RevHosp
Revista Hospitalidade

Anhembi Morumbi

Volume 22, 2025

A gastronomia regional goiana e o *terroir* do Cerrado

Regional gastronomy in Goiás and the Cerrado terroir

Gastronomía regional en Goiás y el terroir del Cerrado

CC BY

Marcos Roberto PISARSKI JÚNIOR
Universidad de Guadalajara (UdeG)

Lucimar Santana de Menezes SILVA
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Goiás (SENAC-GO)

Vander VALDUGA
Universidade Federal do Paraná (UFPR)

DATAS
Recebido: 11/11/2024
Aprovado: 17/02/2025

EDITADO POR
Rafael Cunha Ferro

RESUMO
A comida é a materialização dos saberes culinários das culturas de um território. No Cerrado goiano representa não apenas o resultado da fusão dos saberes de indígenas, africanos e europeus, mas também a expressão da natureza do bioma do cerrado. Esta pesquisa tem a intenção de apresentar a influência do território do cerrado na formação da gastronomia regional goiana, mostrando, através de um resgate histórico, como desde a origem os insumos autóctones do bioma do cerrado sempre estiveram presentes nos sabores da região. Baseada em uma pesquisa exploratória em fontes bibliográficas e documentais, este trabalho apresenta de forma qualitativa a importância do pequi, baru, cajuzinho-do-cerrado e milho na formação da gastronomia goiana. Como conclusão desta pesquisa, é apontada a necessidade de uma maior valorização e a busca pela patrimonialização da gastronomia goiana.

PALAVRAS-CHAVE
Gastronomia regional goiana, terroir do Cerrado, pequi, cajuzinho-do-cerrado, baru.

ABSTRACT
Food is the materialization of the culinary knowledge of a territory's cultures. In the Goiano Cerrado, it represents not only the fusion of Indigenous, African, and European knowledge but also an expression of the Cerrado biome's nature. This research aims to present the influence of the Cerrado territory on the formation of regional Goiano cuisine, showing, through a historical perspective, how native ingredients from this biome have always been present in the region's flavors. Based on exploratory research of bibliographic and documentary sources, this work qualitatively highlights the importance of pequi, baru, cajuzinho-do-cerrado, and corn in shaping Goiano gastronomy. In conclusion, this research highlights the need for greater appreciation and the pursuit of the patrimonialization of Goiano cuisine.

KEYWORDS
Regional gastronomy in Goiás, Cerrado terroir, pequi, cajuzinho-do-cerrado, baru.

RESUMEN
La comida es la materialización del conocimiento culinario de las culturas de un territorio. En el Cerrado de Goiás, representa no solo el resultado de la fusión de saberes de indígenas, africanos y europeos, sino también la expresión de la naturaleza del bioma del cerrado. Esta investigación tiene la intención de presentar la influencia del territorio del cerrado en la formación de la gastronomía regional, mostrando, a través de un rescate histórico, cómo desde el origen los insumos autóctonos del bioma del cerrado siempre han estado presentes en los sabores de la región. Basado en una investigación exploratoria en fuentes bibliográficas y documentales, este trabajo presenta de forma cualitativa la importancia del pequi, baru, cajuzinho-do-cerrado y del maíz en la formación de la gastronomía goiana. Como conclusión de esta investigación, se señala la necesidad de una mayor valorización y la búsqueda de la patrimonialización de la gastronomía de Goiás.

PALABRAS CLAVE
Gastronomía regional de Goiás, terroir del Cerrado, pequi, cajuzinho-do-cerrado, baru.

1 Introdução

A vegetação, o clima e o solo de cada local produzem alimentos diversificados, podendo ser vistos como marcas registradas de determinados locais e praticamente exclusivas de cada região, o que por alguns autores como Casabianca et al. (2006), Bonnemaison (2002) e Matthews (2015), principalmente ligados à enologia, pode ser definido como o *terroir* de um território.

Assim, os alimentos regionais não são apenas resultado das condições naturais de um local, mas também da interação das comunidades com seu território. O território pode ser interpretado como um espaço construído social e culturalmente, onde os significados atribuídos pelas pessoas ao ambiente físico moldam suas práticas e identidades. Nesse contexto, os alimentos carregam a marca dessa relação, tornando-se elementos culturais que expressam a história e o modo de vida de um povo (Bonnemaison, 2002).

Além disso, o conceito de *terroir*, segundo Casabianca et al. (2006), reflete a integração entre os aspectos naturais, como solo, clima e biodiversidade, e as práticas culturais desenvolvidas ao longo do tempo. Essa interação dá origem a produtos únicos, cujas características sensoriais, culturais e históricas são inseparáveis de seu local de origem. Deste modo, os alimentos não apenas alimentam, mas também narram as conexões entre os habitantes e o espaço onde vivem.

Neste contexto, a partir da análise do que come determinada comunidade, pode-se identificar a qual território ela pertence. São ingredientes, com aromas, sabores e texturas diferentes para cada região, onde cada uma delas tem saberes, insumos e técnicas próprias que deixam a assinatura do território que está inserida (Dias & Sobrinho, 2022).

O estado de Goiás, localizado no bioma do cerrado, tem em seu solo uma grande variedade de frutos, vegetais e grãos que são extremamente vinculados ao patrimônio gastronômico da região e que podem ser encontrados, de forma autóctone, apenas no bioma do cerrado. Alguns dos insumos autóctones do cerrado que têm uma grande participação na gastronomia de Goiás são o pequi, a guariroba, o baru e o cajuzinho-do-cerrado, presentes em diversas preparações de diferentes formas, como no caso do pequi, em que pode ser encontrado tanto em pratos doces

quanto em salgados, ou da guariroba em que seus frutos, os coquinhos da guariroba, e seu caule, o "palmito-amargoso" são consumidos (Santos, 2018).

Entretanto, além dos alimentos autóctones da região, pode-se encontrar alguns exóticos que foram inseridos no território goiano e, com o passar do tempo, foram aculturados pelo paladar regional, passando a ocupar um papel central no desenvolvimento da culinária goiana. Dentre eles o principal é o milho, insumo presente em grande parte dos preparos regionais goianos (Uru, 2007).

Assim, este trabalho objetiva apresentar a importância dos insumos autóctones do cerrado e dos que foram aculturados no paladar e no patrimônio cultural da região e seu papel no desenvolvimento da gastronomia regional goiana, além de, complementarmente, fazer uma salvaguarda do arcabouço culinário da região.

Para a realização desta pesquisa exploratória de abordagem qualitativa foram realizadas revisões bibliográficas no campo da sociologia e da história da alimentação, em fontes secundárias que analisam a culinária goiana, além de análises e exposições de diferentes preparos da cozinha regional goiana.

2 Referencial teórico

2.1 Comida, Território e *Terroir*

A alimentação vai além de ser apenas uma necessidade biológica; é um reflexo das relações entre o ser humano e o espaço que ele habita. Bonnemaison (2002) defende que o território não é apenas um local geográfico, mas um espaço carregado de significados sociais e culturais, construído pela interação histórica entre as comunidades e seu entorno. Essas interações transformam a alimentação em um elemento de expressão cultural e identitário.

O conceito de *terroir*, como já citado (Casabianca et al., 2006), representa a integração entre as condições naturais de um lugar e os saberes culturais de seus habitantes. Dessa forma, o *terroir* é a materialização de práticas alimentares que carregam a assinatura de um território específico, tornando cada produto único.

Gabardo (2021) complementa essa visão ao apontar que o *terroir* também se manifesta nas emoções e narrativas associadas aos produtos de uma região. Ele argumenta que sabores e aromas são como registros simbólicos de um espaço, conectando as pessoas ao ambiente e às histórias de onde esses alimentos se originam. No caso do vinho de Mendoza, por exemplo, o produto final reflete tanto o trabalho humano quanto a paisagem e a cultura local.

No contexto brasileiro, o pequi é um símbolo do *terroir* do Cerrado e da identidade alimentar goiana. Esse fruto, que prospera nas condições específicas desse bioma, reflete a relação entre o ambiente natural e as práticas culturais das comunidades. Bonnemaison e Cambrézy (1996) reforçam que o território é um espaço de trocas simbólicas, onde os saberes locais se materializam em práticas que fortalecem os laços entre os habitantes e o meio onde vivem.

O ato de cozinhar, nesse sentido, ultrapassa a mera técnica. Matthews (2015) destaca que o *terroir* é dinâmico, evoluindo junto com as transformações culturais e ambientais. Essa flexibilidade permite que as práticas alimentares se adaptem às mudanças, preservando a essência das tradições enquanto incorporam novos elementos.

Além disso, o *terroir* se manifesta na experiência sensorial. Como explica Gabardo (2021), a conexão emocional com os alimentos de uma região é construída por meio de sabores e aromas que remetem à história e à cultura local. Isso é evidente na celebração da vindima em Mendoza, onde o momento da colheita une as pessoas ao território, criando uma narrativa que vai além do produto.

Por outro lado, Casabianca et al. (2006) destacam que o *terroir* também desempenha um papel essencial na preservação das práticas culturais e da identidade regional. Os produtos locais, como o pequi no Cerrado, não apenas representam o território, mas também reforçam os laços entre as comunidades e sua história.

Dessa forma, o território e o *terroir* são elementos inseparáveis das práticas alimentares, como mostram Bonnemaison (2002) e Gabardo (2021). Eles representam uma lente poderosa para compreender as conexões entre espaço, cultura e história, revelando que comer não é apenas consumir alimentos, mas também absorver as narrativas e tradições que conectam as pessoas ao lugar onde vivem.

2.2 O terroir do Cerrado: seus insumos

Na gastronomia, como uma construção cultural, o conhecimento vai se transformando com o tempo, porém o modo de cozinhar se adapta ao local e as condições de cada território, cada solo e cada clima. Assim, existem frutos que somente no cerrado goiano é possível encontrá-los e com isso terão modos de preparo próprios. A respeito do cerrado, Kaucz (2002) afirma:

> O bioma, que ocupa 22% do território brasileiro e abrange 9 estados, é a savana com maior biodiversidade vegetal do mundo. São 12.070 plantas já catalogadas, das quais 35% (4.208) são endêmicas – ou seja, não ocorrem em nenhum outro lugar do planeta. Dentre elas, há pelo menos 58 frutos nativos do Cerrado que são utilizados pela população na alimentação. Os 10 mais consumidos são o pequi, a bocaiúva, a mangaba, a cagaita, o baru, o murici, a mama-cadela, o buriti, o araticum e a guabiroba (Kaucz, 2022, p. 3).

O fruto nativo do cerrado tem a época certa para sua produção, desta maneira não estão disponíveis no mercado o ano todo. Se faz necessário ter estes alimentos em conserva, congelados ou se deve aguardar o período em que haverá a frutificação, amadurecimento e colheita destas iguarias.

Além dos frutos do cerrado, o milho também é um insumo difundido e muito apreciado na culinária goiana, estando presente em diversos preparos tradicionais de diversas regiões do estado. Embora não seja um produto endógeno do cerrado, este se adaptou muito bem no *terroir* do cerrado. Apresenta-se a seguir as relações do milho e dos frutos do cerrado com as principais

cidades onde o patrimônio gastronômico goiano é tido como um elemento central na cultural regional.

O pequi (*Caryocar Brasiliense*), apresentado na Figura 1, é o fruto do Cerrado mais consumido e símbolo do Centro-Oeste brasileiro, com seu sabor e aroma marcantes e peculiares é um polêmico divisor de opiniões. Para Kaucz (2022, p. 28), "quem o experimenta pela primeira vez, costuma-se dizer que a reação é invariavelmente uma das duas: amor ou ódio", e complementa:

> Seu nome vem do tupi (py: pele, qui: espinhos) e, traduzido, seria algo como "pele espinhenta". Isso porque o pequi guarda um segredo perigoso entre a polpa e a amêndoa: uma camada de minúsculos espinhos que podem machucar e são muito difíceis de remover. Por isso o pequi não é uma fruta que se morde, mas se rói (Kaucz, 2022, p. 28).

Figura 1 – Pequi



Fonte: Embrapa, 2017.

O pequizeiro, árvore do pequi, é uma árvore nativa do cerrado brasileiro. Tem sua produção anual. O pequizeiro é de fácil adaptação em ambientes secos, sendo essa uma das características do cerrado goiano. Seu fruto é bastante utilizado e apreciado na culinária sertaneja. Além de ser feito preparações do fruto cozido sozinho ou acompanhado, ainda é possível fazer preparações como, o azeite de pequi e conservas em óleo (Embrapa, 2017).

A semente (castanha), do pequi também tem seu espaço na indústria de alimentos, ela fica protegida pelos espinhos do fruto. Sendo muito difícil ser retirada manualmente, a semente pode ser consumida torrada ou in natura. Da semente também pode se extrair o óleo. O pequi é bem versátil e seu uso vai além das preparações culinárias, com múltiplas utilizações, até mesmo como matéria prima para outras produções na indústria (Embrapa, 2017).

Seu uso também pode ser visto na medicina e indústria farmacêutica, por apresentar inúmeros efeitos à saúde humana. Sendo rico em vitaminas e óleos essenciais, atua em vários

sistemas corporais, desde o sistema ósseo, muscular e endócrino até no sistema imunológico. (Donadio, 2000).

Na Figura 2, tem-se o Baru (*Dipteryx Alata*), insumo muito difundido na alta cozinha brasileira a partir da década de 2010. O baru pertence à família das oleaginosas e, apesar de conter muitas qualidades sensoriais, ser rico em nutrientes e poder ser utilizado de diversas formas na gastronomia, ainda é pouco conhecido fora do estado de Goiás. Sua forma mais consumida é através da castanha do baru, que após torrada, adquire crocância e atenua o seu sabor (Borges, 2004).

Figura 2 – Baru



Fonte: Embrapa (2021).

A árvore do baru é alta, podendo chegar a atingir até 25 metros de altura, com um diâmetro entre 0,80 m e 1 metro. Suas folhas são de um verde intenso e sua copa densa e arredondada não chega a ficar sem folhas em nenhum período do ano. Já suas flores são pequenas e surgem entre outubro e janeiro (Embrapa, 2021).

Uma única árvore de baru chega a produzir de 1500 a 8000 frutos por ano, sendo que o fruto amadurece por volta de julho a outubro, dependendo da região. Quando maduros, os frutos caem da árvore, podendo ser coletados para consumo humano ou virar alimento para os animais do cerrado (Embrapa, 2021).

O interesse pelo fruto é crescente, como Borges (2004, p. 9) aponta: “sua poupa, seu óleo e castanha vem despertando o interesse em pesquisadores, por ser um fruto do cerrado, de sabor agradável que tende a ser inserido em preparações criativas e requintada na gastronomia”. Assim, o baru tem se destacado e ganhado espaço na alta gastronomia nacional e internacional, sendo usado em chocolates artesanais, sorvetes e substituindo outras castanhas (Kaucz, 2022).

O cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile*), apresentado na Figura 3, também conhecido como cajuí, é um fruto do cerrado com grande potencial gastronômico e comercial, possui duas

partes, o fruto, parte suculenta e a castanha. É bem pequeno, sendo em média de 2 a 4 cm de comprimento, seu peso é de mais ou menos de 5 a 12g. O amadurecimento e período de colheita se dá de setembro a dezembro. Neste sentido, Gonçalves et al. (2009) apontam:

> O caju nativo no cerrado brasileiro é largamente consumido ao natural ou mesmo sob a forma de sucos, doces e geleias. O pequeno tamanho destes pedúnculos favorece a produção das famosas compotas e desidratados, também conhecidos como passas de caju. A referência sensorial e nutricional da amêndoa e da polpa suculenta faz desta uma das frutas nativas de maior potencial para a exploração sustentável no território brasileiro. (Gonçalves et al., 2009, p. 32)

Figura 3 – Cajuzinho-do-cerrado ou Cajuí



Fonte: Cerrating |(s.d.).

Seu uso gastronômico é variado, além de sucos, compotas e geleias pode ser encontrado de outras formas como aponta Monteiro (2018, p. 95): “vinagre, aguardente, compotas, passas, geleias, suco, doces, sorvete, pratos salgados. Além destas preparações citadas, também foram identificadas cajuzinho cristalizado, *kombucha*, *strogonoff*, risoto, moqueca, ceviche, galinhada e a castanha do cajuzinho no arroz”.

A castanha do cajuzinho-do-cerrado pode ser vista como um produto com grande potencial para o desenvolvimento regional, visto seu valor para exportação e pelo fato de, de acordo com Monteiro (2018, p. 37), “[a] produção do cajuzinho-do-cerrado por pequenos produtores do Cerrado geralmente ocorre através do extrativismo com o intuito de se comercializar o produto para a geração de renda adicional para a família”. Desta forma o cajuzinho-do-cerrado, além de um produto sustentável e com potencial mercadológico, é um saber popular passado de gerações em gerações nas comunidades fixadas em todo o território do cerrado.

O milho, ilustrado na Figura 4, embora não seja autóctone do cerrado brasileiro, se adaptou facilmente e hoje consiste na base da alimentação da população que vive nesse território, sendo importante não apenas na questão nutricional, mas cultural, por onde diversos preparos são elaborados. Embora não seja autóctone do cerrado brasileiro, adaptou-se facilmente e hoje

consiste na base da alimentação da população que vive nesse território, sendo importante não apenas na questão nutricional, mas cultural, por onde diversos preparos são elaborados.

Figura 4 – Milho



Fonte: Embrapa (2015).

O milho (*Zea mays*), é uma gramínea da família Poaceae, amplamente empregada na alimentação humana e animal. Sabe-se pouco sobre sua origem como planta domesticada, entretanto sabe-se do seu uso pelos povos originários nas Américas, fato esse documentado por Colombo no seu primeiro contato com os povos ameríndios (Cunha, 2010).

No Brasil, seu uso foi introduzido através dos saberes alimentares indígenas, sendo incorporado e transformado pelos saberes culinários de diferentes grupos culturais no território nacional. Pode ser encontrado em diversas preparações e estando presente em todas as regiões do país, como por exemplo no cuscuz nordestino ou na polenta ítalo-brasileira (Cascudo, 1983).

No cerrado, e sobretudo no estado de Goiás, é um dos elementos centrais na gastronomia regional, sendo o principal representante a pamonha. As pamonhas, seja de sal com queijo, doce com queijo ou até mesmo aquelas com os mais diversos recheios, como: linguiça, frango, lombo suíno, requeijão, abobrinha, jiló e até mesmo goiabada e chocolate, entre outras combinações, levam consigo a incumbência de reunir amigos e familiares, sendo um artefato de socialização comunal.

Algumas outras preparações à base de milho na região do cerrado é o curau de milho verde (mingau de milho, leite, açúcar e canela em pó), angu de milho (mingau de milho feito com água sem nenhum tempero), geralmente servido acompanhando molho de galinha caipira, polenta de fubá de milho, bolo de milho verde ou de fubá, biscoitinhos, canjica doce, pipoca, entre outras receitas (Freixa & Chaves, 2013).

Sua produção no Brasil, e na região do cerrado, é economicamente importante para a balança econômica nacional, sendo o Brasil o terceiro maior produtor, atrás apenas dos Estados Unidos da América e da China. Porém, no território do cerrado, é visto muitas vezes como um elemento polêmico devido a não ser uma planta endógena e sua produção ser responsável por grande parte das áreas agricultáveis (Embrapa, 2015).

3 Resultados e discussões

É possível apontar que a formação da gastronomia regional goiana se deu entre os séculos XVIII e XIX, como resultado da fusão dos saberes e técnicas culinárias dos povos originários da região, do conhecimento trazido pelos grupos bandeirantes e tropeiros que se fixaram na região, e pelos africanos escravizados e vendido por eles, repetindo o conceito da tríade da formação da culinária brasileira (Naves, 2002; Cascudo, 1983).

Os povos indígenas, em especial, deixaram como herança o elemento central da gastronomia goiana: o uso dos alimentos endógenos do cerrado. O uso desses insumos moldou a gastronomia regional e pode ser visto até hoje no consumo do pequi, do milho, do cajuzinho-do-cerrado e do baru, como aponta Rocha (1998, p. 22):

> Em Goiás, no século XVIII, havia cerca de 30.000 índios descendentes do tronco do Macro-Jê, da Família Jê e da Família Tupi-Guarani. Esses índios plantavam mandioca, milho, cará, banana, amendoim, batata doce, abacaxi, abóbora, fumo e feijão; além disso, coletavam pequi, bacaba, castanha, buriti, macaúba, mangaba, inajá, murici, pinhão, guariroba, pupunha, mel e açaí; caçavam porco, catitu, macaco, anta, tatu, veado, cutia, paca, tamanduá, jabuti e onça, além da pesca de peixes e tartarugas.

Durante o período colonial, o governo português buscou a interiorização do território brasileiro por meio da organização de comitivas para adentrar o território, visto que a ocupação era majoritariamente litorânea. Com isso surgiram as Entradas e Bandeiras, sendo as Entradas as comitivas oficiais da coroa portuguesa e os Bandeiras as comitivas das elites locais em busca de riquezas, escravos e, posteriormente, ocupação territorial (Abreu, 1976).

Os líderes das comitivas das elites locais eram denominados de bandeirantes e estes gozavam de prestígio nas cidades da região, enquanto os condutores de animais e transportadores de mercadorias que viajavam na companhia dos bandeirantes levavam o nome de tropeiros. Com o tempo, o principal papel desses bandeirantes mudou, sendo a recaptura de escravos fugitivos e destruição dos quilombos, assentamentos organizados por africanos escravizados que conseguiam fugir dos engenhos. Com isso os tropeiros assumiram as funções de comércio nas comitivas. (ABREU, 1976)

A alimentação dos bandeirantes e tropeiros era baseada em alimentos pouco perecíveis, como farinhas, grãos, carnes salgadas e cachaça, complementada com carnes de caça e alimentos colhidos nos trajetos e arredores dos acampamentos, em contato com os saberes dos povos do cerrado, no caso de Goiás. Entre as preparações habituais era possível encontrar frutas

cristalizadas, melaço de cana, mané pelado (bolo de mandioca, queijo meia cura e coco ralado), cuscuz, mingau, curau e canjica (Baiocchi, 1983; Naves, 2002).

Já os africanos escravizados que se fixaram em quilombos, ou eram tidos como escravos nas fazendas, no atual território de Goiás, pertenciam majoritariamente a territórios conhecidos hoje como Angola, Congo, Moçambique e Guiné. Eles trouxeram diversos saberes culinários que podem ser encontrados refletidos em várias preparações goianas. Sua alimentação era composta de angu, feito a partir do milho ralado e moído, mandioca, sobras de peixes, caças e raramente carne suína curada; e complementada com a coleta de frutos, sendo um dos principais o caju e o cajuí (Cajuzinho-do-cerrado) (Baiocchi, 1983; Cascudo 1983).

No período da mineração em Goiás, tendo seu auge no século XVIII, já podia ser visto a fusão dos saberes indígenas, brancos e negros na culinária regional, visto que as principais preparações do período eram, de acordo com Péclat (2003, p. 34): "o angu, frango com quiabo, feijão cozido e tutu de feijão eram as comidas cotidianas, e que pratos assados, como lombo, leitoa e frango eram comidas festivas, assim como empadão goiano."

A respeito da comensalidade é importante ressaltar que o jantar era considerado a principal refeição, após o término das tarefas diárias, com exceção dos finais de semana, em que o almoço era a refeição mais valorizada, principalmente no domingo. Os períodos de colheita do milho eram celebrados com festas em todo o estado de Goiás, tendo como principal atração as "pamonhadas", grandes reuniões familiares em que os membros se juntam e preparam em conjunto as pamonhas (Péclat, 2003; Borges, 2003).

É possível analisar que a culinária goiana se originou de forma rural, tendo muita influência da culinária caipira vinda no interior paulista. A culinária caipira é a culinária da chamada região da Paulistânia, território da antiga capitania hereditária da Paulistânia e que hoje corresponde aos territórios de São Paulo, sul de Goiás, Sul de Minas Gerais e Paraná, fortemente influenciada pelos movimentos tropeiros (Dória, 2018).

Entretanto, no ano de 1933, a transferência da capital do estado de Goiás, da colonial Cidade de Goiás, popularmente "Goiás Velho", para a cidade de Goiânia, uma cidade planejada com inspirações modernistas, trouxe mudanças nas práticas alimentares, as quais são encontradas apenas em pequenas cidades do interior do estado (Arrais, 2004).

Em meados da década de 2010, houve um processo de resgate dos saberes e sabores da culinária goiana, devido à redescoberta dos frutos do cerrado, colocando o *terroir* da região em destaque, como aponta Caetano e Silva Filho (2017, p. 12): "A gastronomia goiana vem cada vez mais sendo procurada não apenas na região assim como nacionalmente e internacionalmente, devido a utilização de produtos regionais do cerrado, que são consideradas exóticas pelo seu sabor e aromas peculiares".

Algumas das preparações desta nova/velha Gastronomia Regional Goiana com maior destaque são: a Chica Doida (Figura 4), Arroz com Pequi, Sorvete de Castanha de Baru, Licor de Cajuzinho-do-Cerrado e Mané Pelado. Outra iguaria encontrada em sorveterias por todo o território do cerrado e que carrega parte desse patrimônio cultural alimentar e os sabores, aromas e texturas do bioma do cerrado é o Sorvete de Castanha de Baru (Figura 5).

Figura 4 – Chica Doida



Fonte: Portal Mais Goáis, s.d.

Figura 4 – Sorvete de Castanha-de-Baru



Fonte: Comida e Receitas, s.d.

Embora esses preparos tenham uma grande relevância no arcabouço do patrimônio cultural alimentar goiano, nenhum deles tem o peso e significado que a pamonha goiana possui como um artefato cultural e como a manifestação cultural do seu preparo, denominada de "Pamonhada" tem para essa comunidade (Uru, 2007).

A pamonha goiana, ao longo dos anos, tornou-se um símbolo cultural e patrimonial de grande importância para a identidade regional. A sua patrimonialização é evidenciada pelo reconhecimento oficial, como o Dia Estadual da Pamonha Goiana, celebrado em 12 de junho. Esse reconhecimento oficial não apenas valoriza a tradição culinária, mas também ressalta a importância socioeconômica da pamonha na vida cotidiana dos goianos (Governo do Estado de Goiás, 2023). A "pamonhada", como evento de preparação e consumo coletivo, é um marco

cultural que reúne famílias e comunidades, fortalecendo laços sociais e preservando saberes tradicionais transmitidos de geração em geração.

A "pamonhada", além de ser uma manifestação cultural, também desempenha um papel crucial na economia local. Muitas famílias dependem da produção e comercialização da pamonha para sustentar suas atividades econômicas, especialmente em contextos urbanos onde a demanda por alimentos tradicionais é elevada. A preservação e promoção da pamonhada como patrimônio cultural imaterial não apenas garantem a continuidade dessas práticas, como também contribuem para a geração de renda e empregos, fortalecendo a territorialidade e a identidade goiana (Menezes & Almeida, 2021).

A importância da pamonha goiana transcende a esfera culinária, permeando a vida social e cultural dos goianos. As "pamonhadas" são eventos que celebram a colheita do milho, reunindo membros da comunidade para a preparação coletiva do alimento. Essas reuniões não apenas reforçam os laços familiares e comunitários, mas também mantêm vivos os saberes e técnicas tradicionais, que são passados de geração em geração. A pamonha, portanto, não é apenas um alimento, mas um elo que conecta o passado ao presente, preservando a memória e a identidade cultural da região (Governo do Estado de Goiás, 2023).

A patrimonialização da pamonha e das "pamonhadas" é um processo que envolve não apenas o reconhecimento oficial, mas também a valorização pela comunidade. A demanda por pamonha em contextos urbanos, impulsionada pela nostalgia e pela busca por sabores tradicionais, fortalece a economia local e cria oportunidades de trabalho para muitas famílias. A preservação dessas práticas tradicionais, portanto, não é apenas uma questão cultural, mas também econômica, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região (Menezes & Almeida, 2021).

4 Conclusões

A Gastronomia Regional Goiana é a expressão culinária do terroir do cerrado, seus saberes e sabores estão presentes desde a formação desse patrimônio alimentar e se mantém como elemento central desta gastronomia. Falar da culinária goiana é falar dos frutos do cerrado.

Entretanto, iniciou-se apenas na década de 2020 um movimento de patrimonialização da culinária do cerrado brasileiro, diferente como já havia em outras regiões do Brasil. Aponta-se que muito se deve a forte herança da, erroneamente caricaturizada, cultura caipira na culinária, que vai na contramão do que é tido como moderno, consumível e "instagramável".

Em dezembro de 2022 foi aprovada a lei que institui a Pamonha como um Patrimônio Cultural Imaterial no estado de Goiás, o que é sem dúvidas um avanço para a salvaguarda da gastronomia goiana. Porém alguns elementos, como as pamonhadas, não foram conferidas nesta patrimonialização.

A preservação do bioma do cerrado é outro ponto em que os saberes culinários goianos podem contribuir. O pequi, o cajuzinho-do-cerrado e outros frutos do cerrado são coletados nas

matas nativas do território, não precisam de áreas agricultáveis de plantio intensivo, diferente do principal vilão do bioma do cerrado: a soja.

Desta forma, a Gastronomia Regional Goiana com seus frutos do cerrado deve ser valorizada, incentivada e salvaguardada, tanto na academia quanto nas panelas de igual forma que ocorre com as outras culinárias regionais brasileiras. Só assim será possível dar o merecido valor aos saberes do território do cerrado, das culturas indígenas, africanas e europeias que se estabeleceram na região.

Referências

Abreu, C. (1976). *Capítulos de história colonial* (6ª ed.). Civilização Brasileira.

Arrais, T. A. (2004). *Geografia contemporânea de Goiás*. Vieira.

Baiocchi, M. de N. (1983). *Negros e Cedro: Estudo antropológico de um bairro rural de negros em Goiás*. Ática.

Bonnemaison, J. (2002). Viagem em torno do território. In R. L. Correa & Z. Rosendahl (Eds.), *Geografia cultural: um século* (Vol. 3, pp. 83–132). Eduerj.

Bonnemaison, J., & Cambrézy, L. (1996). Le lien territorial. *Géographie et Cultures*, (20), 7–18.

Borges, E. J. (2004). *Baru a castanha do Cerrado* [Monografia de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar]. Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo. http://jbb.ibict.br//handle/1/1093

Caetano, A. P., & Silva Filho, O. J. (2017). A gastronomia enquanto atrativo turístico e cultural: Uma análise do III Festival Gastronômico de Caldas Novas. In *Anais do Fórum Internacional de Turismo do Iguassu*, Foz do Iguaçu, PR, Brasil. Recuperado em 10 de dezembro de 2024, de https://festival.deangelieventos.com/forum-turismo/anais/2017/gt10-gastronomia/2-a-gastronomia-enquanto-atrativo-turistico-e-cultural.pdf

Cascudo, L. C. (1983). *História da alimentação no Brasil* (1ª ed.). Itatiaia.

Casabianca, F., Sylvander, B., Noël, Y., Béranger, C., Coulon, J. B., Giraud, G., & Roncin, A. (2006). Terroir et typicité: propositions de définitions pour deux notions essentielles à l'appréhension des Indications Géographiques et du développement durable. In *Anais do VIth International Terroir Congress*. Recuperado em 10 de dezembro de 2024, de https://ives-openscience.eu/wp-content/uploads/2021/12/Terroir_Typicity_Casablanca.pdf

Cerratinga. (s.d.). *Cajuí*. Portal Projeto Cerratinga. Recuperado em 10 de dezembro de 2024, de https://www.cerratinga.org.br/especies/cajui/

Comida e Receitas. (s.d.). *Sorvete de castanhas*. Recuperado em 5 de dezembro de 2024, de https://www.comidaereceitas.com.br/sorvetes/sorvete-de-castanhas.html

Corner, D., & Ângelo, E. (2013). Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos. In *Anais do 7º Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL*. Caxias do Sul. Recuperado em 5 de dezembro de 2024, de

https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_7/arquivos/14/01_05_37_Corner_Angelo.pdf

Cunha, S. (2010). *História da genética no Brasil: As contribuições de Friedrich Gustav Brieger para o melhoramento do milho (1936-1966)* [Dissertação de Mestrado em História da Ciência]. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo. https://tede2.pucsp.br/handle/handle/13227

Dias, F. C. S., & Sobrinho, L. C. S. (2022). A versatilidade culinária do feijão na gastronomia brasileira [Trabalho de Conclusão de Curso], Universidade de Goiás.

Donadio, J. L. (2000). *Frutos exóticos brasileiros*. FUNESP.

Dória, C. A., & Bastos, M. C. (2018). *A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer*. Três Estrelas.

Embrapa. (1994). *Frutas nativas dos Cerrados*. Embrapa – SPI.

Embrapa. (2015). *Cultivar do milho BRS3042*. Recuperado em 10 de dezembro de 2024, de https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/6070/hibrido-triplo-de-milho---brs-3042

Embrapa. (2017). *Pequi*. Recuperado em 10 de dezembro de 2024, de https://www.embrapa.br/busca-de-imagens/-/midia/4098001/pequi

Embrapa. (2021). *Árvore do Baru é excelente alternativa para cultivo em ILPF (Integração Lavoura-Pecuária-Floresta).* Embrapa Cerrados.

Freixa, D., & Chaves, G. (2013). *Gastronomia no Brasil e no mundo* (2ª ed.). Senac Nacional.

Gabardo, W. (2021). Habitar o terroir do vinho: O sentimento da paisagem de Mendoza, Argentina. *GeoTextos*, 17(1), 113–128. https://doi.org/10.9771/geo.v17i1.43686

Gonçalves, M. A. B., Ramos, A. M., Oliveira, V. de A., Rodrigues, L. J., & Martins, G. A. R. (2009). Aguardente de cajuzinho do cerrado: Produção e análise física e química. *Revista Processo Químico*, 3(6), 31–35. https://doi.org/10.19142/rpq.v03i06.p31-35.2009

Governo do Estado de Goiás. (s.d.). *Dia Estadual da Pamonha Goiana*. Recuperado em 5 de dezembro de 2024, de https://goias.gov.br/dia-estadual-da-pamonha-goiana/

Januário, L. (2022, 13 de julho). Chica doida. *Band*. Recuperado em 5 de dezembro de 2024, de https://receitas.band.uol.com.br/receita/chica-doida-id-13088

Kaucz, L. (s.d.). Frutos do Cerrado por um fio. *Jornalismo UFSC*. Recuperado em 5 de dezembro de 2024, de https://jornalismoufsc.shorthandstories.com/primavera-em-agonia/index.html

Matthews, M. A. (2015). *Terroir and other myths of winegrowing*. University of California Press.

Menezes, S. S. M., & Almeida, M. G. (2021). Pamonha, alimento identitário e territorialidade. *Mercator – Revista de Geografia da UFC, 20*(1). https://doi.org/10.4215/rm2021.e20002

Monteiro, A. O. (2018). Valorização do cajuzinho-do-cerrado: memória involuntária e memória gustativa [Dissertação de Mestrado em Agronegócios]. Universidade de Brasília, Brasília. http://repositorio.unb.br/handle/10482/32372

Naves, M. M. V., Costa, N. M. S. C., Correia, M. H. S., Gonzaga, A. L. B., & Gil, M. de F. (2002). Goiás. In M. Fisberg, J. Wehba, & S. M. F. Cozzolino (Eds.), *Um, dois, feijão com arroz: Alimentação no Brasil de norte a sul* (1ª ed., cap. 2). Atheneu.

Péclat, G. T. S. C. (2003). *O empadão goiano: expressão de valores e práticas tradicionais* [Dissertação de Mestrado Profissional em Gestão do Patrimônio]. Universidade Católica de Goiás, Goiás.

Rocha, L. M. (1998). Os indígenas da província. In L. M. Rocha. *O estado e os índios: Goiás 1850-1889*. UFG.

Santos, D. M. (2018). História da gastronomia mundial. Uniasselvi.

Uru, P. M. S. B. (2007). *Do milho à pamonha* [Monografia de Especialização em Tecnologia de Alimentos]. Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, Brasília. https://bdm.unb.br/handle/10483/207

SOBRE OS AUTORES

Marcos R. Pisarski Junior
Contribuições: conceitualização, curadoria de dados, análise formal, investigação, metodologia, redação - rascunho original, redação e revisão.
E-mail: marcos.pisarski@gmail.com / ORCiD: https://orcid.org/0000-0002-8384-7420

Lucimar S. de M. Silva
Contribuições: conceitualização, curadoria de dados, investigação, redação.
E-mail: lucimar.ge@hotmail.com

Vander Valduga
Contribuições: Conceitualização, supervisão, redação e revisão.
E-mail: vandervalduga@gmail.com / ORCiD: https://orcid.org/0000-0001-8966-7570

COMO CITAR

Pisarski Jr, M. R., Silva, L. S., & Valduga, V. (2025). A Gastronomia regional goiana e o *terroir* do Cerrado. *Revista Hospitalidade*, 22, e1209. https://doi.org/10.29147/revhosp.v22.1209