

UNIVERSIDADE DO ESTADO AMAZONAS  
ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E TURISMO  
CURSO DE TURISMO

GREICY KELLY SILVA HONORATO

**A FARINHA DE MANDIOCA: SEU PAPEL NA GASTRONOMIA REGIONAL DO  
AMAZONAS**

MANAUS  
2020

GREICY KELLY SILVA HONORATO

**A FARINHA DE MANDIOCA: SEU PAPEL NA GASTRONOMIA REGIONAL DO  
AMAZONAS**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado como requisito parcial para  
obtenção de nota de AP2 da disciplina de  
TCCII do curso de turismo da  
Universidade do Estado do Amazonas.

Orientadora: Profa. Helen Rita Menezes Coutinho, Ma.

MANAUS

2020

**GREICY KELLY SILVA HONORATO**

**A FARINHA DE MANDIOCA: SEU PAPEL NA GASTRONOMIA REGIONAL DO  
AMAZONAS**

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do Grau de Bacharel em Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo da Universidade do Estado do Amazonas (UEA) e aprovado, em sua forma final, pela Comissão Examinadora.

Aprovado em 16/ 10 /2020

Nota Final = 10,0

**BANCA EXAMINADORA**

*Helen Rita Menezes Coutinho*

---

**Profa. Helen Rita Menezes Coutinho, Ma.**  
(Universidade do Estado do Amazonas - UEA)

*Maria Adriana Sena Bezerra Teixeira*

---

**Profa. Dra. Maria Adriana Sena Bezerra Teixeira**  
(Universidade do Estado do Amazonas - UEA)

*Marklea da Cunha Ferst*

---

**Profa. Dra. Marklea da Cunha Ferst**  
(Universidade do Estado do Amazonas - UEA)

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente a Deus pela oportunidade de fazer um curso de graduação e por todos os momentos em que, durante este percurso, esteve ao meu lado e ajudou-me a não desanimar e desistir perante as dificuldades.

Em segundo lugar agradeço aos meus Pais, Gercimeide Silva Pereira Barbosa e Greiko Barbosa Honorato, pelas lições de respeito e moral que me ofereceram no decorrer de minha vida, e por serem exemplos de pessoas honestas e éticas nas quais eu sempre vou me inspirar.

Ao meu namorado Gabriel Rocha que me apoiou e me ajudou desde o início em todas as etapas dessa pesquisa, nas escritas, nas aplicações de questionário, com as técnicas de informática, com apoio emocional que não me deixou desistir.

A minhas irmãs pelos auxílios prestados no decorrer desses quatro anos, em especial à minha irmã Rebeca de Jesus que passou noites acordada comigo para eu não ficar sozinha escrevendo.

Aos meus cunhados Ivanilson Junior e Lorena Quadros que me ajudaram nas aplicações de questionários, durante a pandemia e meu horário apertado de trabalho, fizeram uma força tarefa e estiveram do meu lado. E a minha cunhada Gabriela Rocha que me ajudou nas pesquisas realizadas online.

Ao meus Sogros Ivanilson Auzier e Helena Lima pelo suporte estrutural prestado durante o período, com apoio financeiro e deslocamento.

A duas amigas que estiveram comigo durante toda a faculdade, em todos os trabalhos, estudos para provas, apresentação de seminários, muitas vezes foram professoras para mim, e incentivadoras na faculdade e a vida, Wendy Menezes e Thais Maia, amigas e irmãs.

A mestra Helen Rita Menezes Coutinho, pelas orientações e pela paciência a mim dirigidas, que mesmo durante a pandemia esteve sempre presente via virtual, ensinando, corrigindo e não me deixou abandonar esta pesquisa nos momentos difíceis deste período.

E a todos que me ajudaram durante a realização deste trabalho.

## RESUMO

Sabe-se que o Turismo é uma área com diversos ramos de estudos e profissão, e um desses ramos é o Turismo Gastronômico. A gastronomia pode representar a cultura de um local e fazer ser reconhecido por ela. Porém, deve-se dizer que a gastronomia de uma região é complexa e vasta de elementos característicos. Portanto esta pesquisa teve o interesse de entender a importância, a história e onde se faz presente um desses elementos da gastronomia do Estado do Amazonas, a farinha de mandioca. Realizou-se uma pesquisa sobre a mandioca, sua origem e partir deste os tipos de farinhas que pode obter a partir da mandioca. Em seguida foi realizado uma coleta de dados com feirantes que trabalham com a farinha de mandioca e gerentes de restaurantes citados no TripAdvisor. A partir desta coleta foi possível identificar como a farinha de mandioca se faz presente no prato do Amazonense. A diversidade que pode ser encontrada. De que forma chega até os turistas. Em algumas gastronomias mais de um elemento representa um local, assim como o Amazonas, e através da coleta foi possível identificar a representatividade da farinha de mandioca na gastronomia local como cultura.

Palavra-Chave: Farinha de mandioca. Gastronomia. Turismo gastronômico.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mandioca Lavada.....	16
Figura 2 – Mandioca recém colhida.....	17
Figura 3 – Goma de tapioca .....	18
Figura 4 – Tucupi .....	18
Figura 5 – Farinha ovinha.....	19
Figura 6 – Farinha de mandioca amarela artificial, amarela natural e branca.	19
Figura 7 – Farinha de Biju .....	20
Figura 8 – Pirarucu á casaca.....	21
Figura 9 – Sardinha Frita .....	21
Figura 10 – Detalhe da fachada do prédio com Rio Negro ao fundo.....	27
Figura 11 – Entrada do Pavilhão Central do ‘Mercadão’ .....	27
Figura 12 – Salão do Restaurante .....	29
Figura 13 – Entrada do Restaurante Coco Bambu .....	30
Figura 14 – Salão o Lenhador .....	31
Figura 15 – Entrada do Moquem do Banzeiro .....	32
Figura 16 – Entrada do Restaurante Amazônico Peixaria .....	33
Figura 17 – Entrada do Choupana .....	34
Figura 18 – Fachada do Restaurante Tacacaria Amazonia .....	35
Figura 19 – Fachada do Restaurante Tambaqui de Banda .....	36
Figura 20 – Salão do Restaurante Caxiri .....	37
Figura 21 – Fachada do Restaurante Fitz Carraldo Bistrô .....	38
Figura 22 – Exposição das farinhas ensacadas .....	46
Figura 23 – Exposição das farinhas ensacadas .....	46
Figura 24 – Exposição das farinhas ensacada .....	46
Figura 25 – Sacas de 60kg da Farinha .....	46
Figura 26 – Exposição das farinhas ensacadas .....	47
Figura 27 – Exposição das farinhas ensacadas .....	47
Figura 28 – Exposição das garrafas de Tucupi .....	47
Figura 29 – Exposição das farinhas ensacadas .....	47
Figura 30 – Exposição das farinhas ensacadas e garrafas de tucupi .....	48
Figura 31 – Exposição das farinhas ensacadas .....	48

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Tempo de Serviço dos Feirantes .....	39
Gráfico 2 – Volume de Vendas em Quilos .....	39
Gráfico 3 – Volume de Clientes .....	40
Gráfico 4 – Tipos de Farinha .....	41
Gráfico 5 – Tipo de Produtos derivados da mandioca .....	41
Gráfico 6 – Qualidades atraentes do estabelecimento .....	42
Gráfico 7 – Opinião sobre a farinha ser considerada a 'cara de Manaus' .....	43
Gráfico 8 – Processo de Produção da Farinha .....	44
Gráfico 9 – Degustação da Farinha .....	45
Gráfico 10 – Tipos de Farinha mais comercializados .....	45
Gráfico 11 – Demonstrativo dos tipos de clientes do estabelecimento .....	48
Gráfico 12 – Percepção dos gerentes sobre a farinha ser a cara de Manaus.	50
Gráfico 13 – Demonstrativo sobre a inserção da farinha no cardápio nos menus.....	51
Gráfico 14 – Demonstrativo da quantidade de farinha é consumida ao dia....	51
Gráfico 15 – Demonstrativo de adaptação dos pratos para inserção da farinha .....	53
Gráfico 16 – Demonstrativo de crença na motivação gastronômica .....	54

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Relação dos pratos mais solicitados nos restaurantes .....	49
Quadro 2 – Demonstrativo dos pratos onde a farinha está inserida .....	52
Quadro 3 – Pratos específicos escolhido pelos clientes e a farinha.....	53
Quadro 4 – Características de destaque em cada restaurante segundo os gerentes .....	54



## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	<b>6</b>
<b>2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b>	<b>9</b>
2.1 GASTRONOMIA	9
2.2 GASTRONOMIA NO AMAZONAS	12
2.3 FARINHA DE MANDIOCA	15
<b>3 METODOLOGIA</b>	<b>22</b>
3.1 MÉTODO	22
3.2 QUANTO À FINALIDADE	23
3.3 QUANTO AOS FINS	23
3.4 QUANTO AOS MEIOS	23
3.5 QUANTO AO UNIVERSO DA PESQUISA / AMOSTRA OU CENSO	24
3.6 COLETA DE DADOS	24
3.7 LIMITAÇÕES DA PESQUISA	25
<b>4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS</b>	<b>26</b>
4.1 TABULAÇÃO DOS DADOS	38
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>56</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>59</b>
<b>REFERÊNCIAS IMAGENS</b>	<b>62</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A Gastronomia é um tema amplo e particular de cada localidade e de conhecimento multidisciplinar. É tão antiga quanto o Turismo, quando já era praticada e vivenciada antes mesmo de ser conceituada. Dependendo de como e onde ela é inserida como tema de discussão, é possível seguir para diversos ramos de pesquisa. Na área de Turismo a gastronomia tem seu importante papel de estudo, pode ser considerada sozinha como motivadora de deslocamento, despertando curiosidade por ser tão peculiar e única em suas diferentes formas e localidades.

O turismo Gastronômico proporciona diferentes sentimentos, sensações e experiências em seus praticantes, que saiam em busca de vivenciar e conhecer um local exclusivamente através de sua culinária regional. E, claro que cada local apresenta variações e até mesmo espécie únicas de produtos de sua culinária. Muitas vezes produtos considerados exóticos, pelo sabor, aparência e por originalidade. Em todo Mundo encontra-se produtos únicos, produtos já conhecidos, mas usado de formas diferentes e alguns que aos longos dos anos foram se tornando acessíveis. Cada um desses produtos tem seu papel na história, na culinária, na vida do País, cidade, região encontrada.

O Brasil é um país com dimensões continentais e com uma ampla variedade e diversidade de produtos e através destes proporciona uma rica experiência gastronômica. Composto por 26 estados e um Distrito Federal é conhecido por uma gastronomia bem marcante e característica, com produtos, por exemplo frutas ainda desconhecidas, mas com tantas diversidades na culinária que encanta muitos pesquisadores, historiadores e amantes da Gastronomia.

Por mais que seja dividido em regiões e cada uma apresenta uma culinária característica, mesmo assim pesquisado e estudado cada estado da região em que faz parte apresentará sua particularidade, mesmo que pequena, um único produto, um tempero, uma forma de cozinhar, mas que é encantador e apaixonante na gastronomia.

Com tantas variações nos produtos o turista pode se perguntar sobre a história de cada um deles? Seu papel na gastronomia? Se aquele produto faria falta na composição de um prato? Ou se únicos e separados teriam importância, para os amantes de gastronomia que realizam o turismo gastronômico ou até

mesmo os curiosos que estão a visitar pela primeira vez, essas são questões relevantes.

E dentre esses vinte e seis estados e um distrito federal das cinco regiões, este trabalho tem como foco a região norte, mais especificamente no Estado do Amazonas, que possui uma gastronomia composta por sua variedade de produtos, muitas vezes considerados exóticos em determinados lugares.

Sabe-se que o Amazonas é rico em sua culinária, com sua diversidade em espécie de peixes, como Pirarucu, Tambaqui, Jaraqui, Pacu, Matrinxã, Tucunaré e muitos outros. Também com suas frutas Cupuaçu, Açaí, Buriti, Pupunha, Tucumã, Cubiu e tem muito mais. E muito mais encontra-se no Estado do Amazonas, como tucupi, goma de tapioca, jambu, farinha de tapioca, e muito conhecida a farinha de mandioca e é dela que será tratada neste trabalho de pesquisa.

Dentre da riqueza de produtos culinários que o Estado do Amazonas pode oferecer, é encontrada a farinha de mandioca, que é bastante consumida, produzida e comercializada no estado e fora dele. Dentre os motivos para realização desta pesquisas, a motivação central foi após uma pesquisa verificar que não era encontrados assuntos que falasse sobre a farinha de mandioca no Estado do Amazonas.

Diante deste contexto surgiu o seguinte questionamento: **De que forma a Farinha de Mandioca se faz presente na gastronomia regional e qual seu papel?**

Com o intuito de responder a pergunta problema, o objetivo geral desse trabalho é **Analisar de que forma a Farinha de Mandioca se faz presente na Gastronomia Regional e o seu papel**. E para isso elaborou-se os seguintes objetivos específicos:

- a) Demonstrar a farinha de mandioca como elemento da gastronomia regional;
- b) Descrever a história da farinha de mandioca e seu papel na gastronomia do Amazonas;
- c) Averiguar a importância da farinha de mandioca como elemento na gastronomia no Amazonas.

As questões que irão ajudar a nortear essa pesquisa são:

- a) Qual a origem da farinha de mandioca?

- b) Quais as suas variações?
- c) Como se deu a inserção da farinha na gastronomia do Amazonas?
- d) Qual o papel da farinha de mandioca na gastronomia do Amazonas?
- e) Como é a farinha de mandioca como elemento cultural e turístico?

O Estado do Amazonas possui alguns elementos típicos da culinária que a maioria das pessoas usa, comercializa e nem sabe ao certo de onde veio, como se é produzida e até mesmo seus nutrientes, é um assunto interessante e que a sociedade poderá a partir deste trabalho ter conhecimento, pois é um elemento que faz parte de sua cultura da localidade.

A gastronomia representa diretamente uma comunidade, tanto representa como também divulgar tal comunidade para o mundo. É a maneira de mostrar sua identidade e despertar nos turistas uma conexão com a regionalidade da localidade que visitam. O ser humano aprende a respeitar aquilo que conhece, e a melhor de forma de fazer isso é a própria comunidade conhecer, valorizar e saber como mostrar isso para os visitantes que recebem.

Trazendo um simples elemento da culinária como estudo para mostrar a grandeza da gastronomia local, e enriquecer a história para o turismo gastronômico, fazendo com que realizem a viagem apenas para provar e voltar para casa dizendo sua experiência, e também a história, tudo por traz deste simples elemento em seu prato.

E tudo isso, em diversos contextos e num só, enriquece nossa biblioteca de conhecimento pessoal e compartilhada para todos ao redor, para academia universitária, para nossa história, para o mundo. A história toda foi construída através de conhecimento de tudo no mundo, e o um elemento da gastronomia não é diferente, como citado é tão antiga quanto o Turismo, faz parte da história, então todos deveriam ter conhecimento sobre.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Tratar sobre gastronomia vai muito além do que apenas falar sobre comida em si. A gastronomia carrega história de um local, de um povo. Não resume apenas em comer, é uma arte desde o momento de escolha dos produtos até a iguaria servida à mesa. Gastronomia é um tema ainda pouco estudado e apreciado cientificamente. É necessário compreender um pouco sobre gastronomia, para entender a gastronomia local e por fim apresentar o ingrediente deste trabalho.

### 2.1 GASTRONOMIA

A Gastronomia está presente no mundo desde o homem pré-histórico. O ser humano precisa de alimentação, a partir do momento que nasce, mesmo tendo o leite materno, este é o suficiente apenas por alguns meses de vida. Algumas proteínas, sais devem ser retirados de carnes, vegetais e a própria água.

Então, pode-se dizer que a gastronomia existe por conta da necessidade do ser humano em se alimentar? Para Braune (2017, p. 7-8),

[...] além da necessidade de se alimentar, o homem é um animal estético e, sobretudo, um ser social, que vivem em comunidade. [...] gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem aprecia.

A Gastronomia é uma área de conhecimento que trata sobre a forma de se alimentar e de preparar os alimentos, também sobre a história e característica de cada produto.

[...] a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem, preparam as coisas que podem se converter em alimentos" (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57).

A gastronomia é única e está presente totalmente na cultura de cada país em particular. Alguns países são exemplos fortíssimos e conhecidos no mundo por suas gastronomias diferentes e marcantes, como por exemplo o Japão que

consome insetos nas áreas montanhosas durante o outono. (NONAKA, 2010, *apud* VAN HUIS *et al.* 2013 p. 152).

Pode-se afirmar que assim como danças, as histórias, os monumentos, a gastronomia também fazem parte da cultura de um lugar, de certa forma é a identidade de um local. A gastronomia tem a capacidade de representar uma localidade e fazer com que seja conhecida e procurada por ela.

[...] históricas, tradições, tecnológicas, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou classe lhe conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais. (CANESQUI, 2005, p.11).

É correto afirmar que tudo que envolve a gastronomia evoluiu muito desde os homens pré-históricos e continua em evolução através do tempo. A história mostra que no início os homens consumiam apenas vegetais, até que começaram a praticar a caça e ao passar dos anos o homem aprendeu a cultivar seus alimentos e as formas de preparos de cada um.

E com cada novo conhecimento sendo adquirindo e descoberto, pode-se falar que a gastronomia foi moldada conforme essas descobertas e conforme o lugar onde era praticada. Cada nova geração era influenciada pela passada, onde primeiro era só vegetais, depois descobriu-se a caça, logo em seguida veio o fogo que então aprenderam a assar e cozinhar seus alimentos. Para Coletti (2016 p. 42) “[...]com o calor o homem passou a transformar a textura do alimento, tornando-o mais tenro para o consumo, fazendo com que fosse exigir menos esforços de musculatura facial e do sistema digestivo[...]”.

E então, o ato de comer tornou-se mais do que apenas necessidade do homem, se tornou um ato de satisfação, de comemoração. Braune (2017, p.7) afirma que: “não é de admirar, pois, que a gastronomia seja sempre definida como arte de cozinhar bem ou a de regalar com boa comida”. A comida passou a estar presente em todos os momentos. A gastronomia passou a ser valorizada realmente como uma arte, tendo um grande papel na cultura e na vida do ser humano.

Segundo Mascarenhas e Gândara (2015) a gastronomia constitui uma arte tanto no preparo, que exige conhecimento e técnicas, na escolha dos ingredientes e na transformação deste em comida, quanto também na degustação, que exige um paladar apurado e refinado de quem ingere.

Segundo Brillat-Savarin, o filósofo gourmet:

Gastronomia é estilo de vida, o resumo do mundo. É a diferença entre o prazer de comer e o prazer da mesa. O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que encontra satisfação. O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos atos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes a refeição.” (apud, BRAUNE, 2017, p. 7)

Nesse contexto a gastronomia tem a capacidade de representar e divulgar uma localidade, ela começa a ter importância no turismo de uma região, não só fazendo parte da cultura e da história. Mas também sendo motivadora de viagens.

Turismo é quando ocorre o deslocamento de pessoas de um lugar para o outro com diversas razões, entre lazer. E segundo Pitte (1993, p. 761),

O turismo gastronômico como aquele em que a gastronomia é a principal motivadora do deslocamento, como, por exemplo, no caso dos franceses apreciadores da boa comida, que não hesitam em atravessar a França a cozinha deste ou daquele chef famoso.

Pitte (1993) *apud* Peccini (2013, p. 210) afirma que a origem da palavra gastronomia é francesa, embora sobe a aparência helênica, pois,

Gastronomia é uma transposição, em francês, do título da obra perdida e Arquestrato, neto de Périques e grande apreciador de sensações gustativas raras e variadas, cuja existência somente se conhece por citações no banquete dos sofistas de Ateneu. A palavra fora usada uma primeira vez numa tradução dessa última obra em 1623, mas ultrapassa então o limite da erudição. (PITTE, 1993, *apud* PECCINI, 2013, p. 2010)

A gastronomia pode ser utilizada por comunidades como atrativo turismo, como sua identidade e podem ser beneficiadas por elas, gerando empregos e rendas. Mas para isso, a comida oferecida deve ser bem cuidada, preparada e regional, esse é dos principais pontos ao se realizar turismo gastronômico. Conforme Fagliari (2005) *apud* Mascarenha; Gândara (2015, p. 62) “o turista também busca na refeição realizada fora do ambiente doméstico uma fonte de prazer e de relacionamento com a localidade visitada, uma forma de interação cultural”.

A gastronomia conforme Mascarenhas (2009) *apud* Mascarenhas; Gândara (2015, p.64) tem vínculo com a atividade turística tanto por meio da produção dos alimentos, pois as paisagens são elementos significativos para o turismo, como

também por meio da transformação do alimento em prato típico ou regional que será apresentado ao visitante.

Conforme Gândara *et al.* (2009), *apud* Mascarenhas, Gândara (2015, p. 64) o turismo gastronômico é:

Uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

Segundo Santos, Coutinho e Teixeira (2010, p. 1)

a gastronomia aponta características minuciosas a respeito da história sociocultural e econômica de um local. A partir do momento em que isso é levado em consideração, reconhecendo-a como patrimônio da localidade, a gastronomia passa a contribuir na promoção do destino turístico e na captação de turistas.

Uma localidade conhecida por sua culinária é a região norte, onde está localizado o estado do Amazonas. Sua gastronomia chama atenção de muitos, como chefes de cozinha e curiosos.

## 2.2 GASTRONOMIA NO AMAZONAS

A culinária do Amazonas, é rica em elementos de várias culturas, é certo falar que é formada pela herança da culinária indígena. Segundo Santos, Coutinho e Teixeira (2010, p. 1) “a gastronomia amazonense apresenta elementos predominantemente indígenas, o que ressalta a sobrevivência da cultura dos primeiros habitantes das terras que hoje constituem o Estado.”

E que também é repleta de mistura de outros lugares, afirma:

A culinária no Amazonas contém elementos da cultura indígena, cujo povo sempre preservou a natureza, respeitando-a pelos benefícios recebidos, nunca colocando em risco a estabilidade do meio ambiente amazônico. É uma cultura que se mescla com as heranças alimentares deixadas pelos portugueses, africanos e indianos, sendo o Atlântico porta de entrada e de saída de produtos, aproximados sabores às culturas nativas. (SENAC,2011 *apud*. TEIXEIRA; CABRAL; CORREA; SOUZA,2014, p. 3).



Não só tem a mistura de vários produtos como também receitas vieram de outros países:

Os navegadores portugueses começaram a criar no Brasil bovinos, suínos, caprinos, galinhas, galos, pombos e gansos, a fim de utilizarem em suas receitas a manteiga e os ovos. Ingrediente desconhecido pelos índios e africanos, de acordo com Freixas e Chaves (2008), o ovo tornou-se parte de receitas indígenas como o beiju. A mistura da gema do ovo com leite de vaca e a farinha de carimã, deu origem aos primeiros bolos brasileiros. (SANTOS; COUTINHO; TEIXEIRA, 2010, p. 7)

Pode-se dizer que esta união de vários povos teve como ponto positivo para a culinária do Amazonas, e afirma que: “a sincronia entre essas heranças de diferentes povos, o que fez surgir os sabores amazônicos, tão apreciados pelo universo da gastronomia.” (TEIXEIRA; CABRAL; CORREA; SOUZA, 2014, p. 3).

Mas apesar de todas essas misturas e união de sabores e culturais, a gastronomia amazônica continuou e conseguiu manter também sua originalidade:

A cozinha amazonense é original da influência indígena. Apesar da chegada dos portugueses, franceses, espanhóis, africanos e até dos árabes, desde a época da colonização do Amazonas no final do século XVII, nossos povos continuaram com sua tradição de consumir alimentos e bebidas da própria região. (CLEMENT; FALCÃO; SOUZA, 2007 p.5).

E muitos mais que o ato de comer a gastronomia local tem um significado e um papel bem mais importante na vida dos indígenas e manauaras:

[...] a culinária foi compreendida como uma manifestação cultural, por sua forte influência na caracterização de um povo, no reconhecimento e representação dos costumes e hábitos de seus habitantes, na identificação do lugar ou região em que vivem. (TEIXEIRA; CABRAL; CORREA; SOUZA, 2014 p. 2).

Essa culinária é repleta de produtos grandiosos encontrados na própria floresta, onde não só os frutos, mas também as folhas vão parar nas receitas amazonenses. Segundo Fernandes (2001, p.15), as frutas eram abundantes conforme seu tempo: “[...], biriba, abacate, matapi, cucura, cumã ou sorva, abiu, ingá, jatobá, piquiá, pupunha, tucumã, injá, ucuqui, cumari, comidas ao natural, e açai, bacaba, patauá, japurá, frutos de palmeira, cujas polpas eram dissolvidas em água[...].”

Por causa dos inúmeros e imensos rios que permeiam a Amazônia, há uma grande variedade de peixes, base da alimentação amazônica. Essa composição torna o extrativismo uma prática local, destacando-se o açaí, a castanha-do-brasil e a pesca, uma prática dos chamados “povos da floresta”, como indígenas, ribeirinhos, quilombolas e outras populações tradicionais dessa área. (CHAVES; FERRAZ; FREIXA, 2011, p. 12)

A culinária amazônica possui muitos pratos em seu “cardápio”, pode-se citar o tacacá, que é um caldo de tucupi e goma feitos de mandioca, a folha jambu (uma folha bastante utilizada local) e camarões frescos. Presente no café da manhã tem o X-caboquinho, é um sanduiche feito com o pão massa grossa, tucumã, queijo coalho e banana frita. Outro prato bastante consumido também é o pato no tucupi, que também leva a folha de jambu.

Com os peixes amazônicos as receitas mais apresentadas são o conhecido tambaqui assado, jaraqui frito, caldeiradas que levam também bastante ovos cozidos juntos. Bem regional tem-se o Bodó um peixe amazônico pouco conhecido fora, que pode ser assado ou cozido com caldo, não é uma das receitas que agrada a maioria do público.

Pode-se encontrar receitas exóticas, como a farofa de Saúva. Conhecida local como Tanajura, as saúvas são formigas em que apenas das fêmeas (iça ou tanajura) são usadas as partes traseiras, em que são fritas, secas e feitas as farofas.

Em algumas regiões do Brasil o consumo de alguns insetos se faz presente em pratos tradicionais. Este é o caso do consumo da formiga popularmente conhecida como tanajura ou iça, que é bastante apreciada em Minas Gerais, Amazonas e em todo o Nordeste brasileiro, usada como um dos ingredientes de uma farofa. (ROMEIRO; OLIVEIRA; CARVALHO, 2015p.48).

Uma receita de herança de indígena. Em alguns lugares do Brasil, como interiores de São Paulo e Minas Gerais as formigas também são utilizadas em doces. Segundo o Thomaz, Kleber (2010) “o costume de pegar as iças para fritar e comer os bumbuns delas foi herdado dos indígenas e passado através dos tempos aos tropeiros, antigos montadores de mulas.”

Outro produto exótico e que não agrada a todos, é o bicho de coco. Conhecido popularmente como larva de coco, são umas larvas que alimentam da pupa do coco, e são comestíveis. São limpinhas e possuem bastante proteínas, são usadas principalmente como alimento de sobrevivência dos soldados, quando estão em exercícios na floresta.

A culinária amazense pode surgir como destaque na atividade turística, pois quando se conhece um lugar novo, muitos vão em busca de viver a experiência gastronômica local do lugar em que visita, para que o turista possa viver uma experiência completa. Gurgel e Martins (2016 p. 230), afirmam que “o Turista gastronômico busca conhecer a cultura local por meio de sua gastronomia, através do modo de produção dos alimentos, da origem das receitas, dos utensílios e das técnicas de cozinhas etc”.

Para Corner (2006, p.2) “o turista sempre busca conhecer o sabor do lugar, e é a gastronomia que vai oferecer este sabor e revelar muito de um país”. Complementando, Gimenes (2006, p. 3) afirma que: “há muita tradição, cultura e história por trás da culinária, exemplo disso são as peculiaridades encontradas em cada local como sua manipulação e degustação.”

A culinária tem o papel de conquistar o turista, Coelho (2011, p. 11) indica que: “A capacidade de sensibilizar o público alvo e influenciá-lo através da personalidade gastronômica só pode acontecer num ambiente que estimular o mínimo de circulação de informação e consolidar canais de comunicação entre turistas e territórios.”

Quando se trata de culinária regional, são apresentados vários pratos conhecidos, porém existem aqueles produtos que sozinhos já tem seu papel na identidade gastronômica local, como a farinha de mandioca.

## 2.3 FARINHA DE MANDIOCA

A mandioca é um tubérculo, é a parte da planta que nasce abaixo do solo, como a raiz, mas que pode ser consumido pelo ser humano. Seu nome científico é *Manihotesculentacrantz*. Seus nomes populares mais conhecidos são mandioca, macaxeira, aipim. Segundo a EMBRAPA:

Originaria da América do Sul, a mandioca se constitui um dos principais alimentos energéticos para mais de 700 milhões de pessoas, principalmente nos países em desenvolvimento. Mais de 100 países produzem a mandioca, sendo que o Brasil participa com 10% da produção mundial e é o segundo maior produtor do mundo.(FAO,2014, p.2).

A mandioca é produto de fácil adaptação, por esse motivo ela produzida em todo território brasileiro, segundo a CEPLAC o Brasil possui cerca de dois milhões de hectares.

Segundo Tim Harford (2019): “À rigor, há dois tipos de mandioca, a mandioca mansa, também chamada de mandioca de mesa (conhecida também no Brasil pelos nomes de macaxeira e aipim), e a mandioca brava, conhecida como mandioca de indústrias. As duas são extremamente parecidas, mas a mandioca brava é altamente tóxica – e requer um procedimento industrial ou um ritual de preparação tedioso e complexo para torna-la um alimento seguro. Ela libera cianeto de hidrogênio.”

Para CEPLAC, (2019, p.15), “a mandioca é uma planta perene, arbustiva, pertencente a família das *Euforbiáceas*. A parte mais importante da planta é a raiz. Rica em fécula, utilizada na alimentação humana e animal ou como matéria prima para diversas industriais”. Conforme pode ser observada nas Figuras 1 e 2, a seguir.

Alves (1990, p.139), afirma que,

Como a mandioca é uma planta perene, ela pode crescer indefinidamente, alternando períodos de crescimento vegetativo, armazenamento de carboidratos nas raízes e até períodos de quase dormência, provocada I condições climáticas severas, tais como baixa temperatura e déficit prologado de água.

Figura 1 - Mandioca lavada



Fonte: <https://www.noticiasvip.com.br/geral/mandioca-conheca-9-beneficios-desse-alimento-e-veja-como-consumi-lo/18347/>.

Figura 2 - Mandioca recém colhida



Fonte: [https://comofazeremcasa.net/como-plantar-mandioca-passo-a-passo/\(2016\)](https://comofazeremcasa.net/como-plantar-mandioca-passo-a-passo/(2016)).

A mandioca é possível ser consumida frita, cozida, assada. Porém também é possível através da mandioca produzir outros produtos como tucupi e goma, conforme Figuras 3 e 4, a seguir:

As raízes de mandioca têm sua produção dirigida tanto para consumo direto como para indústria de transformação, onde é utilizada na elaboração de diversos produtos como farinha de mesa comum, farinha d'água, a farinha seca, goma de tapioca, polvilho doce e azedo, mandioca congelada, minimamente processada, chips (CARDOSO et al., 2001) apud. LEONEL Magali, p. 126).

Segundo Dias, Xavier e Barreto (1998 p. 353) em seu estudo sobre a Cadeia Produtiva da Mandioca no Amazonas, feito pela Embrapa, afirma:

Na identificação dos produtos e subprodutos da mandioca, foram encontradas mandiocas bravas e mansas, tendo como produto principal a raiz e como subprodutos os seguintes tipos de farinha:

1. Farinha d'água (tipo ova, amarela e comum);
2. farinha seca (tipo amarela e branca);
3. farinha mista (resultante da mistura das massas raladas e fermentadas, sendo a massa ralada em maior proporção. Essa mistura é realizada no cocho antes da torrefação);
4. farinha de tapioca (feita da fécula (goma), torrada no forno.

Outros produtos e subprodutos:

1. Raiz (para consumo in natura (macaxeira);
2. tucupi (proveniente da prensagem da massa para farinha seca); e
3. fécula (goma) proveniente da lavagem da mandioca – Farinha, tapioca, tucupi, molho de pimenta, molhos de pimenta.

Figura 3 - Goma de tapioca



Fonte: <https://cozinhatecnica.com/2019/02/fecula-de-mandioca-polvilho-doce-goma-amido-de-mandioca/>(2019).

Figura 4 - Tucupi



Fonte: <https://chefkakapadula.com/2016/03/11/tucupi-e-a-bola-da-vez/> (2016).

Segundo Álvares, (2014p. 15) possui os seguintes grupos de farinha de mandioca (Figuras 5, 6 e 7):

**Grupo seca:** produto obtido das raízes de mandiocas sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneiradas e ainda beneficiada.

**Grupo d'água:** produto predominantemente **fermentado**, obtido das raízes de mandiocas sadias, maceradas, descascadas, trituradas ou

moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura adequada, podendo ser novamente peneiras.

**Grupo bijusada:** produto de **baixa densidade**, obtido das raízes de mandiocas sadias, limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e **laminadas** à temperatura adequada, na forma predominante de flocos irregulares.

Figura 5 - Farinha ovinha



Fonte: <http://www.balaiogastronomia.com.br/amazonia-e-a-farinha-ovinha-de-uarini/>(2014).

Figura 6 - Farinha de mandioca amarela artificial, amarela natura e branca.



Fonte: <https://www.oestadonet.com.br/noticia/12198/ingestao-de-farinhas-de-mandioca-e-tucupi-coloridos-artificialmente-pode-provocar-cancer/> (2017).

Figura 7 - Farinha de Biju



Fonte: <http://www.casadafarinha.com.br/product/farinha-de-mandioca-tipo-biju/> (2019).

De acordo com o MAPA (BRASIL,1995), na farinha de mandioca seca, segundo a sua granulometria, será ordenada em 6 (seis) subgrupos:

Farinha extra fina: quando a farinha de mandioca vazar 100% na peneira nº10 e ficar retida no máximo 15% na peneira nº18, e apresentar mais de 3% a 25% de pó;

Farinha fina beneficiada: quando a farinha de mandioca vazar 100% na peneira nº 10, e ficar retida no máximo 3% na peneira nº 18 e apresentar no máximo 3% de pó;

Farinha fina: quando a farinha de mandioca vazar 100% na peneira nº 10 e ficar retida mais de 3% e até 20% na peneira nº 18, e apresentar no máximo 3% de pó;

Farinha média: quando a farinha de mandioca não se enquadrar em nenhum dos subgrupos anteriores e apresentar, no máximo, 3% de pó;

Farinha grossa: quando a farinha de mandioca ficar retida em mais de 10% na peneira nº 10 e apresentar, no máximo, 3% de pó; e

Farinha bijusada: quando a farinha de mandioca ficar retida em mais de 15% na peneira nº 10, e apresentar, no máximo, 2% de pó.

A farinha de mandioca está presente na gastronomia amazonense de várias formas, tanto ela in natura depois de feita, como em receitas como o pirarucu a casaca (Figura 8), diversas farofas (Figura 9) e até mesmo bolos.



Figura 8 - Pirarucu à casaca



Fonte: <https://portaldoamazonas.com/pirarucu-a-casacareceita-leva-pirarucu-seco-banana-frita-e-muita-farinha-de-uarini-10> (2018).

Figura 9 - Sardinha frita



Fonte: [http://www.taquiprati.com.br/cronica/1115-o-juiz-e-a-farinha-do-uarini-tudo-do-mesmo-saco\(2014\)](http://www.taquiprati.com.br/cronica/1115-o-juiz-e-a-farinha-do-uarini-tudo-do-mesmo-saco(2014)).

A farinha de mandioca traz texturas e cores bem características e únicas da região amazônica. Desta forma ela faz ótima composição em um prato. Ela se faz presente desde o café da manhã, como nas farofas de charque e de ovos. No almoço bem conhecida com os peixes fritos e até a janta nas refeições, ou num lanche como açaí com farinha.

### 3 METODOLOGIA

Esta seção mostra como foi executada a pesquisa e o desenho metodológico.

Define em que população (universo) foi aplicada a pesquisa. Explica como foi selecionada a amostra e o quanto esta corresponde percentualmente em relação a população estudada.

Indica como ocorreu a coletar os dados e que instrumentos de pesquisa que será utilizada. Além de informar como foi realizada a tabulação dos dados e como tais dados foram analisados.

Segundo Prodanov (2013, p. 14), “a metodologia é a aplicação de procedimento e técnicas que devem ser observados para construção do conhecimento, com propósito de comprovar sua validade e utilidade nos diversos âmbitos da sociedade”

#### 3.1 MÉTODO

Prodanov (2013, p. 244) conceitua método científico como “o conjunto de processos ou operações mentais que devemos empregar na investigação. É a linha de raciocínio adotado no processo de pesquisa. Os métodos que fornecem as bases lógicas à investigação são dedutivos, indutivo, hipotético-dedutivo, dialético e fenomenológico.”

Ainda segundo Prodanov;(2013, p.13) “método é um procedimento ou caminho para alcançar determinado fim e que a finalidade da ciência é a busca do conhecimento[...]”.

O método escolhido para essa pesquisa foi o método indutivo que segundo Prodanov (2013 p.28): “é um método responsável pela generalização, isto é, partimos de algo particular para uma questão mais ampla, mais geral. Para Lakatos e Marconi (2007, p. 86),

indução é um processo mental por intermédio do qual, partindo de dados particulares, suficientemente constatados, infere-se uma verdade geral ou universal, não contidas nas partes examinadas. Portanto, o objetivo dos argumentos indutivos é levar a conclusões cujo conteúdo é muito mais amplo do que o das premissas nas quais se basearam.

### 3.2 QUANTO À FINALIDADE

Segundo Vergara (2010) a finalidade da pesquisa pode ser básica ou aplicada. A finalidade deste trabalho é básica, pois procura apenas contribuir com conhecimento para a academia, trazendo a abordagem de uma área pouco pesquisada do setor de gastronomia.

### 3.3 QUANTO AOS FINS

Os fins são o propósito, o motivo da realização de uma ação. Os fins de uma pesquisa podem ser: exploratório, descritivo ou explicativo. Os fins deste trabalho são apenas exploratórios e descritivos, não tendo caráter explicativo.

Segundo Vergara (2010), pesquisa exploratória é “realizado em uma área na qual há pouco conhecimento acumulado e sistematizado” e pesquisa descritiva “expõe características de determinada população ou de determinado fenômeno”. Pesquisa exploratória é a pesquisa que busca explorar informações sobre uma área que não é muito conhecida, e com isso traz novas informações sobre gastronomia.

Pesquisa descritiva é aquela que procura apenas descrever, narrar sobre o fenômeno pesquisado, sem ocorrer nenhuma interferência. Sendo assim, este trabalho descreve o papel da farinha de mandioca na gastronomia do Amazonas e como é a farinha de mandioca como elemento cultural e turístico.

### 3.4 QUANTO AOS MEIOS

Segundo Marconi e Lakatos (2002, p.71): “A pesquisa bibliográfica, ou de fontes secundárias, abrange toda bibliografia já tomada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico etc., até meios de comunicação orais: rádio, gravações em fita magnética e audiovisuais: filmes e televisão.

Nessa pesquisa, justifica-se a classificação como pesquisa bibliográfica, pois buscou conhecimentos sobre a origem da farinha de mandioca, as suas variações, e como se deu a inserção da farinha na gastronomia do Amazonas.

Marconi e Lakatos (2002, p.83) afirmam que “pesquisa de campo é aquela utilizada com o objetivo de conseguir informações e/ou conhecimentos acerca de um problema para o qual se procura uma resposta, ou uma hipótese que se queira comprovar, ou, ainda descobrir novos fenômenos ou as relações entre eles”. Nesse trabalho foram entrevistados os comerciantes que vendem farinha e os gerentes dos restaurantes turísticos.

### 3.5 QUANTO AO UNIVERSO DA PESQUISA / AMOSTRA OU CENSO

Segundo Vergara (2010), universo “trata-se de definir toda a população e a população amostral.” Sendo assim, universo é todo o elemento que está envolvido na pesquisa, e que possui as características necessárias para serem contabilizadas. As características para se compor o universo desta pesquisa se refere os comerciantes que vendem farinha e os gerentes dos restaurantes turísticos.

Para considerar a amostra do universo a ser pesquisado, utilizou-se uma amostra não probabilística por acessibilidade. Amostra não probabilística é uma amostra que não é baseada em procedimentos estatísticos (VERGARA 2010). Pode ser classificada em por acessibilidade e por tipicidade. A amostra por acessibilidade é aquela em que os elementos são escolhidos pela facilidade de acesso a esses elementos. A escolha dos comerciantes que vendem farinha do mercado Adolpho Lisboa e Feira da Manaus Moderno, e os gerentes de 10 restaurantes turísticos eleitos pela TripAdvisor.

### 3.6 COLETA DE DADOS

Fontana e Frey (1994, p. 361), conceituam entrevista como “uma das mais comuns e poderosas maneiras que utilizamos para tentar compreender nossa condição humana”. Ela tornou-se técnica clássica de obtenção de informações nas ciências sociais, com larga adoção em áreas como sociologia, comunicação, antropologia, administração, educação e psicologia. (FONTANA E FREY, 1994).

Embora antes utilizada em jornalismo, etnografia, psicologia e pesquisas de mercado e de opinião, em surgimento como tema metodológico pode ser identificado na década de 1930 no âmbito das publicações de assistência social

americana, recebendo grande contribuição na década de 1940 nos estudos de Carl Rogers sobre psicoterapia orientada para o paciente (SCHEUCH, 1973, p.171-172).

A entrevista é a técnica mais pertinente quando o pesquisador quer obter informações a respeito do seu objeto, que permitam conhecer sobre atitudes, sentimentos e valores subjacentes ao comportamento, o que significa que se pode ir além das descrições das ações, incorporando novas fontes para a interpretação dos resultados pelos próprios entrevistadores. (RIBEIRO, 2008).

Segundo Romanelli (1998):

A entrevista é uma relação didática, que cria uma forma de sociabilidade específica, limitada no tempo, sem continuidade, em que, inicialmente, os parceiros da diáde se defrontam como estranhos, pautados por uma alteridade que aparentemente não admite o encontro e que deve ser superada para que a matéria-prima do conhecimento possa ser produzida durante esse encontro que transforma estranhos em parceiros de troca. (apud. RIBEIRO, 2008, p. 14).

### 3.7 LIMITAÇÕES DA PESQUISA

Como toda pesquisa tem limitações, a pesquisa também possui algumas limitações, como por exemplo: dificuldade em encontrar livros sobre gastronomia, sobre o tema farinha, além de dificuldades em conseguir a disponibilidade dos entrevistados em responder. Outra dificuldade foi a Pandemia de COVID-19.

## **4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS**

Os resultados obtidos nesta pesquisa foram mensurados através dos gráficos e tabelas realizados pelo programa Word. No total foram realizadas 16 pesquisas, sendo 6 delas com feirantes do Mercado Municipal e Feira da Manaus Moderna, e 10 delas com os gerentes de restaurantes listados no TripAdvisor no mês de setembro de 2020.

Na Feira da Manaus Moderna foram encontrados 8 boxes que vendiam variedades de farinha de mandioca, porém dois (2) feirantes não aceitaram ser entrevistados pois estavam muito ocupados. No Mercado Municipal foram encontrados apenas 2 boxes que comercializavam farinha, porém um deles se encontrava fechado no ato da pesquisa.

Para a escolha dos restaurantes foi usado o site TripAdvisor, foi filtrado por comidas brasileira e selecionado os 10 primeiros lugares, porém o La Parrilla não aceitou participar da pesquisa.

### **O MERCADO MUNICIPAL ADOLPHO LISBOA**

O Mercado Municipal Adolpho Lisboa, também conhecido como Mercadão, está localizado às margens do rio Negro, no Centro da cidade de Manaus, capital do Estado do Amazonas. Construído durante o ciclo da borracha com material importado da Europa, sua estrutura em ferro fundido foi projetada pelo engenheiro francês Gustave Eiffel, o mesmo que projetou e deu seu nome à famosa Torre Eiffel (SYGIC/TRAVEL).

Com mais de 135 anos de história, foi inaugurado em 15 de julho de 1883, sendo um dos mais importantes espaços de comercialização de produtos e alimentos típicos da Amazônia, em função da variedade de espécies de peixes de água doce, artesanatos, frutas, legumes e especiarias, atraindo a atenção e a curiosidade de quem o visita.

O Mercadão é um símbolo da arquitetura do período áureo da economia da borracha e uma relíquia para todo o Brasil. Sobre a bandeira do portão principal, existe uma cartela cravada com o nome Adolpho Lisboa que, na época da construção, era prefeito da cidade de Manaus. Posteriormente Lisboa deu o nome ao mercado. Por ser um dos principais exemplares da arquitetura de ferro sem

similar em todo mundo, foi tombado como Patrimônio Histórico Nacional pelo IPHAN em 1987 e incluído no Livro das Belas Artes. (Figuras 10 e 11)

Figura 10 - Detalhe da fachada do prédio com o Rio Negro ao fundo.



Foto Tácio Melo/Semcom.

Figura 11 - Entrada do pavilhão central do 'Mercadão'



Foto Tereza Cidade.

Localizado mais precisamente na Rua dos Barés, possui duas fachadas totalmente distintas, uma de frente para o rio Negro e outra para a via pública. Um importante prédio histórico e arquitetônico da cidade, o Mercado Municipal também

se destaca como um polo cultural e turístico. O prédio foi interditado em 2006 para obras de restauro, sendo reaberto em 2013.

Nos boxes das feiras, está disponível uma variedade infinita de produtos. De frutas a folhas para chás, de remédios da medicina tradicional a produtos comestíveis. Dezenas de objetos de artesanato, de todos os tipos e tamanhos, feitos com matéria-prima regional. Os permissionários (como são chamados os donos dos boxes) são atenciosos e sempre disponíveis a explicar sobre cada produto para o visitante, caso ele não conheça.

O espaço é dividido em diferentes pavilhões. Há o Pavilhão da Carne, o Pavilhão do Peixe, o Pavilhão Frontal e os Pavilhões Pará e Amazonas. O horário de funcionamento é de segunda a sábado, de 6h às 18h, e nos domingos e feriados, de 6h às 12h.

## **FEIRA DA MANAUS MODERNA**

A Feira da Manaus Moderna é um grande galpão metálico localizado bem em frente ao rio Negro, antes chamada de Feira Cel. Jorge Teixeira. Este mercado foi construído no início dos anos de 1990, tendo sido inaugurado em março de 1994, e destaca-se tanto pelo seu tamanho físico (é constituída de estruturas metálicas, possui 932 bancas e boxes) como por sua atual importância no abastecimento de gêneros alimentícios na cidade de Manaus (é responsável pelo abastecimento de grandes redes de super e hipermercados, e também de restaurantes locais). Divididos em 10 setores diferentes, podem ser encontrados, na Feira Manaus Moderna, desde frutas e verduras, passando por carnes, peixes, lanches, até roupas, perfumes e alguns serviços como cabeleireiros e manicures.

Tem intenso comércio de hortigranjeiros e peixes. Possui 726 permissionários e funciona das 2h às 13h, todos os dias.

## **ADOLPHO – ASSADOR OFICIAL**

A picanha no bafo, preparada por Adolpho Oliveira, faz sucesso desde os tempos em que era vendida em um ônibus-restaurante. Paga à parte, a guarnição tradicional da casa inclui arroz de brócolis, farofa e vinagrete. Recém-incorporado ao cardápio, o bife de tira com 350 gramas, assado na parrilla, vai bem com



caipirinha ou com a cerveja paulista Baden Baden Weiss. Para finalizar, tem pudim de leite. (Figura 12).

Localizado na Av. Tancredo Neves, 920A, Parque Dez de Novembro, Manaus - AM, 69054-700, tel.: 3307-7777 e funciona de segunda a domingo de 11:30 às 0h.

Figura 12 – Salão do Restaurante Adolpho



Foto Site oficial do restaurante.

## **COCO BAMBU**

A rede especializada em gastronomia de frutos do mar tem sua história iniciada em Fortaleza em 1990, com o Dom Pastel, pelos fundadores Afrânio e Daniela Barreira. Atualmente o Coco Bambu conta com 44 operações em 15 estados do Brasil.

Em 2020 a empresa anunciou uma nova marca de restaurantes chamado Vasto, especializado em carnes nobres, que abriu a primeira unidade em Brasília. Também foram abertas mais cinco operações do Coco Bambu em Curitiba, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Florianópolis e Distrito Federal. Até 2025, a rede planeja chegar a 100 unidades em todos os estados do Brasil, tendo a expectativa de atingir a marca de 18 mil empregos.

Para quem nunca esteve em um Coco Bambu vale o conselho: não vá com pouca fome. A rede, afinal, também é conhecida pelos pratos gigantescos. Indicados nos cardápios para duas ou três pessoas, alguns costumam saciar a fome de até quatro ou cinco. É o caso da cataplana de frutos do mar, ensopado sobre uma fatia de pão com peixe, camarão, lagosta, lula, mexilhão e açafraão. Ou da moqueca de lagosta com verduras refogadas com leite de coco, azeite de dendê e coentro, acompanhada de arroz, pirão de camarão e farofa de dendê.

Campeã de pedidos, a rede de pescador é feita com lagosta, camarão, mexilhão, peixe e lula, tudo grelhado, e chega à mesa na companhia de arroz de açafraão. O prato é um dos grandes responsáveis pelas 120 toneladas de camarão que o Coco Bambu vende a cada mês. Imagina com cem unidades. (Figura 13).

Localizado na Av. Coronel Teixeira, 5705. shopping – Ponta Negra, Manaus-AM, 69037-000, tel: 3667-7430, com funcionamento de domingo a quinta de 23:30 às 0h e de sexta e sábado de 23:30 às 1h.

Figura 13 - Entrada do restaurante Coco Bambu



Foto Site oficial do restaurante.

## O LENHADOR

O serviço à la carte oferece receitas exóticas, a exemplo do jacaré à provençal e da tartaruga guisada com farofa, para três pessoas. A cerveja Original enche os copos. Montado diariamente sobre a réplica de uma canoa, o bufê especial exhibe pratos como pato no tucupi e filé de pirarucu com castanha-da-

amazônia e coco ralado. De segunda a sexta, monta-se também um bufê executivo em versão reduzida. (Figura 14).

Localizado na Avenida do Turismo, 2371, Ponta Negra, 3239-0004 (180 lugares) e funciona das 11h30 às 16h.

Figura 14 – Salão o Lenhador



Foto Site oficial do restaurante.

## MOQUÉM DO BANZEIRO

Desde a decoração, pontuada por fotos, um mapa da Amazônia e uma parede coberta por cerâmicas que lembram escamas de peixe, tudo por aqui remete à cozinha amazônica, à qual o chef Felipe Schaedler se dedica há quase uma década à frente do Banzeiro. O nome do lugar, contudo, dá uma pista de como os sabores da região são tratados em seu novo restaurante. Moquém quer dizer assado na brasa e faz referência a uma espécie de grelha indígena montada com pedaços de pau. Pois bem: quase todas as receitas são preparadas na brasa. É o caso da banda de tambaqui, levada a mesa com baião de dois, farofa de Uarini coberta por ovo estrelado, vinagrete de pickles e um delicado tartare de banana-pacovã. Ainda da grelha, o filé do mesmo peixe pode ser preparado em folha de bananeira e servido com molho de tucupi, farofa de beiju e um surpreendente folhado de macaxeira. A vertente mais criativa de Schaedler também aparece em entradas como as barquinhas de beiju com pasta de pirarucu defumado e pickles mais banana-pacovã marinada com mel de jandaíra e castanha-puxuri. O sabor da

brasa persiste em algumas sobremesas, caso da manga assada, que é apresentada com espuma da própria fruta, castanha-puxuri e sorvete de cumaru. O doce surpreende o paladar, mas tradicionalistas e chocólatras costumam preferir o untuoso suflê de cupuaçu com muita calda de brigadeiro. (Figura 15).

Localizado na Av. Jornalista Umberto Calderaro Filho, n. 455, Galeria Cristal, Adrianópolis, telefone: 3342-2042 (101 lugares), funciona de segunda a quinta das 11h30 às 23h, nas sextas e sábados até 23:30 e domingo até 22h.

Figura 15 - Entrada do Moquém do Banzeiro



Foto Site oficial do restaurante.

## **AMAZÔNICO PEIXARIA**

Apesar de gigante, o salão parece pequeno aos domingos, quando se forma fila de espera — a brinquedoteca ajuda a atrair as famílias. Depois de devorar porções de croquetes de tambaqui, a clientela vai de filé de pirarucu com queijo de coalho assado, banana-pacovã frita, arroz com brócolis e batata gratinada Assado, o matrinxã recheado com verduras é servido com vinagrete e baião de dois. Finaliza a refeição a banana-pacovã assada e caramelada com sorvete de creme. (Figura 16).

Localizado na Av. Darcy Vargas, 226, Parque 10 de Novembro, 3234-8054 (280 lugares). Se segunda a sábado das 11h30 às 16h e das 18h30 às 23h, no domingo só almoço.

Figura 16 - Entrada do Restaurante Amazônico Peixaria



Foto Site oficial do restaurante.

## CHROUPANA

Servido em panela de barro, o pato no tucupi chega borbulhando à mesa, guarnecido de arroz, farinha de Uarini e jambu. Já o filé de pirarucu ao molho de camarão, acomodado sobre uma telha, recebe a companhia de purê de batata e arroz. Carnívoros não dispensam o filé-mignon ao molho ferrugem, escoltado por arroz à grega, legumes cozidos no vapor e fritas. A cerveja Cerpa, em longneck, dá cabo da sede. Na ala doce há petit banana, empanada e frita, servida com sorvete de creme e cobertura de caramelo e castanha-da-amazônia. (Figura 17).

Localizado na Av. Mário Ypiranga, n. 790, Adrianópolis, 3635-3878 (220 lugares), funciona das 11h30h às 22h30 e aos domingos até 16h.

Figura 17 - Entrada do Choupana



Foto Site oficial do restaurante.

## **TACACARIA AMAZÔNIA COZINHA REGIONAL**

*Church of* São Sebastiao e São Francisco de Assis é um complemento ótimo à impressão deste restaurante. A principal característica de restaurante Tacacaria Amazônia é a culinária Brasileira. Experimentar peixe ótimo, frita saborosa e camarões fascinantes é uma ótima experiência aqui. Prove as queijadas boas neste restaurante. Muitos visitantes pedem boa cerveja ou bom cordial. Peça um ótimo suco, bom café ou ótimas caipirinhas servidas aqui.

As classificações altas desse lugar seriam impossíveis sem os funcionários criativos. Clientes desse ponto alegam que os preços são adequados. No restaurante Tacacaria Amazônia, fregueses aproveitam o ambiente quieto e a decoração caseira. (Figura 18).

Localizado na Rua 10 de Julho, n. 503 - Centro, Manaus - AM, 69010-060, 99112-3730, funciona de segunda a sábado das 10:30 às 22:30, e aos domingos das 2h às 19h.

Figura 18 – Fachada do Restaurante Tacacaria Amazônia



Foto Site oficial do restaurante.

### TAMBAQUI DE BANDA

A filial do centro, a única que funciona também à noite, é especialmente procurada por turistas, que escolhem as mesas na calçada para contemplar a vista do Teatro Amazonas. Nas duas unidades, o menu é o mesmo. Depois dos bolinhos de pirarucu entre goles de chope Heineken, chega a banda de tambaqui na brasa, em porção para duas, três ou cinco pessoas, guarnecida de arroz ou baião de dois, vinagrete e farofa. Acompanhado de farofa de banana e arroz, o pirarucu desfiado custa. Sucos de genipapo e de cupuaçu saem em jarra de 1 litro ou em copo de 300 mililitros. Na hora da sobremesa, a banana frita com canela dá para três comensais. (Figura 19).

Localizado na Av. Tancredo Neves, 9, Parque 10 de Novembro, 3236-5995 (100 lugares), funciona das 11h às 16h e aos sábados e domingo até 17h. Tem filial na Rua José Clemente, 506, Largo São Sebastião, centro, 3622-8162 (100 lugares) e funciona das 11h às 0h.

Figura 19 – Fachada do Restaurante Tambaqui de Banda



Foto Site oficial do restaurante.

## CAXIRI

No casarão tombado com vista para o Teatro Amazonas, a churrasqueira é a estrela. Nela se prepara a costela de tambaqui, que chega à mesa com banana-pacovã gratinada, feijão-verde e maionese com alho e tucumã. Também assado, o crostini de queijo de coalho e pimenta-de-cheiro, ao molho pesto de castanha-do-pará e jambu, abre o apetite com a escolha da cacau colada, drinque à base de polpa de cacau, cupuaçu, gim, calda de cumaru e uma pitada de puxuri. Para adoçar, a sobremesa de cupuaçu fresco leva geleia da fruta com calda de chocolate e creme de cumaru. (Figura 20).

Localizado na Rua 10 de Julho, 495, centro, 3304-8700 e 99255-4491. Funciona das 12h às 15h e das 19h às 23h (dom. só almoço até 16h; fecha seg.).



Figura 20 – Salão do Restaurante Caxiri



Foto Site oficial do restaurante.

### **FITZ CARRALDO BISTRÔ**

Instalado no hotel Villa Amazônia, em um casarão do centro histórico, o bistrô tem como especialidade os pratos regionais. Entrada das mais pedidas, o ceviche de pirarucu, frutos do mar e chips de banana-pacovã faz par com o aperolspritz. Empanadas, as costelas de tambaqui recebem risoto de camarão como guarnição. Preferido pelos carnívoros, o bife ancho sai da parrilla ao lado de fritas, arroz e farofa de castanha-da-amazônia e bacon. A Cerpa Tijuca, em longneck, custa. O mil-folhas de castanha-da-amazônia encerra com louvor. (Figura 21).

Localizado na Rua 10 de Julho, 316, centro (Hotel Villa Amazônia), telefone 3347-7832 (45 lugares). Funciona das 12h às 15h e das 19h às 23h. Aberto em 2016.

Figura 21 – Fachada do restaurante FitzCarraldo Bistrô



Foto Site oficial do restaurante.

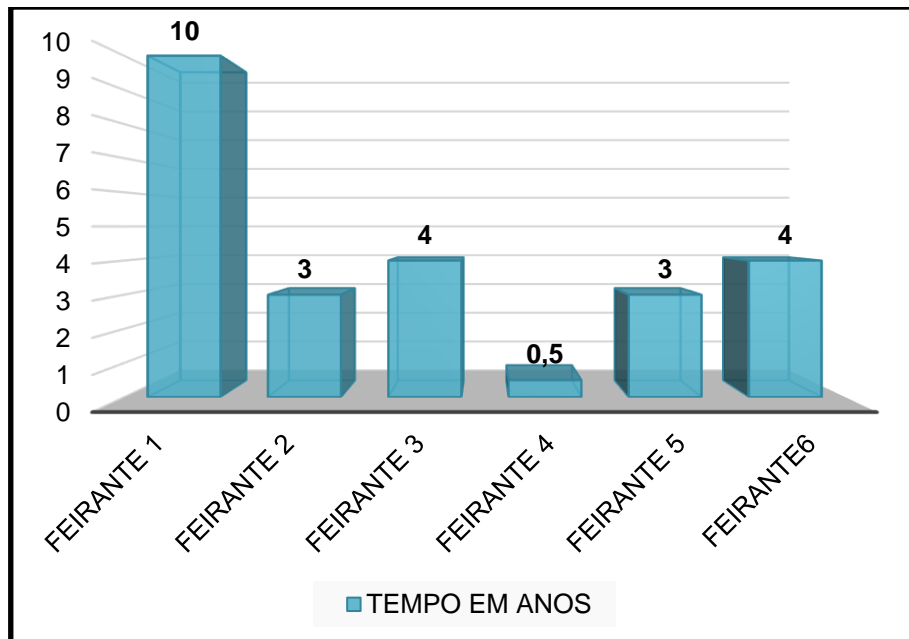
#### 4.1 TABULAÇÃO DOS DADOS

Serão apresentados dados que foram levantados na pesquisa com intuito de avaliar a farinha de mandioca e sua importância. Os 10 primeiros gráficos apresentam os resultados das pesquisas realizadas na Feira da Manaus Moderna.

No Gráfico 1 é apresentado o tempo de serviço como feirante, e foi considerado importante essa informação para saber o nível de conhecimento sobre o produto e sua comercialização.

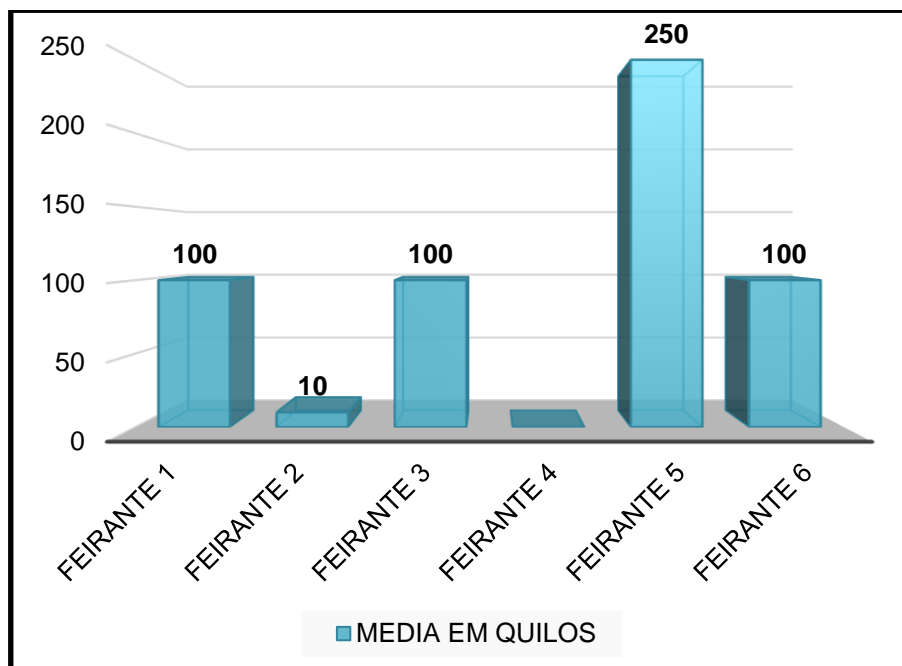
Foi possível notar que a média de anos entre os feirantes são bem próximos, exceto o feirante 1 que possui mais que o dobro de tempo da maioria. Durante as entrevistas foi comentado pelos feirantes que muitos colegas de profissão pararam por conta da pandemia (covid-19). Desta forma, pode-se afirmar que existiam muito mais boxes de comercialização, mas nesse momento atípico muitos feirantes foram afetados economicamente.

Gráfico 1 – Tempo de serviço do feirante



No Gráfico 2 é apresentado a média em quilos de comercialização do produto, essa informação mostra o volume de venda desse produto.

Gráfico 2 – Volume de vendas em quilos

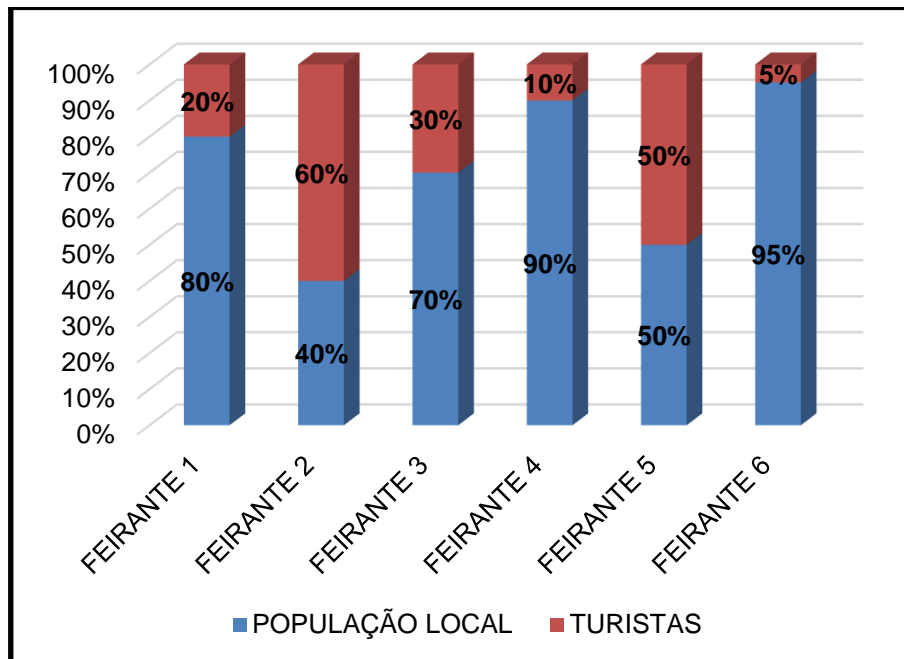


Foi perguntado aos feirantes a média de farinha vendida por dia foi mensurada pelos próprios feirantes, a média geral seria a partir de 100kg. O

feirante 4 estava trabalhando apenas a 6 meses com a farinha de mandioca e não soube dizer essa informação, nem estimar. É interessante verificar que foi pesquisado apenas nesses dois locais e se pode verificar a grande quantidade de farinha consumida.

O Gráfico 3 apresenta a média de clientes, divididos entre população local e turistas.

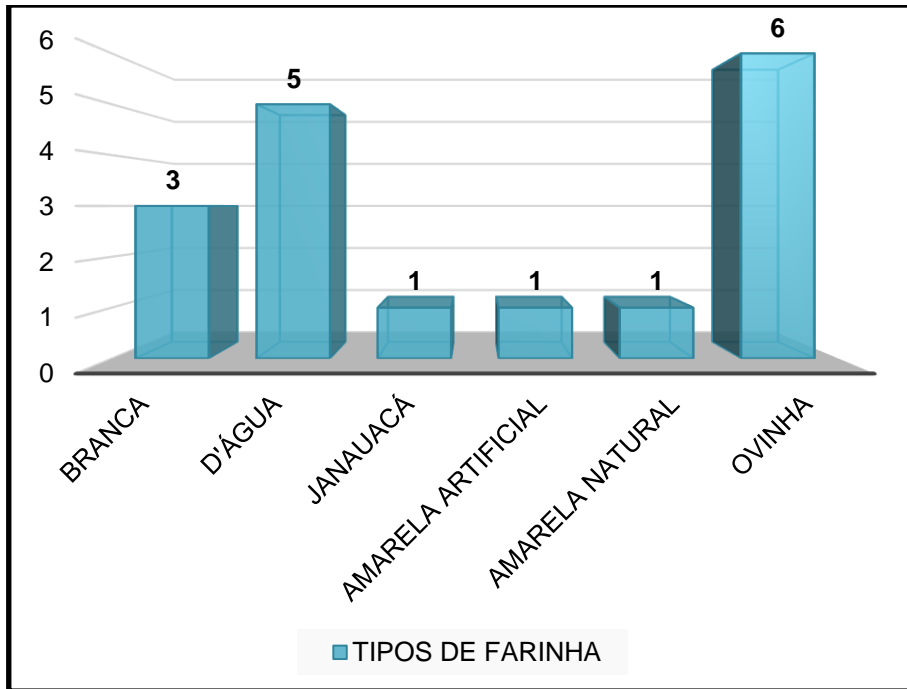
Gráfico 3 – Volume de clientes



A média de clientes recebidos varia com cada estabelecimento entrevistado, porém com a análise geral é possível notar que o público maior é a própria população local, cerca 70,83%. Vale destacar que as nossas farinhas possuem um diâmetro diferenciado das “bolinhas de farinha”, quando comparada com as farinhas dos outros estados do Sul e do Suldeste, que são farinhas finas.

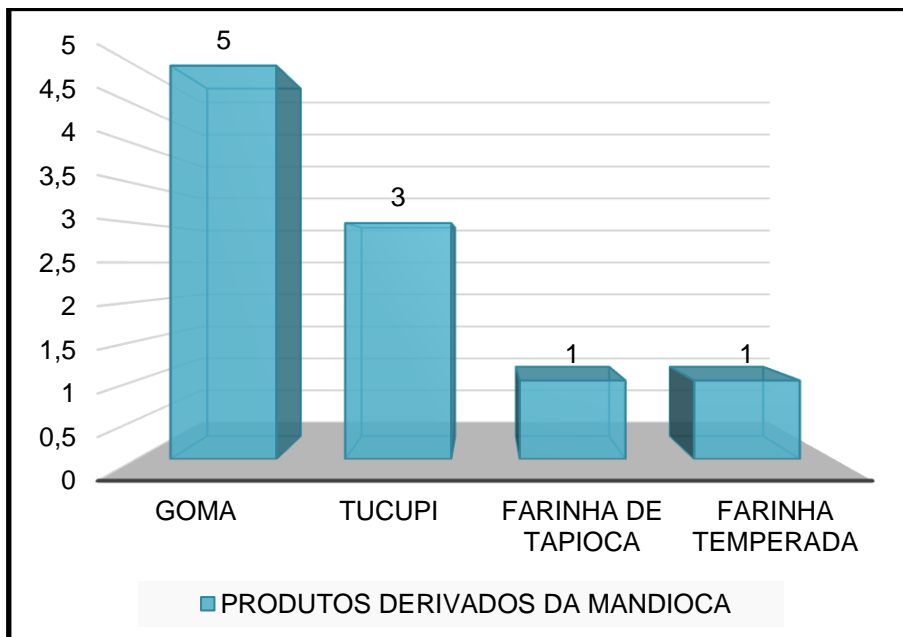
O Gráfico 4 apresenta os tipos de farinha vendida no estabelecimento.

Gráfico 4 – Tipos de farinha



O Gráfico 5 apresenta os tipos de produtos derivados da mandioca comercializados no box

Gráfico 5 – Tipos de produtos derivados da farinha

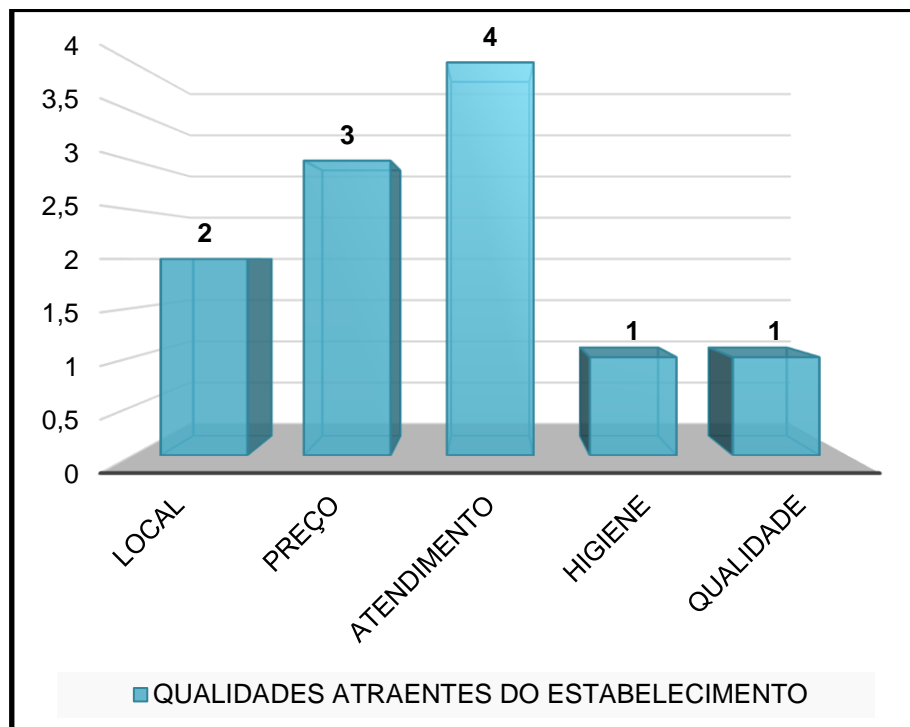


Foi perguntado sobre outros produtos que são derivados da mandioca que o feirante comercializava, foram encontrados a goma, o tucupi, a farinha de tapioca e

a farinha temperada. A goma foi encontrada em 5 dos 6 lugares entrevistados. O tucupi foi encontrado tanto in natura, quanto nos molhos de pimenta. Não se pode afirmar, mas pode-se conjecturar que devido a popularização da tapioca e crepioca, a goma é um produto de conhecimento do turista também.

O Gráfico 6 apresenta as qualidades atraentes do estabelecimento.

Gráfico 6 – Qualidade atraentes do estabelecimento



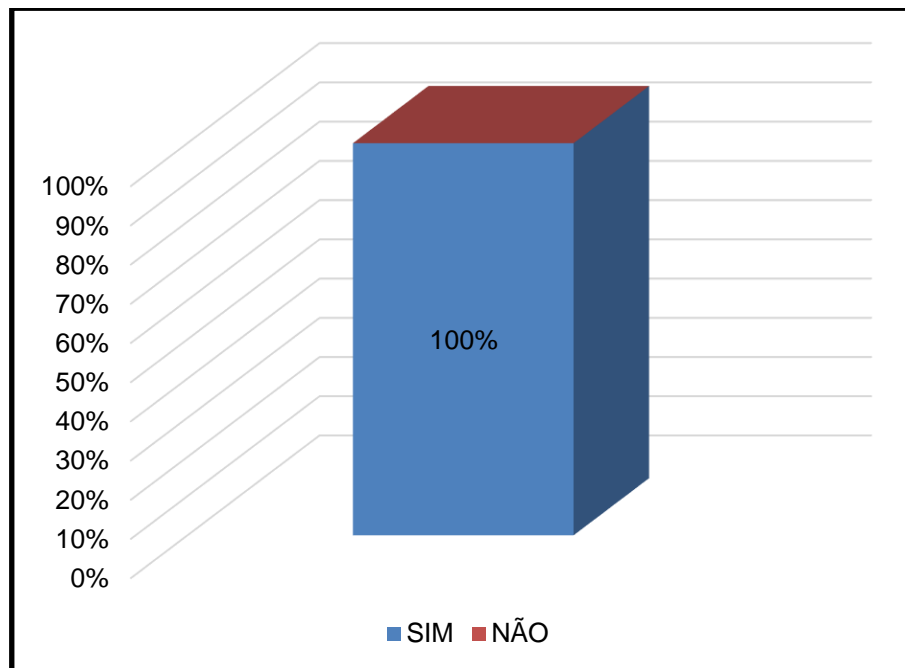
Dos tipos de farinhas estudadas nesta pesquisa, esses foram os encontrados nas feiras entrevistadas. A farinha Ovinha estava presente em todos os estabelecimentos encontrados. Durante a visita a feira foram encontrados alguns estabelecimentos que são de ramos diferentes, mas que mesmo assim tem presente alguns sacos da farinha ovinha. Atrás dela fica a farinha D'água, presente em quase todos os estabelecimentos. A farinha amarela natural e amarela artificial só foi encontrada em um dos locais entrevistados. Pode-se considerar que a farinha ovinha é uma preferência que tem como característica ser mais boleada e a D'água um pouco mais grosseira.

Ao perguntar aos feirantes quais as qualidades atrativas aos clientes segundo a percepção deles, é possível notar que eles acreditam que atendam

bem, mas o preço praticado também é um fator relevante. É importante destacar que eles não consideraram a higiene um fator relevante para conquistar os clientes voltarem.

O Gráfico 7 apresenta a opinião dos feirantes sobre a farinha ser a cara de Manaus como elemento da gastronomia.

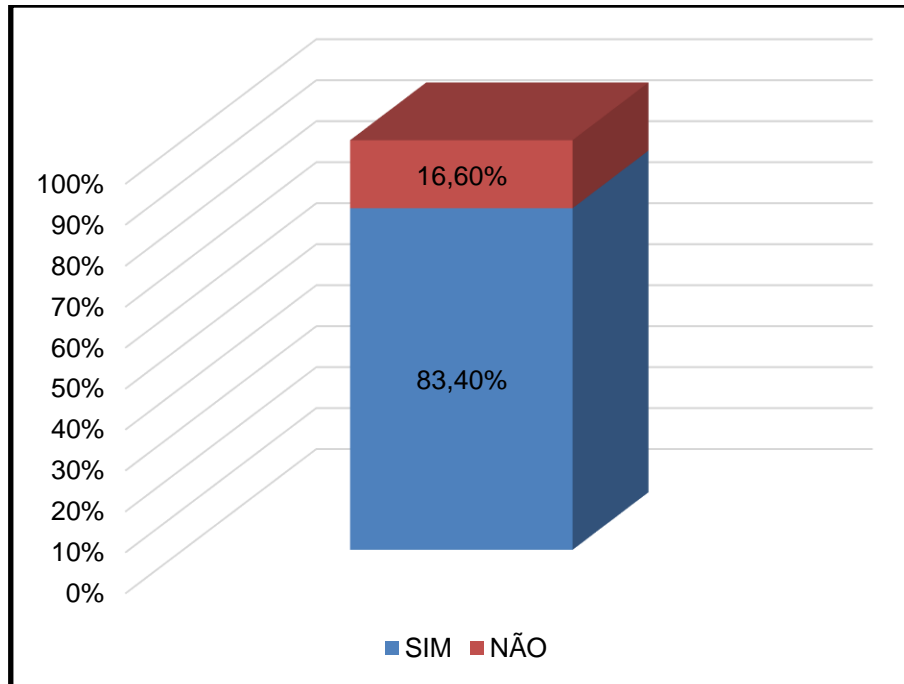
Gráfico 7 – Opinião sobre a farinha ser considerada a “cara de Manaus”



Foi perguntado a cada um se eles acreditavam que a Farinha de Mandioca era a cara de Manaus, se ela representava nossa cultura e nossa gastronomia para outros Estados e 100% dos entrevistados responderam que sim.

O Gráfico 8 trata da percepção do feirante sobre o processo de produção da farinha.

Gráfico 8 – Processo de produção de farinha

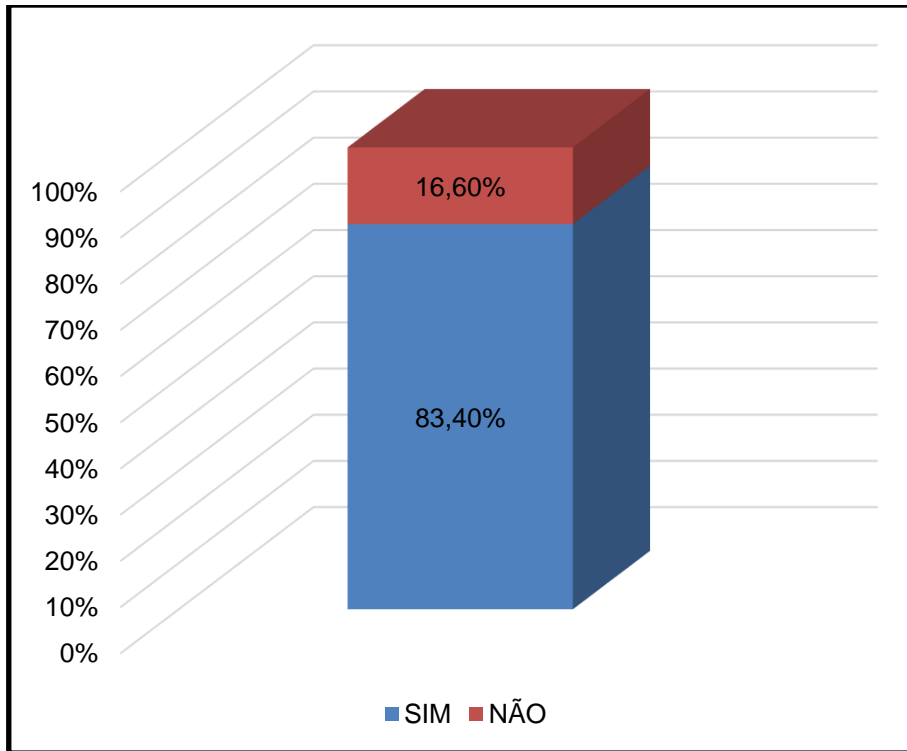


Sobre o processo de produção da farinha, foi questionado se os turistas perguntavam sobre, se eles tinham interesse de conhecer sobre tal processo, 5 dos 6 entrevistados responderam que sim, que existe essa curiosidade. Apenas um dos entrevistados respondeu nunca ter sido questionado sobre tal processo.

O Gráfico 9 trata da curiosidade em provar a farinha. Além da curiosidade de como é a produção da farinha de mandioca, 5 dos 6 entrevistados responderam sim para a questão se os turistas tem curiosidade em provar a farinha para conhecer sabor e texturas.

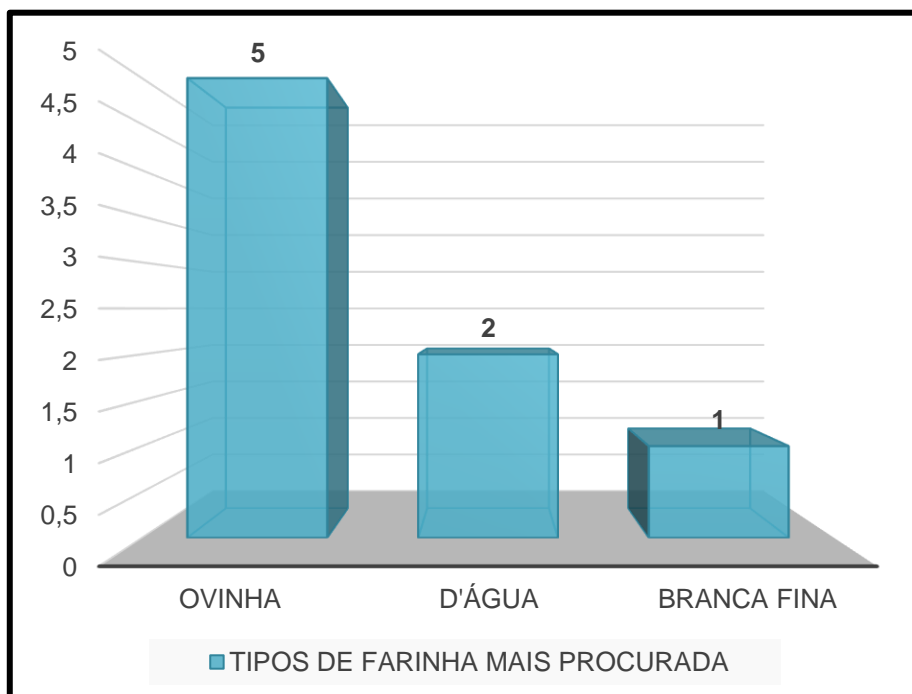


Gráfico 9 – Degustação da farinha



O Gráfico 10 trata dos tipos de farinha mais procuradas para compra. Assim como presentes em todos o estabelecimento entrevistado, a farinha ovinha também é a farinha mais procurada nesses locais.

Gráfico 10 – Tipos de farinha mais comercializadas



Das figuras 22 a 30 mostram como os produtos são expostos nos boxes da Feira da Manaus Moderna. Figura 31 mostra a exposição da farinha para comercialização do box do Mercado Adolpho Lisboa.

Figura 22 – Exposição das farinhas ensacadas



Figura 23 – Exposição das farinhas ensacadas



Figura 24 – Exposição das farinhas ensacadas



Figura 25 – Sacas de 60kg de farinha



Figura 26 – Exposição das farinhas ensacadas



Figura 27 – Exposição das farinhas ensacadas



Figura 28 – Exposição das garafas de tucupi



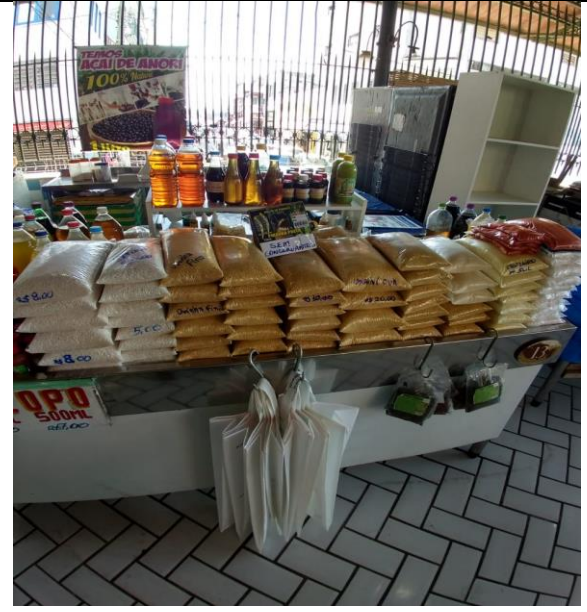
Figura 29 – Exposição das farinhas ensacadas



Figura 30 – Exposição das farinhas ensacadas e garafas de tucupi

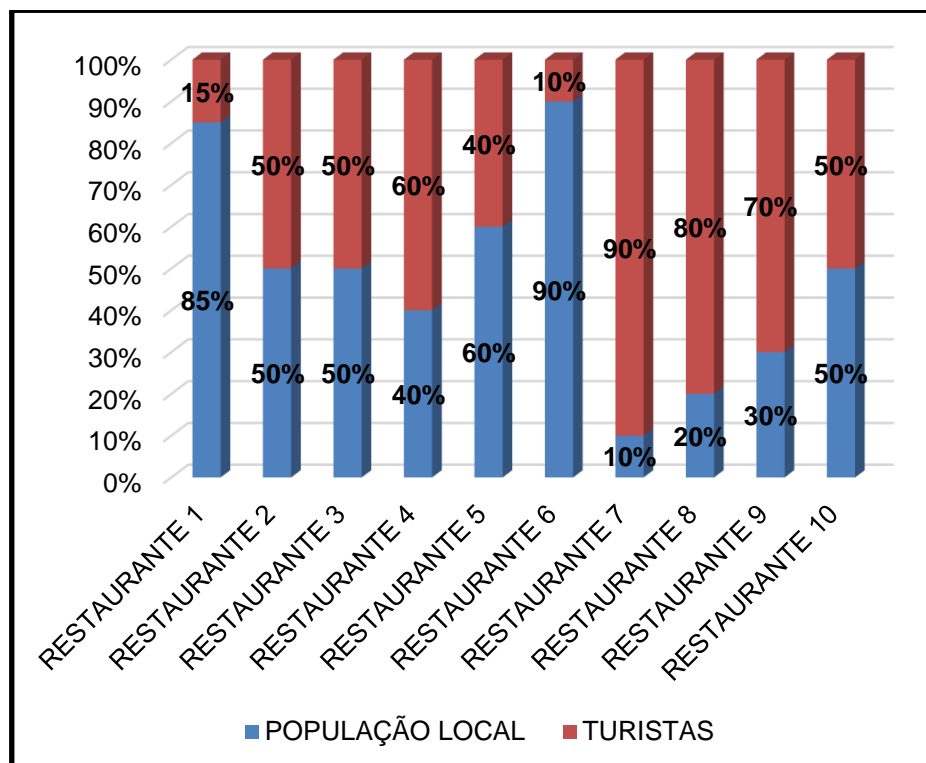


Figura 31 – Exposição das farinhas ensacadas



Foram entrevistados 10 restaurantes da cidade de Manaus de comida brasileira, em cada um foi perguntado qual o maior número de clientes que recebem, a população local ou os turistas, as respostas foram variadas em cada localidade. (Gráfico 11).

Gráfico 11 – Demonstrativo de tipos de clientes do restaurante



Na estimativa geral desses 10 restaurantes juntos, recebem cerca de 51,5% de turistas e 48,5% da população local.

Quanto aos pratos mais pedidos nos restaurantes, o quadro 1 apresenta os resultados da pesquisa. (Quadro 1).

A segunda pergunta questionava de cada um gerente de restaurante, quais eram os 3 pratos mais vendidos na casa, como a variação das respostas era grande, foi escolhido a tabela como forma de demonstração das respostas. E é notório que o peixe está na maioria das respostas citadas.

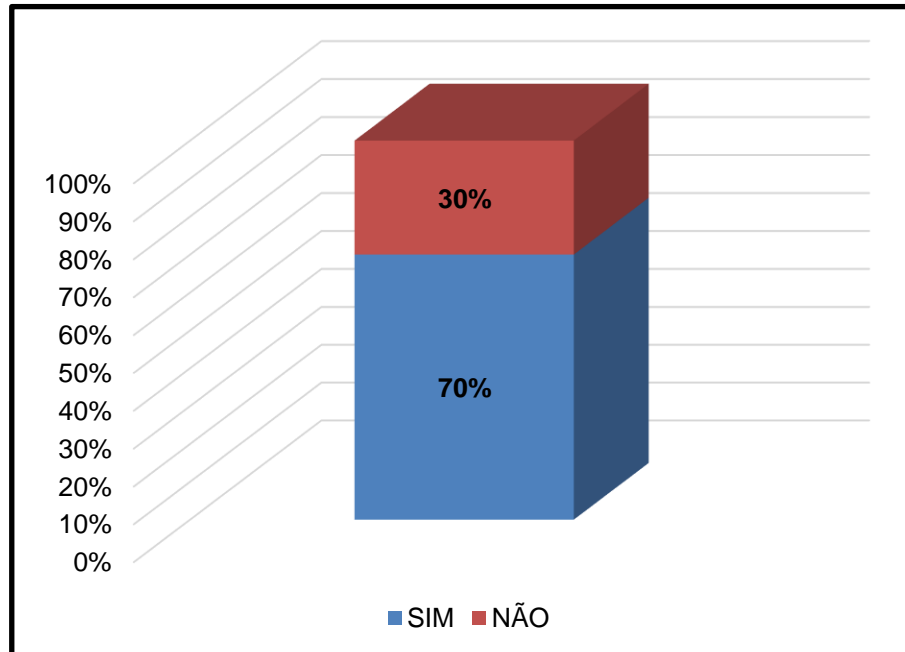
Quadro 1 – Relação dos pratos mais solicitados nos restaurantes

LOCAL	PRATOS MAIS VENDIDOS
Adolpho	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Picanha;</li> <li>• Costela;</li> <li>• Guarnições.</li> </ul>
Coco bambu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camarão.</li> </ul>
O lenhador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rabada;</li> <li>• Tambaqui com alcaparras;</li> <li>• Galinha caipira.</li> </ul>
Moquem do banzeiro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pirarucu;</li> <li>• Tambaqui assado;</li> <li>• Tambaqui na folha de bananeira.</li> </ul>
Amazônico peixaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banda de tambaqui;</li> <li>• Pirarucu com queijo e banana;</li> <li>• Matrixã recheado.</li> </ul>
Choupana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tambaqui;</li> <li>• Pirarucu.</li> </ul>
Tacacaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tambaqui assado;</li> <li>• Moqueca de pirarucu;</li> <li>• Costela de tambaqui frita.</li> </ul>
Tambaqui de banda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banda de tambaqui assada na brasa;</li> <li>• Matrixã recheada com farofa de banana.</li> </ul>
Caxiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banda de tambaqui;</li> <li>• Matrixã;</li> <li>• Pirarucu.</li> </ul>
Fitzcarraldo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pirarucu com purê de batata doce e mix de castanha;</li> <li>• Hamburguer da casa</li> <li>• Risotto de camarão.</li> </ul>

Quando questionados se acreditavam que a farinha de mandioca é a cara de Manaus, que poderia representar nossa cultura, 7 dos 10 gerentes entrevistados

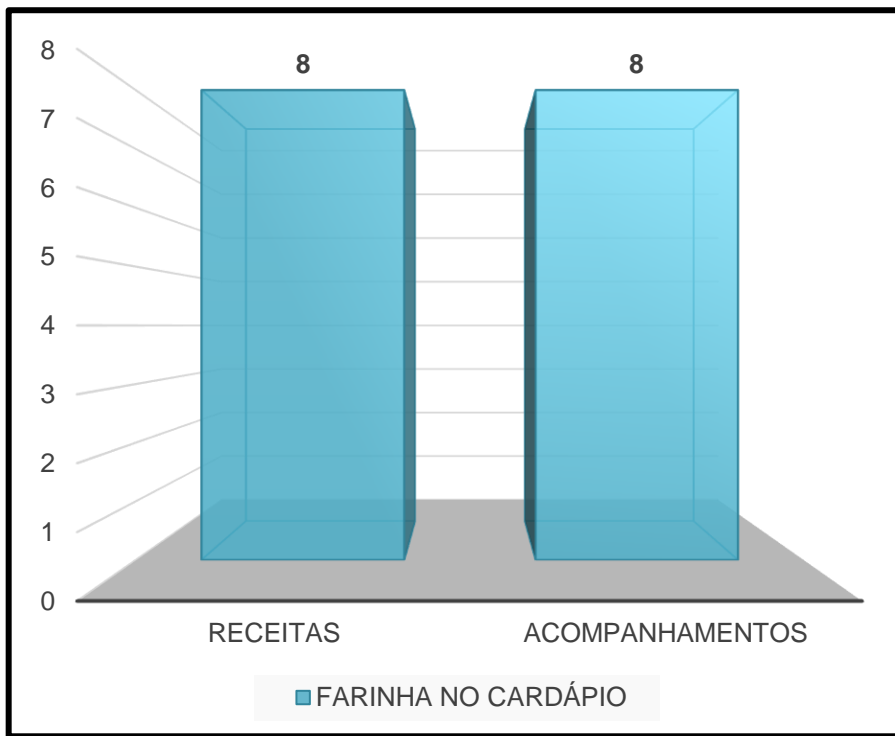
responderam que sim. Os gerentes que discordaram, comentaram que quem tem essa posição são os peixes. (Gráfico 12).

Gráfico 12 – Percepção dos gerentes sobre a farinha ser a cara de Manaus



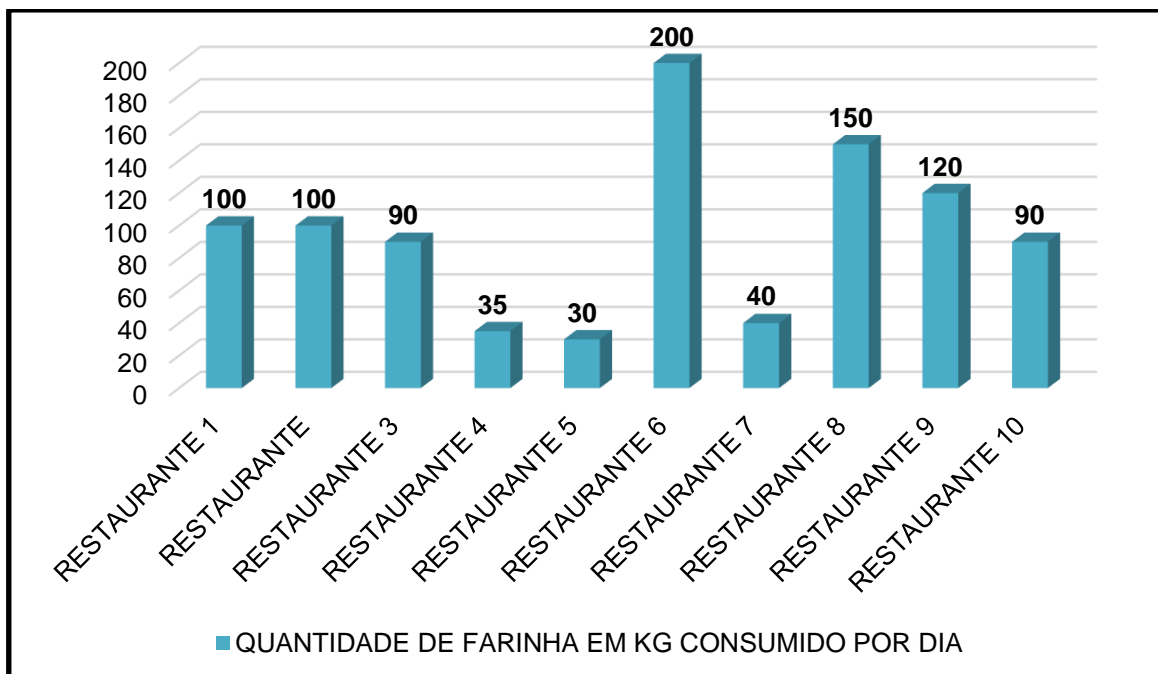
Ao serem questionados sobre qual a forma de inserção da farinha no cardápio, as respostas foram: receitas, acompanhamentos e in natura. Durante as entrevistas os gerentes falaram que muitas das receitas eram farofas, uma bastante cultural é a farofa de banana e também sobre peixe recheado com farofa. (Gráfico 13).

Gráfico 13 – Demonstrativo sobre a inserção da farinha no cardápio nos menus.



Da mesma forma que os feirantes foram questionados quantos quilos de farinha eles comercializavam por dia, foi perguntado aos gerentes dos restaurantes quantos quilos de farinha eram consumidos ao dia tanto na elaboração dos pratos como também servido in natura. (Gráfico 14).

Gráfico 14 – Demonstrativo da quantidade de farinha é consumida ao dia.



A sexta pergunta, tratava sobre os principais pratos que levam farinha na sua composição, como ingrediente ou como acompanhamento. Observa-se que dos 10 restaurantes pesquisados, apenas um não citou o peixe. (Quadro 2).

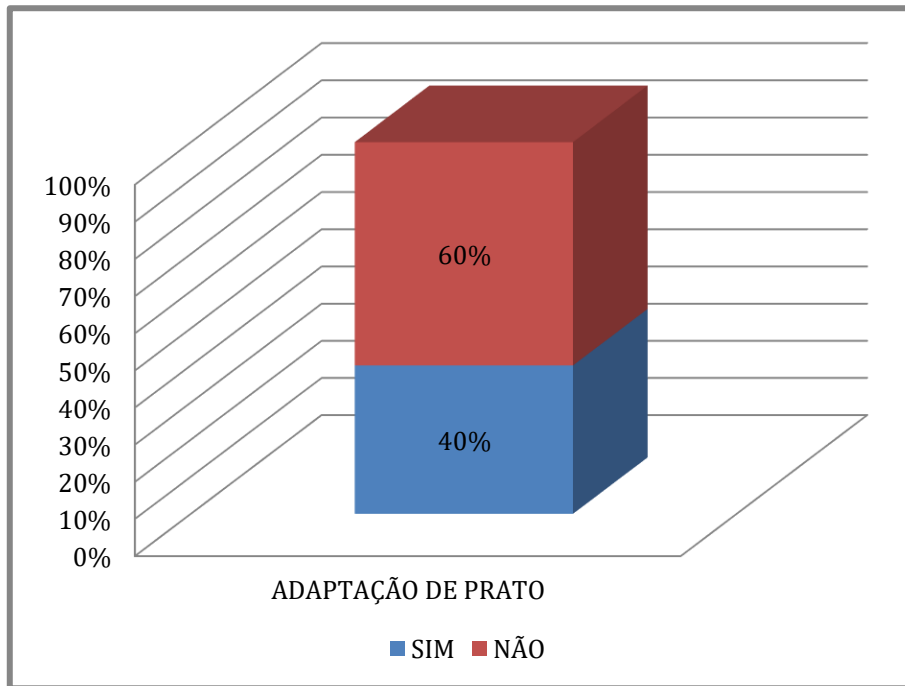
Quadro 2 – Demonstrativo dos pratos onde a farinha está inserida

<b>LOCAL</b>	<b>PRINCIPAIS PRATOS QUE LEVAM FARINHA</b>
Adolpho	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farofas.</li> </ul>
Coco bambu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banda de Tambaqui.</li> </ul>
O lenhador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peixes;</li> <li>• Galinha Caipira;</li> <li>• Farofas.</li> </ul>
Moquem do banzeiro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farofas;</li> <li>• Pirarucu empanado;</li> <li>• Tambaqui na folha de bananeira com farofa de banana.</li> </ul>
Amazônico peixaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farofas;</li> <li>• Pirarucu;</li> <li>• Filé de Dourado.</li> </ul>
Choupana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pirão</li> </ul>
Tacacaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matrixã recheada com farofa de banana;</li> <li>• Farofas.</li> </ul>
Tambaqui de banda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farofa de banana;</li> <li>• Pirarucu desfiado;</li> <li>• Pacu Recheado;</li> <li>• Peixes.</li> </ul>
Caxiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banda de tambaqui.</li> </ul>
Fitzcarraldo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matrixã com vinagrete de farinha;</li> <li>• Tambaqui.</li> </ul>

Na sétima pergunta, foi questionado a respeito da adaptação dos pratos elaborados, onde os gerentes responderam que 40% fizeram adaptações para inserir a farinha na composição prato. Foi comentado pelos gerentes que alguns pratos não eram servidos com farinha, mas que principalmente quando se tratava de peixes os clientes locais sempre pediam. (Gráfico 15).



Gráfico 15 – Demonstrativo da adaptação dos pratos para inserção da farinha



A oitava pergunta, questionava se existia um prato específico escolhido pelo cliente e se na composição desse prato era inserido a farinha. E os 100% responderam que existia e no quadro 3 pode ser verificado a resposta individual de cada gerente. (Quadro 3).

Quadro 3 – Prato específico escolhido pelos clientes e a farinha

LOCAL	PRATOS ESPECÍFICOS MAIS PROCURADOS
Adolpho	• Sim, farofa de banana.
Coco bambu	• Sim, frutos do mar.
O lenhador	• Sim, prato de tartaruga.
Moquem do banzeiro	• Sim, banda de tambaqui e matrixã.
Amazônico peixaria	• Sim, peixes.
Choupana	• Sim, peixes.
Tacacaria	• Sim, tambaqui
Tambaqui de banda	• Sim, banda de tambaqui.
Caxiri	• Sim, pirarucu, tambaqui e matrixã.
Fitzcarraldo	• Sim, peixes.

Na pergunta nove, foi questionado o que atraia mais os clientes para que eles frequentassem o restaurante, ou seja, os pontos de destaque que o restaurante tem, segundo a percepção dos gerentes. No quadro 4, pode ser

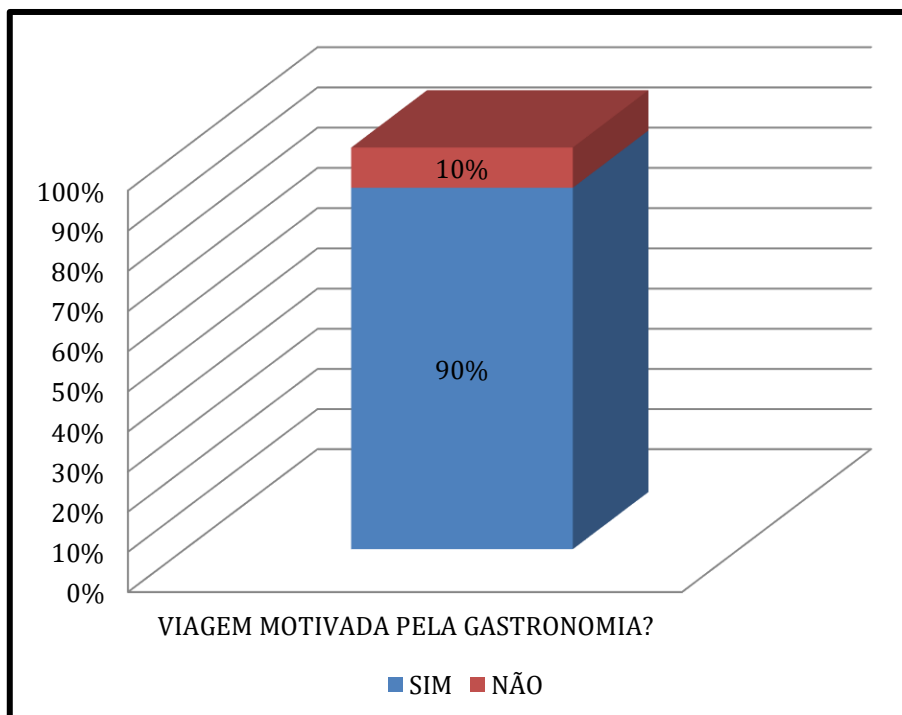
verificado que apenas 4 restaurantes destacaram a comida como atrativo para conquistar clientes e manter clientes (Quadro 4).

Quadro 4 – Característica de destaque em cada restaurante segundo os gerentes

LOCAL	O QUE ATRAI OS CLIENTES PRO ESTABELECIMENTO
Adolpho	• Qualidade.
Coco bambu	• Receitas.
O lenhador	• Os pratos típicos e ambiente decorado.
Moquem do banzeiro	• Conforto e segurança.
Amazônico peixaria	• Qualidade, ambiente, atendimento.
Choupana	• Limpeza e organização.
Tacacaria	• Propaganda e avaliação no TripAdvisor
Tambaqui de banda	• Tambaqui e atendimento.
Caxiri	• Local, vista dos restaurantes e ambiente.
Fitzcarraldo	• Localização, ambiente e comida.

A última pergunta questionava se o gerente acreditava que os turistas viajavam motivados pela gastronomia local e 90% dos gerentes afirmaram acreditar que os turistas viajam motivados pela gastronomia. (Gráfico 16).

Gráfico 16 – Demonstrativo de crença na motivação gastronômica



Com base nas pesquisas realizadas pode-se dizer que os resultados obtidos foram positivos, principalmente nos restaurantes que tem um receptivo de turistas bem maior que as feiras. É valido retomar uma citação feita, onde Corner fala sobre o turista que busca conhecer o sabor de um lugar através da gastronomia, e foi notado que realmente acontece essa busca, como por exemplo o peixe ser um dos mais pedidos.

E foi notável que a gastronomia conquista o turista, como o Coelho diz que tem a capacidade de sensibilizar o público alvo e influenciá-lo através da gastronomia. Acredita que resultados foram os esperados, positivos para pesquisar proposta.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Feita a partir de uma raiz bastante encontrada no Amazonas, tem-se a farinha de mandioca, é um dos produtos regionais mais característicos do Amazonas, por suas cores e texturas diferentes. Pode ser encontrada a amarela, amarela artificial, branca, ovinha. A farinha de mandioca é encontrada na mesa e nos restaurantes dos manauaras, como um complemento ou no preparo de uma receita.

Quando olhamos para uma cultura pela visão gastronômica, geralmente é visto um conjunto de produtos formando um prato final. Mas poucas vezes ouve-se falar de um produto específico de uma localidade. Buscando essa ideia e dentro da riqueza de produtos do Estado do Amazonas foi escolhida a Farinha de Mandioca.

Quando pensamos na história de um lugar como nos tempos antigos, a beleza se encontra nos detalhes da história, na riqueza de informações que foram deixadas. Em como viviam, o que vestiam, onde moravam, o que comiam, como eram preparadas suas receitas, isso é e faz parte do Turismo. E é onde a farinha de mandioca tem sua participação no turismo gastronômico da região representando nosso estado, dentro e fora do País.

A gastronomia conquista pessoas de todos os locais do mundo, e apresentar uma particularidade, é despertar a curiosidade e o desejo de visita das pessoas, é como o Japão com suas comidas exóticas. É possível valorizar a gastronomia local com seus produtos típicos e apresentá-la de forma enaltecida como parte da cultura e ganhar um lugar no turismo.

E com base nas pesquisas realizadas através deste trabalho de pesquisa, será apresentado as seguintes considerações.

Os feirantes que trabalham com farinha nas feiras, já trabalham há mais de 2 anos no ramo e tem uma variação de venda diária de 100kg a 200kg de farinha. No geral os clientes mais recebidos são a própria população local. Mas com a pesquisa conclui que 83,40% dos turistas que visitam os feirantes perguntam sobre o processo de fabricação da farinha de mandioca e sentem a vontade de provar o produto.

As farinhas mais vendidas são a branca e a ovinha (ficando esta em primeiro lugar de vendas e a mais procurada). E são encontrados produtos derivados da própria mandioca, goma, tucupi, farinha de tapioca e a farinha ovinha temperada,

produtos estes já apresentados neste trabalho de pesquisa. E no âmbito geral das feiras o que mais atrai os clientes aos estabelecimentos é o atendimento prestado pelos feirantes.

Em relação aos feirantes entrevistados, 100% deles acreditam que a farinha de mandioca é a cara de Manaus, que ela pode representar o estado do Amazonas.

Com as pesquisas realizadas nos restaurantes de Manaus, o público mais recebido são os turistas, chegando a 51,5% dos clientes turistas. Dos 10 locais pesquisados 9 deles tem a farinha presente nos pratos mais vendidos da casa, a farinha está presentes nos restaurantes ela in natura, como acompanhamento ou em receitas. Dos principais pratos dos restaurantes que levam a farinha no prato é possível notar que está presente em quase todas as farofas e os peixes da região.

Por conta da quantidade pratos feitas os restaurantes usam de 30kg a 200kg de farinha por dia, essa diferença de kg ocorre através do tamanho do restaurantes e a quantidade de pratos do local que levam a farinha, 40% dos entrevistados revelaram que tiveram que adaptar alguns pratos para melhor aceitação dos clientes. Dentre os pratos mais procurados em cada um estão presente em 8 deles o peixe que leva a farinha como acompanhamento e alguns tem a opção de peixes recheados com farofa.

Em relação à representatividade, 70% acredita que a farinha é a cara de Manaus, que pode representar o Estado do Amazonas lá fora, por também estar presente em muitos dos pratos que é consumido e 90% acreditam que os turistas viajam motivados sim pela gastronomia local.

Pelas pesquisas citadas acima, atingiu-se o objetivo desta pesquisa de estudar sobre a farinha, entender sua historia e seu papel na gastronomia e compreende-la como elemento cultural. A farinha de mandioca é presente na gastronomia, ela consegue completar um prato e formar outro prato sozinha. Tem uma diversidade dentro do estado. A farinha de mandioca é única, é importante, é um elemento turístico regional que faz parte da gastronomia do amazonas.

A farinha de mandioca é um dos produtos regionais mais característicos do Amazonas, por suas cores e texturas diferentes. Além do alimento que faz presente da mesa dos manauaras todos os dias, também é um produto que pode representar no estado. Presente em diversas receitas, pode-se dizer que a farinha de mandioca, especificamente a farinha ovinha é a preferida e tem a combinação perfeita com o peixe frito.

A farinha de mandioca tem sua participação no turismo gastronômico da região representando nosso estado. E para finalizar apresentam-se duas recomendações para uma possível continuação desta pesquisa. Estudar uma forma de melhor evidenciar a farinha na gastronomia e criar um planejamento para alavancar as vendas da farinha de mandioca nas feiras para turistas.

## REFERÊNCIAS

BRAUNE Renata, **O que é gastronomia**, Coleção Primeiros Passo 322, editora brasiliense, 2017.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. O Papel da Gastronomia na Qualidade e na Competitividade dos Destinos Turísticos. **Revista de Cultura e Turismo – CULTUR**, ano 09, nº 01, FEV, 2015. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/a5cc/6b83f1fb5c93d34e979d5679395d9b4973aa.pdf> Acesso em: 09 de Setembro de 2019

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, 5(2), p. 206-207, abr-jun, 2013. Disponível em: [http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1734/pdf\\_114](http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1734/pdf_114) Acesso em: 09 de Setembro de 2019

SANTO Cilene; COUTINHO Helen; TEIXEIRA Maria Adriana. **As Impressões do Turista Brasileiro a Respeito da Gastronomia Amazonense**. VII ANPTUR São Paulo, 2010. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/36.pdf> Acesso em: 20 de Outubro de 2019

TEIXEIRA Narle; CABRAL Weymarina; CORREA Anderson; SOUZA Rainer, **Sabores e Saberes Amazônicos**. BLUCHER DESIGN PROCEEDINGS Nº4, VOL 1, GRAMADO- RS 2014. Disponível em: <http://pdf.blucher.com.br.s3-sa-east-1.amazonaws.com/designproceedings/11ped/00568.pdf> Acesso em: 05 de Dezembro de 2019

CEPLAC. **Mandioca** Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/Mandioca.htm> Acesso em: 5 de Dezembro de 2019

CLEMENT Rosa; FALCÃO Martha, SOUZA Maria, **O Sabor do Amazonas**. Manaus 2007 Disponível em: <http://www.sumauma.net/amazonian/sabor/cap-inicial.pdf>. Acesso em: 05 de Dezembro de 2019

DIAS Miguel; XAVIER José; BARRETO João. **Estudo da Cadeia Produtiva da Mandioca no Amazonas. Emprapa 1998** Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/668004/1/Miguel.pdf> Acesso em: 05 de Dezembro de 2019

Alves, A.A.C. **Fisiologia da Mandioca**, 1990.

CHAVES Guta; FERRAZ Rodrigo; FREIXA Dolores. **Fatura EXPEDIÇÃO BRASIL GASTRÔNOMICO – AMAZONAS 2011**

MARCONI Marina; LAKATOS Eva. **Técnicas de Pesquisa**. São Paulo 2002 – 5ª Edição. Editora Atlas S.A

PRODANOV Cleber; DE FREITAS Ernani. **METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. 2º edição – Novo Hamburgo – Rio Grande do Sul 2013 Disponível em: <http://www.feevale.br/Comum/midias/8807f05a-14d0-4d5b-b1ad-1538f3aef538/E-book%20Metodologia%20do%20Trabalho%20Cientifico.pdf>Acesso em: 19 de Dezembro de 2019

CHAER Prof. Galdino; DINIZ Prof. Rafael; RIBEIRO Profª. DRª Elisa. **A técnica do questionário na pesquisa Educacional. EVIDÊNCIA**, Araxá, v.7, n.7, p. 251-266, 2011 Disponível em: [http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/maio2013/sociologia\\_artigos/pesquisa\\_social.pdf](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/maio2013/sociologia_artigos/pesquisa_social.pdf)Acesso em: 15 de Setembro de 2019

HARFORD Tim. BBC NEWS – **Como aprendemos a comer plantas tóxicas como mandioca sem ajuda da ciências** – Especial para a BBC. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/amp/internacional-49640684>Acesso em: 11 de Abril em 2020

LEONEL Magali. **Desenvolvimento de Produtos Funcionais á base de mandioca**. Disponível em: <https://www.cerat.unesp.br/Home/compendio/palestras/palestra8.pdf> Acesso em: 11 de Abril de 2020

ÁLVARES Virgínia de Souza. **Manual de Classificação de Farinha de Mandioca** – EMBRAPA. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/198660/1/25084.pdf>Acesso em: 11 de Abril de 2020

TOMAZ Kleber. **G1 visita cidade de SP onde o lugar de formiga é no prato**. G1 SÃO PAULO, São Paulo, 07/11/2010 07h35 – atualizado em 09/11/2010 10h02. Disponível em: <http://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2010/11/g1-visita-cidade-de-sp-onde-o-lugar-de-formiga-e-no-prato.html>Acesso em: 11 de Abril de 2020

ROMEIRO Edenilze Teles; OLIVEIRA Israella Dias de; CARVALHO Ester Fernandes. **Insetos como alternativa alimentar: artigo de revisão**. Disponível em: [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/10/54\\_CA\\_artigo\\_ed\\_Vol\\_4\\_n\\_1\\_15\\_2.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/10/54_CA_artigo_ed_Vol_4_n_1_15_2.pdf)Acesso em: 11 de Abril de 2020

COLETTI Gabriel Furlan. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção**. Disponível em: [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/56\\_CA\\_artigo\\_revisado.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf)Acesso em: 11 de Abril de 2020

GURGEL Lorena Ibiapina; MARTINS Jose Clerton de Oliveira. **Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre o movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife – Brasil**. Revista de Turismo y Patrimônio Cultural - PASOS.



HUIS, Arnold Van; ITTERBEECK, Joost Van; KLUNDER, Harmke; MERTENS, Esther; HALLORAN, Afton; MUIR, Giulia; VANTOMME, Paul. **EDIBLE INSECTS: FUTURE PROSPECTS FOR FOOD AND FEED SECURITY**. ROME, 2013

MAZZOLA, Mirela; GOMES, Beatriz Ferro; FERNANDES, Elisangela; MONTEIRO, Eriana; ALBUQUERQUE, Liege; FLIZOLA, Mariana; MICHELETTI, Paola; GOMES, Renata; SOUZA, Rosana; TAMAMOTO, Vinicius. VEJA. **Moquem do Banheiro: a melhor cozinha amazônica em Manaus**. Publicado em 12 de Novembro de 2017 às 05h13 – Atualizado em 12 de Novembro de 2017 às 05h14. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/cultura/moquem-do-banheiro-a-melhor-cozinha-amazonica-em-manaus/>. Acesso em: 04 de Outubro de 2020.

SALLES, Daniel. Exame. **Coco Bambu abre maior restaurante de shopping do Brasil, para 800 clientes**. Publicado em 03 de Setembro de 2020 às 13h34 – Alterado em 04 de Setembro de 2020 às 13h09. Disponível em: <https://exame.com/casual/coco-bambu-abre-maior-restaurante-de-shopping-do-brasil-para-800-clientes/>. Acesso em: 04 de Outubro de 2020.

MAZZOLA, Mirela; GOMES, Beatriz Ferro; FERNANDES, Elisangela; MONTEIRO, Eriana; ALBUQUERQUE, Liege; FLIZOLA, Mariana; MICHELETTI, Paola; GOMES, Renata; SOUZA, Rosana; TAMAMOTO, Vinicius. VEJA. **Os melhores restaurantes variados em Manaus**. Publicado em 12 de Novembro de 2017 às 04h49. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/cultura/os-melhores-restaurantes-variados-em-manaus/>. Acesso em: 04 de Outubro de 2020.

MAZZOLA, Mirela; GOMES, Beatriz Ferro; FERNANDES, Elisangela; MONTEIRO, Eriana; ALBUQUERQUE, Liege; FLIZOLA, Mariana; MICHELETTI, Paola; GOMES, Renata; SOUZA, Rosana; TAMAMOTO, Vinicius. VEJA. **Os melhores restaurantes de carne em Manaus**. Publicado em 12 de Novembro de 2017 às 05h11. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/cultura/os-melhores-restaurantes-de-carne-em-manaus/>. Acesso em: 04 de Outubro de 2020.

MAZZOLA, Mirela; GOMES, Beatriz Ferro; FERNANDES, Elisangela; MONTEIRO, Eriana; ALBUQUERQUE, Liege; FLIZOLA, Mariana; MICHELETTI, Paola; GOMES, Renata; SOUZA, Rosana; TAMAMOTO, Vinicius. VEJA. **Restaurantes de cozinha amazônica em Manaus**. Publicado em 12 de Novembro de 2017 às 05h14. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/cultura/restaurantes-de-cozinha-amazonica-em-manaus/>. Acesso em: 04 de Outubro de 2020

## REFERÊNCIAS IMAGENS

Noticias Vip. **MANDIOCA**. Disponível em:

<https://www.noticiasvip.com.br/geral/mandioca-conheca-9-beneficios-desse-alimento-e-veja-como-consumi-lo/18347/>. Acesso: 11 de Abril de 2020

Como fazer em casa. **Mandioca como plantar passo a passo**. Disponível em:

<https://comofazeremcasa.net/como-plantar-mandioca-passo-a-passo/>. Acesso: 11 de Abril de 2020

Cozinha Técnica. **FÉCULA DE MANDIOCA**. Disponível em:

[https://cozinhatecnica.com/2019/Erro! A referência de hiperlink não é válida.02/fecula-de-mandioca-polvilho-doce-goma-amido-de-mandioca/](https://cozinhatecnica.com/2019/Erro!%20A%20refer%C3%ancia%20de%20hiperlink%20n%C3%a3o%20%C3%A9%20v%C3%A1lida.02/fecula-de-mandioca-polvilho-doce-goma-amido-de-mandioca/). Acesso em: 11 de Abril de 2020

Receitas e Tendências Gastronômicas. **TUCUPI 2**. Disponível em:

<https://chefkakapadula.com/2016/03/11/tucupi-e-a-bola-da-vez/> Acesso em: 11 de Abril de 2020

Balaio Gastronômico. **FARINHA OVINHA RENTAGULAR**. Disponível em:

<http://www.balaiogastronomia.com.br/amazonia-e-a-farinha-ovinha-de-uarini/>. Acesso em: 11 de Abril de 2020

Empório Casa da Farinha. **FARINHA BIJU MEDIA**. Disponível em:

<http://www.casadafarinha.com.br/product/farinha-de-mandioca-tipo-biju/> Acesso em: 11 de Abril de 2020

O Estado NET. **FARINHA AMARELA ARTIFICIAL, FARINHA AMARELA NATURAL E FARINHA BRANCA**. Disponível em:

<https://www.oestadonet.com.br/noticia/12198/ingestao-de-farinhas-de-mandioca-e-tucupi-coloridos-artificialmente-pode-provocar-cancer/>. Acesso em: 11 de Abril de 2020

Portal do Amazonas.com. **PIRARUCU**. Disponível em:

<https://portaldoamazonas.com/pirarucu-a-casacareceita-leva-pirarucu-seco-banana-frita-e-muita-farinha-de-uarini-10>. Acesso em: 11 de Abril de 2020

Taquiprati. **FARINHA DO UARINI**. Disponível em:

<http://www.taquiprati.com.br/cronica/1115-o-juiz-e-a-farinha-do-uarini-tudo-do-mesmo-saco>. Acesso em: 11 de Abril de 2020

Veja. **Os melhores restaurantes de carne em manaus**. Disponível em:

<https://veja.abril.com.br/cultura/os-melhores-restaurantes-de-carne-em-manaus/>. Acesso em: 05 de Outubro de 2020

Google. **Choupana Cozinha Regional**. Disponível em:

[https://www.google.com/maps/uv?pb=!1s0x926c054e38ef3bdd%3A0x5ee0b69b15a5e5ab!3m1!7e115!4shttps%3A%2F%2Fh5.googleusercontent.com%2Fp%2FAF1QipPoGd3\\_BCXof6\\_wBrO9RLu00TrTsyMppJK459kZ%3Dw284-h160-kno!5schoupana%20%20Pesquisa%20Google!15sCglgAQ&imagekey=!1e10!2sAF1QipMDOu3ES07U7LRJxUzY9WEJs\\_qbxxDiO6H-OxE7&hl=ptBR&sa=X&ved=2ahUKEwiyp\\_HE9p7sAhUWHrkGHQpAP4QoiowC3oE](https://www.google.com/maps/uv?pb=!1s0x926c054e38ef3bdd%3A0x5ee0b69b15a5e5ab!3m1!7e115!4shttps%3A%2F%2Fh5.googleusercontent.com%2Fp%2FAF1QipPoGd3_BCXof6_wBrO9RLu00TrTsyMppJK459kZ%3Dw284-h160-kno!5schoupana%20%20Pesquisa%20Google!15sCglgAQ&imagekey=!1e10!2sAF1QipMDOu3ES07U7LRJxUzY9WEJs_qbxxDiO6H-OxE7&hl=ptBR&sa=X&ved=2ahUKEwiyp_HE9p7sAhUWHrkGHQpAP4QoiowC3oE)

CBQQAaw&cshid=1601951775035643&viewerState=ga. Acesso em: 05 de Outubro de 2020

Google. **FITZ Carraldo Bistrô**. Disponível em:

[https://www.google.com/search?q=fitz+carraldo+bistro&oq=fitz+carra&aqs=chrome.0.69i59l2j69i57j69i59j0.2906j0j9&client=ms-android-motorola-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF-8#lkt=LocalPoiPhotos&trex=m\\_t:lcl\\_akp,rc\\_f:nav,rc\\_ludocids:7098995157598321050,rc\\_q:Bistro%2520Fitz%2520Carraldo,ru\\_q:Bistro%2520Fitz%2520Carraldo,trex\\_id:xVlcZb](https://www.google.com/search?q=fitz+carraldo+bistro&oq=fitz+carra&aqs=chrome.0.69i59l2j69i57j69i59j0.2906j0j9&client=ms-android-motorola-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF-8#lkt=LocalPoiPhotos&trex=m_t:lcl_akp,rc_f:nav,rc_ludocids:7098995157598321050,rc_q:Bistro%2520Fitz%2520Carraldo,ru_q:Bistro%2520Fitz%2520Carraldo,trex_id:xVlcZb) Acesso em: 05 de Outubro de 2020

Google. **Caxiri**. Disponível em:

[https://www.google.com/search?q=caxiri&oq=caxiri&aqs=chrome..69i57j69i59j0l3.1380j0j9&client=ms-android-motorola-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF-8#lkt=LocalPoiPhotos&trex=m\\_t:lcl\\_akp,rc\\_f:nav,rc\\_ludocids:16546789136106957467,rc\\_q:Caxiri%2520Manaus,ru\\_q:Caxiri%2520Manaus,trex\\_id:q4h9xf](https://www.google.com/search?q=caxiri&oq=caxiri&aqs=chrome..69i57j69i59j0l3.1380j0j9&client=ms-android-motorola-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF-8#lkt=LocalPoiPhotos&trex=m_t:lcl_akp,rc_f:nav,rc_ludocids:16546789136106957467,rc_q:Caxiri%2520Manaus,ru_q:Caxiri%2520Manaus,trex_id:q4h9xf). Acesso em: 05 de Outubro de 2020

Google. **Tambaqui de Banda**. Disponível em:

[https://www.google.com/search?q=tambaqui+de+banda&oq=tamba&aqs=chrome.1.69i57j69i59j46j0l2.1472j0j9&client=ms-android-motorola-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF8#lkt=LocalPoiPhotos&trex=m\\_t:lcl\\_akp,rc\\_f:nav,rc\\_ludocids:12221872360789720729,rc\\_q:Tambaqui%2520de%2520Banda,ru\\_q:Tambaqui%2520de%2520Banda,trex\\_id:JNtTrf](https://www.google.com/search?q=tambaqui+de+banda&oq=tamba&aqs=chrome.1.69i57j69i59j46j0l2.1472j0j9&client=ms-android-motorola-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF8#lkt=LocalPoiPhotos&trex=m_t:lcl_akp,rc_f:nav,rc_ludocids:12221872360789720729,rc_q:Tambaqui%2520de%2520Banda,ru_q:Tambaqui%2520de%2520Banda,trex_id:JNtTrf). Acesso em: 05 de Outubro de 2020

Amazonas total. **Coco bambu é destaque como “ o restaurante que celebrou as 100mil mortes de Bolsonaro'**. Disponível em:

<http://amazonastotal.com.br/coco-bambu-e-destaque-como-o-restaurante-que-celebrou-as-100-mil-mortes-de-bolsonaro/>. Acesso em: 05 de Outubro de 2020

Google. **TacacariaManaus Cozinha Regional**. Disponível em:

[https://www.google.com/search?q=tacacaria+manaus+cozinha+regional+regional&oq=taca&aqs=chrome.0.69i59l3j69i57j46.1674j0j9&client=ms-android-motorola-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF-8#lkt=LocalPoiPhotos&trex=m\\_t:lcl\\_akp,rc\\_f:nav,rc\\_ludocids:8891816378199664912,rc\\_q:Tacacaria%2520Amazonia,ru\\_q:Tacacaria%2520Amazonia,trex\\_id:xHNMyb](https://www.google.com/search?q=tacacaria+manaus+cozinha+regional+regional&oq=taca&aqs=chrome.0.69i59l3j69i57j46.1674j0j9&client=ms-android-motorola-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF-8#lkt=LocalPoiPhotos&trex=m_t:lcl_akp,rc_f:nav,rc_ludocids:8891816378199664912,rc_q:Tacacaria%2520Amazonia,ru_q:Tacacaria%2520Amazonia,trex_id:xHNMyb). Acesso em: 05 de Outubro de 2020

Google. **Amazônico** Peixaria. Disponível em: <http://www.amazonico.com.br/>.

Acesso em: 05 de Outubro de 2020

TripAdvisor. **O Lenhador**. Disponível em:

[https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant\\_Review-g303235-d2224502-Reviews-O\\_Lenhador-Manaus\\_Amazon\\_River\\_State\\_of\\_Amazonas.html](https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303235-d2224502-Reviews-O_Lenhador-Manaus_Amazon_River_State_of_Amazonas.html). Acesso em: 05 de Outubro de 2020

Amazonas e mais. **Moquém do Banzeiro, a cozinha que relembra método tradicional do caboclo Amazônico**. Disponível em:

<https://www.amazonasemais.com.br/gastronomia/moquem-do-banzeiro-a-cozinha->

que-relembra-metodo-tradicional-do-caboclo-amazonico/. Acesso em: 05 de Outubro de 2020