



Serra Verde Express/ Divulgação

PRATOS TÍPICOS

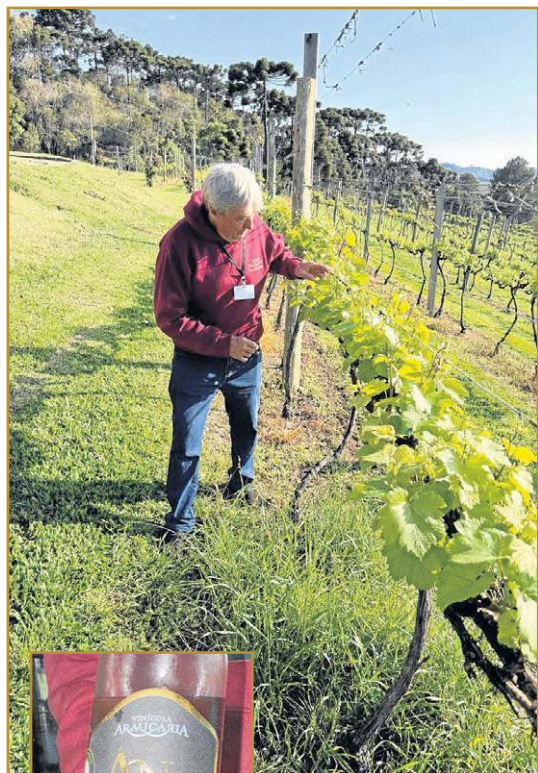
Divulgação/Fernando Ogura/ANPr



Barreado — O mais famoso prato típico paranaense é o barreado, originário do litoral do estado. O preparo foi herdado da região de Açores (Portugal), mas acabou adaptado à realidade local com o uso de ingredientes regionais. Consiste em carne bovina ensopada cozida por no mínimo 12 horas, em uma panela fechada, com goma de farinha de mandioca. Após o cozimento a carne desmanchando é servida com farinha de mandioca fina, arroz, pirão e banana. A cidade de Morretes, a apenas 40 minutos de Curitiba, é famosa pela iguaria, que também é servida em restaurantes de Antonina e Paranaguá.

- **Pierogui** — Receita dos imigrantes poloneses e ucranianos que se assentaram na Região Metropolitana de Curitiba no início do século 20. São pasteizinhos de farinha de trigo cozida tradicionalmente e recheados com batata, ricota e repolho. O molho costuma ser à base de bacon e cebola fritos, mas também à base de nata ou tomate. Servido nas feiras gastronômicas de rua e no centro histórico da capital.

- **Carne de onça** — Quando lhe oferecerem carne de onça não se assuste com o nome. Trata-se apenas da versão local do steak tartare e é muito difundido nos bares da capital paranaense. O prato, considerado Patrimônio Cultural de Curitiba, é feito com carne bovina moída, crua e temperada, servida com cebola, cebolinha, azeite e mostarda sobre uma fatia de pão de centeio.
- **Pão no bafo** — Trazido por imigrantes alemães no fim do século 19, que se estabeleceram na região de Campos Gerais, município de Palmeira, a iguaria é feita à base de carne suína, repolho azedo (chucrute) e pãezinhos cozidos no vapor. Tudo preparado e servido na mesma panela.
- **Bala de banana** — A cidade de Antonina se encheu de orgulho quando a típica bala de banana nanica, cuja origem vem dos pequenos produtores de Guarequeçaba, no litoral paranaense, ganhou o selo IG (Indicação Geográfica), que protege o nome da região onde o produto se tornou notório, concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi).



Adolar Adur é sócio da vinícola Araucária



O premiado Angustifolia

importante. Funciona anexo restaurante e hotel, cuja operação está a cargo do grupo hoteleiro Slaviero. “Por aqui já havia uvas americanas como a Bordô, usada em sucos, mas eu sonhava em produzir vinhos finos, daí fui buscar consultoria no Rio Grande do Sul”, relata Adolar, engenheiro-agrônomo. Os irmãos Adur, além do sócio Pedro Gallina, contrataram os enólogos gaúchos Marcos Vian e Anderson Schmitz, os mesmos que assinam os vinhos produzidos na área do PAD-DF pela Vinícola Brasília. A dupla se tornou sócia do projeto vitivinícola no Paraná.

Com sete variedade de uvas europeias — seis francesas e uma italiana —, a Araucária contempla quatro linhas de produtos com 15 rótulos. Entre eles, o tinto,

que leva o nome científico do pinheiro Angustifolia Cabernet Sauvignon, safra 2020, ganhou a medalha de melhor vinho do Paraná na Grande Prova Vinhos do Brasil 2025. Já o branco Angustifolia Chardonnay Reserva obteve medalha de ouro no mesmo certame. O tinto custa R\$ 125 e o branco, R\$ 219.

A Vinícola Araucária está aberta diariamente das 9h às 16h para visita à loja de vinhos. Aos sábados, domingos e feriados há visitas guiadas, a partir das 9h, para conhecer o vinhedo e o processo de elaboração da bebida, além da degustação de alguns produtos. Basta agendar as visitas pelo telefone (41) 99173-5742 ou pelo site www.vinicolaaraucaria.com.br.