

140 agroindústrias vão levar produtos à Feira Sabores do Paraná, em Curitiba

25/07/2025

Agricultura e Abastecimento

Os apreciadores de alimentos produzidos por agricultores familiares do Paraná têm um encontro marcado com essa tradição entre os dias 21 e 24 de agosto, quando o Centro de Eventos Positivo, no Parque Barigui, em Curitiba, receberá a Feira Sabores do Paraná. A entrada é gratuita, com expectativa de que 50 mil pessoas visitem o local para apreciar queijos, vinhos, bolachas, temperos, mel, artesanato e vários outros produtos da agricultura familiar.

A Feira é promovida pelo IDR-Paraná em parceria com a Secretaria Estadual da Agricultura e do Abastecimento, Adapar, Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Curitiba, Faep-Senar-PR, Sebrae/PR, Fetaep e CeasaPR.

“São produtos de primeira linha, produtos que agregam valor, em geral usam menos produtos químicos, são caseiros, trabalhados com muito carinho. Não se coloca neles apenas um tempero tradicional, mas se coloca muito carinho, muito amor, tem uma história de vida atrás daquele produto”, destacou Maria Lúcia da Silva, proprietária da Sabor da Vila, de Ourizona, no Norte do Estado.

Ela é uma das que estarão presentes no evento, que este ano terá 140 agroindústrias de todas as regiões do Estado, além de artesanatos, área gastronômica e chefs com aulas-show. A produtora trará geleias, doces em compota, pimentas e temperos. Traz junto a experiência de ter participado das Feira Sabores do Paraná entre 2007 e 2014, quando a feira foi suspensa, e retornou no ano passado.

- **[Dia da Agricultura Familiar: IDR-PR é o braço técnico das pequenas propriedades](#)**

“A participação nas feiras trouxe clientes, não só o cliente final como o de mercado, porque é uma vitrine, e trouxe rentabilidade porque é uma maneira de fazer marketing, e o pequeno não tem dinheiro para contratar marketing”, salientou. “Se a minha empresa está onde está hoje ela deve muito à Feira Sabores”.

Maria Lúcia começou a plantar pimenta em 2006 na propriedade que tinha em uma vila rural no município de Atalaia. O produto era entregue para outra empresa industrializar. Mas logo ela mesma passou a fazer as compotas, buscou ampliar o conhecimento por meio de cursos e começou a receber orientações dos técnicos do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná).

- [**Boletim Agropecuário analisa estágio da safra do café e variação dos preços**](#)
- [**Com novo selo Susaf, cooperativa de Alto Paraná pode vender tilápia para todo Estado**](#)

“Me ensinaram e colocaram em minha cabeça que eu tinha condições de ter uma marca minha, que podia começar a participar de eventos”, disse. No mesmo período foi criada a Associação Regional de Agroindústria, que ajudou a ampliar os pontos de vendas, atingindo redes de supermercado. “O Estado também ajudou e abriu muitas oportunidades com a Fábrica do Agricultor e a Feira Sabores do Paraná”, afirmou.

Com isso ela ampliou o cardápio de produtos. Nunca abandonou a pimenta, onde começou, mas partiu para molho de tomate e compotas de vegetais e frutas. Hoje planta as pimentas mais fortes, goiaba e mamão, além de temperos, e recebe de fornecedores banana, morango, abacaxi e outros produtos para industrializar e vender. Com isso atende também programas públicos como o Programa de Aquisição de Alimentos e o de Merenda Escolar.