Festival gastronômico é convite para turistas conhecerem sabores especiais do Paraná

21/05/2026
Notícias

Em sua 20ª edição, o Festival Brasil Sabor movimenta restaurantes de diferentes municípios através de pratos que ressaltam a variedade da cultura e culinária paranaense. Ao todo, neste ano, participam cerca de 40 restaurantes paranaenses de sete municípios.

Os turistas que chegam ao Paraná em maio têm a oportunidade de descobrir e degustar sabores intensos da gastronomia estadual, através do Festival Brasil Sabor. Em sua 20ª edição, a programação movimenta restaurantes de diferentes municípios através de pratos que ressaltam a variedade da cultura e culinária paranaense, mostrando aos visitantes como o Estado é uma referência no Turismo Gastronômico.

O evento conta com apoio do Viaje Paraná - órgão de promoção vinculado à Secretaria Estadual do Turismo - e segue com programações até o dia 31 de maio. Com duas décadas de história, o festival organizado pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel-PR) busca valorizar a gastronomia e os talentos regionais, fortalecendo os setores da gastronomia e do turismo.

“Falar sobre Turismo Gastronômico é necessário, porque é um segmento que conversa com a identidade, o bom atendimento e o senso de pertencimento regional, pilares do turismo. O Estado tem inúmeras culturas e tradições culinárias que, certamente, vão cativar cada turista que as experimentar”, disse Irapuan Cortes, diretor-presidente do Viaje Paraná.

Ao todo, neste ano, participam cerca de 40 restaurantes paranaenses de sete municípios. Os locais estão distribuídos em Curitiba, Foz do Iguaçu (Oeste), Guarapuava (Centro), Londrina (Norte); Matinhos (Litoral), Ponta Grossa (Campos Gerais) e São José dos Pinhais (na Região Metropolitana da Capital).

“Chegar à 20ª edição do Brasil Sabor representa a força da gastronomia paranaense e a importância do setor de bares e restaurantes para a economia e

para o turismo. O festival é uma oportunidade de valorizar os empreendedores, incentivar a criatividade dos chefs e aproximar o público de experiências gastronômicas únicas em diferentes regiões do Estado”, diz a diretora executiva da Abrasel Paraná, Joice Bartolomeu.

Confira todos os restaurantes participantes do Festival Brasil Sabor e seus pratos especiais **clicando AQUI.**

IDENTIDADE ESTADUAL - Prova da grande variedade paranaense é o restaurante Limoeiro Casa de Comidas, situado na Capital. Vânia Krekniski é chef e proprietária do estabelecimento, que participa há anos do Festival Brasil Sabor. Ela tem descendência ucraniana, é apaixonada pela culinária típica da Itália e incentiva fortemente o uso de produtos e insumos locais, de Curitiba e de outras partes do Paraná - incluindo produtos estaduais reconhecidos com Indicação Geográfica, comprovando qualidade e exclusividade.

“Nós priorizamos ter uma mescla de etnias nos pratos, porque refletem as culturas que compõem a identidade do Paraná. Então, mesmo que diversas iguarias aqui da casa sejam de origem estrangeira, os insumos usados são locais, fomentando os produtores regionais, aquecendo a economia e valorizando o que é nosso. Participamos desde 2013 do Festival, porque de fato, ajuda a promover o restaurante e atrair mais clientes e turistas”, disse.

O prato selecionado pelo Limoeiro Casa de Comidas para o Festival Brasil Sabor é Ossobuco com Risotto alla Milanese. Um ossobuco cozido lentamente até atingir textura macia e suculenta, servido sobre um cremoso risotto alla milanese perfumado com açafrão verdadeiro.

César Canabrava, gestor da Cantina do Délio, em Curitiba, aponta que é essencial para a popularidade do local entre os turistas participar do festival e das premiações do setor. A Cantina do Délio, entre tantos prêmios, foi um dos vencedores da categoria “Os 30 Melhores Restaurantes do Paraná”, seção criada pelo Viaje Paraná no Prêmio Bom Gourmet.

“Estamos há 20 anos no mercado, mas nunca dá para sossegar. A gente sempre inclui o restaurante nos festivais e circuitos, porque já recebemos muitos turistas, mas temos potencial para receber ainda mais com essa projeção nacional. É importante o Estado propôr e apoiar ações que incentivem o ramo, porque não existe turismo sem gastronomia, são complementares e acrescenta muito à experiência do viajante”, disse César.

O prato selecionado pela Cantina do Délio para o Festival Brasil Sabor é Gnocchi

Sugo Con Burrata Gratinada. Nhoque artesanal de batatas, leve e macio, envolto em molho sugo fresco e finalizado com burrata gratinada, que derrete e traz cremosidade ao prato. Acompanha uma nota da sorte.

TRADIÇÃO TURÍSTICA - Quem também participa do Festival Brasil Sabor é o Bar do Alemão, tradicional parada de viajantes no Centro Histórico de Curitiba. Celebrando seu 47º aniversário neste ano, o bar segue reforçando o atendimento e a recepção de turistas na Capital com seu espaço autêntico, comidas típicas e atendimento qualificado.

O tradicional canequinho de subamarino - cheio de steinegger, dentro de uma caneca com chopp gelado - ganhou até uma versão exclusiva para o festival. Segundo Jorge Tonatto, sócio do Bar do Alemão, cerca de 15 mil canequinhos são produzidos todos os meses.

“Dentre tantos pratos alemães e presentes na cultura paranaense, escolhemos um que não está no cardápio, é exclusivo. O nosso fluxo de turistas aqui é muito grande, mas o Festival oferece mais divulgação e acaba ajudando a inserir o espaço no roteiro dos viajantes. Não vejo o turismo imersivo sem a gastronomia”, disse Jorge.

O prato selecionado pelo Bar do Alemão para o Festival Brasil Sabor é Marreco á Moda Alsaciana. Uma coxa e sobrecoxa de marreco confitada até atingir textura extremamente macia, finalizada com a pele crocante e dourada, servida sobre spätzle amanteigado salteado na gordura do próprio marreco, repolho roxo alemão cozido lentamente em vinagre e especiarias e bolinhos de miúdos de marreco e carne suína.