

Festival Canaã Gastronomia reúne chefs, feira de sabores e shows gratuitos no sudeste do Pará

Category: ENTRETENIMENTO, GERAL, PARÁ

escrito por Maria Luiza | 30 de abril de 2026



Canaã dos Carajás, no sudeste do Pará, recebe entre 30 de abril e 3 de maio, no Parque de Eventos Mayko Goulart, a 9ª edição do Canaã Gastronomia. Com entrada gratuita, o festival reúne chefs premiados, criação de pratos inéditos, Cozinha Show, feira gastronômica e apresentações musicais, em uma programação que propõe transformar a diversidade cultural da cidade em experiência gastronômica. O festival conta com uma feira gastronômica com 20 expositores, reunindo restaurantes, docerias, hamburguerias e empreendedores locais.

Marcada pela chegada de moradores de diferentes regiões do país, Canaã reúne influências que vão do Norte ao Sul – e essa mistura aparece diretamente na cozinha. A proposta do evento é traduzir esse encontro em pratos que combinam técnicas e referências brasileiras com ingredientes amazônicos como mandioca, tucupi e pescado de água doce.

“A gente não está falando só de receita. Está falando de encontro – de família, de migração, de culturas que se cruzam no mesmo território”, afirma o curador Marcos Médici. “Canaã é uma cidade de muitas origens, e a gastronomia ajuda a

construir essa identidade.”

A abertura, no dia 30, começa a partir de 18h, e será marcada pelo show do cantor e compositor sertanejo Hugo Henrique, conhecido por músicas gravadas por artistas como Marília Mendonça e Luan Santana. O evento é uma realização da Prefeitura de Canaã dos Carajás.

Chefs premiados e cozinha de território

A programação reúne chefs premiados como Saulo Jennings, Regina Tchelly, Fábio Neres e Cleo Pires, com trajetórias que dialogam com território, técnica e diferentes repertórios culinários.

Também participam da Cozinha Show nomes como Claudinha Brito, Alice de Paula, Marina de Paula, Sophia de Paula e Giaure Corvínia, além dos produtores Maria das Graças e João Sacerdote, ampliando a presença de saberes locais e da relação direta com os ingredientes.

Eleito Chef do Ano pela revista Prazeres da Mesa em 2024 e atual embaixador gastronômico da ONU Turismo, Saulo Jennings é referência na valorização da cozinha amazônica. Um dos destaques da programação, ele desenvolve um trabalho ligado ao território do Tapajós, articulando sua produção com comunidades ribeirinhas e produtores locais.

“O prato é só a parte visível. Quando eu trabalho com um peixe ou uma farinha, estou lidando com uma cadeia inteira de pessoas e com uma forma de viver”, afirma.

Também integra o festival Regina Tchelly, conhecida nacionalmente pelo projeto Favela Orgânica. Seu trabalho com aproveitamento integral de alimentos e educação alimentar amplia o debate sobre consumo, desperdício e acesso à alimentação.

No cenário regional, Fábio Neres representa a construção dessa identidade a partir da própria cidade. Com mais de 20 anos de atuação, formação ligada à cozinha italiana e vencedor do Festival Gastronômico de Canaã em 2025, ele apresenta o prato “Raiz de Canaã”, que combina tilápia, tucupi, jambu e farinha d’água.

Já a chef Cleo Pires atua na valorização da produção artesanal e dos sabores que compõem a identidade alimentar local, reforçando a conexão do festival com pequenos produtores e com os ingredientes do cotidiano da região.

2 de 2 marcos Médici assina a curadoria do festival: “acredito na gastronomia como ferramenta de cultura” – Foto: Divulgação
marcos Médici assina a curadoria do festival: “acredito na gastronomia como ferramenta de cultura” – Foto: Divulgação

Do território ao prato

Outro eixo do evento é a relação com quem produz. A gastronomia aparece conectada a uma cadeia que envolve agricultura, pesca e transmissão de conhecimento.

“Sustentabilidade não é discurso. É prática. É quando você valoriza quem produz e garante que essa cultura continue existindo”, afirma o curador.

Ingredientes como mandioca, tucupi e pescado de água doce aparecem no festival não como elemento exótico, mas como estrutura de uma cozinha que vem ganhando protagonismo.

“A inovação não está em abandonar a tradição, mas em olhar com mais profundidade para o que já existe. A Amazônia é sofisticada por si só”, afirma Médici.

Programação musical

Além do show de abertura com Hugo Henrique, o festival terá apresentações de Ju Marques, no dia 1º de maio, e Rey Vaqueiro, no dia 2 de maio.

Ju Marques ganhou projeção nas redes sociais com versões em seresta de sucessos populares. Já Rey Vaqueiro, nome artístico de David Linhares, é um dos representantes do forró de vaquejada, com repertório ligado ao piseiro e forte circulação no Nordeste.

Serviço

Canaã Gastronomia 2026, abertura às 18h

☐ 30 de abril a 3 de maio

☐ Parque de Eventos Mayko Goulart – Avenida José Maria Primo, bairro Ouro Preto, Canaã dos Carajás (PA)

☐☐ Entrada gratuita

Fonte: g1 e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
29/04/2026/06:55:51

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](#)– (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](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*

[História e Tradições do Botafogo de Futebol e Regatas](#)