

# Queijos, doces, vinhos: Feira Sabores do Paraná 2025 apresenta as delícias do Estado

21/08/2025

Agricultura e Abastecimento

O empreendedorismo dos agricultores familiares paranaenses, muitos dos quais não se contentam apenas com a produção de matéria-prima, mas investem na transformação dos produtos por meio de agroindústrias, foi louvado na abertura da Feira Sabores do Paraná 2025, que começou nesta quinta-feira (21) no Centro de Eventos Positivo, no Parque Barigui, em Curitiba, com entrada gratuita.

O evento 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.

"Esta feira reflete o momento espetacular que o Paraná passa. O Estado é o que mais cresce, se desenvolve, atrai investimentos, mais preserva e menos desmata", disse o secretário de Estado da Agricultura e do Abastecimento, Marcio Nunes. "Vivemos um ciclo sustentável".

- [\*\*Produção de abacate cresce 91% no Paraná, com Apucarana à frente, aponta boletim\*\*](#)

Segundo ele, a agropecuária estadual conseguiu dar um salto com a transformação de proteínas vegetais em proteínas animais e a agregação de valor em ambas. "Hoje é a celebração da consolidação da agroindústria paranaense", afirmou. "E com essa consolidação vem a evolução da gastronomia".

Segundo Nunes, o Estado deve reforçar a produção e venda de flores para que esse produto também amplie seu espaço nas próximas feiras. Nesta edição há apenas um estande.

Também presente no evento, o secretário da Fazenda, Norberto Ortigara, destacou a qualidade dos produtos processados e a importância para a agricultura familiar. "Temos uma agricultura grande, competente e temos uma

agricultura familiar que pouco a pouco galga espaços maiores", elogiou. "O consumidor quer coisas feitas por mãos calejadas, mas leves como as da agricultura familiar".



Foto: Secom

**120 EMPREENDEDORES** - São mais de 120 empreendedores rurais selecionados para expor e vender os produtos tradicionais como doces, temperos, queijos, vinhos e mel. Como novidade o público poderá encontrar uma seção de hortaliças. Todos os produtos regularizados sanitariamente e atendendo à legislação de rotulagem. Artesanatos também estão à venda e refletem características regionais.

Talita Maria Pereira e seu marido, Alisson, vieram de Ibaiti, no Norte Pioneiro, para participar do primeiro grande evento da Agrobueno, agroindústria da família. O casal produz risoto desidratado utilizando produtos orgânicos do sítio familiar de um alqueire e meio, onde envasam e rotulam os vidros.

“Somente este ano conseguimos a certificação, a licença da vigilância sanitária e o aval da prefeitura”, disse Talita. Com isso podem começar a comercializar em supermercados. Até agora as vendas restringiam-se à internet. A produção é de 100 unidades por dia.

Alisson produzia produtos como salsa, alho-poró, cogumelos e tomate de forma convencional, mas foi convencido pela mulher a adotar o orgânico. A opção, com ajuda do IDR-Paraná, acrescentou valor aos produtos. “O ganho é maior”, disse Talita. “O convencional tinha muita perda, mas o orgânico dá para vender também para mercado convencional”.

- **Adapar iniciará segunda fase da operação para combater o greening no Vale do Ribeira**

Representante dos agricultores na solenidade de abertura, Maria Lúcia da Silva, proprietária da Sabor da Vila, de Ourizona, destacou a importância das políticas públicas para o êxito das agroindústrias familiares. Ela participou de Feiras Sabores do Paraná entre 2007 e 2014, e retornou no ano passado. "Comecei do zero e foi aqui na Feira Sabores do Paraná que cresci", disse. Ela industrializa temperos e doces.

O Governo do Estado investiu R\$ 1,9 milhão para a montagem da infraestrutura, enquanto a Ceasa Paraná cobriu os gastos de R\$ 60 mil para o projeto estrutural. A divulgação contou com o auxílio da Sanepar, Sistema Faep e Grupo RIC.



Foto: Secom

**CULINÁRIA** – A Feira Sabores do Paraná também é lugar para aprender culinária. A partir da tarde desta sexta-feira (22) começam as aulas-show gastronômicas, com chefs ensinando receitas que levam ingredientes tradicionais disponíveis na feira ou cultivares desenvolvidas pelo IDR-Paraná.

As inscrições para as aulas – são 30 vagas para cada – podem ser feitas no próprio local. Os ensinamentos também serão transmitidos online pelos canais YouTube da Seab, IDR-Paraná e Adapar.

**ERVA-MATE E VINHO** – No mesmo ambiente da feira os visitantes também poderão encontrar o espaço da erva-mate, em que são apresentados produtos dessa que é uma das mais tradicionais culturas agrícolas do Estado. A Associação dos Viticultores do Paraná (Vinopar) também está presente com um estande. São apresentados 11 rótulos para venda.

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

**FEIRA** – A Feira Sabores do Paraná é promovida pelo governo do Estado, por

meio da Secretaria de Estado 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 tem entrada gratuita. Estará aberto até as 20 horas desta quinta-feira. Sexta-feira (22) e sábado (23) a abertura será às 11 horas e o fechamento às 22 horas. No domingo (24) abre às 11 horas e encerra às 20 horas.

**PRESENCAS** - Também estiveram no evento o presidente do IDR-Paraná, Natalino Avance de Souza; o presidente da Adapar, Otamir Cesar Martins; o secretário municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Curitiba, Leverci Silveira Filho; o superintendente do Sebrae/PR, Vitor Tioqueta, o presidente da Fetaep, Alexandre Leal dos Santos, o superintendente do Sistema Ocepar, Nelson Costa; o diretor regional do Senac Paraná, Sidnei Lopes de Oliveira; a presidente da Fundepar, Eliane Terruel Carmona; o diretor da Sanepar, Júlio Gonchovski; os diretores da Ceasa, João Buso, Antonio Leonardecz e Paulo Ricardo Nova; o diretor da Seti, Marcos Pelegrini; o diretor da Faep, Paulo Buso; e os ex-secretários de Agricultura, Antônio Poloni e Eugênio Stefanelo; e a diretora da Rede Condor, Andreia Zonta.