O PRATINHO CEARENSE COMO PATRIMÔNIO ALIMENTAR

VIANA, Jakson
Pós-graduado em Cozinha Brasileira no Centro Universitário Senac São Paulo
jackvianasilva@gmail.com

FELICIANO, Paula de Oliveira
Professora no Centro Universitário Senac São Paulo
paula.ofeliciano@sp.senac.br

A gastronomia brasileira caracteriza-se por múltiplas tradições, territorialidades e práticas alimentares que refletem a diversidade cultural do país. No Ceará, a culinária popular desempenha papel central na construção da identidade regional, especialmente por meio de preparações que articulam memória, sociabilidade e pertencimento (Gonçalves, 2017; Costa *et al.*, 2018). Dentre essas expressões, destaca-se o Pratinho cearense (figura 1), uma produção culinária que reúne diferentes preparações que são servidas tradicionalmente em um pequeno prato fundo de plástico, sendo tradicionalmente comercializado em festas juninas, feiras, praças, eventos comunitários ou comercializado pelas calçadas dos bairros.

Figura 1 – Pratinho cearense sendo servido em contexto festivo.



Fonte: Secretaria de cultura – Governo do Estado do Ceará, 2023.

Compreender as fronteiras que definem os patrimônios alimentares têm sido motivações de diversos estudos por autores tais como Contreras e Gracia (2011), Patrícia de Morais (2011),

Mattes *et al.* (2022), Feliciano (2024) e Ferro *et al.* (2025). Há consenso de que os patrimônios alimentares são elos culturais que representam um conjunto de elementos, práticas e modos de vida relativos à alimentação. Contemplam desde os alimentos como recursos naturais e cultivo, como ingredientes, receitas e produtos alimentares, além de usos culinários, gestos e espaços associados à toda essa ampla aprendizagem individual e coletiva sobre o meio social, ambiental e econômico das sociedades (Contreras; Gracia, 2011).

Segundo Ribeiro (2024, p.11-12), o Pratinho cearense é uma comida de rua local de Fortaleza. A sua dissertação de mestrado sobre o tema aborda que há composições variadas nessa formulação, podendo incluir "baião de dois, arroz branco, macarrão, paçoca, carne de sol, frango desfiado, vatapá, creme de galinha, salada de batata e acompanhamentos diversos". Originalmente associado ao contexto junino, o Pratinho expandiu-se para o cotidiano urbano, tornando-se presença constante em praças, feiras, mercados e barracas de rua (Barbosa, 2020). Essa circulação contínua reforça sua importância enquanto prática alimentar viva e dinâmica.

Nos últimos anos, sua importância reside não apenas na variedade gastronômica que o compõe, mas também no modo como ativa relações comunitárias, fomenta a economia popular e materializa a cultura alimentar cearense (Secretaria de cultura – Governo do estado do Ceará, 2023; 2025). Assim, compreendê-lo enquanto patrimônio alimentar permite aprofundar sua relevância simbólica, histórica e socioeconômica. Este estudo tem como objetivo, portanto, abordar o Pratinho cearense como patrimônio alimentar, descrevendo-o sob a ótica de contextos de valor dos patrimônios alimentares (UNESCO, 1982; Müller, 2012; Long, 2018 *apud* Feliciano *et al*., 2024, p.4):

I – O saber fazer: o Pratinho é construído sem receitas fixas, articulando heranças indígenas, africanas e sertanejas. Trata-se de um conhecimento majoritariamente empírico, transmitido no ambiente doméstico e levado à rua (Barbosa, 2020; Ribeiro, 2024);

II – O território: O Pratinho está profundamente ligado ao território urbano de Fortaleza, marcado pela confluência de sertão, serra e litoral. Essa diversidade geográfica e cultural se reflete diretamente na composição do prato. Praças e calçadas funcionam como espaços de sociabilidade alimentar, revelando transformações urbanas e modos populares de ocupação do espaço público (Laudenir, 2019; Barbosa, 2020; Ribeiro, 2024);

II – A produção e o consumo dos alimentos: utiliza-se matérias-primas regionais simples, adquiridas em mercados locais e feiras; não há fórmula rígida, mas uma combinação múltipla de produções culinárias num mesmo recipiente. O preparo mobiliza técnicas domésticas, instrumentos básicos e trabalho familiar ou individual. O consumo ocorre como refeição cotidiana ou festiva (Laudenir, 2019; Barbosa, 2020; Ribeiro, 2024; Secretaria de cultura – Governo do Estado do Ceará, 2023; 2025);

IV – Aprendizado e transmissão dos saberes: Os saberes do Pratinho são transmitidos de forma intergeracional. Envolvem não apenas técnicas culinárias, mas regras culturais sobre combinações, temperos, montagem e serviço. Festividades, rotinas familiares e a prática da venda funcionam como espaços informais dessa aprendizagem e transmissão (Laudenir, 2019; Barbosa, 2020; Ribeiro, 2024; Secretaria de cultura – Governo do Estado do Ceará, 2023; 2025);

V – Tensões socioculturais: O Pratinho evidencia desigualdades sociais, de gênero e de reconhecimento cultural, apesar de sua ampla aceitação popular. O trabalho das vendedoras é frequentemente invisibilizado e precarizado, além de expressar relações de poder que marginalizam a comida de rua frente à gastronomia formal. Também surgem tensões relacionadas à sustentabilidade pelo uso de descartáveis (Barbosa, 2020; Ribeiro, 2024);

VI – Cultura alimentar e desenvolvimento social: O Pratinho insere-se no eixo do desenvolvimento social ao articular cultura alimentar, geração de renda e economia informal urbana (Laudenir, 2019; Barbosa, 2025; Ribeiro, 2024; Secretaria de cultura – Governo do Estado do Ceará, 2023; 2025).

Essa cadeia funciona majoritariamente de forma informal, mas possui grande relevância econômica por: movimentar produtos básicos como feijão, arroz, carne de sol, frango e macaxeira; gerar renda para trabalhadores autônomos; fortalecer mercados e feiras urbanas; ativar a economia durante festejos juninos e eventos culturais. Dessa forma, o Pratinho atua não apenas como símbolo cultural, mas também como mecanismo de sustento econômico e fortalecimento da economia popular (Laudenir, 2019; Barbosa, 2025; Ribeiro, 2024).

Em Fortaleza e em cidades do interior, sua presença tornou-se tão marcante que movimenta eventos turísticos como o São João de Maracanaú (que em 2025 registrou mais de

170 mil pessoas em um dos 23 dias de realização), protagoniza o festival gastronômico Festival do Pratinho em Fortaleza (reunindo 10 mil pessoas nas últimas 3 edições) que promove um fluxo de público que evidencia a centralidade da comidana sociabilidade e na economia local, o impacto sobre cadeias produtivas relacionadas à alimentação, turismo e serviços. Tais eventos passaram a celebrar a tradição, reunindo preparações variadas e reforçando a identidade cultural local e geração de renda (Barbosa, 2020; Secretaria de cultura – Governo do Estado do Ceará, 2023; 2025; Herculino, 2025).

Compreender o Pratinho cearense enquanto patrimônio alimentar implica reconhecer que a alimentação constitui um campo privilegiado de expressão cultural, no qual se articulam saberes, práticas e valores transmitidos socialmente (Ribeiro, 2024). Nesse sentido, uma possível patrimonialização do Pratinho poderia contribuir para tornar visíveis tais práticas frequentemente associadas à informalidade e à economia popular, reafirmando sua legitimidade cultural e social no cenário gastronômico cearense.

Palavras-chave: Pratinho cearense; patrimônio alimentar; identidade regional.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Francisco. Conheça o “pratinho”, comida típica cearense que é destaque além do período junino. **Brasil de Fato**, Ceará**,** Bem Viver - Cultura. 25/06/2020. Disponível em: https://www.brasildefato.com.br/2020/06/25/conheca-o-pratinho-comida-tipica-cearense- que-e-destaque-alem-do-periodo-junino/. Acesso em: 09 jan. 26

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução: Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA, Eveline A. *et al.* (Orgs). **Fortaleza da Gastronomia de rua**. Fortaleza: Centro Cultural Grande Bom Jardim, 2018. Disponível em: http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/42128 . Acesso em: 09 jan. 26

FELICIANO, Paula de Oliveira. **Produtos de origem e patrimônio alimentar**. Série Universitária. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2024.

FELICIANO, Paula de Oliveira. GRIMONI, Guilherme Ryuichi Yamada. SOUZA, Rodolfo Kikuchi. Conhecer o passado, combinar o presente e refletir sobre o futuro: patrimônio alimentar e gastronomia, um relato de experiência in ANAIS DO CONGRESSO INTERNACIONAL DE PATRIMÔNIO CULTURAL E SUSTENTABILIDADE - CIPCS.

Anais...Pelotas(RS) UFPel / UCPel, 2024. Disponível em: https://www.even3.com.br/anais/cipcs/884819-conhecer-o-passado-combinar- o-presente-e-refletir-sobre-o-futuro--patrimonio-alimentar-e-gastronomia-um-relato-/ . Acesso em: 09 jan.26

FERRO, Rafael Cunha; FELICIANO, Paula de Oliveira; MARTINS, Mayara Roberta. Patrimônios associados à alimentação e à gastronomia: definições conceituais e práticas institucionais. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**, *[S. l.]*, v. 17, n. 34, p. 277–304, 2025. Disponível em: https://periodicos.furg.br/rbhcs/article/view/19682. Acesso em: 6 jan. 2026.

GONÇALVES, Lêda. Culinária cearense: patrimônio e tradição renovada à mesa. **Diário do Nordeste**, 26/08/2017. Disponível em: https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/metro/culinaria-cearense-patrimonio-e-tradicao-renovada-a-mesa-1.1810672. Acesso em: 09 jan. 26.

HERCULINO, José Gabriel. São João de Maracanaú registra recorde de público com mais de 170 mil pessoas em uma única noite. **Urbnews**, 28/06/2025. Disponível em: https://urbnews.com.br/2025/06/28/sao-joao-de-maracanau-registra-recorde-publico-com-mais-de-170-mil-pessoas-em-uma-unica-noite/. Acesso em: 09 jan. 26.

LAUDENIR, Antonio. Pratinhos: uma tradição da culinária cearense disponível ao gosto de todos. **Diário do Nordeste**, Caderno Verso, 07/06/2019. Disponível em: https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/verso/pratinho-uma-tradicao-da-culinaria-cearense-disponivel-ao-gosto-de-todos-1.2108634 . Acesso em: 09 jan. 26

MATTES, Anita; DUPRAT, Mariana; GUSSO, Luana. Patrimônio gastronômico: : o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial. **Revista Confluências Culturais** , *[S. l.]*, v. 11, n. 2, p. 45–57, 2022. Disponível em: https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/1813. Acesso em: 20 fev. 2026.

PATRÍCIA DE MORAIS, Luciana. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, *[S. l.]*, v. 54, n. 1, 2011. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25749. Acesso em: 20 fev. 2026.

RIBEIRO, Izakeline de Paiva. *Pratinho:* **De renda extra à comida de rua popular em Fortaleza**. Dissertação (Mestrado em Gastronomia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2024. Disponível em: http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/79092 . Acesso em: 09 jan. 26

SECRETARIA DE CULTURA – GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ (SECULT-CE). **Festival do Pratinho: Com programação tipicamente junina, o Mercado Alimenta CE promove evento que homenageia o prato típico cearense**. 26/06/2023. Disponível em:

https://www.secult.ce.gov.br/2023/06/20/festival-do-pratinho- com-programacao-tipicamente-junina-mercado-alimentace-promove-evento-que-homenageia-o-prato-tipico-cearense/. Acesso em: 09 jan. 26

SECRETARIA DE CULTURA – GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ (SECULT-CE). **Festival do Pratinho integra programação do São João de Fortaleza**. 05/06/2025. Disponível em: https://www.secult.ce.gov.br/2025/06/05/festival-do-pratinho-integra-abertura-do-sao-joao-de-fortaleza-2025-nesta-sexta-6/. Acesso em: 09 jan. 26