

Em Belém, Casas de caldos investem na diversidade de sabores e em sistemas de delivery

Category: GERAL, PARÁ

escrito por Maria Luiza | 21 de agosto de 2026



Professor de ensino superior, em uma faculdade particular em Belém, Álvaro Pinto, a esposa, a advogada Ludmila e os filhos do casal, Erick, de 8 anos e Benny, de 6, gostam de conhecer espaços novos na área de alimentos na cidade. Em julho passado, eles descobriram uma casa de caldos, no bairro do Umarizal, perto da residência deles, e foram conhecer.

Na noite da última quarta-feira, 12 de agosto, a família já estava pela terceira vez consecutiva no estabelecimento, tomando seus caldos favoritos. O mercado de refeições leves e caseiras tem ganho adeptos em Belém, o setor aposta no serviço de delivery e no sistema de rodízio de sabores.

“O caldo é uma comida reconfortante, que relembra o caseiro, a comida feita por vó, por mãe. E os nossos filhos embarcam em nossas descobertas gastronômicas, gostam de experimentar e gostam de caldo, de sopa, do tempero caseiro, nem salgado nem condimentado. Hoje, eles pediram o caldo de “quenga” e o de queijo supremo”, contou o professor Álvaro Pinto, explicando que o caldo de quenga leva carne, macaxeira, batata, ovo e queijo. “Tem proteína, carboidrato, elementos nutritivos para

eles”, afirmou.

Álvaro vê o mercado de caldos como um nicho promissor na cidade. “É bom ter essa opção, isso dinamiza (o setor de alimentação), sai um pouco dos sanduíches, daquilo mais pesado, e da pizza trivial, ter um caldo é uma possibilidade a mais que a gente tem de comidinha confortável”.

Alta na procura, dizem proprietários

A motivação do professor pelo tipo de refeição mais leve, é só um exemplo do quanto o segmento cresce na Grande Belém. Alan Borsoi é o dono da casa de caldos, no Umarizal, onde o professor estava com a família, e afirma que o setor tem ótima aceitação.

“O mercado mudou e as pessoas têm buscado alimentos mais saudáveis e mais leves. Hoje o delivery representa 30% das nossas vendas”, disse Borsoi, que fez questão de informar que o local tem um sistema de entrega próprio e também pelo iFood.

“Aqui, somos uma loja exclusiva de caldos e sopas, não vendemos nenhum outro tipo de alimento, essa é nossa especialidade. A nossa preocupação é por uma vida mais saudável, com cuidado com o corpo”, completou Alan.

Na avenida João Paulo II, no bairro do Marco, também há uma casa de caldos. Um negócio familiar, onde todos se envolvem nos processos do empreendimento, explicou Ivan Picanço, integrante da família. O grupo também registra boas vendas.

“De fato, nos últimos anos, a gente conseguiu perceber que houve muito crescimento, não só pela culinária mais saudável, mas também pela cozinha que valoriza os nossos produtos locais”, disse Ivan Picanço.

Ele acrescentou: “Nós tivemos grandes eventos agora na nossa cidade, que voltaram nossos olhos para nós mesmos. A gente sempre utiliza produtos da época e a produção regional para

montar os nossos caldos”.

Alimentação saudável gera oportunidades econômicas

Ivan Picanço ressaltou que vê tanto o crescimento do volume de consumidores quanto de negócios de outros nichos, procurando alianças comerciais. “Empresas relacionadas ao bem-estar, à saúde, têm buscado parcerias conosco para fazer justamente a promoção da alimentação saudável junto com a prática de exercícios”, frisou.

A casa de caldos dos Picanços também tem serviço de delivery. “Nos últimos anos, a gente chegou a testar algumas possibilidades, com aplicativos e com entrega própria. Hoje, nós trabalhamos com a nossa própria entrega. Por ser um produto, que precisa de um pouquinho mais de cuidado na entrega, a gente preza pela forma como o cliente vai receber esse produto. Nós mesmo fazemos as entregas, o atendimento, estamos atentos à necessidade do nosso cliente”.

“Às vezes, o cliente quer uma refeição específica para aquela noite, às vezes, já é um preparo mais longo, ele quer congelar o caldo para tomar ao longo da semana. Entendendo todos esses processos, a gente tem o nosso próprio processo de entrega”, ressaltou Ivan.

Sobre o maior movimento na casa, Ivan disse que a procura aumenta nos dias úteis. “Ao longo da semana as pessoas buscam essa culinária mais caseira, uma comida mais, vamos dizer, confortável para que ela possa ter uma alimentação balanceada”.

No Umarizal, os top cinco são o sopão de carne, canja da vovó, caranguejo, caldo de ‘kenga’ e vaca atolada. “A gente tem a porção de 300ml, a R\$ 31, para tomar na casa, e R\$ 35, no delivery. A porção de 500ml sai a R\$ 42 para tomar na casa e R\$ 46 para viagem. Temos, ainda, o rodízio com seis sabores de

caldo, a R\$ 65, e a pessoa toma caldo à vontade”, explicou a caixa, Léia Araújo.

“Eu conheço casas de caldos na Marambaia; na Cidade Nova; perto da Basílica de Nazaré, nesta última, eles têm uma pegada lá de self-service (autosserviço) e de rodízio de caldos também”, disse Marcela Queiroz, que trabalha como controladora de sistemas.

Na quarta-feira, Marcela levou dois amigos para conhecerem os caldos da unidade, de Alan, no Umarizal. “Gosto de caldo, frequento sempre e conheço alguns lugares em Belém. Quando venho tomar caldo, não janto mais em casa, saio saciada”, disse Marcela, que teve a aprovação dos amigos, Letícia Queiroz e Thiago Carvalho.

Fonte: oliberal e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
21/08/2026/07:25:36

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](tel:93984046835)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](tel:93984046835) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*

[Como uma VPN protege os seus dados numa rede Wi-Fi pública?](#)