

Pão no Bafo de Palmeira conquista Indicação Geográfica, o 27º selo do Paraná

16/06/2026

Notícias

A iguaria é parte da história dos Campos Gerais desde 1878, quando imigrantes russo-alemães se estabeleceram nas comunidades de Quero-Quero, Colônia Papagaios Novos, Santa Quitéria, Lago e Pugas. A receita é preparada com três ingredientes principais: carne suína, repolho e pães cozidos no vapor, todos em camadas dentro da panela.

Com 148 anos de existência, o pão no bafo de Palmeira, nos Campos Gerais, conquistou o registro de Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência (IP), concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). O reconhecimento foi divulgado nesta terça-feira (16) e eleva para 27 o número de produtos paranaenses com selo de IG, o que mantém o estado na liderança nacional.

A conquista é resultado de um trabalho conjunto entre produtores, Sebrae/PR, Prefeitura de Palmeira, Conselho Municipal de Turismo (Comtur) e a comunidade local. O processo envolveu ações de mobilização, capacitações e a criação da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (Apafo), responsável pela gestão e promoção da Indicação Geográfica.

De acordo com o diretor-geral da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento, Bruno Bruno Krevoruczka, a conquista da Indicação Geográfica para o Pão no Bafo de Palmeira deve trazer benefícios econômicos para a região do Campos Gerais. “O selo de Indicação de Procedência agrega valor, estimula o turismo e a gastronomia local e abre novas oportunidades de renda para as famílias da região. O Paraná, a cada conquista como essa, demonstra a qualidade do que é feito aqui e a importância do trabalho em conjunto das instituições, dos extensionistas e dos nossos produtores”, disse.

A certificação garante proteção ao uso da denominação, estabelece critérios para sua utilização e amplia a visibilidade do produto e do município. A formação da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (Apafo) também

fortalece a organização dos produtores em torno da preservação da tradição gastronômica local.

ORIGEM - O Pão no Bafo é parte da história da cidade bicentenária de Palmeira, fundada em 1819. A iguaria chegou à região em 1878 com imigrantes russo-alemães que se estabeleceram em comunidades de Quero-Quero, Colônia Papagaios Novos, Santa Quitéria, Lago e Pugas.

A receita é preparada com três ingredientes principais: carne suína, repolho e pães cozidos no vapor, todos em camadas dentro da panela. A história de quase 150 anos do prato em solo paranaense foi o bastante para que o alimento se tornasse um dos principais símbolos gastronômicos paranaense.

A exemplo disso, em 2015, o prato foi reconhecido como Patrimônio Imaterial de Palmeira. A proposta foi formalizada após a verificação de que o preparo se enquadrava na legislação vigente do Ministério da Cultura e do Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) como patrimônio imaterial, o primeiro da cidade.

Atualmente, a cidade reconhece outros patrimônios imateriais, como a gengibirra, gasosa paranaense produzida à base de gengibre que começou na colônia Cecília, pertencente ao município de Palmeira. No cenário musical, a cidade conta com a fanfarrinha do Colégio Dom Alberto e a banda Lira Celeste da Igreja Assembleia de Deus. O idioma próprio da Colônia Witmarsum, o Plautdietsch, foi o último reconhecimento de patrimônio imaterial do município, realizado em 2020.

LIDERANÇA NACIONAL - Em uma estratégia voltada à valorização de produtos regionais e ao fortalecimento da economia local, o Paraná ampliou a articulação para o reconhecimento de produtos com selo de Indicação Geográfica. Hoje, o Estado soma 27 IGs reconhecidas e ocupa, de forma isolada, a liderança nacional. Na sequência aparecem Minas Gerais, com 21 registros, e São Paulo com 15.

Somente em 2026, o Paraná conquistou cinco novos registros. Além do Pão no Bafo de Palmeira, também foram certificados o couro de peixe de Pontal do Paraná, o ginseng de Querência do Norte, o café da Serra de Apucarana e as tortas de Carambeí.

Em 2025, o Estado obteve oito novas Indicações Geográficas, entre elas as ostras do Cabaraquara, ponkan de Cerro Azul, broas de centeio de Curitiba, cracóvia de Prudentópolis, carne de onça de Curitiba, café de Mandaguari,

urucum de Paranacity e queijo colonial do Sudoeste do Paraná.

Também possuem selo de IG no Paraná o mel de Ortigueira, queijos coloniais de Witmarsum, cachaça e aguardente de Morretes, melado de Capanema, vinhos de Bituruna, mel do Oeste do Paraná, barreado do Litoral do Paraná, bala de banana de Antonina, erva-mate de São Mateus do Sul, camomila de Mandirituba, uvas finas de Marialva, cafés especiais do Norte Pioneiro, morango do Norte Pioneiro e goiaba de Carlópolis.

Há ainda o mel de melato da bracatinga do Planalto Sul do Brasil, IG concedida a Santa Catarina que envolve municípios do Paraná e Rio Grande do Sul.

Outros quatro produtos paranaenses têm pedidos em análise no INPI, entre eles acerola de Pérola, cervejas artesanais de Guarapuava, mel de Capanema e a cambira, prato típico de Pontal do Paraná.

Saiba mais sobre os produtos paranaenses que conquistaram Indicação Geográfica [em uma série de reportagens produzida pela Agência Estadual de Notícias.](#)