Edição de 2025 da Feira Sabores do Paraná valoriza produtos com Indicação Geográfica

23/08/2025

Agricultura e Abastecimento

A edição de 2025 da Feira Sabores do Paraná é palco para o fomento da agricultura familiar paranaense. Ao todo, 120 pequenas agroindústrias do Estado participam do evento que segue até este domingo (24), em Curitiba. Além da valorização do produtor rural, da culinária e dos itens coloniais e artesanais locais, o evento também proporciona o fortalecimento dos produtos do Paraná com Indicação Geográfica (IG). Dez estandes oferecem esse tipo de produto na Feira.

A certificação de IG, concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), tem o objetivo de valorizar as características de qualidade e reputação ligadas ao local de origem geográfica.

Os produtos com Indicação Geográfica apresentam qualidade única, resultado da combinação de recursos naturais específicos - como solo, vegetação e clima - com processos tradicionais de produção desenvolvidos ao longo dos anos pelas comunidades locais. Essa característica garante aos produtos uma identidade própria e gera efeitos positivos na economia regional.

O selo traz proteção das tradições locais e promove o desenvolvimento regional, uma vez que a produção e a expertise de uma comunidade específica são valorizadas. Um exemplo prático, conhecido mundialmente, é o queijo parmesão, que carrega o nome da região de Parma, na Itália.

Vitrine para associações e cooperativas de todo o Estado, a Feira Sabores do Paraná atraiu diversas indústrias e produtores rurais com Selo. Uma delas é a Associação Amigos do Mate, de São Mateus do Sul, na região Sul do Estado.

Com sete marcas associadas e presente em seis municípios, a Amigos do Mate é a primeira associação de erva-mate com IG, certificação conquistada em 2017, após três anos de um trabalho de contextualização histórica e cultural.

A vice-presidente da Associação, Angela Zampier, explica o caminho percorrido. “Os produtores da região nos ajudaram e foram reunindo informações,

mostrando que a erva-mate era consumida pelos guaranis e depois surgiram os faxinais, pequenos locais, onde os vizinhos degustavam a erva-mate, é uma coisa muito antiga, e foi com essas histórias que conseguimos a certificação, o que para nós é uma honra”, diz.

Premiados 49 vezes, os queijos finos produzidos pela Cooperativa Witmarsum, localizada na Colônia Witmarsum, no município de Palmeira, nos Campos Gerais, também contam com o selo de Indicação Geográfica. A cooperativa marca presença em premiações locais e nacionais, conquistando espaço desde 2022, após dar início ao projeto de queijos finos, em 2000, e posteriormente ao processo de regionalização do queijo produzido na colônia, finalizado em 2018.

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

Para a queijista e analista de Comunicação da Cooperativa Witmarsum, Rafaelle Mendes, o projeto de queijos finos e a conquista da IG colocaram a Colônia no mapa da gastronomia paranaense e contribuíram para o desenvolvimento da região

“Em 2007, a gente deu entrada no pedido de reconhecimento do selo de Indicação Geográfica e o nosso selo saiu em 2018. De lá para cá, o que a gente percebe é uma valorização da região. Para nós, enquanto cooperativa, é muito legal poder ter essa responsabilidade social de desenvolver o nosso entorno também”, analisa.

Outro item tradicional do Paraná, encontrado em vários estantes da feira, é a cracóvia, produzida principalmente na cidade de Prudentópolis, localizada na região Centro-Sul. Pensado e fabricado por famílias descendentes de ucranianos, o embutido utiliza o miolo do pernil do porco, parte mais saborosa do corte, em seu preparo. O processo de produção ainda utiliza a defumação e temperos tradicionais da Ucrânia, país do Leste Europeu.

O pedido de Indicação Geográfica foi feito em 2021, quando foi fundada a Associação dos Produtores de Embutidos de Prudentópolis (Apep). Em 2025, o produto conseguiu o Selo de IG, o que ajudou bastante os produtores de embutidos da região.

A cracóvia se tornou um produto não apenas de Prudentópolis, mas um patrimônio do Estado, por ter uma conexão forte com a região de Curitiba e uma ampla visibilidade de comércio”, afirma o presidente da Apep, Marcos Machulek. “O produto acaba tendo uma performance com valor agregado que melhora

aproximadamente de 30% a 40% do valor do produto”.

- **Susaf impulsiona agroindústrias que apresentam produtos na Feira Sabores do Paraná**

O Paraná é o Estado com [maior número de IGS únicos no País](#), com 21 produtos reconhecidos pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), responsável pela classificação. Divide a liderança com Minas Gerais, que possui 20 selos próprios e um compartilhado com São Paulo. O ranking segue da seguinte forma: Rio Grande do Sul com 15 selos, Espírito Santo, com 11, e Santa Catarina e São Paulo, ambos com 10 produtos com Selo.

Em 2025, sete produtos paranaenses conquistaram a certificação: a poncã de Cerro Azul, as broas de centeio e a carne de onça de Curitiba, a cracóvia de Prudentópolis, o café de Mandaguari, o urucum de Paranacity e o queijo colonial do Sudoeste do Paraná.

Já eram reconhecidos outros 14 produtos do Estado: a aguardente de cana e cachaça de Morretes, a goiaba de Carlópolis, as uvas de Marialva, o barreado do Litoral, a bala de banana de Antonina, o melado de Capanema, o queijo da Colônia Witmarsum, o café e o morango do Norte Pioneiro, o mel da região Oeste e de Ortigueira, a erva-mate de São Mateus do Sul, a camomila de Mandirituba e os vinhos de Bituruna.

A Agência Estadual de Notícias produziu uma [série de reportagens](#) sobre os produtos do Paraná com Indicação Geográfica.

- **Salários da agropecuária do Paraná crescem e superam em 58% a média nacional**

EVENTO - Com expectativa de receber cerca de 50 mil pessoas na edição deste ano, a Feira Sabores do Paraná tem como objetivo promover a agricultura familiar, valorizar a produção regional, estimular o processo de agroindustrialização e ampliar a conexão entre produtores e consumidores, oferecendo uma vitrine para comercialização direta, divulgação de produtos típicos e incentivo ao turismo rural e gastronômico do Paraná.

São mais de 120 empreendedores rurais selecionados para mostrar e vender produtos tradicionais como doces, temperos, queijos, vinhos e mel. Como novidade foi montada uma seção de hortaliças. Todos os produtos são regularizados sanitariamente e atendem à legislação de rotulagem. Artesanatos também estão à venda e refletem características regionais.

A Feira é promovida pelo Governo do Estado, por meio da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento e do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), e conta para sua realização com ajuda da Adapar, Ceasa Paraná, Fetaep, Sebrae Paraná e Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Curitiba. Também tem o apoio da Fecomércio, Invest Paraná, Senac Paraná e Prêmio Bom Gourmet. O evento acontece até este domingo (24) das 11h às 20h, com entrada gratuita.