Famosos, autoridades e turistas estrangeiros provam barreado e bala de banana em feira europeia

29/01/2025
Notícias

O Governo do Estado, por meio do Viaje Paraná – órgão de promoção comercial do setor – e da Secretaria do Turismo (Setu-PR), participa da Feira Internacional de Turismo (Fitur), em Madri, na Espanha. Além de materiais de divulgação, o Estado também tem promovido experiências gastronômicas, focadas em conquistar o público europeu pela autenticidade e também pelo paladar.

Nesta sexta-feira (24), dezenas de turistas, agentes de viagens, personalidades e visitantes em geral tiveram a oportunidade de experimentar o barreado, prato típico dos municípios do Litoral, acompanhado de duas sobremesas: a bala de banana de Antonina e uma pipoca banhada com o melado de Capanema. Todos os itens (barreado, bala e melado) fazem parte dos produtos paranaenses com selo de Indicação Geográfica (IG).

Quem experimentou as iguarias disponíveis no estande aprovou os sabores típicos do Paraná. Algumas personalidades tiveram a oportunidade de experimentar as iguarias paranaenses. Uma presença ilustre, que experimentou e aprovou o Barreado, foi o sambista, intérprete e compositor Neguinho da Beija-Flor.

> “Ainda bem que eu nem almocei, porque estava maravilhoso esse barreado paranaense, aprovadíssimo”, comentou.

Antonio Grassi, ator brasileiro famoso por suas teledramaturgias, também provou.

> “É uma delícia e comprova que essa história da cultura e da gastronomia faz sentido, porque quando você conhece a culinária, você também conhece um novo lugar. Achei fantástico, um novo estímulo para conhecer o Paraná”, afirmou.

Marcelo Freixo, presidente da Embratur, que já havia visitado o estande estadual em outras feiras internacionais na América do Sul, foi atraído novamente pelo

preparo dos pratos.

> “Não posso sentir o cheiro do barreado que já venho correndo”, disse.

O ministro do Turismo, Celso Sabino, e o embaixador do Brasil na Espanha, Orlando Leite Ribeiro, também experimentaram as iguarias.

Irapuan Cortes, diretor-presidente do Viaje Paraná, afirma que o turismo e a gastronomia não podem andar separados.

> “O barreado hoje é um dos pratos típicos mais marcantes do Estado, justamente por isso optamos por trazer ele às feiras internacionais. Todo mundo que experimenta, gosta e elogia. Para o Estado, trazer essas ações envolvendo a nossa gastronomia tem sido fantástico e promissor, porque estamos levando a cultura do Paraná ao mundo inteiro”, explicou.

BARREADO

O barreado tem origem nos Açores e veio ao Paraná junto dos colonos portugueses há pelo menos 300 anos.

Consiste em carne bovina, cozida por horas até chegar ao ponto de desmanche, servida com farinha e banana.

As origens e tradições do prato superam até mesmo a distância geográfica e o passar dos séculos.

Diretamente de Covilhã, em Portugal, Claudia Carvalho disse que o Barreado a lembra outro prato típico.

> “Eu gostei muito porque são sabores familiares à minha cultura, principalmente os temperos. Me lembra um prato chamado ‘Tripas a moda do Porto’, consumido muito em meu país”, ressaltou.

Entre o público estrangeiro, outro fator que chamou atenção foi mistura de sabores proporcionada pelo barreado, além da doçura do melado e das balas de banana.

> “São itens familiares a mim, mas com uma potencia de sabores que nunca havia provado”, disse Henrique Alvarez Riesco, de Madri, na Espanha.

Johan Adrian, das Ilhas Canárias, arquipélago espanhol no Noroeste da África, relata sua primeira experiência degustando os sabores do Paraná.

> “Nunca havia comido uma carne com banana desta forma. É uma combinação que realmente encantou”, afirmou.

CONTATOS

Já conhecido em suas redes sociais pelo uso de itens e insumos paranaenses na culinária,
o chefe Rui Morschel é o responsável pelo preparo dos pratos na feira.

> “Todo mundo foi muito receptivo com os pratos, principalmente o público espanhol. Todos se surpreenderam com os sabores, o que é ótimo, porque aqui na feira temos pessoas da Europa, da África, Ásia e de diversas partes do mundo, entrando em contato com a nossa gastronomia. Os relatos que recebemos nunca são iguais, alguns falam do cominho, outros citaram a mistura da banana com a carne, mas o relato comum é sempre o mesmo: todos adoraram e se surpreenderam”, ressaltou Rui Morschel.

ESTANDE

É a primeira vez que o Paraná tem um estande na Fitur.

O Estado levou ao espaço outras empresas, destinos e órgãos que trabalham para promover o turismo paranaense.

> “Temos sempre que estar inseridos nas maiores feiras e eventos do setor, apresentando nossos potenciais a diferentes públicos”, disse o secretário estadual do Turismo, Márcio Nunes.

Também estão no estande o Instituto Municipal de Turismo de Curitiba, a Secretaria de Turismo de Foz do Iguaçu, a Companhia de Atendimento ao Turista da Polícia Militar, além de outros oito expositores: Família Madalosso, B2B Hotéis, Schultz Operadora, MMC Operadora, Santuário de Itaipulândia, Hotel Nacional Inn Curitiba, Personal Tour e Expedição Peabiru.

FITUR

A Feira Internacional de Turismo de Madri segue até domingo.

O evento acontece na Instituição de Feiras de Madrid (Ifema), com mais de 69.000 metros quadrados para exposição.

O evento é conhecido por seu amplo ambiente de aprendizado, propício para que os participantes conheçam novos fornecedores e clientes, fortalecendo relações comerciais e multiplicando as oportunidades de negócios.

Em novembro do ano passado, foi anunciado que o Brasil seria o país homenageado na 45ª edição da Feira Internacional de Turismo em 2025. O reconhecimento marca o bom momento vivido pelo setor turístico brasileiro e reforça sua posição no cenário global, que tem o Paraná como um dos expoentes

tanto em crescimento de oferta turística quanto de chegada de viajantes internacionais.