

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA  
SOUZA**

**ETEC BENEDITO STORANI**

**Curso Técnico em Gastronomia**

**Diogo Cardozo dos Santos**

**Felipe Prado Giaretta**

**Jefferson Gonçalves**

**Juliana Rose Salvador**

**Murilo Pereira Santiago**

**Paulo Gabriel Araújo de Souza**

**GASTRONOMIA REGIONAL - Releitura Pato no Tucupi**

**Jundiaí**

**2023**

**Diogo Cardozo dos Santos**  
**Felipe Prado Giaretta**  
**Jefferson Gonçalves**  
**Juliana Rose Salvador**  
**Murilo Pereira Santiago**  
**Paulo Gabriel Araújo de Souza**

## **GASTRONOMIA REGIONAL - Releitura Pato no Tucupi**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Gastronomia da Etec Benedito Storani, orientado pela Profa MSc Suelen Jorge de Souza Misael, como requisito parcial para obtenção do título de técnico em Gastronomia.

**JUNDIAÍ**

**2023**

## **DEDICATÓRIA**

Dedicamos este trabalho primeiramente a Deus, que nos deu paciência e capacidade para o finalizarmos.

Dedicamos também aos nossos familiares que de alguma forma nos incentivou e apoiou durante todo o processo.

Dedicamos a todo o corpo docente da Etec Benedito Storani, que nos ajudou e colaborou de alguma forma para a realização deste trabalho.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1 - Pato no Tucupi Tradicional.....</b>	<b>26</b>
<b>Figura 2 - Pato marinando .....</b>	<b>26</b>
<b>Figura 3 - Mise en Place Fundo de Tucupi .....</b>	<b>26</b>
<b>Figura 4 - Cebola Brulée .....</b>	<b>27</b>
<b>Figura 5 - Fundo de Tucupi.....</b>	<b>27</b>
<b>Figura 6 - Releitura de Pato no Tucupi .....</b>	<b>27</b>

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>13</b>
2.1	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA DO PARÁ .....	13
2.2	PATO NO TUCUPI.....	16
2.3	TUCUPI .....	16
2.4	JAMBU .....	17
<b>3</b>	<b>RESULTADO E DISCUSSÃO .....</b>	<b>18</b>
<b>4</b>	<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>21</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>23</b>

## RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo fazer uma releitura do prato típico do **Pará**, Pato no **Tucupi** utilizando técnicas da culinária contemporânea. O Pato no **Tucupi** é uma das mais famosas preparações da culinária paraense, considerada iguaria fina e sinônimo de tradicionalismo. Para essa releitura, os ingredientes tradicionais, como o tucupi, o **jambu** e a chicória do **Pará**, foram mantidos e aplicou-se técnicas modernas de cocção e preparo.

Para obter os ingredientes típicos da região, o grupo contou com a ajuda de um caminhoneiro autônomo, que fez uma parada em um mercado no **Pará** para adquiri-los. O pato foi marinado por 36 horas, cozido sob o calor úmido e seu molho resultante foi reduzido para realçar o sabor. O **Tucupi** foi transformado em um fundo de legumes e servido em forma de espuma usando uma técnica de cozinha molecular.

O **jambu** foi imerso em água fervente, salteado com manteiga de ervas e adicionado ao prato. O resultado foi um pato macio e suculento, com sabores marcantes, e o **Tucupi**, embora com sabor ácido, trouxe um toque contemporâneo à preparação. A apresentação final incluiu a redução de molho pincelada no prato, **jambu**, pedaços de pato e espuma de **Tucupi**, proporcionando uma experiência gastronômica única.

**Palavras-Chaves:** Tucupi; Pará; jambu.

## **ABSTRACT**

The present work aims to reinterpret the typical Pará dish, Pato no Tucupi using contemporary culinary techniques. Pato no Tucupi is one of the most famous preparations of Pará cuisine, considered a fine delicacy and synonymous with traditionalism. For this reinterpretation, traditional ingredients, such as tucupi, jambu and chicory from Pará, were maintained and modern cooking and preparation techniques were applied.

To obtain the region's typical ingredients, the group had the help of a self-employed truck driver, who stopped at a market in Pará to purchase them. The duck was marinated for 36 hours, cooked under moist heat and its resulting sauce reduced to enhance flavor. The Tucupi was transformed into a vegetable base and served in foam form using a molecular cuisine technique.

The jambu was immersed in boiling water, sautéed with herb butter and added to the dish. The result was a soft and juicy duck, with striking flavors, and the tucupi, although with an acidic flavor, brought a contemporary touch to the preparation. The final presentation included the reduction of sauce brushed on the dish, jambu, pieces of duck and tucupi foam, providing a unique gastronomic experience.



## 1. INTRODUÇÃO

Segundo Santos e Pascoal (2013), a cultura alimentar brasileira é formada, basicamente, pela chegada dos portugueses ao Brasil, pela revolução industrial, pela imigração de italianos, alemães, poloneses, japoneses e pelos indígenas, toda essa miscigenação resulta em uma herança cultural muito rica.

A Região Norte, por sua vez, tem como base de sua culinária os peixes e a mandioca, além dos frutos típicos, como o açaí e a castanha-do-pará, fartamente usados. O tucupi, por exemplo, é elemento típico da culinária paraense. Elaborado a partir da mandioca brava, bem como do jambu, verdura típica que possui propriedade anestésica, causa uma leve sensação de tremor na língua. O tucupi e o jambu estão presentes em duas iguarias típicas: o tacacá (prato a base de camarão) e o pato no tucupi. (BOTELHO, 2010)

Um dos principais pratos da culinária paraense, o pato no tucupi é uma das mais famosas preparações da culinária paraense, considerada iguaria fina, sinônimo de fartura e de tradicionalismo. Trata-se de um pato temperado e assado ao forno, cortado, servido imerso em tucupi fervente, com folhas de jambu. (SANTOS e PASCOAL, 2013)

Com o desenvolvimento da culinária contemporânea, a gastronomia vem sendo muito valorizada, representando a expressão culinária atual (PELLERANO, 2013). Com o objetivo de satisfazer os degustadores estão sendo utilizados conhecimento científico e diferentes técnicas para inovar, propor novos métodos de preparo e obter diferentes texturas e sabores. (KIKUTI, 2018)

**OBJETIVO**

Realizar a releitura do prato típico paraense Pato no tucupi utilizando técnicas da culinária contemporânea.

## **JUSTIFICATIVA**

Com o aprendizado adquirido durante o curso Técnico em Gastronomia, foi organizada a ideia de realizar releitura de um prato, dando uma nova roupagem à receitas clássicas, agregando novos ingredientes, formas de preparo diferenciadas, abusando das montagens, sabores e cores, acrescentando algo novo e original, aguçando a curiosidade e o paladar.

## **METODOLOGIA**

Esse trabalho foi desenvolvido fazendo pesquisas de referencial teórico em sites seguros e de confiança para melhor entendimento do assunto e resultado da releitura do prato, além claro do aprendizado das técnicas de gastronomia. Então foi realizada a releitura do prato Pato no Tucupi preservando seus principais ingredientes, adicionando novos ingredientes e utilizando diferentes técnicas de preparo da culinária contemporânea.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 História da Gastronomia do Pará

A culinária de um país é parte do gênero de vida de seu povo. Através é possível enxergar a geografia local, aspectos humanos, sociais, culturais e econômicos. Quando uma receita é desconstruída encontra-se os produtos agrícolas usados, os temperos e os animais dominantes em uma região. Além dos aspectos materiais de um prato ele também sofre influências culturais dos grupos presentes, como migrantes e imigrantes e claro do povo originário da região. (BOTELHO, 2010)

O estado do Pará é constituído por habitantes da região metropolitana e demais regiões de várzea, chamados de caboclos, que são a miscigenação das antigas populações indígenas com colonizadores europeus, onde a alimentação se baseia em produtos regionais, como a farinha de mandioca e peixes. (MURRIETA, 1998)

Parte rica da cozinha amazônica, a cultura alimentar do Pará é fina e exótica e, para se saborear determinadas preparações, exige-se a isenção de qualquer preconceito. (SANTOS e PASCOAL, 2013)

Os primeiros moradores deste chão, chamados Tupinambás, viviam em pequenas aldeias Os homens cuidavam da limpeza do terreno e preparo do plantio, as mulheres realizavam a semeadura, a colheita e o preparo dos alimentos. Plantava-se milho, mandioca, batata-doce, taioba, cará, jerimum, feijões e pimenta, eles também praticavam caça, pesca e criação de tartarugas (COSTA; SUDÉRIO, 2009; SILVA, 2014).

Cascudo (2004, p. 90) afirmou, ainda, que a mandioca “era alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial”.

Ainda no período de colonização do Brasil a base da alimentação indígena continuava a ser a mandioca e seus subprodutos, como a farinha d'água. E não é à

toa que as farinhas dessa região têm melhor sabor que as farinhas das demais regiões do país. (GRAVE, 1983)

Em 1627, as margens do rio um espaço surgiu um posto para arrecadação fiscal dos produtos comercializados no porto de Belém, onde mais tarde tornou-se o mais conhecido mercado da cidade, Ver-o-Peso. (LIMA, 2008)

Orico (1972) afirma que o posto, que se transformou em mercado foi a antecipação “no espaço e no tempo às feiras cariocas, como instrumento de troca dos gêneros essenciais aos conglomerados urbanos”. Sem perder sua essência, mesmo que envolto em um que de glamour, o Ver-o-Peso sempre foi um espaço de troca de conhecimento acerca de ingredientes, de provar sabores, de se pensar alimento. Segundo Orico, é no Ver-o-Peso que nasce a cozinha de Belém.

Sobre Belém, há relatos que dizem que as classes menos favorecidas consumiam essencialmente farinha de mandioca, peixe seco e carne salgada. Então diz-se que a farinha de mandioca sustentou a formação de Belém. Segundo Cascudo (2004, p. 92), a farinha de mandioca “É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz”.

Em 1793, ano em que se origina o Círio de Nazaré, uma das manifestações mais autênticas de cultura e fé na capital, o Círio de Nazaré. É uma procissão de roteiro inalterado desde 1793, entre a Catedral da Sé e a Basílica de Nazaré, em homenagem à padroeira da capital, Nossa Senhora de Nazaré. As comemorações estendem-se durante quinze dias de outubro, que a sociedade foi transformando em um momento especial no modo de vida e comensalidade da capital. Com a festa, nasce uma entidade da culinária paraense, um banquete preparado em ambiente familiar, que cede espaço às preparações típicas da região nas mesas da capital (ALVES, 2005).

Na Belle Époque, período que corresponde de 1850 a 1910, destaca-se pelo de consumo de cinco principais produtos: manteiga de tartaruga (muito usada para conservar carnes), açáí, farinha de mandioca, carne e peixes. (BATES, 1980)

É importante abrir um parêntese para ressaltar a variedade de produtos que eram obtidos do processamento da mandioca e que por herança indígena sempre estiveram presentes na culinária da capital. A mandioca era ralada e espremida em

um cilindro que pendia do teto. A massa restante desta secagem era torrada em grandes fornos para ser consumida. O tucupi é o suco recolhido da drenagem da mandioca ralada para farinha, que, deixado para sedimentar, fornece um finíssimo pó branco, a tapioca. Quando submetida a um calor branco essa farinha aglutina-se e se sempre mexida espoca em grânulos aumentados de volume, a farinha de tapioca. (ORICO, 1972)

Os peixes também são importantes alimentos alheios à identidade da cidade. Belém nasceu e se expandiu as margens de ricos rios e igarapés. O amazônida, em sua essência, é um povo pescador. (ORICO, 1972)

O pirarucu, o “peixe encarnado” é um dos maiores peixes das águas doces amazônicas e foi largamente consumido durante toda a história de Belém (VERÍSSIMO, 1895), seja fresco ou salgado e seco, na forma de mantas, juntamente com a tainha e a gurijuba.

No início do século XX, conforme iam surgindo armazéns, hotéis e restaurantes pela cidade, estes além de incentivar a alimentação fora dos lares, atraíram também profissionais especializados para Belém e, assim, os chefes de cozinha do Rio de Janeiro ou do exterior que passaram a ocupar cafés e padarias, rivalizando com quituteiras e vendedoras ambulantes que enchiam as ruas da cidade. (MACÊDO, 2009)

Em 1960 houve uma estagnação populacional que não impediu que a riqueza da culinária paraense continuasse, retomando assim o uso dos ingredientes e preparações locais, como o tacacá, pato no tucupi, maniçoba, quindins, mãe-bentas e rebuçados de cupuaçu. (ORICO, 1972)

Hoje, Belém é a metrópole da Amazônia, atravessou o tempo e o curso da história preservando sua identidade culinária através dos séculos. Ela é, autêntica e única como um centro global de referência dos sabores e saberes associados a gastronomia amazônica, distinta por “seu caráter nativo, pelo fato de que seus ingredientes e condimentos serem autóctones e o que há de mais selvagem: picante e aromática. Em suma, ela é tudo o que nos resta de nossas origens tribais” (ORICO, 1972).

## 2.2 Pato no Tucupi

O pato no tucupi traduz a influência tipicamente indígena. É um prato que retrata bem a cozinha do Norte, mais precisamente a paraense. É servido em comemorações, festas e momentos solenes, como o tão conhecido Círio de Nazaré e o Natal. O líquido utilizado em sua preparação, o tucupi, é extraído da mandioca brava que depois de descascada, ralada e espremida é fervido por vários dias visando a retirada do venenoso ácido cianídrico, deixando-o próprio para a alimentação. Além do pato e do tucupi, o prato possui ingredientes bastante inusitados, como o jambu, que é uma erva típica da região Norte. De sabor exótico, o jambu possui propriedades levemente anestésicas que provocam uma suave sensação de dormência na boca ao ser consumido. É um prato muito apreciado e considerado pelos paraenses o mais requintado de toda a culinária brasileira. (MILAGRES, Vanessa 2014)

No preparo tradicional, ver figura 1, o pato é temperado com sal, pimentas e chicória do Pará, então é assado, e se tratando de uma carne de caça sua carne é mais tenra demandando mais tempo preparo, e depois cortado em pedaços e fervido no tucupi, onde fica de molho por algum tempo. O jambu é fervido em água com sal, escorrido e posto sobre o pato. É servido com arroz branco e farinha de mandioca. (MÜLLER, Josely 2018)

### a. Tucupi

A história do tucupi está diretamente ligada à história da mandioca, já que é obtido através da extração da raiz dessa planta. Segundo Tomich et al. (2008), a mandioca é um dos alimentos mais conhecidos e importantes do Brasil, sendo cultivada pelos indígenas desde tempos antigos.

Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) (2023), a produção do tucupi traz muitas tradições dos povos indígenas que foram passadas de geração em geração.

Ao longo do tempo, o tucupi se tornou um ingrediente fundamental na cultura e na gastronomia da região norte do Brasil, sendo considerado um patrimônio cultural e imaterial do país. Além disso, a produção do tucupi é uma importante fonte de renda para muitas famílias rurais da região, contribuindo para a economia local e para a manutenção da tradição cultural (MATA, et al., 2018).

A técnica de extração do tucupi é bastante simples e envolve a lavagem e a moagem das raízes de mandioca brava. Em seguida, o bagaço é colocado em um tipiti (um tipo de peneira feita com folhas de palmeira) e espremido com as mãos até que todo o líquido seja extraído. Conforme Silva (2020), o tucupi obtido dessa forma é deixado para decantar por algumas horas, até que as impurezas (amido) se depositem no fundo. O líquido é então coado e fervido para que fique com a consistência desejada. O líquido passa por esse processo de fermentação porque ele in natura é venenoso, por causa da presença de ácido cianídrico, que é altamente tóxico.

## **b. Jambu**

Também conhecido como agrião-do-pará, agrillo-do-norte, agrião-do-brasil, abecedaria e jambuassu, é uma planta da América do Sul (Brasil, Colômbia, Guianas e Venezuela), pode ser cultivada ou encontrada na natureza. O uso das folhas (e talos) do jambu como hortaliça é muito difundido entre os amazônidas, é indispensável na preparação de iguarias regionais, como o pato-no-tucupi e o tacacá. É utilizada também em cozidos e sopas, e em saladas usa-se as folhas cruas. Suas propriedades condimentares estão relacionadas com o sabor azedo e agudo de suas folhas. É uma planta com propriedades terapêuticas, que pode provocar reações adversas se ingerida em quantidades inadequadas. Sabe-se que os índios da Amazônia usavam o jambu na alimentação, na cura de doenças e como anestésico de peixes, para facilitar a pesca. Possui efeito anestésico, deixando a língua dormente por alguns segundos devido a uma substância chamada espilantol, que é encontrada nas suas folhas, flores e caule. (CARDOSO, Marinice; GARCIA, Lucinda, 1997)

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cidade de Belém do Pará, localiza-se em uma região repleta de riquezas gastronômicas, possui diversos pratos conhecidos e popularizados pelos meios de comunicação em massa, e ainda hoje, a presença desses pratos se fazem presente na mesa do paraense. Desse modo, a gastronomia, enquanto produto ou atrativo turístico, deve ter sua importância analisada, pois apresenta novas possibilidades de criar experiências positivas aos potenciais turistas (FURTADO, 2004).

Segundo Vianna (2000), o pato no tucupi é uma das mais famosas preparações da culinária paraense, sinônimo de tradicionalismo e fartura e considerada iguaria fina. Muito consumido em dias de festas como Natal, Dia das Mães e dos pais, aniversários e principalmente durante o Círio de Nazaré. Trata-se de um pato temperado e assado ao forno, cortado, servido imerso em tucupi fervente, com folhas de jambu. (RODRIGUES, 2000)

Para o desenvolvimento da releitura do Pato no Tucupi foi agregado grande responsabilidade por se tratar de prato símbolo de região Norte e grande reconhecimento mundial. Optou-se por manter os ingredientes utilizados no prato tradicional, respeitando a identidade regional, mas com abordagem contemporânea, usando-se de técnicas modernas de cocção e preparo.

Para se ter acesso aos ingredientes como Tucupi, Jambu e Chicória do Pará, foi-se necessário o apelo ao pai de um dos integrantes do grupo, que por profissão é caminhoneiro autônomo, e que por sorte, fez um frete de Campinas para uma cidade no Pará. Na volta para casa em uma parada para abastecer o caminhão, conversando com o frentista, soube de um mercado nas proximidades onde encontraria os ingredientes desejados. Então com ajuda do frentista ‘pegou’ um uber que o levou ao tal mercado e realmente encontrou os ingredientes, tucupi, jambu, chicória do Pará e pimenta comari do Pará. Na longa viagem de volta e graças a uma pequena geladeira presente no caminhão os ingredientes chegaram, finalmente, em seu destino de uso, com algumas avarias devido ao calor e a distância, mas ainda assim puderam ser usados com sucesso no primeiro dia de teste.

Quanto as técnicas de cocção utilizadas, o pato foi temperado e mantido em marinada por 36 horas sob refrigeração (Figura 2), para depois ser cozido, sob pressão úmida, por uma hora, durante este período a panela foi aberta duas vezes antes do término para acompanhar se seu cozimento e textura estavam no ponto correto (Ver Ficha Técnica 1). O molho resultante do cozimento foi peneirado e então realizado uma redução para servir junto ao prato e ressaltar ainda mais seu sabor.

O tucupi foi transformado em um fundo de legumes (Ficha Técnica 2 e Figura 3 e 5), onde foram utilizadas técnicas aprendidas em laboratório. Primeiramente foi feita uma cebola brulée (Figura 4), que consiste em cortar a cebola ao meio e selar na panela própria de preparo, então foi adicionada cenoura e alho poró grosseiramente picados e selados. Após esse processo entramos com 2 litros de tucupi e o sachet d'épices (ver Ficha Técnica 2). A chef Solange Saboia faz um preparo bem diferente, o tucupi é apenas fervido com alguns dentes de alho e a chicória do Pará, tempero com sabor muito semelhante ao coentro.

Para servir ao tucupi foi utilizado uma técnica de cozinha molecular (Ficha Técnica 2), com o uso de um sifão, uma garrafa onde é inserido óxido nítrico dentro juntamente com o líquido que se deseja transformar em espuma, esta técnica foi criada por Ferran Adrià, chef espanhol, precursor da Gastronomia Molecular. O tucupi então foi inserido e transformado em espuma dando um toque contemporâneo e trazendo leveza ao prato.

O jambu foi imerso por 2 minutos em água fervente, retirado e submerso em água gelada, após esse processo foi salteado com manteiga de ervas e sal. (Ficha Técnica 3)

Em relação a sabores e texturas, é importante deixar claro que o pato ficou macio e suculento, com cor naturalmente escura, foi fácil de sentir o sabor do vinho branco, da chicória do Pará e o sabor forte como de uma carne de caça, mas ainda assim mais suave. Já o tucupi não é algo que agradou a todos, mesmo com todos os temperos e técnicas de preparo utilizados, o sabor doce e ácido é bem acentuado. O jambu por sua vez, possui uma peculiaridade onde agradou alguns e outros não, de sabor que lembra o agrião, por sua leve ardência, causa estranheza em alguns por causar dormência e aumento da salivação na boca.

Para a montagem do prato a redução do molho do cozimento foi pincelado no prato, sob o molho foi colocado o jambu, as partes do pato utilizadas foram as coxas, por serem visualmente mais bonitas e apetitosas e então finalizada com a espuma de tucupi e folhas de coentro (Figura 6). Se tratando de uma espuma, sugere-se que esta parte seja finalizada na frente do cliente, pois é rápido sua perda de consistência.

## 4. CONCLUSÃO

Após uma cuidadosa releitura do tradicional prato paraense Pato no Tucupi, utilizando técnicas contemporâneas da culinária, pode-se afirmar que a proposta teve êxito em preservar a identidade regional enquanto se incorporou inovações ao prato. Ao manter os ingredientes característicos, como o tucupi, o jambu e a chicória do Pará, e aplicar técnicas modernas de cocção, chegou-se a uma experiência gastronômica única.

A busca pelos ingredientes típicos da região, contando com a ajuda de um caminhoneiro autônomo, adicionou um elemento de autenticidade à jornada culinária. O uso do tucupi foi reinventado, transformando-o em um fundo de legumes e apresentando-o em forma de espuma através da técnica de cozinha molecular, proporcionando uma abordagem contemporânea e surpreendente.

A história da gastronomia paraense, desde os tempos dos Tupinambás até a influência da Belle Époque, foi essencial para compreender a riqueza cultural por trás do Pato no Tucupi. A culinária local, fina e exótica, é uma expressão viva da miscigenação de povos e culturas ao longo dos séculos.

A participação do mercado Ver-o-Peso, desde sua origem como posto de arrecadação fiscal até sua transformação em um espaço de troca de conhecimento e ingredientes, ressalta a importância desse local na formação da cozinha paraense. A cidade de Belém, hoje uma metrópole da Amazônia, mantém sua identidade culinária preservada ao longo do tempo, destacando-se como um centro global de referência dos sabores e saberes associados à gastronomia amazônica.

O resultado da presente releitura do Pato no Tucupi reflete não apenas o cuidado na escolha dos ingredientes e nas técnicas de preparo, mas também o respeito pela tradição gastronômica da região. A maciez e suculência do pato, a intensidade do tucupi e a singularidade do jambu proporcionaram uma experiência marcante aos sentidos.

Ao final, observou-se que a gastronomia é mais do que uma simples refeição; é uma narrativa que atravessa gerações, revelando a identidade de um povo, suas tradições e influências. A presente releitura do Pato no Tucupi é uma celebração dessa

rica herança culinária, onde o passado e o presente se encontram em harmonia no paladar.

## REFERÊNCIAS

- ALVES, I. A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré. Estudos avançados, São Paulo, v. 19, n. 54, p. 315-332, 2005.
- BATES, H. W. Um Naturalista no Rio Amazonas. Belo Horizonte; São Paulo: Editora Itatiaia; Editora da Universidade de São Paulo, 1980.
- BOTELHO, Adriano. Geografia dos sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. São Paulo, Revista Textos do Brasil, nº 13, p. 61 – 69, 2010.
- CARDOSO, Marinice; GARCIA, Lucinda. Jambu, Aspectos gerais; Características botânicas e variedades; Exigências do clima e solos; Propagação e cultivo; Pragas e doenças; Colheita e comercialização. 1997
- CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 3ª ed., São Paulo: Global, 2004.
- COSTA, G. G. da; SUDERIO, M. de O. Redes de cidades amazônicas: Belém, Santarém, Manaus e Rio Branco. In: III SIMPÓSIO LUSO-BRASILEIRO DE CARTOGRAFIA HISTÓRICA. 3., 2009, Ouro Preto. Anais... Ouro Preto: UFMG, 2009.
- GRAVE, Marc. História da Alimentação no Brasil. In: Cascudo L. C. 1ª Ed. Editora da Universidade de São Paulo, São Paulo. 1983; pp. 111.
- KIKUTI, E. et al. Divulgação e popularização científica da gastronomia. Revista Em Extensão, Uberlândia, v. 17, n. 1, p. 225-242, 2018. Disponível em: <https://doaj.org/article/d521c7620af84e128a9cd38b7449c362>. Acesso em: 18 de outubro 2023.
- LIMA, M. D. Ver-o-Peso, patrimônio e práticas sociais: uma abordagem etnográfica da feira mais famosa de Belém do Pará. Dissertação (mestrado). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008.
- MACÊDO, S. da C. F. de. Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900). Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2009.
- MILAGRES, Vanessa. Planejamento Operacional da Gastronomia como Fator de Valorização da Identidade Regional no Brasil. XI Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo 2014.
- MÜLLER, Luz Josely. A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL: UMA ANÁLISE DA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Turismo, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Turismo. Curitiba, 2018.

MURRIETA, RSS. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. *Rev Antropol.* 1998;41(1):45-60

ORICO, O. Cozinha amazônica. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972; p. 195. (Coleção Amazônica).

PELLERANO, J. Gastronomia molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência. *Rosa dos Ventos, Caxias do Sul*, v. 5, n. 2, p. 293-300, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093008.pdf>. Acesso em: 19 de setembro 2023.

RODRIGUES, A B. Sabor Selvagem. *Revista "Nosso Pará"*. 2000;(7): 30-52; 67-73;102-122.15.

SANTOS, V.F.N. dos e PASCOAL, G.B. 2013. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN*. 5, 1 (nov. 2013).

SILVA, A. P. de. Saberes tradicionais indígenas nos séculos XVI e XVII. *Raízes e Rumos*, v. 2, n. 1, 81-155, 2014.

VERÍSSIMO, J. A pesca na Amazônia. *Monographias Brasileiras*, Rio de Janeiro; São Paulo: Livraria Clássica de Alves & C, 1895.

VIANNA, A. Comidas típicas. *Seção Obras do Pará*. Biblioteca Arthur Vianna, 2000, pp1-9

## APÊNDICE

## APENDICE I – figuras

Figura 1 - Pato no Tucupi Tradicional



Fonte: Google imagens, 2023

Figura 2 - Pato marinando



Fonte: Autoria própria, 2023

Figura 3 - Mise en Place Fundo de Tucupi



Fonte: Autoria própria, 2023

Figura 4 - Cebola Brulée



Fonte: Aatoria própria, 2023

Figura 5 - Fundo de Tucupi



Fonte: Aatoria própria, 2023

Figura 6 - Releitura de Pato no Tucupi



Fonte: Aatoria própria, 2023

**APENDICE II – Fichas Técnicas**



Tabela 2 – Ficha Técnica 2

<b>FICHA TÉCNICA: Fundo de Tucupi</b>			
<b>CATEGORIA: Caldo</b>			
<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PADRÃO USO</b>
1	unidade	cebola	cortada ao meio
1	unidade	cenoura	cortada em 4 partes
1	unidade	folhas de alho poró	cortado grosseiramente
2	litros	tucupi	
Q.B.		sal	
<b>SACHET D' EPICES</b>			
1	dente	alho	inteiro
5	ramos	tomilho fresco	inteiro
5	unidade	pimenta do reino	grão
2	unidade	cravo da índia	inteiro
1	unidade	folha de louro	inteiro
<b>ESPUMA DE TUCUPI</b>			
500	mililitros		
3	folhas	gelatina sem sabor	
100	mililitros	água gelada	

<b>PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:</b>
Aqueça uma panela com um pouco de óleo
Coloque a cebola cortada ao meio e deixe que ela toste um pouco
Acrescente os demais legumes e refogue um pouco
Coloque o tucupi e o sachet d'epices e deixe em fogo baixo por 40 minutos
Para a espuma hidrate a gelatina na água gelada
Retire o excesso de água e derreta a gelatina em banho maria
Junte o fundo de tucupi e misture
Coloque o preparo em um sifão, adicione duas cápsulas de óxido nitroso e agite bem
Sirva em seguida.

