



*Empadão goiano:*  
**Um prato de memória,  
história e identidade**

COZINHA AFETIVA E TRADIÇÃO CULTURAL

**ALESSANDRO PEREIRA DA SILVA**

# **Empadão goiano: Um prato de memória, história e identidade**

Alessandro Pereira da Silva



Universidade Estadual de Goiás.

Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e  
Patrimônio.

Cidade de Goiás

2023

## SUMÁRIO

Empadão Goiano: uma cultura à muitas mãos	4
Histórias e memórias: o empadão identidade cultural	12
Empadão: Um prato diverso	22
O Empadão na Cidade de Goiás	37

# Empadão Goiano: uma cultura à muitas mãos

Oracão do Milho

Surgiu a partir da união das culturas indígenas e europeias, com o milho e a carne de porco.

Meu grão, perdido por acaso, nasce e cresce na terra descuidada. Ponho folhas e haste e se me ajudares Senhor, mesmo planta de acaso, solitária, dou espigas e devolvo em muitos grãos, o grão perdido inicial, salvo por milagre, que a terra fecundou.

Sou a planta primária da lavoura.

Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo. E de mim, não se faz o pão alvo, universal.

O Justo não me consagrou Pão da Vida, nem lugar me foi dado nos altares.

Sou apenas o alimento forte e substancial dos que trabalham a terra, onde não vingam o trigo nobre.

Sou de origem obscura e de ascendência pobre. Alimento de rústicos e animais do jugo.

Fui o angú pesado e constante do escravo na exaustão do eito.

Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante. Sou a farinha econômica do proletário.

Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a vida em terra estranha.

Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos  
paiois.

Sou o cocho abastecido donde rumina o gado

Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que  
amanhece.

Sou o carcarejo alegre das poedeiras à volta dos seus  
ninhas.

Sou a pobreza vegetal, agradecida a Vós, Senhor, que me  
fizeste necessária e humilde

Sou o milho.

*Poemas dos becos de Goiás e estórias mais*

*Cora Coralina*

*Global Editora – 14ª edição, 1987*

O empadão goiano é considerado por Péclat (2008) um produto com representatividade cultural na culinária goiana e símbolo da “goianidade”. Nessa perspectiva, o empadão representa o típico, tradicional e a autenticidade da culinária vilaboense. A partir dessas considerações, o escopo do presente trabalho se centra na busca por apresentar como o “empadão” se manifesta na posição de um bem cultural goiano.

Assim sendo, busca-se compreender as razões que levaram ao seu surgimento e modificações sensoriais ao passar do tempo. Diante disso, ao se discutir os impactos culturais da globalização, Amin (1999) afirma que a globalização surge com propostas atraentes em sua idealização, como o acesso a países em desenvolvimento, mercados tecnológicos e novas culturas.

Este cenário traz consigo a contemporaneidade na cozinha regional e a crescente utilização de produtos sazonais, métodos e técnicas modernas, utilizando as tecnologias como uma ferramenta de apoio, como deixa claro Barbosa (2015). Diante dessa percepção, a gastronomização estreita cada vez mais a relação entre o prazer de cozinhar e de comer e assim a

desvalorização dos sabores e saberes das tradições culinárias e das técnicas ancestrais.

A alimentação constitui uma parte significativa das culturas humanas. O ato de se alimentar está diretamente relacionado à interação entre indivíduos e sociedade, e, por isso, a alimentação representa a maneira como uma sociedade interage e dá significado ao espaço e às relações em que está inserida. Segundo Naves et al. (2002), a formação da culinária alimentar tradicional goiana veio por meio da fusão das técnicas culinárias dos indígenas que viviam na região, dos bandeirantes e tropeiros que chegaram em busca de ouro e dos escravos.

Para Ortêncio (1967), a identidade do povo goiano destaca-se por meio da cozinha tradicional, da memória e pelos processos de interação e representação social, buscando observar os saberes do senso comum. O estado de Goiás é representado por sua autenticidade em sua origem na cultura caipira, sendo marcado por seus alimentos típicos do cerrado, como as preparações de arroz com pequi, pamonha, galinhada, empadão e alfenim. Assim, pode-se afirmar que a cozinha é um espaço de interação e acolhimento entre familiares e amigos e até mesmo de reuniões políticas (MOLINA, 2001).

À vista disso, a gastronomia é a forma mais expressiva do ajuntamento de hábitos alimentares, mas também um importante precursor do convívio afetivo e das relações sociais. De acordo com Péclat (2008), a cozinha é um espaço reservado para um momento de interação social, onde o indivíduo sai do seu cotidiano e encontra conforto à mesa. Assim, o espaço da cozinha torna-se construtor dos vínculos familiares e encontros de amigos.

O empadão goiano, enquanto instituição cultural, é fruto de uma enorme mistura de processos de apropriação cultural. A própria composição do prato demonstra a existência de uma intensa troca cultural. Desde a farinha portuguesa, as azeitonas europeias e as formas e fornos indígenas, o empadão goiano é fruto da construção de uma cultura única, dotada de contexto e relações igualmente únicas (BARBOSA, 2015).

Do ponto de vista do empadão goiano, percebe-se a multiplicidade de formas de fazê-lo, bem como o aspecto mercantilista que envolve este prato. Nesse sentido, encontra-se uma relação dupla, ou seja, os aspectos culturais e identitários e os aspectos mercantilistas e propriamente capitalistas. Por causa

disso, a relação entre patrimônio, memória e globalização assume importância no debate antropológico.

Em primeiro lugar, destaca-se o desenvolvimento e reformulação das tradições e manifestações culturais pelos próprios agentes. Em segundo lugar, encontra-se a apropriação e mercantilização das culturas pela globalização. No limite destes dois aspectos, encontram-se expressões de resistência e recusa aos novos moldes do processo de desenvolvimento cultural.

Nesse sentido, é possível destacar que, embora seja possível verificar a multiplicidade de formas de preparo do empadão goiano, encontra-se de forma proporcionalmente inversa às manifestações de resistência e continuidade das práticas tradicionais de preparo. À vista disso, a perspectiva de que este prato se encontra inserido no conceito de bem cultural se estabelece a partir da interação e representação de um grupo social, fortalecendo a visão de que o empadão goiano é característico de uma cultura regional, de uma identidade regional.

Em consonância, a memória está diretamente ligada a este processo, permitindo a continuidade do campo simbólico no qual este aspecto está inserido, mesmo com as remodelações e o

desenvolvimento do *habitus* goiano e, conseqüentemente, vilaboense.

## Referências

AMIN, Samir. Mundialização, crise e transição. **Revista Novos Rumos**, v. 1, n. 30, 1999.

BARBOSA, Filipe. **Dos usos turísticos do patrimônio alimentar**: formação cultural e os mercadores de comida típica na Cidade de Goiás. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.

MOLINA, Suely Ferreira Lopes. **Sobre Comidas e o Ato de Comer em Goiás: Uma Reflexão acerca da Goianidade**. In: Goiás: identidade, paisagem e tradição/ NasrFayadChaul; Paulo Rodrigues Ribeiro (Orgs.). - Goiânia: Ed. da UCG, 2001.

NAVES, M. et. al. **Um, dois, feijão com arroz - a alimentação no Brasil de norte a sul**. São Paulo: Atheneu, 2002.

ORTÊNCIO, W. Bariani. **A cozinha goiana**. Rio Janeiro: Brasilart, 1967.



# Histórias e memórias: o empadão identidade cultural

O Empadão Goiano é um prato afetivo. As entrevistas deixam claro um processo de transmissão de cultura intimamente ligado às tradições familiares. O “modo de preparo”, as formas e o ingredientes ligam-se à um aspecto de reafirmação da memória e constituição da identidade cultural. As transformações tecnológicas e a globalização também se fazem presentes nesse processo, dando outros contornos ao prato. Entretanto, observa-se com as entrevistas que a resistência cultural é um aspecto largamente observável.

## **E.G.S, Cidade de Goiás**

### ***Quando você pensa em culinária, o que te vem à cabeça?***

Culinária lembra para mim família, alegria, gente reunida. Sempre é alegria... Quando eu penso no empadão goiano também é algo afetivo para mim. É aquela coisa de muito tempo... Tanta mistura que combinou... Para mim é isso, o empadão goiano lembra família, pois a gente começou com a receita da minha mãe. Ela ensinou a receita para gente e trabalhamos com ela. Mas a receita se modificou, né? Colocamos algo nosso nela, algo que não estava na receita original. O jeito de fazer ainda é o mesmo, não utilizamos a tecnologia, é tudo manual. Até o jeito de servir é nas cumbucas de barro, eu não sei dizer o porquê, mas o sabor do prato fica diferente... mais gostoso.

### ***Quais são os ingredientes que você costuma a utilizar no Empadão?***

Nos utilizamos uma série de ingredientes, como o Trigo, margarina, o recheio é a linguiça de porco, carne de porco, queijo, frango desfiado e uma azeitona no centro.

***Quais foram suas principais influências para trabalhar no ramo da culinária?***

A minha família, a maioria dela, trabalha com gastronomia, com a comida. Parece que é algo que está na genética, no sangue. Da minha família, muita gente trabalha com o empadão... A minha mãe, as minhas tias, primas. O que nós vendemos aqui é o que nós fabricamos ou algum parente.

***Do seu ponto de vista, como é a relação do turista com a culinária da Cidade?***

Quando ele vem para cá, ele procura coisas da nossa terra. É o empadão, as comidas de nossa terra. Mas o empadão é o que se destaca, ele representa a Cidade de Goiás.

***O que motivou você a escolher seu modo de fazer o empadão?***

Então, eu penso que é por causa das coisas de família, né? Aprende as vezes com a mãe, a avó, e ai vem diferentes jeitos de fazer. O meu é bom porque eu faço com amor. Quando eu estou cozinhando é como se fosse uma terapia. Eu não tenho curso, mas é algo que vem de mim, vem da minha família. Tudo o que a gente faz hoje é receita da minha mãe.

***Do seu ponto de vista, qual a importância do empadão goiano para a cultura goiana?***

É muito importante. Para as pessoas virem conhecer a cidade, a culinária, conhecer o que a gente tem para oferecer. Não é muita coisa, mas é bem interessante. A nossa arquitetura, a nossa cozinha, a nossa história.

## **J., Mercado Municipal – Cidade de Goiás**

***Quando você pensa em culinária, o que te vem à cabeça?***

Eu penso em família, em tradição de família.

***Há quanto tempo trabalha com culinária?***

Desde os tempos de criança, eu comecei com 14 anos. A minha mãe é pioneira no Bolo de Arroz. Até antes da pandemia ela estava trabalhando, mas teve que se afastar. Aqui nós trabalhamos mais com o Empadão, mas também fazemos Bolo de Arroz.

***Quais foram suas principais influências para trabalhar no ramo da culinária?***

Eu acho que foi a minha mãe. Ela tem cinquenta anos nesse ramo, todos nós aprendemos com ela. Tanto eu quanto meus irmãos e irmãs aprenderam com ela, trabalhando com ela. Aqui fazemos até a cumbuca.

### ***O que motivou você a escolher seu modo de fazer o empadão?***

O modo de preparar mudou. Antes de fazia tudo manualmente e se preparava em grandes cumbucas de barro. Hoje eu uso a tecnologia, tem a máquina que faz a massa e a sova. Eu preparo e a máquina trabalha, antigamente era no rolo. Antigamente eles não picavam a gueiroba (guariroba), eles cortavam em pedaços maiores. Hoje é tudo picadinho. Aqui utilizamos a gueiroba, a frango, a linguiça de porco, azeitona, ovo.

### ***Como aprendeu a fazer o empadão goiano?***

Eu aprendi com a minha mãe, mas fui mudando a receita. A mesma massa que faço para o Empadão é utilizada no pastel, por exemplo. Ela serve para as duas coisas. Nós temos o empadão também com a massa podre, os antigos só utilizavam massa podre.

***Algo foi determinante para continuar a preparação desse prato?***

A minha mãe começou no Mercado ela tinha vinte e poucos anos, ela tem 50 anos de mercado. Somos 7 irmãos homens e 4 mulheres, todos nasceram aqui em Goiás. A gente se adaptou e graças a Deus os frutos vieram. Se temos alguma coisa hoje é por causa disso aqui. Eu não sei se meu filho vai querer, mas tudo o que tenho e o que sou veio aqui.

***Na sua perspectiva, quais foram as principais mudanças no empadão goiano?***

O empadão mudou muito, principalmente por causa do uso de equipamentos. A receita não mudou, mas as máquinas trouxeram mais facilidade. Veja bem, se eu for usar a máquina, levo 20 minutos para fazer 50 empadas, se eu for fazer manualmente, demoro meio dia. Então, o uso desses equipamentos é importante.

***Na sua avaliação, o empadão goiano é um atrativo para os turistas?***

Sim, claro! O Empadão daqui é diferente do Empadão de Goiânia. Aqui tem mais variedade e a tradição é algo importante. Sempre que você vier aqui, o prato do dia será empadão e bolo de arroz. Mas aqui não é ruim também não, sabe? Tem rio para tomar banho, o pessoal é hospitaleiro, amigável. A pessoa que você faz amizade com ela, ela sempre volta.

***Na sua avaliação, é possível dizer que o empadão goiano seria um patrimônio cultural?***

# Empadão: Um prato diverso

O Empadão é um prato diverso. Essa diversidade está diretamente relacionada às memórias, relações sociais e dinâmicas culturais que são gerais e particulares. Nesse sentido, não há um único modo de preparo, nem mesmo um conjunto único de ingredientes. Diante disso, essa seção busca apresentar quatro diferentes formas de preparo de Empadão, sem cair no engano de que seriam estas às únicas receitas.

## Empadão Goiano – Receita I

### Ingredientes

#### Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g);
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 4 colheres (sopa) de margarina sem sal;
- 1 ovo;
- meia xícara (chá) de água morna (100 ml);
- 1 gema.

#### Recheio

- 3 colheres (sopa) de óleo;
- 500 g de peito de frango cortado em cubos;
- 200 g de linguiça fresca picada;
- 200 g de lombo suíno, em cubos;
- 1 cebola média picada;
- 1 Caldo de Galinha;
- 1 xícara (chá) de palmito picado;
- 1 lata de ervilhas, escorridas;
- 1 xícara (chá) de queijo minas fresco em cubinhos (100 g);
- meia xícara (chá) de azeitonas verdes, picadas;
- 1 ovo cozido picado;
- meia xícara (chá) de extrato de tomate;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo.

## Modo de preparo

1. Faça a massa: em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, o óleo, a margarina, o ovo, a água e o caldo de Galinha e misture até obter uma massa lisa e homogênea. Reserve.
2. Prepare o recheio: em uma panela média, aqueça o óleo em fogo alto e frite o frango por 10 minutos, ou até dourar. Junte a linguiça e o lombo, e frite por mais 5 minutos. Acrescente a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente.
3. Adicione o palmito, a ervilha, o queijo, a azeitona e o ovo cozido, e misture delicadamente. Junte o extrato de tomate e a farinha de trigo, mexendo até encorpar. Retire do fogo e espere esfriar.
4. Divida a massa em duas partes e abra-as com o auxílio de um rolo. Com uma delas, forre o fundo e as laterais de uma forma redonda média, de fundo removível (23 cm de diâmetro). Perfure a superfície com o auxílio de um garfo e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos ou até pré-assar, mas sem dourar.
5. Retire do forno, disponha o recheio, cubra com o restante da massa e pincele a gema.
6. Volte ao forno por mais 40 minutos, ou até que a superfície esteja dourada.
7. Retire do forno e sirva em seguida.

## Dica

1. Se preferir, faça mini empadões: forre 8 mini formas com parte da massa, distribua o recheio entre elas e cubra com o restante da massa.
2. Caso sobre uma certa quantidade de massa, abra-a com o rolo, corte em formatos de sua preferência e decore a superfície da torta, antes de levá-la ao forno.



## Empadão Goiano – Receita II

### Ingredientes

#### Massa

- 1/2 kg de farinha de trigo;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 2 unidades de ovo para pincelar;
- 1 colher (café) de açúcar;
- 1 pitada de sal;
- 100 ml de água (para dar o ponto).

#### Recheio

- 1 unidade de peito de frango;
- Água a gosto;
- 1 colher (chá) de açafrão da terra;
- 400 gr de pernil suíno em cubinhos;
- 1 unidade de limão espremido;
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 4 dentes de alho;
- 1 unidade de cebola;
- 150 gr de extrato de tomates;
- 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada;
- 100 gr de queijo minas frescal;

- 4 unidades de ovo cozido;
- 100 gr de guariroba em cubos ou rodela finas;
- 10 unidades de azeitona verde;
- Sal a gosto;
- Pimenta-do-reino preta a gosto.

## **Modo de preparo**

### Massa

1. Incorpore todos os ingredientes, misturando com um garfo e deixe pra sovar somente no final. Não trabalhe muito a massa para que ela não endureça.
2. Entre dois plásticos, abra a massa com um rolo na espessura de 0,5 cm, aproximadamente.
3. Com a massa, forre cumbuquinhas de barro ou refratários, para que ela fique bem aderente às suas paredes, sobrando um pouco além das bordas.
4. Recheie, corte as tampas, usando como molde uma das cumbucas emborcada sobre a massa aberta.
5. Feche o empadão e faça o acabamento, que é o mesmo utilizado para fechar empanadas.
6. Pincele as gemas de ovos e leve ao forno à 230°C por 20 a 30 minutos.
7. Sirva bem quente na própria cumbuquinha ou espere esfriar antes de cortar, no caso de utilizar um refratário grande.

### Recheio

1. Cozinhe o frango em água, sal e açafrão-da-terra até ficar bem macia.
2. Retire a carne dos ossos em pedaços grandes (nacos), descarte os ossos e a pele e reserve a carne.
3. Reserve também a água do cozimento.
4. Tempere a carne de porco com sal, limão e pimenta do reino.
5. Aqueça o óleo em uma panela, doure o alho, acrescente a carne de porco e refogue até ficar macia, pingando aos poucos, uma parte do caldo do cozimento do frango.
6. Quando não restar mais líquido, apure a carne de porco até criar uma crosta no fundo da panela.
7. Retire a carne e refogue, nessa mesma panela, a cebola e o extrato de tomate.
8. Retorne a carne de porco nessa panela contendo o refogado, coloque o frango, o restante do caldo de frango e deixe cozinhar por 5 minutos até obter um refogado com molho denso.
9. Acerte o sal e coloque a cebolinha.
10. Para montagem, recheie os empadões em camadas: 1 colher do refogado, fatias de queijo, ovo cozido em rodela, guariroba e azeitona inteira.
11. Coloque mais 1 colher bem cheia do refogado e feche os empadões, levando em seguida para assar.



## **Empadão Goiano – Receita III**

### **Ingredientes**

#### Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 3 ovos;
- ½ xícara (chá) de óleo;
- Sal a gosto;
- 1 colher (chá) de fermento em pó;
- 2 colheres (sopa) de manteiga.

#### Recheio

- 300 g de frango cozido e desfiado;
- 2 linguiças cozidas cortadas em pedaços;
- 150 g de queijo minas em cubos;
- 150 g de guariroba;
- 50 gramas de azeitonas;
- 1 dente de alho amassado;
- 1 cebola picada;
- Sal e pimenta a gosto;
- 250 ml de caldo de frango.

### **Modo de preparo**

## Massa

1. Junte todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
2. Deixe descansar por 30 minutos.
3. Abra 70% da massa e forre uma assadeira.

## Recheio

1. Frite o alho, depois a cebola em um fio de azeite.
2. Acrescente a linguiça e deixe fritar até ficar dourada.
3. Acrescente os outros ingredientes e deixe refogar.
4. Coloque o recheio na assadeira já forrada com a massa, cubra com o restante da massa.
5. Leve ao forno pré-aquecido, a 200°, por 30 minutos.



## Empadão Goiano – Receita IV

### Ingredientes

#### Massa

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de margarina;
- 2 colheres (chá) de fermento em pó;
- 1 colher (chá) de sal;
- 2 gemas;
- 1/2 xícara de água morna.
- Recheio
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- 250 gramas de lombo de porco cortado em cubos pequenos;
- 250 gramas de filé de frango cortado em cubos pequenos;
- 1 colher (chá) de tempero (a gosto).

#### Molho

- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 lata de tomate;
- 1 colher (chá) de tempero (a gosto);
- 1 palmito em conserva picado;
- 1/2 xícara de azeitona verde picada;

- 2 xícaras de queijo-de-minas meia-cura ralado;
- 2 colheres (sopa) de amido de milho;
- 1/2 xícara de água;
- 2 ovos cozidos picados;
- 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado.

## **Modo de preparo**

### Massa

- 1 - Em uma tigela, misture a farinha, a margarina, o fermento, o sal e as gemas;
- 2 - Junte aos poucos a água, misturando com a ponta dos dedos até que a massa fique homogênea;
- 3 - Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

### Recheio

- 1 - Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e frite o lombo e o frango por 10 minutos ou até dourar, mexendo sempre;
- 2 - Junte o tempero e cozinhe por 5 minutos ou até a carne ficar macia, mexendo de vez em quando;
- 3 - Reserve.

### Molho

- 1 - Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio junte o molho de tomate básico e o tempero. Cozinhe por 1 minuto;
- 2 - Misture o lombo e o frango reservados, o palmito, a azeitona e o queijo;
- 3 - Dissolva o amido de milho na água e junte ao refogado, mexendo sempre até engrossar;
- 4 - Misture os ovos e o cheiro-verde. Deixe esfriar;
- 5 - Preaqueça o forno em temperatura média (180°C);
- 6 - Divida a massa em 3 partes;
- 7 - Abra duas partes da massa, com o auxílio de um rolo de massa e forre o fundo e a lateral de uma fôrma redonda desmontável (25 cm de diâmetro), deixando uma pequena borda para fora;
- 8 - Despeje o recheio e abra o restante da massa com o auxílio do rolo;
- 9 - Cubra o empadão, dobrando as bordas para dentro;
- 10 - Pincele a gema e leve ao forno por 1 hora ou até dourar. Sirva em seguida.



# O Empadão na Cidade de Goiás

## **Empadão do Tempero e Arte**

Carnes selecionadas  
Preparadas com muito cuidado  
A guaranioba faz parte  
Tem muita gente que gosta.

E tem gente que não  
Se alimenta de carnes...  
Pra essa freguesia Oferecemos com carinho  
O Empadão Vegetariano!

Encantadoramente  
trabalhado  
A massa gostosa na forma de barro  
Um ingrediente de cada vez.

Mãos rápidas e rostos sorridentes  
De quem trabalha e gosta da lida.

O trigo amassado cuidadosamente

Trancinhas bem feitas!  
Molho da hora bem temperado  
Carinhosamente chama a freguesia  
Para deliciosa refeição do dia.

Empada ou empadão Tempero e Arte  
Na aparência a singeleza artesanal  
No gosto a explosão de sabores  
Uma história de amor que nasceu  
A mais de vinte anos atrás...

Para as crianças tem a empadinha.  
Empadão tradicional para qualquer idade.  
O fundamental é alimentar toda essa gente  
Que mora e que vem de perto ou longe  
Alegrar nossa cidade com suas ilustres  
Presenças!

*Madalena Gomes*

O Empadão é um prato muito procurado pelos Turistas na Cidade de Goiás. Nessa seção, buscamos apresentar restaurantes, bares e lanchonetes que trabalham com o comércio desse prato.

## Tempero e Arte – Unidade I

Endereço: R. Interna, 28 - 116, Goiás - GO, 76600-000

Telefone: (62) 3371-2540



## Bar da Patricinha

Endereço: Av. Contorno Leste, 2-214 - Goiás, GO, 76600-000

Telefone: (62) 3371-2891



## Bar do Cajá

Endereço: R. Maximiano Mendes, 1 - Goiás, GO, 76600-000

Telefone: (62) 99113-8270



## Jeso Bar Filho – Empadão

Endereço: R. Maximiano Mendes, 2-36 - 2-36 - Goiás, GO,  
76600-000

Telefone: (62) 98570-4326



## Pastelaria do Macalé

Endereço: Praça Vinicius Fleury - Goiás, GO, 76600-000



## Café Jasmim - Empório e Bistrô

Endereço: R. Luis do Couto, 1 - central, Goiás - GO, 76600-000

Telefone: (62) 99957-2897



**ALESSANDRO PEREIRA DA SILVA**

**Empadão goiano:  
Um prato de memória,  
história e identidade**