



RELATO DA FEIRA DA GLÓRIA: GASTRONOMIA COMO AGENTE DE TRANSFORMAÇÕES URBANAS E SOCIAIS

Autoras: Cassandra Dalle Mulle Santos (Universidade Federal do Rio de Janeiro; cassandra.gastronomia@nutricao.ufrj.br); Júlia Gouveia de Melo do Rego Monteiro (Universidade Federal do Rio de Janeiro; juliamonteiro.gastronomia@nutricao.ufrj.br).

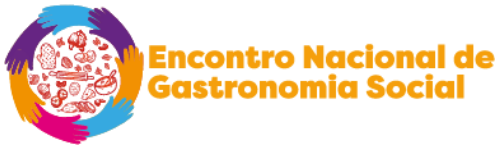
RESUMO EXPANDIDO: Resultado de pesquisa

Introdução

As feiras livres fazem parte do cotidiano brasileiro e se consolidaram como espaços de encontro, troca e diversidade cultural. Mais do que locais de abastecimento, elas reúnem produtores, comerciantes e consumidores em uma dinâmica que combina economia popular, convivência comunitária e preservação de tradições alimentares. Nessas ruas e praças transformadas em mercados a céu aberto, o alimento cumpre múltiplos papéis: alimenta, gera renda, transmite saberes e cria oportunidades de trabalho (Marfetan, 2025). Nesse sentido, as feiras materializam práticas ligadas à Gastronomia Social, que pode ser entendida como “o uso do alimento como uma possibilidade de melhoria de vida das pessoas, tanto no ato de comer, como trabalhar, viver daquele ofício, profissionalizar jovens” segundo Selene Penaforte, superintendente da Escola de Gastronomia Social Ives Dia Branco (Gastronomia Social, 2019).

Entre as muitas feiras que integram esse cenário na cidade do Rio de Janeiro, a Feira da Glória destaca-se como uma das mais tradicionais, sendo uma expressão cultural da cidade. Considerada uma das maiores feiras de rua da capital fluminense, ela ocorre todos os domingos das 9 às 19 horas no Bairro da Glória, e ao longo dos anos tornou-se uma das grandes tradições culturais da cidade. Ela se localiza e se estende pela Avenida Augusto Severo, em frente à estação de metrô da Glória, tornando-se um ponto de fácil acesso para os habitantes locais e para os turistas. Diversos produtos são comercializados no espaço, como roupas, artesanato, comidas, entre outros. Além disso, também é possível encontrar outras atividades culturais como rodas de samba e apresentações artísticas.

Sua trajetória remonta ao início do século XX, quando surgiu como alternativa ao antigo Mercado da Glória e se consolidou como ponto de abastecimento popular (França e Resende, 2010; Serra, 2024; Santos, 2025). Desde então, a feira expandiu seu escopo e, sem



perder suas raízes, incorporou novas práticas e expressões culturais. Ao lado das tradicionais barracas de frutas, verduras e produtos da lavoura, hoje convivem opções de culinária regional, pratos internacionais, gastronomia vegana e até propostas de fusão, refletindo a diversidade cultural do Rio de Janeiro. Essa mistura de tradição e inovação contribuiu para transformar a feira em um espaço que vai além do comércio, funcionando também como palco de convivência, lazer e turismo urbano. Sua localização estratégica reforça sua vitalidade, atraindo tanto moradores quanto visitantes em busca de experiências autênticas que unem comida, música e sociabilidade.

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo compreender de que maneira as práticas gastronômicas presentes na feira da Glória refletem e, ao mesmo tempo, influenciam as transformações do território. Busca-se ainda ressaltar sua importância como espaço de convivência, identidade cultural e inclusão social.

Métodos/Metodologia

A pesquisa adota uma abordagem qualitativa, com caráter exploratório e descritivo. Para o levantamento de informações, foram consultadas diferentes fontes documentais, incluindo artigos científicos, teses, dissertações, reportagens jornalísticas, registros audiovisuais e publicações em mídias digitais (Youtube, Instagram, Tiktok) sobre a Feira da Glória. Mais de 50 fontes documentais foram encontradas, mas devido à limitação de caracteres desse resumo, apresenta-se ao fim do documento somente as mais utilizadas. Além da pesquisa bibliográfica e documental, realizaram-se visitas de campo durante o mês de agosto de 2025 com observação, a fim de compreender a dinâmica social da feira, mapear os tipos de negócios gastronômicos presentes e registrar práticas culturais associadas ao evento. As observações foram complementadas com registros fotográficos e anotações de campo. O processo de análise envolveu a sistematização dos dados coletados, buscando evidenciar as transformações culturais e territoriais relacionadas à feira. Em relação ao mapeamento dos negócios gastronômicos, os dados apresentados neste resumo se referem à Feira Gastronômica da Glória, que se localiza na Praça Paris. Os empreendimentos gastronômicos localizados nos outros espaços da Feira também foram mapeados durante o tempo da pesquisa, mas os resultados não farão parte deste resumo. A categorização dos empreendimentos foi definida



pelas autoras e realizada de modo visual, a partir da leitura dos cardápios e *banners* expostos nas bancas. Por fim, utilizou-se o Gemini na redação e revisão deste trabalho e também na pesquisa de outros materiais bibliográficos.

Resultados/Discussão

Não se sabe ao certo as origens da Feira da Glória, mas ocorre um certo consenso de que ela aconteça há mais de 100 anos. Sabe-se que na região existia o antigo Mercado da Glória, que operou de 1858 a 1903 na Rua do Russel. Com a demolição desse mercado em 1903, houve a necessidade de um espaço de comércio popular, surgindo a feira livre na Avenida Augusto Severo (França e Resende, 2010; Serra, 2024; Marfetan, 2025).

A feira foi crescendo ao longo dos anos e se transformando. No início, a mesma era voltada para o comércio de produtos da pequena lavoura e hortifruti, e nos anos 80, passa por uma transformação, tornando-se referência gastronômica (Santos, 2025). Essa mudança foi fundamental para sua identidade atual, expandindo sua função de fornecimento de produtos básicos para a de um espaço de lazer, encontro e consumo cultural, o que se reflete em sua popularidade contemporânea.

Nos últimos anos, o bairro da Glória vem passando por um intenso processo de transformação, impulsionado por grandes investimentos privados e iniciativas de revitalização urbana. A requalificação de espaços históricos, como o Hotel Glória, somada à localização estratégica entre o Centro e a Zona Sul, tem atraído novos empreendimentos e ampliando a visibilidade da região. Esse movimento também alcança a tradicional Feira da Glória, que, embora mantenha seu papel como patrimônio cultural e espaço de sociabilidade, vem se reinventando: a oferta de produtos se diversificou, atraindo um público mais amplo, ao mesmo tempo em que elementos da chamada “gourmetização” passaram a compor o cenário (Santos, 2025). O entorno acompanha essa dinâmica — em 2022, a Prefeitura lançou o projeto Dias de Glória, com obras de requalificação de praças, ruas e monumentos históricos, em diálogo com a comunidade local (Marfetan, 2025). Junto a iniciativas como a restauração da Villa Aymoré, ocupada por projetos culturais e artísticos, essas mudanças mostram como a feira não apenas foi impactada pela valorização do bairro, mas também contribuiu para ressignificar o espaço urbano, tornando-se peça central na nova configuração do território.

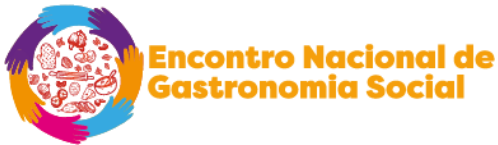


A Avenida Augusto Severo se divide em 3 pistas, divididas por canteiros. Na pista bem à direita da Avenida Augusto Severo encontra-se a Feira Livre composta principalmente por hortifrutigranjeiros, como pescados, frutas, vegetais, queijos, manteigas, entre outros. Já na praça Edson Cortes e no canteiro central entre a pista da direita e do meio, encontrava-se o principal comércio de barracas que vendiam refeições e lanches, a Feira Gastronômica. Essas barracas, devido ao aumento de público e ocupação da pista do meio da Avenida, foram desde julho de 2025 deslocados para a Praça Paris. Com o reordenamento das barracas da feira gastronômica, neste espaço ficaram ainda alguns food trucks de lanches e refeições. Mesmo com essa nova configuração, ainda existem barracas de comida que não foram movidas para a Praça Paris e estão indicadas pela região verde na Figura 1. Além disso, na região azul, temos o espaço onde ocorre a Gloriosa Roda de Samba. Nesse último espaço, também é possível encontrar barracas e comércio de comida e bebidas.

Como dito anteriormente, a Feira possui uma grande diversidade de produtos gastronômicos. As opções oferecidas são muito variadas, estando presentes barracas que comercializam bebidas, comidas, ou ambos. Além do mais, múltiplas cozinhas estão presentes, desde pratos típicos brasileiros das mais diversas regiões até pratos das culinárias de diferentes países. Esse *pout-pourri* de cardápios oferece uma experiência gastronômica potente, sendo possível ter contato com múltiplas culturas alimentares em um mesmo lugar.

Na Praça Paris encontra-se a maior parte das bancas que produzem comida na Feira Gastronômica da Glória. No mês de agosto de 2025 foi possível mapear aproximadamente 100 empreendimentos acontecendo neste local. Os produtos comercializados são os mais variados, sendo que 82% das barracas vendem comida e 20% vendem bebidas. Em relação às nacionalidades das comidas comercializadas, 24% são de comidas regionais brasileiras e 25% de comidas típicas de outros países. Entre as comidas de outros países, as latino-americanas são as que se apresentam em maior número (Peru, Colômbia, Venezuela, Chile, Argentina, México). E entre as comidas regionais brasileiras a principal culinária advém do Nordeste, seguido da região Norte, Pará e Minas Gerais.

As imigrações são um fenômeno social contemporâneo que também encontra-se refletido no microcosmo da Feira. As barracas da Lateefat, do Harry Quispe e da Ana Marina Farias, as quais oferecem comida Nigeriana, Peruana e Chilena, respectivamente, são ponto de encontro das pessoas imigrantes desses países (Passos, 2025). Este é um espaço



importante para essas comunidades já que possibilita que elas preservem as suas culturas alimentares e possam desenvolver relações sociais com seus conterrâneos (Passos, 2025).

Muitas barracas (24%) vendem comidas categorizadas como fast food: pizza, hambúrguer, sanduíches, batata frita, petisco, comida de boteco, pastel, espetinho. Além do mais, é possível encontrar negócios que vendem exclusivamente doces, sendo 10% do total. Seguindo as tendências contemporâneas, produtos veganos e vegetarianos são encontrados ao longo de toda a feira, tendo 2 barracas que vendem somente produtos veganos. Por fim, em relação às bebidas, comercializa-se principalmente cerveja, além de drinks variados, michelada (cerveja e especiarias), garrafas de cachaça e hidromel, mate, chá e limonada.

Devido a grande popularidade da Feira Gastronômica, algumas barracas se destacam. Uma delas é a Cozinha da Latifa, que produz pratos nigerianos. A refugiada nigeriana Lateefat Hassan, tem como carro-chefe o arroz jollof com banana da terra e camarão. O Ceviche do Harry também é muito famoso entre os visitantes. E na barraca Comida Chévere RJ, temos as famosas arepas, tequeños e torta Tres Leches. A culinária nacional é igualmente bem representada, com clássicos como feijoada, bolinho de bacalhau, vatapá paraense e baião de dois. Outros destaques são o Torresmo do Sargon, Risoto do Seu Zé e o Acarajé da Jó. Além dos pratos principais, a feira tem muitos petiscos, como os espetinhos, açaí, chá mate e as caipirinhas geladas.

Este relato corresponde a uma fotografia de agosto de 2025, mas a Feira da Glória é um espaço vivo e em constante mudança. Entre uma visita e outra, não apenas os cardápios e os empreendimentos se transformam, mas também a própria organização das barracas, que se reconfigura conforme as dinâmicas do território e as demandas do público.

Outro destaque interessante é uma barraca de pastel no estilo *“monte o seu pastel”*. Diferente da tradicional combinação de pastel com caldo de cana — tão comum nas feiras livres —, essa proposta aposta na diversidade de recheios e em um cardápio mais elaborado. Entre as opções oferecidas para montar o recheio do pastel estão rúcula, ricota com espinafre, carne de casca de banana, brócolis, lombo canadense e cream cheese, entre outros ingredientes que fogem do repertório clássico. Trata-se, portanto, de uma releitura que se distancia da barraca tradicional de pastel, evidenciando como a Feira da Glória também abriga experimentações e novas tendências gastronômicas, sem romper com as referências populares que a caracterizam. Ao mesmo tempo, na área das barracas tradicionais ainda é



possível encontrar o pastel com caldo de cana e a tapioca, experiências distintas que coexistem no mesmo espaço e revelam a pluralidade gastronômica da feira.

A valorização da Feira da Glória e de seu entorno estimulou tanto a consolidação de negócios fixos no bairro quanto um processo mais amplo de reconfiguração urbana. Empreendimentos convencionais, como a John's Cheesecake e a Brava Doceria, souberam aproveitar o fluxo intenso de visitantes e a visibilidade gerada pelo evento dominical, tornando-se referências gastronômicas que ampliam a experiência dos frequentadores para além da feira (Muniz, 2024). Esse dinamismo, contudo, não se limita aos domingos: reverbera no cotidiano do bairro, articulando-se à especulação imobiliária e aos investimentos em revitalização urbana. Nesse processo, a feira não apenas gera movimento, visibilidade e atrai novos públicos, mas também se transforma em diálogo com o território, adaptando-se às mudanças e reafirmando seu papel como motor de valorização simbólica, cultural e econômica da região.

Ao mesmo tempo, esse processo não está isento de contradições. O fortalecimento da feira e a crescente valorização de seu entorno trazem consigo riscos de gentrificação, com a elevação dos custos de vida e a possível exclusão de moradores e frequentadores tradicionais (Serra, 2025). Assim, a Feira da Glória se revela como um espaço ambivalente: enquanto promove encontros, preserva práticas culturais e fortalece vínculos comunitários, também pode ser apropriada por narrativas de requalificação que ameaçam a própria diversidade que a caracteriza.

Diferente de muitas feiras livres, que têm como principal função a preservação da cultura alimentar e das tradições locais (Souza, 2014), a Feira da Glória apresenta uma dinâmica própria. Nela, a gastronomia e as expressões culturais não apenas reafirmam identidades já existentes, mas também atuam como instrumentos de transformação do território em seu conjunto. Ao mesmo tempo em que valoriza práticas culinárias tradicionais, a feira projeta novas formas de ocupação e uso do espaço urbano, redefinindo a imagem do bairro e fortalecendo sua centralidade cultural na cidade. Nesse sentido, distingue-se de outras feiras tradicionais do Rio de Janeiro: a Feira de São Cristóvão, voltada à preservação da cultura nordestina; a Feira do Lavradio, que se consolidou como polo turístico de antiguidades e artesanato; ou as feiras livres de bairro, marcadas pela função utilitária do abastecimento popular. A Feira da Glória, por sua vez, articula múltiplas dimensões — preserva tradições, acolhe novas práticas gastronômicas e se afirma como catalisadora de



transformações urbanas e sociais, tornando-se não apenas um espaço de memória, mas um agente ativo de ressignificação territorial.

Mais do que um espaço de abastecimento, a Feira da Glória consolidou-se como um lugar de permanência e vivência. Diferentemente das feiras tradicionais, em que os alimentos são adquiridos para serem consumidos em outro local, na Glória o ato de comer e beber se converte em experiência de lazer: muitas pessoas passam o dia inteiro circulando pelas barracas, encontrando amigos, participando de rodas de samba ou apenas desfrutando do ambiente. Esse prolongamento da estadia ressignifica o território, reforçando sua centralidade como espaço de convivência e contribuindo para o dinamismo cultural e econômico do bairro.

Outro elemento que diferencia a Feira da Glória é a heterogeneidade do público que a frequenta. Ali se encontram, lado a lado, moradores da Glória e de bairros vizinhos, turistas nacionais e estrangeiros, e comunidades imigrantes que encontram no espaço uma oportunidade de expressão cultural e econômica (Marfetan, 2025). Ao mesmo tempo, a feira atrai um público interessado em experiências de lazer, como a música ao vivo, a sociabilidade nos bares do entorno, realização de comemorações nos jardins da praça Paris e a possibilidade de circular em um ambiente vibrante. Essa pluralidade não apenas garante a vitalidade do evento, mas também cria um espaço de trocas interculturais e intergeracionais, onde diferentes modos de vida se cruzam em torno da gastronomia.

Por fim, a Feira da Glória adquiriu uma dimensão simbólica que a projeta além de sua função imediata. Ela se consolidou como um cartão-postal gastronômico-cultural do Rio de Janeiro contemporâneo, incorporando-se à identidade da cidade como um espaço que combina tradição e inovação. Mais do que um ponto de encontro dominical, tornou-se parte do imaginário coletivo carioca, sendo celebrada tanto em publicações turísticas quanto em narrativas de moradores que a reconhecem como parte de sua rotina e pertencimento. Nesse sentido, a feira opera como uma “marca territorial”, capaz de comunicar valores de diversidade, convivência e transformação que extrapolam seus limites físicos e reverberam na percepção do bairro e da cidade.

Considerações Finais

A análise da Feira da Glória permite compreender como a Gastronomia se configura como prática social, cultural e econômica que ultrapassa a função do abastecimento



alimentar. A feira articula múltiplas dimensões: é espaço de sociabilidade, de preservação e reinvenção de tradições, de inclusão de grupos imigrantes e de afirmação da diversidade cultural que caracteriza o Rio de Janeiro. Nesse sentido, confirma-se o objetivo deste trabalho de demonstrar como a Gastronomia, ao mesmo tempo em que reflete a identidade de um território, também atua como vetor de transformação urbana e social.

A trajetória da Feira da Glória revela um processo de constante reinvenção. De um espaço inicialmente voltado ao comércio da pequena lavoura, ela se transformou em um polo gastronômico-cultural de relevância metropolitana, consolidando-se como patrimônio imaterial e como um dos símbolos da vida carioca. Ao abrigar expressões culturais diversas — da roda de samba à culinária internacional —, a feira tornou-se lugar de encontros intergeracionais e interculturais, onde a comida desempenha o papel de mediação social, aproximando diferentes públicos e fortalecendo laços comunitários. Além disso, também é um espaço de inclusão social, já que gera renda para os mais diversos comerciantes, desenvolve o comércio local, e promove a cultura de rua.

Essa vitalidade, contudo, não pode ser desvinculada das tensões que a cercam. A valorização do bairro e a crescente especulação imobiliária revelam como a feira também participa de disputas pelo espaço urbano, ora como elemento de resistência das práticas populares, ora como marca utilizada em narrativas de requalificação e promoção imobiliária. O desafio, portanto, é garantir que esse processo não comprometa a acessibilidade e o caráter plural da feira, assegurando que ela siga cumprindo seu papel de espaço democrático e inclusivo.

Por fim, a Feira da Glória nos mostra como a Gastronomia Social pode se materializar de maneira concreta no espaço urbano. Ela não apenas preserva memórias alimentares, mas também gera renda, acolhe imigrantes, promove convivência e ressignifica territórios. Ao mesmo tempo, carrega a ambivalência dos processos de gentrificação, que podem ameaçar a permanência dos públicos tradicionais enquanto ampliam sua visibilidade e valorização cultural. Por outro lado, é justamente na experiência de lazer e permanência — quando comer, beber, ouvir música e encontrar amigos se tornam parte de um mesmo ritual — que a feira demonstra seu caráter plural, democrático e inclusivo. Sua força simbólica e prática reafirma a importância de reconhecer e valorizar esses espaços como patrimônios vivos da cidade. Mais do que um mercado a céu aberto, a feira é uma metáfora da própria dinâmica do



Rio: diversa, em movimento, tensionada por contradições, mas capaz de transformar encontros cotidianos em experiências coletivas de pertencimento e identidade.

Diante disso, abrem-se amplas avenidas para estudos futuros que aprofundem dimensões etnográficas, os impactos da urbanização e da gentrificação, as dinâmicas da ordem pública, a presença e integração de imigrantes, entre outras abordagens, que permitam compreender a Feira da Glória não apenas como objeto, mas como ponto de partida para um debate mais amplo sobre gastronomia, cidade, cultura e pertencimento.

Referências:

CMRJ. Câmara Municipal do Rio de Janeiro. Agora é lei: roda de samba do bairro da Glória é declarada Patrimônio Cultural do Rio. 29 de abril de 2024. Disponível em: <https://www.camara.rio/comunicacao/noticias/2114-agora-e-lei-roda-de-samba-do-bairro-da-gloria-e-declarada-patrimonio-cultural-do-rio>. Acesso em: 20 ago. 2025.

FARIAS, Walter. Feira Livre da Glória é reconhecida como patrimônio histórico cultural e imaterial do Rio. 9 de julho de 2025. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rio/noticia/2025/07/09/feira-livre-da-gloria-e-reconhecida-como-patrimonio-historico-cultural-e-imaterial-do-rio.ghtml>. Acesso em: 20 ago. 2025.

FRANÇA, Carolina Rebouças; REZENDE, Vera F. O desaparecimento do Mercado Municipal Praça XV, fator na formação do espaço público da Cidade do Rio de Janeiro. In: Anais do I Encontro Nacional da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Rio de Janeiro, dezembro de 2010.

GASTRONOMIA SOCIAL. O Povo online, Fortaleza, 2019. Editorial. Disponível em: <https://especiais.opovo.com.br/gastronomiasocial>. Acesso em: 20 ago. 2025.

MARFETAN, Taiany Braga. **Feiras Livres e Cidade: Experiências Urbanas Contemporâneas na cidade do Rio de Janeiro**. Orientadora: Sandra Maria Correa de Sá Carneiro. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2025.

MUNIZ, Caio. Desbravando a gastronomia da Feira da Glória. You Tube, 15 de outubro de 2024. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=jLIQfxeJiqo>. Acesso em: 20 ago. 2025.



SANTOS, Kelen Gladson Ferreira dos. **Da tradição ao viral: o impacto das redes sociais na transformação da Feira da Glória em ponto turístico do Rio.** Orientador: Antonino Condorelli. Trabalho de Conclusão de Curso - Jornalismo. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2025.

SERRA, Victor. Feira da Glória: a sensação do momento durante as férias no Rio. 2 de agosto de 2024. Disponível em: <https://diariodorio.com/feira-da-gloria-a-sensacao-do-momento-durante-as-ferias-no-rio/>. Acesso em: 20 ago. 2025.

SERRA, Victor. Vale o Hype? Glória vive valorização de até 40%; preços altos e aglomerações desagradam moradores antigos. 12 de maio de 2025. Disponível em: <https://diariodorio.com/vale-o-hype-gloria-vive-valorizacao-de-ate-40-precos-altos-e-aglomeracao-desagradam-moradores-antigos/>. Acesso em: 20 ago. 2025.

SOUZA, Dalyson Henriques Barros de; DANTAS, José Carlos; Matias, Carlos Souza; OLIVEIRA, Thyago Barbosa de; MOREIRA, Emilia. **Feira Livre e Cultura Popular: Espaço de Resistência ou de Subalternidade?** In: Anais do VII Congresso Brasileiro de Geógrafos, Vitória, agosto de 2014.

Palavras-chave: Feira da Glória; Gastronomia Social; espaço urbano