Balas de banana e cachaça valorizam cidades históricas do Litoral

10/03/2020
Notícias

As balas de banana de Antonina e a cachaça de Morretes são marcas fortes das duas cidades históricas do Litoral do Paraná, que ajudam a valorizar a cultura da região. Elas têm em comum a fabricação caprichada e dedicada dos produtores.

De Morretes, Sadi Poletto fala com entusiasmo sobre a cachaça que leva o seu sobrenome durante uma visita guiada que não demora mais do que vinte minutos. Cada frase parece treinada, cada barril de carvalho emula uma história, e cada mínimo detalhe tem um porquê dentro da cachaçaria, onde antes a Faber Castell mantinha uma indústria de lápis.

"Morretes era um polo nacional de cachaça", "morretiano, veja só, é sinônimo de cachaça", "produzimos cachaça com grau de profissionalismo e cuidado pouco reconhecido no País", "temos que encarar a cachaça como um bom uísque, por que não?" e "poderíamos até mesmo ter uma Oktobertfest da cachaça por aqui" são alguns dos aforismas de Poletto.

E o que parece conto de vendedor de frases urgentes é, na verdade, uma declaração de amor de um catarinense pela cidade graciosa - e, vá lá, ao produto.

A cachaça tem registros de produção no Litoral paranaense desde 1733. No século 19, com a imigração italiana, mais de 50 produtores caseiros passaram a tirar da cana-de-açúcar a sua essência, rito que perdura até os dias de hoje, em menor quantidade, mas mais refinada. Não à toa, alguns dicionários brasileiros indicam o verbete morretiana como sinônimo do tradicional produto do Paraná.

MERCADO - Morretes lidera a produção de cachaça do Litoral e contribui com cerca de 30% de todo mercado estadual. A cidade de 15 mil habitantes conta com três produtores com todos os registros oficiais do Ministério da Agricultura e produz cerca de 10 mil litros por mês.

Poletto é um dos principais personagens da retomada dessa história e da conquista internacional das canas litorâneas, com os prêmios belgas que divide

com a marca Porto Morretes.

“Morretes é o berço da cachaça, foi um polo de valor inestimável. Tínhamos 62 produtores dentro da cidade e registros documentados do século 16. Eu anseio por esse novo momento. Quero montar uma cooperativa da cachaça, algo com notoriedade, e fazer uma Okfoberfest da cachaça no Litoral”, diz Poletto. “Começando com caldo de cana, e oferecendo graduações alcoólicas de 0% a 40% para as pessoas, conforme o processo de degustação, nos mesmos moldes da cerveja. Mas infelizmente perdemos todo esse protagonismo para Minas Gerais, que tomou conta do processo de produção e dos bares”.

REFINADA - A casa Poletto funciona com visitação sem a necessidade de reserva antecipada e também como hotel. Essa é uma tentativa de explicar de perto a cultura, o plantio e o processo profissional de produção.

“Estamos trabalhando para trazer o Centro de Morretes para essa região rural. E a procura tem aumentado nos últimos anos, apesar de ser um trabalho mais difícil, com um modelo mais complicado. A Europa nos ensinou que cada uva dá um vinho, e que tal falar que cada cana-de-açúcar expressa uma cachaça diferente, com personalidade própria? É o que fazemos aqui na cidade”, conta Poletto.

Durante o tour, ele também explica que a casa procurou assessoria técnica para se especializar e refinar o produto. As canas são filtradas e os fermentos utilizados exigem água dionizada (neutralizada), além do controle de temperatura e de graduação alcoólica conforme as prerrogativas do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

A bebida passa por testes para garantir presença ínfimas de metais pesados, além de não sofrer adição de açúcar, conforme as versões mais populares. Todo processo foi auditado pelo Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar).

Algumas das suas cachaças são envasadas em barris de 225 litros de carvalho, araribá e amburana por até dez anos, e a exigência é alta. No ano passado, um lote inteiro de um modelo que adormecia há dez anos foi direcionado ao ralo porque o gosto final não se provou satisfatório para venda. “Temos que encarar a cachaça como um uísque ou um bom vinho, que são bebidas de porte. A cachaça deve ser alçada a essa categoria, principalmente porque temos esse histórico com ela. É uma luta que vale a pena travar”, afirma Poletto.

Na loja da cachaçaria, ele também vende licores de produtos locais como

gengibre e banana, e a cachaça de cataia, que é uma planta típica do litoral paranaense. Aqueles que a sentem na língua chamam de uísque do caiçara. “Algumas pessoas ainda não descobriram essa planta, mas, sozinha, ela pagaria a dívida interna e externa de toda a América Latina”, brinca. A planta é utilizada, também, para cicatrizar ferimentos e para tratar problemas estomacais.

BALA DE BANANA - As balas de banana de Antonina, outro produto típico do Litoral, também pleiteiam o reconhecimento do processo iniciado em 1979 e aprimorado na década de 80. As duas principais empresas da cidade produzem cerca de 16 toneladas por mês.

A produção das Balas Bananina, as de embalagem laranjinha, ainda respeita uma tradição familiar, apesar de a empresa ter adotado um tom mais moderno com a adição de sabores e o mix das balas de banana com goiabada, amendoim, abacaxi, pimenta, côco e gengibre.

A empresa de Antonina abre para visitação e aos finais de semana a média é de 500 turistas por dia. Um pequeno corredor conta a história da família e alguns param por minutos demais na frente de uma porta que dá para a área de embalagem. As vendas são 50%-50% entre as pessoas que compram o produto na loja ou em revendedoras autorizadas.

“São 75 mil balas por mês. As famílias visitam a casa nos passeios de trem, de van, e depois retornam sozinhas com as suas famílias. O turismo no Litoral tem crescido muito nos últimos anos e especialmente nesta temporada, o que puxou esse movimento de aumentar a produção. É um produto típico que conta a história de Antonina, das nossas tradições, e também da minha família”, explica Maristela Mendes, a proprietária.

Segundo ela, a família abriu um pequeno negócio na margem da bacia de Antonina, no princípio como palmitaria. Em 1986 chegaram as balas de banana, mas a empresa já existia há seis anos. Nos anos 2000, depois do falecimento do pai de Maristela e fundador, ela começou a executar uma mudança de local que já estava planejada. A sala de visitação foi aberta há dez anos como parte dessa história de receber todos com um café quente.

“A fabricação de forma artesanal desperta interesse. Nossos turistas tiram fotos com as balinhas em Dubai (Emirados Árabes), Paris (França) e Brasil afora, e nos

marcam nas redes sociais", conta Maristela. "Nós também buscamos vender em mais cidades para ampliar essa cadeia, algo que será ampliado a partir da Indicação Geográfica. Valoriza a cidade e o produto. Tem essa tendência de turismo, de não mais visitar pontos direcionados, mas alternativas e exclusividades. Antonina, Morretes e até mesmo Guaraqueçaba podem se aproveitar desse cenário nos próximos anos", completa

Paraná busca o selo que agrega valor aos produtos

Cachaça, bala de banana, barreado e farinha de mandioca buscam para este ano a chancela de Indicação Geográfica do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), vinculado do Ministério da Economia, porque o selo agrega valor, amplia a visibilidade e abre mercado para os empresários expandirem seus negócios. A Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento, Emater e a Agência de Defesa Agropecuária (Adapar) dão apoio e assistência técnica para os produtores.

O Paraná conta com oito produtos com Indicação Geográfica reconhecida: o melado de Capanema; a erva-mate de São Mateus do Sul; o café do Norte Pioneiro; a goiaba de Carlópolis; o queijo colonial de Witmarsun; as uvas finas de Marialva; e o mel de Ortigueira e também da Região Oeste.

A Indicação Geográfica (IG) nada mais é do que a identificação que dá origem a um produto ou serviço. Após conquistado, somente os produtores e prestadores de serviços da região (em geral, organizados em entidades representativas) podem utilizar o selo.

ESPECIAL Antonina E Morretes:

Com mais sinergia, Antonina e Morretes buscam novo patamar turístico

Grande Reserva Mata Atlântica vai potencializar Antonina e Morretes

Circuito em torno do Pico Paraná é novo atrativo do Litoral

Cidades abrigam tesouros da história, cultura e natureza

Parceria resgata passeio da Maria Fumaça entre Antonina e Morretes

Fonte: ANPr - http://www.aen.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=105825