

CHEFS E RESTAURANTES: O CASO DA CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA, EM BELÉM (PARÁ, BRASIL)

CHEFS AND RESTAURANTS: THE CASE OF THE CREATIVE CITY OF GASTRONOMY IN BELÉM (PARÁ, BRAZIL)

Artigo recebido em: 8/28/2025

Artigo aceito em: 11/27/2025

Fernando Manuel Rocha da Cruz*

*Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém, Pará, Brasil

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1048087637452959>

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-1254-5601>
fmrcruz@gmail.com

The authors declare that there is no conflict of interest

Resumo

Belém foi reconhecida como Cidade Criativa da Gastronomia em 2015, pela UNESCO. Esta temática interessa ao turismo gastronômico, uma vez que a criatividade alimentar e a comida autêntica atraem turistas nacionais e internacionais. Assim, definimos como objetivo de pesquisa analisar diferentes perfis de chefs de cozinha e de proprietários de restaurantes de Belém (Pará), tendo em vista compreender a relevância destes, na projeção da Cidade Criativa da Gastronomia. Em termos metodológicos, a pesquisa tem natureza qualitativa, tendo em vista aprofundar o conhecimento do objeto definido. Esta se apoia em entrevistas semiestruturadas aplicadas a três proprietários de restaurantes e seis chefs e responsáveis de cozinha paraenses. Já, em termos conclusivos, consideramos a existência polissêmica do conceito de chef de cozinha devido às diferentes tarefas executadas pelos mesmos. Para além disso, a atribuição do mencionado título internacional permitiu projetar chefs e restaurantes. Por fim, o city branding passou a ser explorado, a partir da existência quer de chefs de cozinha, quer dos restaurantes de comida autêntica, especializada ou de chefs galardoados.

Palavras-chave: Chef de Cozinha. Cidade Criativa. Gastronomia. Turismo Gastronômico. Restaurante.

Abstract

Belém was recognized as a Creative City of Gastronomy in 2015 by UNESCO. This theme is of interest to gastronomic tourism, since culinary creativity and authentic food attract national and international tourists. Thus, we defined as our research objective to analyze different profiles of chefs and restaurant owners in Belém (Pará), aiming to understand their relevance in projecting the Creative City of Gastronomy. Methodologically, the research is qualitative in nature, aiming to deepen the knowledge of the defined object. This is based on semi-structured interviews applied to three restaurant owners and six chefs and kitchen managers from Pará. In conclusion, we consider the polysemous existence of the concept of chef due to the different tasks performed by them. Furthermore, the awarding of the aforementioned international title allowed for the projection of chefs and restaurants. Finally, city branding began to be explored, based on the existence of both chefs and restaurants of authentic, specialized food or award-winning chefs.

Keywords: Chef. Creative City. Gastronomy. Gastronomic Tourism. Restaurant.



1 INTRODUÇÃO

A Cidade Criativa começou por ser associada ao lugar onde a criatividade artística e cultural se desenvolvia, caracterizando assim, o espírito da cidade. Em momento posterior, as Indústrias Culturais e Criativas vieram definir as identidades urbanas e ocupar o cerne do debate. Em outro momento, a existência de “classes criativas” veio permitir a quantificação da criatividade, justificando a concentração de criativos em diferentes cidades e os rankings entre estas (Florida, 2011). Por fim, a noção de cidade criativa apresentou a criatividade como elemento central e transversal, às diferentes áreas privadas, públicas e sociais (Landry, 2011). Ainda que fosse sugerido que apenas algumas cidades fossem criativas, Cruz, (2019a) veio defender que todas as cidades possuem esta qualidade, a qual pode, todavia, ser fomentada e desenvolvida.

Associada à criatividade, à cultura e à tradição, a “autenticidade” passou a ser explorada turisticamente. Esta, ao ser mercantilizada na paisagem urbana, acaba por ser esvaziada no desenvolvimento do luxo e da turisficação, a menos que incorpore mecanismos de inclusão e exclusão, segundo Zukin (1995).

Quanto às Cidades Criativas da Gastronomia, Cruz (2025) considera que a atribuição deste título à capital paraense, em 2015, fez aumentar o número de restaurantes, bem como, o número de chefs de cozinha na referida cidade. Desse modo, a cidade vem sendo promovida turisticamente, não apenas pelos seus restaurantes, mas também pelos seus chefs, a partir do seu reconhecimento regional, nacional e internacional, assim como, pela “autenticidade” dos seus pratos regionais.

Desse modo, definimos como objetivo de pesquisa analisar diferentes perfis de chefs de cozinha e de proprietários de restaurantes de Belém (Pará), tendo em vista compreender a relevância destes, na projeção da Cidade Criativa da Gastronomia.

Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa apoiada em entrevistas semiestruturadas junto de três proprietários de restaurantes e seis chefs e responsáveis de cozinha paraenses, as quais foram realizadas entre junho de 2024 e abril de 2025.

O artigo está estruturado em quatro partes, para além da presente Introdução e das Considerações finais. Na primeira, discernimos e contextualizamos a Rede de Cidades Criativas, sobretudo, da Gastronomia que nasceu no seio da UNESCO. Aqui, prestamos particular atenção ao reconhecimento da cidade de Belém como Cidade Criativa da

Gastronomia. Posteriormente, apresentamos o percurso metodológico da pesquisa, identificando e caracterizando a metodologia usada e as principais técnicas de pesquisa. Por fim, expomos o resultado da pesquisa relativamente aos perfis dos entrevistados, para em seguida, debatermos a centralidade de chefs e restaurantes de Belém na Cidade Criativa da Gastronomia.

2 BELÉM E A REDE DAS CIDADES CRIATIVAS

Em 2015, a cidade de Belém, capital do Estado brasileiro do Pará, foi reconhecida pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO como Cidade Criativa da Gastronomia. Este reconhecimento permitiu que a capital paraense integrasse a Rede de Cidades Criativas desta agência internacional especializada. A Rede encontra-se estruturada em oito segmentos ou indústrias criativas, a saber: arquitetura¹, artesanato e artes populares, artes digitais, cinema, gastronomia, literatura e música (Unesco, 2025).

Até à presente data, foram reconhecidas 408 Cidades Criativas, sendo 66, no setor da gastronomia. Só no ano de 2025, foram reconhecidas dez novas Cidades Criativas da Gastronomia, nomeadamente, Al-Madinah Al-Munawwarah (Arábia Saudita), Cuenca (Equador), Kelowna (Canadá), Lucknow (Índia), Manizales (Colômbia), Matosinhos (Portugal), Quanzhou (China), San Javier de Loncomilla (Chile), Songkhla (Tailândia) e Zaragoza (Espanha).

No Brasil, foram reconhecidas neste setor, até ao momento, quatro cidades, designadamente, Florianópolis (2014), Belém (2015), Paraty (2017) e Belo Horizonte (2019).

A Rede de Cidades Criativas foi criada em 2004 para diligenciar a cooperação entre e com as cidades que assumissem a criatividade como fator estratégico para o desenvolvimento sustentável das mesmas. Nesse sentido, tratam-se de cidades que privilegiam a criatividade e as indústrias culturais e criativas no planeamento urbano, quer ao nível local, quer ao nível da cooperação internacional (Unesco, 2025).

Desse modo, foram delineados os seguintes objetivos por esta Rede (Unesco, 2023):

¹ Em 2025, a UNESCO reconheceu pela primeira vez Cidades Criativas neste novo segmento criativo.

- Robustecer a cooperação internacional entre as cidades-membros;
- Estimular e aperfeiçoar iniciativas lideradas por cidades-membros para tornar a criatividade um componente essencial do desenvolvimento urbano, a partir de parcerias entre os setores público e privado e a sociedade civil;
- Robustecer a criação, produção, distribuição e divulgação de atividades, bens e serviços culturais;
- Diligenciar centros de criatividade e inovação e ampliar as oportunidades para criadores e profissionais do setor cultural;
- Melhorar o acesso e a participação na vida cultural, bem como o usufruto de bens e serviços culturais, particularmente de grupos e indivíduos marginalizados ou vulneráveis;
- Agregar absolutamente a cultura e a criatividade nas estratégias e planos de desenvolvimento local.

O título de Cidade Criativa de Gastronomia atribuído à cidade de Belém, em 2015, pela UNESCO, e renovado em 2020, deveu-se às características únicas da cozinha amazônica. Esta cozinha tem por base as tradições indígenas, as quais sofreram forte influência europeia e, em particular, da gastronomia portuguesa, mas também das cozinhas e tradições africanas (Swain, 2025).

Este título da capital paraense é administrado pela Prefeitura de Belém, por intermédio da CODEM – Companhia de Desenvolvimento e Administração da Área Metropolitana de Belém com o apoio do Comitê Gestor da Gastronomia que reúne representantes do setor público, da Academia e das organizações de restaurantes e de produtores.

Desse modo, relevam como principais marcos gastronômicos (Cruz, 2025; Swain, 2025):

- a) Recuperação e readaptação do mercado de São Brás, construído no século XIX;
- b) Projeto Gastronomia das Ilhas, o qual visa preservar e fortalecer a cultura alimentar tradicional das ilhas de Belém;
- c) Boulevard da Gastronomia que assumiu a forma de corredor gastronômico no Centro histórico de Belém.

A criatividade é a base do desenvolvimento da Rede de Cidades Criativas da UNESCO. Aqui, o robustecimento da economia criativa e, em particular da gastronomia,

vem oferecendo um itinerário estratégico para aumentar a competitividade do destino, o valor agregado do turismo e o bem-estar da comunidade (Wiguna; Darma, 2025).

Subsidiariamente, a Cidade Criativa da Gastronomia, em Belém, tem permitido a “reinvenção” de espaços públicos e privados colocados sob a tônica do lazer, entretenimento e da gastronomia, privilegiando não apenas os belenenses e paraenses, em geral, mas igualmente, o fenômeno turístico. E, por conseguinte, vem atuando quer no plano do planejamento, quer na própria “reinvenção” da comida regional ou típica.

Para concluir, a cozinha belenense é plural (Cruz, 2025), embora nesta se destaque a cozinha regional a partir de pratos típicos como maniçoba, tacacá, vatapá, arroz paraense, filhote e pescada amarela, entre outros. Mas esta, beneficia igualmente dos ‘inputs’ ou da assinatura que a criatividade dos chefs de cozinha coloca nos seus pratos, mesmos nos mais tradicionais.

3 MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA

A pesquisa tem natureza qualitativa, uma vez que o pesquisador constrói um caso complexo e holístico, no contexto do trabalho de campo. Mas esta se classifica igualmente como básica, por procurar criar novos conhecimentos, e dialética, por descrever aspectos essenciais das relações entre os fenômenos estudados. Quanto aos objetivos, trata-se de uma pesquisa exploratória que procura brindar uma maior familiaridade com o problema, tornando-o mais explícito. Por fim, quanto aos procedimentos, classificamos como pesquisa de campo (Gerhardt; Silveira, 2009).

A pesquisa decorreu entre julho de 2023 e setembro de 2024 com a realização de nove entrevistas semiestruturadas junto de seis chefs e responsáveis de cozinha, bem como, junto de três proprietários de restaurantes do Centro histórico de Belém e bairros próximos deste.

A entrevista semiestruturada é aquela em que existe um roteiro definido previamente, mas que permite que durante a referida entrevista, sejam acrescentadas novas questões que visem aprofundar as questões iniciais (Almeida e Pinto, 1995; Cruz, 2019b).

As entrevistas foram igualmente objeto de análise de conteúdo. Trata-se, segundo Bardin (2008), de um conjunto de técnicas que toma as classes de texto, tendo em vista a objetivação do tema a analisar e a sua conseqüente comparação.

Por fim, as entrevistas foram transcritas através do site *TranscribeMe!*, através do recurso à inteligência artificial aí disponível. Apesar de se tratar de um recurso pago, e sem intervenção humana, procedemos de seguida, a uma revisão cuidada do resultado obtido, tendo em vista corrigir alguns erros que foram detectados na referida transcrição.

3 RESULTADOS

3.1 Experiências e histórias de vida

Em seguida, procedemos à apresentação dos traços mais relevantes da história de vida dos chefs de cozinha paraenses e cozinheiros responsáveis por cozinhas de restaurantes, entrevistados, em Belém. Para além disso, apresentamos igualmente a história de vida de três proprietários dos restaurantes, nomeadamente, *Ver-o-Açaí*, *Point do Açaí* e *Govinda Restaurante Vegetariano*.

3.1.1 Fábio Sicília

Fábio Sicília é chef de cozinha, chef chocolatier e sommelier, com formação na *Italian Culinary Institute For Foreigners*, em Piemonte (Itália), e em *Le Cordon Bleu*, na escola de culinária *Lenôtre* de Paris (França) (Pim Amazônia, 2023; Famiglia Sicília, 2022), sendo, por conseguinte, o primeiro chef de cozinha formado, no norte do Brasil. Atualmente, é membro da Academia Brasileira de Gastronomia.

O restaurante Famiglia Sicília² foi fundado no Pará, em 1977, por Giuseppe e Jussara Sicília. A segunda geração, constituída pelos filhos Fabio e Angela Sicília, assumiram a administração do restaurante, em 1989 (Famiglia Sicília, 2022). Sobre este ponto, Fabio Sicília acrescenta:

Te[nho] uma história com a gastronomia desde que nasci. Primeiro chefe de formação, fomos revolucionários na área. Fomos os primeiros a trazer tecnologia de ponta, nessa área para Belém [...]. Primeiro Forno Rational CPC, que era o modelo antigo. [...] Era o que tinha de mais moderno no mundo. Desceram dois no Brasil, um p'ra São Paulo e um p'ra cá (Fabio Sicília, entrevistado em 17/09/2024).

² O primeiro restaurante surgiu em Ribeirão Preto, na década de 1960. Em 1977, foi transferido para o Pará.

A formação na Europa fez despertar novas ideias, assim como a vontade de inovar. Desse modo, começou a fabricar chocolate³ e a valorizar o que tinha no Pará, sem descaracterizar a cozinha italiana. Juntamente com a sua irmã, a chef Angela Sicília, desenvolveram o conceito da cozinha ítalo-amazônica. Este chef acrescenta ainda que:

ela entendeu isso que eu vinha fazendo, que era mostrar que tudo que a gente tem, dá pra fazer o que o europeu faz. E aí foi um sucesso [o] chocolate. Ele levou 19 anos p'ra ter reconhecimento. Agora, [...] começou realmente a ter visibilidade. Então o marco é o chocolate. Como eu fui o primeiro chef de formação, acabei tendo um impacto muito grande na região (Fabio Sicília, entrevistado em 17/09/2024).

Posto isto, participou como chef de cozinha em eventos, nacionais e internacionais, e contribuiu para a divulgação da cozinha brasileira, para além, da Amazônica. Foi também um dos quatro chefs de cozinha brasileiros a assumir o prédio da Organizações das Nações Unidas, em Nova Iorque. Quanto à produção e divulgação do chocolate, Fabio Sicília foi premiado, até ao momento, com três prémios internacionais da Academy of Chocolate de Londres.

Em termos académicos, é docente colaborador da Programa de Pós-Graduação da Bionorte, no Museu paraense Emílio Goeldi e pesquisador associado.

3.1.2 Daniela Leal Martins

A história de vida da chef Daniela Leal Martins começa na casa da sua avó Anna Maria Martins. Como refere “cresci na cozinha e nunca tinha me tocado disso”. Na casa da avó, o restaurante “Lá em casa” encontrava-se instalado no térreo do prédio e a cozinha, onde funcionava a doçaria do referido estabelecimento, no 1º andar. Apesar de ter mais duas irmãs, era a única que ficava na casa da avó. Diante disso, reconhece a influência em termos de alimentação, da sua avó, seu “ídolo”, e do seu pai, o chef de cozinha Paulo Martins de quem assume ter seguido os “passos”.

Sobre a comida regional do “Lá em casa”, narra:

quando “Lá em casa” nasceu, ele nasceu para ser um restaurante de comida caseira, [...] pela falta de comida paraense nos restaurantes em Belém. [...] Na época, era o “Círculo militar”, era o “Augustus”, era o “Avenida” e o “Lá em Casa”. Hoje só tem o “Avenida”, mas eram os quatro restaurantes que tinha na

³ Gaudens chocolate. Ver: <https://gaudens.com/> (20/06/2025).

cidade. Não tinha ninguém que fizesse comida regional. Então, quando os turistas vinham, não tinham que comer e a demanda começou [n]a comida regional. A história da comida regional no “Lá em casa”, nessa parte, [foi] por causa da demanda. A comida regional p’ra gente, na nossa família, nunca foi um prato de festa. Sempre se comeu comida regional (Daniela Leal Martins, entrevistada em 03/10/2024).

A sua história de vida se confunde, em alguns momentos, com a história do “Lá em casa”. Esta se inicia com a avó Anna Maria Martins, recém-casada, a não querer depender economicamente do marido. Por isso, Anna pediu à sogra que a ensinasse e a ajudasse a fazer comida. Na sequência, começou a fornecer comida para banquetes, a qual era confeccionada na própria casa. A 26 de junho de 1970, Paulo Martins inaugura o “Lá em casa”, mas é Anna Maria quem assume a cozinha. Paulo Martins é arquiteto e, na época, era presidente da CODEM, pelo que apenas administrava o restaurante e fazia as entregas de comida. E acrescenta: “Ele chegava de madrugada, ela botava ele p’ra enrolar doce. Ela nunca [...] liberou ele da ocupação e ele acabou se apaixonando” (Daniela Leal Martins, entrevistada em 03/10/2024).

É quando Paulo Martins fica doente^{4,5} que assume a cozinha do restaurante, embora inicialmente tenha sido a sua mãe, esposa de Paulo. Até aí, apenas tinha trabalhado na parte administrativa e financeira ou nas compras do “Lá em casa”. Foi chef de cozinha no “Lá em casa”, durante 12 anos, o qual encerrou⁶ em 2021, devido à pandemia causada pelo vírus SARS-CoV-2.

Admite que quando casou com 20 anos, os seus conhecimentos em termos de gastronomia estavam limitados à doçaria. Foi o pai que se ofereceu para a ensinar a fazer comida. Assim,

então toda sexta-feira, eu ligava para ele me ensinar a fazer uma comida nova. E ele começou a me obrigar a viajar com ele, nas aulas dele. Então, eu assisti muita aula dele. E era assim: “eu vou fazer um vatapá, vê se está certo”. Eu ia dizer tudo por telefone... [...] Eu tive hepatite. Então, eu digo que foram dois professores. O Paulo Martins e Ana Maria Braga foram meus dois professores de cozinha salgado. Eu passei 45 dias assistindo “Mais você”⁷, na época [...]. Eu anotava todas as receitas (Daniela Leal Martins, entrevistada em 03/10/2024).

⁴ Em 2008.

⁵ Paulo Martins faleceu em 2010. Ver: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq1109201027.htm> (20/06/2025).

⁶ Ver: <https://diariodoturismo.com.br/restaurante-la-em-casa-em-belem-encerra-ciclo-e-fecha/> (20/06/2025)

⁷ Programa de entretenimento diário da TV Globo (Brasil).

Atualmente, é proprietária da empresa alimentar “É pra levar”⁸ que vende comida congelada. E descreve assim, as suas refeições:

é uma cozinha de ‘vó. Temperos naturais... meu ovo é todo caipira. É toda uma comida de casa. É como eu fazia para minha filha. Sem conservante, com todo o carinho de uma mãe, de uma avó para sua família. Então, eu tenho essa preocupação. Foi como eu aprendi a cozinhar no “Lá em casa”. A cozinha do “Lá em casa” tinha muito disso e eu só vim aprimorar com comida caseira. Com a comida simples do dia a dia.

Mas também sei fazer comida chique, também faço comida chique e sempre tenho congelado todos 365 dias [...]. A comida paraense não falta no meu freezer (Daniela Leal Martins, entrevistada em 03/10/2024).

3.1.3 Lúcia Torres

A chef Lúcia Torres tem uma carreira de 44 anos⁹ na culinária paraense e 31 anos^{10, 11} de trabalho no mercado Ver-o-Peso. Nesse período temporal conquistou reconhecimento nacional e internacional. Mas, começou na venda de churrasquinho¹² no mercado Ver-o-Peso. Em seguida, criou o espaço culinário *Box da Lúcia*. Entre 2021 e 2023, geriu o referido espaço, bem como a cozinha do Manga Jambú.

A sua dedicação à gastronomia foi premiada diversas vezes, destacando-se os seis troféus “Estrela Azul”¹³ e o Óscar da Gastronomia¹⁴. Para além disso, em 2023, era a embaixadora paraense do *Enchefs Brasil*. A 14 de julho de 2023, Lúcia Torres inaugurou o *Box Bar Lúcia Torres*. Este espaço alimentar está localizado no bairro do Telégrafo, na cidade de Belém (Gastronomia paraense, 2023).

⁸ Ver: <https://www.facebook.com/epralevar.belem/> (20/06/2025).

⁹ Em 2025.

¹⁰ Em 2025.

¹¹ Lúcia Torres, entrevistada em 20/09/2024.

¹² Espetada de carne ou frango grelhados.

¹³ O Troféu Estrela Azul premeia o melhor da gastronomia em Belém. Em 2024, realizou-se a X edição “Passaporte Belém - o Melhor da Gastronomia”, que premiou os mais votados com o troféu Estrela Azul. Ver: <https://dol.com.br/noticias/gastronomia/865152/trofeu-estrela-azul-premia-o-melhor-da-gastronomia-em-belem?d=1#> (19/06/2025).

¹⁴ A cerimônia de encerramento do Festival *Enchefs Brasil* é considerada o Óscar da gastronomia. Ver: <https://dol.com.br/noticias/gastronomia/685607/gastronomia-festival-enchefs-brasil-segue-ate-sexta-no-para?d=1> (19/06/2025).

3.1.4 Léo Modesto

Léo Modesto assumiu-se como chef de cozinha, entre 2013 e 2014. Até aí, havia trabalhado durante dez anos como auxiliar de cozinha e como cozinheiro. Em 2015, ganhou um concurso em Belém e é a partir daí que se projetou como chef de cozinha, ao começar a trabalhar de forma profissional, na liderança de cozinhas.

Fez o curso de cozinheiro do SENAC¹⁵ e, entre 2015 e 2016, fez igualmente o curso de gastrólogo. Por essa razão, decidiu optar pela consultoria e por desenvolver produtos a partir de projetos sustentáveis, no âmbito da agricultura familiar. Daí que entenda que:

O conceito de chef, para mim... ele acaba não se aplicando dessa forma como as pessoas conhecem como o chef de cozinha que está todo dia em um restaurante. Então eu decidi traçar um perfil que eu achava que precisava ter a minha própria identidade com cozinha de raiz amazônica, ancestral a partir das técnicas de moquém, avuado¹⁶, que são técnicas de cozinha indígena. O conceito, digamos, de cozinha regional para mim também vale para cozinha de fusão (Léo Modesto, entrevistado em 30/09/2024).

3.1.5 Kenny Nogueira

Kenny Nogueira é arquiteto, professor e chef de cozinha. Sobre o título de chef de cozinha, entende que:

é aquele título que a gente alcança de comandar uma cozinha e tudo mais. Então eu me coloco mais como cozinheiro. Minha primeira formação foi arquitetura, então na verdade eu sou primeiro, arquiteto. E aí a gastronomia foi entrando pouco a pouco na minha vida e aí até o momento em que eu decidi realmente estudar. E a minha linha de pesquisa toda é nessa área relacionando arquitetura e gastronomia e principalmente como é que ela evoluiu ao longo do tempo (Kenny Nogueira, entrevistado em 23/09/2024).

No entanto, apesar dessa opinião pessoal, é responsável pela elaboração de diversos pratos e estudou gastronomia. Uma das suas preocupações foi associar a gastronomia à arquitetura pelo que tem desenvolvido investigação científica sobre a

¹⁵ SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial.

¹⁶ O "avuado" consiste em assar o peixe diretamente na brasa, utilizando uma grelha artesanal chamada moquém, construída com galhos.

Ver: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemgastronomia/gastronomia/receitas/avuado-conheca-a-tecnica-indigena-usada-para-assar-o-peixe/> (19/06/2025)

confluência entre ambas, em particular, a partir da cozinha – lugar privilegiado do fogo – , na cidade de Belém. E justifica:

todas as principais mudanças que acontecem dentro da sociedade foi justamente pela necessidade do homem se alimentar. Seja [...] nas relações dentro da família, [...] [seja] na relação com a sociedade como um todo. Um belo exemplo é como que a Revolução Francesa, que parece uma revolução totalmente política e cultural, ela impacta diretamente na forma como se alimenta hoje. Porque foi da Revolução Francesa que os chefs saíram de dentro do palácio e foram para a rua. Então deu a possibilidade da gente comer comida com técnica e tudo mais (Kenny Nogueira, entrevistado em 23/09/2024).

3.1.6 Claudemir Pinto

Natural do Maranhão, Claudemir Pinto reside em Belém há 29 anos¹⁷. Não se assume como chef, apesar de ser o responsável, há 9 anos¹⁸, pela cozinha do restaurante *Armazém Belém*¹⁹, sito à entrada do Boulevard Shopping. Frequentou vários cursos na área da gastronomia. E justifica:

Estudei, mas não numa faculdade. Fiz vários cursos na área de gastronomia. Até para adquirir conhecimento. Então, hoje em dia eu sou responsável pela própria cozinha, mas não me considero um chef de cozinha. [...] Porque para mim, chef de cozinha é apenas um nome. Como um chef de cozinha é um cozinheiro, todo chef de cozinha é um cozinheiro. [...] Sou apenas um cozinheiro responsável por uma cozinha [...], em Belém, entendeu? [...] Hoje em dia, existe muito chef, pouco cozinheiro (Claudemir Pinto, entrevistado em 18/07/2023).

Inicialmente, foi vendedor, mas acabou por ficar desempregado. Nesse período, surgiu a oportunidade de estudar gastronomia e trabalhar em alguns restaurantes. Assim sendo, trabalhou como cozinheiro em um dos restaurantes do shopping Pátio de Belém e no restaurante do Clube “Assembleia Paraense”. Esta área o atraiu porque entende que “Todo dia, você aprende uma coisa nova em cozinha” (Claudemir Pinto, entrevistado em 18/07/2023). À vista disso, concluiu que já possui 20 anos²⁰ de cozinha.

¹⁷ Em 2025.

¹⁸ Em 2025.

¹⁹ Ver: <https://www.armazembelem.com.br/menu> (22/06/2025).

²⁰ Em 2025.

3.1.7 Nazareno Alves - Point do Açaí

A história de vida de Nazareno Alves, proprietário do *Point do Açaí*, está marcada pela história familiar. Nesse sentido, destaca que o gosto pela culinária se deveu ao longo convívio com a sua mãe, a qual faleceu durante a segunda onda da pandemia, no Brasil.

A mãe nasceu em Tefé, no estado brasileiro do Amazonas, e viveu com o marido, em aldeias indígenas do estado do Roraima, na cidade Caracaráí, a cerca de 120 km de Boa Vista, capital do referido estado. Foi aqui que Nazareno Alves nasceu e viveu os seus primeiros três anos de vida.

O pai de Nazareno, natural de Santarém (Estado do Pará), tendo conhecimento de que no rio Catrimâni existia muita caça e, em particular, peles, levou a sua família no início da década de 1970, pelo referido rio, tendo vivido em reservas indígenas, nas margens desse rio. Durante sete anos, contactou várias aldeias indígenas de Yanomani²¹, Wapichana²², Atroari²³ e Waiwai²⁴, mas sobretudo destes dois últimos povos. Como relata Nazareno Alves:

ele pegou uma canoa e saiu remando. Depois de 12, 13, 14 dias, ele chegou nessas aldeias. Fez gesto e como ele tinha três filhos pequenos, não mataram ele... mais pelos filhos [e] pela mãe [das crianças]. Mas, quem entrava nesse rio, há 50 anos atrás, não voltava. Era muito selvagem [...] naquela época (Nazareno Alves, entrevistado em 19/07/2023).

A mãe era muito “detalhista” na preparação dos alimentos quer se tratasse de caça, peixe, arroz ou feijão. Dos seus dez filhos, Nazareno foi quem herdou o “dom” que ela tinha na cozinha.

Nesse período, o pai de Nazareno Alves foi infetado várias vezes com a malária e toda a família padecia dessa infecção. A última infecção quase dizimou a sua família e foi determinante para que os seus pais, já com oito filhos, regressassem a Caracaráí. Assim, durante um ano, estiveram a recuperar da doença.

Mais tarde, a família foi para Santarém, no estado do Pará, onde o pai trabalhou numa hidroelétrica, mais propriamente, no Rio Curuá-Una, a 70 km da cidade de Santarém. Porém, nessa hidroelétrica sofreu uma descarga elétrica que o deixou

²¹ Ver: <https://povosindigenasrr.uerr.edu.br/yanomami/yanomam%C9%A8> (18/06/2025).

²² Ver: <https://povosindigenasrr.uerr.edu.br/wapichana> (18/06/2025).

²³ Ver: <https://povosindigenasrr.uerr.edu.br/waimiri-atroari> (18/06/2025).

²⁴ Ver: <https://povosindigenasrr.uerr.edu.br/waiwai> (18/06/2025).

incapacitado para andar e falar durante vários anos. Consequentemente, a Celpa²⁵ transferiu o pai e respectiva família para a cidade de Belém.

Nazareno Alves tinha 12 anos e dez irmãos quando chegou à capital paraense. Juntamente com os seus três irmãos mais velhos teve que ir trabalhar, nomeadamente na venda de “picolé, saco, jornal, café”. Trabalhou ainda no mercado Ver-o-Peso.

Quanto à experiência profissional, Nazareno Alves não fez qualquer formação em gastronomia. Aprendeu a cozinhar com a mãe e é o único filho que o sabe fazer. Como confirma:

Eu sou o único que cozinha, que tem esse dom de fazer qualquer tipo de prato, qualquer tipo de comida. Então eu acabei herdando toda essa parte. Então, se eu for para uma aldeia, [...] eu sei tratar o tracajá²⁶, fazer um tracajá, peixe, carne, churrasco, as coisas todas. Fui aprendendo com o tempo também, então não frequentei, não tirei meu diploma (Nazareno Alves, entrevistado em 19/07/2023).

Em Belém, com 12 anos de idade trabalhou na venda de gelados, sacos, jornais e café. Trabalhou também bastante tempo no mercado Ver-o-Peso, como já havíamos mencionado. E, foi aqui que conheceu a cultura alimentar paraense. Nas suas palavras,

E lá dentro do Ver-o-Peso, eu conheci essa gastronomia que é o peixe frito com açai. Essa cultura alimentar, nossa paraense... Tacacá, Vatapá, nunca tinha tido contato com essas coisas, assim de fato. Nas aldeias, a gente tomava muito açai, comia dessa forma também. Mas, aqui em Belém, vi um negócio muito forte, uma cultura muito forte e eu comecei a ver tudo isso... E a mamãe sempre com muitos filhos... Eu tinha que ajudar ela a cozinhar (Nazareno Alves, entrevistado em 19/07/2023).

Em 2002, abriu negócio num pátio de 3m por 3m, no bairro de Cidade Velha, em pleno Centro histórico, onde começou a vender açai. Para isso, fez um balcão de tijolo para colocar a máquina de bater o açai.

Entre 2004 e 2005, abriu um restaurante com duas mesas de bar e seis cadeiras. Nessa época, começou a estudar empreendedorismo, técnicas de vendas, gestão de pessoas e gestão de negócio. O restaurante cresceu e já chegou a ter 850 lugares e 100 funcionários. Atualmente, o *Point do Açai* tem cerca de 500 lugares e 80 funcionários.

²⁵ Concessionária de energia elétrica. Em 2019, passou a chamar-se Equatorial Energia Pará.

²⁶ Tracajá da Amazônia (*Podocnemis unifilis*) é uma espécie de tartaruga de água doce da família *Podocnemididae*, popularmente chamado de tracajá na região amazônica. Ver: <https://blogdopescador.com/tracaja-da-amazonia/> (18/06/2025).

3.1.8 Maurício A. Façanha – *Ver-o-Açaí*

Maurício Andrade Façanha, nasceu em Belém e é filho de mãe paraense e pai macapaense. É o proprietário e o único sócio do restaurante *Ver-o-Açaí*. A sua atividade profissional teve início na função pública. Posteriormente, foi professor de jiu-jitsu, durante cerca de uma década.

Trabalhou como executivo na Telecom²⁷, onde esteve cerca de 20 anos. Concomitantemente, voltou a estudar, tendo realizado 5 MBA's²⁸. Na sequência, considera que, ainda na empresa de telecomunicações, teve oportunidade para estudar em Barcelona, o que foi, na sua opinião, muito enriquecedor.

Nesse período, procurou uma alternativa pelo que criou uma empresa de representação dos móveis Itatiaia²⁹, pensando sair da Telecom. Mas o seu sonho era ter um restaurante, sonho esse partilhado com a mãe que “queria ter um restaurante exatamente como o *Ver-o-Açaí* é” (Maurício Andrade Façanha, entrevistado em 15/07/2023).

No final de 2012, regressou à Telecom devido aos problemas de saúde da mãe. Nas suas palavras:

Te confesso que não era um negócio que eu queria. Mas, como eu descobri que minha mãe estava com câncer, foi o jeito que eu achei que eu ficaria mais tempo parado em Belém sem viajar. Eu voltei para a Telecom, mas eu agradeço todos os dias. Foi lá que eu pude ir para Barcelona estudar, foi lá que eu fui transferido para Manaus, que era o último estado da Amazônia que eu ainda não tinha morado. Então, eu morei em todos os estados da Amazônia e por lá eu fiquei quatro anos. Então, quando eu já fui pra lá, eu já fui meio que mudando meu estilo de vida, eu reduzi meu consumo, reduzi meus gastos, justamente para estar preparado, no futuro, para empreender (Maurício Andrade Façanha, entrevistado em 15/07/2023).

Das palavras de Maurício A. Façanha, depreendemos que foi neste último período que começou a preparar o projeto de criação do restaurante *Ver-o-Açaí*. Por essa razão, saiu da Telecom, em 2018. Na Europa, onde se encontrava a comemorar 25 anos de casamento, iniciou o planejamento do restaurante e descreve as suas ações: “comecei a fazer o ‘canvas’ todinho do restaurante. Missão, visão, valores, o que seria o restaurante.

²⁷ Empresa de telecomunicações.

²⁸ O MBA (*Master Business Administration*) é um grau de pós-graduação que oferece uma formação especializada e transversal em várias áreas dos negócios e gestão (<https://www.santander.pt/salto/mba-o-que-e> (18/06/2025)).

²⁹ Ver: <https://www.minhaitatiaia.com.br/> (19/06/2025).

Comecei a desenhar a logo, comecei a criar, dar forma para aquilo que já imagina[va] na minha cabeça durante anos” (Maurício Andrade Façanha, entrevistado em 15/07/2023).

O *Ver-o-Açai* foi inaugurado a 12 de março de 2019, um ano antes da pandemia causada pelo vírus SARS-CoV-2. No entanto, no dia 9 de março abriu para os amigos, tendo o restaurante enchido e vendido tudo. Por isso, foi necessário fechar mais dois dias. Como conclui Maurício Façanha: “A gente não tinha ideia de demanda. Aí, eu fechei 2 dias. Reprogramei o restaurante e reabri no dia 12” (Maurício Andrade Façanha, entrevistado em 15/07/2023).

3.1.9 Francisco Gomes – *Govinda Restaurante Vegetariano*

Francisco Gomes, paranaense, é o proprietário do *Govinda Restaurante Vegetariano*, na cidade de Belém, enquanto a sua esposa, natural do Marajó (Pará), é a responsável pela cozinha e pela pesquisa e desenvolvimento dos pratos. Casaram há 32 anos³⁰ e inauguraram o restaurante há 16 anos³¹.

Sobre a filosofia do *Govinda Restaurante Vegetariano* refere:

Eu poderia destacar que o Govinda [...] é fruto de uma experiência de vida mesmo, né? Tanto eu como minha esposa, nós somos ligados à cultura indiana. Então, é por isso que o restaurante tem esse conceito que lembra a Índia. Ele é, tanto no que diz respeito ao tipo de alimentação que é vegetariano e vegano, que é assim quase que o padrão alimentar da Índia. Vamos dizer que, pelo menos 70% da comida indiana, 80% praticamente [es]tá ligada a esse estilo de alimentação vegetariana. E também tanto pelo vegetarianismo, como pela questão dos temperos que nós utilizamos na comida. Talvez devido a esse vínculo que nós temos com a cultura pelo fato de sermos da filosofia *hare krishna*. Então isso é o que nos impulsionou a abrir um restaurante com esse direcionamento, por causa dessa cultura que nós já seguíamos, antes de abrimos o restaurante (Francisco Gomes, entrevistado em 17/07/2023).

3.2 Debate

O galardão da UNESCO, atribuído à cidade de Belém, de reconhecimento desta como Cidade Criativa da Gastronomia, veio projetar os chefs de cozinha e os restaurantes da capital paraense.

³⁰ Em 2025.

³¹ Em 2025.

Pelos testemunhos obtidos de chefs de cozinha e proprietários de restaurantes, verificamos que a década de 2010 permitiu a afirmação da maioria dos mesmos na liderança de cozinhas, na abertura de restaurantes e na projeção do seu *métier*.

Nestes, constatamos que chef de cozinha é um vocábulo polissêmico visto que identifica os líderes da cozinha de um restaurante, mas também os cozinheiros que gostam de continuar a praticar culinária. Estes são também consultores, professores proprietários de restaurantes e assinam cardápios, para além de participarem em festivais de gastronomia, conferências e *showrooms*.

Por outro lado, a importância do chef de cozinha consolidou-se, uma vez que não se registra apenas a procura de pratos regionais ou de alta cozinha, mas também de pratos de chefs reconhecidos, isto é, pratos com assinatura (ou com criatividade) de chefs galardoados. É o caso dos pratos da responsabilidade de Fábio Sicília e Angela Sicília, Lúcia Torres, Léo Modesto, Daniela Martins, Kenny Nogueira, entre outros.

Contudo, na Cidade Criativa determinados restaurantes passaram a se assumir como *city branding*, a partir da gastronomia, como acontece com Ver-o-Açaí e Point do Açaí relativamente a pratos regionais, ou com o restaurante Govinda quanto a pratos vegetarianos e veganos.

Chefs e restaurantes procuram a sua consolidação no mercado gastronômico, a partir da obtenção de prêmios nacionais e internacionais, mas também através da crescente participação em *showrooms*, festivais, feiras gastronômicas e outros eventos de elevada projeção nacional e internacional.

Concomitantemente, a criatividade beneficiou da formação dos chefs de cozinha que estudaram no Exterior e das novas ideias que os mesmos trouxeram para a cozinha belenense. Acresce o conhecimento adquirido no seio familiar, quer em restaurantes pertencentes a gerações passadas, quer à prática culinária e cotidiana no seio familiar. Mas, esta foi igualmente apreendida nos eventos gastronômicos, nacionais e internacionais, onde chefs e cozinheiros beneficiaram da “troca” de conhecimentos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O número de restaurantes, bem como o número de chefs de cozinha, com o reconhecimento da Cidade Criativa da Gastronomia de Belém cresceram. Por outro lado,

a oferta da cozinha belenense tornou-se ainda mais plural, ao reunir comida regional, comida internacional, comida italiana, comida europeia, comida asiática, entre outras.

Para além disso, a Cidade Criativa da Gastronomia veio colocar a ênfase na criatividade e sendo, a alimentação, um dos setores ou indústrias criativas, assume relevância o papel dos chefs de cozinha que para além de cozinhareem ou liderarem as cozinhas dos restaurantes, assumem o caráter da inovação nos pratos que apresentam ou assinam.

Comer é um ato cultural. Nesse sentido, a identidade ou a cultura de uma cidade ou o *city branding* pode ser interpretado pelos restaurantes identitários, seja de cultura regional, isto é, da alimentação local ou regional, seja de outros tipos de alimentação como acontece com a comida vegetariana ou vegana, seja através dos restaurantes em que chefs premiados ou reconhecidos assinam os cardápios existentes.

Os diferentes perfis de chefs de cozinha e de proprietários de restaurantes de Belém, suas diferentes formações e experiências de vida e familiares explicam que atualmente contribuam para projetar a Cidade Criativa no seio regional, nacional e internacional quer a partir da própria capital paraense, quer a partir de outras cidades nacionais e estrangeiras.

Em conclusão, a cidade é projetada pelos seus chefs de cozinha, a partir do seu reconhecimento nacional e internacional, pelos prêmios arrecadados e, pela participação dos mesmos em eventos e festivais gastronômicos com relevância nacional e internacional. Nesse sentido, o *city branding* pode ser explorado a partir dos restaurantes referidos, bem como dos chefs de cozinha galardoados existentes na cidade.

AGRADECIMENTOS

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, Brasil.

REFERÊNCIAS

CRUZ, F. M. R. **A complementaridade entre tradição e inovação na gastronomia de Belém (Pará, Brasil), a partir do título internacional ‘Cidade Criativa da Gastronomia’** (tese de doutorado). Universidade de Santiago de Compostela, 2025.

CRUZ, F. M. R. Cidades Criativas: a cultura no centro do planeamento urbano. In: SEIXAS, P. C. (Ed). **Ativar Cidades. Modelos de Políticas de Cidades**, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2019a. p. 87-100.

CRUZ, F. M. R. La informalidad en la industria cultural de la música y la promoción de la economía creativa en la ciudad de Natal/RN (Brasil). **Aposta**. Revista de Ciencias Sociales, v. 81, p. 54-68, 2019b. Available from: <http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/fmrcruz.pdf>. Access on: Mai. 25, 2025.

FAMIGLIA SICILIA. *Famiglia Sicilia*, 2022. Available from: <https://famigliasicilia.com/home>. Access on: Jun. 20, 2025.

FLORIDA, R. **A ascensão da classe criativa... e seu papel na transformação do trabalho, do lazer, da comunidade e do cotidiano**. Porto Alegre: L&PM Editores, 2011.

GASTRONOMIA PARAENSE. Lúcia Torres inaugura novo espaço gastronômico no Pará, 2023. Available from: <https://www.gastronomiaparaense.com/post/1%C3%BAcia-torres-inaugura-novo-esp%C3%A7o-gastron%C3%B4mico-no-par%C3%A1>. Access on: Jun. 19, 2025.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

LANDRY, C. Prefácio. In: REIS, A. C. F.; KAGEYAMA, P. (Ed.). **Cidades Criativas: perspectivas**. São Paulo: Garimpo de Soluções; Creative Cities Productions, 2011. p. 7-15.

PIM Amazônia (2023). O meu grande desafio era: nós teremos um chocolate fino na terra do cacau. **Pim – Política, Indústria & Meio Ambiente**. Available from: <https://www.pimamazonia.com.br/o-meu-grande-desafio-era-nos-teremos-um-chocolate-fino-na-terra-do-cacau/>. Access on: Jun. 20, 2025.

SWAIN, Colleen. *Cities of Gastronomy*, 2025. Available from: <https://citiesofgastronomy.net/>. Access on: Mar. 01, 2025

UNESCO. Creative Cities Network, 2025. Available from: <https://www.unesco.org/en/creative-cities>. Acesso em: Dec. 12, 2025.

UNESCO. Mission statement, 2023. Available from: https://www.unesco.org/sites/default/files/medias/fichiers/2023/03/UCCN%20Mission%20Statement_rev2023.pdf?hub=80094. Access on: Dec. 17, 2025.

WIGUNA, K. S. P.; DARMA, S. G. S. (2025). Developing the Tridatu gastronomy branding blueprint for Tabanan Regency as a UNESCO Creative City. **Research Horizon**, v. 5, n. 5, p. 2227–2242, 2025.

ZUKIN, S. **The cultures of cities**. Oxford: Blackwell, 1995.

Contribuição dos autores

Todos os autores contribuíram igualmente para o desenvolvimento deste artigo.

Disponibilidade dos dados

Todos os conjuntos de dados relevantes para as conclusões deste estudo estão totalmente disponíveis no artigo.

Como citar este artigo (APA)

Cruz, F. M. R. da. CHEFS E RESTAURANTES: O CASO DA CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA, EM BELÉM (PARÁ, BRASIL). *Veredas Do Direito*, e234248. <https://doi.org/10.18623/rvd.v23.n2.4248>