Com pratos típicos e iguarias, Estado inaugura Arena Show Gastronômica na Expo Turismo Paraná

27/03/2025
Notícias

A Expo Turismo Paraná, grande evento do setor, que acontece entre os dias 27 e 28 de março, em Curitiba, conta com com um espaço de preparo e degustação da gastronomia paranaense. Em anexo ao estande do Turismo do Paraná, a Arena Show Gastronômica apresenta pratos típicos paranaenses, preparados por chefes especializados. A iniciativa é uma parceria da Secretaria do Turismo (Setu-PR), apoiadora oficial do evento, com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel).

O secretário estadual do Turismo, Leonaldo Paranhos, reafirmou que a gastronomia e o turismo são cúmplices, na atração e promoção turística. "O turista gosta de ser bem tratado e ter experiências diferentes do habitual. Por isso, a gastronomia é tão relevante, porque apresenta os potenciais únicos, de várias regiões do nosso Paraná, e convida o turista a visitar aquele local que tem algo tão unico", disse o secretário.

A programação da Arena Show Gastronomica começou com degustação de cervejas da Associação das Microcervejarias paranaenses (Procerva) e de vinhos da Associação dos Vitinicultores do Paraná (Vinopar). Na sequência, o público e turistas puderam degustar pratos como Entrevero de Pinhão, Risoto, Barreado e mais.



Créditos Viaje Paraná

ENTREVERO - A iguaria remonta às origens da cultura do Sul do Brasil, o nome traduz o prato: é uma grande mistura de ingredientes, com carne bovina, pinhão, coração de galinha, tomates e outros itens.

Douglas Pulperiando, responsável pelo preparo, comentou sobre a oportunidade de apresentar o prato. "Essa é uma comida que reflete bem a cultura sulista, principalmente do Paraná. É com a culinária que atraímos turistas, porque não existe turismo sem gastronomia", disse.

RISOTO DE CAMARÃO - Os itens usados no preparo do risoto tinham um diferencial: os camarões eram 100% caiçaras, pescados nas águas do Litoral do Paraná. O preparo também serviu como divulgação do Circuito Gastronômico de Matinhos, conhecido como Festival dos Camarões. O risoto foi servido com uma cachaça de Jatobá, da Cachaçaria Trevisan.

"Esse camarão que usamos é diferenciado, originário diretamente dos pescadores caiçaras. A culinária faz parte do turismo e vice-versa. Uma honra

poder estar apresentando a minha cultura nesse evento, uma forma de atrair mais visitantes para Matinhos", vibrou.



Crédito Viaje Paraná

BARREADO - Quem apresentou o prato típico do Litoral paranaense foi o chef João Pedro Matsomoto. Para ele, é um privilégio mostrar o Barreado para turistas e pessoas de fora do Paraná.

"Eu sou morretense, então é um orgulho estar aqui apresentando algo que faz parte da minha vida. Morretes não existe sem o turismo e sem a gastronomia", enfatizou.

FEEDBACKS - Quem experimentou. Gislaine Ribeiro, de Cianorte, esteve na Arena Show Gastronomica e aprovou a iniciativa do Estado e da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.

"Maravilhoso, estão de parabéns. Estamos aqui para apreciar essa festa linda do Paraná, que tem muita gastronomia boa. Venham apreciar", disse.

Lucas Lopes, de Matinhos, disse entender bem de risoto e achou fantástico ver a

cultura pesqueira de seu município representada no evento.

"Maravilhoso esse risoto, eu adoro frutos do mar. Quem não veio, está perdendo uma grande oportunidade de conhecer a gastronomia do Litoral do Paraná", explicou.

OUTROS PRATOS

Também aconteceram preparos e degustações das Ostras de Cabaraquara (chef Hebert); Carne de Onça (chef Rafael Kula); e Pururuca com geleia de laranja (chefe Fernando Fernandes).

Na sexta-feira (28), acontecem preparos e degustações de: Porco no Rolete (chef Jair Pagnussat); Frango na Telha (Guilherme Dois Vizinhos); Pierogue (chef Renato); e Pachola (chef Rodrigo Rechi).

BEBIDAS TÍPICAS – Ainda no estande da Secretaria do Turismo, dentro do segmento do turismo gastronômico, o público pode conferir mais dos vinhos (apresentados pela Vinopar), cachaças (trazidas por empreendedores) e das cervejas (através da Procerva), todos produzidos no Paraná.

EXPO TURISMO – A Expo Turismo Paraná 2025 está na 29ª edição e reunirá profissionais do setor, agentes de viagens de todo o Brasil, empresários, gestores públicos e especialistas em turismo, oferecendo dois dias intensos de networking, negócios e capacitação. A expectativa é atrair um público superior a 5,3 mil pessoas ao longo dos dois dias de evento.

A feira se apresenta como uma oportunidade única para ampliar conhecimentos, fortalecer conexões e explorar as riquezas turísticas e gastronômicas do Estado.