

#PassaporteBelem2024

diariodopara jornaldiariodopara jornaldiariodopara

PASSAPORTE BELÉM

O MELHOR DA
GASTRO
NOMIA

Diário do Pará

— FASCÍCULO 4 —
SÁBADO E DOMINGO,
BELÉM-PA, 25 E 26/05/2024

FOTOS: DIVULGAÇÃO



COMIDA POPULAR • COMIDA REGIONAL • SALGADO
COMIDA SAUDÁVEL • SORVETE

Oferecimento:



Você merece o novo.

DORATTA



Realização:

Diário do Pará

Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO


Aritanna Varney

A DJ 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 - @fernandocastronetoadv


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, é 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


Luiza Duarte

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

Expediente

Presidente em exercício do Grupo RBA: Camilo Centeno • **Diretor Comercial do Grupo RBA:** Nilton Lobato • **Diretor de Redação:** Clayton Matos • **Coordenadora de Marketing:** Marcelle Maruska • **Designer da ADC:** Takahiro • **Gerente Industrial:** Dirceu Reis • **Edição:** Carlos Eduardo Vilaça • **Produção:** Ana Laura Costa • **Diagramação:** Jonas Mendes • **Tratamento de Fotos:** Fabrício Dias e Tasso Moraes

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 à altas temperaturas, garantindo mais tempo de uso.



Eficiente

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



agropalma

Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO

**Marcelo Pinheiro**

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

**Marcus Pereira**

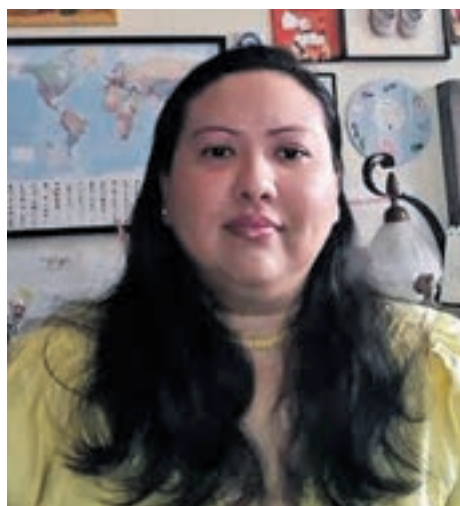
Publicitário e sócio-proprietário na Gamma Comunicação - @marcuspelela

**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



Box 45/46 Carla e Fátima

Às margens da Baía do Guajará, o Box Carla e Fátima fica no Mercado do Ver-o-Peso e propicia uma experiência gastronômica e cultural para quem visita o espaço. Moqueca, peixe cozido e peixe frito não podem faltar no cardápio, que também tem açaí para acompanhar com os saborosos peixes como dourada, pescada, filhote e pirarucu. O Box é o preferido da jurada Aritanna Varney. “Tudo sempre muito fresco, com pratos muito bem servidos e deliciosos! Recomendo pra todo mundo que ama um bom peixinho frito com uma jarra de açaí, representa demais nossa culinária, e lá é só sucesso!”, comenta.



Instagram: @box4546fatima
Endereço: Boulevard Castilhos França
- Bairro da Campina

FOTO: DIVULGAÇÃO



Dom Gastro Bar

Com ambiente climatizado, música ao vivo, drinks, cerveja gelada e uma variedade de petiscos e chapas, o Dom Gastro Bar mistura gastronomia de qualidade com a descontração dos bares. Chapa mista, de filé, de camarão ou de peixe fazem parte do menu, é só escolher!



Instagram: @dom_gastro_bar
Endereço: Travessa Três de Maio,
1736 - Bairro de São Brás

FOTO: DIVULGAÇÃO

Rosário Lanches

Há 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





Box da Lúcia 37 Ver-o-Peso

Sabor 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



Tomaz Culinária do Pará

Com cinco unidades distribuídas pela Região Metropolitana de Belém, o Tomaz Culinária do Pará reúne o melhor dos ingredientes paraenses em pratos variados. Em casa ou no trabalho, no almoço ou ao final da tarde, é possível experimentar delícias como pato desfiado com tucupi e jambu, acompanhado de arroz quentinho; maniçoba; tacacá; vatapá ou até mesmo o ‘vataçoba’, para quem não consegue escolher entre o vatapá e a maniçoba. Sopa de caranguejo e a panqueca do Tomaz – com massa frita com jambu e creme branco de camarão especial, também fazem parte da experiência sensorial gastronômica de quem visita os espaços.



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



FOTO: DIVULGAÇÃO



Bar e Restaurante da Alzira

Famosíssimo, 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

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Beto Salomão Restaurante

Um dos restaurantes mais tradicionais da capital paraense, leva a boa mesa com sabor e ingredientes regionais em almoços de buffet a quilo, eventos e até delivery. No espaço, é possível montar o prato a bel prazer. A fim de satisfazer todos os paladares, os clientes encontram pratos tradicionais e tipicamente paraenses. O filhote, no ponto, macio e bem temperado é a marca registrada da cozinha do Beto Salomão Restaurante.



Instagram: @betosalomaorestaurante
Endereço: Travessa Benjamin Constant, 1415 - Bairro Nazaré





FOTO: DIVULGAÇÃO



Bar e Restaurante do Gugu

Peixe frito crocante, como os pratos tradicionais da casa, que são postas de dourada frita, pirarucu frito e os tiragostos feitos de camarão empanado na tapioca, o restaurante é bem estimado por quem o visita. Com pratos e aperitivos de dar água na boca, o ambiente é regado à muita música de qualidade, num ambiente amistoso e convidativo.

**Instagram:** @butecodogugu**Endereço:** Rua dos Pariquis, 3184 - Bairro da Cremação

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Pomme D'OR Gastronomia

Com um menu diversificado, serviço atencioso e a qualidade dos alimentos, o Pomme DO'R Gastronomia é aquela opção para quem deseja desfrutar de uma refeição memorável no meio do dia.

**Instagram:** @pommedorgastronomia**Endereço:** Avenida Generalíssimo Deodoro, 1513 - Bairro Nazaré / Shopping Pátio Belém - Travessa Padre Eutíquio, 1078, 3º piso, Bairro Cidade Velha / Avenida Serzedelo Corrêa, 681 - Bairro Batista Campos / DRIVE THRU: Av. Generalíssimo Deodoro, 1570 - Bairro Nazaré



Casa de Elna

Pioneiros em rodízio paraense, a Casa de Elna une o regionalismo com a alta gastronomia em pratos que exprimem a cultura gastronômica paraense, com uma apresentação elegante e carregada no sabor! Filé Marajó e caranguejo regado no azeite são algumas das iguarias que proporcionam uma viagem sensorial rumo ao melhor da cozinha paraense. A jurada Aritanna Varney também destaca que o lugar exala clima familiar, transbordando amor e elegância nos pratos. “Além de serem pioneiros em rodízio paraense, possuem meu prato favorito: medalhões de filé cobertos com queijo do Marajó gratinado! Prato esse que leva o meu nome e eu super recomendo”, disse.



Instagram: @casadeelna
Endereço: Avenida Nossa Senhora de Nazaré,
649 - Bairro Nazaré



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Ver-o-Açaí

Com 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
Majors, 1677 - Bairro do Marco

Amazônia na Cuia

Autêntico, como a culinária paraense, o Restaurante Amazônia na Cuia 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.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Instagram: @amazonianacuia
Endereço: Rua Domingos Marreiros,
851 - Bairro Umarizal



Restô do Porto

Refinado e elegante, o espaço do Restô do Porto abriga a finesse dos melhores pratos da gastronomia paraense, como ressalta o jurado Marcelo Pinheiro: “O Restô do Porto tem o regionalismo completo. Dos pratos ao ambiente, que é a nossa cara, tem o nosso jeito. E com um estilo único, elegante, nato do paraense”.



Instagram:

@restodoportooficial

Endereço: Rua Belém, Bairro do Reduto



Box 49 Eliana e Kelly

Com preços que cabem em todos os bolsos, o Box 39 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





FOTOS: DIVULGAÇÃO



Maria Belém Gastrobar

O Maria Belém Gastrobar é o lugar ideal para quem procura o conforto de um shopping center junto à culinária amazônica e seus sabores. No local, é possível experimentar o peixe pai d'égua, escondidinho de charque, camarões e outros sabores que só a culinária regional oferece.



Instagram:

@mariabelemoficial

Endereço: Travessa Padre Eutíquio, 1078 - Shopping Pátio Belém, Bairro da Campina

Santa Chicória

O Santa Chicória é uma casa que serve pratos sofisticados como camarão com queijo, costela, peixe à casaca, ossobuco e, de aperitivo, um croquete de tapioca. Charmoso, o local é ideal para um jantar a dois.



Instagram:

@santachicoria

Endereço: Avenida Senador Lemos, 565 - Bairro Umarizal



FOTO: DIVULGAÇÃO



Café Plenitude

Ambientes 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

Unha da Conselheiro

Impossível falar de salgados sem passar pela famosa Unha da Conselheiro, um dos salgados mais clássicos de Belém. A unha de caranguejo é o carro-chefe da casa. Com sabor impecável, a massa, textura e recheio das coxinhas do estabelecimento encontraram o equilíbrio perfeito.



Instagram:

@unhadaconselheiro

Endereço: Avenida Conselheiro
Furtado, 2588 - Bairro Cremação



FOTOS: DIVULGAÇÃO



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 cuia, são apenas alguns dos sabores que podem ser experimentados



Instagram: @portinhabelem

Endereço: Rua
Municipalidade, 1168 - Bairro
do Umarizal

FOTO: DIVULGAÇÃO



Espaço Náutico Marine Club

Fritos na hora, no restaurante do Espaço Náutico é possível encontrar uma variedade de salgados deliciosos. À beira do rio, é possível sentir a brisa e saborear as iguarias tomando uma cerveja gelada ou bebida de preferência. A jurada Cássia Faria também destaca o estacionamento seguro e a música ambiente do estabelecimento. “E destaco os salgados, como o de camarão com cream cheese e o de churrasco, que são os meus prediletos. Crocantes por fora e super cremosos por dentro”.



Instagram: @espaconautico
Endereço: Avenida Bernardo Sayão,
5232 - Bairro do Guamá

FOTO: DIVULGAÇÃO

Amorosa

Apesar da venda de doces ser o carro-chefe, os salgados também fazem parte do vasto cardápio oferecido pelo estabelecimento e se destacam pela qualidade e sabor. Kibes, risóles de camarão, unha de caranguejo e outros salgados fritos sequinhos e saborosos são encontrados nas duas unidades da doceria.



Instagram: @doceriaamorosa
Endereço: Unidade São Brás,
avenida Gentil Bittencourt, 2113 /
Unidade Reduto, rua Boaventura
da Silva, 341





FOTOS: DIVULGAÇÃO



Armazém Belém

Do almoço ao lanche, o Armazém Belém satisfaz qualquer tamanho da fome. No que diz respeito aos salgados, empadas de frango, camarão e bacalhau; unha de caranguejo; coxinha de camarão paraense; bolinho de bacalhau e tranças podem ser encontrados no espaço.



Instagram: @armazembelem

Endereço: Avenida Visconde de Souza Franco, 776 - Shopping Boulevard / Avenida Centenário, 1052 - Shopping Bosque Grão Pará

FOTO: DIVULGAÇÃO

Fornaria Santo Exedito

Bolinha 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





Pastel da Kelly

Com seis tipos de maionese temperada, os clientes podem escolher qual vai experimentar com o pastel de 30 centímetros vendido no local, a marca registrada do Pastel da Kelly. Na volta do trabalho, o cheiro que emana da esquina da travessa Enéas Pinheiro também é um convite para provar empadas e coxinhas.



Instagram: @lanchonetepastelkelly
Endereço: Avenida Duque de Caxias, Bairro do Marco



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Casa das Tortas

Apesar de ser uma doceria, a Casa das Tortas também se aventura e surpreende o paladar dos amantes dos salgados, com o sabor e qualidade de suas tortas salgadas de bacalhau, frango e camarão, além do empadão e quiche de quatro queijos com presunto.



Instagram: @casadastortass
Endereço: Rua Boaventura da Silva, 606 -
Bairro Umarizal



FOTO: DIVULGAÇÃO

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



FOTOS: DIVULGAÇÃO



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

FOTO: DIVULGAÇÃO



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

Govinda Restaurante

O Govinda é uma opção para quem deseja fazer uma refeição completa, com entrada (salada), prato principal, bebida e sobremesa com qualidade e sabor. Vale ressaltar que o cardápio varia de acordo com o dia, porém, sempre com opções para os clientes, que podem desfrutar de maniçoba vegana, feijoada, escondidinho de jaca entre outras variedades.



Instagram:
@govindarestaurante
Endereço: Rua dos
Mundurucus, 1800 - Bairro
Batista Campos

FOTO: DIVULGAÇÃO





Cairu

Uma 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



FOTO: DIVULGAÇÃO



Ice Bode

Há 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

FOTOS: DIVULGAÇÃO

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, KM1, 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.



Com a Claro,
você se conecta +
com o que ama.

Claro

Eu
viajar

BUSQUE:

SEBRAE COP 30

Está chegando a hora do mundo **sentir o gostinho** de viver no Pará.

O estado produz 92% do açaí produzido em todo o mundo. É o maior produtor de cacau do Brasil. O único que fabrica chocolate a partir do cupuaçu. Viu como não faltam opções nesse menu? Aproveite para empreender e lucrar com a COP 30.

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



SEBRAE

@sebraepa

/SebraePA

0800 570 0800