



## SABORES RIBEIRINHOS DA ILHA DE COTIJUBA (BELÉM, PARÁ): ENTRE POTENCIALIDADES E DESAFIOS PARA UM TURISMO GASTRONÔMICO

**Autores:** Matheus Yuri de Oliveira Rosa (Universidade Federal do Pará; [matheusyurid@gmail.com](mailto:matheusyurid@gmail.com));  
Flavio Henrique Souza Lobato (Universidade Federal do Pará; [flaviohslobato@gmail.com](mailto:flaviohslobato@gmail.com)).

**RESUMO EXPANDIDO:** Resultado de pesquisa.

### Introdução

O Brasil dispõe de uma diversidade gastronômica representativa, oriunda dos recursos naturais dispostos em sua extensão territorial e dos processos sócio-históricos que conformaram o País (Gimenes-Minasse, 2023). Na Amazônia, a pluralidade étnica de povos, populações e comunidades tradicionais, durante gerações, concebeu saberes e práticas de manejo sustentável da biodiversidade, como a pesca, a caça e o extrativismo para a subsistência e a geração de renda (Abritta *et al.*, 2024). Nessa perspectiva, a construção dos hábitos alimentares amazônicos ocorreu por meio de um hibridismo entre a cultura dos povos indígenas e as influências/imposições dos colonizadores. Assim, conforme assinalam Abritta *et al.* (2024), a culinária dessa região foi forjada e adaptada a partir de diferentes contextos históricos, técnicas, climas e sazonalidades, além dos processos de apagamento de tradições.

Ao relacionar a cultura alimentar e o turismo, o termo “prato típico” é empregado para atribuir valor cultural a elaborações culinárias diretamente relacionadas a uma determinada destinação turística. No entanto, Gimenes-Minasse (2015) associa o prato típico a uma iguaria preparada e degustada em uma região, a qual deva possuir uma conexão histórica com o grupo social que lá habita, de forma a integrar um contexto cultural que ultrapasse a sua simples elaboração. É nesse contexto que os potenciais gastronômicos de um lugar emergem como elementos estratégicos para atender às demandas do turismo, a exemplo da Ilha de Cotijuba, onde a culinária local pode tornar-se uma experiência sensorial capaz de atrair visitantes – embora a gastronomia ainda esteja à margem do turismo massificado presente na ilha.

O turismo gastronômico, portanto, pode ser motivado pela experiência sensorial, pois envolve a busca por alimentos e bebidas diferenciados, os quais tendem a refletir a cultura de uma região. Assim, essa prática turística oportuniza, aos visitantes, a apreciação da culinária local e, aos moradores, a valorização da biodiversidade e da sociodiversidade (Gimenes-Minasse, 2023), sobretudo quando a atividade turística é desenvolvida e gestada com



protagonismo comunitário. Nesse contexto, na Ilha de Cotijuba, a culinária ribeirinha, muito além da subsistência, promove a utilização dos recursos disponíveis no território, bem como os saberes e fazeres culturais e identitários. Em outros termos, valorizar a culinária ribeirinha, no âmbito do turismo gastronômico, é reconhecer que os alimentos vão além da mera nutrição humana, eles se convertem em processos de resistência e pertencimento de um território, diante da padronização imposta por um “imperialismo gastronômico-alimentar” vigente.

## **Objetivos**

Identificar e analisar as potencialidades da culinária ribeirinha da Ilha de Cotijuba (Belém, Pará) e os desafios enfrentados para a sua valorização e comercialização no contexto de um turismo gastronômico.

## **Metodologia**

De natureza básica, esta pesquisa partiu de uma abordagem qualitativa e com caráter exploratório e descritivo. Ademais, as técnicas de investigação utilizadas foram as pesquisas bibliográfica e de campo. Esta última ocorreu entre os dias 15 e 18 de julho de 2025, por meio de observações diretas, registros fotográficos e entrevistas junto a oito manipuladoras de alimentos e/ou proprietária de serviços de alimentação da Ilha de Cotijuba. O roteiro de entrevista foi organizado com onze (11) questões distribuídas em três (3) aspectos, a saber: (1) identificação das matérias-primas e dos ingredientes locais; (2) saberes, técnicas e motivações; (3) desafios enfrentados na valorização e na comercialização de pratos.

O contato com as participantes se deu por meio do método “bola de neve” (*Snowball Sampling*), no qual, inicialmente, se identificou um membro da comunidade que, por sua vez, indicou outros membros até alcançar a amostra final da pesquisa (Akkas; Meydan, 2024). É importante destacar que a pesquisa possui aprovação do Comitê de Ética na Pesquisa (CEP) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFAR), sob o certificado de nº 89060925.8.0000.5574. Embora existam homens trabalhando nos serviços de alimentação da ilha, observou-se que esse segmento é majoritariamente composto por mulheres. Diante dessa realidade, todas as participantes da pesquisa foram mulheres, o que reflete, de um lado, a divisão sexual do trabalho e, de outro, o protagonismo feminino na culinária local.

## **Resultados e Discussão**

A Ilha de Cotijuba é um exemplo emblemático da relação entre o território, a identidade e os modos de vida tradicionais típicos da Amazônia, uma vez que, nesta investigação, os dados revelaram que as matérias-primas e os ingredientes, comumente utilizados nas residências e nos serviços de alimentação são, em sua maioria, oriundos de pesca artesanal, da agricultura familiar e de cultivo doméstico. Entre os principais ingredientes e matérias-primas citados na pesquisa, destacam-se os pescados, as raízes, as frutas, além das plantas e das ervas nativas da região amazônica. Além do mais, esses insumos são manipulados por técnicas que integram os saberes tradicionais, como o grelhado, a cocção úmida, a fermentação, a torrefação, além do consumo *in natura*.

Na pesquisa, evidenciou-se que, na culinária local de Cotijuba, as formas de uso e consumo podem variar desde a elaboração de pratos como caldeiradas, grelhados e frituras, especialmente de pescados. Ademais, também são elaborados outros produtos, como: farinhas, sucos, doces, condimentos, entre outros, com as espécies vegetais da região, a exemplo do açaí (*Euterpe oleracea*) e da macaxeira (*Manihot esculenta*). De posse desses dados, pode se inferir que a culinária dessa população faz parte de uma herança indígena representada nos ingredientes frequentemente consumidos, bem como na preservação de técnicas de conservação e preparo de alimentos (Abritta *et al.*, 2024). Nesse caso, convém rememorar que Cotijuba teve como primeiros habitantes os Tupinambás, os quais assim nomearam a ilha.

Com base na identificação das matérias-primas, dos ingredientes e das técnicas de cozinha, precedentemente retroditos, identificou-se que a ilha possui sabores ribeirinhos com expressivo potencial gastronômico, os quais são resultado da articulação entre os saberes ancestrais e os cursos de qualificação técnica externos. Assim, esses sabores ribeirinhos foram sistematizados a partir dos restaurantes, das entradas, dos pratos principais e das sobremesas (Quadro 1). Esse levantamento reflete o repertório alimentar de Cotijuba e evidencia o potencial da ilha para o desenvolvimento de experiências turístico-gastronômicas, em face da utilização recorrente de insumos característicos da Amazônia.

Quadro 1 – Sabores turísticos de Cotijuba: potencialidades gastronômicas ofertadas na ilha

<b>Restaurante</b>	<b>Entrada</b>	<b>Prato Principal</b>	<b>Sobremesa</b>
Mirante Pedra Branca	Bolinho de arraia com molho de taperebá	Filhote ao Molho da Castanha do Pará	Creme de Uxi servido em uma Tortilha de Castanha de Caju
Pico da Ilha	Croquete de camarão, com geleia de taperebá	Risoto de camarão regional com redução de tucupi com jambu e camarão empanado	Cocada de cupuaçu acompanhado na barca de abacaxi
Latino Paraense	Bolinho de macaxeira, com geleia de manga e pimenta	Peixe à dorê ao molho de camarão	Creme de cupuaçu com farofa crocante de tapioca e coco
Restaurante Farol	Bolinho de piracuí	Peixe com camarão moqueado na folha de bananeira com pirão picante	Tapiocas coloridas com brigadeiro de capim santo
Restaurante Céu	Caranguejo com farofa	Moranga paraense	Pudim de açaí
Meu Tapiri	Isca de arraia com farofa colorida e maionese	Filhote moqueado com pirão e arroz de jambu	Creme de açaí
Vai-Quem-Quer	Bolinho de peixe com creme de macaxeira	Peixe à delícia	Romeu e julieta
Sonho meu	Camarão empanado na farinha de tapioca	Filhote grelhado na brasa com farofa de feijão manteiguinha e banana da terra	Brigadeiro de priprioca

Fonte: Pesquisa de campo (2025).

Com base na categorização do Quadro 1, constatou-se que as entradas valorizam as preparações rápidas e práticas, como petiscos – os quais combinam técnicas simples com insumos característicos da região. A exemplo disso, pode-se citar o bolinho de arraia com molho de taperebá (Mirante da Pedra Branca), o croquete de camarão (Pico da Ilha) e o bolinho de piracuí (Restaurante Farol), preparações que refletem a culinária criativa da ilha diante do uso de pescados, por vezes menos valorizados comercialmente, porém fortemente enraizados na cultura alimentar da Região Amazônica (Abritta *et al.*, 2024). Além disso, acerca dos pratos principais, predominantemente, as receitas integram o uso de proteína animal (geralmente pescados) acompanhados de insumos caracteristicamente regionais, a exemplo do arroz de jambu (Meu Tapiri), do molho de castanha-do-Pará (Mirante da Pedra Branca) e da farofa de feijão manteiguinha (Sonho Meu).

Observou-se, também, adaptações à culinária local de clássicos da gastronomia, como o risoto (típico da cozinha italiana) com tucupi e jambu (Pico da Ilha), transformados em releituras, a partir de matérias-primas, de ingredientes e de técnicas disponíveis. Por último, as sobremesas resultam da combinação de frutos amazônicos e de elaborações com apelo afetivo, como a cocada de cupuaçu (Pico da Ilha), o brigadeiro de priprioca (Sonho Meu), o pudim (Restaurante Céu), o creme de açaí (Meu Tapiri) e a tapioca colorida recheada com brigadeiro

de capim santo (Restaurante Farol). Desse modo, constata-se que esses pratos são perfilados por um “hibridismo gastronômico”, a exemplo da tortilha de castanha de caju com creme de uxi (Mirante da Pedra Branca) e da moranga paraense (Restaurante Céu), que podem ser considerados opções “sofisticadas”, mas que não se afastam da cultura local.

Essas elaborações baseiam-se nas práticas da gastronomia criativa, pois, à medida que se produzem adaptações das tradicionais técnicas da culinária amazônica, preserva-se o diálogo com os saberes locais e com a identidade territorial da Ilha de Cotijuba. Mas para além da gastronomia criativa, as elaborações identificadas podem estar alinhadas ao turismo gastronômico, visto que essa prática não se restringe ao simples consumo de alimentos, mas a uma forma de experienciar a criatividade da expressão cultural da culinária local. Como sinaliza Gimenes-Minasse (2023), a gastronomia favorece a escolha de um destino turístico, pois agrega valor à essa experiência, além de promover e valorizar o conhecimento tradicional da comunidade, por meio dos atrativos ofertados.

Além dos pratos mencionados, outras elaborações identificadas merecem destaque devido ao uso criativo de matérias-primas e de ingredientes regionais, assim como o apelo turístico que os envolve (Figura 1). Para ilustrar essas preparações, estão as tapiocas coloridas (Restaurante Farol) e os camarões empanados com farinha de tapioca e redução de tucupi (Sonho Meu) – elaborações que associam a tradição e o apelo visual. Não obstante, o filhote ao molho de castanha-do-Pará (Mirante da Pedra Branca) e o peixe à dorê (Latino Paraense) são pratos que valorizam os pescados regionais atrelados a técnicas simples e ao sabor marcante. O brigadeiro de pripioca e a coxinha de massa de macaxeira podem caracterizar-se como combinações não convencionais. Dito isso, as preparações, de um lado, reforçam a identidade cultural, e, de outro, figuram como potenciais gastronômicos de Cotijuba.

Diante desse contexto, a diversidade de preparações desenvolvidas na ilha aponta para um expressivo potencial turístico-gastronômico, tendo em vista que os pratos ofertados não atendem tão somente uma demanda de produção de alimentos, mas contam histórias, territorializam saberes e materializam uma culinária ribeirinha. Esta última, portanto, pode ser interpretada e compreendida como um ativo simbólico e econômico, ao integrar-se a estratégias de turismo sustentável que buscam valorizar os saberes locais (Gimenes-Minasse, 2015), que se atrela à soberania alimentar e ao protagonismo comunitário.

Figura 1 – Potencialidades do turismo-gastronômico da Ilha de Cotijuba (Belém, Pará)



**Legenda:** 1A – Tapiocas coloridas; 1B – Camarões empanados com farinha de tapioca e redução de tucupi; 1C – Filhote ao Molho da Castanha do Pará; 1D – Peixe à dorê; 1E – Brigadeiro de pripioca; 1F – Coxinha de massa  
Fonte: Pesquisa de campo (2025).

O expressivo potencial gastronômico da ilha – inclusive reconhecido pelas próprias participantes da pesquisa – ainda enfrenta desafios que podem afetar tanto a valorização como a comercialização das elaborações culinárias. Acerca do reconhecimento da gastronomia por parte dos visitantes, a maioria das participantes afirmaram que existe o interesse. No entanto, foi identificado que, conquanto haja essa valorização, o segmento ainda é deixado em segundo plano, uma vez que o turismo em Cotijuba é predominantemente direcionado ao turismo de sol e praia, o que faz com que a gastronomia não seja um dos principais atrativos. Esses fatores fazem com que ocorra uma invisibilidade da culinária local nas dinâmicas turísticas presentes na ilha.

Entre os desafios enfrentados, os entraves mais significativos são as deficitárias infraestruturas básica e turística. Esse processo ocorre em razão das precárias condições em que as vias da ilha se encontram – esburacadas, com lama, sem qualquer acessibilidade, sinalização ou segurança. Tais condições, pois, dificultam o acesso e o deslocamento de moradores, empreendedores e turistas dentro da ilha, além de impactar diretamente as logísticas de escoamento e/ou distribuição dos insumos entre os empreendimentos, desde a parte central até as áreas mais afastadas da ilha (Quadro 2).

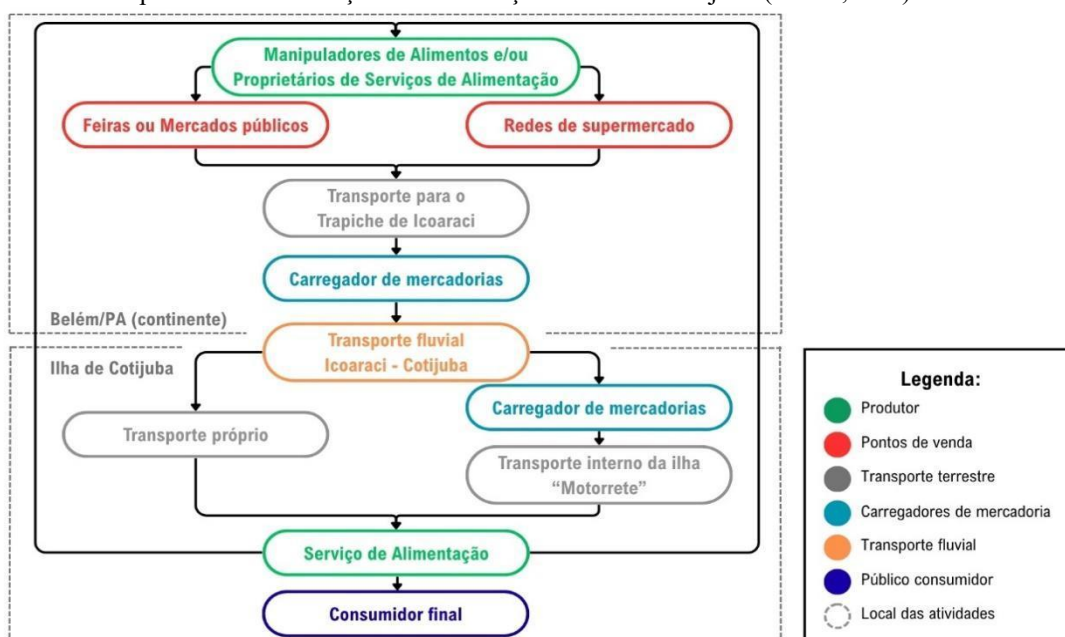
Quadro 2 – Desafios para a comercialização dos potenciais gastronômicos da Ilha de Cotijuba (Belém, Pará)

Desafios	Descrição
Múltipla logística	A cadeia produtiva necessita de diversos atores, o que pode acarretar na complexidade, riscos e/ou falhas durante o transporte dos alimentos.
Custo com transporte	Todas as etapas necessitam de transporte, o que gera custos adicionais e encarecem o valor final dos produtos para os empreendedores.
Perda na qualidade do produto	O transporte e a múltipla manipulação acarretam na perda da qualidade ou desperdício dos alimentos frescos.
Dependência de intermediários	Os empreendedores dependem da disponibilidade, custo e confiabilidade dos carregadores, fatores que geram o aumento dos preços.
Falta de infraestrutura viária	As precárias condições estruturais das vias vicinais da ilha dificultam o deslocamento não só das mercadorias, mas também dos moradores, dos empreendedores e dos visitantes.

Fonte: Pesquisa de campo (2025).

Diante dos dados, esquematizou-se uma cadeia produtiva dos serviços de alimentação em Cotijuba entre os agentes e os espaços em torno dos insumos adquiridos no continente e transportados à ilha (Figura 2). A partir da representação gráfica, evidencia-se que as mercadorias passam por diferentes mãos e modais de transporte, o que influencia diretamente os altos preços de mercadorias, a exemplo dos ingredientes que precisam ser adquiridos e transportados até os serviços de alimentação de Cotijuba. Além de afetar os valores, os pratos se tornam alvo de reclamação por parte dos clientes (visitantes), o que se configura como mais um desafio para dinamização do turismo gastronômico na ilha.

Figura 2 – Cadeia produtiva dos serviços de alimentação da Ilha de Cotijuba (Belém, Pará)



Fonte: Pesquisa de campo (2025).

A infraestrutura (viária, hidroviária, comunicação, transporte, segurança etc.) é um dos elementos basilares para uma destinação turística, à vista disso, as localidades receptoras de fluxos turísticos precisam atender adequadamente às demandas mínimas dessa atividade (Gomes; Marcusso, 2022). No entanto, de acordo com a pesquisa de Gomes e Marcusso (2022, p. 2), nos locais que são utilizados para atividades turísticas, comumente, são instalados “[...] equipamentos e serviços para o seu funcionamento, contudo o planejamento e a gestão são, geralmente, ineficientes e a infraestrutura municipal ínfima”. Em face do exposto, verificou-se a ocorrência dessa problemática na administração de Cotijuba, refletida na precária infraestrutura da ilha. Tais apontamentos deixam claro a necessidade da implementação de políticas públicas que fortaleçam e ampliem o protagonismo da gastronomia no cenário turístico da ilha, tendo em vista a capacidade de fortalecimento dos vínculos culturais e da promoção da soberania alimentar.

### **Considerações Finais**

Diante do objetivo desta pesquisa, identificou-se as potencialidades gastronômicas da Ilha de Cotijuba, a partir dos ingredientes, matérias-primas e formas de uso e consumo. Inicialmente, observou-se que a culinária local possui uma forte ligação com os modos de vida ribeirinhos característicos da Amazônia, onde são utilizados, principalmente, insumos oriundos da pesca artesanal, da agricultura familiar e do cultivo doméstico. Desse modo, alimentos como os pescados, as frutas, as raízes, as ervas, entre outros, ainda são manipulados e preparados por técnicas tradicionais, a exemplo do grelhado, da cocção úmida, da fermentação, da torrefação, além do consumo *in natura*. Modos que são transmitidos por uma herança indígena, com práticas alimentares baseadas em aspectos históricos e culturais, configurando-as como expressão de identidade e de pertencimento do território.

Acerca dos sabores turísticos da ilha, identificou-se a utilização criativa dos insumos característicos da região amazônica, bem como o diálogo entre o conhecimento tradicional e a aplicação de técnicas convencionais na elaboração dos pratos. Dessa forma, por meio das entradas, são explorados petiscos à base de insumos regionais. Os pratos principais apresentam, por vezes, releituras de preparações clássicas ou autorais. Outrossim, em relação às sobremesas, são realizadas combinações de ingredientes característicos da região com toques afetivos e inovadores. Essas elaborações, assim como as demais identificadas por esta pesquisa, reforçam o potencial turístico-gastronômico da ilha.



À vista dos desafios identificados, fica clara a necessidade de valorização da culinária local de Cotijuba, tanto como um patrimônio cultural quanto uma forma de dinamização econômica. A culinária ribeirinha, construída por meio dos saberes tradicionais e do uso e consumo de insumos amazônicos, é caracterizada não somente como uma forma de sustento para os empreendedores da ilha, mas também como um elemento central para a identidade cultural, o que propicia a atividade turística. Ademais, promover o reconhecimento e a valorização da gastronomia de Cotijuba, especialmente no âmbito do turismo gastronômico, é contribuir para a preservação de tradições culinárias, bem como para a consolidação da ilha na rota de um turismo gastronômico na região amazônica.

### **Referências:**

AKKAS, H.; MEYDAN, C. H. Sampling methods in qualitative sampling in multicultural settings. *In: ELHAMI, A.; ROSHAN, A.; CHANDAN, H. (org.). Principles of conducting qualitative research in multicultural settings*. Pennsylvania: IGI Global, 2024. p. 33-55.

ABRITTA, L. A. X. *et al.* AMAZONIDADES: heranças dos povos originários do bioma Amazônia para a construção de uma gastronomia contemporânea. **Revista de Gastronomia**, Juiz de Fora, v. 3, n. 2, p. 1-17, 2024.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 175-194, 2015.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Patrimônio alimentar, patrimônio turístico: potencialidades regionais a partir do reconhecimento formal de saberes e produtos alimentícios. **Revista Memórias em Rede**, Pelotas, v. 15, n. 28, p. 245-274, 2023.

GOMES, C. C.; MARCUSSO, E. F. Turismo e territorialidade: o território da cerveja da região serrana do Rio de Janeiro como vetor da governança e do desenvolvimento local. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 16, p. 1-17, 2022.

**Fonte(s) de financiamento/apoio:** Trabalho sem financiamento/apoio.

**Conflito de interesses:** Não há conflito de interesse a declarar.