



PESQUISA DE PREÇOS DOS PRODUTOS DO

DIA DO **PIAUI**

CJET CENTRO DE INTELIGÊNCIA
EM ECONOMIA E ESTRATÉGIA
TERRITORIAL

SECRETARIA
DO PLANEJAMENTO
SEPLAN

 **GOVERNO DO**
PIAUI
AQUI TEM TRABALHO.
AQUI TEM FUTURO.



Governo do Estado do Piauí

Rafael Tajra Fonteles

Secretaria do Planejamento do Estado do Piauí (SEPLAN)

Washington Luís de Sousa Bonfim

Centro de Inteligência em Economia e Estratégia Territorial (CIET)

Cíntia Bartz Machado

Diretoria de Economia Aplicada e Estatística (DEAE)

Diarlison Lucas Silva da Costa

Gerência de Economia Aplicada (GEEA)

Renata de Lacerda Antunes Borges Lopes

Gerência de Inteligência de Dados (GEID)

Matheus Girola Macedo Barbosa

Gerência de Estatística e Demográfica

Pablo Jullyan Rodrigues Vilanova

Equipe de Elaboração

Geysivan Campos Sampaio

Gyrlene Leite de Araújo

Larissa Dantas de Sousa

Marcos Matheus Pereira Barbosa

Pablo Jullyan Rodrigues Vilanova

Setor de Publicações

Luciana Maura Sales de Sousa

Teresa Cristina Moura Araújo Nunes

Normalização

Adriana Melo Lima

Diagramação e Projetos Visuais

Marcos Matheus Pereira Barbosa

Wesley da Silva Sousa

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Adriana Melo Lima CRB: 13/842Pesquisa de preços dos produtos do dia do Piauí [recurso eletrônico] / CIET/SEPLAN –
Teresina: CIET/SEPLAN, 2025.

17 p. (Relatório)

1. Culinária piauiense. 2. Formação de preço. 3. Bebidas regionais.

4. Comidas regionais. I. Título

CDU:392.81:338.5(812.2)

Contato

CENTRO DE INTELIGÊNCIA EM ECONOMIA E ESTRATÉGIA TERRITORIAL (CIET)

BIBLIOTECA PÁDUA RAMOS

Av. Miguel Rosa, 3190/Centro Sul - CEP 64001-490 - Teresina-PI

Telefone: 0xx86 3221-4809, 3215-4252 - Ramal: 21/22

Email: assessoria.Cepro@seplan.pi.gov.br –Sítio: <https://www.seplan.pi.gov.br/cepro/publicacoes/>

RESUMO

Este relatório apresenta uma análise de preços dos produtos típicos da culinária piauiense, realizada em Teresina em outubro de 2025. Utilizando metodologia de observação direta, a pesquisa acompanha a evolução dos custos de um conjunto de alimentos e bebidas regionais, comparando os dados com o mesmo período do ano anterior. A análise detalha a participação de cada item no custo total, identifica as maiores variações de preço e discute a importância cultural de produtos como a carne de sol, a cajuína, o mel e a polpa de bacuri. Os resultados evidenciam a valorização dos produtos regionais e o impacto das oscilações econômicas no consumo, consolidando o estudo como um instrumento técnico que une gastronomia, economia e identidade cultural, reafirmando a culinária local como patrimônio do Estado.

Palavras-chave: culinária piauiense; pesquisa de preços; produtos típicos; economia regional; identidade cultural.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	5
2 METODOLOGIA.....	6
3 LISTA DE PRODUTOS TÍPICOS PESQUISADOS EM TERESINA PARA O DIA DO PIAUÍ	7
4 ANÁLISE DE PREÇOS DOS PRODUTOS TÍPICOS DA CULINÁRIA PIAUIENSE	14
5 CONCLUSÃO	16
REFERÊNCIAS	18

1 INTRODUÇÃO

O presente relatório foi elaborado pela Secretaria do Planejamento do Estado do Piauí (SEPLAN), por meio do Centro de Inteligência em Economia e Estratégia Territorial (CIET), com o objetivo de apresentar uma análise dos preços e da composição de produtos típicos da culinária piauiense, realizada na cidade de Teresina durante os primeiros dias do mês de outubro de 2025, em referência ao Dia do Piauí. A iniciativa busca acompanhar a variação de preços de alimentos e bebidas regionais em Teresina, permitindo observar o custo médio desses produtos e sua participação no custo total apurado.

Além do caráter econômico, a pesquisa possui também um propósito cultural: valorizar os produtos tradicionais do Piauí, resgatar sua importância histórica e simbólica, e demonstrar como esses alimentos continuam presentes no cotidiano das famílias piauienses. Compreender o valor da gastronomia local exige, portanto, um breve olhar sobre sua formação histórica e seus elementos identitários.

A culinária piauiense é uma das expressões mais autênticas da identidade cultural do Estado. Síntese das influências indígenas, africanas e portuguesas, ela se consolidou como símbolo da tradição popular e da força da economia local, unindo sabor, memória e pertencimento. Afinal, como define Lévi-Strauss, “a cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura... a cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós próprios e nossos lugares no mundo” (Lévi- Strauss *apud* Silva, 2005, p. 42).

Ao longo de sua formação, a gastronomia piauiense passou por transformações e incorporou novos valores e práticas alimentares, sem perder suas raízes regionais. O resgate dessa memória gastronômica e sua valorização no âmbito familiar e social reforçam o sentimento de identidade e pertencimento cultural. A cozinha, enquanto espaço simbólico, é também um patrimônio coletivo, constituindo um importante elemento de identidade que ajuda na

compreensão da cultura local (Oliveira, 2014).

Um dos principais legados dos povos indígenas para o Piauí é a herança culinária, caracterizada por técnicas próprias de preparo e pelo uso de temperos regionais. Esse conhecimento tradicional contribuiu para a formação da identidade gastronômica piauiense, em que o modo de preparo e o contexto social da alimentação desempenham papel central na preservação das práticas culturais locais.

2 METODOLOGIA

A pesquisa de preços dos produtos típicos piauienses foi conduzida pelo Centro de Inteligência em Economia e Estratégia Territorial (CIET), durante os primeiros dias do mês de outubro de 2025, em referência às comemorações do Dia do Piauí.

O levantamento utilizou uma metodologia de observação direta de preços, semelhante à aplicada em pesquisas econômicas realizadas pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), especialmente na Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos. O método tem caráter descritivo e comparativo, com o objetivo de acompanhar a evolução de preços e a variação de custos dos principais alimentos da culinária piauiense. A coleta foi realizada nas cinco zonas administrativas de Teresina (Norte, Sul, Leste, Sudeste e Centro), em estabelecimentos de diferentes perfis comerciais, de modo a representar a diversidade dos pontos de venda locais:

- **Supermercados:** hipermercados, mercearias e armazéns;
- **Feiras:** feiras livres, mercados municipais e hortifrutis;
- **Açougues:** casas de carne e abatedouros de pequeno porte.

Em cada local, registrou-se a média dos preços observados para os produtos selecionados, considerando a unidade de medida padronizada (quilograma, litro ou unidade).

Os produtos pesquisados foram definidos a partir de sua relevância cultural e frequência de consumo na culinária piauiense, compondo um conjunto de alimentos típicos. No ano de 2025, três novos itens foram incorporados à pesquisa: cachaça lira, azeite de coco e polpa de bacuri, ambos de produção regional, ampliando o escopo do estudo.

A análise final considerou o valor médio de cada produto, em outubro 2025, a variação percentual entre os dois períodos (outubro de 2024 e 2025) e a participação relativa de cada item em relação ao total. Esse procedimento permite uma comparação direta e transparente dos preços, priorizando a observação contínua e padronizada dos produtos pesquisados e dos locais ao longo do tempo.

3 LISTA DE PRODUTOS TÍPICOS PESQUISADOS EM TERESINA PARA O DIA DO PIAUÍ

A seleção dos produtos busca representar a diversidade da gastronomia local, abrangendo desde ingredientes básicos e carnes tradicionais até bebidas e doces que fazem parte do cotidiano e da memória da população. A Tabela 1 detalha os itens e suas respectivas quantidades pesquisadas.

Tabela 1 – Lista de produtos pesquisados em Teresina para o Dia do Piauí

Produtos	Quantidade/Unidade de medida
Carne de sol	1 Kg
Cajuína	500 ml
Mel	500 g
Bode	1 Kg
Carneiro	1 Kg
Panelada	1 Kg
Sarapatel	Cabeça
Doce de caju	500 g
Galinha	1 Kg
Doce de buriti	1 Kg
Goma	1 Kg
Macaxeira	1 Kg
Feijão-verde	1 Kg
Mão de vaca	5 Kg
Mangueira	960 ml
Massa de milho	1 Kg
Lira ¹	960 ml
Polpa de bacuri ¹	1 kg
Azeite de coco ¹	1 L

Fonte: CIET/SEPLAN (2025).

Nota: ¹ Novos produtos incorporados a partir de 2025.

Os produtos selecionados refletem um aspecto da identidade do Piauí, e o acompanhamento de seus preços oferece um panorama sobre a economia e a cultura do Estado. A seguir, cada item é apresentado em detalhe.

Carne de sol: um dos produtos mais emblemáticos e consumidos na culinária piauiense e nordestina, a carne de sol destaca-se por sua grande versatilidade. É o ingrediente principal em diversos pratos tradicionais, como o Maria Isabel, o baião de dois e o escondidinho. Além disso, é frequentemente servida frita na manteiga da terra ou assada na brasa, acompanhada por itens como macaxeira e jerimum. A importância cultural da carne de sol é tamanha que o consumo se estende a diferentes refeições do dia, consolidando-se como um patrimônio da gastronomia local.

Cajuína: bebida não alcoólica, límpida e de cor amarelo-âmbar, a cajuína é um produto de grande importância cultural e social para o Piauí. É elaborada a partir do suco clarificado do caju, processo que envolve a prensagem da fruta, a decantação e a cocção em banho-maria para esterilização e caramelização dos açúcares naturais, sem adição de açúcar ou álcool. O resultado é uma bebida doce e refrescante. Tradicionalmente produzida de forma artesanal, mas também encontrada em escala industrial, a cajuína foi registrada como Patrimônio Cultural Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional IPHAN e é, por lei, considerada um símbolo cultural do Estado e um patrimônio piauiense. A notoriedade dessa bebida foi amplificada nacionalmente pela canção de Caetano Veloso, que a imortalizou como a "cajuína cristalina em Teresina".

Mel: o Piauí consolida-se como uma das principais potências apícolas do Brasil, ocupando a posição de segundo maior produtor nacional. O Estado contribui de forma significativa para a produção brasileira, que alcançou um recorde de mais de 67 mil toneladas em 2024, segundo dados da Pesquisa da Pecuária Municipal (PPM) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A qualidade do produto piauiense é um diferencial, sendo majoritariamente orgânico e com características de sabor e aroma derivadas da flora nativa de biomas como a Caatinga e o Cerrado. Por essa razão, grande parte da produção é destinada à exportação. Na culinária local, o mel é um ingrediente versátil, utilizado como adoçante natural, em molhos e na harmonização com queijos e frutas regionais.

Bode: a carne de bode é um dos pilares da culinária sertaneja piauiense, refletindo a importância socioeconômica da caprinocultura para o Estado. Seguindo a tradição do aproveitamento integral do animal, sua carne é a base para diversos pratos emblemáticos. Cortes como o pernil e a costela são frequentemente assados, enquanto outros preparos incluem o espinhaço guisado e, principalmente, o cozimento lento da carne com leite de coco e temperos regionais. As vísceras dão origem a iguarias de

sabor intenso, como o sarapatel (ensopado com miúdos e sangue) e a buchada (vísceras cozidas dentro do próprio estômago do animal). A relevância cultural do animal é celebrada em diversas festividades pelo Estado, a exemplo da tradicional "Festa do Bode", realizada anualmente no município de Batalha.

Carneiro: a carne de carneiro é igualmente valorizada na culinária piauiense, sendo apreciada por sua maciez e sabor característico. A preparação mais emblemática é o "Carneiro Guisado", um prato em que a carne é cozida lentamente em um molho à base de leite de coco e temperos regionais. O resultado é uma carne tenra e um molho aromático, tradicionalmente servido com acompanhamentos como arroz branco e farofa.

Panelada: prato tradicional e de sabor marcante na culinária piauiense, a panelada é elaborada a partir das vísceras de bovinos, como o estômago (bucha) e as tripas, por vezes incluindo também as patas (mocotó). O preparo envolve um rigoroso processo de limpeza dos ingredientes, que são cozidos lentamente por um longo período até atingirem uma textura macia. A receita é enriquecida com uma grande variedade de temperos regionais, como tomate, pimentão, cebola, pimenta de cheiro e cheiro-verde. Considerada uma refeição robusta, a panelada é um clássico da gastronomia popular, muito consumida em mercados públicos e restaurantes especializados.

Sarapatel: de origem portuguesa e amplamente popularizado no Nordeste, o sarapatel é um prato de sabor intenso que reflete a identidade gastronômica piauiense. A receita tradicional consiste em um ensopado preparado com as vísceras (miúdos) e o sangue coagulado de bode ou porco. Os ingredientes são cortados em pedaços pequenos e cozidos lentamente com uma variedade de temperos regionais, como tomate, pimentão, cheiro-verde e especiarias, que conferem ao prato seu sabor forte e característico.

Doce de caju: o caju, fruta de grande abundância no Piauí, é a matéria-prima para uma das sobremesas mais tradicionais do Estado. O doce é tipicamente preparado no formato de compota e o pseudofruto é cozido lentamente em uma calda de açúcar, resultando em um produto que preserva a textura e o sabor característico da fruta. Além da versão em calda, o doce de caju também é popular na sua forma cristalizada. Essa sobremesa representa a forte tradição piauiense na produção de conservas artesanais a partir de frutas nativas.

Galinha caipira: a galinha caipira (frango de capoeira) é uma iguaria típica fundamental na culinária piauiense, valorizada por sua carne de textura mais firme e sabor mais acentuado em comparação às aves de criação industrial. É a base para diversas receitas tradicionais que marcam a gastronomia local, tais como o "arroz com galinha caipira" e a "galinha ao molho pardo". Frequentemente, o caldo rico obtido do cozimento da ave é utilizado para preparar pirões, que servem como acompanhamento.

Doce de buriti: o buriti, fruto de uma palmeira nativa abundante no Piauí, é a matéria-prima de um dos doces mais emblemáticos e exóticos do Estado. A sobremesa é tradicionalmente preparada em massa ou creme, a partir do cozimento lento da polpa alaranjada e oleosa da fruta com açúcar, até atingir a consistência desejada. O resultado é um doce de sabor agridoce e marcante. A produção é predominantemente artesanal, com destaque para municípios como Dom Expedito Lopes, onde o doce é tradicionalmente embalado nas talas da própria palmeira.

Bolo de goma: conhecido também como "bolo de sal", o bolo de goma é uma quitanda tradicional do Piauí, com consumo difundido em estados vizinhos como o Maranhão e o Ceará. A base da receita é a goma (polvilho doce ou fécula de mandioca), que é misturada com ingredientes como leite, ovos, óleo, queijo e sal.

É um item fundamental nos cafés da manhã e lanches da região, sendo comum a adição de erva-doce para conferir um sabor e aroma distintos à receita.

Macaxeira: a macaxeira é um tubérculo de importância fundamental na alimentação piauiense. Consumida de diversas formas, sua preparação mais comum é cozida com sal ou frita, servindo como acompanhamento para carnes e outros pratos principais. Sua versatilidade permite que seja a base para receitas mais elaboradas, como o popular escondidinho de carne de sol e os tradicionais pirões que acompanham ensopados de galinha, peixe ou panelada. Além disso, a macaxeira é um ingrediente essencial nas "farinhadas", eventos comunitários para a produção artesanal de farinha, que ocorrem no interior do Estado.

Feijão-verde: o feijão-verde, colhido antes da maturação completa dos grãos, é um ingrediente essencial em pratos emblemáticos da culinária piauiense. A principal aplicação é no preparo do "baião de dois", prato em que o feijão é cozido e depois misturado ao arroz, juntamente com outros ingredientes fundamentais como carne de sol desfiada, queijo coalho em cubos, pimenta de cheiro e cheiro-verde. A utilização do grão fresco confere ao prato uma textura e sabor distintos em comparação com o feijão seco.

Mão de vaca: a mão de vaca, também conhecida como mocotó, é um prato robusto e tradicional na culinária piauiense e nordestina. Consiste na pata do boi, um corte que inclui osso, tutano e tecidos ricos em colágeno. O preparo deste prato exige um cozimento lento e prolongado, que resulta em um caldo espesso e gelatinoso e uma carne extremamente macia. Com sabor e aroma marcantes, a receita costuma ser enriquecida com legumes e temperos da região. É valorizada como uma refeição reforçada, sendo apreciada por seu valor nutritivo e sabor profundo.

Cachaça: a cachaça de alambique é uma bebida destilada de grande tradição no Piauí, produzida artesanalmente a partir do caldo de cana-de-açúcar. O processo de produção envolve fermentação natural e destilação em alambiques de cobre. O Piauí é reconhecido por seus diversos produtores, incluindo marcas como a Cachaça Mangureira e a Cachaça Lira, esta última incorporada à pesquisa de produtos em 2025. A bebida é tipicamente consumida pura, em doses, seja em temperatura ambiente ou gelada.

Cuscuz: um dos alicerces da alimentação cotidiana no Piauí, o cuscuz é um prato preparado a partir da massa de milho flocada (flocão), hidratada e cozida no vapor. Consolidado como um pilar da identidade alimentar piauiense, o prato é consumido principalmente no café da manhã e em outras refeições diárias. A grande versatilidade do cuscuz permite que seja servido de forma simples, apenas com manteiga, ou como base para refeições mais completas, acompanhado por ovos, queijo, leite e carne de sol. A presença constante do cuscuz, tanto no ambiente doméstico quanto em estabelecimentos comerciais como cafés regionais e feiras, reafirma sua importância cultural e nutricional no Piauí.

Azeite de coco: o azeite extraído do coco babaçu, palmeira nativa da região, é um ingrediente de profundo valor cultural e tradicional na culinária piauiense. A produção deste produto é predominantemente artesanal, realizada por comunidades extrativistas, em especial pelas "quebradeiras de coco", que detêm o saber tradicional do processo. O método envolve a quebra do fruto, a torra e o cozimento das amêndoas para a extração do óleo. Com aroma e sabor característicos, o azeite de coco é utilizado para refogar, fritar e finalizar uma variedade de pratos, como o baião de dois, guisados e farofas, conferindo um toque regional distintivo às receitas. O produto é amplamente comercializado em feiras e mercados populares, sendo valorizado por sua qualidade e tradição.

Polpa de bacuri: o bacuri é um fruto da região, cuja polpa cremosa, de cor esbranquiçada, sabor agri-doce e aroma perfumado, é altamente valorizada. Considerada uma iguaria da fruticultura piauiense, a polpa é a matéria-prima para a elaboração de sucos, cremes, sorvetes e sobremesas artesanais. Devido ao seu sabor único e à demanda elevada, o produto possui alto valor agregado, o que se reflete em seu custo significativo nesta pesquisa. A comercialização do bacuri é comum em feiras e mercados durante o período de safra, representando um importante elemento da identidade gastronômica e da biodiversidade do Piauí.

4 ANÁLISE DE PREÇOS DOS PRODUTOS TÍPICOS DA CULINÁRIA PIAUIENSE

A Tabela 2 detalha os custos que compõem os produtos típicos em Teresina, apresentando o valor final de cada item, sua respectiva participação no custo total e a variação de preços registrada no mês de outubro dos anos de 2024 e 2025. Os dados permitem observar a evolução dos custos e as mudanças na estrutura de gastos para a aquisição dos principais alimentos da culinária piauiense.

Tabela 2 - Comparativo de preços e participação no custo total dos produtos típicos em Teresina (2024/2025)

Produtos	Quantidade/ Unidade de medida	2024		2025		Variação 2024/2025
		Valor Final (R\$)	Participação no Custo Total (%)	Valor Final (R\$)	Participação no Custo Total (%)	
Carne de sol	1 Kg	39,49	11,70	44,49	8,59	12,66%
Cajuína	500 ml	6,41	1,90	8,27	1,60	29,07%
Mel	500 g	27,27	8,08	26,15	5,05	-4,11%
Bode	1 Kg	33,90	10,04	34,98	6,75	3,18%
Carneiro	1 Kg	33,17	9,82	34,88	6,73	5,17%
Panelada	1 Kg	15,83	4,69	15,58	3,01	-1,58%
Sarapatel	Cabeça	18,07	5,35	21,57	4,16	19,37%
Doce de caju	500 g	18,86	5,59	17,83	3,44	-5,44%
Galinha	1 Kg	13,67	4,05	15,32	2,96	12,07%
Doce de buriti	1 Kg	15,78	4,67	15,81	3,05	0,22%
Goma	1 Kg	8,50	2,52	7,74	1,49	-8,91%
Macaxeira	1 Kg	3,72	1,10	5,75	1,11	54,45%
Feijão-verde	1 Kg	13,55	4,01	18,08	3,49	33,45%
Mão de vaca	5 Kg	69,17	20,49	92,38	17,83	33,57%
Cachaça Mangueira	960 ml	16,32	4,83	21,35	4,12	30,83%
Massa de milho	1 Kg	3,90	1,15	3,88	0,75	-0,36%
Cachaça Lira	960 ml	-	-	43,36	8,37	-
Azeite de coco	1 L	-	-	30,63	5,91	-
Polpa de bacuri	1 Kg	-	-	60,00	11,58	-

Fonte: CIET/SEPLAN (2025).

A análise da composição de custos em 2025 revela uma concentração em poucos itens de alto valor. Os três produtos de maior impacto no valor total foram a mão de vaca (17,83%), a polpa de bacuri (11,58%) e a carne de sol (8,59%), que, somados, correspondem a 38% do custo total. Destaca-se também a relevância dos produtos incorporados à pesquisa neste ano: a Cachaça Lira se posicionou com 8,37% de participação e o azeite de soco com 5,91%, consolidando a importância desses itens na gastronomia regional.

Na variação anual de preços, a pesquisa registrou movimentos expressivos. Comparativamente a outubro de 2024, as maiores altas foram observadas nos preços da macaxeira (+54,45%), da mão de vaca (+33,57%) e do feijão-verde

(+33,45%). Em contrapartida, alguns itens apresentaram redução de preço para o consumidor, com destaque para a goma (-8,91%), o doce de caju (-5,44%) e o mel (-4,11%). Em termos de valor absoluto por unidade, os produtos que exigiram maior desembolso do consumidor em 2025 foram a mão de vaca (R\$ 92,38), a carne de sol (R\$ 44,49) e a Cachaça Lira (R\$ 43,36).

A acentuada variação nos preços, somada à concentração de custos em produtos específicos, evidencia a relevância deste acompanhamento contínuo. A análise detalhada, portanto, não apenas reflete a evolução dos custos de produtos de elevado valor cultural, mas também se firma como um importante indicador da dinâmica de preços praticada na capital.

5 CONCLUSÃO

A pesquisa de preços dos produtos típicos da culinária piauiense evidencia a conexão entre economia e cultura. A análise demonstra que a variação de custos desses alimentos não é apenas um indicador econômico, mas também um reflexo da força e da valorização que esses produtos representam para a identidade local.

Os resultados trazem essa dinâmica de forma clara. A acentuada alta em itens básicos, como a macaxeira e o feijão-verde com variação de +54,45% e +33,45% respectivamente, entre 2024 e 2025, revela a volatilidade de produtos agrícolas essenciais. A pesquisa também aponta reduções de custo em produtos importantes como a goma (-8,91%) e o mel (-4,11%). Adicionalmente, a inclusão de novos produtos de alto valor agregado, como a polpa de bacuri, demonstrou um impacto imediato e significativo no custo total apurado (11,58%), refletindo uma tendência de valorização de iguarias regionais.

Essa variação de preços reforça a importância de monitorar sistematicamente o mercado regional, pois as oscilações impactam diretamente no acesso a itens de grande valor simbólico. Assim, o presente relatório

consolida-se como um instrumento técnico e cultural que não apenas registra dados, mas também une gastronomia, economia e tradição, fortalecendo o reconhecimento da culinária piauiense como patrimônio do Estado.

REFERÊNCIAS

DIEESE. **Metodologia da cesta básica de alimentos**. São Paulo: DIEESE, 2009.

Disponível em:

<https://www.dieese.org.br/metodologia/metodologiaCestaBasica.pdf>. Acesso em: 8 out. 2025.

IBGE. **Pesquisa da Pecuária Municipal – PPM**. Rio de Janeiro: IBGE, 2024.

Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9106-producao-da-pecuaria-municipal.html>. Acesso em: 8 out. 2025.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo 2005.

OLIVEIRA, Bruna Maria de. **Comida e cultura: um diálogo culinário através da cozinha piauiense**. 2014. Monografia (Graduação em Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul, Teresina, 2014.