

EXPEDIÇÕES | INGREDIENTES | TRADIÇÕES REGIONAIS

Paçoca de Cuiabá: milho triturado, açúcar, canela e piché

Doce segue como símbolo da capital mato-grossense

Por Fartura 27 de abril de 2020



COMPARTILHE



Array

Cuiabá, capital mato-grossense, tem tradição em doces como o furrundum, feito com mamão verde ralado misturado com melado de cana, e o piché, semelhante a uma farinha feita de milho torrado e moído, amendoim, açúcar e canela.

A chef Ariani Malouf, à frente do Mahalo e uma das mais respeitadas no estado, com alcance nacional, conta que o piché, além de ser um símbolo local e atrair o interesse das crianças, também encanta turistas de várias partes do mundo.

O doce, popularmente conhecido como paçoca, é vendido em cones de papel e facilmente encontrado no Mercado de Horto e Frutas, sendo de acesso de interessados nos ingredientes.



Autenticar documento em <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> com o identificador 310087003800390033003A00500052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil




ORIGEM AO PRATO | TRADIÇÕES REGIONAIS
Dia da Gastronomia Mineira

INGREDIENTES | ORIGEM AO PRATO
Ação cultural, Minas em Paris

EXPEDIÇÕES
“Casais Perfeitos” da gastronomia brasileira

Foi Malouf quem apresentou ao Fartura o trabalho de Milton de Lara, 59, “pichezeiro” responsável pela produção do Piché Maria Joana, nome inspirado em sua mãe, de 84 anos, que lhe ensinou o ofício. Quando pequeno, seu Milton colhia milho na roça para fazer paçoca no pilão. Plantava cana, pescava peixe no rio e vendia no mercado de Cuiabá.

Tira sustento do piché há mais de 20 anos, cujo preparo faz no quintal de sua casa. Seu Milton torra o milho, mói, peneira a casca e mistura com amendoim grosseiramente triturado, açúcar e canela. Come-se como sobremesa e fica muito bom para polvilhar no açaí, na banana, na maçã, ele diz. “Sem açúcar a gente usa até para encapar o peixe.”

Do pilão, passou a moer o milho numa máquina de café de manivela. “Dava umas 60 maniveladas, estava até forte, mas não ia aguentar fazer esse trem [risos]”, lembra. Hoje, seu Milton tem uma máquina elétrica, construída por ele mesmo, que chama, com humor e orgulho, de “pilão moderno”.

Os passos para o preparo do piché são simples, embora trabalhosos. Torra-se o milho “de pipoca mesmo, com quase nada de óleo, para não grudar”. Quando chega no ponto de estourar, acrescenta água e o milho fica molinho por dentro. “Aí ele está cozido, só esperar endurecer de novo e vai pra máquina torrar”, explica.

O milho triturado é peneirado, incorporado aos outros ingredientes e está pronto para ser embalado. A técnica tradicional para comer o piché é jogar um pouco na mão e arremessar direto na boca. “Tem que ter a mira boa [risos].”



Autenticar documento em <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> com o identificador 310037003800390033003A00500052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas

Brasileira - ICP-Brasil



Mato Grosso, a gente continua comendo paçoca. E pode vir pra Cuiabá, quem come cabeça de pacu nunca mais vai sair daqui”, diz, aos risos.

Milton Lara Paçoqueiro Artesão e Ariani Malouf Chef do Mahalo | - Cuiabá, ...



Autenticar documento em <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> com o identificador 310037003800390033003A00500052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil



FARTURA

— GASTRONOMIA DO BRASIL —



ORIGEM AO PRATO | TRADIÇÕES REGIONAIS

Dia da Gastronomia Mineira



INGREDIENTES | ORIGEM AO PRATO

Ação cultural, Minas em Paris



EXPEDIÇÕES

“Casais Perfeitos” da gastronomia brasileira



EXPEDIÇÕES

Você conhece o Hortomercado Municipal de Itaipava?

FARTURA

— GASTRONOMIA DO BRASIL —

SOBRE NÓS

FESTIVAIS

EXPEDIÇÕES FARTURA

CONTATO

POLÍTICA DE PRIVACIDADE

TERMOS E CONDIÇÕES



Todos os direitos reservados - Fartura Brasil © 2025



Autenticar documento em <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> com o identificador 310037003800390033003A00500052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil

