

# Paraná em cada prato: aulas da Feira Sabores 2025 ressaltam riquezas regionais

22/08/2025

Agricultura e Abastecimento

Os temperos do Estado estão sendo realçados na Feira Sabores do Paraná 2025 através de receitas para todos os gostos. O Senac está ofertando durante toda a feira aulas-show com receitas que destacam os maiores sucessos das agroindústrias paranaenses. Todas as receitas incluem alguma das [Indicações Geográficas \(IG\) do Paraná](#).

Marlene Dunaiski, da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (Seab), explica que as aulas mostram as possibilidades dos produtos paranaenses. “A proposta é divulgar os produtos para que as pessoas conheçam tudo que a gente tem de maravilhoso nesse Estado. Os produtos que podem ser manipulados de uma maneira diferenciada pelos profissionais do Senac”, conta.

As receitas navegam pelo universo gastronômico desde as entradas e saladas até sobremesas e petiscos. O instrutor do Senac Paulo Bedin destacou a variedade das receitas. “A gente tem um equilíbrio em todos os dias. Tem uma sobremesa, uma entrada, um aperitivo e um prato mais carregado como um aligot, um cordeiro, um risoto”, diz.

- [Queijos, doces, vinhos: Feira Sabores do Paraná 2025 apresenta as delícias do Estado](#)

O instrutor também salientou o uso de IGs nas receitas. “Cada vez mais tentamos introduzir aos alunos o que são as indicações geográficas, como podem ser agregados no dia a dia, seja na vida pessoal ou na vida profissional, para poder valorizar e trazer cada vez mais esses produtos para as pessoas” diz.

Maria de Fátima Portela, agricultora de Teixeira Soares, nos Campos Gerais, assistiu à primeira aula-show do evento e gostou do que viu. “Eu parei para adquirir mais uma experiência para a gente usar os produtos que a gente planta”. Ela conta que a receita já está fazendo sucesso entre as amigas. “A mulherada lá do grupo que estou já está pedindo a receita e a gente já vai fazê-la”, afirma.

Todas as aulas são transmitidas no canal do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná) no [YouTube](#), e os vídeos também estarão disponíveis para assistir após a transmissão.

## **PROGRAMAÇÃO:**

### **Sexta-feira 22/08**

13h - 1ª aula

Sabores Coloniais do Paraná: Croquete de Aipim com Cracóvia e Queijo Colonial

16h - 2ª aula

Raízes e Sabores do Paraná: Aligot Regional com Ragu de Cordeiro

18h - 3ª aula

Do Pomar Paranaense à Confeitaria: Sobremesa de Ponkan e Mel

- [\*\*Susaf impulsiona agroindústrias que apresentam produtos na Feira Sabores do Paraná\*\*](#)

### **Sábado - 23/08**

13h - 1ª aula

Cozinha de Origem: Salada de Palmito Assado com Quiabo e um Toque de Mel

15h - 2ª aula

Sabores de Origem: Porco Moura, Goiaba de Carlópolis e a Nova Cozinha Paranaense

17h - 3ª aula

Entre a Roça e a Cidade: Ricota Artesanal e Goiaba de Carlópolis na Sobremesa

### **Domingo - 24/08**

13h - 1ª aula

Cremoso e Regional: Risoto de Pinhão com Toque Defumado do Porco Moura

15h - 2ª aula

Nhoque de Batata Salsa com Molho de Cogumelo Paris:  
Técnica e Sabor Regional

17h - 3ª aula

- Sabores Coloniais do Paraná: Cuca Artesanal com Uva de Marialva

- [Susaf-PR chega a 193 municípios com adesão de Santo Antônio da Platina](#)



Foto: Germano Busato/Adapar

**OPORTUNIDADE** - O movimento Curitiba Gastronômica, iniciativa que reúne esforços para fomentar a gastronomia local e estreitar o diálogo entre estabelecimentos, entidades e consumidores, aproveitou o espaço das Aulas-Show e dos estandes da Feira Sabores do Paraná para aproximar-se dos pratos típicos paranaenses e os produtos da agricultura familiar.

O representante do grupo e presidente da seccional paranaense da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), Luis Fernando Menuci, acompanhou a aula inaugural desta quinta-feira (20). Ele assistiu ao preparo de um prato à base de pinhão, degustou a receita e também visitou os estandes,

provando diversos produtos expostos.

"Identificamos vários produtos aqui da região. No movimento, temos vários setores e, em um deles, que é a sustentabilidade, buscamos justamente aproximar os produtores regionais e locais", explicou Menuci.

Ele acrescentou que o projeto vem sendo desenvolvido há mais de um ano para fortalecer essas parcerias e destacou que a Feira Sabores do Paraná representou uma oportunidade importante para esse objetivo.

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA** - A indicação geográfica é um ativo de Propriedade Industrial concedido pelo INPI que identifica a origem de produtos ou serviços com qualidades específicas decorrentes de sua origem geográfica. O reconhecimento ocorre após rigorosa análise que verifica o atendimento de requisitos como a existência de caderno de especificações técnicas e delimitação da área geográfica.

O Paraná alcançou uma marca histórica e se tornou [o Estado brasileiro com o maior número de indicações geográficas \(IGs\) do País](#). Com o recente reconhecimento da poncã de Cerro Azul pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), o Estado chegou a 21 produtos certificados, consolidando sua liderança nacional no número de produtos tradicionais reconhecidos.

O feito coloca o Paraná em posição de destaque no cenário nacional, dividindo a liderança com Minas Gerais, que possui 20 selos próprios e um compartilhado com São Paulo. Na sequência do ranking estão Rio Grande do Sul (15), Espírito Santo (11), Santa Catarina (10) e São Paulo (10).