

Vem aí: Feira Sabores do Paraná reunirá trajetórias inspiradoras e produtos premiados

14/08/2025

Agricultura e Abastecimento

A Feira Sabores do Paraná 2025, que vai acontecer entre 21 e 24 de agosto, no Centro de Eventos Positivo, no Parque Barigui, em Curitiba, vai reunir novamente mais do que sabores, mas também histórias de diversos produtores que carregam uma longa trajetória até poderem comercializar seus produtos na feira.

É o caso da Lilian Clara de Souza, proprietária do Rancho Zulian, que toca a agroindústria sozinha há cinco anos em Rio Branco do Ivaí, e que começou com a produção de queijos, inspirada pela sua avó, sem intenção de comercializar. Mas o sucesso de suas produções chamou a atenção das autoridades locais, que começou com a prefeitura, mas que logo uniu a Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (Seab) e o Instituto de Desenvolvimento Rural (IDR-Paraná) na luta para alavancar o negócio.

Logo, o sonho que parecia impossível se tornou realidade e, com a ajuda do Estado, o rancho Zulian se tornou referência na produção de queijos de qualidade e pratos de sabores inconfundíveis por todo o Estado. Lilian conta que na edição da Feira Sabores do ano passado, a agroindústria comercializou apenas seu prato Caipiraço, carro-chefe da agroindústria, já que não possuía ainda o selo do Susaf-PR, mas que mesmo assim, as vendas foram um sucesso e que a reposição acabou antes do esperado.

Neste ano, agora com o selo Susaf, concedido pelo Consórcio Cid-Centro, além dos pratos, o Rancho Zulian vai participar com a exposição dos queijos, que já têm grandes expectativas de vendas. O Susaf-PR (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) permite que municípios com um Sistema de Inspeção Municipal (SIM) de excelência certifiquem agroindústrias locais, conferindo-lhes o direito de comercializar seus produtos em todo o Estado.

- [**Produtoras de seda do Paraná são premiadas com viagem para a França**](#)

O Rancho Zulian vai levar à Feira Sabores do Paraná, produtos premiados como o

Queijo Morro da Pedra, que ganhou medalha de ouro no Concurso Prêmio Queijos Paraná e ouro no Prêmio Queijos Brasil; o Queijo Amanhecer do Vale, medalha de bronze no Prêmio Queijo Brasil; e o prato Caipiraço que recentemente ganhou o prêmio de Melhor Prato Salgado durante o 8º Inverno Gastronômico, em Roncador.

Para garantir a qualidade e sanidade dos produtos, o Rancho Zulian, com a ajuda da Agência de Defesa Agropecuária (Adapar), já garantiu o certificado de propriedade livre de brucelose e tuberculose, que é exposto logo na entrada do rancho, que também é uma opção para turismo rural.

Ao chegar tão longe com sua agroindústria, Lilian dá um recado para quem está começando. “Não dá para desistir. Por mais que seja difícil no começo, tem que continuar tentando” afirma.

- [Ceasa terá selo da ABNT de boas práticas no combate à violência contra as mulheres](#)

SUCESSÃO FAMILIAR – Já o caso da família do Ravar é diferente, o cultivo de café segue na família há mais de 100 anos, hoje com a propriedade localizada em Jacutinga, distrito de Ivaiporã, no Vale do Ivaí. Mas foi a iniciativa do Lucas Ravar, em 2018, que realizou o sonho de seu pai, Arcindo, de comercializar a produção, dando origem ao Café Ravar. A família planta, colhe, faz o beneficiamento, torra e moagem do café na agroindústria da família.

Filhos de Lisiane do Prado Ravar, uma das Mulheres do Café, Lucas, de 34 anos e seu irmão Douglas, de 32, administram o negócio da família, que também atraiu o interesse da esposa de Lucas, Bruna, de 27 anos. Os jovens quebraram paradigmas de tentar construir uma vida nas grandes cidades e alavancaram os cafés Ravar no pequeno distrito do Vale do Ivaí, mas que já são conhecidos em todo o Estado.

Os cafés da agroindústria também já foram premiados diversas vezes, conquistando o 2º lugar no Concurso Regional de Café do Jacutinga, em 2023; o 4º lugar no VI Concurso Café Qualidade Jacutinga – Ivaiporã, em 2022, e o 5º lugar na 16ª edição do Concurso Café Qualidade Paraná, em 2018, entre outros concursos.

A família Ravar também trabalha em parceria com as Mulheres do Café do Vale do Ivaí, onde, juntamente com um dos técnicos do IDR-Paraná, fazem as provas da bebida e, voluntariamente, adquirem os lotes com as maiores pontuações para fazer o processamento e a torra para venda, com uma embalagem especial e qualidade garantida.

- **Feira Sabores do Paraná 2025 terá como novidade uma seção de hortifruticultura**



Família Ravar vai levar para a feira um pouco da sua história. Foto: Arquivo Pessoal

OPORTUNIDADE - Lucas Ravar conta como a Feira Sabores é importante para a agroindústria da família. “É uma honra e uma grande oportunidade para a gente poder estar na Feira Sabores Paraná 2025, tendo um espaço para expor a nossa história, levar nosso produto para que as pessoas conheçam, entendam que aqui no Paraná, e principalmente no Vale do Ivaí, temos ótimos cafés”, diz ele. “E também levar junto com os produtos a nossa história, porque para nós o café é mais que um trabalho, é uma paixão” explica.

O cultivo de café da família Ravar sobreviveu a diversos problemas e gerações,

conta o cafeicultor. “Essa paixão nos moveu através dos anos e por isso que a minha família está há tanto tempo na atividade, na cultura. Tantos contratemplos, geadas, problemas climáticos, dificuldades às vezes até nos preços, mas a gente permanece por conta dessa paixão pelo café. E a nossa família toda, desde os meus bisavôs, tudo o que construímos foi através do café” diz.

DO APOIO TÉCNICO À CONSOLIDAÇÃO NO MERCADO - Grande parte das agroindústrias que vão participar da Feira Sabores Paraná 2025 contaram com a assistência do IDR-Paraná, que também comemora a conquista, como explica a coordenadora estadual de Agroindústria do Paraná, Karolline Silva. “A Feira Sabores é momento de comemoração. Várias das agroindústrias chegam aqui depois de uma caminhada com o IDR-Paraná e trazem junto uma história de anos de parceria. É muito gratificante estar ao lado desses produtores, ajudando, orientando, e depois ver tudo isso ganhando vida” conta.

A participação das agroindústrias no evento também abre portas para novas oportunidades. “E quando uma agroindústria consegue o Susaf, o técnico também celebra e vibra junto pelas oportunidades que se abrem para o empreendimento, novos pontos de venda, a agroindústria crescendo e a Feira Sabores Paraná consolida e materializa tudo isso” completa a coordenadora.

EVENTO - A Feira Sabores do Paraná é organizada pela Seab e IDR-Paraná e realizada em parceria com a Fetaep, Sebrae/PR, Ceasa Paraná, Adapar e SMSAN, contando com apoio da Sanepar, Sistema Faep, Fecomério e RICTV.