Herança holandesa: tortas de Carambeí são a 23ª Indicação Geográfica do Paraná

21/01/2026
Notícias

A delícia culinária de Carambeí tem mais de um século de tradição, trazida pelos imigrantes holandeses e produzida na região desde 1911. Patrimônio cultural e gastronômico do município, as tortas já fazem parte da economia e da identidade cultural da cidade.

Líder nacional nesse ranking, o Paraná chegou nesta quarta-feira (21) à marca de 23 produtos com reconhecimento de Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP). O selo, recebido agora pelas tortas de Carambeí (Campos Gerais), é concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) como forma de atestar a procedência, autenticidade e a qualidade dos itens avaliados.

A delícia culinária de Carambeí tem mais de um século de tradição, trazida pelos imigrantes holandeses e produzida na região desde 1911. Patrimônio cultural e gastronômico do município, as tortas já fazem parte da economia e da identidade cultural da cidade. As receitas, transmitidas entre gerações, ganharam versões modernas, mas mantêm características artesanais, elaboradas com insumos regionais de alta qualidade.

O reconhecimento da Indicação Geográfica tem impacto direto na economia local porque agrega valor ao produto e fortalece a identidade regional. Isso porque o selo confirma a qualidade única da mercadoria, resultado da combinação de recursos naturais específicos – como solo, vegetação e clima – com processos tradicionais de produção desenvolvidos ao longo dos anos.

“As tortas de Carambeí agora integram um seleto grupo de produtos brasileiros. O reconhecimento abre portas para novos mercados, fortalece a competitividade dos pequenos negócios e impulsiona o desenvolvimento local e regional. Além disso, contribui para o fortalecimento do turismo gastronômico, valorizando a cultura, a identidade e a história de Carambeí”, destaca a consultora do Sebrae/PR, Nádia Joboji.

TRABALHO CONJUNTO – Esse aval do INPI à herança holandesa no Paraná é resultado da organização dos produtores da região, que se uniram na Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC), composta atualmente pelo Museu Parque Histórico de Carambeí, Frederica’s Koffiehuis, Tortas Wolf e Lavandário Het Dorp - Vilarejo Holandês. Ao lado do Sebrae/PR, eles levantaram o diagnóstico histórico, cultural e sensorial das tortas, avaliando inclusive receitas tradicionais que marcam a identidade local.

Presidente da APTC e proprietário de um café, Paulo Ricardo Los celebrou o resultado positivo da empreitada. “É motivo de muito orgulho. É algo que temos acompanhado desde o início. Agora, podemos mostrar para o Brasil toda essa afetividade, essas receitas familiares e tudo que foi construído ao longo desses anos ao redor da cooperativa. A IG vem como um reconhecimento de todo o trabalho investido para fazer com que as tortas de Carambeí fossem conhecidas nacionalmente”, afirmou.

Desde o ano passado, Carambeí já é oficialmente reconhecida como a Capital Estadual das Tortas, por meio da Lei Estadual nº 22.534/2025. Além disso, promove desde 2010 o Festival de Tortas, que começou como uma iniciativa local para promover a cultura, a gastronomia e a integração da comunidade, mas acabou se consolidando como uma vitrine para a cidade, atraindo milhares de turistas.

“Recebemos muitos turistas que vêm para experimentar as nossas receitas. A IG consolida oficialmente esta fama que a cidade já tem. Nós investimos na formação de novas torteiras, oferecemos cursos para a população como forma de incentivar o empreendedorismo local, para que mais pessoas possam aderir a esse ramo e fazer parte da história que Carambeí vem construindo”, comentou a prefeita Elisangela Pedroso. O turismo gastronômico traz à cidade mais de 200 mil visitantes por ano.

Para o diretor-administrativo da APTC e gestor da Frederica’s Koffiehuis, Christian Dykstra, a Indicação Geográfica é um elemento fundamental para o

fortalecimento da cidade. “É um convite para as pessoas desfrutarem o que é genuinamente nosso. Ajudam a preservar a identidade local, a cultura gastronômica e a história do município, por meio da tradição na produção de tortas. Impacta diretamente no fortalecimento do turismo gastronômico em Carambeí, com o potencial de atrair cada vez mais visitantes, impulsionando o desenvolvimento econômico, cultural e social da região”, apontou.

INDICAÇÕES – Com a entrada das tortas de Carambeí, o Paraná tem atualmente 23 produtos que levam o selo de Indicação Geográfica. Somente em 2025, oito pedidos feitos por setores paranaenses foram atendidos, se tornando um recorde de novos reconhecimentos em um mesmo ano. Foram eles as ostras do Cabaraquara; a ponkan de Cerro Azul; as broas de centeio de Curitiba; a cracóvia de Prudentópolis; a carne de onça de Curitiba; o café de Mandaguari; o urucum de Paranacity e o queijo colonial do Sudoeste do Paraná.

Também possuem o título o mel de Ortigueira; os queijos coloniais de Witmarsum; a cachaça e aguardente de Morretes; o melado de Capanema; os cafés especiais do Norte Pioneiro; o morango do Norte Pioneiro; os vinhos de Bituruna; a goiaba de Carlópolis; o mel do Oeste do Paraná; o barreado do Litoral do Paraná; a bala de banana de Antonina; a erva-mate de São Matheus; a camomila de Mandirituba; e as uvas finas de Marialva.

Além delas, há ainda o mel de melato da bracatinga do Planalto Sul do Brasil, Indicação Geográfica concedida a Santa Catarina, mas que envolve municípios do Paraná e do Rio Grande do Sul.

O Estado espera ainda pela análise para outros nove produtos: acerola de Pérola; mel de Prudentópolis; caprinos e ovinos da Cantuquiriguaçu; ginseng de Querência do Norte; pão no bafo de Palmeira; cervejas artesanais de Guarapuava; café da serra de Apucarana; mel de Capanema e couro de peixe de Pontal do Paraná.