



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO – PI
CURSO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA**

MARCOS ANTONIO AMORIM DE SOUSA

**UMA PORÇÃO DA COZINHA PIAUIENSE: UMA LEITURA A PARTIR DE
CARDÁPIOS DE SÃO JOÃO DO PIAUÍ**

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2022

MARCOS ANTONIO AMORIM DE SOUSA

UMA PORÇÃO DA COZINHA PIAUIENSE: UMA LEITURA A PARTIR DE
CARDÁPIOS DE SÃO JOÃO DO PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção do
diploma do Curso de Tecnólogo em Gastronomia do
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Piauí, Campus São Raimundo Nonato – PI.

Orientador: Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho
Junior

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Sousa, Marcos Antonio Amorim de

S725p Uma porção da cozinha pieuiense : uma leitura a partir de cardápios de São João do Piauí / Marcos Antonio Amorim de Sousa. - 2022.
35 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2022.

Orientador : Prof Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior.

1. culinário nordestina. 2. culinária regional. 3. cardápio. I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

MARCOS ANTONIO AMORIM DE SOUSA

UMA PORÇÃO DA COZINHA PIAUIENSE: UMA LEITURA A PARTIR DE
CARDÁPIOS DE SÃO JOÃO DO PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção do
diploma do Curso de Tecnólogo em Gastronomia do
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Piauí, Campus São Raimundo Nonato – PI.

Aprovada em: 22/12/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Domingos de Carvalho Júnior
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Antônio Josinaldo Silva Bitencourt
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Lucas de Macedo negreiros
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

RESUMO

A culinária regional representa as refeições mais consumidas por uma população em seu dia a dia, onde são utilizados produtos cultivados na própria região para preparo das refeições. O estudo objetivou identificar como os estabelecimentos produtores de refeição usam os produtos regionais dentro do âmbito culinário na cidade de São João do Piauí – PI, e fazer um levantamento dos produtos regionais encontrados na região, verificando se os estabelecimentos produtores de refeições na cidade acima mencionada fazem uso desses produtos regionais por meio de uma análise dos cardápios. Como metodologia foi utilizada uma análise qualitativa com enfoque descritivo. A pesquisa foi realizada com proprietários de 6 estabelecimentos produtores de refeições dentro do município de São João do Piauí – PI, com entrevistas informais no momento de análise dos cardápios. Os resultados demonstraram que a população sanjoanense faz o uso de produtos regionais, como as hortaliças, carne de sol e galinha caipira. Além disso, todos os restaurantes participantes da pesquisa possuem refeições em comum nos cardápios. Ademais, através do estudo entende-se que por meio dos cardápios a cidade tem uma forte cultura representada através da culinária, uma vez que muitas receitas são típicas da cultura Piauiense, e, portanto, se apresentam com grande frequência nos estabelecimentos de São João do Piauí. Tais considerações abre caminhos para novos estudos mais abrangentes.

Palavras-chave: culinária regional; gastronomia; cardápio.

ABSTRACT

Regional cuisine represents the meals most consumed by a population in their daily lives, where products grown in the region are used to prepare meals. In addition to these, The study aimed to identify how the establishments producing meals use regional products within the culinary scope in the city of São João do Piauí - PI, and to survey the regional products found in the region, verifying whether the establishments producing meals in the aforementioned city make use of these regional products through an analysis of the menus. As a methodology, a qualitative analysis with a descriptive approach was used. The survey was carried out with owners of 6 establishments producing meals within the municipality of São João do Piauí - PI, with informal interviews at the time of analysis of the menus. The results showed that the Sanjoanense population uses regional products, such as vegetables, sun-dried meat and free-range chicken. In addition, all restaurants participating in the survey have meals in common on their menus. Furthermore, through the study it is understood that through the menus the city has a strong culture represented through cuisine, since many recipes are typical of Piauí culture, and therefore are presented with great frequency in the establishments of São João do Piauí. Such considerations open the way for new and more comprehensive studies.

Keywords: regional cuisine; gastronomy; snack. menu.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Balneário Jenipapo em São João do Piauí.....	12
Figura 2 - A= Restaurante do Deto, B= Cardápio do restaurante do Deto, C= Restaurante do seu Raimundo.....	13
Figura 3 - Feira local em São João do Piauí.....	16
Figura 4 - Tradicional Engorda de São João do Piauí.....	17
Figura 5 - Restaurantes participantes do estudo em São João do Piauí.....	21
Figura 6 - Cardápio do restaurante A Toca do Bode.....	22
Figura 7 - Seção de pratos executivos do cardápio do restaurante A Toca do Bode.....	23
Figura 8 - seção de pratos parmegianas e em caldo do cardápio do restaurante A Toca do Bode.....	24
Figura 9 - cardápio do restaurante Boi na brasa.....	26
Figura 10 - cardápio do restaurante Panela de Barro.....	27
Figura 11 - Cardápio do restaurante da Letinha e Manin.....	28
Figura 12 - cardápio do restaurante do Deto.....	29

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	7
2	REFERENCIAL TEÓRICO.....	9
2.1	A GASTRONOMIA E SEU USO TURÍSTICO.....	9
2.2	A GASTRONOMIA REGIONAL DO PIAUÍ.....	14
2.3	O USO DE PRODUTOS REGIONAIS EM SÃO JOÃO DO PIAUÍ.....	15
3	METODOLOGIA.....	20
3.1	TIPO DE DELINEAMENTO E CENÁRIO DA PESQUISA.....	20
3.2	CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA.....	20
3.3	COLETA E ANÁLISE DE DADOS.....	21
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	22
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	30
	REFERÊNCIAS.....	31

1 INTRODUÇÃO

A culinária ocupa um papel importante na sociedade, a qual ganha diferentes formas de acordo com os espaços regionais que é desenvolvida. A culinária regional refere-se aos tipos de alimentação mais consumidas por uma população em seu cotidiano ou as receitas que são reproduzidas em datas festivas de determinada época do ano, como os festejos (CORREIA *et al.*, 2020). A partir desse ponto entende-se que a culinária é uma manifestação cultural entendida por muitos estudiosos como um patrimônio cultural, tendo em vista que ela é repassada de geração em geração (GIUSTINA; SELAU, 2009).

Descrever a culinária regional de determinada região exige o conhecimento e busca dos saberes da cultura local, como também, a territorialidade, pois a culinária e a cultura andam lado a lado, a qual juntas formam a gastronomia típica da região (FELIZARDO *et al.*, 2020). A cozinha regional abrange os aspectos socioculturais, tendo assim um conjunto de elementos que formam receitas que se tornam parte da cultura em um espaço geográfico, onde é possível encontrar ingredientes regionais e práticas culinárias advindas de um processo cultural longo (OLIVEIRA; SILVA, 2021).

Os ingredientes regionais possuem grande importância, e Wolf (2006) descreve que “os bons chefs procuram os seus ingredientes nos produtores locais”, destacando assim a riqueza dos produtos regionais e afirmando que possuem uma boa qualidade. Isso tem como consequência uma alimentação saudável proporcionada aos seus consumidores. Os restaurantes de cozinha regional não oferecem somente comida, mas toda uma história envolvendo sua cultura e costumes, sendo estes um patrimônio valioso para a localidade (SCHLÜTER, 2003).

A culinária se refere ao conjunto de técnicas e outros aprimoramentos que o homem faz no ambiente em que vive, enquanto a gastronomia é a prática que gira em torno da culinária para incrementar os sabores (ATALA; DÓRIA, 2009). Assim é importante ressaltar que um dos elementos fundamentais da culinária é a agricultura familiar que tem um objetivo em comum com a gastronomia, que é promover uma alimentação saudável para as pessoas, principalmente em relação à organização e sazonalidade de matérias-primas (FERRO, 2015).

O estudo ocorreu no município de São João do Piauí, localizada as margens do Rio Piauí com uma latitude 08°21'29" sul e a uma longitude 42°14'48" oeste (IBGE 2022).

Diante do exposto, fez-se necessário o desenvolvimento dessa pesquisa, para investigar como ocorre a utilização dos produtos regionais dentro dos estabelecimentos

culinários sanjoanense, tendo como principais objetivos: identificar como os estabelecimentos produtores de refeição usam os produtos regionais dentro do âmbito culinário na cidade de São João do Piauí – PI, fazer um levantamento dos produtos regionais encontrados na região, verificar se os estabelecimentos produtores de refeições na cidade acima mencionada, fazem uso desses produtos regionais e analisar os cardápios desses estabelecimentos.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

O referencial teórico compreende três seções, com o objetivo de trazer uma base do tema abordado para melhor se desenvolver a discussão. O texto traz uma abordagem sobre a relação da gastronomia e o turismo, a gastronomia piauiense e o uso de produtos regionais na área de estudo, São João do Piauí.

2.1 A GASTRONOMIA E SEU USO TURÍSTICO

Uma alimentação saudável atende todas as necessidades do corpo de acordo com o organismo, sendo esta variada, com equilíbrio, suficiente, acessível, colorida e segura, sem apresentar contaminantes em sua natureza biológica, física ou química (DUTRA *et al*, 2009). Consumir alimentos saudáveis precisa ser considerado como qualidade de vida, tornando-se a alimentação um hábito desde a infância. No entanto, quando se olha para o lado turístico normalmente as pessoas costumam fugir de suas rotinas alimentares, ficando dependente apenas dos pratos disponíveis no local em questão.

A gastronomia em grande maioria das vezes é o ponto chave de atração para determinados locais, e principalmente quando os restaurantes oferecem uma comida típica do local, favorecendo a produção de ingredientes regionais. A tradicionalidade junto aos costumes culinários proporciona experiências únicas aos visitantes de determinado local (HENRIQUES; CUSTÓDIO, 2010). O turismo além de ser uma alternativa econômica, os pontos turísticos tornam-se identidade para as regiões e quando aliados a gastronomia, ela torna-se um elemento atrativo (FERREIRA; OLIVEIRA, 2019).

O turismo tem se tornado uma forte influência para a economia, e sabe-se que a gastronomia desempenha um papel de relevância nesse contexto. O desenvolvimento de estabelecimentos e turismo inclui a gastronomia, sendo a comida um dos elementos essenciais que compõem a experiência turística. Muitos locais já são conhecidos regionalmente pela forma como produz e oferece seus pratos típicos, o que demonstra qualidade e torna-se uma grande fonte de renda para a população que trabalha na cozinha (COOPER *et al*, 2007).

No Brasil, o turismo e a gastronomia têm crescido bastante. Ingredientes únicos e comidas tradicionais criaram sabores diferenciados que caracteriza a territorialidade brasileira

marcada pela culinária que é reconhecida e apreciada pelo turismo. No entanto é preciso se atentar para alguns desfalques como, as dificuldades no desenvolvimento de produtos turísticos regionais, falta de visibilidade para atrações gastronômicas em estratégias de promoção e a falta de atenção de órgãos oficiais de turismo aos diferentes elementos do sistema social alimentar. Ainda assim, a gastronomia brasileira favorece o desenvolvimento do turismo a abriga diferentes tipos de alimentos que atrai vários perfis turísticos gastronômicos (LOHMANN *et al.*, 2022).

A alimentação oferecida em determinados locais é valorizada pelo turismo, o que gerou o termo turismo gastronômico. Essa denominação começou ganhar destaque na década de 90 quando a gastronomia começou ser usada para atrair diversos visitantes diferentes. Desde então o turismo associado a gastronomia começou a ganhar destaque na economia global, uma vez que a alimentação passou a ser um atrativo para turistas e excursionistas, e não apenas uma simples refeição em um restaurante (LONG, 2018). A gastronomia tem impulsionado a economia e o turismo ao longo dos anos, e sua importância é destacada pelo Ministério do Turismo:

“gastronomia é o terceiro maior impulsionador de viagens no mundo. No Brasil, a gastronomia movimentou cerca de R\$ 250 bilhões por ano, sendo um dos itens mais bem avaliados por estrangeiros em visita ao Brasil, pois oito em cada 10 turistas internacionais aprovaram a gastronomia brasileira em 2019” [...] (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2022, [n.p.]).

Além disso, a gastronomia tem sido usada como um recurso de fortalecimento e visibilidade de identidades regionais através do turismo. Os modos de construir culinária associados aos saberes tradicionais relacionados a alimentação reafirma o potencial do turismo gastronômico em proporcionar uma maior visibilidade para os modos de vida e práticas alimentares dos diferentes tipos de culturas (FERREIRA; OLIVEIRA, 2019). Os turistas possuem uma maior contribuição para a visibilidade gastronômica quando comparados aos excursionistas que não pernoita no local visitado, enquanto o turista permanece por dias em um mesmo local.

Pode-se observar a relação entre o turismo e a gastronomia ao ver cidades que organizam espaços criativos associado a culinária que resulta na atração de turistas. Cidades como Paraty, Belém e Florianópolis são consideradas como regiões criativas no campo da gastronomia, produzindo festivais, workshops e promoção de debates sobre a biodiversidade gastronômica. Belo Horizonte também se encaixa nessa categoria por contar com uma

“cultura de boteco”, onde nesses locais são oferecidos a gastronomia histórica local, que vai desde pratos clássicos até os mais modernos. De certa forma essas cidades atraem muitos visitantes e excursionistas, não só pelo local, mas também, pela forma como a gastronomia é incrementada nesses espaços (ANJOS; GURKEWICZ; BOTELHO, 2019).

A modalidade do turismo gastronômico possibilita que a culturas e os valores de uma região sejam reconhecidos e valorizados, de modo que a gastronomia tem se tornado produto turístico, uma vez que a mesma é atrativa em muitas regiões. Essa visão tem sido ampliada pois a gastronomia tem aumentado sua participação nas atividades turísticas, tendo em vista que a comida é um diferencial no espaço doo turismo e de qualquer outro local (NISTOREANU et al., 2018; SILVA et al., 2019).

A imagem de um ponto turístico pode ser ligada a gastronomia, uma vez que a comida regional está mais presente do que a internacional. A Bahia, por exemplo sempre vem à tona quando se fala no acarajé, uma comida típica da região, e que agrada o paladar de muitas pessoas. A gastronomia faz um vínculo entre os turistas e a cultura local, onde ao experimentar uma comida regional, o visitante entra em contato com um novo sabor só encontrado naquela região. Esses fatores mostra a representatividade da identidade regional do local turístico através da experimentação da gastronomia local (FERREIRA; VIEIRA, 2019).

Dado o exposto, entende-se que a gastronomia é uma ramificação dentro do turismo, a qual está inclusa no centro do turismo cultural sendo em muitas das vezes motivadora de deslocamentos. A gastronomia torna-se um elemento essencial para o desenvolvimento do turismo, promovendo um sabor único da culinária de determinada região, além de ter uma autenticidade que revela a cultura local que está expressa naquele espaço apreciado pelos turistas (MELO; ZANETI, 2021).

São João do Piauí tem um forte no turismo de negócio devido aos excursionistas que sempre estão pela cidade a trabalho, e terminam usufruindo do melhor da região, como o Balneário Jenipapo que é um forte atrativo na cidade para visitantes da própria cidade, como para quem vem de fora. O ponto de lazer recebe os excursionistas e o público da própria cidade quando sai do trabalho em busca de almoço ou de um local para se entreter. A barragem recebe um público maior aos finais de semana a partir do meio dia (FIGURA 1).

Figura 1 - Balneário Jenipapo em São João do Piauí



Fonte: autoria própria, 2022.

Através dos negócios que movimentam a cidade as pessoas aproveitam para usufruir do ponto turístico e das iguarias culinárias servidas no local. Nessa pesquisa houve participação de dois estabelecimentos que oferecem comida e bebida no Balneário. Construída na década de 90, a Barragem do Genipapo, considerada uma das maiores represa do Piauí, surgiu com a represamento do Rio Piauí. Sendo o DNCOS responsável pela sua construção. Fica localizada no município de São João do Piauí, atingindo mais dois municípios vizinho, Capitão Gervásio De Oliveira e Dom Inocêncio.

No restaurante do seu Raimundo, tem como refeição o peixe, a carne de sol e o carneiro ao molho. Já no bar do Deto, a galinha caipira, peixe, carne de sol compõem os principais pratos de refeição, tendo como aperitivos a macaxeira, batata frita e amendoim. Os cardápios não se diferenciam muito um do outro, apresentando muitos pratos em comum (FIGURA 2).

Figura 2 - A= Restaurante do Deto, B= Cardápio do restaurante do Deto, C= Restaurante do seu Raimundo



Fonte: autoria própria, 2022.

Os cardápios costumam ser a porta de entrada de um restaurante. Neles é importante deixar explícito o que compõe cada refeição ali demonstrada, apresentando uma ordem estabelecida do que é servido no local. Conhecer o público que se destina o cardápio é de fundamental importância para o estabelecimento, uma vez que pode ser desde uma elaboração direta e simples até uma mais sofisticada e detalhada. Além disso, deve-se atentar aos requisitos regionais e atender aquele público em específico que aprecia a culinária regional típica do local (TEICHMANN, 2009).

No contexto do turismo, onde as refeições é um ponto chave, os cardápios tornam-se indispensáveis, pois é neles que deve conter todas as informações do que é ofertado no local. A sua importância é tão relevante, que sua construção precisa acontecer antes da cozinha. Nessa perspectiva, Zanella (2007, p. 59), discorre:

“Devido a sua complexidade faz-se necessário um minucioso estudo e uma ampla pesquisa de mercado para o planejamento de um cardápio. Devem ser destacados os seguintes aspectos: perfil dos clientes atuais e potenciais, dia e horário de funcionamento, condições climáticas da região, sistema de atendimento ao cliente, técnicas de produção, processos de estocagem, disponibilidade de produtos, volume e quantidade de produtos a serem produzidos, custos dos materiais, apresentação dos pratos, tipo de corte dos alimentos, hábitos dos clientes, hábitos regionais, entre outros”.

Assim, se entende que o cardápio aborda muito mais do que só uma lista de refeições, pois vai muito além, envolvendo todo o sistema do empreendimento. Um cardápio bem elaborado pautado nos aspectos citados por Zanella (2007), conseqüentemente proporciona um melhor gerenciamento para o local e traz benefícios empresariais, ocasionando uma publicidade e comunicação dos diferentes meios de socialização.

Turistas e excursionistas prezam por uma hospitalidade, e cada vez mais apresentam mais desejos e exigências. Os cardápios não ficam de fora dessas exigências, uma vez que a clientela se sente mais à vontade sem ter que ficar perguntando sobre refeições e preços diretamente ao atendente. A satisfação do público é essencial para garantir o sucesso do empreendimento, e uma vez satisfeitos a publicidade do estabelecimento aumenta, e isso é o que torna o local atrativo para turistas e afins (ROSA *et al.*, 2021).

2.2 A GASTRONOMIA REGIONAL DO PIAUÍ

Assim como todas as outras, a gastronomia piauiense tem suas peculiaridades. O jeito simples de preparar os pratos, as louças utilizadas, o fogão a lenha são elementos que proporcionam um sabor único. A gastronomia do Piauí é caracterizada pela utilização da mandioca em diversas receitas, assim como, o uso das hortaliças e vegetais cultivados nos quintais é marca registrada na culinária piauiense (ARAÚJO; BRAGA; GONÇALVES, 2022).

O Piauí foi o último estado do Nordeste a ser colonizado. O seu processo de colonização e povoamento se deu do interior para o litoral, através da expansão da pecuária nordestina, tendo como atividade secundária a criação de gado (SILVA; RAMOS, 1987). Devido à grande expansão da criação bovina a culinária piauiense tem forte presença da carne extraída do gado. Estando presente na Maria Isabel, na carne de sol e na paçoca, pratos tipicamente piauienses. Contendo outros produtos regionais formando a sua regionalidade e tornando-a singular, dentre eles o capote, milho com feijão (pintado, munguzá) bode, carneiro, mandioca, galinha caipira, caju, arroz com feijão (baião de dois), buchada.

A gastronomia do Piauí possui suas raízes na cultura indígena e na sertaneja, fazendo uso até os dias atuais de receitas e temperos utilizados nos tempos remotos. É muito comum a

prática de cozimento dos temperos principalmente associados ao cozimento do capote, que é um prato típico conhecido em toda a região piauiense. Além disso, outra receita muito comum é o carneiro ao leite de coco, paçoca de carne seca, baião de dois, buchada de bode e mungunzá (NERES, 2018; CLAUDIA, 2012).

A outra parte atrativa da gastronomia do Piauí está no litoral, a qual os frutos do mar ganham destaque. O consumo de camarão, caranguejo e mariscos são alguns dos ingredientes que tornam a culinária do litoral muito desejada pelos turistas. Dentre as receitas, o que mais se destaca é o camarão à milanesa, ao vinagre, risoto de camarão, e principalmente camarão no alho e óleo (ARAÚJO; BRAGA; GONÇALVES, 2022).

Os saberes relacionados a gastronomia piauiense em grande parte estão contidos no saber popular da própria região, onde ao longo do tempo essas receitas e tradições foram sendo repassados de geração em geração. Diante disso percebe-se a necessidade de registrar esses saberes de forma adequada, e para que assim as pessoas possam ter um acesso as informações sobre a gastronomia regional do Piauí, ao mesmo tempo que também estará sendo preservada no decorrer das gerações.

2.3 O USO DE PRODUTOS REGIONAIS EM SÃO JOÃO DO PIAUÍ

A partir dos cardápios analisados na pesquisa foi possível identificar os principais produtos consumidos em São João do Piauí. Os produtos regionais mais frequentes nos cardápios foram: peixe, galinha caipira, carne de sol, queijo, carneiro, batata, ovos, e as hortaliças que são encontradas em alguns quintais, mas a grande maioria vem da feira local (FIGURA 3).

Os temperos mais consumidos são compostos pelo coentro, cebolinha, couve, alface, tomate, pimentão e pimenta de cheiro. Esses produtos são produzidos pelos feirantes em seus próprios quintais ou hortas, o que deixa as pessoas mais seguras quando a questão é prezar pelo bem-estar da saúde humana (RIGO, 2017).

Nos pratos mais consumidos esses produtos estão inseridos configurando a comida típica local, como a galinha caipira assada e em caldo, tambaqui e tilápia fritos ou cozidos, macaxeira, baião de dois, feijão tropeiro e sucos de fruta. Além disso as hortaliças entram nesse contexto alimentar complementando o sabor da cozinha local, sendo usadas como temperos e nas saladas.

Figura 3 - Feira local em São João do Piauí



Fonte: autoria própria, 2022.

Uma receita regional da cidade é a tradicional engorda, uma massa feita de farinha de trigo, frita no óleo e sem recheio. A engorda é bastante consumida na região, perpetuando a mais de 50 anos como uma iguaria regional muito apreciada nas padarias da cidade. De acordo com a entrevista realizada no local de maior referência em produção de engorda, essa receita foi traga do estado do Maranhão e permanece até os dias atuais com uma forte demanda. A receita da engorda ao longo desses anos permanece sem alterações, sendo considerada como uma tradição para as famílias que produzem. Além do mais ela é tipicamente distribuída para os moradores e visitantes no mês de junho nos festejos de São João pela prefeitura da região, e é levada para outros estados do Brasil por viajantes, mostrando ser apreciada pela população regional (FIGURA 4).

Figura 4 - Tradicional Engorda de São João do Piauí



Fonte: autoria própria, 2022.

A receita da engorda tem como ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 sachê de fermento biológico
- 1 copo americano de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 400ml de água gelada

Modo de preparo:

Dissolva o fermento, o sal e o açúcar na água e molhe a massa de trigo. Em seguida amasse bem essa mistura e deixe descansar por aproximadamente 1 hora. Após a fermentação, modela a massa e leva para fritar em óleo quente. Quando estiver dourada, está pronta.

Diante dos fatores mencionados a cima, percebe-se que a culinária local de São João do Piauí é baseada na regionalidade do seu estado. Utilizando os produtos regionais, encontrado dentro da expansão do seu território. Como por exemplo a carne do carneiro, uma iguaria sanjoanense bastante apreciada por moradores, e seus visitantes que por ali passam, ele é preparado principalmente assado na brasa em forma de churrasco ou ao molho com leite de coco, geralmente acompanhada de arroz, feijão tropeiro, salada, farofa ou pirão de farinha de mandioca.

A galinha Caipira é bastante consumida, na culinária local sendo ela feita ao molho pardo, assada ou misturada com arroz. A ave é adquirida na maioria das vezes por produtores

da região, tendo sua criação nos quintais de casa e propriedades rurais. É servida com arroz, farofa (feita do fundo da panela), pirão (feito com o próprio caldo da galinha cozida), feijão em caldo ou tropeiro e salada (FILHO, 2019). Dentro dessa diversidade gastronômica pode ser citado o milho com feijão, um prato bastante apreciado na culinária nordestina. Dependendo da região essa preparação recebe diferentes nomes como pintado ou mungunzá salgado. O preparo pode ser feito simples apenas cozinhado o milho e o feijão juntos ou de forma mais elaborada acrescentado carnes, como porcos, bovina, linguiça defumadas, paio e miúdos de animais como: pés, focinho e orelhas do porco.

A carne de sol também é bastante apreciada pela população local sendo em forma de refeição ou de aperitivo. A carne de sol é originada através de um método de conservação que se dá através da salga, as mantas de carnes são abertas e salgadas e podem ser secadas em ambientes fechados e bem ventilados ou mesmo no sol, por isso leva o nome de carne de sol (LEVANDOSKI; BRAMBILLA; VANZELLA, 2019). No Piauí, a Cidade de Campo Maior é referência na sua produção. Em São João Do Piauí geralmente ela é consumida em forma de churrasco, grelhada ou frita na panela, acompanhada de arroz, feijão e salada. Utiliza a carne de sol na produção de paçoca, preparação feita a base de carne seca e farinha. Outra elaboração bastante consumida a base de carne de sol é a Maria Isabel. O prato consiste em arroz misturado com a carne de sol, podendo ter a carne cozida juntamente com arroz ou frita e misturada ao arroz já cozido.

Já o Baião de Dois é uma preparação feita a base de feijão e arroz, utiliza o feijão verde ou seco na sua preparação. Pode ser feito de forma simples arroz, feijão, temperado com pimenta de cheiro, alho, cebola, pimenta do reino e cheiro verde ou agregado de outros ingredientes para enriquecer a receita, como o queijo coalho, toucinho, linguiça (BARBOSA, 2007). Outro prato típico é a Panelada, a qual consiste em uma preparação feita a partir das vísceras bovinas, e o mocotó. Ela passa por um processo de limpeza bem minucioso e delicado para poder ser preparada. Pode ser fácil de fazer e é bastante nutritiva, consumida em casa, nos bares e restaurante da cidade podendo ser acompanhada de arroz branco, cuscuz e farinha (CAVIGNAC, 2019).

Os restaurantes e São João tem um grande foco na venda do churrasco, sendo vendido em forma de acompanhamento de PFs (Pratos Feitos) tendo duas opções de carne em seu prato, ou o rodízio quando a pessoa consome o churrasco a vontade ou no peso a partir de 500g. Geralmente os estabelecimentos usam a carne bovina, carneiro, língua, linguiça, frango e porco na composição do seu churrasco. Os cortes nobres como picanha e o filé geralmente são vendidos no peso, acompanhado de arroz, feijão tropeiro, salada e farofa.

3 METODOLOGIA

O processo metodológico relata o tipo de pesquisa adotado, como se deu a caracterização da amostra, a coleta e análise dos dados.

3.1 TIPO DE DELINEAMENTO E CENÁRIO DA PESQUISA

Esta pesquisa teve uma abordagem qualitativa com enfoque descritivo, tendo a delimitação temporal de maneira transversal. O presente estudo foi realizado no município de São João do Piauí – PI, que se encontra na macrorregião dos Semiáridos Piauienses, distante a 460 km de Teresina, capital do estado do Piauí.

3.2 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA

A pesquisa foi realizada com proprietários de seis estabelecimentos produtores de refeições dentro do município de São João do Piauí – PI. Tendo como critério de escolha aqueles que estão localizados dentro da área urbana e que trabalhe com alimentação, como também, esteve incluso os restaurantes do Balneário. Foram analisados os cardápios de quatro restaurantes na zona urbana, e dois estabelecimentos do Balneário da cidade (FIGURA 5).

Figura 5 - Restaurantes participantes do estudo em São João do Piauí



Fonte: autoria própria, 2022.

3.3 COLETA E ANÁLISE DE DADOS

Foi realizado um levantamento dos estabelecimentos produtores de refeições a fim de escolher os que participaram da pesquisa. Em seguida, foi analisado os cardápios dos estabelecimentos participantes para verificar se os mesmos faziam uso de produtos regionais na composição de seus pratos, afim de identificar quais e como esses produtos regionais eram preparados.

A obtenção dos dados se deu através de verificação in loco dos cardápios dos estabelecimentos participantes através de entrevistas. As informações conseguidas através das análises dos cardápios foram analisadas e expostas ao longo do texto corroborando com outros estudos semelhantes.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao analisar todos os cardápios dos estabelecimentos escolhidos para a pesquisa constou-se que todos oferecem comidas que contêm ingredientes regionais e sazonais. Além disso, existe a presença de muitos pratos típicos da região. O primeiro cardápio averiguado foi o do restaurante A Toca do Bode. Trata-se de um cardápio digital que oferece pratos executivo; grelhados/chapa grill; parmegianas; comidas em caldo; peixes; petiscos, cuscuz/beiju; sucos; porções; refrigerante e sobremesas (FIGURA 6).

Figura 6 - Cardápio do restaurante A Toca do Bode



Fonte: <https://atocadobodebarerestaurante.menudino.com/>

Na seção de executivos existe uma diversidade de pratos que conta com produtos regionais para sua produção, como as verduras, temperos e legumes adquiridos na feira da própria cidade. Observa-se pratos tradicionais da culinária brasileira presente no cardápio, como o bife acebolado, carne de sol, carneiro grelhado e bisteca suína, todos com os acompanhamentos básicos, arroz, feijão, macarrão e salada (FIGURA 7).

Em estudo semelhante se observou uma frequência aproximada com a do estudo em questão no quesito tipos de carnes, mostrando que a carne bovina apresenta um percentual maior em relação as carnes de ave, suína, de peixe e ovo.

Os consumidores apresentam uma alta demanda por carnes vermelhas em grande parte dos estabelecimentos frequentados, o que muitas das vezes pode ser um problema, tendo em vista que a carne vermelha é rica em gorduras, e ao ser consumida de forma rotineira pode

causar danos à saúde (SILVA et al., 2019).

Figura 7 - Seção de pratos executivos do cardápio do restaurante A Toca do Bode

Executivos			
Bife a Cavallo 150g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$20,00		Bife a Milanesa 150g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$20,00	
Bife Acebolado 160g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$20,00		Bife ao M.madeira 160 acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$22,00	
Bisteca Suína 180g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$18,00		Carne de Sol Grelhada 160g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$20,00	
Carneiro Grelhado 160g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$22,00		Fígado Acebolado 150g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$18,00	
Filé M.Madeira 160g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$30,00		Filé de Frango a Milanesa 150g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$18,00	
Filé de Frango a Parmegiana 150g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$22,00		Filé de Frango Grelhado 160g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$18,00	
Filé de Peixe a Milanesa 130g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada		Filé de Peixe ao M. Branco 130g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada	
Linguiça Toscana 180g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$18,00		Omelete de ovos acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$18,00	
Parmegiana de Carne 150g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada foto ilustrativa R\$25,00		Peixe a Parmegiana 130 G acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$25,00	
Peixe escabeche 130g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$30,00		Picanha na Chapa 150g foto ilustrativa acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada R\$30,00	
Picanha Suína 160g acompanha> arroz ,feijão , macarraão , salada			

Fonte: <https://atocadobodebarerestaurante.menudino.com/>

Na seção dos grelhados se encontra os variados tipos de carnes, se destacando principalmente a carne de sol e o carneiro. Além das parmegianas de carne e frango, também tem escondidinho de carne sol, que tem como um dos ingredientes o purê de mandioca, raiz que é comercializada na cidade vindo de outros locais, como também plantada por alguns agricultores da cidade. Na parte do cardápio que tem os pratos em caldo apresenta as

principais comidas típicas do Nordeste, como a feijoada, mungunzá (milho com feijão), sarapatel e a panelada (FIGURA 8).

Figura 8 - seção de pratos parmegianas e em caldo do cardápio do restaurante A Toca do Bode.

Executivos	Grelhados/Chapa grill	Parmegianas	Em Caldo	Peixes	Petiscos	Cuscuz/ Beijú	Suco/ Copo	Suco / J
Escondidinho Carne Sol 600g escondidinho = purê de macaxeira carne de sol purê e gratinado com mussarela...				Escondidinho C. Sol M.400g escondidinho = purê de macaxeira carne de sol purê e gratinado com mussarela...				
R\$90,00				R\$65,00				
Escondidinho C. Sol P.200g escondidinho = purê de macaxeira carne de sol purê e gratinado com mussarela...				Frango a Parmegiana 250g Filé de frango empanado em fatias, coberto com molho especial da casa e gratinado com queijo mussarela...				
R\$40,00				R\$40,00				
Frango a Parmegiana 400g filé de frango empanado e coberto com molho especial do chef servido com arroz + purê + macaxeira				Frango Parmegiana 600g filé de frango com molho especial do chef servido com arroz + purê + macaxeira				
R\$55,00				R\$70,00				
Parmegiana de Carne 200g filé mingon empanado e coberto com molho especial do chef servido com arroz + purê + macaxeira				Parmegiana de Carne 400g filé mingon empanado e coberto com molho especial do chef servido com arroz + purê + macaxeira				
R\$45,00				R\$70,00				
Executivos	Grelhados/Chapa grill	Parmegianas	Em Caldo	Peixes	Petiscos	Cuscuz/ Beijú	Suco/ Copo	Suco / J
Feijoada M 750 ML SERVIDA C/ ARROZ E FAROFA				Milho c/ Feijão G 1000 ML SERVIDA: ARROZ BRANCO + FAROFA				
R\$27,00				R\$38,00				
Milho c/ Feijão M 750 ML SERVIDA: ARROZ BRANCO + FAROFA				Milho c/ Feijão P 500 ML SERVIDA: ARROZ BRANCO + FAROFA				
R\$27,00				R\$20,00				
Panelada M 750 ML miudos bovino cozidos com varios secos tempero especial e servido com arroz branco				Panelada P 500 ML miudos bovino cozidos com varios secos tempero especial e servido com arroz branco				
R\$38,00				R\$23,00				
Panelada G 1000 ML miudos bovino cozidos com varios secos tempero especial e servido com arroz branco				Sarapatel de Carneiro G 1000ML miudos de carneiro cortadinho e cozido com temperos secos e servido com arroz branco				

Fonte: <https://atocadobodebarerestaurante.menudino.com/>

A macaxeira compõe diversas receitas no Brasil, sendo herdadas da cultura indígena. Dela se faz a farinha, mingau, pirão, beiju, sendo consumida de forma cozida ou frita, além de ser usada para o preparo de bolos, e suas folhas para a típica receita de maniçoba frequentemente mais consumida na região norte do país. Ela também se destaca no uso do famoso escondidinho com carne de sol ou charque, sendo este apreciado por grande parte da população. A macaxeira é cultivada em todos os estados do Nordeste, desde pequenas culturas

produzidas na agricultura familiar até grandes culturas que fornecem o mercado (SHINOHARA et al, 2014).

O mugunzá é uma das receitas que utiliza o milho como um dos ingredientes principais. O uso desse cereal está atrelado desde os primórdios da humanidade compondo a base da alimentação da população nordestina. Ao decorrer do tempo passou a ser usado em outras receitas, como cuscuz, canjica, pamonha, assado ou cozido, entre outros. O milho é um alimento sazonal, e por esse motivo na agricultura familiar ele só é cultivado no tempo adequado dependendo da região (SANTOS et al, 2020).

Bitelli e Jurema (2019), discorrem sobre a historicidade da feijoada, revelando que diferente do que se é comum ouvir que a feijoada foi inventada pelos escravos, na verdade ela é uma receita brasileira baseada em costumes europeus. O prato é servido com três elementos principais, o feijão preto, recortes de carne suína e bovina e arroz ou farinha de mandioca como acompanhamento. Dependendo da região tem acréscimos de outras iguarias, como os mais variados temperos encontrados na própria região, cultivados nos quintais e oferecido nas feiras. Além disso, a panelada e o sarapatel também compõem receitas regionais de vários restaurantes no Brasil, e principalmente no Nordeste, sendo um atrativo para os turistas e muito apreciado pela população local, estando presente frequentemente na mesa dos indivíduos (MORAES, 2012).

Não diferente das demais regiões do Nordeste, nota-se que São João do Piauí apresenta uma gastronomia típica regional, que conta tanto com produtos regionais, como também os sazonais advindos de outros locais e comercializados na feira local. Além disso, muito das hortaliças e frutas podem ser encontrados na própria região, caracterizando assim a gastronomia da cidade, uma vez que as hortaliças são usadas para fazer saladas e como tempero nos pratos típicos.

No cardápio do restaurante A Toca do Bode também conta com vários pratos feitos utilizando o peixe, como o filé de peixe ao molho branco, e o peixe a delícia. Os petiscos são feitos a partir das carnes mais apreciadas, como o carneiro, a carne de sol, e o torresmo. Tais pratos compõem as principais comidas da região sanjoanense, preservando a cultura e a tradição que desenvolveram muitas das receitas apreciadas na atualidade.

Outro restaurante que teve o cardápio analisado foi o Boi na brasa. O cardápio conta com refeições comuns e churrascos, petiscos e tira gosto, pratos executivos, arrumadinhos, aves, peixes e pescados, porções e bebidas (FIGURA 9).

Figura 9 - cardápio do restaurante Boi na brasa

CHURRASCARIA BOI NA BRASA		CHURRASCARIA BOI NA BRASA	
CARDÁPIO		CARDÁPIO	
REFEIÇÕES I CHURRASCOS		PEIXES I PESCADOS	
CANEIRO 1/2	R\$ 80,00	TAMBAQUI FRITO 1KG	R\$ 60,00
CARNEIRO 1KG	R\$ 100,00	TILÁPIA FRITA 1KG	R\$ 65,00
PICANHA 1/2	R\$ 120,00		
PICANHA 1KG	R\$ 160,00		
FILE (BOVINO) 1/2	R\$ 100,00		
FILE (BOVINO) 1KG	R\$ 120,00		
FRALDINHA (BOVINA) 1/2	R\$ 100,00		
FRALDINHA (BOVINA) 1KG	R\$ 100,00		
CHURRASCO MISTO 1KG	R\$ 100,00		
LINGUA COM REFEIÇÃO	R\$ 100,00		
PF 2 CARNES, ARROZ BRANCO OU MARIA ISABEL, FEIJÃO TROPEIRO SALADA E BATATA FRITA		R\$ 20,00	
ACOMPANHA REFEIÇÕES		ARROZ BRANCO, FEIJÃO TROPEIRO, VINAGRETE	
TIRA GOSTO I PETISCOS		ESPETINHOS	
FILE COM FRITAS	R\$ 40,00	BOI (CONTRA FILE)	R\$ 7,00
FRANGO A PASSARINHO	R\$ 35,00	PORCO	R\$ 5,00
MINI PASTEIS	R\$ 12,00	LINGUA	R\$ 6,00
MINI PASTEIS (4 UNIDADES) - FRANGO, PEIXADO E CARNE VERDE	R\$ 12,00	FRANGO	R\$ 5,00
CARNEIRO 1/2 (FAROFA + VINAGRETE)	R\$ 85,00	LINGUIÇA	R\$ 5,00
CARNEIRO 1KG (FAROFA + VINAGRETE)	R\$ 80,00	CARNEIRO	R\$ 6,00
PICANHA 1/2 (FAROFA + VINAGRETE)	R\$ 100,00		
PICANHA 1KG (FAROFA + VINAGRETE)	R\$ 140,00		
FILE BOVINO 1/2 (FAROFA + VINAGRETE)	R\$ 80,00		
FILE BOVINO 1KG (FAROFA + VINAGRETE)	R\$ 100,00		
PETISCO BB	R\$ 55,00		
CALABRESA ACEBOLADA	R\$ 25,00		
TÁBUA DE FRIOS (12 UNIDADES) - CARNEIRO, FRANGO, PEIXADO, MACAXEIRA, LINGUIÇA, MORTADELA	R\$ 30,00		
OVOS DE CODORNA (12 UNIDADES)	R\$ 7,00		
FILE ACEBOLADO 400G	R\$ 45,00		
CARNE DE SOL COM MACAXEIRA	R\$ 40,00		
BATATA FRITA	R\$ 12,00		
MACAXEIRA FRITA	R\$ 5,00		
PÃO DE ALHO	R\$ 5,00		
CREME DE GALINHA	R\$ 7,00		
ARRUMADINHOS		PORÇÕES	
ARRUMADINHO + 1 ESPETINHO (OPÇÃO 1)	R\$ 15,00	ARROZ BRANCO	R\$ 10,00
ARRUMADINHO + 1 ESPETINHO (OPÇÃO 2)	R\$ 15,00	MARIA ISABEL	R\$ 12,00
ARRUMADINHO + 1 ESPETINHO (OPÇÃO 3)	R\$ 15,00	FEIJÃO TROPEIRO	R\$ 12,00
EXECUTIVOS			
FILE NA CHAPA	R\$ 30,00		
PICANHA NA CHAPA	R\$ 35,00		
ARROZ BRANCO, FEIJÃO TROPEIRO, SALADA, BATATA FRITA, OU MACAXEIRA FRITA			
AVES		BEBIDAS	
GALINHA AO MOLHO PARDO	R\$ 100,00		
GALINHA ATOLADA NO ARROZ	R\$ 100,00		
FRANGO DESOSSADO	R\$ 30,00		
FRANGO A MODA DA CASA	R\$ 40,00		
CERVEJAS		DESTILADOS	
BRANHA CHOOP 600ML	R\$ 7,99	PITU	R\$ 2,00
BOHEMA 600ML	R\$ 8,99	CABRÉ - VALE DO RIACHÃO	R\$ 4,00
SKOL 600ML	R\$ 7,99	CABARÉ	R\$ 4,00
ITAPAVA 600ML	R\$ 7,99	BLACK WHITE	R\$ 10,00
BRANHA DUPLO MALTE 600ML	R\$ 8,99	JACK DANIELS	R\$ 12,00
STELLA 600ML	R\$ 11,99	JOHNNIE WALKER (RED LABEL)	R\$ 12,00
BUDWEISER 600ML	R\$ 11,99	OLD FARR	R\$ 15,00
EISENBACH 600ML	R\$ 9,99	JOHNNIE WALKER (BLACK LABEL)	R\$ 20,00
HEINEKEN 600ML	R\$ 14,99	BANANINHA	R\$ 4,00
ITAPAVA 100% 600ML	R\$ 8,99	CAMPARI	R\$ 15,00
ORIGINAL 600ML	R\$ 11,99	GIN	R\$ 15,00
SPATEN	R\$ 11,99		
CABARÉ	R\$ 11,99		
INFERNO LARGE	R\$ 11,99		
LONG HERCS		REFRIGERANTES	
BECKS	R\$ 7,99	LATIMIA	R\$ 4,00
BUDWEISER	R\$ 7,99	COCA-COLA / FANTA LARANJA	R\$ 4,00
STELLA	R\$ 7,99	GUARANA ANTARTICA	R\$ 5,00
CORONA	R\$ 7,99	1 LITRO	
HEINEKEN	R\$ 7,99	COCA-COLA / FANTA LARANJA	R\$ 7,00
		GUARANA ANTARTICA	R\$ 5,00
		2 LITROS	
		COCA-COLA / FANTA LARANJA	R\$ 10,00
		GUARANA ANTARTICA	R\$ 10,00
SUÇOS		REFRIGERANTES	
ABACAXI + ACEROLA / GOIABA	R\$ 5,00	AGUA COM GAS	R\$ 3,00
MANGA + MARACUJÁ / MORANGO	R\$ 5,00	AGUA SEM GAS	R\$ 4,00
CUPUAÇU	R\$ 5,00	AGUA DE COCO	R\$ 5,00
		100% LÍQUIDO	R\$ 5,00
		GELO	R\$ 7,00
COMBOS		COMBOS	
BLACK WHITE + GELO + 4 ÁGUA DE COCO	R\$ 100,00	BLACK WHITE + GELO + 4 ÁGUA DE COCO	R\$ 100,00
RED LABEL + GELO + 4 ÁGUA DE COCO	R\$ 180,00	RED LABEL + GELO + 4 ÁGUA DE COCO	R\$ 180,00
OLD FARR + GELO + 4 ÁGUA DE COCO	R\$ 250,00	OLD FARR + GELO + 4 ÁGUA DE COCO	R\$ 250,00
GIN + GELO + 4 ÁGUA TÔNICA SCHWEPPES	R\$ 200,00	GIN + GELO + 4 ÁGUA TÔNICA SCHWEPPES	R\$ 200,00

Fonte: autoria própria, 2022.

Nota-se que o cardápio apresenta muitos pratos em comum com o analisado anteriormente. Percebe-se a predominância de pratos com carne vermelha, a macaxeira frita, a carne de carneiro, porco e frango. Vale destacar na seção de aves a galinha ao molho pardo, um prato típico da culinária brasileira que se tornou um forte atrativo para os turistas. Normalmente a galinha é adquirida da própria região, onde muitos moradores criam essas aves e repassam para os consumidores.

Outros pratos que merecem destaque é a Maria Isabel e o feijão tropeiro. Ambos são acompanhamentos apreciados pela comunidade geral. Em outros estudos brasileiros também se evidencia esses pratos como regionais, por serem compostos de ingredientes como pimenta, açafrão da terra, cebolinha, carne suína e toucinho. A maria isabel é uma adaptação do arroz carreteiro, típico da região sul. Tais observações chega à conclusão de que a maior parte das preparações presente nos cardápios correspondem a hábitos alimentares regionais (GUIMARÃES et al., 2019). Além disso, diferente do restaurante A Toca do Bode, o restaurante Boi na Brasa tem como aperitivos mini pasteis, tábua de frios, pão de alho e creme

de galinha.

O restaurante Panela de Barro possui um cardápio bem completo, indo desde das refeições básicas até lanches, sucos e bebidas. Ademais, apresenta refeições típicas já apresentadas nos outros cardápios, o que deixa mais uma vez claro o regionalismo da cidade contido nos restaurantes (FIGURA 10).

Figura 10 - cardápio do restaurante Panela de Barro

CHURRASCO E RESTAURANTE Panela de BARro Praça Honório Santa - Centro - São João do Piauí - PI Fones: 89. 99406.3607 - 99982.2232	
REFEIÇÕES CHURRASCO	
File com baiao de dois cremoso	R\$ 90,00
Farofa, macaxeira cozida e vinagrete	
Peixe frito (inteiro)	R\$ 70,00
Arroz, salada, farofa e vinagrete	
Peixada (à moda da casa)	R\$ 70,00
(Pirão, ovos cozidos e arroz)	
Buchinho de bode	R\$ 25,00
(Arroz)	
Picanha na pedra (500g)	R\$ 120,00
Picanha na Pedra (1kg)	R\$ 190,00
(Batata frita, arroz, salada, farofa e vinagrete)	
Carneiro na pedra (1/2)	R\$ 60,00
Carneiro na pedra (completo)	R\$ 90,00
Macaxeira, feijão tropeiro, arroz, salada vinagrete	
Frango desossado c/ Queijo 1kg	R\$ 90,00
Baiao de dois, Vinagrete e Macaxeira	
Frango desossado c/ Queijo 500g	R\$ 60,00
Baiao de dois, Vinagrete e Macaxeira	
TIRA GOSTO	
Peixe frito (inteiro/ 1kg)	R\$ 50,00
(farofa e vinagrete)	
Peixe frito em postas(500g)	R\$ 35,00
(farofa e vinagrete)	
Trio de Buteco	R\$ 65,00
(Carne, calabresa, macaxeira, vinagrete e farofa)	
File com fritas	R\$ 70,00
(Vinagrete e farofa)	
Carne de sol (gado)	R\$ 50,00
(farofa vinagrete)(s/ macaxeira 60,00)(s/ macaxeira 50,00)	
Batata frita	R\$ 25,00
Batata frita com queijo e bacon	R\$ 12,00
Macaxeira frita / cozida	R\$ 12,00
Frios (ovos de codorna, azeitona, queijo, presunto e salame)	R\$ 25,00
Picanha na pedra (500g)	R\$ 100,00
Picanha na pedra (1kg)	R\$ 160,00
Carneiro na pedra (1/2)	R\$ 55,00
Carneiro na pedra (completo)	R\$ 80,00
Batata frita/macaxeira, farofa e vinagrete	
Frango desossado 1kg	R\$ 70,00
Frango desossado (500g)	R\$ 55,00
Macaxeira e vinagrete	
PORÇÕES	
Arroz branco	R\$ 10,00
Arroz Maria Isabel	R\$ 18,00
Baiao de dois cremoso	R\$ 25,00
Feijão Tropeiro	R\$ 15,00
Arroz Bolo Bolo	R\$ 20,00
CALDOS E SOPAS	
Sopa	R\$ 12,00
Carne, feijão, macarrão e legumes	
Caldo de feijão	R\$ 8,00
Caldo de carne (sem ovo)	R\$ 10,00
Caldo de carne (com ovo)	R\$ 12,00
Crema de galinha	R\$ 8,00
LANCHES	
Cachorro quente	R\$ 6,00
Pastel(G)	R\$ 7,00
Pastel (P) 04 unidades	R\$ 18,00
SUCOS	
Abacaxi / Abacaxi com hortelã / Açai / Acerola / Acerola com laranja / Bacuri / Caju / Cupuaçu / Cacau / Goiaba / graviola / Manga / Maracujá / Morango / Tamarindo / Uva	
Sem leite	R\$ 5,00
Com leite	R\$ 6,00
Jarra P (250ml)	R\$ 9,00 / 11,00
Jarra M (500ml)	R\$ 13,00 / 15,00
Jarra G (1 litro)	R\$ 18,00 / 20,00
Suco da Fruta	
Arroz (P) - R\$ 14,00	
Arroz (M) - R\$ 18,00	
Arroz (G) - R\$ 25,00	
Macaxeira	R\$ 7,00
REFRIGERANTES / ÁGUA	
Água mineral	R\$ 2,00
Água Mineral com gás	R\$ 3,00
Água Coco	R\$ 5,00
Agua fresh	R\$ 6,00
H2o (Limoneto)	R\$ 6,00
Cajuina (500ml)	R\$ 8,00
Cajuina (300ml)	R\$ 4,00
Coca Cola / guaraná / fanta (1 litro)	R\$ 8,00
Coca Cola 1,5L	R\$ 1,00
Coca Cola 2L	R\$ 1,00
Latinha	R\$ 1,00
Coca Cola 600ml Ks / Ns	R\$ 1,00
DESTILADOS	
GIN Tanqueray	R\$ 15,00
Old Eight	R\$ 8,00
Teacher	R\$ 8,00
White Horse	R\$ 12,00
Johnnie walker (Red Label)	R\$ 14,00
Old Parr	R\$ 16,00
Black White	R\$ 12,00
Chivas Regal	R\$ 17,00
Ron montilla	R\$ 6,00
Campari	R\$ 6,00
Martini	R\$ 6,00
Bacardi	R\$ 6,00
CERVEJAS	
Amstel (600ml)	
Kaiser (600ml)	
Heineken (600ml) (Long neck)	
Skol (600ml) (Long neck) (Latinha)	
Itaipava (600ml) (Long neck) (Latinha)	
Itaipava Premium (600ml)	
Eisenbahn (600ml) (Long neck)	
Brahma duplo malte (600ml)	
Antarctica Original (600ml)	
Devassa (600ml) (Long neck)	
Budweiser (600ml) (Long neck)	
Itaipava 100% (600ml)	
Bohemia (600ml) (Long neck)	
Petra (600ml)	
Piriguetes	
Long neck (Itaipava)	
VINHOS ENERGÉTICOS	
Suave (Taça)	R\$ 8,00
Pergola / Campo largo / Quinta do Morango	
Seco (Taça)	R\$ 19,00
Gato Negro	
Red Bull	R\$ 15,00
VODKA / CACHAÇA	
Absolut	R\$ 10,00
Skyv	R\$ 5,00
Caribé	R\$ 5,00
Siri	R\$ 4,00
Lira	R\$ 6,00
Salinas (Mineira)	R\$ 6,00

Fonte: autoria própria, 2022.

Como pratos diferentes dos demais, o cardápio tem o baião de dois cremoso, o pirão e o buchinho de bode, na seção de refeições e churrasco. Corroborando com Pereira e cordeiro (2019), o feijão e o arroz são itens indispensáveis na mesa do nordestino, e quando substituídos é pelo o baião de dois, que é a junção do arroz com o feijão, podendo ser acrescentado bacon, queijo, coentro, cebolinha, pimenta de cheiro e outros tipos de temperos. Nesse estudo citado, o pirão corresponde a 75% de um dos pratos mais consumidos em uma região do Nordeste. A receita consiste em farinha de mandioca cozida com caldo de algum tipo de carne e tempero a gosto.

No restaurante da Letinha e do Manin, o cardápio apresenta os principais pratos típicos já contidos nos outros cardápios, como o churrasco dos vários tipos de carne vermelha, galinha caipira ao molho, macaxeira frita, baião de dois, feijão tropeiro, peixe e saladas

(FIGURA 11).

Figura 11 - Cardápio do restaurante da Letinha e Manin

CHURRASCARIA E RESTAURANTE DA LETINHA	
Cardápio	
Porção de Batata Frita.....	15,00
Porção de Macaxeira Frita.....	12,00
Porção de Linguça Caseira.....	35,00
Porção de Filé c/ Fritas.....	50,00
Porção de Carne de Sol.....	40,00
Creme de Galinha (Copo).....	5,00
Caldo (Copo).....	5,00
CHURRASCARIA E RESTAURANTE DA LETINHA	
ORG. LETINHA E MANIN	
	

CHURRASCARIA DA LETINHA E MANIN	
ENTRADAS	REFEIÇÃO
FILE COM FRITAS 10,00 <i>Dois batatas fritas, macaxeira frita e vinagrete</i>	GALINHA CAÍPIRA AO MOLHO COMPLETA 80,00 <i>Dois pratos: frango caipira, arroz branco, feijão e salada</i> MEIA-50,00
CREME DE GALINHA A porção de 1,00	FRANGO À PASSARINHO 40,00 <i>Capim de frango, arroz e farofa</i>
MACAXEIRA FRITA 12,00	FILE À PARMEGIANA 70,00 <i>File e molho, molho de tomate, queijo gratinado, arroz branco e salada</i>
FILE MISTO COM FRITAS 55,00 <i>Dois batatas fritas, macaxeira frita, arroz, feijão e vinagrete</i>	ESPINHACO DE CARNEIRO AO MOLHO 40,00 <i>Carne de carneiro, arroz e salada</i>
PASTEL DE QUEIJO/MISTO 25,00	
BATATA FRITA 15,00	
BATATA FRITA AO MOLHO 25,00	
CHEDDAR C/IM BACON	
CHURRASCO	PEIXES
CARNEIRO 500g- 40,00 1kg- 85,00	PEIXE FRITO 50,00 <i>Arroz branco, farofa e salada</i>
MISTO 500g- 40,00 1kg- 85,00	PEIXE AO MOLHO 60,00 <i>Peixe cozido, arroz e salada</i>
LEITÃO 500g- 40,00 1kg- 85,00	
BOVINO 500g- 40,00 1kg- 100,00	
ACOMPANHAMENTOS:	GUARNIÇÕES
Arroz branco, feijão tropeiro, vinagrete, macaxeira e salada	ARROZ BRANCO 8,00
	ARROZ BAIÃO DE DOIS 10,00
	FEIJÃO TROPEIRO 10,00
	SALADA 8,00
	VINAGRETE 5,00

Fonte: autoria própria, 2022.

O regionalismo contido na mesa do sanjoanense reflete a culinária típica piauiense, mostrando que a gastronomia é um atrativo para turistas e excursionistas e ao mesmo tempo isso valoriza a cultura local. A culinária é trabalhada no turismo de várias formas, seja por visitas guiadas, passagem de excursionistas ou a visita de turistas. Assim, entende-se que a alimentação anda lado a lado, proporcionando benefícios para os gestores, planejadores, viajantes e a comunidade local. Ao passo que a cultura é valorizada por meio das culinárias regionais, existe a criação de novos empregos, deixando o local com um diferencial de atrativos turísticos para os visitantes (FAGLIARI, 2005; OLIVEIRA, 2007).

A gastronomia em suas mais variadas formas é usada como uma identidade nacional, regional e local, apresentando variações de acordo com cada região. Um local pode ser reconhecido pela culinária oferecida, e se destacar pelo mesmo motivo, tornando-se um atrativo turístico que cria estereótipos de acordo com os hábitos alimentares (CLAVAL, 2007).

Nos restaurantes do balneário, somente um deles possui cardápio, o estabelecimento do Deto. O cardápio conta com as refeições mais comuns, como galinha caipira em caldo e assada, tambaqui em caldo e assado, carne de sol, macaxeira e batata fritas e o amendoim como aperitivo (FIGURA 12). Já no restaurante do Raimundo, mesmo sem cardápio, oferece

os mesmos itens do outro restaurante.

Figura 12 - cardápio do restaurante do Deto



Fonte: autoria própria, 2022.

O estabelecimento ter um cardápio é de suma importância, tendo em vista que o mesmo representa uma forma de identificação, além de facilitar o atendimento no local. Mostrar o que se tem para oferecer é o que atrai o público e garantindo um possível retorno ao local (TEICHMANN, 2009).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A utilização dos produtos regionais nos estabelecimentos de São João do Piauí ocorre de forma semelhante, de acordo com os cardápios analisados. Entre os produtos regionais encontrados na região, estão presentes nos cardápios a carne de sol e a galinha caipira. Além disso observou-se que existe o uso de verduras e hortaliças no preparo das refeições, o que também se caracteriza como produtos regionais.

Destacou-se também muitas comidas típicas do Piauí que estão presente nos cardápios dos estabelecimentos de São João do Piauí, como o baião de dois, feijão tropeiro, mugunzá, panelada, sarapatel, Maria Isabel, carneiro, o peixe em suas mais variadas formas e a famosa feijoada.

Através do estudo percebe-se que a cidade tem uma forte cultura representada na culinária. Isso é comprovado ao analisar os cardápios e perceber que em todos tem refeições em comum, e por esse motivo se entende que a população aprecia e preserva os produtos regionais da região.

Desse modo ao fazer a análise de cardápio dos estabelecimentos acima mencionados, fica claro que a oferta de alimentos está diretamente relacionada à disposição dos mesmos de acordo com a disponibilidade da região, no que diz respeito a culinária regional.

REFERÊNCIAS

- ANJOS, F. A.; GURKEWICZ, F.C.; BOTELHO, M. S. Destino turístico criativo: estado da arte sobre turismo, gastronomia e cidades criativas em bases de dados nacionais e internacionais. **Revista Iberoamericana de Turismo-RITUR**, Penedo, v.11, n. 1, p. 191-208, 2021. DOI 10.2436/20.8070.01.197. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/ojs2/somenteconsulta/index.php/ritur/article/view/11505/8525> Acesso em: 12 nov. 2022.
- ARAÚJO, A. B. R.; BRAGA, S. S.; GONÇALVES, M. F. Gastronomia regional do Piauí: uma ferramenta de descobertas culturais. **Rev. Anais Bras. de Est. Tur./ ABET**, Juiz de Fora (Brasil), v.12, p.1 –12, jan./ dez., 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/abet/article/view/38410> . Acesso em: 14 out. 2022.
- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, a.13, n. 28, p. 87-116, mês jul/ dez. 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/3dBn939KJKHnfnecbdTFjJPn/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 18 nov. 2022
- BITELLI, F. M.; JUREMA, M. L. M. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo, v. 7 n. 1, nov. 2019. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2019/11/Artigo-2-1.pdf> Acesso em: 12 nov. 2022.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Gastronômico contribui para o desenvolvimento sustentável em comunidades rurais**. 2012. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/turismo-gastronomico-contribui-para-o-desenvolvimento-sustentavel-em-comunidades-rurais>. Acesso em 26 nov. 2022.
- CAMPOLINA, R.L; MACHADO, L.R.S. Formação profissional de Gastrônomos sustentáveis. **B. Téc. Senac**, Rio de Janeiro, v. 42, n. 2, p. 74-97, maio/ago. 2016.
- CAVIGNAC, J. Folclore, turismo e saberes culinários no nordeste brasileiro. *Esferas*, n. 15, p. 20-32, 21 nov. 2019. DOI: <https://doi.org/10.31501/esf.v0i15.11248> . Disponível em: <https://portalrevistas.ucb.br/index.php/esf/article/view/11248> . Acesso em 26 nov. 2022.
- COOPER, C., J.; FLETCHER, A.; FYALL, D.; GILBERT, S. **Turismo, princípios e práticas**, 3. ed. Porto Alegre: Bookkman. 2007.
- CLAUDIA, Revista. **Cozinha Regional Brasileira**. Sergipe e Piauí. São Paulo: Abril, 2012.

CLAVALL, P. **A geografia cultural**. 3. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

CRAUSE, R.W; BAHIS, A. A. D. S.M. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Revista Turismo Visão e Ação** – Eletrônica, v. 15, n. 3, p. 434 – 450, set-dez 2013.

CORREIA, C. B. L. et al. Percepção da culinária regional em festa popular no semiárido da Paraíba, Brasil. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental e Sustentabilidade**. v. 7, n. 15, p.139-153, abr. 2020. Disponível em: <http://revista.ecogestaobrasil.net/v7n15/v07n15a11.html> . Acesso em: 11 nov. 2022.

DUTRA, E. S. et al. **Alimentação saudável e sustentável**. Brasília: Universidade de Brasília, 2009.

EMBRAPA. **Frutas e hortaliças**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/grandes-contribuicoes-para-a-agricultura-brasileira/frutas-e-hortalicas> acesso em: 28 de nov. 2022.

FELIZARDO, V. A. S. *et al.* Gastronomia e cultura: desvendando a culinária típica de Palmas/Tocantins. **Observatório de Inovação do Turismo - Revista Acadêmica**. v. 14, n. 2, p. 1-17, ago. 2020. Disponível em: <http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/raoit/article/view/5696/3196> . Acesso em: 12 nov. 2022.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FERREIRA, H. C. H.; OLIVEIRA, M. A. S. A. Memória, identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações tradicionais” em unidades de conservação. **Revista Iberoamericana de Turismo**. Penedo, Vol. 9, Número Especial, Mar. 2019, p. 170-190, 2019. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/7097> . Acesso em: 09 nov. 2022.

FERREIRA, I. D.; VIERA, E. V. A influência da Gastronomia na escolha de um destino turístico. **Revista científica digital** - publicidade e propaganda, jornalismo e turismo. Edição especial, p. 1 – 17, jul, 2019. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-ipa/index.php/folio/article/view/749/689> . Acesso em: 12 nov. 2022.

FERREIRA, H.C.H; OLIVEIRA, M.A.S.A. Memória, identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações tradicionais” em unidades de conservação. **Revista Iberoamericana de Turismo - RITUR**, Penedo, v. 9, número especial, p. 170-190, mar. 2019.

FERRO, R. C. Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 2, n. 2, 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Rafael-Ferro/publication/304251579_Gastro

[nomia e Turismo Cultural reflexoes sobre a cultura no processo do desenvolvimento local/links/576aa4ea08aefcf135bd315f/Gastronomia-e-Turismo-Cultural-reflexoes-sobre-a-cultura-no-processo-do-desenvolvimento-local.pdf](https://www.repositorio.ufpa.br/revistas/index.php/rcc/article/view/535) . Acesso em: 12 out. 2022.

FERRO, R.C. Arranjos produtivos locais (APL's) das agriculturas familiares: estudo para uma nova gestão sustentável no setor gastronômico. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 3, n. 2, maio 2015.

GUIMARÃES, E. P. B. et al. Regionalismo presente nos cardápios da alimentação escolar no município de Campinorte- Goiás. **Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde**. v.15, n.31, p. 95 – 104, março, 2019. Disponível em: - <http://www.seer.ufu.br/index.php/hygeia> . Acesso em: 12 nov. 2022.

GIUSTINA, A. P. S. D.; SELAU, M. S. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Cadernos do CEOM**, a. 23, n. 31, p. 46-67, 2009. Disponível em: <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/535> .Acesso em: 12 nov. 2022.

HENRIQUES, C. e M. Custódio. Turismo e gastronomia: A Valorização do Patrimônio Gastronômico na Região do Algarve, *In: Encontros Científicos-Tourism & Management Studies*, n. 6, p. 69-81, 2010. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3887974> . Acesso em: 18 nov. 2022.

MELO, L. R.; ZANETI, T. B. “Pitadas de Cerrado”: turismo e gastronomia em prol da educação ambiental. **Ágora** (St. Cruz Sul, Online), v. 23, n.1, p. 46-64, 2021. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15946> . Acesso em: 13 out. 2022.

OLIVEIRA, S. La importância de la gastronomía en el turismo. *In: Compilación de Gastronomía. Centro de Investigaciones y Estudios en Turismo*. Buenos Aires, v.16, p. 261-282, 2007. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713893001.pdf> . Acesso em: 22 nov. 2022.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L. O gosto pelo regional: contribuições da gastronomia para os estudos sobre cozinha regional. **Ágora** (St. Cruz Sul, Online), v.23, n.1, p. 232-246, jan.-jun. 2021. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15937> . Acesso em: 18 nov. 2022.

LEVANDOSKI, J. et al. **Alimentação e turismo**: criatividade, experiência e patrimônio cultural. [SI]: Editora do CCTA, 2019.

LOHMANN, G. et al. O Futuro do turismo no Brasil a partir da análise crítica do período 2000-2019. **Revista brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v.16, e-2456, 2022. Disponível: <http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v16.2456> . Acesso

em: 12 out. 2022.

LONG, L. M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **Revista de Administração de Empresas** – RAE/FGV/EAESP. São Paulo, v. 58, n. 3, p. 316-324, maio-jun. 2018.

MAGALHÃES, C. et al. Alimentos provenientes da agricultura familiar na gastronomia contemporânea: análise a partir de conteúdo em meio digital. **Revista Ingesta**. São Paulo. v1. n. 2. dez. 2019.

MARTINS, M. C. et al. Influência de uma estratégia educativa na promoção do uso de alimentos regionais. **Rev Rene**. v. 16, n. 2, p. 242-9, abr. 2015.

MEDEIROS, C. A. B. et al. **Fome zero e agricultura sustentável: contribuições da Embrapa**. Brasília- DF: Embrapa, 2018.

MORAES, L. P. Sabores de Viagem: As Culinárias Regionais nos Guias Turísticos entre 1966 e 1983. **Rosa dos Ventos**, v. 4, n. 3, 2012, p. 317-334, jul-set. 2012. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547090004.pdf> . Acesso em: 21 nov. 2022.

NERES, D. M. S. **Cultura alimentar e quilombola: uma análise a partir da comunidade Riacho do Anselmo em São João do Piauí**. 2018. Monografia (Tecnólogo em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), São Raimundo Nonato, 2018.

NISTOREANU, B. G.; NICODIM, L.; DIACONESCU, D. M. Gastronomic tourism-stages and evolution. *In: Proceedings of the International Conference on Business Excellence*, v. 12, p. 711–717, maio, 2018. Disponível em: <https://sciendo.com/article/10.2478/picbe-2018-0063> . Acesso em: 21 nov. 2022.

NUNES, R. Gastronomia sustentável. **Interação - Revista Científica da Faculdade das Américas**, São Paulo, a. 3, n. 1, jan./jul. 2012.

PEREIRA, L. R.; CORDEIRO, F. A. M. Hábitos alimentares e principais receitas do município de Tauá - CE. **Revista científica UMC**. v. 4, n. 3, p. 1-4 , 2019. Disponível em|: <http://seer.umc.br/index.php/revistaumc/article/viewFile/909/690> . Acesso em: 12 out. 2022.

RODRIGUES, L. P. F. **Guia de promoção da alimentação saudável e sustentável para escolas**. Brasília: Universidade de Brasília, 2011.

RIGO, N. **Mesa farta no semiárido: receitas com produtos da agricultura familiar**. 2 ed. Uauá (BA): COOPERCUC – Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá, 2017.

RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. **Estud. Av.**, São Paulo, v. 31, n. 89, jan./abr. 2017.

ROSA, L. A. B. et al. Aplicação da matriz importância versus desempenho: um estudo em um restaurante de Santa Maria/RS. **Revista GESTO: Revista de Gestão Estratégica de Organizações**. v. 10, n. 1 p. 3-20. 2022. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.31512/gesto.v10i1.364>. Acesso em: 22 nov. 2022.

SANTOS, C. L. S. et al. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo, v. 8, n. 1, 2020.

SOUSA, A. A. et al. Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 28, n. 2, p. 217 - 229, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1415-52732015000200010> . Acesso em: 19 nov.2022.

SILVEIRA, C. R. da; CÉSAR, P. A. B. Alimento orgânico, gastronomia e turismo rural – possibilidade de desenvolvimento econômico local atual? – O caso da Rota Via Orgânica em Garibaldi/ RS – Brasil. *In*: CÉSAR, P. A. B. (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: estudos de caso: Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2020. p.124- 135.

SILVA, M. B. D. O. *et al.* Gastronomia no tripadvisor: O que os turistas comentam sobre os restaurantes de Bonito-MS? Gastronomy on tripadvisor: What tourists comment about restaurants in Bonito-MS-Brazil? **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 4, 2019. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473561122008/473561122008.pdf> . Acesso em: 17 nov. 2022.

SILVA, A. C. B. et al. Avaliação qualitativa de cardápios em restaurantes self service no município de Cuiabá – MT. **V Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do UNIVAG**, v. 5, 2019. Disponível em: <https://periodicos.univag.com.br/index.php/mostranutri/article/view/1318> . Acesso em: 17 nov. 2022.

SILVA, V. V.; RAMOS, G. M. **Importância e distribuição espacial da pecuária bovina no Piauí**. Teresina: EMBRAPA-UEPAE de Teresina, 1987.

SHINOHARA, N. K. S. et al. v. Macaxeira na cultura alimentar pernambucana. **Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos”**, local, v. 7, nº 2, p. 86-102, jul-dez, 2014 (ISSN: 0486-6266). Disponível em: http://uniesp.edu.br/sites/_biblioteca/revistas/20170627112447.pdf . Acesso em: 18 nov. 2022.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph. 2003.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. Ed. Caxias do Sul: Educs, 2009.

VENÂNCIO FILHO, R. P .V. Comidas e cozinha na cultura sertaneja: passado e presente no interior da Bahia. **Fronteiras: Revista de História**, v. 21, p. 223-232, mês, 2019. DOI: <https://doi.org/10.30612/frh.v21i38.11482> Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/5882/588263658013/588263658013.pdf> . Acesso em: 16 nov. 2022.

WOLF, E. **Culinary Tourism: the hidden harvest**, [Sl]: Kenadall / Hunt, 2006.

Zanella, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha.2007.