

PURI:

influência dos indígenas na Zona da Mata

ACCÁCIO, Caroline Rezende de Jesus¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; AFLISIO, Malio; CAIAFA, Thiago.²

1 INTRODUÇÃO

A tribo indígena Puri habitava as regiões da costa e das minas devido a confrontos tidos com o avanço das frentes de expansão colonial este povo foi deslocado e se refugiaram na Zona da Mata Mineira. Este é o primeiro registro de grupos humanos que habitaram as terras dessa região de Minas Gerais, no século XVI (MATTOS, 2016).

De acordo com Mattos (2016), na visão dos colonizadores, os povos originários eram tidos como mão de obra escrava, mas quando não serviam para este fim eram tratados como obstáculo ao projeto colonial. Como resultado deste cenário foi gerada uma deformidade na história e cultura desta tribo.

Este povo teve sua cultura desvalorizada e história apagada, visto que passaram por processo de genocídio, etnocídio, catequização e desterritorialização, por um período, foram até considerados extintos. Por este motivo buscam a recuperação da sua identidade indígena, especificamente como Puri (BARBOSA; FERREIRA, 2022). Diante disso, nota-se que a história da territorialização e cultura dos povos originários da Zona da Mata Mineira não são devidamente propagadas, por isso este trabalho tem a contribuição de informar mais sobre a cultura desse povo. Diante disso, procura entender como esta tribo influenciou a gastronomia desta região.

O objetivo geral deste trabalho é mostrar um pouco da influência da culinária deste povo na gastronomia da Zona da Mata Mineira, propondo a criação de uma sobremesa indígena com ingredientes utilizados por eles, como a mandioca, porém apresentando técnicas modernas visando a valorização dos ingredientes e da culinária.

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para a contextualização do prato proposto que é elaborado em honra a culinária indígena Puri, o primeiro ponto apresenta a contribuição e importância que este povo tem para a cultura regional e gastronomia atual. Posteriormente, são relatados os insumos e técnicas utilizados por eles e, finalmente, as técnicas e influências que levaram a criação do prato.

2.1 A CONTRIBUIÇÃO E IMPORTÂNCIA PURI NA GASTRONOMIA DA ZONA DA MATA MINEIRA

A forma de alimentação se difere entre os povos, desde os variados insumos até a forma de servi-los, isto em função a variação social, econômica e ambiental. Os indígenas foram grandes contribuintes no que diz respeito a alimentação, atualmente se usufrui de técnicas passadas por eles como: práticas de cultivo, forma de comer e cuidados, utensílios para conservar (RODRIGUES; VANINI; MELO, 2011).

Os idosos Puri foram importantes e protagonistas no processo de repasse de conhecimentos entre as gerações. Por parte deles, existiu uma preocupação que os jovens e crianças conhecessem a alimentação e estilo de vida tradicional da tribo (WEITZMAN, 2009). Falar sobre alimentação indígena, é o mesmo que falar sobre diversidade e princípios, já que mesmo sendo Puri é efetivo que existem várias aldeias de um mesmo povo, podendo variar entre elas a alimentação e costumes devido a disponibilidade de insumos, terras férteis e viabilidade hídrica. É verídico que, o repasse de conhecimento entre as gerações é uma forma de resistência desse povo (BARROS; SILVA; GUGELMIN, 2007).

A respeito da culinária são fartas referências aos tubérculos como, mandioca, batata doce e cará, também o palmito e outros insumos nativos da Zona da Mata Mineira. Sobre comportamento, se fazem fortes as tradições de caça, pesca e coleta, além disso o abundante consumo de cachaça, que às vezes são adquiridas através do furto em alambiques da região, este excessivo consumo vem do ato **pegar no laço** que era feito sob as mulheres usando a cachaça como forma de **amansá-las**. Quanto aos métodos curativos, foram apontados chás e macerados de folhas, cascas e raízes. Por fim, no que diz respeito aos aspectos culturais tem-se

potes de cerâmica, cuias e cumbucas, ou seja, artefatos produzidos manualmente pelos antepassados Puri (SOARES, 2009).

2.2 INSUMOS DA CULINÁRIA PURI

O povoamento da Zona da Mata Mineira teve ocupação em Freguesia de São João Batista do Presídio, São Januário de Ubá, Rio Pomba, São Geraldo, Juiz de Fora, Mar de Espanha, Leopoldina, Ponte Nova e outras áreas próximas. Era forte a tradição da agricultura de subsistência, com isso foi impulsionada a colonização, em busca de raízes de uso medicinal, como a poaia. Já por volta de 1817, deu-se início ao cultivo do café (OLIVEIRA, 2006).

A cultura da agricultura de subsistência foi introduzida pelo Padre Francisco da Silva Campos, nas roças e sítios da região mineira, eram cultivados insumos como: feijão, milho, peixe, castanha de sapucaia, raízes e tubérculos (mandioca, batata e cará) frutas (abacaxi e banana), além da cana-de-açúcar (OLIVEIRA, 2006). Segundo Txâma Xambé Puri (2019), entre os indígenas Puri, o milho tem como representação símbolo de paz, visto que na guerra entre Puri x Coroados – também tribo indígena da Zona da Mata Mineira – foi o alimento ofertado como trégua entre os conflitos.

A mandioca, **a mais brasileira de todas as plantas**, tem em sua maioria herança indígena para suas formas de uso e aproveitamento. **Pão da terra** como a denominaram mostra tamanha importância desses alimentos para os povos originários e para todos, como uma raiz de grandioso valor nutricional, cultivada desde o tempo do anúncio do ouro para os outros povos (NUNES, M. L.; NUNES, M. C., 2010). Após serem aldeados pelos colonizadores, os Puri passam a viver da agricultura familiar de subsistência, além da caça e pesca, sendo assim as frutas também eram de extrema importância para este povo, plantando abacaxi, alguns tipos de banana, como a banana da terra, entre outras frutas (FERNANDES, 2010).

2.3 COZINHA CONTEMPORÂNEA

Entre 1960 e 1970, acontecia um marco histórico gastronômico na França denominado *Nouvelle Cuisine*, que consiste em **Nova Cozinha**, é uma tendência caracterizada pela leveza, delicadeza, elegância e frescor propostos nos pratos.

Este movimento revolucionou a alta gastronomia no modo de cozinhar, montar e apresentar os pratos, cujos tendem a destacar o sabor natural dos alimentos com o princípio de estimular os sentidos humanos e o uso das percepções. Sendo assim, nesta década foi disseminado pelo mundo todo esta tendência gastronômica. (AMARAL; HALFOUN, 2016).

A gastronomia contemporânea teve como principal influência a globalização aliada a revolução da *Nouvelle Cuisine*. A cozinha contemporânea tem como base as técnicas originárias da França, mas com o passar do tempo sofre interferência de inúmeras regiões do mundo. Esta cozinha passou a ser uma interação entre o que é local com o global, visto que são fusionados ingredientes culturais do local onde a comida é coccionada e técnicas das mais diversas regiões do mundo (ALMEIDA, 2006).

No Brasil, uma única *chef* de cozinha representante da cultura indígena, participante do movimento contemporâneo, a Kalymaracaya Nogueira, pertencente a tribo Terena, no Mato Grosso do Sul. Segundo a chef, os hábitos alimentares dos indígenas são ditados pelo que a natureza oferece e o **cardápio** pela safra. Os sabores naturais dos insumos são muito respeitados, assim como o princípio da *Nouvelle Cuisine*, pois não há grande presença de temperos nos preparos (DA TERRA..., 2021).

Por último, o grande destaque na gastronomia contemporânea brasileira, o chef Alex Atala, dono do restaurante D.O.M nomeado o melhor restaurante do país pelo **Guia 4 Rodas** em 2013 (ARANHA, 2021). Como exibido no episódio 2, da segunda temporada da série **Chef's Table**, Alex Atala foi até a Amazônia, acompanhado por um guia local, explorar os ingredientes típicos da região (SOUZA, 2016). O chef introduziu em seu cardápio insumos amazônicos, como a famosa formiga, com gosto de capim-limão, a pimenta baniwa, que possui colheita delicada, a priprioca, raiz até então utilizada apenas pela indústria cosmética, entre outros insumos (D.O.M, 2013).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

O presente trabalho foi elaborado a partir de pesquisa bibliográfica, a partir de estudos de artigos e estudos científicos publicados através de plataformas digitais e, também, em livros. Ademais, foram feitos experimentos, visto que houve

elaboração de um prato, o qual foi submetido a testes e análises dos resultados, visando tornar possível o objetivo proposto nesta pesquisa (VERGARA, 2013).

O prato desenvolvido foi criado para valorizar os ingredientes usados pelos indígenas Puri em sua forma única, destacando seus sabores. A sobremesa é composta pelos seguintes elementos: gel de abacaxi, *sorbet* de banana caramelizada, terra de canela, *tuille* de milho e tronco de mandioca. Assim sendo, foram elaboradas cinco fichas técnicas dos preparos, as quais são apresentadas neste tópico.

Para o resultado final do gel de abacaxi foram feitos três testes práticos. No teste um notou-se que era preciso destacar mais o sabor do abacaxi, então além da polpa da fruta foi utilizada também a casca para fazer o suco e adicionado ao melado de cana para realçar o sabor. Já no teste dois, o sabor estava coerente com o esperado, porém a textura não estava no ponto certo, chegou-se à conclusão que era necessário a adição de uma quantidade maior de agar-agar no preparo para alcançar a textura desejada para a montagem do prato. Por fim, no teste três foi alcançado o resultado esperado, como mostra a ficha técnica do Quadro 1.

QUADRO 1 – Gel de Abacaxi

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Gel de Abacaxi		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	10 porções de 30g		
Aluno(a)(s):	Caroline Accácio		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Abacaxi	220	g	
Água	80	g	
Agar Agar	6	g	
Melado de Cana	10	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar o abacaxi. 2. Cortar em cubos o abacaxi. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bater o abacaxi junto com a água no liquidificador. 2. Coar a mistura em um perfex, separando o suco do resíduo. 3. Misturar o suco, agar agar e o melado de cana. 4. Levar para uma panela para ferver. 5. Transferir para um bowl, após ferver, e tampar com plástico filme em contato. 6. Levar para a geladeira até que fique firme, como uma gelatina. 7. Tirar da geladeira e transferir para um recipiente para mixar. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • O gel é um preparo da cozinha molecular. Após mixado, o gel deve ter aparência brilhante e completamente lisa. 			

Fonte: A autora.

No sorbet de banana caramelizada, por sua vez, foram necessários quatro testes para que fosse obtido o sabor valorizando a banana. O teste um foi feito utilizando a sorveteira com uma mistura apenas de banana nanica (sem caramelização), melado e água batidos no liquidificador e levados para a sorveteira até obter a textura desejada, no fim não foi obtido o sabor desejado. No teste dois, foi utilizada a banana nanica bem madura, melado e água batidos no liquidificador e levada a mistura para congelar, desta vez não foi usada a sorveteira, no fim não foram obtidos o sabor e a textura ideal. Já no teste três, optou-se por usar a banana da terra e fazer a caramelização, como proposto na ficha técnica, além de acrescentar o emulsificante na mistura para melhor textura e dificultar o derretimento do preparo, após a caramelização foi feita a mistura da banana, melado, água e emulsificante, no fim obteve-se a textura esperada, porém sem sucesso o sabor. Por fim, no teste quarto foi utilizada a banana da terra super madura e foi feita uma caramelização mais longa, para realçar o sabor da banana, após este processo foi misturada a banana caramelizada, melado, água e o emulsificante no liquidificador e levado para a sorveteira, enfim foi obtido o resultado esperado como mostra o Quadro 2.

QUADRO 2 – Sorbet de Banana Caramelizada

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Sorbet de Banana Caramelizada		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	8 porções de 100g		
Aluno(a)(s):	Caroline Accácio		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Banana da Terra	560	g	Muito madura
Água 1	100	ml	Para pingar na panela
Emulsificante	10	g	
Melado de Cana	20	g	
Água 2	240	ml	Para bater no liquidificador
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Picar a banana em pedaços de 2 dedos de largura.			
EXECUÇÃO:			
1. Levar para uma panela de inox a banana picada em fogo baixo.			
2. Deixar ir grudando no fundo da panela, aos poucos a medida em que for formando uma casquinha fina ir pingando a água 1 para que possa se fazer o processo de caramelização.			
3. Fazer este processo até que esta massa fique de cor amarronzada e a banana tenha desmanchado por completo.			
4. Bater esta massa no liquidificador com a água 2, o emulsificante e o melado de cana, até formar uma mistura lisa.			
5. Levar para a geladeira em um recipiente com tampa.			
Continuação...			

Continua
6. Após gelar a mistura, levar para a sorveteira pré gelada e programar para a função sorbet.
7. Quando a sorveteira apitar o sorbet estará pronto para o uso.
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS
<ul style="list-style-type: none"> • O processo de caramelização da banana é inspirado na técnica “pinga e frita”, normalmente utilizados em carnes para cozer e dourar simultaneamente.

Fonte: A autora.

Para a terra de canela, foram feitos apenas dois testes, a fim de encontrar a melhor textura para a farinha d'água. No teste um, a farinha foi feita salteada na frigideira sem nenhuma gordura ou líquido e em seguida passada na canela em pó, feito isso notou-se que a farinha ficou muito dura, dificultando a mastigação. Já no teste dois a farinha foi frita rapidamente para não queimar e passada na canela em pó, desta vez obteve-se uma farinha crocante e facilmente mastigável.

QUADRO 3 – Terra de Canela

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Terra de Canela		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção de 20g		
Aluno(a)(s):	Caroline Accácio		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha D'Água	20	g	
Canela em Pó	4	g	
Óleo de Milho	150	ml	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Aquecer o óleo de milho em uma panela de inox.			
2. Preparar uma peneira com um bowl para escorrer a fritura.			
3. Preparar um prato forrado com papel toalha para transferir a fritura.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Fritar a farinha no óleo de milho rapidamente, sem deixar com que a farinha mude de cor.			
2. Transferir para a peneira e deixar o óleo escorrer no bowl.			
3. Transferir a farinha frita para o prato, para secar o óleo.			
4. Misturar a canela com a farinha, depois de seca, até ficar homogêneo.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • 			

Fonte: A autora.

A *tuille* de milho, já no primeiro teste mostrou resultado satisfatório, sem necessidade de alteração de ingredientes ou preparos. Segue a ficha técnica no Quadro 4.

QUADRO 4 – Tuille de Milho

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Tuille de Milho		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	4 porções de 30g		
Aluno(a)(s):	Caroline Accácio		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Água	50	g	
Óleo de Milho	50	ml	
Fubá de Moinho	20	g	
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO: 1. Misturar todos os ingredientes com um <i>fouet</i> , até ficar homogêneo. 2. Aquecer uma frigideira antiaderente em fogo baixo. 3. Colocar um pouco da mistura na frigideira, de acordo com a sua preferência de tamanho da <i>tuille</i> . 4. Deixar secar na frigideira e transferir para um prato.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Cuidar para não queimar as bordas da <i>tuille</i> que são mais finas que o centro. 			

Fonte: A autora.

Por fim, para o tronco de mandioca se fizeram necessários quatro testes. No teste um, a mandioca não ficou cozida o suficiente para compor uma sobremesa, precisando de ajuste. No teste dois, foi feito o ajuste do cozimento, porém gerou uma mandioca pálida e **sem vida** para que fosse retratado um tronco no prato, dessa forma foi sugerida a utilização do urucum no cozimento. Já no teste três, obteve-se a mandioca mais próxima ao resultado final, correta na aparência e textura, porém pouco doce para compor uma sobremesa, foi recomendado o uso de açúcar mascavo e a produção de um *brulée* por cima da mandioca. Sendo assim, no último teste a mandioca foi cozida com urucum e açúcar mascavo, glaceada com a calda de melado de cana e, antes de ser levada ao prato, recebeu técnica *brulée* em sua superfície chegando ao resultado esperado.

QUADRO 5 – Tronco de Mandioca

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO	
Prato:	Tronco de Mandioca
Categoria:	Sobremesa
Nº e peso das porções:	3 porções de 100g
Aluno(a)(s):	Caroline Accácio

Continuação...

Continua

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Mandioca	300	g	
Urucum	15	g	
Açúcar Mascavo	75	g	
Melado de Cana	20	g	
Água	150	g	
Açúcar Refinado	20	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar a mandioca e retirar a casca. 2. Picar em rodela de 4 dedos de largura. 3. Macerar as sementes de urucum um pouco de água. 4. Fazer uma caldinha com a água e o melado, sem levar ao fogo <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cozer a mandioca com o urucum macerado e o açúcar mascavo na pressão por 20 minutos ou até que fique bem macia. 2. Escorrer, após cozida, a água e retirar o “cabinho” do centro da mandioca. 3. Cortar as rodela em três partes na vertical. 4. Aquecer em fogo médio uma frigideira de ferro, colocar um fio da calda de melado e acrescentar os pedaços da mandioca cozida. 5. Ir pingando aos poucos esta calda para que a mandioca vá dourando. 6. Levar ao forno em uma GN forrada com papel manteiga, após dourar a mandioca, por 5 minutos a 180°C. 7. Conferir se a mandioca esta com a superfície seca e abrindo levemente aparentando as marcações de um tronco de árvore, se for necessário voltar ao forno por alguns minutos, cuidar para não queimar. 8. Salpicar o açúcar refinado por cima da mandioca e maçaricar formando um <i>brûlée</i>, antes de servir. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Fonte: A autora.

Para a montagem do prato, primeiramente é necessário moldar o *sorbet* com a mão em formato de rochas pequenas e levá-las para o congelador para firmarem. Em seguida, espalha-se de maneira aleatória a terra de canela sob o prato, logo após pinga-se gotas do gel de abacaxi com a ajuda de uma bisnaga, também de maneira aleatória sob a superfície. Já com esta base montada, posiciona-se a mandioca com a parte rachada para cima, simulando o tronco de uma árvore, próximo a mandioca posiciona-se as **rochas** de *sorbet*, por último quebra-se a *tuille* em pedaços menores e distribui-se em cima das **rochas** para compor o prato, conforme mostra figura 1 a seguir.

FIGURA 1 - Apresentação sobremesa Puri.



Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

4 CONCLUSÃO

O presente trabalho teve como objetivo apresentar uma sobremesa elevando os ingredientes tradicionais na culinária indígena Puri com a utilização de técnicas da cozinha contemporânea. Dessa forma, foi feita uma contextualização sobre a contribuição e importância Puri na gastronomia da Zona da Mata Mineira; insumos da culinária Puri, e a cozinha contemporânea, sendo descritos os processos dos testes práticos que resultaram no trabalho final.

Através das pesquisas bibliográficas e experimentais realizadas, foi possível ter variados diálogos e identificar as melhores combinações entre os ingredientes utilizados, balanceando os sabores doces para compor o prato de forma harmônica, resultando na sobremesa denominada Puri.

Com êxito, o trabalho demonstrou que é possível criar uma sobremesa com ingredientes típicos da cultura indígena Puri, de forma que seus sabores sejam valorizados e aplicada uma homenagem a terra na montagem do prato, aplicando

técnicas na modernas da cozinha contemporânea para atingir como resultado uma sobremesa de origem Puri.

REFERÊNCIAS

ARANHA, Carla. **Grandes chefs, pequenos produtores: Alex Atala e a agricultura na mesa.** EXAME, 2021. Disponível em: <exame.com/agro/alex-atala-e-agricultura-familiar/> Acesso em: 17 maio 2024.

BARROS, Denise Cavalcante; SILVA, Denise Oliveira e ; GUGELMIN, Silvia Ângela (Orgs). **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. Volume 1. Disponível em: <file:///C:/Users/zikif/Downloads/barros9788575415870-09.pdf> Acesso em: 18 abr. 2024.

DA TERRA à Mesa: chef indígena compartilha sabores e saberes da sua culinária. CNN Brasil, 19 abr 2021. Disponível em: <cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/da-terra-a-mesa-chef-indigena-compartilha-sabores-e-saberes-de-sua-culinaria> Acesso em: 17 maio 2024.

D.O.M. **Por trás do sabor.** 2013. Disponível em: <domrestaurante.com.br/pt-br/sabor.html> Acesso em: 17 maio 2024.

FERNANDES, Mauro Luiz Senra. **ÍNDIOS PURIS – PRIMITIVOS HABITANTES DA ZONA DA MATA MINEIRA – “Sertões do Leste” e o Contrabando de Riquezas Naturais.** Além Paraíba História – Mauro Senra, 2010. Disponível em: <alemparaibahistoria.blogspot.com/2010/04/primitivos-habitantes-da-zona-da-mata.html> Acesso em: 15 maio 2024.

FERREIRA, Beathriz. BARBOSA, Amanda. **PURI.** Rio de Janeiro, OPIERJ, 2022. Disponível em:<opierj.org/puri/> Acesso em: 22 mar. 2024.

MATTOS, Rodrigo Faria. **Geografia Histórica da Ocupação Territorial da Zona da Mata Mineira.** Juiz de Fora: UFJF, 2016.

NUNES, Maria Lucia Clementino. NUNES, Márcia Clementino. **História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha.** Larousse do Brasil Participações, 2010.

OLIVEIRA, Ricardo Batista de. **Índios e Roceiros: Destribalização Indígena e a Conquista da Zona da Mata Mineira (1770-1830).** Mariana: UFOP, 2006. Disponível em: <lph.ichs.ufop.br/sites/default/files/lph/files/173_ricardo_batista_de_oliveira_-_indios_e_roceiros_desestabilizacao_indigena.pdf?m=1525724412> Acesso em: 30 abr. 2024.

PURI, Txâma Xambé. **Elementos da Tradição Cultural Puri.** Disponível em: <indiospuris.blogspot.com/2019/05/cultura-puri_3.html> Acesso em: 30 abr. 2024.

SOARES, Marcos José Veroneze. **Descendentes de Nativos da Zona da Mata Mineira**. Fortaleza: ANPUH – XXV Simpósio Nacional de História, 2009. Disponível em: <anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2019-01/1548772190_307e0be29862e51e953bb29cfdfc37c7.pdf> Acesso em: 29 abr. 2024.

SOUZA, Fernando. **Série da Netflix mostra relação de Alex Atala com a Amazônia**. Viagem e Turismo, 2016. Disponível em: <viagemeturismo.abril.com.br/materias/serie-da-netflix-reverencia-a-relacao-do-chef-alex-atala-com-a-amazonia> Acesso em: 17 maio 2024.

RODRIGUES, Luciana; VANINI, Soraya; MELO, Mayara. **Receitas da Cozinha Indígena Tapeba**. Fortaleza: Adelco, 2011. Disponível em: <adelco.org.br/wp-content/uploads/2020/10/Livro-Receitas-Tapeba.pdf> Acesso em: 18 abr. 2024.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

WEITZMAN, Rodica. **As práticas alimentares “tradicionais” no contexto dos povos indígenas de Minas Gerais**. CONSEA-MG; IFG-MG, 2009. Disponível em: <static.scielo.org/scielobooks/fyyqb/pdf/barros-9788575415870.pdf> Acesso em: 18 abr. 2024.