os moradores e como atrativo específico para os visitantes. Diante desse contexto, este trabalho tem por objetivo analisar como a gastronomia regional paraense mobiliza memórias afetivas e sentidos de pertencimento entre moradores e turistas, tomando a Feira do Ver-o-Peso como recorte empírico. O problema de pesquisa pode ser formulado da seguinte maneira: como as experiências gastronômicas nesse espaço contribuem para a construção da memória, para a formação da identidade cultural e para o fortalecimento da atratividade turística de Belém do Pará?

Este estudo baseia-se em premissas teóricas e metodológicas orientadas a ampliar o conhecimento sobre a relação entre gastronomia e cultura local, com foco na valorização da gastronomia regional. Entre os paraenses, nota-se uma relação estreita entre a memória afetiva ligada à alimentação e a cultura de origem, o que reforça os sentidos de pertencimento.

A metodologia baseou-se em pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, com análise dos dados coletados por um questionário quali-quantitativo aplicado a moradores e turistas na Feira do Ver-o-Peso. Este estudo teve como objetivo analisar a relação entre gastronomia e turismo e descrever aspectos da culinária local. O instrumento de coleta foi elaborado com o objetivo de registrar as percepções e as experiências dos participantes em relação à gastronomia paraense.

O questionário foi aplicado, em um primeiro momento, de forma online por meio do Google Forms, no período de 13 de maio a 19 de junho de 2024. Em uma segunda etapa, entre

22 de fevereiro e 3 de março de 2025, a aplicação ocorreu por e-mail, com divulgação em redes sociais, como Instagram e WhatsApp. O questionário reuniu questões abertas e fechadas, com um total de dez perguntas dirigidas a moradores e turistas. O grupo de residentes apresentou 58 respostas válidas, nas quais foram identificados desafios relacionados à preservação e à promoção da gastronomia local, bem como à sua relevância para o turismo no âmbito estadual. Entre os turistas, foram registradas 22 respostas, as quais reuniram relatos de experiências pessoais e percepções sobre a gastronomia paraense fora do estado do Pará.

O artigo está organizado em seções que abrangem a Introdução, uma discussão sobre Memória, Gastronomia e Culinária, uma análise do Ver-o-Peso e do turismo em Belém do Pará, a descrição do percurso metodológico, a apresentação dos resultados com sua respectiva discussão e, ao final, as Considerações finais.

### **Memória: algumas considerações**

Conforme assinala Abreu (2003, p. 2) “desde o final do século XIX, no Brasil, a expressão cultura popular esteve presente numa vertente do pensamento intelectual, formada por folcloristas, antropólogos, sociólogos, educadores e artistas, preocupada com a construção de uma determinada identidade cultural”. Convém lembrar que os estudos culturais, segundo Hall (2003), inserem-se sobretudo no campo das ciências sociais e podem assumir sentidos distintos, de acordo com o contexto em que são desenvolvidos. De modo geral, tanto em contextos urbanos quanto rurais, as sociedades constituem culturas próprias por meio de signos, símbolos, valores e representações, as quais orientam interpretações do mundo e sustentam sentidos de pertencimento, de vida em comunidade e de identidade.

A memória afetiva aparece de modo relevante na cultura e no turismo, pois cria relações entre a trajetória pessoal, as percepções dos sentidos e o repertório de cada indivíduo. Ao mesmo tempo, ela se articula com dimensões coletivas, como o patrimônio histórico-cultural, a paisagem e os modos de vida locais. O turismo cultural pode ser entendido, por exemplo, como a expressão do interesse em conhecer outras formas de manifestação cultural, tanto materiais quanto imateriais (Meneses, 2006).

Em Belém, quem visita ou circula pela cidade tende a perceber um conjunto amplo de estímulos, como aromas próprios do lugar, a diversidade étnica e cultural da população, cores com pouco contraste e o calor equatorial. Esses aspectos se combinam e produzem uma experiência particular, marcada pela relação entre elementos culturais materiais e imateriais.

Esses aspectos estão ligados à capacidade de certos estímulos sensoriais, como aromas, sabores e sons, de despertar lembranças e afetos (Sobral, 2019).

Nesse conjunto de estímulos, a alimentação assume um papel central, pois pode remeter os indivíduos a lembranças da infância, a vivências familiares e a momentos marcantes de suas trajetórias de vida (Halbwachs, 2006). Conforme assinala Sobral (2019), a comida não se limita ao atendimento de uma necessidade básica, pois também funciona como um meio relevante de transmissão de tradições e de identidades culturais.

Ao apresentar um lugar a um recém-chegado, costuma-se iniciar com gestos de acolhimento que incluem a oferta de elementos selecionados da cultura local. Para os turistas, a gastronomia local constitui uma via privilegiada de aproximação à cultura do destino. Para os residentes, os pratos típicos tendem a assumir sentidos mais densos, vinculados tanto à memória coletiva quanto às experiências individuais (Richards, 2002). Em Belém, a gastronomia paraense, representada por pratos como o tacacá<sup>1</sup>, a maniçoba<sup>2</sup> e o pato no tucupi<sup>3</sup>, mantém uma relação direta com a cultura amazônica e pode ser entendida como uma forma de expressão da memória coletiva (Souza, 2017).

A memória social e o patrimônio cultural têm papel central na manutenção da identidade alimentar de uma região. Conforme Rodrigues (2011, p. 3), tais elementos “são construções coletivas que conectam o passado ao presente, permitindo que tradições sejam mantidas e reinterpretadas ao longo do tempo”. No contexto do Pará, a gastronomia expressa de modo claro a identidade cultural, e a Feira do Ver-O-Peso se apresenta como um espaço central para a transmissão entre gerações desse patrimônio, formado por conhecimentos, técnicas e práticas alimentares.

Assim, nota-se que pessoas de diferentes origens trazem conhecimentos construídos no espaço e ao longo do tempo, a partir de suas trajetórias de vida. Esses saberes participam da formação da personalidade individual e, conforme aponta Le Goff (1990), decorrem de

---

<sup>1</sup> O **tacacá** é uma sopa típica feita a partir de tucupi (caldo amarelo extraído da mandioca brava e que passa por processo de fermentação), goma de mandioca, jambu (erva que provoca uma leve dormência na boca) e camarão seco. É consumido quente e servido em cuias, sendo popular principalmente no final da tarde (Azevedo, 2006, p. 45-48).

<sup>2</sup> A **maniçoba** é frequentemente chamada de "feijoada paraense" devido à sua composição rica e o tempo prolongado de preparo. O principal ingrediente é a folha de mandioca, que precisa ser cozida por cerca de sete dias para eliminar as toxinas, entre elas o ácido cianídrico. Após esse processo, a maniçoba é cozida com vários tipos de carne, incluindo porco, chouriço, paio, *bacon* e carne-seca. É um prato servido principalmente em festividades como o Círio de Nazaré (Casudo, 1967, p. 512-515).

<sup>3</sup> O **pato no tucupi** é o prato emblemático da culinária amazônica. Também utiliza o tucupi como base. É preparado com pato cozido e caldo de tucupi, acompanhado de jambu. É tradicionalmente servido em ocasiões festivas, como o Círio de Nazaré, a maior celebração religiosa do Pará (Monteiro, 2008, p. 101-104).

vivências sensoriais acumuladas pela visão, pela audição, pelo paladar e pelo olfato, que alimentam diretamente à memória.

A memória, como propriedade de conservar certas informações, remete-nos em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas (Le Goff, 1990, p. 366).

Ao aplicar essa concepção ao escopo deste trabalho, entende-se que a memória ocupa um lugar central no processo de conhecer uma cultura distinta, em especial no que se refere à gastronomia de um determinado contexto local. São as impressões guardadas na memória, de turistas e de visitantes, que permitem reconhecer depois as experiências vividas e as sensações despertadas.

Nesse contexto, é pertinente retomar a Madeleine na narrativa memorialística de Proust (1992), tomada como referência clássica da memória afetiva e involuntária. Em *No Caminho de Swann*, primeiro volume de *Em Busca do Tempo Perdido*, o narrador relata que, “em um pequeno pedaço de bolo, eu redescobri o sabor da minha infância e toda uma vida de lembranças” (Proust, 1992, p. 52). O episódio mostra como o sabor de um alimento pode funcionar como um gatilho de memória, trazendo de volta experiências que marcam e influenciam a formação das pessoas ao longo da vida. No contexto do romance, o bolo não é apenas um objeto material e torna-se um elemento simbólico que remete ao passado, reunindo afetos e sentidos associados à memória. De modo semelhante, o consumo de alimentos ligados a afetos e preferências pode reativar lembranças de experiências agradáveis, como festas familiares, e restabelecer, ainda que por pouco tempo, a relação entre o presente e o passado.

A transmissão de memórias e experiências entre gerações constitui um elemento central para a preservação e a continuidade da herança cultural. Os relatos transmitidos pelos mais velhos, os conhecimentos culinários mantidos no contexto familiar e os rituais repetidos ao longo do tempo constituem elementos centrais na formação da identidade coletiva. Essas práticas contribuem para a continuidade de tradições culturais e, ao mesmo tempo, reforçam vínculos afetivos e o sentimento de pertencimento à comunidade. De acordo com Torino (2017), a memória social pode ser entendida como um espaço coletivo no qual sentidos são preservados e retomados ao longo do tempo, contribuindo para a continuidade da cultura e para o reconhecimento de si e do outro. Nesse contexto, a memória não se limita ao âmbito individual e passa a ter uma dimensão social, ao operar como um vínculo entre passado e presente, articulando pessoas, lugares e histórias.

O processo de rememoração e de compartilhamento de experiências é central para a formação de comunidades coesas, nas quais diferentes gerações participam da construção e da transmissão da história familiar e cultural. As lembranças que permanecem, mesmo em cenários de mudança, sustentam um sentido de continuidade e reforçam os vínculos sociais. Nessa perspectiva, práticas cotidianas, como o ato de comer, podem assumir a forma de rituais nos quais afeto e recordação orientam o modo como as pessoas se reconhecem e se relacionam.

Ao considerar Belém como um espaço de memória, com atenção especial à Feira do Ver-O-Peso, observa-se que a cidade reúne experiências históricas, culturais e sensoriais variadas. De acordo com Freitas (2008), “[...] a feira é um dos símbolos mais vivos da cultura popular paraense, um espaço de trocas não apenas de mercadorias, mas de saberes e costumes que remontam aos primórdios da formação urbana de Belém”.

A diversidade que caracteriza esse ambiente amplia a experiência de quem o frequenta e contribui para a qualidade das interações e das práticas que ali se desenvolvem. Como um dos principais pontos turísticos da cidade, o Ver-o-Peso reúne uma variedade de comidas tradicionais, como o açaí com peixe frito, a maniçoba e o caruru<sup>4</sup>, entre outras.

Ao formular, “o que deixa a tua boca cheia de água ao passar no Ver-O-Peso?” Um comercial de rádio explora a relação emocional e sensorial entre o ouvinte e os sabores e aromas associados à feira. De modo semelhante à Madeleine descrita por Proust, esses estímulos acionam memórias de vivências anteriores, muitas vezes associadas à degustação de pratos regionais servidos nas barracas. Le Goff (1990) considera que a nostalgia integra a memória, na medida em que se relaciona ao desejo de reviver experiências vividas como agradáveis. Essa é a estratégia empregada pelo comercial mencionado: ativar a nostalgia por meio dos sentidos, de modo a remeter o público a vivências anteriores e as experiências. Esse recurso contribui para consolidar a identidade cultural e para construir um vínculo afetivo com o público, ao reafirmar a feira como referência do patrimônio cultural e social de Belém.

---

<sup>4</sup> O caruru é um prato tradicional da culinária nordestina, à base de quiabo, frequentemente preparado com camarões e azeite de dendê. Considerado um símbolo da herança afro-brasileira, é comum em festividades como o Dia de Iemanjá e o Círio de Nazaré. Guilherme de Almeida (2000, p. 98-100) destaca que "o caruru, além de ser um prato saboroso, é uma celebração das raízes africanas da culinária brasileira". Carlos Alberto Dória (2006, p. 75-77) também reforça que "pratos como o caruru são a materialização de histórias e culturas". E Tânia Lima (2010, p. 112-115) o descreve como "um símbolo da culinária nordestina, representando a união e a partilha".

### **Gastronomia e culinária: breves apontamentos**

É necessário, antes de tudo, diferenciar os conceitos de culinária e gastronomia, que muitas vezes são tratados como equivalentes, embora se refiram a aspectos distintos e tenham diferenças conceituais relevantes. A culinária diz respeito, principalmente, ao ato de cozinhar, incluindo as técnicas, os ingredientes e os procedimentos adotados na preparação dos alimentos. Conforme definem Corbeau e Poulain (2002, p. 98), a “culinária abrange o conjunto de processos e saberes práticos que envolvem a produção dos alimentos no cotidiano de uma sociedade”.

A gastronomia, por sua vez, ultrapassa a ideia de que cozinhar se resume apenas à execução de técnicas culinárias. Ela abrange um conjunto mais amplo de saberes, análises e avaliações sobre a alimentação, articulando aspectos culturais, históricos e artísticos. Segundo Montanari (2006, p. 67), “a gastronomia é a ciência que estuda a relação do ser humano com sua alimentação, incluindo não só o ato de comer, mas também os significados culturais e sociais que envolvem a comida”.

A alimentação não se restringe ao atendimento de uma necessidade biológica básica; ela integra práticas sociais e simbólicas que contribuem para a formação e a expressão de identidades culturais. No Pará, essa dimensão identitária se relaciona de modo estreito ao processo histórico de miscigenação entre matrizes indígenas, africanas e portuguesas, cuja participação foi decisiva para a formação e a consolidação de uma cultura alimentar própria. Conforme Atala e Dória,

[...] a gastronomia regional é como “um espaço de pertencimento”, no qual se considera que as raízes do pertencimento fazem parte da história do povo, que usa o território e nele produz uma infinidade de sabores, desenvolvendo um conjunto de técnicas de conservação e de preparo dos alimentos (Atala; Dória, 2008, p. 152).

A observação de Atala e Dória (2008) sustenta que, no Pará, a alimentação não se limita à subsistência, pois assume um papel central na construção e na afirmação da identidade cultural do estado. A miscigenação na gastronomia paraense expressa processos históricos, sentidos de pertencimento e práticas socioculturais de diferentes comunidades da região, configurando-se como um marcador das tradições alimentares locais.

Essas características decorrem de conhecimentos que incorporam a riqueza e o patrimônio cultural associados à gastronomia regional. A cultura alimentar, conforme discutem Santos e Pascoal (2013, p. 73), configura-se como “[...] um sistema simbólico, formado pelo conjunto de diversas influências (históricas, ambientais e regionais), no qual cada sociedade

estabelece práticas alimentares consolidadas ao longo do tempo”. Nesse contexto, a cultura alimentar amazônica e, em especial, a paraense, configura-se também como um importante atrativo turístico na cidade de Belém. O contato com sabores distintos e a experimentação de alimentos típicos constituem experiências relevantes tanto para visitantes quanto para os próprios moradores da cidade.

A curiosidade alimentar funciona como um estímulo relevante para que as pessoas experimentem novos sabores e entrem em contato com práticas culturais variadas por meio da alimentação. Um exemplo desse processo pode ser visto na introdução alimentar durante o desmame infantil, etapa em que a criança passa a experimentar novos alimentos, texturas e sabores. Conforme Peccini (2013, p. 3), “a gastronomia, na sua relação com o turismo, envolve a compreensão de como organizar o espaço alimentar para receber os visitantes”. A autora argumenta que o turismo gastronômico pode influenciar de forma decisiva a escolha de um destino e, ao mesmo tempo, contribuir para a preservação do patrimônio cultural.

Pinto e Waldeck (2006) referem-se à maniçoba como a “feijoada paraense” e observam que o prato é tradicionalmente consumido no almoço familiar do Círio de Nazaré<sup>5</sup>. Esse evento religioso recebe grande número de visitantes todos os anos e contribui para a dinâmica econômica local, com impactos mais visíveis nos serviços de hospedagem e alimentação, como hotéis, restaurantes e bares<sup>6</sup>.

Conforme Brandão (1967, p. 76), em *A cozinha baiana*, “[...] a maniçoba teve origem na cidade baiana de Cachoeira, além de ser um prato muito comum no Pará”. A presença da maniçoba tanto na Bahia quanto no Pará sugere que práticas culinárias circulam entre regiões e podem ser incorporadas em contextos culturais distintos, mesmo quando se mantêm associadas a identidades locais específicas. Cada região incorporou traços próprios à receita, mantendo, ainda assim, seus elementos centrais. Na Bahia, ainda que seja menos difundida do que no Pará, a maniçoba mantém relevância na culinária regional, em especial em contextos marcados por forte influência africana.

---

<sup>5</sup> O Círio de Nazaré é uma grandiosa manifestação de fé e devoção à Nossa Senhora de Nazaré. Realizado há mais de 200 anos em Belém do Pará, foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial pelo Iphan e declarado Patrimônio Cultural da Humanidade pela UNESCO.

<sup>6</sup> AGÊNCIA GOV. Turismo Transforma: Especial da Embratur mostra como a religiosidade movimenta o setor do turismo em Belém (PA). Disponível em: <https://agenciagov.ebc.com.br/noticias/202310/turismo-transforma-especial-da-embratur-mostra-como-a-religiosidade-movimenta-o-setor-do-turismo-em-belem-pa>.

Brandão (1967) indica que a maniçoba e outros pratos típicos vão além da função de alimentar, pois assumem valor simbólico na construção da memória afetiva e nas trocas interculturais. No escopo desta pesquisa, que trata de memória, gastronomia e turismo no espaço do Ver-O-Peso, esses elementos são centrais para a análise. A feira constitui um espaço de encontro cultural e gastronômico no qual se articulam práticas culinárias tradicionais e formas de visitação turística. Nesse contexto, a experiência sensorial vivida por moradores e visitantes contribui para a preservação de memórias e identidades regionais.

O tacacá constitui outro prato representativo da culinária do Pará. Como assinala Orico,

[...] é uma bebida que se come, um caldo quente que refresca, uma especialidade do interior, mas especificamente urbana. Seu preparo, embora simples, exige um conjunto de conhecimentos reservados às especialistas locais, as tacacazeiras, que vendem o caldo em diversos pontos de Belém, pois sua qualidade depende do tucupi, do camarão e de outros ingredientes (Orico, 1972, p. 34).

Segundo Cascudo (2004), o primeiro registro do tacacá data do século XVI e se baseia no relato do padre capuchinho Claude d'Abbeville, no qual são descritas práticas alimentares de grupos indígenas. Consumido, em geral, em cuias tingidas com pigmentos naturais e ornamentadas com grafismos amazônicos, o tacacá compõe práticas culturais recorrentes no cotidiano da cidade. As cuias são produzidas a partir dos frutos de *Crescentia cujete*, espécie conhecida popularmente como cabaça ou coité. Em Belém, a expressão “tomar um tacacá” no fim da tarde refere-se a uma prática cultural que se mantém por vínculos afetivos e por memórias compartilhadas, tanto entre moradores quanto entre turistas.

Na gastronomia, a afetividade ocupa um lugar central por meio de vínculos emocionais que se formam entre as pessoas e a comida, produzindo memórias, experiências e emoções (Counihan, 1999). Alguns pratos passam a representar momentos marcantes, como celebrações, reuniões familiares e viagens, nutrindo não somente o corpo, mas também mobilizando aspectos simbólicos e afetivos da vida social.

O conceito de memória afetiva relaciona-se ao turismo, em especial ao turismo gastronômico. De acordo com Sutton (2010), os sabores e aromas vivenciados nos destinos visitados tendem a compor as memórias afetivas dos indivíduos, contribuindo para que a experiência turística se estenda no tempo. A experiência de provar um prato típico no contexto em que ele se originou pode remeter o indivíduo a outros tempos e lugares, reativando memórias, referências culturais e vivências anteriores. Counihan (1999) sustenta essa ideia ao argumentar que a gastronomia se relaciona de modo direto com a identidade e com o sentimento de pertencimento.

A gastronomia pode contribuir para o conforto emocional em contextos adversos, sobretudo em situações de fragilidade de saúde, ao favorecer sensações de acolhimento, familiaridade e bem-estar associadas à alimentação. A experiência de hotelaria hospitalar no Hospital Jean Bitar, em Belém, exemplifica essa dimensão ao incluir nas refeições pratos típicos da região, como maniçoba e frango no tucupi (Pará, 2022). Essa iniciativa evidencia que a alimentação pode atuar como forma de acolhimento, fortalecer vínculos culturais e oferecer suporte emocional em contextos de maior vulnerabilidade.

No estado do Pará, a diversidade de pratos típicos desperta a curiosidade de pessoas que os observam e os provam pela primeira vez. Entre as preparações mais representativas da culinária paraense, a maniçoba e o tacacá ocupam lugar de destaque, em parte pela disponibilidade de seus ingredientes na Feira do Ver-O-Peso. O preparo da maniçoba constitui um processo complexo, que se inicia cerca de sete dias antes do consumo e inclui o cozimento prolongado da maniva, folha da mandioca-brava, com o objetivo de assegurar a segurança alimentar e preservar o sabor característico do prato (UFRA, 2021).

A Feira do Ver-O-Peso, reconhecida como um dos mercados populares mais conhecidos do Brasil, é um referencial da cultura paraense e um ponto de interesse para estudos e visitas voltados à diversidade e à riqueza da gastronomia local. A feira reúne, além de ingredientes para a maniçoba e outros pratos tradicionais, uma variedade de frutas regionais, ervas medicinais, peixes amazônicos e produtos locais. Nesse contexto, configura-se como um espaço privilegiado para vivenciar e compreender as tradições culturais e alimentares do Pará.

### **Ver-o-Peso: gastronomia e turismo em Belém do Pará**

Conforme observa Sarges (2015, p.32-35) “a história da Feira do Ver-o-Peso está intrinsecamente ligada à fundação de Belém, estabelecida por Francisco Caldeira Castelo Branco em 12 de janeiro de 1616, no contexto da colonização da Amazônia”. Fundado em 1625, no antigo Porto do Piri, o Ver-o-Peso surgiu como um posto de arrecadação de impostos, conhecido como Casa de Haver o Peso. Desde o século XVII, a cidade, localizada às margens da Baía do Guajará e do rio Guamá, acompanhou a formação desse espaço. A denominação do lugar decorre da prática de aferir o peso das mercadorias ali comercializadas.

No período de maior expansão da extração da borracha na Amazônia, entre o fim do século XIX e o começo do século XX, o Ver-o-Peso firmou-se como um ponto central para a economia de Belém. Os impostos cobrados sobre a borracha destinada à exportação eram recolhidos pela Câmara Municipal de Belém e destinados ao reforço dos cofres públicos

(Figueiredo, 2020). Com esses recursos, que o intendente “Antônio Lemos modernizou a cidade e o próprio Ver-O-Peso, seguindo padrões europeus. Assim, Belém se tornou um ponto de parada essencial para embarcações comerciais que navegavam pelo rio Guamá” (Lisboa, Freitas & Freitas, 2018, p. 6).

O Complexo do Ver-o-Peso teve seu tombamento registrado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 1977 (IPHAN, 2005) e foi reconhecido pelo município como parte do Centro Histórico de Belém, conforme estabelecido na Lei nº 7.709/94. Com o passar do tempo, o espaço foi sendo modificado em diferentes etapas, de modo a atender às necessidades e às preferências de cada período histórico, com ênfase na fase associada à Belle Époque. No período posterior à Primeira Guerra Mundial, foram edificados o Mercado de Ferro, destinado à comercialização de pescado, e o Mercado Francisco Bolonha, voltado à venda de carnes. Ambos permanecem preservados até hoje e se consolidam como referências históricas e culturais da cidade.

Nesse contexto, a Feira do Ver-o-Peso pode ser entendida como uma instituição cultural e turística de Belém, que, há cerca de quatro séculos, funciona como um espaço de encontro e circulação de práticas culturais e gastronômicas (Costa, 2020). Para a população local, esse espaço funciona como um ponto de preservação das tradições alimentares, no qual se podem adquirir ingredientes frescos e alimentos preparados conforme os costumes regionais. Para os turistas, o Ver-o-Peso constitui uma oportunidade de observar de perto práticas culturais amazônicas, por meio do contato com a variedade de produtos locais e com sabores associados à culinária paraense.

Para além de sua função comercial, a feira se configura como um espaço relevante de memória coletiva. De acordo com Halbwachs (2006), a memória social se mantém e circula nas práticas do cotidiano. Nesse conjunto, a alimentação assume um papel central, pois expressa e reafirma a identidade cultural de um grupo. Nesse contexto, a Feira do Ver-o-Peso oferece aos visitantes uma aproximação direta com a cultura paraense, ao associar a compra e o consumo de alimentos locais a uma vivência sensorial e simbólica particular (Pires, 2018).

Em 2015, a UNESCO reconheceu Belém como Cidade Criativa da Gastronomia, no âmbito do programa Cidades Criativas, voltado à valorização da cultura alimentar e das práticas locais. Esse reconhecimento contribui para valorizar a culinária amazônica e para dar visibilidade internacional a ingredientes nativos, como tucupí, jambu e açaí, o que reforça a identidade cultural da região em espaços de circulação global. O título incentiva práticas sustentáveis, a inovação e o intercâmbio cultural, e tem contribuído para fortalecer o turismo e

a economia local; nesse contexto, o Ver-o-Peso figura como um dos atores centrais desse processo (UNESCO, 2015).

Assim, o Ver-o-Peso, pela variedade de ingredientes regionais que reúne, ultrapassa a ideia de um mercado apenas comercial e se apresenta como um espaço de convivência que articula permanências e mudanças na cultura amazônica. Os turistas que visitam o complexo podem conhecer, de forma direta, a variedade de sabores associada à culinária paraense, com contato com frutas, ervas medicinais e outros insumos essenciais à preparação de pratos tradicionais, como a maniçoba e o tacacá. A gastronomia do Pará, formada por influências indígenas, africanas e portuguesas, configura-se como um atrativo turístico relevante, com potencial para interessar visitantes de diferentes regiões do mundo.

Importante ressaltar que o processo de aceitação dos produtos gastronômicos aliados a atividade turística estão diretamente ligadas ao que o turista, o consumidor, vai ter acesso. A demanda é importante para um destino turístico, nesse caso Ver-O-Peso, Belém/PA. Atendimento e o que deixa o cliente satisfeito também é significativo nessa experiência gastronômica. Como citam Amador e Medeiros (2025, p. 5): “[...] bom atendimento e satisfação dos clientes deve estar presente constantemente no cotidiano das organizações que pretendem manterem-se fortes no mercado”.

No Pará, observa-se uma relação estreita entre a gastronomia, as comidas típicas e o turismo, pois os alimentos e modos de preparo locais integram a experiência do visitante e contribuem para a valorização cultural do destino. A experiência gastronômica no Ver-o-Peso vai além do consumo de alimentos. Conforme destaca Farias (2022, p. 66), “a gastronomia não se limita ao ato de alimentar, mas envolve aspectos culturais e sociais que promovem o fortalecimento da identidade local”. Nesse sentido, a alimentação pode ser entendida como um meio de preservação e transmissão de saberes tradicionais, ao sustentar práticas e memórias coletivas. Nessa experiência cultural, os pratos não se reduzem ao aspecto nutricional, pois também expressam narrativas históricas, valores simbólicos e modos de vida de determinados grupos sociais. A maniçoba, por exemplo, devido ao seu processo de preparo prolongado e rigoroso, deve ser compreendida não apenas como uma refeição, mas como uma prática ritualizada que remete às matrizes indígenas da região. O tacacá, servido quente e marcante, proporciona uma experiência sensorial singular, em que o sabor do tucupi e o efeito do jambu transportam o visitante para o universo cultural amazônico.

Segundo Farias (2022, p. 67), “os mercados e feiras populares funcionam como espaços de intercâmbio cultural, nos quais a identidade alimentar é fortalecida por meio do

compartilhamento de saberes e práticas culinárias”. A Feira do Ver-o-Peso ilustra de modo claro essa dinâmica, ao se configurar como um espaço de referência para a expressão da cultura alimentar paraense, em práticas e sentidos que costumam ser reconhecidos como autênticos. Visitar o Ver-o-Peso implica participar de uma vivência da cultura amazônica, em que a alimentação se apresenta, ao mesmo tempo, como fonte de sustento e como forma de afirmação identitária.

Diante do exposto, torna-se necessário fortalecer o Ver-o-Peso como polo turístico de Belém, com base na valorização de sua gastronomia como elemento central de identidade e de atração cultural. O turismo gastronômico, entendido como uma forma de turismo cultural, atrai visitantes que buscam vivências consideradas autênticas e associadas aos modos de preparar e consumir a culinária local (Hjalager; Aas, 2002). Nesse contexto, Belém tem se consolidado, nos últimos anos, como um dos principais destinos brasileiros desse segmento, ao oferecer aos visitantes uma gastronomia própria, marcada pela biodiversidade amazônica e por influências indígenas, africanas e portuguesas.

Pratos típicos, como a maniçoba e o tacacá, podem ser analisados como símbolos de hospitalidade e acolhimento, ao convidarem os visitantes a conhecer sabores que fazem parte do cotidiano da população paraense. A gastronomia, nesse contexto, constitui uma ponte entre culturas, permitindo ao turista estabelecer um vínculo mais profundo com a história e com as tradições locais. Em síntese, o Ver-o-Peso deve ser entendido não apenas como um mercado, mas como um espaço de memória e de prática cultural amazônica, no qual a gastronomia assume papel central tanto na dinâmica do turismo quanto na continuidade e valorização de tradições regionais. A visita ao complexo permite articular elementos da gastronomia, da história e da cultura locais, oferecendo uma vivência que contribui para uma compreensão mais situada do Pará e da Amazônia.

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA**

A pesquisa em turismo tem um caráter interdisciplinar, pois o turismo envolve diferentes dimensões sociais, culturais, econômicas e simbólicas. Segundo Dencker (1998), esse é um campo de pesquisa complexo, no qual a produção de conhecimento depende do diálogo entre diferentes áreas do saber. Neste contexto, este estudo parte da relação entre memória e turismo e adota, em sua base, uma abordagem qualitativa. Ainda assim, recorre a dados quantitativos

quando necessário, pois esses dados contribuem para a análise de um recorte empírico delimitado.

Este estudo procurou analisar como gastronomia, memória e turismo se relacionam na construção de uma identidade culinária, a partir das experiências alimentares e afetivas relatadas por moradores e por visitantes na cidade de Belém do Pará, com foco na feira do Ver-O-Peso. Segundo Cervo, Bervian e Silva (2007), a pesquisa descritiva, de caráter bibliográfico e empírico, recorre a dados quantitativos e qualitativos para explicar como uma realidade é apresentada em produções acadêmicas e em documentos de diferentes tipos, em formato físico ou digital.

Com o objetivo de aprofundar a compreensão do objeto investigado, adotaram-se referenciais teóricos sobre memória afetiva, gastronomia e turismo, fundamentados em autores como Halbwachs (2006), Hjalager e Aas (2002), Sobral (2019) e Costa (2020). Os autores analisam como memória, inovação e identidade cultural se articulam no turismo gastronômico, indicando que a compreensão desse tema exige uma abordagem multidisciplinar para examinar essas dinâmicas. A elaboração do referencial teórico foi essencial para compreender como essas categorias se relacionam e para sustentar a análise desenvolvida no estudo.

A pesquisa de campo ocupa um lugar central nos estudos em turismo, pois permite observar diretamente a realidade analisada e reunir dados a partir do contato com pessoas, práticas e espaços ligados ao fenômeno investigado. De acordo com Dencker (1998), esse tipo de investigação é fundamental para compreender os fenômenos turísticos. Para a coleta de dados empíricos, foi elaborado um questionário voltado a levantar a percepção e a experiência de turistas e de moradores sobre a culinária paraense, com foco em como esses grupos avaliam os pratos, os ingredientes e os contextos de consumo. O instrumento foi aplicado inicialmente de modo online, por meio da plataforma Google Forms, no período de 13 de maio a 19 de junho de 2024. Em um segundo momento, entre 22 de fevereiro e 3 de março de 2025, o instrumento foi aplicado por e-mail, com divulgação em redes sociais, como o Instagram, e em aplicativos de mensagens, como o WhatsApp.

O instrumento incluiu questões abertas e questões fechadas. Para a coleta de dados, foram aplicados dois questionários. O primeiro, destinado aos residentes, reuniu 31 respostas na etapa inicial e 27 na etapa seguinte, somando 58 participantes. O segundo, direcionado aos turistas, obteve 20 respostas na primeira etapa e 2 na segunda, totalizando 22 respondentes. Dessa forma, a amostra total contou com 80 participantes. As questões trataram do consumo de

pratos típicos, da percepção sobre a culinária local, das memórias afetivas e do papel representativo da gastronomia paraense no turismo (Silva, 2024).

A amostra foi composta por participantes com idades entre 18 e 70 anos. A escolaridade variou do ensino fundamental ao ensino superior, com predomínio de participantes do sexo feminino. Notou-se alguma dificuldade no preenchimento das questões abertas, pois parte dos participantes não as respondeu de forma completa. Os dados quantitativos foram tratados por técnicas de estatística descritiva. Já os dados qualitativos foram analisados por meio da análise de conteúdo, conforme a proposta de Bardin (2011).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A análise dos dados indica que a gastronomia paraense ocupa um lugar central na articulação entre memória, identidade cultural e turismo. Entre os turistas, observou-se que provar pratos típicos, como açaí, tacacá e maniçoba, é entendido como uma experiência sensorial particular, associada a uma aproximação mais direta com a cultura local. As respostas indicam que sabores, aromas e modos de preparo foram mencionados com frequência como elementos associados à percepção de autenticidade do destino e à formação de memórias positivas relacionadas à experiência de viagem.

Entre os moradores, a gastronomia apareceu ligada à memória afetiva e às experiências do dia a dia, sobretudo nas situações de convivência familiar, nas celebrações religiosas e nos modos de preparo e consumo de alimentos que são repassados entre gerações. Os pratos emblemáticos foram referidos como expressões de pertencimento, continuidade cultural e identidade regional, o que contribui para entender a alimentação como parte do patrimônio cultural imaterial.

Nos dois grupos, observou-se que a Feira do Ver-O-Peso é percebida como um espaço simbólico, onde se relacionam práticas alimentares, saberes tradicionais e vivências ligadas ao turismo. O local passou a ser entendido não só como um mercado, mas como um espaço de memória coletiva, no qual a gastronomia funciona como mediação entre passado e presente e também entre moradores e visitantes.

### **Limitações do estudo**

Este estudo possui limitações que precisam ser consideradas ao interpretar os resultados. A adoção exclusiva de questionários on-line limitou o contato direto com o campo empírico e

impediu a realização de observações presenciais na Feira do Ver-O-Peso, o que poderia contribuir para uma análise qualitativa mais consistente. Cabe ressaltar que o tamanho e a composição da amostra, em especial no grupo de turistas, não sustentam generalizações de caráter estatístico.

Outra limitação diz respeito à extensão e à profundidade das respostas abertas, pois uma parte dos participantes optou por registros sucintos, o que pode ter restringido o nível de detalhe disponível para análise. Mesmo assim, os dados coletados atenderam aos objetivos do estudo e permitiram identificar padrões de sentido pertinentes à análise qualitativa realizada.

### **Percepção dos turistas**

Os resultados obtidos indicam que a gastronomia paraense tem papel relevante como expressão cultural e como componente de interesse turístico. A pesquisa de campo, com a participação de 22 turistas, indicou que os respondentes apresentaram perfis variados. Verificou-se que quatro participantes tinham entre 18 e 25 anos, quatro entre 26 e 30 anos, cinco entre 31 e 35 anos, três entre 36 e 40 anos e seis entre 41 e 45 anos. A maior presença de turistas em faixas etárias mais altas indica um público com repertório social e cultural mais amplo e, em geral, com maior autonomia financeira. Esses elementos tendem a influenciar a forma como práticas gastronômicas são percebidas e valorizadas, não apenas como consumo, mas também como experiências com sentido simbólico. Nessa perspectiva, os dados empíricos se aproximam de Le Goff (1990) ao indicar que as experiências acumuladas e as memórias construídas socialmente ampliam a capacidade de atribuir sentidos culturais e afetivos à alimentação. Desse modo, ela deixa de ser entendida apenas como uma necessidade funcional e passa a integrar um conjunto de significados relacionados à identidade e à memória.

Em relação à distribuição por gênero, 15 participantes eram mulheres (68%) e sete eram homens (32%). A predominância de mulheres entre as pessoas que responderam ao questionário (68%) é um dado relevante para a análise, especialmente quando se considera, com base em Corbeau e Poulain (2002) e Counihan (1999), que a alimentação deve ser entendida como uma prática social marcada por construções de gênero. Nesse contexto, os dados indicam não só uma presença feminina mais ampla na pesquisa, como também mostram que as mulheres costumam ocupar papéis centrais na preservação, na transmissão e na valorização de tradições culinárias. Esse resultado reforça a leitura da gastronomia como prática cultural no turismo, ao situar o alimento como parte da memória, dos saberes locais e das formas de reconhecimento

social. Essa constatação se torna ainda mais pertinente diante da expansão das pesquisas que articulam turismo, gênero e cultura.

Quanto ao nível de escolaridade, observou-se que 10 turistas (45%) tinham ensino superior completo, enquanto oito (36%) apresentavam ensino superior incompleto. Os outros níveis de escolaridade informados foram o ensino médio, com três respostas (14%), e o ensino fundamental, com uma resposta (5%). O alto nível de escolaridade observado entre os respondentes sugere a participação de um grupo com maior capital cultural, fator que pode influenciar as formas de percepção e de interpretação da gastronomia. Esse resultado empírico se aproxima de Montanari (2006), pois indica que pessoas com maior repertório cultural tendem a perceber a alimentação não apenas como prática cotidiana, mas também como um fenômeno histórico e simbólico. Dessa forma, o reconhecimento da culinária paraense por turistas não se restringe ao gosto, pois envolve interpretar a comida como uma expressão cultural complexa, atravessada por memória, tradição e identidade.

No que se refere à renda e à disposição para consumir, os resultados indicam que 10 participantes (45%) estariam dispostos a pagar entre R\$ 30 e R\$ 40 por uma refeição regional; sete (32%) pagariam entre R\$ 20 e R\$ 25; e cinco (23%) informaram que aceitariam pagar R\$ 50 ou mais. A disposição dos turistas para pagar preços mais altos por refeições regionais indica que a culinária local é entendida como uma experiência com valor simbólico, e não somente como um bem avaliado pelo preço. Esse resultado vai ao encontro da análise de Richards (2002), que aponta a gastronomia como parte das estratégias usadas para diferenciar destinos turísticos, ao atribuir sentidos culturais à experiência do visitante. Assim, o consumo gastronômico ocupa um lugar central na formação da experiência turística, ao atuar como ponte entre a cultura local e as dinâmicas do mercado turístico.

Quanto ao contato prévio com comidas típicas do Pará, a maioria dos participantes relatou já ter consumido açaí (10 respondentes, 45%), seguido de tacacá (sete respondentes, 32%) e maniçoba (cinco respondentes, 23%). A experimentação de pratos considerados emblemáticos, como o açaí, o tacacá e a maniçoba, indica que esses alimentos ocupam um papel central na formação da experiência turística e na maneira como o visitante compreende a cultura local. Segundo Sobral (2019), os alimentos típicos funcionam como marcadores culturais, pois mobilizam memórias afetivas e contribuem para a afirmação de identidades regionais. A presença recorrente do açaí nas respostas reforça sua posição como símbolo gastronômico do Pará. Essa dimensão identitária pode ser interpretada a partir do conceito de memória coletiva de Halbwachs (2006), pois o sentido atribuído ao alimento não se limita à experiência

individual, mas se apoia em referências construídas e compartilhadas no âmbito social. Observa-se também que o açaí ultrapassou as fronteiras do Pará, afirmando-se como referência da cultura gastronômica amazônica e como fator que contribui para o turismo regional.

A totalidade dos respondentes (100%) declarou acreditar que a gastronomia paraense tem potencial turístico para alcançar maior reconhecimento no contexto internacional. Esse dado pode ser entendido como um indicador do reconhecimento da gastronomia local como instrumento de soft power, com potencial para atrair visitantes por sua autenticidade e singularidade, conforme observado por Hjalager e Aas (2002). Nessa perspectiva, a gastronomia pode ser entendida não apenas como uma experiência de consumo, mas também como uma forma de expressão cultural que pode ser difundida em escala global.

Os resultados da pesquisa indicam que a maior parte dos turistas entende que a culinária paraense está bem representada fora do estado. Ingredientes regionais, como o tucupi, o jambu e o açaí, foram relacionados à ideia de autenticidade e à dificuldade de serem reproduzidos fora de seus contextos geográficos de origem. A ideia de que a culinária paraense é difícil de ser reproduzida fora do seu território de origem reforça a relação estreita entre práticas alimentares, espaço e construção de identidade. Segundo Sobral (2019), a alimentação constitui um meio de transmissão cultural e é fortemente influenciada pelos contextos geográficos e sociais em que ocorre. Dessa forma, a noção de autenticidade expressa pelos turistas sustenta a interpretação da gastronomia paraense como uma prática cultural vinculada ao território, cuja experiência mais completa depende da vivência no local e da ativação de memórias afetivas, conforme Halbwachs (2006).

Nota-se que a culinária paraense ultrapassa as fronteiras do estado e é reconhecida em diferentes contextos por traços próprios que a distinguem. Segundo Richards (2002), a gastronomia local é um fator relevante para a atração turística. Nesse sentido, os turistas tendem a perceber o Pará como um destino que oferece uma experiência gastronômica distinta, associada a práticas e ingredientes próprios da região. Nesse cenário, o consumo de pratos como maniçoba e tacacá fora do Pará tende a ser entendido como parcial, pois a percepção de autenticidade do sabor é associada de modo direto ao local de origem e às condições de preparo e circulação próprias desse território.

Em relação à motivação para visitar o Pará, 54,55% dos respondentes apontaram a gastronomia como um dos principais fatores que influenciaram a viagem, enquanto 45,45% declararam maior interesse em conhecer paisagens e em participar de eventos culturais. Para além dos sabores entendidos como exóticos, como os do tacacá e da maniçoba, os turistas

apontaram que a gastronomia se distingue pelo seu valor cultural e pela experiência sensorial, que funcionam como fatores de atração. Com base em Montanari (2006), entende-se que a gastronomia vai além do ato de se alimentar, por abranger dimensões culturais, históricas e artísticas, o que sustenta sua relevância como motivação turística identificada na pesquisa. Dessa forma, a culinária paraense atrai visitantes não só pelos ingredientes e pelos sabores, mas também por possibilitar uma aproximação consistente das tradições locais, afirmando-se como um produto turístico com alto valor simbólico.

Quanto à experiência pessoal com a culinária paraense, os relatos analisados reforçam a perspectiva teórica de que a memória afetiva ligada à alimentação tem papel central na decisão de visitar o destino. Segundo Counihan (1999), a alimentação está ligada de modo direto à identidade e ao pertencimento. No turismo, esse vínculo aparece quando visitantes buscam compreender a região por meio de pratos associados à sua história e às suas práticas culturais, tomando a comida como uma forma de aproximação com a tradição local. Assim, a gastronomia paraense funciona como um vínculo entre turismo e cultura, ao oferecer aos visitantes uma experiência autêntica e memorável.

Relatos de turistas que vinculam a gastronomia paraense a momentos marcantes da viagem, como comer açaí com peixe frito no Ver-O-Peso ou provar maniçoba pela primeira vez no Círio de Nazaré, sustentam a noção de memória coletiva em Halbwachs (2006). Nessa perspectiva, as práticas alimentares se articulam às experiências individuais e contribuem para a construção de um sentimento de pertencimento cultural.

As sensações corporais associadas a ingredientes como o jambu e o tucupi indicam que a dimensão sensorial ocupa um lugar central na experiência gastronômica. Segundo Sutton (2010), o corpo funciona como mediador entre cultura, memória e território, e é pela experiência sensorial que os sentidos culturais da alimentação são vividos e incorporados. Nesse sentido, os dados empíricos sugerem que a gastronomia paraense oferece uma experiência que integra aprendizagem cultural, vínculos afetivos e dimensões corporais, indo além do prazer do paladar e se afirmando como um componente central na forma como a experiência turística é vivida e interpretada.

Em síntese, o estudo aponta a importância de compreender o fenômeno gastronômico como parte estratégica do produto turístico, com atenção especial a Belém do Pará no contexto de um destino em processo de consolidação. Esse potencial pode crescer com a realização da Conferência das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima (COP30), prevista para o fim de 2025, pois o evento pode ampliar a visibilidade internacional da cidade e de sua gastronomia.

### **Percepção dos residentes**

A categoria Percepção dos residentes reúne apenas as respostas de 58 participantes que residem no município de Belém. A distribuição etária do grupo indica predominância de participantes jovens, com maior concentração entre 18 e 25 anos, faixa que reuniu 25 respondentes (43%). Na sequência, a faixa etária de 26 a 30 anos soma 18 participantes (31%), enquanto os residentes entre 31 e 35 anos correspondem a 15 respondentes (26%). A maior presença de respondentes jovens sugere que uma parcela relevante desse grupo está, no momento, formando memórias afetivas associadas à gastronomia paraense. À luz da abordagem de Le Goff (1990), entende-se que essas memórias não se limitam a vivências individuais isoladas; elas se inserem em um conjunto de referências simbólicas partilhadas socialmente, que orienta a forma como os grupos interpretam e atribuem sentido ao passado. Nessa perspectiva, a alimentação funciona como um elemento de formação da identidade, por meio do qual as pessoas assimilam valores culturais e consolidam laços de pertencimento. A baixa faixa etária dos participantes não deve ser tratada apenas como informação demográfica, mas como indicativo de que a culinária local contribuiu para a formação e a consolidação da identidade cultural desde as primeiras vivências sociais.

Quanto ao perfil de gênero, verificou-se predominância de participantes do sexo feminino, com 41 respondentes (70%), enquanto os homens somaram 17 (30%). A maior presença de mulheres entre as respondentes pode ser analisada sob uma perspectiva sociocultural. Nesse sentido, Counihan (1999) aponta que, historicamente, as mulheres foram associadas ao papel de mediadoras das práticas alimentares e da transmissão cultural. Essa participação, que não se reduz a um dado estatístico, indica o papel central das mulheres nos processos de valorização e difusão da cultura gastronômica. Dessa forma, as respostas indicam que a participação das mulheres na gastronomia paraense vai além do consumo, constituindo um espaço de produção simbólica e de reafirmação identitária, o que contribuiu para a compreensão das dinâmicas culturais relacionadas à alimentação.

No que se refere ao nível de escolaridade, os dados indicam que os residentes entrevistados apresentam, em geral, um perfil educacional elevado. Do total de participantes, 25 (43%) têm ensino superior completo, 17 (29%) estão cursando o ensino superior, 11 (19%) concluíram o ensino médio e cinco (9%) possuem formação técnica. O nível de escolaridade observado entre os residentes indica maior capacidade de análise e reflexão sobre as tradições culturais e gastronômicas locais. Segundo Montanari (2006), o conhecimento amplia a

compreensão da alimentação como fenômeno histórico e social, ao permitir que as pessoas reconheçam e atribuam sentidos simbólicos às práticas culinárias para além de sua função nutricional. Nesse contexto, a escolaridade não assegura, por si só, a preservação cultural. Ela atua como mediação na produção de sentidos, ao permitir que os moradores reconheçam a culinária paraense como expressão de patrimônio e parte da identidade coletiva.

Em relação à disposição de pagar por uma refeição típica paraense, verificou-se que os valores informados se distribuíram de modo heterogêneo. A faixa de preço mais frequente concentra-se entre R\$ 20,00 e R\$ 25,00, indicada por 23 respondentes, o que corresponde a 39% do total. Em seguida, 15 participantes (26%) informaram que estariam dispostos a pagar entre R\$ 30,00 e R\$ 40,00, enquanto 12 (21%) indicaram que pagariam entre R\$ 10,00 e R\$ 15,00. Apenas oito residentes (14%) informaram disposição para investir valores acima de R\$ 40,00. A disposição dos residentes em investir recursos financeiros em refeições típicas indica a presença de uma economia simbólica ligada à gastronomia local. Com base na teoria da memória coletiva de Halbwachs (2006), entende-se que o valor atribuído aos pratos típicos não se reduz ao preço, pois se relaciona aos sentidos culturais, afetivos e identitários associados a esses alimentos. Dessa forma, a variação nos valores que as pessoas se dispõem a pagar expressa não só diferenças socioeconômicas, mas também modos distintos de atribuir sentido à gastronomia como experiência cultural, tanto no cotidiano quanto em situações de celebração e de afirmação identitária.

No que se refere às preferências gastronômicas, os residentes citaram com maior frequência o açaí e a maniçoba. Cada um desses pratos foi indicado como favorito por 23 entrevistados, o que corresponde a 40% da amostra em ambos os casos, somando 46 menções no total. No total de participantes, 12 (20%) indicaram o tacacá. A preferência frequente por pratos como o açaí, a maniçoba e o tacacá indicam que esses alimentos se consolidaram como referências da identidade gastronômica paraense. Segundo Richards (2002), pratos emblemáticos ocupam um lugar central nos processos de patrimonialização cultural, pois atuam como referências de autenticidade e pertencimento, vinculando práticas alimentares a memórias coletivas e identidades locais. Nesse contexto, a preferência dos moradores por esses pratos não pode ser interpretada como um ato espontâneo ou apenas ligado ao gosto. Trata-se, antes, de um resultado de processos históricos e sociais de atribuição de valor simbólico, em que a culinária funciona como referência cultural partilhada.

No que se refere aos ingredientes apontados como mais relevantes na culinária paraense, os participantes mencionaram com maior frequência o jambu e o cheiro-verde, cada um com

50% das citações, somando 100% no total. A importância atribuída ao jambu como ingrediente central na culinária paraense reforça sua função como marcador sensorial de identidade cultural. Segundo Atala e Dória (2008), os ingredientes tradicionais não se limitam ao uso na culinária, mas atuam como signos culturais, pois expressam vínculos entre o território, a história e as práticas sociais. A ênfase dada ao jambu pelos moradores sugere que sua presença nos pratos típicos não se limita a caracterizar o sabor, mas também expressa uma identidade culinária reconhecida e partilhada, contribuindo para a manutenção da herança alimentar regional.

Ao serem perguntados sobre qual prato seria mais indicado para iniciantes na culinária paraense, os participantes mencionaram com maior frequência o tacacá, com 25 respostas (43%). Em seguida, apareceram o açaí, com 21 menções (36%), e a maniçoba, indicada por 12 participantes (21%). A existência de respostas múltiplas ajuda a explicar a sobreposição das indicações e indica o orgulho dos moradores em relação à diversidade gastronômica do lugar. A recomendação de tacacá, açaí e maniçoba a quem está começando a conhecer a culinária paraense indica que esses pratos funcionam como mediadores no primeiro contato de novos consumidores com a gastronomia regional. Segundo Hjalager e Aas (2002), pratos representativos atuam como meios de aproximação cultural, pois permitem que pessoas de fora ou com pouca experiência tenham um primeiro contato com a culinária local e, aos poucos, compreendam seus códigos simbólicos. Nesse contexto, essas escolhas indicam não só gostos individuais, mas também formas, muitas vezes implícitas, de transmitir referências culturais e de afirmar a identidade.

No que se refere aos desafios relacionados à preservação e à promoção da culinária paraense, 35 residentes (60%) indicaram como prioridade a articulação entre a valorização cultural, as políticas públicas de turismo e o incentivo à gastronomia regional. Outros 23 participantes (40%) apontaram apenas a importância de incentivar diretamente a gastronomia local. Esses dados indicam a necessidade de estratégias institucionais mais bem estruturadas. Segundo Costa (2020), o apoio do Estado é um fator central para a manutenção de práticas culturais, visto que a ausência de políticas públicas, tende a haver perdas na continuidade e na visibilidade de tradições gastronômicas.

As respostas abertas indicam que, para os residentes, a gastronomia é entendida como uma forma de memória coletiva e de continuidade cultural. À luz de Halbwachs (2006), pode-se observar que os relatos não se restringem às experiências individuais, pois mobilizam práticas, sabores e contextos construídos socialmente. Nesse sentido, o consumo cotidiano e os espaços tradicionais de sociabilidade alimentar aparecem como referências coletivas que

orientam e dão sentido às memórias narradas. Essas narrativas ampliam a compreensão teórica ao indicar que a gastronomia paraense atua como fator de coesão social, reforçando laços comunitários e o sentimento de pertencimento.

A pesquisa indicou que as influências indígenas, africanas e portuguesas são amplamente reconhecidas como elementos centrais na formação da culinária paraense. A valorização dessas matrizes culturais reforça a análise de Le Goff (1990) sobre o papel das memórias coletivas na formação das identidades culturais. Observa-se, em particular, a influência indígena, evidente tanto nos modos de preparo quanto na incorporação de ingredientes nativos.

Os relatos dos participantes indicam que a culinária paraense pode ser entendida como resultado de um processo histórico de miscigenação cultural. Em concordância com Montanari (2006), a gastronomia não se limita ao conjunto de técnicas de preparo dos alimentos, pois envolve também aspectos sociais, históricos e simbólicos que orientam práticas e sentidos atribuídos à comida. A relação entre alimentação, pertencimento e memória também aparece nas menções às práticas alimentares do dia a dia, em locais como a Feira do Ver-o-Peso, onde a culinária atua como forma de continuidade cultural e como parte da experiência turística percebida como autêntica.

Nesse cenário, a gastronomia do Pará se coloca como uma expressão cultural tão importante quanto a arquitetura, o folclore e a música, contribuindo de modo direto para a preservação da identidade regional. Como observa Le Goff (1990), a comida atua como um meio relevante para a transmissão de memórias e tradições, ao expressar processos históricos e a diversidade cultural de um território.

O aumento da visibilidade da culinária paraense no turismo gastronômico, conforme a discussão de Hjalager (2002), indica que ela pode ser analisada como um produto cultural e também como um recurso com impactos econômicos. Os dados também indicam a necessidade de uma análise crítica que leve em conta os riscos de mercantilização excessiva das práticas alimentares. A valorização turística da gastronomia deve, portanto, ser articulada a estratégias de preservação cultural, para que a promoção econômica não altere os sentidos simbólicos e identitários associados à culinária paraense. Nesse processo, é necessário manter práticas e referências locais que sustentam a percepção de autenticidade.

Os dados empíricos examinados, em diálogo com o referencial teórico adotado, indicam que a gastronomia paraense vai além da função de alimentação e pode ser entendida como um componente relevante na construção da memória coletiva, da identidade cultural e das práticas

de turismo no âmbito regional. As influências indígenas, africanas e portuguesas, reconhecidas pelos moradores, indicam a formação histórica do patrimônio alimentar local e sua presença nas práticas cotidianas. Nesse cenário, a culinária paraense pode contribuir para a valorização do turismo, desde que sua divulgação seja articulada a políticas de preservação cultural que garantam a continuidade das práticas e o reconhecimento de seus significados simbólicos.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Esta pesquisa analisou a relação entre gastronomia, memória e identidade cultural na Feira do Ver-o-Peso, em Belém do Pará, tratando a alimentação como uma prática social que reúne sentidos simbólicos e afetivos e que participa da construção de referências coletivas no cotidiano do espaço. Os resultados indicam que os sentidos humanos, em especial o paladar e o olfato, têm papel central na evocação de memórias individuais e coletivas. Essa observação está em consonância com Halbwachs (2006), ao considerar a memória como uma construção social sustentada por experiências compartilhadas.

A análise empírica indicou que o consumo de alimentos típicos, como o tacacá e o açaí tradicional, não se limita ao valor nutricional, pois também se afirma como prática cultural que favorece a integração social e a afirmação de identidades locais. Para os residentes, essas práticas alimentares estão estreitamente ligadas ao cotidiano, às relações familiares e às tradições regionais, contribuindo para a construção do pertencimento e para a manutenção da continuidade cultural. Para os turistas, a experiência gastronômica costuma funcionar como um primeiro contato sensorial com a cultura amazônica, contribuindo para processos iniciais de identificação simbólica com o território visitado.

As diferenças identificadas nas memórias gastronômicas de moradores e de turistas indicam que a culinária paraense é interpretada de modos diversos, com atribuição de sentidos que variam conforme a experiência e o vínculo de cada grupo com o território. Enquanto os moradores acionam memórias ligadas ao cotidiano e às relações afetivas, os visitantes tendem a construir narrativas orientadas pela novidade e pelo interesse em conhecer o lugar, o que sustenta a ideia de que a gastronomia pode mediar a experiência turística e cultural.

Nesse contexto, a pesquisa indica que a gastronomia paraense é um bem cultural com valor simbólico e turístico, atuando como componente estratégico para fortalecer o turismo cultural em Belém do Pará. As práticas tradicionais de preparo, o emprego de ingredientes locais e a transmissão de conhecimentos culinários entre gerações contribuem para o

reconhecimento do patrimônio cultural imaterial e para a afirmação da identidade amazônica em contextos nacionais e internacionais.

Os resultados indicam que a gastronomia pode ser compreendida como um patrimônio cultural vivo e dinâmico, que articula tradição, identidade e práticas contemporâneas. O Ver-o-Peso pode ser compreendido não só como um espaço de venda de alimentos, mas também como um lugar de memória, em que sabores e aromas tornam visíveis histórias, conhecimentos e modos de vida da Amazônia.

Para além das contribuições teóricas, o estudo aponta desdobramentos aplicados ao indicar que a gastronomia paraense pode ser considerada um recurso para estimular a memória e favorecer o bem-estar, com ênfase em contextos terapêuticos. O relato da enfermeira participante da pesquisa mostra que a culinária pode evocar lembranças e favorecer a rememoração de experiências anteriores entre pessoas idosas, o que sustenta sua relevância social e seu potencial para apoiar práticas de cuidado mais humanizadas.

Ao final, recomenda-se que pesquisas futuras aprofundem o tema por meio de observação presencial sistemática, entrevistas em profundidade e análises comparativas com outros mercados e feiras tradicionais da Amazônia, a fim de ampliar a compreensão das relações entre gastronomia, memória, identidade e turismo. Desse modo, a culinária paraense se afirma como um componente central para a preservação da memória coletiva, para a construção da identidade cultural amazônica e para a oferta de experiências culturais relevantes tanto a moradores quanto a visitantes.

## REFERÊNCIAS

ABREU, M. Cultura popular: um conceito e várias histórias. In: ABREU, M.; SOIHET, R. (Orgs.). **Ensino de História: conceitos, temáticas e metodologia**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003. p. 83–102. Disponível em: <https://ria.ufrn.br/jspui/handle/123456789/718>. Acesso em: 15 out. 2024.

ALMEIDA, G. **Culinária Brasileira: o sabor da Terra**. São Paulo: Editora Senac, 2000.

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

AZEVEDO, M. A. **Sabores da Amazônia: a culinária paraense**. Belém: Ed. Paka-Tatu, 2006.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2011.

BARBOSA, V. **Mercado Ver-o-Peso, Belém do Pará**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2010. Disponível em: [http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=768&Itemid=1](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=768&Itemid=1). Acesso em: 15 out. 2024.

BRANDÃO, D. **A cozinha baiana**. Rio de Janeiro: Grupo Ediouro, 1967.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

CORBEAU, J. P.; POULAIN, J. P. **Culinary practices and food sciences**. Paris: L'Harmattan, 2002.

COSTA, R. A. **A Feira do Ver-o-Peso e a preservação da memória alimentar em Belém do Pará**. Belém: Editora Universitária, 2020.

COUNIHAN, C. **The anthropology of food and body: Gender, meaning, and power**. New York: Routledge, 1999.

DENCKER, A. F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

DOS SANTOS AMADOR, V.; MEDEIROS, R. A Voz do Cliente: Percepção da Qualidade dos Serviços em uma Agência Bancária de Paragominas-PA. **Revista de Ensino, Pesquisa e Extensão em Gestão**, [S. l.], v. 8, n. 1, p. e39123, 2025. DOI: 10.21680/2675-8512.2025v8n1ID39123. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/revenspesextgestao/article/view/39123>. Acesso em: 1 jun. 2026.

DÓRIA, C. A. **Cozinha de Raiz: a comida brasileira de hoje**. São Paulo: Editora Senac, 2006.

FARIAS, Ana Priscila de Souza. **Indicações Geográficas na Amazônia Paraense: para além do desenvolvimento territorial da IG do Queijo do Marajó, na Microrregião do Arari/PA**. 2022. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, p. 66-67, 2022. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-07102022-104458/>. Acesso em: 22 fev. 2025.

FIGUEIREDO, A. **História do Comércio em Belém: da fundação à modernidade**. Belém: Editora do Brasil, 2020.

FREITAS, R. **Ver-o-Peso: um mercado de tradições**. Belém: Editora Paraense, 2008.

HALL, S. **Da Diáspora: identidades e mediações culturais**. Tradução: Adelaine La Guardiã Resende *et al.* Belo Horizonte: Editora UFMG; Brasília: Representação da UNESCO no Brasil, 2003.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HJALAGER, A. M.; AAS, F. R. N. A review of innovation research in tourism. **Tourism Management**, v. 23, n. 1, p. 21–36, 2002.

IPHAN. **Sítios históricos e conjuntos urbanos de monumentos nacionais**. Brasília: Programa Monumenta - Minc, 2005. (Cadernos Técnicos, v. 1, p. 58–66). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/828>. Acesso em: 15 out. 2024.

LE GOFF, J. **História e memória**. Campinas: Editora da UNICAMP, 1990.

LIMA, T. **Culinária Popular e Patrimônio Cultural**. Recife: Editora Universitária, 2010.

LISBOA, G.; FREITAS, N.; FREITAS, N. Experiências de elaboração de um guia didático para a Feira do Ver-o-Peso. **Revista Areté | Revista Amazônica de Ensino de Ciências**, v. 11, n. 23, p. 126–132, 2018. Disponível em: <https://periodicos.uea.edu.br/index.php/arete/article/view/870>. Acesso em: 15 out. 2024.

MESENES, J. N. Coelho. **História & Turismo Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2006.

MONTEIRO, P. C. S. **Cozinha Paraense**. Belém: SECULT, 2008.

NOGUEIRA, M. D.; WALDECK, G. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. São Paulo: IPHAN/CNFCP, 2006.

NYE, J. S. **Soft Power: the means to success in world politics**. New York: Public Affairs, 2004.

ORICO, O. **Cozinha Amazônica (Uma autobiografia do paladar)**. Belém: UFPA, 1972.

PESQUISA DE CAMPO. **Pesquisa de Campo via Google Docs**. Belém, 2024-2025.

PARÁ. **Pacientes e acompanhantes celebram quadra nazarena com comidas típicas no Jean Bitar**. Agência Pará, 06 out. 2022. Disponível em: <https://agenciapara.com.br/noticia/48497/pacientes-e-acompanhantes-celebram-quadra-nazarena-com-comidas-tipicas-no-jean-bitar>. Acesso em: 15 out. 2024.

PECCINI, R. A gastronomia e o turismo. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 3, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093002.pdf>. Acesso em: 15 out. 2024.

PIRES, M. **A cultura do mercado: Ver-o-Peso e a economia de Belém**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2018.

PROUST, M. **Em Busca do Tempo Perdido: no caminho de Swann**. Rio de Janeiro: Globo, 1992.

RICHARDS, G. Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? **International Journal of Tourism Research**, v. 4, n. 3, p. 149–163, 2002.

RODRIGUES, Donizete. Patrimônio cultural, Memória social e Identidade: uma abordagem antropológica. Universidade da Beira Interior, **Center of Research in Anthropology** (Lisboa), p. 3, 2011.

SANTOS, V. F. N. dos; PASCOAL, G. B. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN**, v. 5, n. 1, p. 73, 2013. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/10>. Acesso em: 15 out. 2024.

SARGES, E. **O Ver-o-Peso: Mercado, Patrimônio e Identidade**. Belém: Editora da UFPA, 2015.

SILVA, A. Ver-o-Peso: A feira que alimenta a alma. **Revista de Turismo Cultural**, v. 5, n. 2, p. 95–113, 2019.

SOBRAL, J. **Comida e cultura: entre o paladar e a memória**. São Paulo: EdUSP, 2019.

SOUZA, L. **Culinária amazônica: sabores e saberes**. Belém: Editora da Universidade Federal do Amazonas, 2017.

SUTTON, D. E. **Secrets from the Greek kitchen: cooking, skill, and everyday life on the island of lesbos**. Berkeley: University of California Press, 2010.

TORINO, Isabel Halfen da Costa. A memória social e a construção da identidade cultural: diálogos na contemporaneidade. **Revista Digital de Ciências Sociais y Humanas**, n. 26, 2017. p. 20. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/ccss/26/memoria-social.html>

UNESCO. **Creative Cities Network – Gastronomy**. 2015. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities>. Acesso em: 10 fev. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA. **Maniçoba, iguaria tradicional do Pará, é tema de estudo de professora da UFRA**. 2021. Disponível em: [https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2999&catid=17&Itemid=121](https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2999&catid=17&Itemid=121). Acesso em: 15 out. 2024.