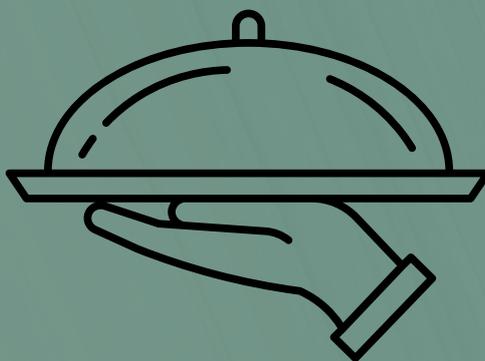


GASTRONOMIA REGIONAL E PANTANEIRA CAMPO GRANDE-MS



OBSERVATORIO DE TURISMO
DE CAMPO GRANDE

SECTUR
Secretaria Municipal de
Cultura e Turismo



PREFEITURA DE
CAMPO GRANDE

RBOT
REDE BRASILEIRA DE OBSERVATÓRIOS DE TURISMO

GASTRONOMIA REGIONAL E PANTANEIRA CAMPO GRANDE-MS

Prefeita Municipal

Adriane Barbosa Nogueira Lopes

Secretária de Cultura e Turismo

Mara Bethânia Gurgel

Superintendente de Turismo

Wantuyr Tartari

Gerente de Marketing e Apoio à Comercialização

Maristela Silva dos Santos

**SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO
DE CAMPO GRANDE**

Equipe Técnica

Fany Oliveira de Menezes

Raquel Belmira Silva



OBSERVATORIO DE TURISMO
DE CAMPO GRANDE

SECTUR
Secretaria Municipal de
Cultura e Turismo



PREFEITURA DE
CAMPO GRANDE

RBOT
REDE BRASILEIRA DE OBSERVATÓRIOS DE TURISMO

GASTRONOMIA REGIONAL E PANTANEIRA CAMPO GRANDE-MS

Lembranças do passado? Testemunha de outro tempo e contexto? Legado à memória de um povo? A comida típica é contextual e fortalecedora da identidade do local.

A gastronomia é considerada um Patrimônio Cultural Imaterial, consoante a Constituição Federal. A comida típica é uma forma de identificação e reconhecimento cultural, pois conta a história de um lugar, tem sua relevância na valorização da cultura regional que se destaca por suas técnicas de preparo, origem geográfica e a influência de outros povos, que no Mato Grosso do Sul são paraguaios, bolivianos, sírio-libaneses, japoneses, indígenas, italianos e portugueses.

Em um mundo contemporâneo, onde tudo é muito rápido, incluindo as comidas que hoje se caracterizam por *fast foods*, atualmente, é desafiador encontrar alimentos preparados com a mesma qualidade e tradição de tempos passados, como nas comitivas pantaneiras, em que as guarnições eram tradicionalmente transportadas em bruacas, ou seja, sacos ou malas de couro.

O cardápio, tão farto quanto o próprio bioma, refletia a importância do cozinheiro, que era uma das figuras centrais da comitiva, à frente dos demais, escolhendo o melhor local para a parada e o descanso do grupo. A culinária pantaneira está intimamente ligada ao vai e vem das águas; suas preparações foram desenvolvidas com ingredientes que se conservam por mais tempo e são de fácil preparo no fogo de chão. Peixes de água doce, carne de sol e frutas da região são verdadeiras joias que chegam à mesa da comunidade local.

A seguir, uma relação de comidas e restaurantes da Capital sul-mato-grossense onde você pode encontrar pratos que levam ingredientes regionais, preparados com aquele sabor especial de uma mistura de povos que fazem parte da história desse Estado.

Para a realização da pesquisa em questão foram escolhidos restaurantes de Campo Grande-MS, afiliados a ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurante) ou cadastrados ao CADASTUR (Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos), que em seu cardápio oferecessem comidas típicas e/ou utilizassem em seu preparo ingredientes regionais. Os dados foram coletados no período de 16 de outubro a 06 de novembro de 2024, por meio de ligações aos estabelecimentos e pesquisas de seus cardápios nas redes sociais e Google. Para a apresentação, as comidas foram separadas em: regionais e pantaneiras.

GASTRONOMIA PANTANEIRA

ARROZ CARRETEIRO

Restaurantes que servem

Café Mostarda
Old Sheep bar
Exceler Restaurante
Costchêlaria
Chez &Rejala Restaurante
Churrascaria Estrela
Comali
Sabor em Ilhas
Um Chopp de Buteco
Vila Jardim Espeto e Brasa
Zitão Rodo Anel
Restaurante Gamella Grill
Cerrado Pantanal

O que é?

Chegou ao Mato Grosso do Sul com os primeiros bandeirantes e tropeiros que para cá vieram, sua origem remete as comitivas pantaneiras, que preparavam durante o transporte do rebanho.

O arroz carreteiro é preparado com carne de sol, servido nas comitivas pantaneiras e é tradicional na cidade. Normalmente, é acompanhado de vinagrete e ovo frito. Alguns acrescentam linguiça e outros ingredientes, mas, de qualquer modo, a iguaria é sempre uma experiência gastronômica.



OBSERVATÓRIO DE TURISMO
DE CAMPO GRANDE

SECTUR
Secretaria Municipal de
Cultura e Turismo



PREFEITURA DE
CAMPO GRANDE

RBO
REDE BRASILEIRA DE OBSERVATÓRIOS DE TURISMO

GASTRONOMIA PANTANEIRA

PEIXES DA REGIÃO

RESTAURANTES	PRATOS
Cantina Masseria	<ul style="list-style-type: none">• Pintado a Urucum
Casa do Peixe	<ul style="list-style-type: none">• Peixe a Urucum• Moqueca de peixe
Maracutaia Bar e restaurante	<ul style="list-style-type: none">• Pintado a Urucum
Lupland Blergarten	<ul style="list-style-type: none">• Bolinho de pintado
Hooks Beers Parks	<ul style="list-style-type: none">• Filé de Pintado empanado• Caldo de Piranha
Figueira Posto e Churrascaria	<ul style="list-style-type: none">• Pintado a Urucum
Gaúcho Gastão	<ul style="list-style-type: none">• Moqueca de Pintado• Pacu assado
Chez &Rejala Restaurante	<ul style="list-style-type: none">• Pintado a Urucum
Zeze Gastro Pub	<ul style="list-style-type: none">• Filé de pintado• Ceviche de jacaré• Filé de jacaré a Urucum• Pintado a milanesa
Divino Prato	<ul style="list-style-type: none">• Moqueca de Pintado
Restaurante Gamella Grill	<ul style="list-style-type: none">• Peixada Pantaneira
Restaurante e Choperia Pioneiros	<ul style="list-style-type: none">• Moqueca de peixe• Costelinha de Pacu frito• Pintado a Urucum• Peixe ao molho de 4 queijos• Pacu assado
Cerrado Pantanal	<ul style="list-style-type: none">• Moqueca de Pintado• Pacu frito



GASTRONOMIA PANTANEIRA

RISOTO COM INGREDIENTES REGIONAIS

RESTAURANTES	PRATOS
Cantina Masseria	<ul style="list-style-type: none">• Risoto de carne seca com banana da terra
Restaurante Vitrine Grill	<ul style="list-style-type: none">• Risoto de carne seca com banana da terra
Green & Steak	<ul style="list-style-type: none">• Risoto de carne seca com banana da terra
Hook Beers Park	<ul style="list-style-type: none">• Risoto pantaneiro
Fatto Di Amore Pasta & Riso	<ul style="list-style-type: none">• Risoto pantaneiro• Risoto de cabotiã com queijo fresco
Chez Rejala	<ul style="list-style-type: none">• Risoto pantaneiro
Terra das Águas	<ul style="list-style-type: none">• Risoto Pantaneiro



GASTRONOMIA PANTANEIRA

PIZZAS

RESTAURANTES	PIZZAS
Pizzaria Al Forno	<ul style="list-style-type: none"> • Comitiva • Pantaneira • Pantaneira leve
Choperia Madalena	<ul style="list-style-type: none"> • Sertaneja • Pantaneira
Residenza	<ul style="list-style-type: none"> • Panceta defumada
Pizza do Bigode	<ul style="list-style-type: none"> • Pantanal (carne seca banana da terra, requeijão, muçarela)
Pizzaria Nonna Noemia Lima	<ul style="list-style-type: none"> • Carne seca com catupiry
Pizzaria Don Pauligi	<ul style="list-style-type: none"> • Pantaneira • Sertaneja • Avestruz
Pizzaria Pedaco da Pizza	<ul style="list-style-type: none"> • Pantaneira • Pantaneira • Carne de sol • Sertaneja
Café Mostarda	<ul style="list-style-type: none"> • Pantaneira
De Lorenzo Pizzaria	<ul style="list-style-type: none"> • Pantaneira
Villa da Pizza	<ul style="list-style-type: none"> • Carne seca
Fornalha Pizzaria	<ul style="list-style-type: none"> • Pantaneira • Carne seca com bacon
Cerrado Pantanal	<ul style="list-style-type: none"> • Pantaneira • Cupim



PIZZA PANCETA
DEFUMADA



CARNE SECA E BANANA
DA TERRA



SALGADOS COM INGREDIENTES REGIONAIS

RESTAURANTES	SALGADOS
Bar Mercearia	<ul style="list-style-type: none"> • Bolinho de carne de sol
Chopperia Madalena	<ul style="list-style-type: none"> • Croquete de costela • Bolinho de carne seca
Bagueteria	<ul style="list-style-type: none"> • Chipa
Café Mostarda	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa Paraguaia
Piubello Gelateria	<ul style="list-style-type: none"> • Chipa
Padaria Toscano	<ul style="list-style-type: none"> • Chipa
Pão & Tal	<ul style="list-style-type: none"> • Chipa • Chipa Grega • Coxinha carne seca • Coxinha carne seca com Catupiry
Maracutaia Bar e restaurante	<ul style="list-style-type: none"> • Bolinho de costela • Bolinho Pantaneiro • Bolinho de cupim
Lupland Blergarten	<ul style="list-style-type: none"> • Bolinho Pantaneiro
Mais que Pão	<ul style="list-style-type: none"> • Empanado de carne seca • Quiches carne seca • Coxinha de mandioca e carne
Kanto de Minas	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de queijo com linguiça de Maracaju
La Parisienne	<ul style="list-style-type: none"> • Folhado de carne seca
Funk Fresh	<ul style="list-style-type: none"> • Croquete de carne seca com Mandioca
Doçurinha Doceria	<ul style="list-style-type: none"> • Coxinha de carne seca • Quiche de carne seca
Exceler Restaurante	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa Paraguaia • Chipa
Território do Vinho	<ul style="list-style-type: none"> • Arancini Pantaneiro
Um Chopp de Buteco	<ul style="list-style-type: none"> • Bolinho de arroz carreteiro
Vitorino's Bar Restaurante	<ul style="list-style-type: none"> • Chipa Frita



CHIPA



COXINHA DE CARNE SECA



SOPA PARAGUAIA

PASTÉIS COM INGREDIENTES REGIONAIS

RESTAURANTES	PASTÉIS
Chopperia Madalena	Pastel Carne seca com requeijão
Parrock Rock`n Parrilha	Pastel Carne seca cremoso
Maracutaia Bar e Restaurante	Pastel de carne seca cremoso
Um Chopp de Buteco	Pastel de carne seca
Zugo Sucos KM	Pastel de carne seca com catupiry
Zitão Park	Pastel de Banana com canela



CARNE SECA



BANANA COM CANELA



OBSERVATORIO DE TURISMO
DE CAMPO GRANDE

SECTUR
Secretaria Municipal de
Cultura e Turismo



PREFEITURA DE
CAMPO GRANDE

RBOT
REDE BRASILEIRA DE OBSERVATÓRIOS DE TURISMO

GASTRONOMIA TÍPICA REGIONAL

RESTAURANTES	PRATOS
Bar Merceria	<ul style="list-style-type: none">• Picanha com mandioca
Casa do Cupim	<ul style="list-style-type: none">• Pratos a base de cupim
Parrela Espetos	<ul style="list-style-type: none">• Cupim soleado• Linguiça de Maracajú
Maracutaia Bar e Restaurante	<ul style="list-style-type: none">• Costela• Cupim
Old Sheep Bar	<ul style="list-style-type: none">• Linguiças artesanais• Carne soleada
Figueira Posto e Churrascaria	<ul style="list-style-type: none">• Cupim dos deuses• Rabada com agrião
Funk Fresh	<ul style="list-style-type: none">• Panceta
Coco Bambu	<ul style="list-style-type: none">• Carne de sol do sertão
Churrascaria Estrela	<ul style="list-style-type: none">• Costela
Território do Vinho	<ul style="list-style-type: none">• Bruscheta Pantaneira
Zitão e Don Zito	<ul style="list-style-type: none">• Costela ao alho
Divino Prato	<ul style="list-style-type: none">• Carne seca na Moranga
Restaurante Gamella Grill	<ul style="list-style-type: none">• Rabada• Galinha a moda caipira



CARNE SECA NA MORANGA



PICANHA COM MANDIOCA



RABADA BOVINA

GASTRONOMIA COM INGREDIENTES REGIONAIS

RESTAURANTES	PRATOS
Choperia Madalena	• Barca pantaneira
Roasted Potato	• Batata com carne seca
Quiosque Afonso Pena	• Escondidinho de carne seca
Café Mostarda	• Polenta com queijo
Pão & Tal	• Crepe de carne seca com catupiry • Tapioca de carne seca com catupiry
Parrock Rock`n Parrilha	• Parrock Pantaneiro
Pé de Vitamina	• Tapioca de carne seca com requeijão • Crepioca de carne seca
Pizzaria Pedaco da Pizza Shopping	• Lasanha Pantaneira
Maracutaia Bar e restaurante	• Banana da terra urucum
Café Mostarda	• Combinadinho MS
Hooks Beers Parks	• Escondidinho de carne seca
Funk Fresh	• Drink erva de tereré
Coco Bambu	• Escondidinho
Churrascaria Estrela	• Macarrão de comitiva
Sabor em Quilo	• Banana da Terra
Um chop de Buteco	• Escondidinho de carne seca
Zugo Sucos KM	• Tapioca carne seca
Zitão Park	• Escondidinho de carne seca
Zitão e Don Zito	• Banana da terra
Divino Fogão	• Mandioca frita e chipa
Divino Prato	• Mandioca frita
Steak Store	• Purê Cabotiã e Palmito Pupunha
Cerrado Pantanal	• Macarrão de comitiva • Guizado de mandioca



MACARRÃO DE COMITIVA



DRINK DE ERVA DE TERERÉ

SOBÁ

Patrimônio Imaterial Cultural

Campo Grande–MS

Restaurantes que servem

Parrela Espetos
Hong Kong
Exceler Restaurante
Comali
Sabor em Ilhas
Feira Central
Massa Sobaria

Conhecer novos lugares é algo incrível, vivenciar o cotidiano do local, conhecer novas pessoas, paisagens, lugares, culturas e, aliado a isso, experimentar novos sabores típicos da região, a experiência fica mais completa.

O que é?

Um prato típico que se tornou patrimônio cultural imaterial de Campo Grande, o Sobá foi trazido e adaptado pela colônia japonesa proveniente de Okinawa, no Japão, e é feito de macarrão, carne bovina e molho. Encontrado na Feira Central, e em diversos restaurantes da capital além de outras cidades do estado



OBSERVATORIO DE TURISMO
DE CAMPO GRANDE

SECTUR
Secretaria Municipal de
Cultura e Turismo



PREFEITURA DE
CAMPO GRANDE

RBOT
REDE BRASILEIRA DE OBSERVATÓRIOS DE TURISMO