**Carlos Davi Sousa Silva**

Graduando do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade UNINTA de Itapipoca – CE. [davisousa11111@gmail.com](mailto:davisousa11111@gmail.com)

**Lívia Sousa Aguiar**

Graduanda do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade UNINTA de Itapipoca – CE. [liviasousa178@gmail.com](mailto:liviasousa178@gmail.com)

**Andressa da Silva Sousa**

Graduanda do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade UNINTA de Itapipoca – CE. [andressavamr123@gmail.com](mailto:andressavamr123@gmail.com)

**Francisca Iara Silva Santos**

Graduanda do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade UNINTA de Itapipoca – CE. [Iarasilvasantos82@gmail.com](mailto:Iarasilvasantos82@gmail.com)

**Gabrielle Barbosa Pinheiro**

Graduanda do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade UNINTA de Itapipoca – CE. [gabiibarbosaa24@gmail.com](mailto:gabiibarbosaa24@gmail.com)

**Douglas Rodrigo Cursino dos Santos**

Docente do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade UNINTA de Itapipoca – CE. [palestracursino@gmail.com](mailto:palestracursino@gmail.com)

**A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Resumo**

**Introdução:** A alimentação representa de maneira fidedigna a essência de determinado povo. Com isso, cada região, país ou continente, detém suas próprias identidades gastronômicas, obtidas ao longo de sua história. Por meio da divisão do Brasil em cinco regiões, vale ressaltar a região Nordeste, mediante suas características geográficas, proximidade com outros continentes e sua culinária regional peculiar. A cozinha Potiguar é reconhecida pelas famosas receitas à base de frutos do mar, frutas tropicais, além de produtos do sertão e da forte influência da culinária de origem indígena. Os pratos típicos desta região são: caranguejada, carne de sol, cocada, cuscuz, macaxeira, paçoca e tapioca. Das frutas mais conhecidas do Estado são: carambola, jaca, pinha e pitomba. **Objetivo:** Descrever sobre a importância da gastronomia no Estado do Rio Grande do Norte. **Método:** Foi realizada uma revisão bibliográfica através de monografias,dissertações, teses e artigos científicos na base de dados Scielo, PubMed, Medline e Lilacs, com a finalidade de identificar estudos publicados entre os anos de 2010 a 2022. Na pesquisa foi utilizado o termo “gastronomia do Rio Grande do Norte”. Inicialmente foi selecionado 15 artigos com base no tema, e ao final selecionamos apenas 03 para a construção do resumo.**Resultados:** O Rio Grande do Norte é um estado na extremidade nordeste do Brasil, onde tem uma culinária que se divide entre os produtos da terra e os frutos do mar. A culinária norte-rio-grandense é influenciada tanto pela colonização portuguesa e quanto pela cultura indígena. Pratos típicos muito apreciados pelos potiguares, podendo ser encontradas em todas as regiões do estado são caranguejadas, carne de sol, cocada, cuscuz, feijão verde, linguiça típica do sertão, macaxeira, paçoca, peixes fritos, queijo típico de manteiga, tapioca e ginga com tapioca. **Conclusão**: Buscamos refletir e discutir sobre a importância da culinária do estado do Rio Grande do Norte, onde dessa forma, a intenção de mostrar os principais pratos típicos deste estado de grande relevância para a cultura alimentar. Evidências no seu valor simbólico e social, acreditamos que implicam conceber a mesma como um conjunto de escolhas, cominações e alterações simbólicas de ingredientes, técnicas e produtos para a cultura de um povo.

**Descritores:** Culinária; Gastronomia; Nordeste; Rio Grande do Norte.

**Referências:**

ARAÚJO, Rodrigo Maciel; DE CASTRO, Helissa Canfield; MACIEL, Maria Eunice. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **UNISC**, Santa Cruz do Sul. 31, mar, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7389>. Acesso em: 26 mar, 2022.

DRAKE, S.l.; DRAKE, M.a.. COMPARISON OF SALTY TASTE AND TIME INTENSITY OF SEA AND LAND SALTS FROM AROUND THE WORLD. **Journal of Sensory Studies**, [s.l.], v. 26, n. 1, p.25-34, 24 nov. 2010. Wiley-Blackwell. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1745-459x.2010.00317.x>. Acesso em: 27 mar, 2022.

FREIRE, Libny Silva; LIMA, Maria Érica de Oliveira; SERAFIM, Flávia. Rio Grande do Norte – A gastronomia popular/regional no Tribuna do Norte.**Revista Internacional de Folkcomunicação.** Universidade Estadual de Ponta Grossa,PR, v. 10, p. 44-56, mai/ago, 2012. Disponível em: [Revista Internacional de Folkcomunicação (redib.org)](https://redib.org/Record/oai_revista4813-revista-internacional-de-folkcomunica%C3%A7%C3%A3o). Acesso em: 27 mar, 2022.