INFORMAÇÕES SOBRE OS PESQUISADORES:

[1]Ivina Carvalho da Silva - Graduanda em Gestão de Turismo. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Tocantins, Palmas – TO, Brasil. ivnas65@gmail.com.

[2]Valeska América de Sousa Felizardo - Graduanda em Gestão de Turismo. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Tocantins, Palmas – TO, Brasil. valeskaamericas@gmail.com.

[3]Geruza Aline Erig - Doutoranda em Geografia pela UNB, Mestre em Turismo, Turismóloga. Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Tocantins, Palmas – TO, Brasil. geruza@ifto.edu.br.

[4]Veruska Dutra - Doutora em Ciência, Mestre em Ciências do Ambiente, Turísmóloga. Docente Instituto Federal de Educação do Tocantins, Palmas – TO, Brasil. E-mail: veruska@ifto.edu.br.

O projeto de pesquisa faz parte do Núcleo de Estudos em Educação, Turismo e Hospitalidade – NETUH/IFTO/CNPq dentro da Linha de pesquisa Cultura, Hospitalidade e Lazer no Projeto intitulado: Gastronomia e cultura: um diálogo gastronômico através da culinária palmense, tendo sido financiado pelo edital PIC/IFTO/CNPQ 2019.

INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Tocantins - Campus Palmas

NETUH
NÚCLEO DE ESTUDOS EM EDUCAÇÃO, TURISMO E HOSPITALIDADE - IFTO

Principais ELEMENTOS DA GASTRONOMIA PALMENSE



PESQUISADORES:

Ivina Carvalho da Silva[1]; Valeska América de Sousa Felizardo[2]
Geruza Aline Erig[3]; Veruska Dutra[4]

A gastronomia é cada vez mais, uma fonte de conhecimento da cultura de um povo e necessita ser pesquisada para se tornar enraizada no local onde ela está sendo consumida. Palmas, uma cidade de formação recente, que recebeu e recebe pessoas advindas de todas as partes do Brasil e tem sua gastronomia herdada dessa mistura de pessoas.

Neste contexto surgiu o projeto de pesquisa que visou descrever e analisar a espacialidade ou dimensão espacial da gastronomia de Palmas, reconstruindo os fluxos migratórios pluriculturais e a apropriação dos territórios na cidade para esse fim.

O seguinte material informativo é resultado desse projeto e trás informações sobre os principais alimentos da gastronomia palmense identificados através da percepção dos restaurantes locais que oferecem pratos regionais tendo tido como típicos palmense.

Dentre elementos alimentícios identificados na pesquisa podemos observar através da tabela abaixo o ranking em ordem de citações mais constantes e menos constantes dos alimentos nas entrevistas com os restaurantes palmenses.

Alimentos considerados COMO TÍPICOS DE PALMAS

ALIMENTOS	NÚMERO DE INDICAÇÕES
Chambari	18,52%
Peixes de água doce*	14,81%
Arroz com Pequi Pequi	9,26%
Paçoca de carne seca/de sol Carne seca/de sol Churrasco Frango Caipira	5,56%
Açaí Maria Izabel Babaçu Galinhada	3,7%
Buchada Banana da terra Buriti Cupuaçu Rabada Tapioca	1,85%

Cupuaçu



O Cupuaçu (Theobroma grandiflorum), é da mesma família do cacau, é encontrado por toda a bacia amazônica, começou a ser cultivada pelas comunidades indígenas como fonte primária de alimento na Floresta Amazônica. É utilizada na culinária brasileira no preparo de sucos, sorvetes, licores, cremes, pudins, bolos, balas e bombons. As folhas são longas e largas e as flores, grandes e de cor vermelho escuro. Os frutos também são grandes, redondos, com casca dura e lisa e de cor marrom escuro. As sementes ficam envoltas por uma polpa branca. Quando maduro, o cupuaçu simplesmente cai e, por isso, não precisa ser colhido. A polpa, carnuda, é removida e as sementes são lavadas. Depois de processada, a polpa é congelada e comercializada. Das sementes é extraída a gordura para produção de alimentos e a casca é utilizada para a confecção de peças de artesanato[9]
Pratos identificados no Tocantins com esse alimento: sucos, cremes, doces.

Tapioca

A tapioca é um prato de origem indígena, que se desenvolveu e perdurou até os dias de hoje nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. A tapioca é feita de goma de mandioca, água e sal. Esta é a receita base da massa, é um alimento saudável, sem glúten ou lactose, dois dos elementos que têm causado diversos problemas de intolerância alimentar no contexto mundial.[10]
Pratos identificados no Tocantins com esse alimento: tapiocas com recheio de carne seca/de sol, banana da terra, creme de avelã.



FONTES DE IMAGENS

[1] fonte: https://www.xapuri.info/cultura/chambari-ossobuco-do-tocantins/

[2] fonte: https://guiadacozinha.com.br/tucunare-assado-paraense/

[3] fonte: https://www.ecycle.com.br/3978-oleo-de-pequi.html

[4] fonte: http://comidas-tipicas.info/comidas-do-centro-oeste/galinha-caipira.html

[5] fonte: http://www.ecoverdemt.com.br/arquivo/documentos/Baba%C3%A7u%20e%20suas%20potencialidades.pdf

[6] fonte: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-83822006000300029&lng=en&nrm=iso

[7] fonte: http://www2.uesb.br/ppg/ppgecal/wp-content/uploads/2017/04/SILVANIA-FARIAS.pdf

[8] fonte: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/859495/buriti-mauritia-flexuosa-l

[9] fonte: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/ pdf3/publica_setec_cupuacu.pdf

[10] fonte: http://ojs.uern.br/index.php/turismo/article/view/2282/1217

Banana da Terra



A Banana da terra, Musa sapientum, encontrada na região norte e nordeste do Brasil, é a maior espécie conhecida, chegando a pesar 500g cada fruta e a ter um comprimento de 30cm, tem casca amarela escura, sua polpa é bem consistente, de cor rosada e textura macia e compacta, sendo mais rica em amido do que em açúcar, o que torna essa fruta, ideal para cozinhar, assar ou fritar.[7]
Pratos identificados no Tocantins com esse alimento: frita, cozida, pizza, pastel, tapioca.

Buriti



O Buriti, Mauritia flexuosa L, é uma palmeira monocaule, dióica, de origem amazônica, tem de 2,8 a 35 m de altura. A floração ocorre de abril a agosto, frutificando após 9 meses. As folhas são usadas como cobertura para casas, fornecendo ainda fibras para artesanato, além de palmito comestível. Do fruto do buriti se extrai o óleo de miriti, comestível e empregado na fritura de alimentos. A polpa após a fermentação fornece o vinho de buriti, consumido com açúcar e farinha de mandioca, utilizada para confecção de doces, sorvetes, picolés, refrescos, além de óleo; a amêndoa é espessa e duríssima, semelhante ao marfim vegetal, embora de qualidade inferior, presta-se a vários trabalhos, da confecção de botões a pequenas esculturas.[8]
Pratos identificados no Tocantins com esse alimento: suco, doce.

Chambari



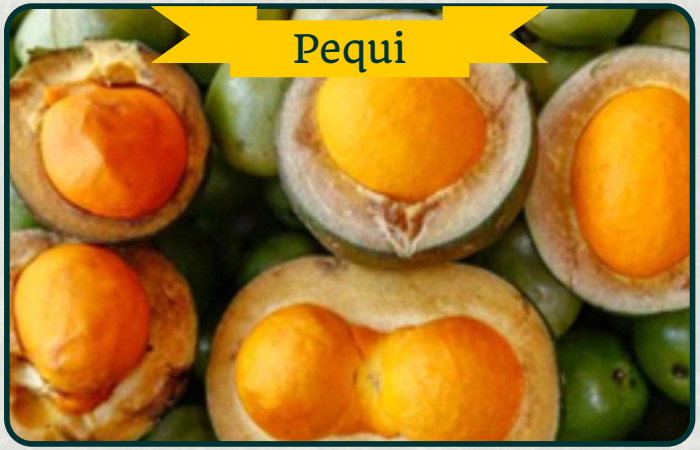
Chambari: o "ossobuco" do Tocantins – O chambari é uma adaptação tocantinense do "ossobuco" italiano, que significa, literalmente, osso furado. No Tocantins, o osso é cortado horizontalmente e cozido com pimenta e temperos.
O chambari é servido com arroz, cheiro verde e, com frequência, também com farinha de mandioca e muita pimenta. Uma curiosidade do chambari é que, em várias partes do Tocantins, ele é servido pela manhã, antes de as pessoas irem para o trabalho.[1]

Tucunaré



Foto: Stela Handa | Produção: Stela Handa/Aemi Maeda
O tucunaré é um dos peixe mais apreciados na culinária brasileira, e o sabor desta receita faz jus à fama![2]

Pequi



Embora seja um fruto bem típico brasileiro, nem todo mundo já teve a oportunidade de provar o pequi. Nativo do cerrado brasileiro, ele é uma das delícias mais marcantes do centro-oeste brasileiro. É uma fruta símbolo da cultura de vários estados como Tocantins, Goiás, Mato Grosso mas também faz parte da culinária de Minas Gerais.[3]

Galinha Caipira



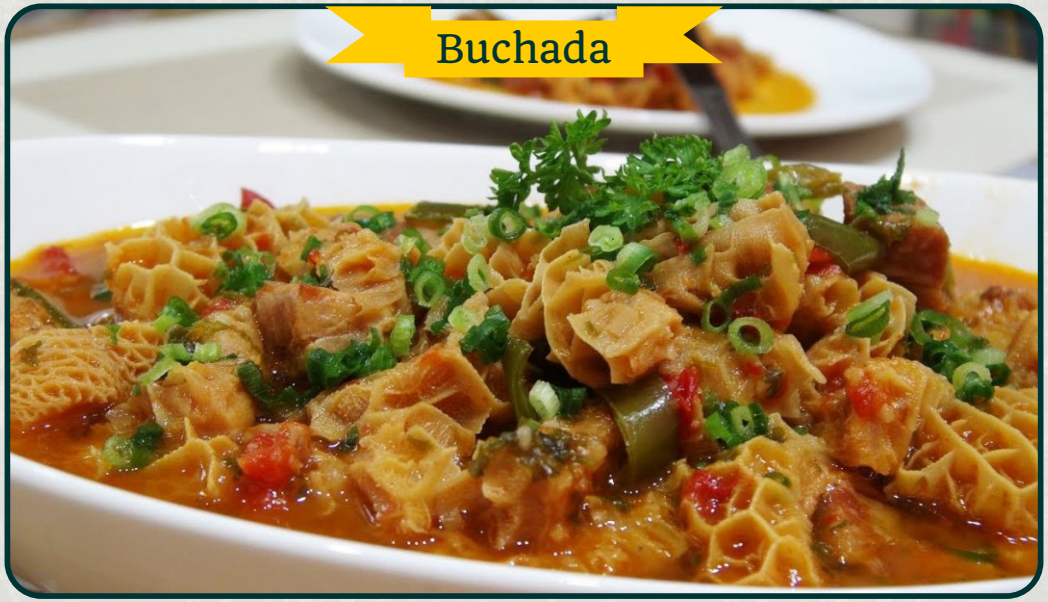
As galinhas são criadas há mais ou menos 4 mil anos. Vertebradas, de sangue quente, com alto índice metabólico (seu batimento cardíaco é de 300 vezes por minuto), ovíparas e com o corpo coberto de plumas, a galinha (Gallus Bankiva ou Gallus Gallus) é a mais famosa ave do planeta e movimenta um crescente mercado alimentício em todo o mundo. Muito resistentes, rústicas e adaptáveis facilmente ao clima, as galinhas caipiras não precisam de cuidados especiais e dispensa grandes investimentos. Só não atrai tanto os grandes produtores porque põem poucos ovos e chocam por muito tempo. Desvantagem ao proprietário que deseja muito volume de ovos e animais gordos em um curto espaço de tempo.[4]

Babaçu



O Babaçu, é um tipo de palmeira brasileira (família Palmae), geralmente composta por espécies dos gêneros Orbignya ou Attalea, ocorrendo em várias regiões do do Brasil, principalmente no Norte, no Nordeste e no Centro-Oeste. A palmeira pode atingir 20m de altura, e pode apresentar até 6 cachos, surgindo de janeiro a abril. Babaçu possui diversas finalidades, podendo se utilizar aas amêndoas para fabricação de sabonetes, óleo, as folhas da palmeira podem ser utilizadas para o artesanato, e o coco pode ser utilizado como carvão.[5]
Pratos identificados no Tocantins com esse alimento: castanha, óleo.

Buchada



A "buchada" é um prato tradicional da culinária nordestina. Normalmente fazem parte da sua composição os subprodutos coração, pulmões, fígado, intestinos, rins, rúmen e o sangue.[6]