

Sabores do Paraguai: explorando as delícias e histórias das comidas típicas na Ciudad Del Lest - Paraguay

Flavors of Paraguay: Exploring the Delights and Stories of Traditional Foods in Ciudad del Este – Paraguay

DOI 10.5281/zenodo.13357615

Cely Teixeira Martins¹
Lília Martins dos Anjos Goulart²
Teresinha Maria Fideles³
Jeromice Moreira da Silva⁴

57

Resumo: Este estudo explora a culinária típica de Ciudad del Este-PY, destacando sua importância cultural e econômica. Justifica-se pela necessidade de preservar e valorizar o patrimônio alimentar local, incentivando a geração de renda. A pesquisa, de abordagem exploratória, utilizou revisão bibliográfica e entrevistas qualitativas com produtores locais de comidas típicas. Os resultados mostram que a culinária paraguaia está profundamente enraizada na história e cultura do país, sendo valorizada não apenas pelo sabor, mas também por sua representatividade cultural. As entrevistas revelaram a importância de preservar as tradições culinárias e a necessidade de adaptação para manter a relevância desses pratos. Conclui-se que a culinária regional, quando preservada e valorizada, contribui significativamente para a divulgação cultural e geração de renda, sendo essencial sensibilizar os atores locais sobre a importância de registrar e transmitir essas tradições.

Palavras-chave: Culinária. Cultura. Patrimônio Alimentar

Abstract: This study explores the typical cuisine of Ciudad del Este-PY, highlighting its cultural and economic importance. It is justified by the need to preserve and value the local food heritage, encouraging income generation. The research, with an exploratory approach, used a bibliographic review and qualitative interviews with local producers of typical foods. The results show that Paraguayan cuisine is deeply rooted in the country's history and culture,

¹ Mestranda em Ciências da Educação pela Universidad Del Sol – UNADES – Paraguai – PY; celynianier@gmail.com

² Mestranda em Ciências da Educação pela Universidad Del Sol – UNADES – Paraguai – PY; liliaeeliomar@gmail.com

³ Mestranda em Ciências da Educação pela Universidad Del Sol – UNADES – Paraguai – PY; teresa.fidel2019@gmail.com

⁴ Professora Doutora pela Universidad Del Sol – UNADES – Paraguai – PY; jeromice@hotmail.com

Recebido em: 01/08/2024

Aprovado em: 21/08/2024

Sistema de Avaliação: *Double Blind Review*



being valued not only for its flavor but also for its cultural representativeness. The interviews revealed the importance of preserving culinary traditions and the need for adaptation to maintain the relevance of these dishes. It is concluded that regional cuisine, when preserved and valued, significantly contributes to cultural dissemination and income generation. It is essential to sensitize local actors about the importance of recording and transmitting these traditions.

Keywords: Cuisine. Culture. Food Heritage

Introdução

O Paraguai, conhecido por sua rica cultura e tradições, possui uma culinária única e saborosa que reflete sua história e diversidade. As comidas típicas paraguaias não são apenas pratos deliciosos, mas também símbolos da identidade e do patrimônio cultural do país. Este estudo, realizado em Ciudad Del Lest, explora algumas das iguarias mais emblemáticas do Paraguai, entendendo suas origens, preparos e significados culturais.

A culinária paraguaia é uma parte vital do patrimônio cultural do país. Compreender suas tradições culinárias permite uma maior apreciação da identidade cultural e histórica do Paraguai. Além disso, documentar essas tradições ajuda a preservar e promover o conhecimento sobre a cultura paraguaia.

O objetivo deste artigo é apresentar a riqueza da culinária paraguaia, destacando pratos tradicionais como o Pastel mandi'o, a sopa paraguaia, a pajagua mascada, a butifarra, o chicharo trezado e o mbeju. Pretendemos mostrar as histórias e as pessoas por trás dessas delícias, oferecendo uma visão completa e saborosa da gastronomia paraguaia.

A pesquisa torna-se relevante à medida que os alimentos expressam tradições e práticas culturais das comunidades que os produzem e consomem, estando inseridos em sistemas sociais e culturais específicos que atribuem distintos significados ao que se come, como, quando e com quem se come (Menasche; Alvarez; Collaço, 2012).

A pesquisa, de natureza qualitativa, compreendeu uma revisão de literatura em bases de dados a partir das palavras-chave “patrimônio alimentar”, “fronteira” e “culinária”, num recorte temporal dos últimos dez anos de produção qualificada nessas temáticas. Em um segundo momento, foram realizadas entrevistas com uma amostra por adesão, composta por senhoras que produzem comidas típicas. As entrevistas foram transcritas e analisadas, a partir dos elementos do discurso para cada uma das questões elencadas.

1. A Culinária Paraguaia: Tradição e História em Cada Prato

A cultura alimentar é entendida como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (Contreras; Gracia, 2011, p. 51).

Para Matta (2012), o patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”. E, para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan, 2012), a alimentação envolve escolhas, símbolos e classificações, e as diferentes formas de produção e consumo dos alimentos revelam identidades culturais.

Nesse contexto, compreender a cultura alimentar da América Latina, fortemente relacionada com as culturas indígenas e com as populações colonizadoras, é fundamental para reconhecer as necessidades, a diversidade de alimentos, temperos, receitas e crenças que influenciam a herança cultural do povo latino (Sonati; Vilarta; Silva, 2009; Schulter, 2003).

A culinária de Ciudad Del Lest no Paraguai manifesta-se como uma forte expressão de sua cultura, por meio de receitas e formas de preparo tradicionais.

A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva de *culina*, significando cozinha, segundo Diez-Garcia e Castro (2011). É a “arte de cozinhar” ou o “conjunto de pratos característicos de determinada região”, conforme argumenta Ferreira (2000). Para Soares (2016, p. 480), a culinária “remete-nos para produtos-ingredientes, utensílios e técnicas culinárias”. Medeiros (2014) complementa essa definição, apontando que a culinária envolve utensílios, ingredientes típicos da região e a forma de preparar os alimentos com práticas e técnicas específicas.

Nessa perspectiva, entende-se que a culinária representa uma tradição que pode ou não fazer parte do cardápio diário das pessoas; o importante é que ela desperte um sentimento de apropriação, fazendo com que a comida vista a “camisa” de seu país de origem (Reinhardt, 2007).

A culinária paraguaia tem suas raízes na combinação das tradições indígenas, principalmente dos Guaranis, com influências europeias trazidas pelos colonizadores espanhóis. Esta fusão de culturas resultou em pratos únicos, que utilizam ingredientes locais e técnicas tradicionais. Eventos históricos, como a Guerra do Paraguai e a imigração de diferentes grupos étnicos, também contribuíram para moldar a gastronomia do país. A escassez de

alimentos durante os períodos de guerra levou à criação de pratos que aproveitavam ao máximo os recursos disponíveis.

A relevância histórica da culinária paraguaia se reflete em sua capacidade de contar histórias e preservar tradições. Ao entender a origem e evolução desses pratos, podemos apreciar ainda mais seu valor cultural e histórico. Os personagens principais deste estudo são os cozinheiros e cozinheiras que mantêm vivas as tradições culinárias paraguayas. Cada um desses personagens tem uma história única que se entrelaça com a culinária que preparam. Suas histórias pessoais e paixões refletem a alma dos pratos que criam, sendo essenciais para compreender a rica tapeçaria da culinária paraguaia.

Assim, a culinária paraguaia não é apenas um conjunto de pratos, mas um testemunho vivo da história e da cultura do país, onde cada receita conta uma história e cada ingrediente carrega uma parte do patrimônio cultural.

Nossa primeira entrevista foi com a simpática dona do restaurante típico San Juan Forever, Deisy Fabiana Benitez da Silva, que trabalha no ramo da gastronomia com sua família há 24 anos em Ciudad Del Lest. Ela compartilhou conosco a história de sucesso do seu restaurante e a importância da comida típica paraguaia em sua vida.

“Eu sou muito feliz em viver no Paraguai, mesmo porque há 24 anos temos um restaurante de sucesso, onde trabalhamos em família. Vendemos muito bem e quem frequenta uma vez, vem sempre.” (Deisy)

Deisy nos contou que o carro-chefe do restaurante é o Pastel Mandi’o, um delicioso pastel de mandioca recheado com carne. Segundo Godoy (2019), a mandioca é um ingrediente indispensável na culinária paraguaia, possibilitando a criação de diversos pratos, como o nhoque e o pastel de mandi’o, feito com farinha de milho e mandioca, geralmente recheado com carne bovina moída

“O Pastel Mandi’o é uma tradição aqui no restaurante. As pessoas adoram o sabor único da massa de mandioca com o recheio de carne bem temperada. É um orgulho para nós.”

Durante nossa visita, a dona do restaurante gentilmente serviu o tradicional pastel de mandi’o para que pudéssemos saborear essa delícia paraguaia. O pastel, feito com uma massa de farinha de milho e mandioca, era recheado com carne bovina moída bem temperada, proporcionando uma experiência culinária autêntica e saborosa. Cada mordida revelava a

perfeita combinação de ingredientes locais e técnicas tradicionais, destacando a riqueza e a profundidade da culinária paraguaia.

Figura 1: Pastel Mandi'o – comida típica em Ciudad Del Lest - PY



Fonte: os autores - 2024

Em seguida, conversamos com o esposo de Deisy, que também trabalha no restaurante e é um entusiasta da culinária paraguaia. Ele nos falou sobre outros pratos típicos que fazem sucesso entre os clientes. A culinária da fronteira é composta, em sua maioria, por alimentos que têm em seu preparo ingredientes derivados do milho. Segundo Godoy (2019), o milho ocupa um lugar central nas culturas indígenas pré-coloniais antigas e nas Américas, sendo uma das culturas mais importantes da América Latina do ponto de vista cultural, social, econômico e nutricional.

O cardápio com a utilização do milho é vasto e reflete a influência direta da língua guarani na denominação dos pratos. Com o milho-verde cru, prepara-se a chipa guasu, uma

espécie de torta salgada de milho, uma variação da chipa, feita com milho-verde ralado ou cortado, cebola, gordura, ovos e queijo, que pode ser cozida em forno a gás, elétrico ou no tradicional forno de barro, o Tatakua. Outra forma de preparo é sobre o fogão à lenha, utilizando uma panela tampada com brasas quentes sobre a tampa.

Outra iguaria derivada do milho que se pode saborear na fronteira é o vori vori ou bori bori, uma sopa composta por bolas ou bolinhas feitas com farinha de milho ou fubá, carne bovina com osso (puchero) ou frango, e cheiro-verde. Esta é uma comida muito servida no Paraguai, especialmente em Ciudad Del Lest, assim como a sopa paraguaia, que resulta da mistura e fervura de farinha de milho com ovos, queijo, cebola picada e leite coalhado, posteriormente levada ao forno.

“A Sopa Paraguaia é outro prato muito popular aqui no restaurante. Apesar do nome, não é uma sopa líquida, mas sim um bolo salgado feito de milho e queijo, com uma textura única e sabor irresistível. Esse prato é um verdadeiro símbolo da culinária paraguaia e carrega consigo muita história e tradição. Cada mordida é uma viagem pela rica cultura do nosso país. Todos que provam se apaixonam pela combinação de sabores e pela herança cultural que ele representa. A Sopa Paraguaia é um dos favoritos entre nossos clientes, sempre pedindo mais.”

Nossa próxima parada foi em outro restaurante tradicional em Ciudad Del Lest, onde conversamos com a proprietária sobre mais delícias paraguaias. Ela nos falou sobre a Pajagua Mascada, um prato que é uma tradição nas festas paraguaias.

“A Pajagua Mascada são bolinhos de mandioca e carne que preparamos com muito carinho. É um prato típico que não pode faltar em nenhuma celebração paraguaia. As pessoas amam pela textura e sabor únicos.”

Também entrevistamos um funcionário do restaurante que nos deu mais detalhes sobre outros pratos típicos. Ele destacou a Butifarra e o Chicharo Trenzado com entusiasmo e conhecimento.

“A Butifarra é uma linguiça caseira que preparamos com muito cuidado aqui no restaurante. Utilizamos uma receita tradicional, passada de geração em geração, que combina carne de porco com temperos locais, criando um sabor inigualável. Esse prato não é apenas delicioso, mas também carrega um forte sentido de identidade cultural, conectando-nos diretamente às nossas raízes culinárias e às tradições familiares.”

“O Chicharo Trenzado é uma iguaria doce e cultural que é muito apreciada pelos nossos clientes. Trata-se de um pão doce trançado, feito com uma massa suave e levemente adocicada, perfeita para acompanhar um café ou chá no final da tarde. Além de seu sabor delicioso, o Chicharo Trenzado é visualmente atraente

e traz um toque de nostalgia e tradição a cada pedaço. É um verdadeiro emblema da nossa herança cultural e uma prova de que a simplicidade pode ser incrivelmente saborosa.

A culinária paraguaia é um verdadeiro reflexo da identidade e da história do país, uma mistura vibrante de influências indígenas e europeias, enriquecida por eventos históricos e pelas contribuições de diferentes grupos étnicos. Os pratos típicos, como o Pastel Mandi'o, a Sopa Paraguaia e a Pajagua Mascada, não são apenas alimentos, mas expressões culturais que trazem à tona memórias, celebrações e a essência da vida paraguaia. Ao ouvir as histórias dos cozinheiros e cozinheiras que preservam essas tradições, percebemos que a gastronomia vai além do paladar, sendo um elo fundamental na preservação da cultura e na valorização das raízes. Portanto, cada prato preparado e compartilhado é uma celebração da rica herança do Paraguai, um testemunho vivo de sua história e de seu povo

2. Metodologia

A presente pesquisa está ancorada em uma abordagem exploratória, que visa investigar como a culinária típica de Ciudad del Este-PY pode valorizar o patrimônio cultural local e contribuir para o aumento da renda dos atores envolvidos. Este estudo se fundamenta na importância da história oral e da memória, conforme discutido por Silva, Gonçalves e Silva (2011), e integra conceitos etnográficos avançados, conforme elaborados por Gousgounis (2024), para aprofundar a compreensão das interações culturais e econômicas em uma região de fronteira. Além disso, busca-se discutir o impacto do turismo na preservação e valorização da culinária como patrimônio cultural.

A revisão bibliográfica foi realizada com base em consultas a diferentes bases de dados, utilizando as palavras-chave “culinária”, “cultura” e “patrimônio alimentar”, temas diretamente relacionados ao objetivo da pesquisa. O recorte temporal abrangeu os últimos dez anos de produção científica qualificada sobre os tópicos de interesse, conforme os critérios estabelecidos por (Couto; Gonçalves 2023), que discutem a relevância de um recorte temporal consistente para a análise de memórias e tradições culturais.

O campo da etnografia foi central para o desenvolvimento metodológico desta pesquisa. Inspirados pela perspectiva de Gousgounis (2024), que enfatiza a necessidade de uma etnografia reflexiva em zonas de fronteira, as pesquisadoras delimitaram espaços de venda de comidas típicas, como restaurantes e feiras locais. A pesquisa de campo, conduzida com base

em uma amostragem por adesão, incluiu três sujeitos mapeados a partir de observações em campo e do conhecimento tácito das pesquisadoras, permitindo uma compreensão mais profunda da relação entre o território, os sujeitos e as práticas culinárias. Essa abordagem reflexiva foi fundamental para captar as nuances culturais e econômicas da região.

O roteiro de entrevista foi elaborado a partir das diretrizes da história oral, conforme indicado por Silva, Gonçalves e Silva (2011), com o objetivo de verificar a relação entre a produção e venda de comidas típicas e a sobrevivência econômica dos entrevistados. As entrevistas semiestruturadas, realizadas no ambiente de trabalho dos entrevistados, com duração média de 30 minutos cada, foram registradas em áudio, transcritas e traduzidas do guarani/espanhol para o português. Este processo de tradução se insere na perspectiva de preservação da autenticidade das narrativas, conforme as diretrizes de história oral e etnografia, garantindo a integridade das memórias compartilhadas pelos entrevistados.

Além das entrevistas, foram realizados registros fotográficos do cotidiano dos sujeitos, acompanhados por observações etnográficas detalhadas, conforme a abordagem defendida por Gousgounis (2024). Esses registros visuais e observações de campo foram documentados e integrados à análise qualitativa de conteúdo, que se alicerçou na intersecção entre teorias econômicas, indicação geográfica e patrimônio alimentar. Essa metodologia permitiu não apenas a compreensão da influência da culinária típica sobre a economia local, mas também seu papel na preservação das tradições culturais paraguaianas, abordando a gastronomia como um patrimônio vivo e dinâmico.

A análise dos resultados, pautada pela história oral e pela etnografia, revelou que a culinária de Ciudad del Este desempenha um papel fundamental na preservação das tradições culturais e na geração de renda para os envolvidos. A documentação das entrevistas e a observação participante proporcionaram insights valiosos sobre a importância da gastronomia como patrimônio cultural, especialmente em um contexto de fronteira onde as práticas culturais e econômicas se entrelaçam de maneira única. O impacto do turismo na promoção da culinária local, ao atrair visitantes interessados na autenticidade dos sabores típicos, também foi identificado como um fator crucial para o desenvolvimento socioeconômico da região, reforçando a ideia de que o turismo cultural pode atuar como um catalisador para a valorização e preservação da herança cultural local (Linhares Filho, 2024)

3. Resultados e Discussão

Os resultados deste estudo mostram que a culinária paraguaia está profundamente enraizada na história e cultura do país. Os pratos típicos são valorizados não apenas pelo sabor, mas também pelo que representam em termos de identidade cultural. As entrevistas realizadas revelaram a importância de preservar as tradições culinárias, ao mesmo tempo em que destacam a necessidade de adaptação e inovação para manter a relevância desses pratos entre as novas gerações.

Apesar dos choques iniciais entre bandeirantes e missionários durante a Guerra do Paraguai (Tríplice Aliança) no século XIX, e de outros tantos conflitos, as relações do dia a dia na fronteira entre o Brasil e o Paraguai são caracterizadas por grande carga de afetividade, miscigenação, interação e solidariedade. Essas trocas não se limitam apenas a receitas culinárias, como o Pastel Mandi'o, a Sopa Paraguaia e a Pajagua Mascada, mas também incluem outras experiências culturais (Sampaio, 2012).

A discussão aponta para a dualidade entre tradição e modernização, mostrando como ambas podem coexistir e enriquecer a gastronomia paraguaia. A gastronomia, representada pela culinária local, pode ser considerada um potencial criativo, uma vez que a alimentação está vinculada às cadeias produtivas do abastecimento e do consumo, como a agricultura, a pecuária, as indústrias alimentícias, os mercados e as feiras (Roque, 2017). Embora outrora esses alimentos fossem menosprezados, o consumidor atual busca saúde, conhecimento da origem do produto, ausência de conservantes e outros aditivos processados, sabor e, ainda, memória afetiva (Zuin; Zuin, 2008).

A culinária local pode ser considerada um importante setor, pois, além dos sabores, inclui todos os saberes e fazeres de uma comunidade, gerando um valor simbólico que, posteriormente, transforma-se em valor econômico. Esse setor pode ser associado à elaboração de produtos e serviços que valorizam os saberes e fazeres locais, promovendo, assim, um desenvolvimento socioeconômico (Serna, 2021). Estudos sobre cuidados com o patrimônio, preservação e proteção apontam as possibilidades de se aproveitar a culinária local tanto como parte do patrimônio cultural quanto como diferencial de produtos turísticos.

Portanto, a preservação da culinária paraguaia é vital para a manutenção da identidade cultural do país. Iniciativas que promovam a integração de tradições culinárias com a inovação são essenciais para garantir que essas práticas continuem a ser valorizadas e apreciadas pelas futuras gerações. Além disso, a valorização da culinária local pode impulsionar o turismo e a economia regional, destacando a importância da gastronomia como um elemento chave na promoção do patrimônio cultural paraguaio.

Considerações Finais

Os resultados permitiram constatar que a pesquisa sobre a culinária típica é um elo crucial para compreender os hábitos, a cultura e os comportamentos do povo fronteiriço, além de fortalecer a cultura local, que é tão peculiar. Este estudo nos levou em uma jornada pela rica e variada culinária paraguaia, destacando pratos emblemáticos e suas histórias.

A importância desses pratos vai além do sabor, refletindo a identidade cultural e histórica do Paraguai. Através da comida, podemos entender melhor as pessoas e suas tradições. As entrevistas e observações de campo evidenciaram que a culinária paraguaia não apenas preserva tradições, mas também promove a integração social e econômica dos indivíduos envolvidos na produção e venda desses alimentos.

Diante do exposto, foi possível concluir quão rica é a tipicidade da culinária regional. Quando preservada e valorizada pela população local, a culinária contribui para sua divulgação e consumo, consubstanciando-se como um importante elemento para a geração de trabalho e renda. Esse reconhecimento e valorização da culinária local são fundamentais para a preservação das tradições gastronômicas e para o fortalecimento da identidade cultural.

É essencial sensibilizar os atores locais sobre a importância de registrar, transmitir e ensinar às gerações futuras esses pratos emblemáticos da região de Ciudad Del Lest. Esperamos que este estudo inspire uma apreciação mais profunda pela culinária paraguaia e encoraje a preservação e celebração dessas tradições gastronômicas, garantindo que continuem a ser uma parte vital da cultura e economia local.

REFERÊNCIAS

CONTRERAS J; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

COUTO, Vinicius Rodrigues do; GONÇALVES, Maria Célia da Silva. O Papel social da Instituição de caridade Santa Joana D'Arc: uma abordagem por meio da História Oral. **HUMANIDADES E TECNOLOGIA (FINOM)**, v. 39, n. 1, p. 340-356, 2023. Disponível em https://revistas.icesp.br/index.php/FINOM_Humanidade_Tecnologia/article/view/3795. Acesso em 16 de agosto de 2024.

DIEZ-GARCIA, R. W.; Castro, I. R. Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91–8, jan. 2011. DOI:<https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100013>.

FERREIRA, A. B. H. **Miniaurélio século XXI escolar**: o minidicionário da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

GODOY, Z. I. M. **El chipá y el sello femenino**: memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio del Paraguay. 2019. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2019. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2019/08/Dissertacao-de-Mestrado-ZULMA-MASIVERSAO-FINAL-2019.pdf>. Acesso em: 19 jul. 2024.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL [IPHAN]. **O registro do patrimônio imaterial**: dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília:Ministério da Cultura/ IPHAN, 2012.

GOUSGOUNIS, Nikos. A geografia fantástica de Jules Verne de Zanzibar de volta ao Saara ou de " cinco semanas em um balão" à " extraordinária aventura da Missão Barsac" 1863-1905. **ALTUS CIÊNCIA**, v. 23, n. 23, p. 01-06, 2024. Disponível em <http://revistas.fcjp.edu.br/ojs/index.php/altuscienca/article/view/290>. Acesso em 01 de agosto de 2024.

GOUSGOUNIS, Nikos. O desafio da antropologia como ciência humanitária na busca eterna por originalidade entre a diferença cultural e a alteridade social. **HUMANIDADES E TECNOLOGIA (FINOM)**, v. 47, n. 1, p. 14-26, 2024. Disponível em https://revistas.icesp.br/index.php/FINOM_Humanidade_Tecnologia/article/view/5323/3032. Acesso em 05 de agosto de 2024. A

LINHARES FILHO, Ernane Coelho et al. O turismo como fator de avaliação da imagem de um país. **ALTUS CIÊNCIA**, v. 22, n. 22, p. 222-234, 2024.

MATTA. R. **El patrimonio culinario peruano ante Unesco: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades**. *desigualdades.net – Research network on interdependent inequalities in Latin America*, Berlin, 2012. 45 p. (Working Paper Series, n. 28).

MEDEIROS, S. A. **Introdução à gastronomia**. 2014. [s.l.]: [s.n.], 2014. Disponível em: <https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf>. Acesso em: 4 jul. 2024.

MENASCHE, R.; Alvarez, M.; Collaço, J. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latinoamericanos. Porto Alegre: UFRGS, 2012. p. 7–28.

ROQUE, A. P. **A gastronomia como propulsor do desenvolvimento turístico de lugares: estudo em três municípios missioneiros**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento – Gestão empresarial) – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2017.

SAMPAIO, I. **Cheiros & sabores de Mato Grosso do Sul**. Campo Grande: Alvorada, 2012.

SERNA, A. N. O. Memorias, saberes y sabores: una experiencia culinaria en la Plaza de Mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. In: **TURISMO y gastronomía**. [s.l.]: [s.n.], 2021. p. 101.

SILVA GS, GONÇALVES MC, SILVA VJ. **Histórias e memórias**: experiências compartilhadas em João Pinheiro. João Pinheiro: Patrimônio Cultural de João Pinheiro. 2011.

SOARES, C. **Cozinha simples, mesa farta**: os requintes da gastronomia mediterrânea grega antiga (Arquéstrato, séc. IV a. C.). Patrimônios Alimentares d'Aquém e Além-mar. Imprensa da Universidade de Coimbra: Annablume, 2016. p. 479–498

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. **Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira**: imigração, regionalização e suas comidas. In: MENDES, R. T.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G. L. (Org.). Qualidade de vida e cultura alimentar. [s.l.]: Ipes Editora, 2009. p. 137–47. V. 1.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, v. 4, n. 1, p. 109–27, 2008.