

Mato Grosso do Sul, localizado na região Centro-Oeste do Brasil, possui uma culinária rica e diversificada, influenciada por diferentes culturas, como indígena, espanhola, portuguesa e africana. Os ingredientes típicos da região são principalmente encontrados na fauna e flora local, e são utilizados de diversas maneiras na culinária tradicional.

Alguns dos ingredientes típicos de Mato Grosso do Sul incluem peixes de água doce, como o pintado, pacu, dourado e o famoso jacaré, que é apreciado por muitos na região. Além disso, encontramos também frutas regionais, como a guavira e o pequi, além de mandioca, milho, carne bovina, suína e aves.

Os pratos mais conhecidos e populares em Mato Grosso do Sul são:

Sobá: É um prato de influência japonesa, introduzido pelos imigrantes da região de Okinawa. Consiste em uma sopa de macarrão de trigo sarraceno com carne bovina, verduras e temperos variados.

Pacu assado: O pacu é um peixe muito consumido na região. Ele é assado na brasa e servido com acompanhamentos como mandioca frita, banana-da-terra e salada.

Pintado na telha: O pintado é outro peixe bastante apreciado em Mato Grosso do Sul. Nesse prato, o peixe é grelhado em uma telha de barro e temperado com diversos ingredientes, resultando em um sabor único.

Porco no rolete: Prato típico do Pantanal sul-mato-grossense, consiste em um porco inteiro assado lentamente em um espeto rotativo sobre o fogo, resultando em uma carne macia e succulenta.

A influência das culturas indígena e espanhola é bastante presente na culinária de Mato Grosso do Sul. Os indígenas já utilizavam peixes de água doce, mandioca e frutas regionais em suas preparações. A presença espanhola é marcada pelo uso de ingredientes como milho e carne bovina, assim como pela técnica do assado na brasa.

Além disso, a culinária de Mato Grosso do Sul também sofreu influência da cultura portuguesa e africana. Os portugueses trouxeram o uso da mandioca e do milho, que se tornaram alimentos básicos na região. Já a influência africana se faz presente nas técnicas de preparo e no uso de temperos e condimentos, que adicionam sabor e personalidade aos pratos.

A culinária de Mato Grosso do Sul reflete, portanto, a diversidade cultural presente na região, combinando ingredientes locais com técnicas e sabores das diferentes influências históricas. Essa mistura resulta em uma gastronomia única e saborosa, representativa da cultura e identidade sul-mato-grossense.