Carne de onça de Curitiba é o 18º produto paranaense com Indicação Geográfica

20/05/2025
Notícias

O Paraná conquistou a sua 18ª Indicação Geográfica (IG) nesta terça-feira (20), com o reconhecimento da carne de onça de Curitiba, prato típico e patrimônio imaterial da cidade. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) chancelou a iguaria curitibana com o selo de IG por Indicação de Procedência, o que garante qualidade e originalidade do produto feito na Capital.

A carne de onça remonta à década de 1940 e, para muitos, a origem do nome seria uma referência ao hálito forte deixado pela iguaria (o popular bafo de onça). O prato tem como base a broa de centeio – item curitibano também reconhecido com selo de IG –, coberta com carne moída bovina fresca, servida crua com cebola branca e cebolinha verde picadas, além de outros temperos e possíveis variações na apresentação.

"O turismo só ganha com selos de Indicação Gerográficas, pois são produtos feitos aqui no Paraná que são resconhecidos no mundo todo. São produtos que chamam a atenção de quem não conhece e desperta ainda garantia de qualidade a quem já conhece. Com isso, o Paraná só ganha dentro do turismo, especialmente pela sua rica gastronomia", disse Leonaldo Paranhos, secretário estadual do Turismo.

Na etapa de elaboração de solicitação do reconhecimento de Indicação Geográfica, a Secretaria de Estado do Turismo (Setu-PR) participou do processo fundamentando e validando a delimitação do território da Carne de Onça de Onça de Curitiba, ao lado de outros órgãos e associações, como o Sebrae/PR.

Possuir o selo de Indicação Geográfica de Procedência certifica produtos ou serviços cujas características estão ligadas à sua origem territorial, valorizando a história, a cultura e a economia. É o que explica Irapuan Cortes, diretor-presidente do Viaje Paraná – órgão de promoção comercial do turismo no Estado.

“Falar sobre Indicação Geográfica é necessário, porque ela representa o senso de pertencimento regional e maior notoriedade para os municípios. Isso aconteceu com Antonina e suas balas de banana, por exemplo, agregando valor ao turismo

da cidade por meio de uma produção típica. As IGs também ajudam a criar e consolidar rotas turísticas ao redor do Paraná, criando novos fluxos no entorno desses produtos”, explicou.

Bar do Alemão
SCHWARZWALD
RESTAURANTE
DESDE 1979
Bar do Alemão

RECONHECIMENTO – Quem entrou com o pedido de reconhecimento do prato em novembro de 2023 foi a Associação dos Amigos da Onça (AAONÇA), que atua em diversas frentes de promoção e valorização da iguaria curitibana. Segundo a associação, mais de 200 bares e restaurantes curitibanos contam com o prato em seus cardápios atualmente.

“Nós esperamos um fortalecimento da carne de onça enquanto patrimônio cultural, porque o selo de IG é muito importante para valorizar o melhor que o Paraná tem em diversos aspectos. Esse título vai ficar para a nossa cidade para sempre. Paris tem as suas champagnes e Curitiba tem a sua carne de onça”, disse Sérgio Medeiros, presidente da AAONÇA.

Ele também explica que a iguaria gera um impacto positivo na economia local, porque impulsiona o turismo e promove a agricultura regional, criando uma demanda por ingredientes frescos e produtos locais, usados na preparação do prato.

Com o objetivo de destacar e valorizar o prato, a associação também promove

desde 2014 o Festival de Carne de Onça, que conta com a participação de diversos bares e restaurantes curitibanos. Segundo os organizadores, a estimativa é de que 190 estabelecimentos já tenham participado das oito edições do evento.

IMPACTO NO TURISMO – O Bar do Alemão, tradicional e turístico de Curitiba, no Centro Histórico da Capital, celebra em 2025 seus 46 anos. A carne de onça é servida no local de maneira tradicional desde que o estabelecimento abriu. É o que explica Jorge Tonatto, sócio do Bar do Alemão.

“O prato é o segundo petisco mais pedido do bar, ele é um dos carros-chefes do nosso cardápio. O IG é uma conquista não apenas para o Bar do Alemão, mas para Curitiba e todo o Paraná, que agora podem se orgulhar de mais um produto irrigado com a cultura local sendo reconhecido. Os turistas já nos buscam por conta do submarino e da carne de onça, então, agora com o selo, certamente vamos captar ainda mais visitantes”, disse.

IGs DO PARANÁ – Com a carne de onça de Curitiba, o Paraná atinge a marca de

18 itens registrados e se mantém como o segundo estado brasileiro que mais detém esses reconhecimentos do órgão federal, atrás apenas de Minas Gerais, que possuí 21 chancelados.

Já estavam na lista de IG a aguardente de cana e cachaça de Morretes; a goiaba de Carlópolis; as uvas de Marialva; o barreado do Litoral; a bala de banana de Antonina; o melado de Capanema; o queijo da Colônia Witmarsum; o café do Norte Pioneiro; o mel da região Oeste; o mel de Ortigueira; a erva-mate de São Mateus do Sul; o morango do Norte Pioneiro; a camomila de Mandirituba; os vinhos de Bituruna; a broa de centeio de Curitiba e Região; a Cracóvia de Prudentópolis; e mais recentemente o urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul.

Há ainda outros produtos na luta pelo registro, com pedidos depositados no INPI. São eles as tortas de Carambeí; o mel de Prudentópolis; os queijos do Sudoeste do Paraná; o café de Mandaguari; o café da serra de Apucarana; o pão no bafo de Palmeira; a poncã de Cerro Azul; os ovinos e caprinos dos municípios que compõem a Cantuquiriguaçu, nos vales dos rios Cantu, Piquiri e Iguaçu; o ginseng de Querência do Norte e as ostras da região do Cabaraquara, no Litoral.

A Agência Estadual de Notícias (AEN) tem uma série especial que conta um pouco mais a respeito dos produtos paranaenses com Indicação Geográfica. Saiba mais **AQUI.**

Barreado do Litoral

Urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul

Morango do Norte Pioneiro