

Tradição, tucupi e jambu: a riqueza da gastronomia do Pará ganha espaço nos restaurantes do Distrito Federal e encanta o público local

Isabela Berrogain

Com sabores intensos, ingredientes únicos e uma forte conexão com a Amazônia, a gastronomia paraense vem ganhando cada vez mais espaço fora do Norte. Em Brasília, pratos como tacacá, prato no tucupi e maniçoba revelam a riqueza de uma culinária marcada pela tradição, biodiversidade e mistura de influências que formam a identidade do Pará.

Nome à frente do Bistrô Paraense, Neia Maria define a gastronomia paraense como uma culinária de “identidade forte, marcada por ingredientes amazônicos, técnicas tradicionais e sabores que não se encontram em nenhum outro lugar”. Para ela, tucupi, jambu, açaí, camarão, peixes amazônicos e farinha de mandioca são ingredientes indispensáveis. “Eles representam a essência de uma cozinha que preserva suas raízes e, ao mesmo tempo, conquista novos paladares”, declara.

Para Nayron Quintela, chef do Pirá Cozinha Contemporânea Amazônica, o brasiliense se mostra curioso em relação aos pratos paraenses. “Sempre tem um amigo ou alguém próximo da região Norte que leva o pessoal da cidade para conhecer o restaurante. Eles ficam impactados com os sabores, as texturas e os cheiros”, conta o proprietário.

Morador de Brasília há 13 anos e dono do Du Pará há 11, Wady Dahás destaca que notou um aumento do interesse do público da capital, após a realização da COP30 em Belém. “Muitas pessoas que passaram pelo Pará durante o evento vêm aqui para matar a saudade”, relata o proprietário do restaurante.

MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS



No Du Pará, vatapá e maniçoba são destaque entre as opções do menu

A essência do sabor AMAZÔNICO