

Restaurantes de perfis variados incorporam sabores paraenses aos cardápios em Belém

Category: GERAL, PARÁ

escrito por Maria Luiza | 2 de setembro de 2026



A crescente visibilidade da culinária paraense tem provocado mudanças nas cozinhas de Belém. Restaurantes de perfis variados, que não são originalmente especializados em comida típica, passaram a incorporar produtos regionais aos cardápios, combinando ingredientes amazônicos a receitas contemporâneas e de diferentes tradições gastronômicas. O movimento acompanha o interesse crescente de turistas e do público local pelos sabores da região.

Essa adaptação ocorre por meio da inclusão de peixes, frutas, temperos e outros ingredientes amazônicos em preparações que fogem da culinária tradicional paraense. Em um restaurante de hotel localizado no bairro do Umarizal, por exemplo, a base gastronômica internacional, com influência portuguesa, passou a incorporar elementos da culinária regional.

“Com a nossa rica gastronomia, nós não poderíamos deixar de fora os nossos insumos, como as frutas e os peixes”, afirma Ariane Mathne, gerente geral.

Fusão de sabores

Os ajustes no cardápio abrangem diferentes momentos do dia, do café da manhã ao jantar. Opções como filhote, pirarucu fresco e camarão passaram a ser combinadas com jambu e tucupi. Aos sábados, a tradicional feijoada ganhou a companhia de açaí com farinha d'água, farinha de tapioca e camarão seco.

Na confeitaria e no desjejum, foram incorporadas opções como mousse de bacuri com castanha-do-pará, tapiocas feitas na hora e geleias de produção própria. A base europeia de pratos clássicos também recebeu temperos da região, como pimentas de cheiro, pimenta amarela e coentro.

“A regionalidade é muito forte, mesmo nos parâmetros da linha de receitas portuguesas. O que nós temos de risoto, por exemplo, podemos modificar com o nosso tempero”, destaca Mauro Moraes, chef de cozinha.

Atração de clientes

A estratégia também impacta a atração de clientes, especialmente na modalidade ‘day use’, em que os visitantes pagam um valor fixo para usufruir da área de lazer, incluindo café da manhã e descontos em outras refeições. Para a gestão, a presença de elementos regionais pode ser um fator de escolha para quem busca uma experiência gastronômica ligada à identidade local.

“O cliente se sente atraído pela culinária paraense, principalmente no ‘day use’, aos sábados e domingos. A gastronomia tem um peso grande”, ressalta Ariane Mathne.

Para aproveitar o interesse dos hóspedes e clientes, o estabelecimento também criou uma degustação às sextas-feiras que harmoniza vinhos de produção própria, vindos do Alentejo e do Douro, regiões vitivinícolas de Portugal, com ingredientes paraenses.

“A gente coloca geleias de bacuri, taperebá e muruci. Fazem o maior sucesso”, diz a gerente.

O movimento de valorização e incorporação dos sabores locais também aparece em outros estabelecimentos comerciais da cidade. Em um restaurante instalado em um shopping no bairro do Reduto, ingredientes como tucupi e jambu passaram a aparecer em mais preparações, enquanto peixes como filhote e tambaqui ganharam maior destaque no cardápio.

“Reforçamos a presença de pratos regionais e ampliamos o uso de tucupi e jambu. Também demos mais destaque ao filhote e ao tambaqui, que já eram pontos fortes do cardápio”, afirma Mateus Ribeiro, gerente do estabelecimento.

Turistas buscam sabores locais

A procura pelos sabores regionais também parte dos próprios consumidores, especialmente visitantes de outras partes do Brasil e do exterior. Segundo Ribeiro, turistas chegam ao restaurante já interessados em experimentar preparações com ingredientes característicos da culinária paraense.

“Os estrangeiros e os turistas de outras regiões do Brasil são os que mais procuram a culinária paraense. Muitos já chegam ao restaurante interessados em pratos com tucupi, jambu e outros ingredientes regionais”, afirma.

No cardápio, essa demanda se traduz em opções que levam tucupi e jambu, além de pratos com filhote, tambaqui e arroz paraense. O jambu também aparece em bebidas, incluindo preparações com cachaça produzida com o ingrediente.

“Hoje temos drinks com jambu e cachaça de jambu, além de pratos com filhote, tambaqui e arroz paraense. O tucupi é outro ingrediente que não pode faltar”, explica o gerente.

O aumento da procura também aparece nas vendas. Segundo Ribeiro, houve crescimento médio entre 15% e 20% no consumo de

produtos regionais.

“Registramos um crescimento médio de 15% a 20% no consumo de produtos regionais, com aumento nas vendas de pratos que utilizam esses ingredientes”, conclui.

Fonte: oliberal e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
02/09/2026/07:09:40

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](tel:-93-984046835) (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?](#)