



NEWS Notícias sem rodeios

Quarta-Feira, 18 de Fevereiro de 2026

Cuiabá dos aromas, sabores e ritmos

KAENE ALMEIDA

Kaene Almeida

Aqui é o meu lugar, Cuiabá, onde o aroma das frutas se mescla ao nível das águas do majestoso rio que batiza a cidade, delineando as estações do ano.

Onde araras e tucanos agitam as paisagens com seus coloridos. Cuiabá, berço de uma cultura rica, onde as influências se entrelaçam aos sabores e ritmos musicais.

Nesta terra, as polcas paraguaias encontram eco no rasqueado cuiabano, enquanto a gastronomia encanta tanto os seus filhos, quanto os visitantes, com seus peixes frescos, provenientes do rio Cuiabá, onde se luta para manter livre a pesca, que é fonte de renda para os ribeirinhos.

Nos quintais cuiabanos, mangueiras, cajueiros e goiabeiras se erguem, testemunhando a fertilidade dessa terra forte e receptiva, que recebe e acolhe seus filhos com carinho.

Há quem diga por aí: "Já sou cuiabano!" E para garantir essa afirmação, garante já ter saboreado a cabeça de pacu, uma iguaria cercada de lendas e fantasias, que os visitantes de passagem muitas vezes não têm a coragem de experimentar. Tamanha é a mistura de culturas, entrelaçada com a gastronomia, que Cuiabá se orgulha de ser reconhecida como a cidade mais hospitalar do Brasil.

Cuiabá, sem dúvida alguma, conquista pelo estômago com muitos pratos típicos como a paçoca de pilão, a mujica de pintado, o revirado cuiabano, o escaldado do Choppão, do arroz de leite com farofa de carne seca, o bolo de queijo e o bolo de arroz da Dona Eulália. Cuiabá é lar das peixarias do São Gonçalo, das festas de Santos, como o Meu São Benedito, do São Gonçalo, entre tantos outros, e do aroma marcante de pequi pelos calçadões do centro.

Mas se tem cabeça de pacu, tem também a cabeça de boi, lá no festeiro Distrito do Sucuri. Outra iguaria típica desta terra e, quando saboreada com uma boa pimenta e farinha, deixa lembranças inesquecíveis.

No mesmo Sucuri onde é encontrado o eleito melhor peixe do Estado, por votação popular, que é a peixada da dona Marilene.

Ah, e as delícias não param por aí. São incontáveis. Não podemos deixar de citar o caldo de piranha, a farofa de banana e o tão famoso guaraná ralado.

Riqueza ampliada pelas danças de Siriri, premiadas mundialmente, do cururu, e até empresta o lambadão de Várzea Grande para animar as tardes de domingos, nos encontros das famílias.

Somos um povo formado por descendentes de europeus, indígenas e diversos grupos de imigrantes, que contribuíram para enriquecer ainda mais nossa cultura.

Por isso, adoramos receber visitantes e garantimos que desfrutem ao máximo de tudo o que Cuiabá tem a oferecer. Desde a culinária até um passeio pelas estradas rumo à Chapada, comendo um pastel frito ainda dentro dos limites da cidade.

Ser filha dessa terra, fundada oficialmente em 8 de abril de 1.719 por Pascoal Moreira Cabral, é um privilégio que nos enche de orgulho e satisfação.

Cuiabá, terra rica em gastronomia e cultura, é um prazer que não se pode comparar. São 305 anos de uma história que ganha novos capítulos, mas ainda escrito pelos filhos, netos, bisnetos, que nunca se esquecem das tradições.

Para mim, é um prazer ser filha dessa terra.

Kaene Almeida é *gastróloga*.