

O QUE FAZ UMA COZINHA SER TRADICIONAL? TRAJETÓRIAS ALIMENTARES, NEGOCIAÇÕES E PERTENCIMENTOS

Bárbara Sofia Cardoso dos Santos ^{1 2} (¹ PPGAS – UFG, ² Instituto Íz)

Palavras chave: Cozinha tradicional; Identidade alimentar; Patrimônio alimentar.

A alimentação ocupa lugar central na constituição das experiências humanas, ultrapassando a dimensão biológica para se tornar espaço de produção de sentidos, memórias e pertencimentos. Os modos de produzir, preparar e compartilhar alimentos participam ativamente da construção das identidades coletivas, estabelecendo relações entre sujeitos, territórios e formas de viver. Nesse contexto, a comida pode ser compreendida como linguagem social e prática cultural, capaz de comunicar valores, pertencimentos e formas de organização da vida coletiva (MINTZ, 2001; CONTRERAS; GRACIA, 2011).

No campo da antropologia da alimentação, diferentes autores têm demonstrado que as práticas alimentares não apenas refletem culturas, mas participam ativamente de sua produção e reprodução. Comer, cozinhar e compartilhar alimentos constituem ações socialmente situadas, atravessadas por memórias, afetos e sistemas simbólicos, tornando a alimentação um espaço privilegiado para a observação das relações entre cultura e identidade (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

No caso brasileiro, as cozinhas regionais frequentemente são mobilizadas como representações identitárias, associadas a territórios específicos e apresentadas como expressões autênticas de determinados grupos sociais. Categorias como “comida típica”, “cozinha regional” e “culinária tradicional” aparecem reiteradamente em discursos turísticos, patrimoniais e gastronômicos, contribuindo para consolidar determinados alimentos e práticas culinárias como símbolos de pertencimento e memória coletiva. Contudo, conforme argumentam Hobsbawm e Ranger (1984), as tradições não correspondem a heranças estáticas ou permanências imutáveis do passado, mas constituem construções históricas continuamente produzidas e legitimadas socialmente.

No estado de Goiás, esse processo pode ser observado na consolidação da chamada “cozinha goiana” (grifo nosso), frequentemente associada a ingredientes como pequi, milho, guariroba, mandioca, doces e preparações vinculadas ao universo rural e às experiências regionais fora da metrópole. Entretanto, mais do que um repertório fixo de

receitas, a cozinha goiana constitui um campo de produção simbólica que articula memória, identidade, território e pertencimento, cozinhar e comer são também formas de produzir pertencimento, estabelecendo vínculos entre sujeitos, coletividades e territórios.

Entre os marcos dessa construção destaca-se a obra *A Cozinha Goiana – Estudo e Receituário*, de Waldomiro Bariani Ortêncio, publicada originalmente em 1967. Mais do que um receituário, a obra constitui um registro cultural sobre hábitos alimentares, práticas culinárias e modos de vida associados ao território goiano, participando da organização de uma memória alimentar regional e da legitimação de determinados elementos como representativos da identidade culinária local (ORTÊNCIO, 2014; SIGNORELI, 2010).

Partindo dessas questões, este artigo busca refletir sobre os processos de construção e legitimação das cozinhas tradicionais a partir da seguinte pergunta: o que faz uma comida se tornar tradicional? Ancorado na antropologia da alimentação e na análise discursiva, o trabalho propõe compreender a tradição culinária não como herança fixa ou expressão imutável do passado, mas como construção social continuamente produzida por meio de narrativas, disputas simbólicas e processos de pertencimento. Para isso, analisa discursos vinculados à culinária regional goiana, observando como categorias como “tradicional”, “regional”, “típico” e “autêntico” participam da produção de sentidos sobre a cozinha e a identidade alimentar em Goiás.

No interior dessas dinâmicas, determinadas cozinhas passam a ser reconhecidas como “tradicionais”, “típicas” ou “autênticas”, adquirindo legitimidade como representações culturais de um território, grupo ou identidade regional. Contudo, tais categorias não correspondem a essências fixas ou repertórios imutáveis. Como argumentam Hobsbawm e Ranger (1984), as tradições são construções históricas continuamente produzidas e atualizadas por meio de práticas sociais, disputas de memória e processos de legitimação. Assim, pensar uma cozinha tradicional implica questionar não apenas os alimentos e receitas que a compõem, mas também os discursos que autorizam determinados modos de cozinhar e comer como representantes legítimos de uma coletividade.

A noção de tradição culinária se constitui, portanto, em meio a relações de poder que atravessam sistemas alimentares, instituições culturais, mercados gastronômicos e narrativas identitárias. Alguns alimentos, ingredientes e práticas são reiteradamente mobilizados como símbolos de autenticidade e pertencimento, enquanto outros permanecem invisibilizados ou marginalizados. Essas seleções não são neutras: refletem

disputas simbólicas relacionadas a classe, etnia, território e capital cultural, definindo quais sujeitos e saberes recebem reconhecimento social (BOURDIEU, 2007; HALL, 2006).

Além disso, em contextos marcados pela circulação de pessoas, mercadorias e referências culturais, as cozinhas se transformam continuamente, incorporando adaptações, negociações e reinvenções. Como observa Néstor García Canclini (2011), as práticas culturais contemporâneas se produzem em contextos híbridos, nos quais permanência e mudança coexistem de forma dinâmica. A tradição, nesse sentido, não se opõe à transformação; ao contrário, se sustenta justamente por meio de rearranjos e atualizações constantes.

Alimentação, tradição e discurso

A alimentação constitui um dos campos para a compreensão das relações sociais e culturais, uma vez que os modos de produzir, preparar e consumir alimentos ultrapassam necessidades biológicas e participam ativamente da construção de sentidos coletivos. Como observa Sidney W. Mintz (2001), os alimentos carregam histórias, relações de poder e experiências sociais que permitem compreender transformações econômicas, culturais e políticas mais amplas. Comer não se restringe a um ato fisiológico: trata-se de uma prática socialmente organizada, atravessada por valores, distinções e sistemas simbólicos.

Nesse sentido, a comida pode ser compreendida como linguagem cultural. Para Jesús Contreras e Mabel Gracia (2011), as práticas alimentares operam como formas de comunicação social, expressando pertencimentos, fronteiras identitárias e visões de mundo. Os sistemas alimentares não apenas refletem culturas, mas também participam ativamente de sua produção e reprodução. Determinados ingredientes, receitas e modos de preparo tornam-se marcadores simbólicos capazes de associar sujeitos a territórios, memórias e tradições específicas. É nesse contexto que emerge a noção de “cozinha tradicional”, frequentemente mobilizada como representação legítima de identidades coletivas e patrimônios culturais. Contudo, a tradição não deve ser compreendida como permanência imutável do passado. Conforme argumentam Eric Hobsbawm e Terence Ranger (1984), as tradições são construções históricas elaboradas em contextos específicos, frequentemente associadas à produção de continuidade simbólica e

legitimidade social. Nesse sentido, práticas consideradas tradicionais não existem fora dos processos sociais que as selecionam, valorizam e reiteram.

A ideia de tradição culinária, portanto, resulta de operações sociais e discursivas que atribuem autenticidade a determinados alimentos e práticas culturais. Alguns elementos passam a ser reiteradamente apresentados como símbolos de uma coletividade, enquanto outros permanecem marginalizados ou invisibilizados. Esse processo envolve relações de poder e mecanismos de legitimação cultural que definem quais saberes culinários serão reconhecidos socialmente como representativos de um território ou identidade regional.

Ao discutir os processos de distinção social, Pierre Bourdieu (2007) demonstra que o gosto não constitui uma escolha individual neutra, mas um mecanismo socialmente construído, relacionado a hierarquias culturais e formas de capital simbólico. Aplicada ao campo alimentar, essa perspectiva permite compreender como determinadas cozinhas e práticas culinárias adquirem prestígio e reconhecimento, enquanto outras são associadas ao cotidiano ordinário, ao popular ou à ausência de refinamento cultural. Assim, o reconhecimento de uma cozinha como “tradicional” ou “autêntica” depende não apenas de sua historicidade, mas também da capacidade de determinados agentes e instituições legitimarem certos discursos sobre ela.

Essas disputas simbólicas tornam-se ainda mais complexas em contextos contemporâneos marcados por intensos processos de circulação cultural. Conforme aponta Canclini (2011), as culturas se constituem por meio de hibridizações e negociações constantes, nas quais práticas locais e influências externas coexistem e se transformam mutuamente. As cozinhas, nesse cenário, não permanecem estáticas: adaptam ingredientes, incorporam técnicas, reelaboram receitas e ressignificam referências culturais. A tradição culinária se constrói justamente nessa tensão entre permanência e mudança.

Além disso, compreender a tradição como produção discursiva implica reconhecer que os discursos não apenas descrevem práticas culturais, mas participam ativamente de sua constituição. Pensando a partir de Michel Foucault (1996), entende-se o discurso como prática produtora de sentidos e regimes de verdade, responsável por organizar formas legítimas de conhecimento e representação. Assim, ao nomear determinadas práticas alimentares como “típicas”, “regionais” ou “autênticas”, diferentes agentes, como instituições culturais, políticas patrimoniais, mercados gastronômicos e mídias

especializadas, contribuem para produzir efeitos de verdade sobre o que deve ser reconhecido como cozinha tradicional.

Dessa forma, pensar a alimentação a partir da articulação entre tradição e discurso permite compreender a cozinha como espaço de negociação simbólica, produção de pertencimentos e disputa por legitimidade cultural. Mais do que repertórios fixos de receitas e ingredientes, as cozinhas tradicionais constituem processos sociais continuamente construídos, disputados e atualizados em meio às relações de poder que atravessam os modos de cozinhar, narrar e consumir alimentos.

Caminhos metodológicos: discursos, tradição e legitimidade culinária

O presente trabalho parte do entendimento de que a tradição culinária não se constitui como dado fixo ou uma herança cultural estável, mas uma categoria socialmente produzida e continuamente negociada por diferentes agentes, instituições e narrativas. Fundamenta-se na análise de discursos relacionados à construção da ideia de “cozinha tradicional”, compreendendo o discurso não apenas como representação da realidade, mas como prática produtora de sentidos, capaz de organizar formas de conhecimento, pertencimento e legitimidade social (FOUCAULT, 1996). Nessa perspectiva, interessa tanto identificar uma suposta autenticidade culinária quanto compreender os processos pelos quais determinados alimentos, receitas e práticas passam a ser reconhecidos como representativos de identidades coletivas.

O campo de análise compreende materiais discursivos vinculados à representação da culinária regional goiana, incluindo conteúdos institucionais, materiais de divulgação turística e gastronômica, textos de apresentação de festivais, publicações digitais e narrativas que mobilizam categorias como “tradição”, “típico”, “regional”, “autêntico” e “raiz”. A seleção desses materiais decorre de seu papel na produção e circulação de discursos que participam da legitimação simbólica da cozinha goiana.

Ao privilegiar a análise dos discursos, o trabalho desloca o foco do alimento em si para os processos sociais que produzem sua legitimidade cultural, permitindo compreender a tradição culinária como espaço de disputa simbólica, negociação identitária e construção de memórias coletivas.

Narrando a tradição: cozinha goiana, memória e construção identitária

As cozinhas tradicionais não são produzidas apenas por práticas culinárias cotidianas, mas também por narrativas que organizam memórias, selecionam referências e legitimam determinados alimentos como representativos de uma coletividade. No caso goiano, um dos principais marcos dessa construção é a obra *A Cozinha Goiana – Estudo e Receituário*, publicada por Waldomiro Bariani Ortêncio em 1967. Mais do que um receituário, o livro constitui um registro cultural sobre hábitos alimentares, ingredientes, técnicas culinárias e formas de vida associadas ao território goiano. Ortêncio não se limita ao registro de receitas, ele incorpora descrições sobre costumes, modos de preparo, influências culturais e aspectos do cotidiano, produzindo uma narrativa ampliada sobre a alimentação regional.

A própria trajetória da obra revela seu papel na consolidação de uma memória alimentar regional. O autor reuniu durante anos registros sobre cultura popular, hábitos e costumes, organizando materiais que resultariam em um dos principais referenciais sobre culinária goiana. O livro foi inicialmente publicado em 1967 e permaneceu sendo reeditado ao longo das décadas, consolidando-se como obra de referência para estudos sobre alimentação e identidade regional. Nesse sentido, interessa menos compreender o livro como fonte neutra sobre uma culinária já dada e mais analisá-lo como agente ativo na construção discursiva da tradição. Ao selecionar receitas, ingredientes e práticas culinárias, a obra participa da produção de uma narrativa sobre o que passa a ser reconhecido como “cozinha goiana”, contribuindo para a legitimação de determinados alimentos como marcadores identitários e patrimoniais.

A construção da cozinha goiana enquanto expressão identitária não ocorre apenas por meio das práticas culinárias cotidianas, mas também através da produção e circulação de narrativas que selecionam determinados alimentos, ingredientes e modos de cozinhar como representativos do território. Essas narrativas aparecem em obras de referência, materiais institucionais, discursos turísticos e produções contemporâneas voltadas à valorização da gastronomia regional.

Na obra *A Cozinha Goiana – Estudo e Receituário*, Bariani Ortêncio organiza um repertório culinário que ultrapassa a dimensão prescritiva do receituário e participa da consolidação de uma memória alimentar regional. Ao reunir receitas, descrições sobre hábitos e referências culturais, o autor produz uma narrativa que associa a cozinha goiana ao universo rural, ao interior e às experiências comunitárias. Ingredientes como milho,

pequi, mandioca, doces e preparações ligadas ao cotidiano sertanejo aparecem como elementos estruturantes dessa identidade culinária.

Entretanto, pode-se identificar que a construção dessa identidade não permanece restrita ao campo literário. Nos discursos institucionais contemporâneos observa-se a continuidade e atualização dessas narrativas. Em material publicado pela Secretaria de Estado da Cultura de Goiás (2012), a culinária goiana é apresentada como resultado do encontro entre saberes indígenas, africanos e europeus, destacando elementos como pequi, guariroba, pamonha e empadão goiano como representantes da identidade regional. A narrativa enfatiza ainda a relação entre culinária, território e Cerrado, associando os sabores regionais ao patrimônio cultural do estado.

Essa associação também aparece em produções de divulgação cultural e turística. Em texto publicado pelo portal Curta Mais (2025), a culinária goiana é apresentada como expressão da “identidade do Cerrado”, reforçando a ideia de continuidade histórica e pertencimento territorial. A recorrência de expressões como “sabores do Cerrado”, “tradição”, “autenticidade” e “herança cultural” evidencia a construção discursiva de uma cozinha regional vinculada à natureza, à memória e ao território.

A centralidade do Cerrado nessas narrativas merece atenção, mais do que cenário geográfico, o bioma aparece como elemento ativo na produção da identidade alimentar regional. Conforme apontam Pisarski Júnior, Silva e Valduga (2025), os frutos e insumos do Cerrado participam da constituição da gastronomia goiana, funcionando como marcadores territoriais e culturais. Os autores destacam particularmente o papel do pequi, baru, cajuzinho-do-cerrado e milho na formação da culinária regional goiana, argumentando que esses elementos expressam a relação entre território, cultura e patrimônio alimentar.

No entanto, a produção contemporânea da tradição também passa por processos de legitimação e reconhecimento institucional. Em publicação recente do Governo de Goiás (2025) sobre a seleção internacional do livro “Telma da Babilônia: Receitas com Memória”, observa-se a valorização da gastronomia regional como patrimônio cultural e ativo de reconhecimento externo. O destaque dado ao prêmio e à projeção internacional demonstra que a cozinha regional não opera apenas como memória local, mas também como elemento estratégico de representação cultural.

Nesse contexto, a tradição culinária deixa de ser apenas herança e passa a constituir um campo de produção simbólica e legitimação cultural. Diferentes agentes, escritores, instituições, mídia, turismo e mercado gastronômico, participam da definição

do que é reconhecido como representativo da cozinha goiana. Como argumenta Hall (2006), identidades são continuamente produzidas por processos de representação; da mesma forma, as cozinhas tradicionais resultam de narrativas que organizam pertencimentos e definem quais elementos receberão reconhecimento social.

Assim, a cozinha goiana emerge menos como conjunto estável de receitas e mais como construção social continuamente atualizada, produzida por meio de disputas, narrativas e processos de patrimonialização.

As narrativas contemporâneas sobre a culinária goiana evidenciam que a tradição não se restringe à preservação de práticas alimentares herdadas, mas constitui um processo contínuo de produção de sentidos e disputas por legitimidade. Nos discursos atuais observa-se a ampliação da cozinha regional para além do espaço doméstico e comunitário, passando a ocupar lugares estratégicos relacionados ao turismo, à patrimonialização e à promoção cultural.

Essa movimentação pode ser observada em material jornalístico produzido por ocasião da realização do MotoGP em Goiânia pelo Jornal Opção (2026), no qual determinados pratos são apresentados como experiências obrigatórias para visitantes. A seleção inclui arroz com pequi, empadão goiano, pamonha e outras preparações consideradas representativas do estado. Nesse contexto, a culinária regional aparece como elemento de hospitalidade e identidade territorial, funcionando como mecanismo de recepção e apresentação cultural do território goiano. A comida deixa de ser apenas consumo e torna-se experiência de pertencimento oferecida ao visitante.

Observa-se ainda que a recorrência de determinados pratos reforça processos de canonização culinária. Arroz com pequi, empadão e pamonha reaparecem reiteradamente em materiais turísticos, institucionais e jornalísticos, consolidando-se como representantes legítimos da cozinha goiana. Essa repetição produz efeitos de verdade sobre aquilo que é entendido como tradicional, evidenciando a atuação dos discursos na construção da memória alimentar.

Outra dimensão importante aparece nas iniciativas voltadas à valorização das heranças alimentares. A proposta da chamada “Rota Gastronômica Luso-Goiana”, divulgada pela Assembleia Legislativa de Goiás (2025), enfatiza as influências portuguesas na formação da culinária regional, destacando processos históricos de intercâmbio alimentar e reafirmando a presença europeia na constituição da cozinha goiana. Tal movimento amplia as narrativas sobre origem e tradição, evidenciando que a

identidade culinária regional é produzida por encontros culturais e não por formações homogêneas ou isoladas.

Entretanto, as disputas em torno da tradição tornam-se particularmente evidentes quando determinados alimentos passam a ocupar posições centrais na representação regional. O caso do arroz com pequi é um exemplo. Considerado um dos principais símbolos da gastronomia goiana, o prato ultrapassa a dimensão alimentar e assume função identitária. Em reportagem do Jornal O Popular (2023), sobre sua inclusão em ranking internacional de pratos mal avaliados, o debate desloca-se do sabor para o pertencimento, revelando reações marcadas pela defesa do alimento como expressão cultural e símbolo regional. O episódio evidencia que a legitimidade de um alimento não se constrói apenas pelo gosto, mas pelas relações afetivas, memórias e identidades mobilizadas em torno dele.

Essa dimensão identitária do pequi também aparece de forma recorrente em discursos sobre a culinária do Cerrado, nos quais o fruto é apresentado como elemento central da goianidade e marcador cultural do território. Em materiais de divulgação cultural, o pequi é descrito como herança, tradição e expressão do “coração goiano”, ultrapassando sua condição de ingrediente para assumir lugar de símbolo coletivo.

Em diálogo com Hall (2006), pode-se compreender essas narrativas como processos de representação responsáveis por produzir identidades e organizar pertencimentos. A tradição culinária, nesse sentido, não resulta apenas da continuidade histórica das práticas alimentares, mas da circulação e legitimação de discursos que definem quais alimentos receberão reconhecimento social.

Assim, a cozinha goiana contemporânea emerge como espaço de negociação entre memória, território, mercado, turismo e patrimônio. Mais do que repertório fixo de receitas, ela constitui um campo de disputas simbólicas no qual diferentes agentes participam da definição do que será reconhecido como tradicional.

Considerações finais

Ao longo deste trabalho buscou-se refletir sobre os processos de construção e legitimação das cozinhas tradicionais a partir da seguinte questão: o que faz uma comida se tornar tradicional? Distanciando-se de perspectivas que compreendem a tradição culinária como permanência fixa ou herança imutável do passado, a análise desenvolvida

permitiu compreender a cozinha tradicional como uma construção social continuamente produzida por meio de narrativas, disputas simbólicas e processos de pertencimento.

A partir do diálogo entre antropologia da alimentação, estudos sobre identidade e análise discursiva, observou-se que as cozinhas tradicionais não são constituídas apenas pelas práticas cotidianas de preparo e consumo, mas também pelos discursos que organizam memórias, selecionam referências e legitimam determinados alimentos como representantes de uma coletividade. Nesse sentido, tradição e autenticidade não aparecem como qualidades intrínsecas aos alimentos, mas como efeitos produzidos por processos históricos e sociais de reconhecimento.

No caso goiano, a análise evidenciou que a construção da cozinha regional ocorre por meio da articulação entre diferentes agentes e espaços de produção simbólica. A obra *A Cozinha Goiana – Estudo e Receituário*, de Waldomiro Bariani Ortêncio, mostrou-se elemento central nesse processo ao atuar não apenas como registro culinário, mas como instrumento de organização de uma memória alimentar regional. Ao selecionar ingredientes, práticas e referências culturais, a obra participa da consolidação de narrativas sobre pertencimento e identidade, contribuindo para a legitimação de determinados alimentos como marcadores da goianidade.

Da mesma forma, materiais institucionais, turísticos e jornalísticos revelaram a continuidade e atualização dessas narrativas. A recorrência de elementos como pequi, arroz com pequi, empadão goiano, pamonha e frutos do Cerrado demonstra a formação de um repertório simbólico reiteradamente mobilizado para representar Goiás e sua cultura alimentar. A repetição desses elementos em diferentes contextos produz efeitos de reconhecimento e contribui para sua canonização enquanto expressões legítimas da cozinha regional.

Ademais, a análise também demonstrou que a tradição constitui um campo de disputas. Os debates em torno do arroz com pequi, as iniciativas de patrimonialização e valorização gastronômica, bem como os discursos que associam a culinária ao Cerrado e às heranças culturais, revelam que a legitimidade alimentar é constantemente negociada. Assim, a tradição culinária não se configura como simples preservação do passado, mas como espaço de negociação entre memória, identidade, território, mercado, turismo e patrimônio.

Dessa forma, entende-se que uma comida não nasce tradicional: ela se torna tradicional. Esse processo ocorre por meio da repetição, da circulação de narrativas e do reconhecimento social que transforma determinados alimentos em símbolos coletivos.

Mais do que repertórios estáveis de receitas, as cozinhas tradicionais constituem espaços de produção de sentidos, pertencimentos e disputas, nos quais diferentes sujeitos e instituições participam continuamente da definição do que será lembrado, valorizado e reconhecido como patrimônio alimentar.

Referências

BOURDIEU, Pierre. A distinção: crítica social do julgamento. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BOURDIEU, Pierre. O poder simbólico. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

CANCLINI, Néstor García. Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade. 4. ed. São Paulo: EDUSP, 2011.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

FOUCAULT, Michel. A ordem do discurso. 3. ed. São Paulo: Loyola, 1996.

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HOBBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (org.). A invenção das tradições. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

LODY, Raul. Comer é pertencer. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31–41, 2001.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. A cozinha goiana: estudo e receituário. 8. ed. Goiânia: Kelps, 2014.

PISARSKI JUNIOR, M. R.; SANTANA DE MENEZES SILVA, L.; VALDUGA, V. A gastronomia regional goiana e o terroir do Cerrado. *Revista Hospitalidade*, [S. l.], v. 22, p. 1209, 2025. DOI: 10.29147/revhosp.v22.1209. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/1209>. Acesso em: 26 maio. 2026.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200–212, 1992.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

SCOTT, James C. *Weapons of the weak: everyday forms of peasant resistance*. New Haven: Yale University Press, 1985.

SIGNORELI, Izabel Cristina Alves. *Cozinha goiana: identidade e tradição culinária em Bariani Ortencio*. 2010. 133 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas e da Terra) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2010.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 7–72.

Materiais institucionais e jornalísticos analisados

GOIÁS (Estado). Secretaria de Estado da Cultura. *Culinária*. Goiânia: Governo de Goiás, [s.d.]. Disponível em: <https://goias.gov.br/cultura/culinaria/>. Acesso em: 26 maio 2026.

GOIÁS (Estado). Secretaria de Estado da Cultura. Com apoio do Governo de Goiás, livro de goiana é selecionado para o maior prêmio de gastronomia do mundo. Goiânia: Governo de Goiás, 2025. Disponível em: <https://goias.gov.br/cultura/com-apoio-do-governo-de-goias-livro-de-goiana-e-selecionado-para-o-maior-premio-de-gastronomia-do-mundo/>. Acesso em: 26 maio 2026.

CURTA MAIS. História da culinária de Goiás: tradições, sabores e identidade do Cerrado. Goiânia, [s.d.]. Disponível em: <https://curtamais.com.br/goiania/historia-da-culinaria-de-goias-tradicoes-sabores-e-identidade-do-cerrado/>. Acesso em: 26 maio 2026.

JORNAL OPÇÃO. MotoGP em Goiânia: descubra sabores goianos que todo visitante precisa provar. Goiânia, 2025. Disponível em: <https://www.jornalopcao.com.br/ultimas-noticias/motogp-em-goiania-descubra-sabores-goianos-que-todo-visitante-precisa-provar-799591/>. Acesso em: 26 maio 2026.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS. Rota gastronômica luso-goiana é aposta para valorizar herança portuguesa em Goiás. Goiânia, 2025. Disponível em: <https://portal.al.go.leg.br/noticias/159952/rota-gastronomica-luso-goiana-e-aposta-para-valorizar-heranca-portuguesa-em-goias>. Acesso em: 26 maio 2026.

O POPULAR. Estrela maior da culinária goiana, arroz com pequi divide opiniões após parar em lista dos piores pratos. Goiânia, 2025. Disponível em: <https://opopular.com.br/magazine/estrela-maior-da-culinaria-goiana-arroz-com-pequi-divide-opini-es-apos-parar-em-lista-dos-piores-pratos-1.3088844>. Acesso em: 26 maio 2026.