

PASSAPORTE  
**BELEM**



O MELHOR DA  
**GASTRONOMIA**

**Diário do Pará**



**CONHEÇA OS GANHADORES 2024**



Oferecimento:



Você merece o novo.

**DORATTA** **SEBRAE**

Realização:

**Diário do Pará**



## Muito mais do que um troféu

Chegou a hora de conhecer os grandes vencedores do projeto “Passaporte Belém – O Melhor da Gastronomia 2024”, uma promoção do DIÁRIO DO PARÁ que tem como objetivo divulgar o mercado gastronômico local. Os três melhores de cada uma das 22 categorias recebem o Troféu Estrela Azul. Trata-se, na verdade, de um reconhecimento ao trabalho árduo e à criatividade dos profissionais da área, mas que também incentiva um ambiente competitivo saudável, impulsionando a inovação e a qualidade dos serviços oferecidos àqueles que apreciam compartilhar boas experiências à mesa.

Dessa forma, a importância do evento vai muito além de uma simples entrega de prêmio. O projeto proporciona uma plataforma para os chefs mostrarem seu talento e para os estabelecimentos receberem um feedback valioso da comunidade, tanto por parte de um corpo especializado de jurados quanto da população em geral. É bom lembrar que foram 184 mil votos computados pela internet, um aumento de 200% em relação

a 2023, o que mostra a relevância e alcance deste trabalho.

Para os vencedores, o desejo nada mais é do que o sucesso pleno, com novas oportunidades de negócios a partir do aumento da visibilidade de seus estabelecimentos. Além disso, é um incentivo para todos os indicados continuarem inovando e aprimorando suas habilidades, mantendo a excelência que os levou ao topo e os fizeram ser notados pelos jurados, cujas decisões refletem não apenas o sabor das iguarias, mas também a técnica, a originalidade e a capacidade de surpreender e encantar os paladares mais exigentes.

Por fim, ao público, que este guia sirva como base ou um ponto de partida para desfrutar da nossa tão rica e diversa culinária local. Ainda há muito mais para descobrir e assim esperamos seguir pelos próximos anos, nas próximas edições do “Passaporte Belém”, alimentando a paixão e o amor pela boa comida e pela inovação na gastronomia paraense.

**Carlos Eduardo Vilaça, editor**

# DORATTA

# A FRITURA

# PERFEITTA

## Perfeitta para o seu negócio.

Experimente a fritura profissional com Doratta, produzida com gordura de Palma de excelência, garantindo resultados incomparáveis. Faça o teste e comprove.



### Profissional

Desempenho superior, maior rendimento.



### Econômica

É mais resistente às altas temperaturas, garantindo mais tempo de uso.



### Eficiente

Mantém o verdadeiro sabor dos alimentos, destacando o melhor de cada ingrediente.



## CONHEÇA NOSSOS JURADOS



### Aritanna Varney

ADJ e produtora de eventos com mais de 200 reviews de restaurantes pelo Brasil, colocou no mapa diversos estabelecimentos excelentes e se tornou referência quando o assunto é comer em bons lugares - @aritannavarney



### Cássia Faria

Gastrônoma, trabalha há 23 anos com a alimentação. Aos 18 anos começou a empreender e, hoje, se dedica ao mundo da culinária por meio da empresa 'Cássia Faria Gastronomia' - @cassiafariagastronomia



### Fernando Castro Neto

Advogado militante, sócio do Castro Neto Advocacia e Conselheiro Deliberativo e Fiscal do Clube do Remo - @fernandocastroadvy



### Hely Jr.

Advogado e cover de Elvis Presley há 29 anos, Hely Júnior, conhecido como 'Elvis da Amazônia', já foi finalista do concurso mundial de melhor cover do 'Rei do Rock' - @elvisdaamazoniaoficial



### Jaime Monteiro

Gerente de marketing da Claro Norte, atua no mercado de Telecomunicações há mais de 15 anos. Monteiro é pós-graduado em Marketing pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), e possui MBA na área - @jaimemonteiro



### Luiz Octávio Lucas

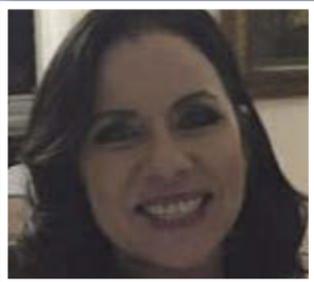
Jornalista, atua como editor e colunista do Diário do Pará, onde escreve a coluna Diário de Bordo, semanalmente, com dicas de turismo e viagens. Ex-editor do Passaporte Belém, também é repórter da TV Cultura do Pará - @luizoctav

## EXPEDIENTE

**Presidente do Grupo RBA:** Camilo Centeno • **Diretor Comercial do Grupo RBA:** Nilton Lobato • **Diretor de Redação:** Clayton Matos • **Gerente Industrial:** Dirceu Reis • **Edição:** Carlos Eduardo Vilaça • **Produção:** Ana Laura Costa • **Diagramação:** Jonas Mendes • **Tratamento de Fotos:** Fabrício Dias e Tasso Moraes

Publicação especial do Jornal Diário do Pará. Todos os critérios de seleção e inclusão de chefs e estabelecimentos são dos jurados e editores e não sofreram qualquer tipo de interferência externa.

## CONHEÇA NOSSOS JURADOS

**Luiza Duarte**

Educadora Física, fisiologista do exercício e sócia da Luiza Duarte academia, é apaixonada por Belém e sua gastronomia - @luizaduarateacademia

**Marcelo Pinheiro**

Comunicólogo, historiador, cerimonialista e jornalista do jornal Diário do Pará - @domarcelopinheiro

**Marcus Pereira**

Publicitário e sócio-proprietário na Gamma Comunicação - @marcuspelela

**Maria Domingas**

Diretora técnica do Sebrae no Pará, é formada em Biblioteconomia pela Universidade Federal do Pará (UFPA), com especialização em Ciência da Informação pela UFPA e em Gestão de Educação Empreendedora, pela Fundação Dom Cabral (FDC).

**Sérgio Dias**

Gestor empresarial com MBA em Marketing, especialização em Sistemas Empresariais no CESUPA e em Administração Hospitalar pela Fundação Getúlio Vargas (FGV).

**Sidiana Macêdo**

Professora da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará (UFPA), é doutora e mestre em História Social da Amazônia. Autora do livro "Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900) - @daquiloquese come

**Vera Seidel**

Administradora formada pela Universidade Federal do Pará (UFPA) e consultora de turismo há 32 anos. Nas viagens em família, enfatiza descobrir os restaurantes pelo mundo - @veraseidelpires

**Vicente Noronha**

Reitor do Centro Universitário Fibra - @vicentenoronha12



## GANHADORES DO PASSAPORTE BELÉM 2024

<b>AÇÁÍ</b>	<b>1º</b> Point do Açaí	<b>2º</b> Divino Açaí do Diego	<b>3º</b> Iaçá
<b>BAR</b>	<b>1º</b> Cosanostra	<b>2º</b> Bar do Parque	<b>3º</b> Quitanda de Garrafas
<b>CHURRASCARIA</b>	<b>1º</b> Boi Novo	<b>2º</b> La Plata	<b>3º</b> Boi D'Ouro
<b>DOCERIA</b>	<b>1º</b> Amorosa	<b>2º</b> Mithsa Sucré et Salé	<b>3º</b> Casa Charlotte
<b>HAMBURGUERIA</b>	<b>1º</b> Porpino Burger	<b>2º</b> Geek Burger	<b>3º</b> Shake Burger
<b>COMIDA INTERNACIONAL</b>	<b>1º</b> The Wine Experience	<b>2º</b> Mirakuru Street Food	<b>3º</b> Famiglia Sicilia
<b>COMIDA ITALIANA</b>	<b>1º</b> Famiglia Sicilia	<b>2º</b> Cantina Italiana	<b>3º</b> The Pug
<b>COMIDA JAPONESA</b>	<b>1º</b> Sushi Ruy Barbosa	<b>2º</b> Midori Sushi	<b>3º</b> Ryori
<b>PADARIA</b>	<b>1º</b> Sagres	<b>2º</b> Fortaleza do Humaitá	<b>3º</b> Armazém 25
<b>PEIXARIA</b>	<b>1º</b> Remanso do Peixe	<b>2º</b> Mokae	<b>3º</b> Box da Lúcia
<b>PETISCO DE BOTECO</b>	<b>1º</b> Égua du Buteco	<b>2º</b> Bar do Parque	<b>3º</b> Veropinha
<b>PIZZARIA</b>	<b>1º</b> Pizza do Fábio	<b>2º</b> Pizza do Macaco	<b>3º</b> Sr.Tomate
<b>COMIDA POPULAR</b>	<b>1º</b> Box da Lúcia	<b>2º</b> Rosário Lanches	<b>3º</b> Bar da Alzira
<b>COMIDA REGIONAL</b>	<b>1º</b> Amazônia na Cuia	<b>2º</b> Box 49 da Eliana e Kelly	<b>3º</b> Ver-o-Açaí
<b>SALGADO</b>	<b>1º</b> Portinha	<b>2º</b> Santo Expedito	<b>3º</b> Café Plenitude
<b>COMIDA SAUDÁVEL</b>	<b>1º</b> Mango Alimentação Saudável	<b>2º</b> Grão Culinária Saudável	<b>3º</b> Santa Orgânica
<b>SORVETE</b>	<b>1º</b> Cairu	<b>2º</b> Ice Bode	<b>3º</b> Maioca
<b>STEAK</b>	<b>1º</b> The Premium Steaks	<b>2º</b> La Plata	<b>3º</b> Churrasco De Quintal
<b>TACACÁ</b>	<b>1º</b> Tacacá do Renato	<b>2º</b> Delícias du Pará	<b>3º</b> Tomaz Culinária do Pará
<b>CAFÉ</b>	<b>1º</b> Pissolati Café	<b>2º</b> Amazon Deli	<b>3º</b> Cheirin Bão
<b>ADEGA</b>	<b>1º</b> Grand Cru	<b>2º</b> Enoteca Don Vino	<b>3º</b> The Wine Experience
<b>CHEF</b>	<b>1º</b> Grace Benitez	<b>2º</b> Angela Sicilia	<b>3º</b> Wagner Vieira

## 1º

## POINT DO AÇAÍ



**P**ara quem aprecia a cozinha paraense, o Point do Açaí já virou parada obrigatória para degustar o melhor dos sabores típicos da região, acompanhados de um bom açaí preto, branco ou bacaba. Além de pratos típicos, no local ou no conforto de casa, já que o restaurante oferece serviço de delivery, os clientes podem saborear o fruto do jeitinho paraense, com acompanhamentos como charque, camarão, gó, pratiqueira, pirarucu e filhote.



**Instagram:** @pointdoacaibelem

**Endereço:** Boulevard Castilhos França, 744. Bairro da Campina

## 2º DIVINO AÇAÍ DO DIEGO



Com cinco anos no mercado, o Divino Açaí do Diego preza pela qualidade na venda do alimento mais consumido pelos paraenses. O estabelecimento trabalha com delivery e retirada no local, além de oferecer açaí para todos os gostos: popular, médio e papa. Segundo a jurada Aritanna Varney, o Divino Açaí do Diego tem um alto padrão de qualidade que nunca muda. “Quando uma pequena empresa se preocupa mais com qualidade do que com lucro, já me conquista”.



**Instagram:** @divinoacaidodiego

**Endereço:** travessa Três de Maio, 1803. Bairro de São Brás

## 3º IAÇÁ



**O** Açaí Iaçá trabalha com o suco do fruto para todos os gostos e necessidades, uma vez que, além de enviar entregas para todo o país e vender a polpa congelada em três tipos (médio, grosso e papa), o estabelecimento também tem um espaço preparado para quem prefere consumi-lo no local. “Açaí sempre de excelente qualidade. Um dos locais mais antigos em funcionamento em Belém, neste setor. O nome é referência à lenda do Açaí”, destaca a jurada e historiadora Sídiana Macêdo.



**Instagram:** @acai\_jaca

**Endereço:** rua Antônio Barreto, 821. Bairro Umarizal

# 10 Melhor Bar



10

COSANOISTRA



**D**esde 1986, o Cosanostra Café oferece um lugar acolhedor para relaxar e desfrutar de uma bebida gelada ou quente, para socializar ou trabalhar. O chope artesanal 'Cosanostra' segue fidelizando a clientela. O estabelecimento também possui uma seleção de cafés especiais, chás, bolos e outros itens de confeitaria.

**Instagram:** @cosanostra\_pub

**Endereço:** travessa Benjamin Constant, 1499. Bairro Nazaré



## 2º

## BAR DO PARQUE



**E**m pleno coração de Belém, em frente ao imponente Theatro da Paz, o Bar do Parque dá um charme todo especial e boêmio à Praça da República, na capital paraense. Reinaugurado em agosto de 2018, o bar mescla entre o antigo e o moderno. No cardápio, uma variedade de comidas e petiscos, desde aves à massas e risotos, tal como variados drinks, destilados e chope. Para considerar em qualquer horário do dia ou da noite.

**Instagram:** @bardoparque1904

**Endereço:** avenida Presidente Vargas, 402 - esquina da rua Carlos Gomes. Bairro da Campina





**D**rinks únicos, chope, cervejas artesanais variadas para atender todos os públicos, petiscos diferenciados, almoço executivo, rock and roll e feijoada: tudo isso pode ser desfrutado no Quitanda de Garrafas. O estabelecimento é um paraíso para quem gosta de uma boa cerveja e programações divertidas. Para a jurada Aritanna Varney, é um dos locais que abriga a maior variedade de rótulos nacionais e importados. “O ambiente é aconchegante, com petiscos saborosos e um atendimento gentil demais, além de possuir programações diferentes!”.

**Instagram:** @quitandadegarrafas

**Endereço:** travessa Almirante Wandenkolk, 1257 A. Bairro Nazaré





1º

BOI NOVO



Conhecido pela qualidade e atendimento excelente, tal como o buffet variado, quando o assunto é o cuidado com os cortes de carne, a Churrascaria Boi Novo não fica atrás. O tempero no ponto, de acordo com a jurada Cássia Faria, garante a suculência do churrasco servido no estabelecimento. “Tem uma grande variedade de pratos quentes, saladas e acompanhamentos que inclui delícias regionais como a maniçoba e arroz paraense. Ambiente confortável e funcionários atenciosos”.

**Instagram:** @boinovooficial

**Endereço:** travessa Lomas Valentina de esquina com a avenida Rômulo Maiorana, 1909. Unidade Marco / travessa Três de Maio, 744. Unidade São Brás.





**C**asa de carnes e assados nobres, o estabelecimento é marcado pela sofisticação, bom gosto e o alto nível da carne. No cardápio, cortes especiais com destaque para a picanha, o carro-chefe do churrasco brasileiro, com a peça sendo servida fatiada.



**Instagram:** @laplataasados

**Endereço:** rua João Balbi, 213. Bairro Nazaré



3º

BOI D'OURO



**A** Churrascaria Boi D'ouro em Belém oferece um ambiente sofisticado e uma vasta seleção de carnes nobres, preparadas no estilo churrasco tradicional gaúcho com cortes premium. Rodízio de pizza e petiscos de entrada também fazem parte da experiência culinária no local.

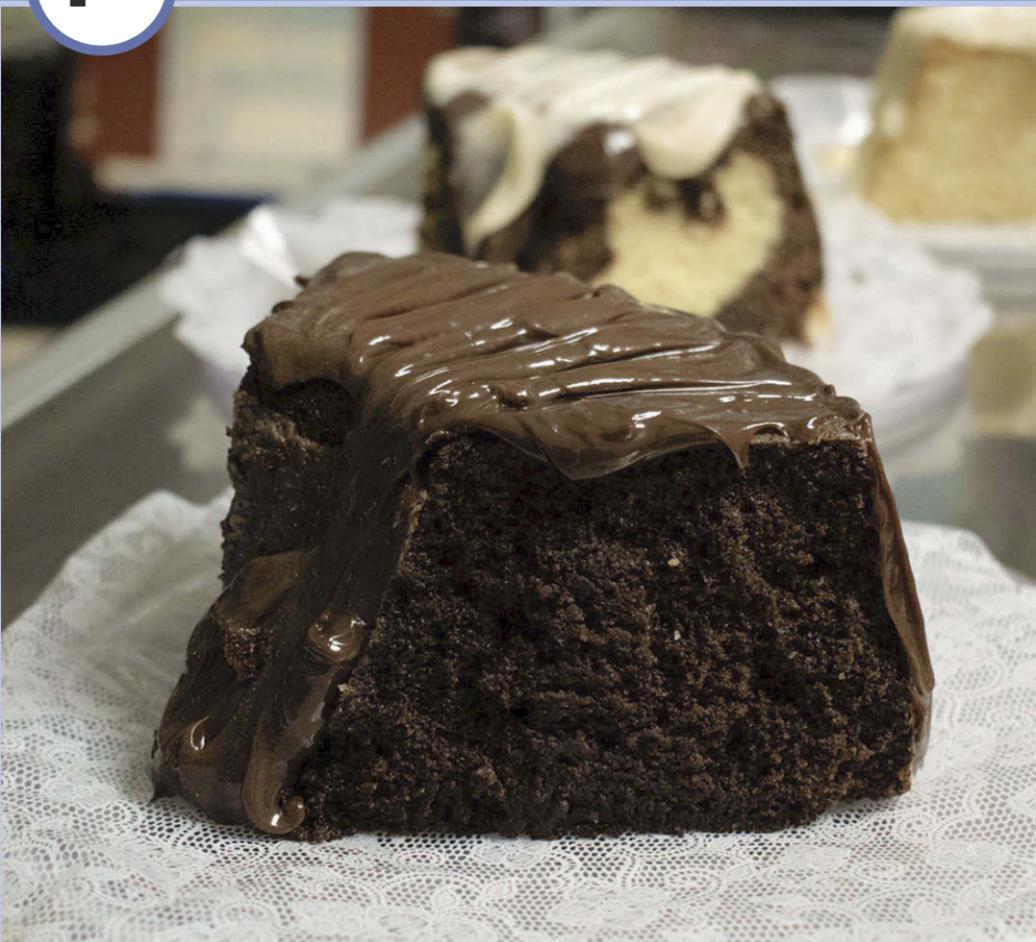
**Instagram:** @boidouro

**Endereço:** avenida João Paulo II, 395. Unidade Marco / avenida Duque de Caxias, 427. Unidade Duque / avenida almirante Tamandaré, 912. Unidade Tamandaré.



## 1º

## AMOROSA



O estabelecimento possui um cardápio diversificado com opções de salgados, doces, sucos e uma linha especial de tortas e bolos. Além dos famosos bolos da loja, risoles de camarão, unha de caranguejo e outros salgados fritos sequinhos e saborosos são encontrados nas duas unidades da doceria. Para Sidiana Macêdo, o padrão de excelência é o que há de melhor. “Doces e bolos tradicionais, muito saborosos, e excelentes opções para”, aponta.

**Instagram:** @doceriaamorosa

**Endereço:** avenida Gentil Bittencourt, 2113. Unidade São Brás / rua Boaventura da Silva, 341. Unidade Reduto



## 2º

## MITHSA SUCRÉ ET SALÉ



**S**ofisticação, requinte e elegância definem a doceria, aliada a sabores apaixonantes que remetem à infância. Iguarias como quindim, Monteiro Lopes tradicional e casadinhos participam deste sentimento culinário nostálgico. “Muitas opções clássicas e exclusivas preparadas com maestria, além de um ambiente amplo e confortável, pioneiro em um maravilhoso rodízio de bolos. Sou fã demais!”, comenta a jurada Aritanna Varney.

**Instagram:** @mithsasucreeetsale

**Endereço:** rua Veiga Cabral, 623, esquina com Ângelo Custódio. Bairro Cidade Velha





**C**onhecida como a esquina mais doce de toda Belém, a Casa Charlotte proporciona um lugar aconchegante para deixar tudo ainda mais irresistível. Para quem ama doces suaves, o bolo branco, com recheio de confeiteiro e pedaços de morango é um dos mais pedidos da casa.

**Instagram:** @casacharlottebelem

**Endereço:** avenida Conselheiro Furtado, 536. Bairro Batista Campos





19

## PORPINO BURGER



**H**ambúrgueres artesanais e, para diferenciar, a combinação com molhos à escolha como barbecue; da casa (ervas finas); smoke (alho e cebola defumados); lemon garlic (alho e limão); creme de parmesão e gorgonzola, dão o toque especial ao cardápio, que pode ser acompanhado de fritas, sucos, milk shakes e chopes. Para abrir o apetite, também é possível pedir entradas: batatas com bacon e gorgonzola é apenas uma das opções. Carne grelhada, cebola caramelizada, queijo, creme gorgonzola, pão artesanal e muito bacon marcam o sabor do hambúrguer “The Blue Bacon”. “Porpino, a melhor sempre”, destaca o jurado Jaime Monteiro.

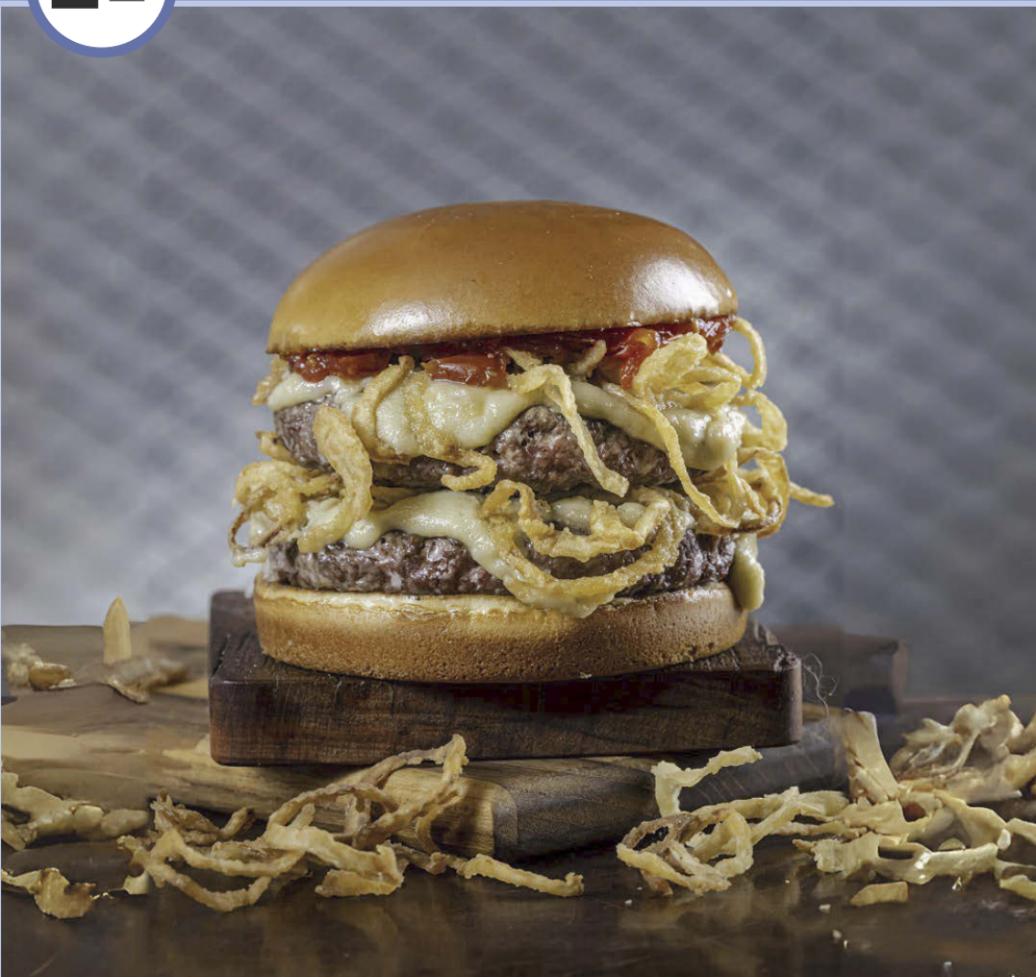
**Instagram:** @porpinoburger

**Endereço:** rua Cônego Jerônimo Pimentel, 242. Bairro Umarizal



20

GEEK BURGER



**O** Geek Burger é um espaço pensado especialmente para o público e universo geek na capital paraense. Com itens e decorações temáticas que remetem às mais variadas mídias geeks, desde filmes, quadrinhos, vídeo games e animes, além de hambúrgueres com nomes de personagens, como Coringa e Pantera Negra, a hamburgueria também investe em apresentações com grandes nomes do cosplay local.



**Instagram:** @geekburgeroficial

**Endereço:** rua João Balbi, 1291. Bairro Nazaré



## 30

### SHAKE BURGER



O cardápio da hamburgueria oferece desde o hambúrguer mais simples, passando pelos clássicos e chegando à linha Premium. Sobremesas como milk shake de nutella, milkshake de morango, ovomaltine e até de oreo, também fazem parte das opções de acompanhamento. O estabelecimento realiza delivery de 17h à 00h.

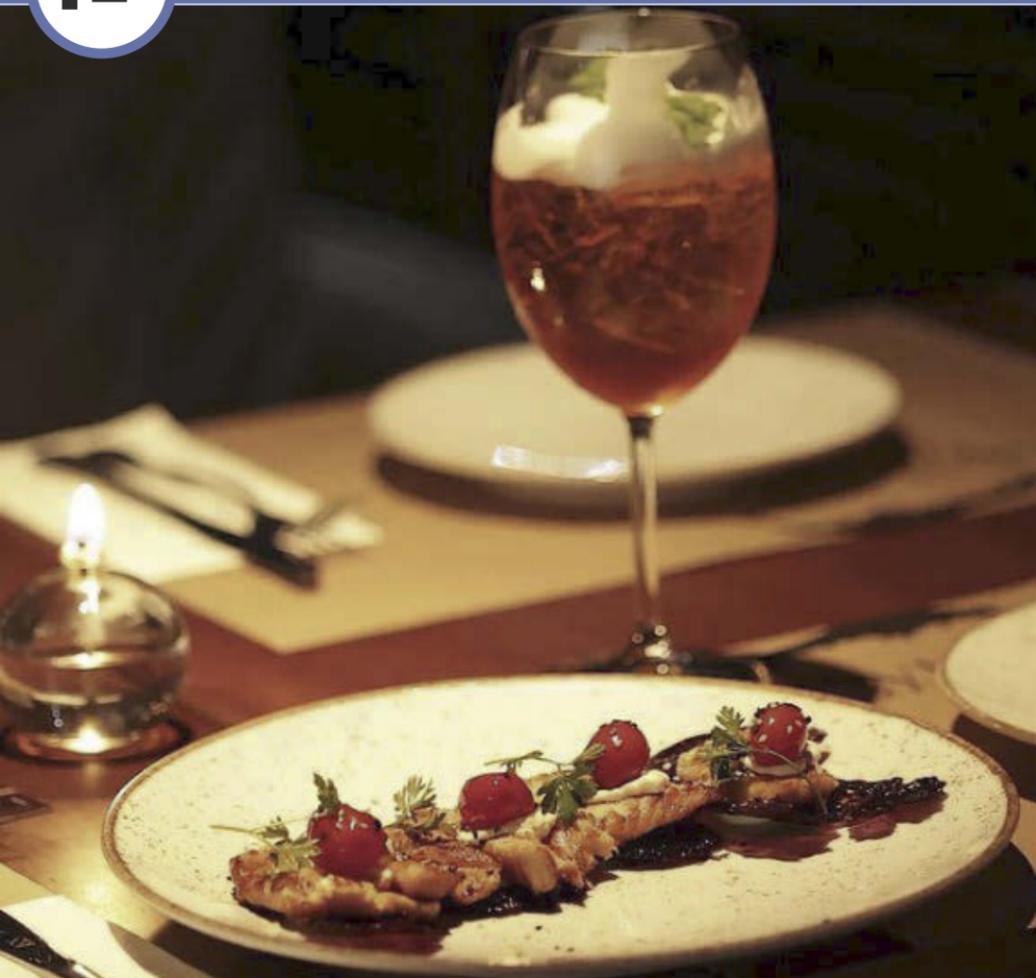


**Instagram:** @shakeburgeroficial

**Endereço:** avenida Brás de Aguiar, 312. Bairro Nazaré

## 19

### THE WINE EXPERIENCE



O conceito do The Wine Experience também eleva o sentido de luxo e experiência gastronômica fora do usual. Às terças-feiras, é possível saborear fondue de queijo premium, fondue trufado e até fondue de chocolate, tudo acompanhado dos melhores e mais frescos ingredientes. No menu da casa, o carbonara mignon com molho clássico italiano de parmesão elevam a boa mesa.



**Instagram:** @thewinebelem

**Endereço:** avenida Alcindo Cacela, 1848. Bairro Nazaré



## 2º

## MIRAKURU STREET FOOD



O estabelecimento é uma deliciosa experiência gastronômica para quem deseja saborear comida de rua oriental e de outros países. O Mirakuru Street Food consegue, por meio da culinária, fazer com que o cliente viaje e conheça outras culturas. Serve-se um prato por dia, todos generosos e com preço justo. “O ambiente é aconchegante e descontraído. Importante fazer reserva. Vale a pena conhecer”, pontua a jurada Cássia Faria.



**Instagram:** @mieakurubelem

**Endereço:** travessa Soares Carneiro, 770. Bairro Umarizal

## 3º

## FAMIGLIA SICILIA



Restaurante Famiglia Sicilia promete uma ótima experiência gastronômica para os amantes da boa comida em Belém, trazendo sabores autênticos da cozinha internacional. Com uma variedade de pratos cuidadosamente preparados pelos Chefs Fabio Sicilia e Angela Sicilia, desde os clássicos italianos até a rica e deliciosa culinária mediterrânea, os clientes experimentam uma viagem sensorial sem sair da mesa.



**Instagram:** @famigliasiciliaoficial

**Endereço:** avenida Conselheiro Furtado, 1420. Bairro Batista Campos



## 19

## FAMIGLIA SICILIA



**T**radição e requinte com pratos tradicionais da cozinha e cultura italiana se destacam no menu do restaurante que, além de propiciar experiências gastronômicas que visitam a Itália, também divide o espaço com a cozinha ítalo-amazônica, conceito criado pela Chef Angela Sicilia, que conduz o restaurante junto ao irmão e Chef Fábio Sicilia. “Décadas de história gastronômica que envolvem duas gerações não deixam dúvidas que a Famiglia Sicilia também é a nossa, pois é a ‘nona’ da família paraense”, destaca a jurada Cássia Faria.

**Instagram:** @famigliasiciliaoficial

**Endereço:** avenida Conselheiro Furtado, 1420. Bairro Batista Campos



## 2º CANTINA ITALIANA



Um dos restaurantes de culinária italiana mais tradicional de Belém, a recomendação da casa é Spaghetti Al Nero na tinta da Lula. O clima é aconchegante para um jantar a dois, em família ou com amigos para apreciar um risoto de frutos do mar ou fettuccine a carbonara com filé acompanhados de um bom vinho.



**Instagram:** @cantinaitaliana

**Endereço:** travessa Benjamin Constant, 1401. Bairro Nazaré



## 30

## THE PUG



O estabelecimento proporciona uma atmosfera ideal para encontros e confraternizações, com um cardápio delicioso regado a boas opções de vinho. O restaurante é ideal para os amantes de uma boa e legítima pizza italiana com influências nova-iorquinas, spaghettis e risotos. A lasanha também é uma das preferidas do público. É possível fazer reservas no local e aproveitar o vasto cardápio italiano.



**Instagram:** @thepugosteria

**Endereço:** avenida Brás de Aguiar, 288. Bairro Nazaré

## 19

### SUSHI RUY BARBOSA



**H**á 15 anos fazendo sushis com toques regionais, pratos contemporâneos e drinks autorais, é considerado um dos principais pontos de referência gastronômica de Belém e é destaque na comida japonesa. Com pratos inovadores e saborosos, o Sushi Ruy Barbosa sai do usual e reúne uma variedade de sabores únicos.

**Instagram:** @sushiruybarbosa

**Endereço:** travessa Rui Barbosa, 1816. Bairro Batista Campos





## 2º

## MIDORI SUSHI



**T**radição, qualidade e bom atendimento sustentam o nome do restaurante que faz do espaço um cantinho do Japão em Belém. A apresentação dos pratos, que preza pelas tradições do país, é um detalhe que se destaca tanto quanto os sabores à mesa. De sushis e sashimis tradicionais a rolls criativos, há opções para todos os gostos.



**Instagram:** @midorisushibelem

**Endereço:** travessa Benjamin Constant, 802. Bairro Reduto

## 30

## RYORI



O restaurante Ryori é conhecido por servir a gastronomia oriental com uma cozinha moderna, sofisticada e criativa. O restaurante também conta com um bar preparado para servir os melhores drinks e uma carta de vinhos que promete atender todos os gostos. Sofisticação é a principal característica do cardápio.

**Instagram:** @ryoribelem

**Endereço:** Shopping Bosque Grão-Pará, avenida Centenário, 1052





## 1º

## SAGRES



**B**olinhos de bacalhau, sanduíches de pernil com queijo cuia, a produção diária de pastéis, unha de caranguejo, coxinha de catupiry e outras delícias, fazem da Sagres uma das padarias mais saborosas da cidade. O diferencial vai para a famosa pizza de tabuleiro, com formato quadrangular, e massa de receita única e secreta. “Sagres é uma marca, para além do nome da padaria, por integrar o cotidiano de Belém como ambiente onde a cidade se encontra, naquele entra e sai de tantas gostosuras”, comenta o jurado Marcelo Pinheiro.

**Instagram:** @sagresbelem

**Endereço:** rua dos Caripunas, 1717 - Bairro Batista Campos





**A** Padaria Fortaleza do Humaitá funciona em um prédio antigo desde 1916, unindo tradição, conforto para tomar um bom café da manhã ou da tarde no espaço, e uma variedade de iguarias para todos os paladares. O destaque da casa, claro, é o baguete careca alongado e de casca crocante. Para a jurada Aritanna Varney, os adjetivos que definem o estabelecimento são: tradição e variedade. “Um dos maiores cardápios que já vi, e com itens sazonais que são um arraso! Tudo é gostoso demais e eu indico de coração, já que sentimos que o amor é o principal tempero”, destaca.

**Instagram:** @fortalezadohumaita

**Endereço:** travessa São Pedro, 820 - Bairro Batista Campos





3º

ARMAZÉM 25



**H**á 12 anos, a Armazém 25 oferece produtos autênticos, saudáveis e com padrão de alta qualidade com insumos importados e execução padronizada. A padaria busca oferecer aos clientes a experiência de ter sabores da cozinha paraense em seus produtos. As delícias, que podem ser consumidas no local, vão desde a panificação fina de toda linha de viennoiserie francesa – com destaque para o croissant clássico francês – folhados, pães de fermentação natural (levain), pães tradicionais, biscoitos, bolos, tortas, comidinhas, sanduíches gourmet e outros produtos assemelhados.

**Instagram:** @armazém25apadaria

**Endereço:** Av. Rômulo Maiorana, 1607 - Bairro do Marco





**U**ma residência familiar que virou restaurante, logo, possui como característica principal o tempero de casa em todas as receitas preparadas no estabelecimento. Os sabores dos rios da Amazônia podem ser sentidos a cada colherada num prato de caldeirada de peixe, no tucunaré frito no escabeche ou numa mordida no bolinho de piracuí. O Remanso do Peixe também faz parte da rota de quem ama e quer conhecer a gastronomia paraense.

**Instagram:** @remansodopeixe

**Endereço:** conjunto Celso Malcher, 64 - Bairro do Marco





## 2º

## MOKAE



**A** Mokae Gastronomia promete uma experiência gastronômica na Amazônia. O restaurante usa a técnica 'Mokae' ou 'Moqué', um tipo de churrasqueira feita a partir de insumos na natureza que proporciona o aspecto maquiado do peixe. A origem da técnica remonta aos ancestrais indígenas e sua forma de preservar e se alimentar dos peixes oriundos dos rios da Amazônia. No cardápio, é possível experimentar um delicioso filhote na brasa combinado à cremosidade do purê de pupunha regional.



**Instagram:** @mokae.gastronomia

**Endereço:** travessa Almirante Wandenkolk, 575 - Bairro Umarizal

## 3º BOX DA LÚCIA



inaugurado em julho do ano passado, o Box Bar da Lúcia Torres, celebra as raízes regionais com um cardápio elaborado e autêntico. No menu do espaço, frutos do mar e peixes regionais como dourada e filhote, com ingredientes frescos e temperos locais conquistam cada vez mais a clientela. Filhote Lá em Casa, acompanhado de arroz de jambu com camarão e farofa e Moqueca de Peixe (dourada, pescada, filhote e pirarucu) são algumas das iguarias.

**Instagram:** @box\_bar\_lucia\_torres

**Endereço:** rua do Una, esquina com a rua dos Bancários - Bairro do Telégrafo





1º

## ÉGUA DU BUTECO



**D**e segunda-feira a segunda-feira, com música ao vivo todos os dias e duas unidades na capital paraense, o Égua Du Buteco é um ótimo ambiente para revigorar as energias depois de um dia de trabalho e aproveitar a noite em Belém com petiscos deliciosos. Batata frita, macaxeira frita, carne seca com aipim, camarão na tapioca e outros mais, são apenas algumas das delícias que o espaço oferece com cervejas e drinks.

**Instagram:** @egudubuteco

**Endereço:** avenida Rômulo Maiorana com travessa Barão do Triunfo, 1580 - Bairro do Marco / avenida Marquês de Herval, 904 - Bairro da Pedreira



## 2º

## BAR DO PARQUE



**D**rinks com sabores regionais, assim como cervejas geladíssimas também acompanham a experiência de quem se senta à mesa do Bar do Parque para apreciar o ambiente e um bom petisco. Linguiças artesanais, pastéis de camarão regional com jambu e tucupi, quibes de maniçoba - que podem ser degustados com um molhos e maioneses feito especialmente para eles, são os queridinhos da casa.

**Instagram:** @bardoparque1904

**Endereço:** rua Carlos Gomes, avenida Presidente Vargas, 402 - Bairro da Campina





## 39

## VEROPINHA



**Veropinha** é um boteco gastronômico paraense de dar água na boca. E para ter sabor de boteco, no cardápio do espaço não poderia faltar o delicioso **Torresmo de Panceta**, assim como batata frita com molhos da casa, com ketchup de açaí ou maionese de ervas. Os bolinhos de banana com carne seca e bacon também são uma ótima pedida.



**Instagram:** @veropinha

**Endereço:** rua dos Mundurucus, 1728 - Bairro Batista Campos

## 1º

## PIZZA DO FÁBIO



**S**ob o comando do Chef Fábio Lima e considerada uma das melhores pizzarias do país, conquistando o segundo lugar no concurso ‘Grano Pizza Show’ – que premia os melhores pizzaiolos do Brasil, a Pizza do Fábio possui duas unidades em Belém. A matriz fica localizada no município de Vigia, nordeste paraense. No cardápio, há uma variedade de opções que trazem o gostinho do Pará a cada mordida, uma delas são: Pizza Tapajônica (pirarucu com banana da terra) e Pizza A mais Pedida (Caranguejo e Paraense).

**Instagram:** @pizzadofabio

**Endereço:** travessa Humaitá, 2227 - Bairro do Marco / rua João Balbi, 263 - Bairro Umarizal





2º

PIZZA DO MACACO



O ambiente do Restaurante Pizza do Macaco é propício para cultivar memórias deliciosas. O espaço oferece um mundo de sabores que combinam ingredientes únicos em suas pizzas. As 'preferidas do macaco' são: filé com bacon: com molho de tomate, mussarela, filé mignon e bacon em cubos; ea de presunto parma: com molho de tomate, mussarela, presunto parma, rúcula, tapenade e azeite de oliva.



**Instagram:** @pizzadomacaco

**Endereço:** avenida Gentil Bittencourt, 344 - Bairro Batista Campos

## 3º

### SR. TOMATE



**A** pizzaria Sr. Tomate já se tornou um fenômeno e o ‘point’ de quem sai de casa para apreciar uma boa pizza em um ambiente agradável e descolado. Com uma variedade de sabores de qualidade, os fãs de pizza doce também têm vez com a pizza M&M, feita com mussarela, creme de leite, chocolate Gaudens e M&M. No coração da clientela, as pizzas de Marguerita e Calabresa Suprema arrancam suspiros. Para a jurada Aritanna Varney, o estabelecimento tem o melhor molho de tomate da cidade acompanhado de uma massa leve e gostosa e recheios de extrema qualidade. “Um ambiente super agradável, com um dos melhores garçons que já me atenderam, o Zeca, que deixa a experiência ainda melhor! Se vocês não conhecem, só vão! Certeza que vão se apaixonar, assim como eu!”, destaca.

**Instagram:** @srtomatepizzaria

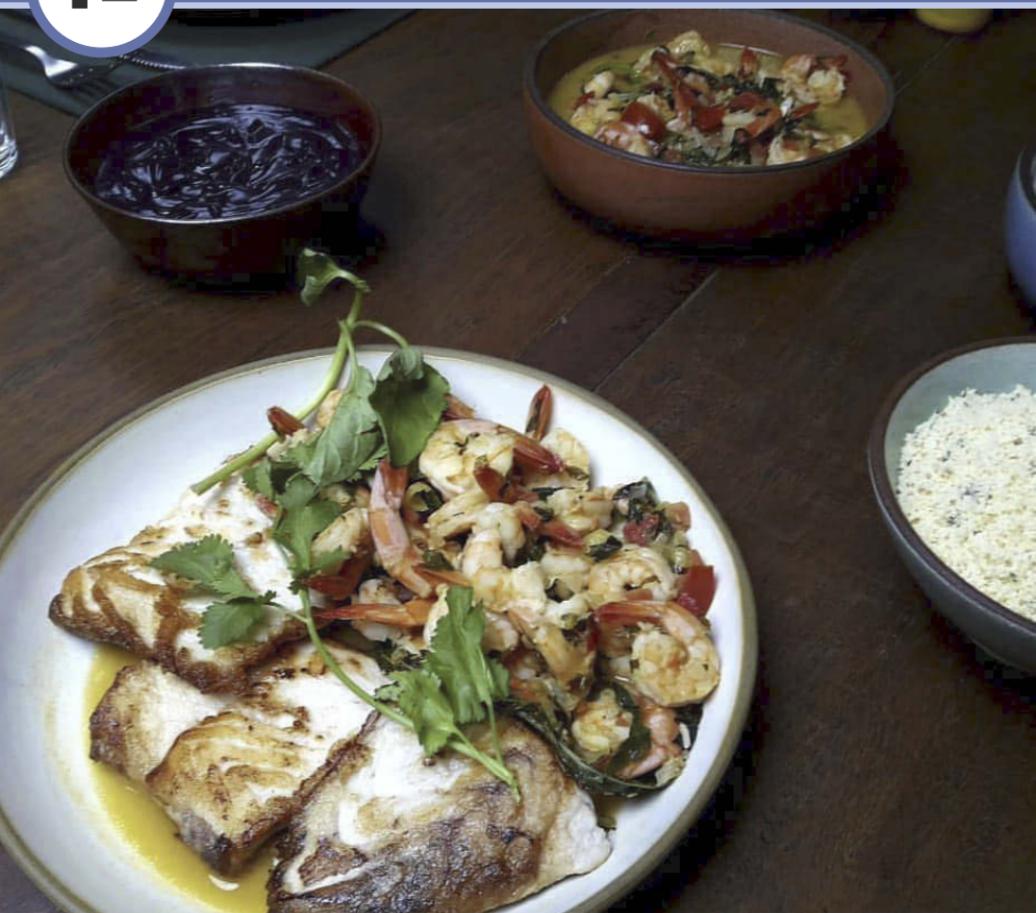
**Endereço:** travessa São Pedro, 509 - Bairro Batista Campos





1º

BOX DA LÚCIA



**S**abor regional com gosto de casa, assim pode-se definir o cardápio do Box da Lúcia 37, situado no Mercado do Ver-o-Peso. A gastronomia paraense pode ser experienciada a cada colherada de açaí com peixe frito, na porção de dourada ou camarão empanado sequinho. De acordo com a jurada Cássia Faria, o estabelecimento é popular no ambiente, no cardápio e no atendimento. “Comida de casa em pleno Ver-o-Peso, é certeza que vai acabar em açaí e/ou cerveja. Os pratos são muito bem servidos e a Lúcia é uma fofa. Programão na hora do almoço”, disse.

**Instagram:** @chefluciatorres

**Endereço:** Boulevard Castilhos França, 234 - Bairro do Comércio



2º

ROSÁRIO LANCHES



**H**á 35 anos o Rosário Lanches pertence ao rol de lanches de rua mais antigos e tradicionais de Belém. Cachorro quente (massa fina e massa grossa), hambúrgueres e sanduíches à base de todos os tipos de carne, além do famoso “X-leitão” feito com pernil, destacam a qualidade e originalidade do estabelecimento. “Inigualável”, pondera a jurada Sidiana Macêdo.



**Instagram:** @rosariolanchesoficial

**Endereço:** Rua Arcipreste Manoel Teodoro, 1020 - Bairro da Campina



3º

BAR DA ALZIRA



**F**amosíssimo, o peixe frito da Alzira faz sucesso e não é de hoje. Entre as especialidades da casa, peixes fritos como filé de dourada, caranguejo tirado bem temperado e acompanhado de arroz, feijão e farofa. Para quem se garantir, uma tigela de açaí também pode ser degustada. Para quem valoriza comidas saborosas e frescas, com um toque caseiro e ambiente popular, o Bar da Alzira é o local perfeito.



**Instagram:** @peixefritodaalzira

**Endereço:** Travessa Angustura, 2815 - Bairro do Marco

## 1º AMAZÔNIA NA CUIA



**A**utêntico, como a culinária paraense, o Restaurante Amazônia na Cuiá serve pratos da culinária amazônica em cuias. Com um menu de degustação composto por 22 pratos típicos, a cultura paraense e indígena está presente no sabor à decoração. De entradas como charuto de pato com jambu à cuias mistas como a de pirarucu com caranguejo, o espaço consegue oferecer a cultura e os temperos amazônicos em uma só visita.



**Instagram:** @amazonianacuiá

**Endereço:** Rua Domingos Marreiros, 851 - Bairro Umarizal



2º

BOX 49 DA ELIANA E KELLY



Com preços que cabem em todos os bolsos, o Box 49 da Eliana e Kelly também conquistou espaço no paladar paraense. No cardápio, o filé de dourada; filé de filhote; dourada ao molho de camarão e caldeirada de pescada podem ser apreciados pela clientela, que não dispensa peixes frescos e preparados com ingredientes de qualidade.

**Instagram:** @box\_49\_

**Endereço:** Boulevard Castilhos França, Bairro da Campina / Rua Antônio Barreto, 1185 - Bairro do Umarizal



## 30

## VER-O-AÇAI



**C**om duas unidades na Grande Belém, o Restaurante Ver-o-Açaí traz a regionalidade não só nos pratos, mas também na decoração. Na Unidade Marco, por exemplo, estão obras como um vaso em cerâmica icoaraciense e o espaço ribeirinho, com características da cultura amazônica de quem vive por aqui. O estabelecimento é um novo jeito de ver a regionalidade, avalia a jurada Cássia Faria. “Tem de tudo da terra em várias versões, além de oferecer dezenas de chopes e ambiente climatizado”, pontua.

**Instagram:** @veroacaibelem

**Endereço:** Travessa Dom Pedro I, 599 - Bairro Umarizal / Avenida Rômulo Maiorana, 1677 - Bairro do Marco





1º

PORTINHA



**A**famosa Portinha da Cidade Velha mudou de endereço mas o sabor continua inconfundível. A especialidade da casa são os salgados: esfiha de pato com jambu, folhado de pupunha, pastel de bacon com jambu e queijo cuiá, são apenas alguns dos sabores que podem ser experimentados



**Instagram:** @portinhabelem

**Endereço:** Rua Municipalidade, 1168 - Bairro do Umarizal

## 2º

### SANTO EXPEDITO



**B**olinha de queijo, canudinho, coxinha, empada, pasteizinhos tradicionais e pastéis gourmet como o pastel carimbó, com recheio de jambu com tucupi no queijo ou o pastel pai d'égua com recheio de charque são os destaques da casa.

**Instagram:** @fornariastoexpedito

**Endereço:** Rua Mucajás, 350 - Bairro da Condor





30

CAFÉ PLENITUDE



**A**mbientes agradáveis com doces e salgados saborosos, é possível sentir-se em casa ao tomar um cafezinho ou fazer um lanche da tarde no Plenitude. “Tudo aqui é uma delícia! Salgados fritos, de forno, folheados... Um vasto cardápio com tudo extremamente bem feito! E super indico o empadão de frango, que só de pensar me dá água na boca!”, afirma a jurada Aritanna Varney.

**Instagram:** @cafeplenitude

**Endereço:** Avenida Senador Lemos, 761 e travessa Dom Romualdo Seixas, 1148 - Bairro do Umarizal / Avenida Marquês de Herval, 2038 - Bairro da Pedreira / Avenida Almirante Tamandaré, 909 - Bairro da Campina



## 1º

## MANGO ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



Com uma vasta opção de pratos saudáveis e saborosos, o Mango Alimentação Saudável trabalha com pratos do dia, disponíveis para consumo no salão, take way e delivery. Risoto de shimeji, poke de salmão e picadinho mignon com couve, farofa, banana vinagrete e ovo são algumas das opções. A experiência da jurada Aritanna Varney no Mango a fez perceber que comer bem e de forma saudável é sinônimo de comida gostosa. “Pratos criativos, extremamente bem temperados e com lindas apresentações, que atendem muito bem ao público com restrições alimentares, como intolerância à lactose e glúten. Uma excelente opção para quem quer comer muito bem e manter bons hábitos”, comenta.

**Instagram:** @mangoalimentacaosaudavel

**Endereço:** Avenida Brás de Aguiar, 593 - Bairro Nazaré





## 2º

## GRÃO CULINÁRIA SAUDÁVEL



Com um espaço aconchegante, o estabelecimento é ideal para um jantar romântico ou uma noite com os amigos sem esquecer da saúde. Sucos 100% naturais, pratos com peixe, massas, saladas e pizzas fits possuem todas as receitas livres de glúten e lactose.

**Instagram:** @graoculinariasaudavel

**Endereço:** Travessa Dom Pedro I, 546 - Bairro Umarizal / Avenida Serzedelo Corrêa, 890 - Bairro Batista Campos



30 SANTA ORGÂNICA



Com foco na gastronomia funcional, que não abre mão da saúde e bem-estar ao mesmo tempo que entrega sabor, nutrição e sofisticação, os pratos são feitos com alimentos orgânicos, livres de agrotóxicos, utilizando produtos 100% sem glúten e 100% sem lactose. A jurada Cássia Faria avalia que no espaço os pratos são cuidadosamente montados, com uma apresentação refinada e ingredientes selecionados e frescos. “Destaco especialmente o espaguete de pupunha com shiitake e abobrinha, uma combinação de sabores que é de comer rezando. Além disso, o filhote com risoto de cupuaçu é simplesmente irresistível. Uma verdadeira festa para o paladar e para a saúde”, diz.



**Instagram:** @santa.organica

**Endereço:** Avenida Gentil Bittencourt, 1575 A - Bairro Nazaré



## 1º

## CAIRU



**U**ma das mais tradicionais e renomadas sorveterias do Brasil, a Sorveteria Cairu faz parte das memórias familiares e da infância de muita gente. Fundada em 1963, a Cairu se destaca pela qualidade e autenticidade dos seus sorvetes, com textura cremosa e firme ao mesmo tempo, oferecendo os sabores únicos das frutas tropicais da Amazônia. Entre os mais famosos estão os sabores de açaí, cupuaçu, tapioca, bacuri e castanha-do-Pará. “Cairu é patrimônio do Estado do Pará, por lei. E todo cidadão, assim como todo visitante, sabe disso. O mundo inteiro tem saboreado essa experiência única do ‘sorvete do Pará’”, destaca o jurado Marcelo Pinheiro.

**Instagram:** @sorveteriacairu

**Endereço:** Rodovia Augusto Montenegro, 4300 - Bairro Parque Verde / Avenida Centenário, 1052 - Bairro Val-de-Cães / Boulevard Castilhos França, 707 - Bairro da Campina / Travessa Padre Eutíquio, 1078 é Avenida Conselheiro Furtado, 786 - Bairro Batista Campos / Travessa 14 de Março, 1570 e Travessa Dom Romualdo Seixas, 1139 - Bairro Umarizal / Avenida Visconde de Souza Franco, 776 - Bairro do Reduto / Avenida Governador José Malcher, 1895 - Bairro Nazaré



## 2º

## ICE BODE



**H**á 20 anos no mercado, a sorveteria Ice Bode refresca os dias e tardes tipicamente belenenses. Com uma variedade de sorvetes tradicionais, especiais e diet, a sorveteria também conta com várias opções de sobremesas, lanches e sanduíches. De sabor amazônico incomparável, o sorvete de açaí da IceBode continua sendo sucesso de vendas.

**Instagram:** @icebode

**Endereço:** Avenida Duque de Caxias, 744 - Bairro do Marco / Travessa Wandenkolk, 635 - Bairro do Umarizal / Rua dos Tamoios, 1323 e Avenida Serzedelo Corrêa, 1000 - Batista Campos / Avenida Senador Lemos, 3153 - Bairro Sacramento / Avenida Rodolfo Chermont, 14-302 - Bairro Marambaia / Avenida Brás de Aguiar, 322 - Bairro Nazaré





3º

MAIOCA



**A** Maioca é uma marca de sorvetes artesanais e traz sabores irresistíveis com muito profissionalismo e eficiência no atendimento das unidades da marca. Além disso, a sorveteria é uma das indústrias regionais do segmento que utiliza o processo de pasteurização - que elimina microrganismos patogênicos, evitando intoxicações ou transmissão de doenças ao consumidor - e também realiza o procedimento de branqueamento do açaí. Chocolate amazônico, bariloche, bacuri, mestiço e cupulate são alguns dos sabores que podem ser degustados nos espaços.

**Instagram:** @sorvetesmaioca

**Endereço:** Travessa Curuzu, 1377 - Bairro da Pedreira / Avenida João Paulo II, 523 - Bairro do Marco / Avenida Alcindo Cacela, 866 e Rua Bernal do Couto, 308 - Bairro Umarizal / Avenida Presidente Vargas, 197 - Bairro da Campina / Avenida Tavares Bastos, 1055 - Bairro do Souza / BR-316, KM 1, Shopping Castanheira / Avenida Júlio César, Bairro Val-de-Cães / Travessa Dr. Moraes, 581 - Bairro Batista Campos / Avenida Visconde de Souza Franco, 776 - Bairro do Reduto / Travessa WE Treze B 22 - Bairro Coqueiro / Rodovia Augusto Montenegro, Bairro Coqueiro.





**O** The Premium Steak House prima em oferecer aos clientes o melhor da carne em sua totalidade. O cuidado, proeza e a experiência do chef Ricardo Costa, que comanda a cozinha do espaço, dão o toque final em cada pedaço saboreado. Steaks, podendo ser ancho e chorizo, dois cortes nobres originários da culinária argentina, mostram que quem visita a Steakhouse pode viajar nos sabores do churrasco ao redor do mundo. A jurada Cassia Faria também destaca que o ambiente é propício para tomar uma boa cerveja com variedade de cortes de carne. “Especialmente o polvo na brasa e o incrível steak tartar servido no tutano, uma verdadeira delícia gastronômica”.

**Instagram:** @thepremiumsteaks

**Endereço:** Avenida Brás de Aguiar, 279 - Bairro Batista Campos





2º

LA PLATA



Com uma pegada da culinária argentina, o La Plata Asados conta com cortes nobres que tornam a experiência memorável quando se trata de saborear o melhor da carne. Os cortes suculentos podem ser harmonizados com vinhos e espumantes dos mais variados.



**Instagram:** @laplataasados

**Endereço:** Rua João Balbi, 213 - Bairro Nazaré



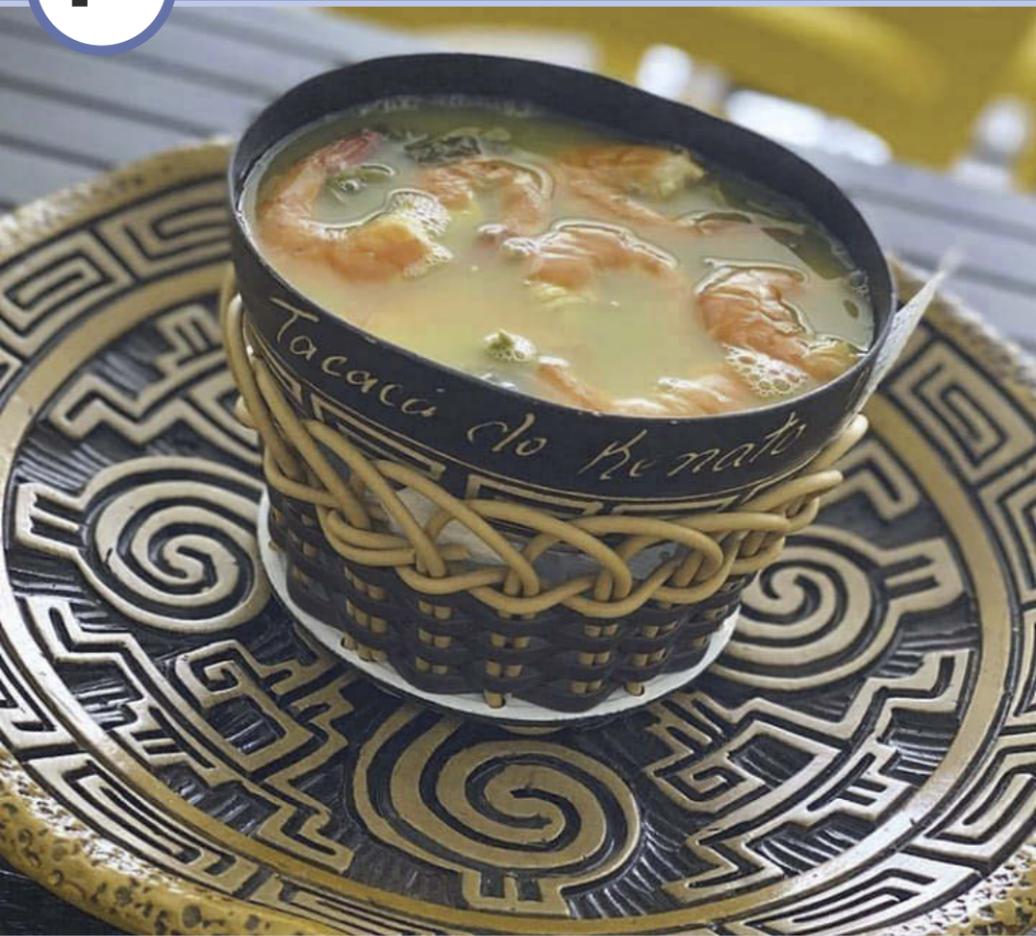
Churrasco de Quintal promete uma experiência saborosa para os amantes de um bom churrasco, steaks e cortes especiais. O ambiente também proporciona a ideia de casa, ideal para reunir amigos e familiares num clima aconchegante. No cardápio, drinks, entradas e o saboroso Prime Steak, um corte retirado do miolo do acém, com maciez e sabor indescritível. A jurada Aritanna Varney destaca os cortes nobres muito bem servidos no espaço que lembra casa de vó. “Tudo gostoso, de qualidade e com vários itens exclusivos, como o hambúrguer de Wagyu, a melhor carne do mundo, e o Prime Rib com folha de ouro. Um deleite para o paladar!”, disse.



**Instagram:** @dequinttal

**Endereço:** Travessa Itupiranga, 76 - Bairro Marambaia

## 1º TACACÁ DO RENATO



**T**acacá do Renato já é um ponto tradicional na cidade para quem deseja tomar um tacacá no final da tarde. Apesar do costume de se tomar a iguaria nas ruas de Belém, as unidades contam com estilo restaurante mais aconchegantes, que não deixam de fazer sucesso já que os espaços contam com filas de clientes que não abrem mão do hábito tipicamente paraense. “Tucupi excelente. Um afago de bom!”, ressalta a jurada Sidiana Macêdo.

**Instagram:** @tacacadorenatooficial

**Endereço:** Travessa Pirajá S/N - Bairro do Marco / Travessa Pombal, 120 - Bairro Umarizal / Rodovia Augusto Montenegro, 15 - Bairro do Coqueiro





O sabor do Pará ao alcance das mãos e do bolso tem no bairro da Marambaia. E para aproveitar as tardes quentes na calorosa Belém, o tacacá do Delícias Du Pará é uma boa opção. Para a jurada Aritanna Varney, o tacacá do estabelecimento é o mais bem servido e lotado de camarão. “Bem feito, cheiroso e um sucesso sem igual, super aprovado pela fiel clientela do lugar, que é lindo e transpira a cultura do Pará, onde tudo é feito com muito amor pela chef Rubenita, por quem sou apaixonada!”, conta.

**Instagram:** @deliciasduparaoficial

**Endereço:** Avenida Dalva, 198 - Bairro Marambaia





3º

TOMAZ CULINÁRIA DO PARÁ



**E**ntre os pratos clássicos da gastronomia paraense servidos nas unidades, o tacacá também arranca suspiros de quem escolhe o estabelecimento para apurar o paladar. E não precisa correr para aproveitar a iguaria, tem tacacá quentinho até fechar!

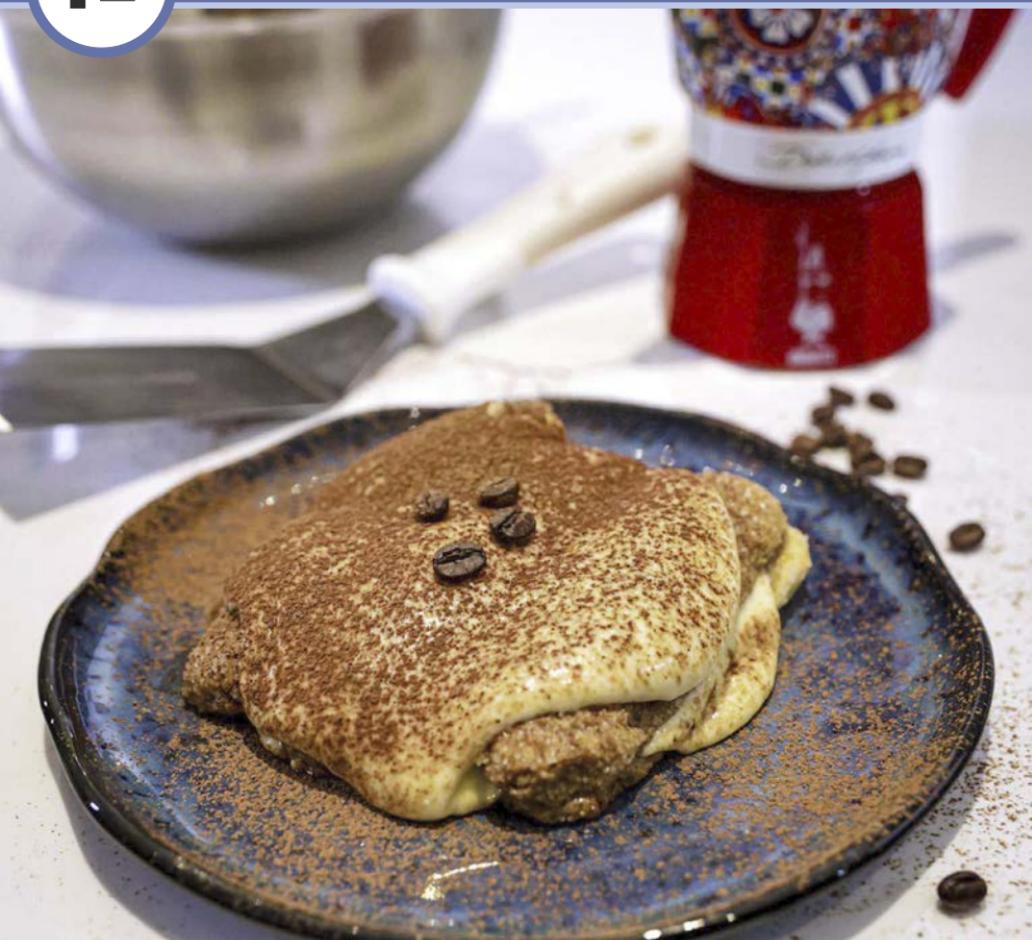
**Instagram:** @tomazcp

**Endereço:** Avenida Rômulo Maiorana - 959, Bairro do Marco / Avenida Visconde de Souza Franco - 996, Bairro do Reduto / Rua dos Pariquis - 1000, Bairro Batista Campos / Avenida Senador Lemos - 3153, IT Center / Avenida Três Corações, Bairro Cidade Nova



## 1º

## PISSOLATI CAFÉ



Com ambiente refinado e funcional, o Pissolati Café torna-se perfeito para quem precisa dar uma pausa na correria do dia a dia e tomar um bom café para continuar após o ‘break’. O jurado Marcelo Pinheiro complementa. “Pissolati Café reúne a praticidade de sua localização, no coração de Nazaré; a funcionalidade de um espaço que cai bem dos negócios às reservas comemorações; e a criatividade do menu para qualquer hora do dia ou da noite”.

**Instagram:** @pissolaticafeoficial

**Endereço:** Travessa Rui Barbosa, 1835 B - Bairro do Reduto



## 2º

## AMAZON DELI



Este estabelecimento é referência no trato de grãos para quem busca e aprecia o sabor especial do café. O cuidado com os produtos é destacado desde a apresentação até o ponto exato. A jurada Cássia Faria destaca ainda o ambiente encantador e aconchegante, que abriga cafés especiais e decorados. “Além disso, oferece uma variedade de opções, como deliciosos croissants, pães caseiros e bolos. Uma particularidade que sempre aprecio é que eles deixam sempre disponível pupunha para degustação enquanto esperamos nosso pedido ficar pronto”, acrescenta.



**Instagram:** @amazon\_deli

**Endereço:** Avenida Brás de Aguiar, 400 - Bairro Nazaré

## 30 CHEIRIN BÃO



**O** Cheirin Bão oferece um menu diferenciado desde o ‘pingado’ até os artesanais. O cardápio vasto e delicioso, além das inovações sazonais criativas são destacadas pela jurada Aritanna Varney, que ressalta o ambiente confortável e elegante. “Com cafés especiais diversos e vários métodos de coagem, possuem inclusive menu degustação para apreciação dessa variedade”, pontua.

**Instagram:** @cheirinbaomarco

**Endereço:** Avenida Rômulo Maiorana, 700 - Bairro Marco





1º

GRAND CRU



**A** Grand Cru é uma requintada loja de vinhos nacionais e importados de qualidade da América Latina. Em Belém, o espaço oferece mais de 800 rótulos de grandes e pequenos produtores ao redor do mundo, com consultores especializados para ajudar os clientes a encontrarem o vinho ideal de acordo com a companhia e ocasião.



**Instagram:** @grandcru.belem

**Endereço:** Bairro Nazaré, avenida Brás de Aguiar, 50



**E**spumante, vinho branco, rosé e tinto. Basta chegar ao local e escolher qual vinho lhe agrada mais o paladar. O espaço está sob os cuidados do chef Fábio Sicília, que permite uma viagem às vinícolas mundo afora com uma refinada adega. De acordo com o jurado Marcelo Pinheiro, a adega é para quem sabe apreciar o calor do vinho. “Adega que convida à uma experiência especial, pelo ambiente, e para quem sabe impressionar, transformando seus rótulos em presentes”.



**Instagram:** @enotecadonvino

**Endereço:** Avenida Conselheiro Furtado, 1430 - Bairro Batista Campos



3º

## THE WINE EXPERIENCE



**The Wine Experience** é um espaço sofisticado que oferece excelência em gastronomia internacional e regional, provando que o paladar se apura com bons vinhos à mesa. Mais do que um restaurante, é uma referência no ramo vinícola. O estabelecimento possui uma carta de vinhos cuidadosamente selecionada, oferecendo aos clientes uma viagem pelo mundo dos vinhos.



**Instagram:** @thewinebelem

**Endereço:** Avenida Alcindo Cacela, 1848 - Bairro Nazaré

10

GRACE BENÍTEZ



**A** premiada chef Grace Benítez trabalha o sabor da culinária regional com uma apresentação elegante, carregada de sabor e identidade. Atualmente, Benítez comanda a cozinha do restaurante Casa de Elna, caracterizado pelos pratos que combinam simplicidade e requinte. Segundo a jurada Aritanna Varney, a chef Grace Benítez cria pratos únicos que são verdadeiras obras de arte para o paladar, valorizando insumos regionais e com temperos artesanais, que fazem toda a diferença. “Um talento e expertise sem igual, que nos encantam a cada receita”, ressalta.



Instagram: @gracebenitezoficial

2º

ANGELA SICILIA



**F**ormada nas escolas mundialmente reconhecidas I.C.I.F. (Italian Culinary Insitute For Foreigners) e Le Cordon Bleu, Angela Sicilia é criadora do conceito de cozinha ítalo-amazônica, que pode ser encontrada no menu do restaurante Famiglia Sicilia, além da tradicional cozinha italiana, comandado pela chef. A jurada Cássia Faria pondera: “Nasceu e cresceu em um restaurante. Não bastasse isso, desenvolveu e sofisticou, trouxe prêmios ao Pará e ao Brasil e agora influencia milhares de pessoas na web, 24h de cozinha. A melhor!”.



Instagram: @angelasicilia

## 3º

## WAGNER VIEIRA



**O** chef Wagner Vieira atua na cozinha há 10 anos, além de ser co-fundador do Toró Gastronomia Sustentável. Comprometido na investigação de ingredientes regionais de produção local, em práticas ecológicas e fazeres e saberes étnicos amazônicos para uma gastronomia mais consciente, Wagner Vieira é biólogo e tecnólogo em Gastronomia. “Muito cuidado e técnica em cada prato”, pondera a jurada Sidiana Macêdo.



Instagram: [@chef.wagner.vieira](https://www.instagram.com/chef.wagner.vieira)

Claro

Com Claro 5G+,  
Belém se conecta +  
com o que ama.

Eu  velocidade

**5G+** <sup>Claro</sup>  
O mais rápido  
do Brasil e da América Latina

OOKLA  SPEEDTEST

VÁ ATÉ UMA LOJA | CLARO.COM.BR

Consulte localidades com rede 5G, aparelhos compatíveis e mais informações em [www.claro.com.br/5Gmais](http://www.claro.com.br/5Gmais). **O 5G mais rápido do Brasil e da América Latina**, com base na análise da Ookla® dos dados do Speedtest Intelligence® para speed score no terceiro e quarto trimestres de 2023. Marcas registradas da Ookla® usadas sob licença e reimpressas com permissão. Consulte os planos, condições e cobertura do serviço em [www.claro.com.br](http://www.claro.com.br)



# SEBRAE COP 30

O sabor de  
empreender é irresistível.  
**É provar e aprovar.**



A COP 30 abre um leque de infinitas possibilidades para empreender no ramo de alimentos e bebidas. Já escolheu a sua? Uma coisa é certa: você vai provar, aprovar e pedir para repetir. Chame o Sebrae e descubra como saborear o doce gostinho do sucesso.



O Sebrae no Pará  
oferece apoio nos  
seguintes eixos de  
negócio:

- Hospitalidade
- **Alimentos e Bebidas**
- Mobilidade
- Economia Criativa

Acesse o site com  
o QR Code abaixo  
[sebraecop30.com](http://sebraecop30.com)



**SEBRAE**

@sebraepa  
/SebraePA  
0800 570 0800