

BOLETIM DE TURISMO
GASTRONÔMICO

Secretaria de Estado
do Turismo do Paraná
2025



CONTEÚDO

Introdução

01

Conceito

02

**Principais Pratos
Culinários do Paraná**

03

**Principais Destinos
no Paraná**

05

**Principais Eventos do
Segmento no Estado**

08

Perfil do Turista

11

Referências

12

Ficha Técnica

13

INTRODUÇÃO

É com grande satisfação que apresentamos o **Boletim de Turismo Gastronômico**, uma iniciativa da Secretaria de Estado do Turismo do Paraná que reúne informações estratégicas sobre um segmento de crescente relevância no cenário turístico estadual.

Este material destaca destinos de referência, como as rotas rurais e urbanas, eventos consagrados como festivais de culinária e feiras de produtos locais, perfis de consumidores e as particularidades que tornam o turismo gastronômico uma experiência singular e potente em termos econômicos, culturais e ambientais.

Nosso objetivo é fornecer dados e inspirações que apoiem a qualificação da oferta turística, estimulem investimentos e fortaleçam o planejamento dos municípios paranaenses que desejam explorar com responsabilidade e criatividade o enorme potencial de sua rica culinária, de seus sabores únicos e de suas tradições à mesa.

Sejam bem-vindos a essa viagem de sabores, aromas e tradição.



CONCEITO

Foto: Barreado, Morretes, Embratur Sebrae.

02

O Turismo Gastronômico é um segmento de viagem focado na experiência de explorar a cultura de um destino por meio de seus sabores, aromas e tradições culinárias. A principal motivação é aprofundar-se na identidade de um lugar, visitando produtores locais, mercados e feiras para provar ingredientes frescos, e frequentando restaurantes que valorizam a história por trás de cada prato.

No Paraná, a riqueza desse segmento é celebrada por meio de pratos reconhecidos como patrimônio cultural imaterial. Entre eles, destacam-se o barreado, considerado o prato típico paranaense, a quirera com suã, o pão no bafo e a famosa carne de onça. Para acompanhar, a tradição se faz presente em bebidas como o café e o chimarrão, além de destilados, vinhos e cervejas artesanais que ganham cada vez mais espaço.



Foto: São José dos Pinhais, Cantina Della Mamma.

PRINCIPAIS PRATOS CULINÁRIOS DO PARANÁ

A culinária paranaense é rica e diversificada, refletindo a sua história, as influências dos povos indígenas e as fortes correntes de imigração europeia. Entre os pratos mais emblemáticos do estado, destacam-se:

Barreado

Considerado o prato mais típico do litoral paranaense. Composto por um cozido de carne bovina, geralmente de segunda, cozida em panela de barro por algumas horas. A carne se desfaz, sendo tradicionalmente servida com farinha de mandioca e laranja.

Carne de Onça

Apesar do nome exótico, é considerado um prato muito popular em Curitiba. Composto por carne bovina crua, moída e temperada, geralmente servida sobre fatias de broa de centeio ou pão preto, acompanhada de cebola, azeite, cheiro-verde e mostarda.

03



Foto: Carne de Onça, Curitiba.

Quirera com Suã

Um prato de origem tropeira muito consumido no interior do estado. É um cozido de quirera (milho quebrado) com suã (parte do porco) ou outros tipos de carne suína.

Costela de Chão

Prato tradicional em churrascarias e festas de algumas regiões do interior, a costela de boi é assada lentamente por horas em espetos fincados no chão ao redor de uma fogueira.

Pierogi

Com uma forte influência polonesa, é uma massa cozida recheada (geralmente com batata e requeijão ou carne) servida frita com bacon ou manteiga. É um prato comum em Curitiba e na região de Campo Largo.

Pinhão

A semente da árvore araucária, muito presente na culinária paranaense, especialmente no inverno. É usado em pratos como o entrevero (um tipo de refogado com carnes), paçoca de pinhão e até mesmo em doces.

Pão no Bafo

Típico da região de Irati é um pão recheado com carne de porco e repolho, cozido no vapor. É uma herança da culinária de imigrantes eslavos.



PRINCIPAIS DESTINOS NO PARANÁ

O Paraná se destaca por sua riqueza e diversidade gastronômica, com destinos que refletem as características únicas de cada região. A seguir, apresentamos uma seleção dos principais polos culinários do estado:

Rota do Vinho - Bituruna

A Rota do Vinho de Bituruna convida os visitantes a uma imersão completa na produção vitivinícola da região. É possível conhecer de perto todo o processo, desde o cultivo das uvas até a fermentação e o envelhecimento, aprendendo sobre as particularidades das uvas e as técnicas usadas pelos produtores locais.

Um dos diferenciais da rota é a produção de um vinho branco típico paranaense, feito com a uva Casca Dura,

que possui a Indicação Geográfica (IG). A experiência é enriquecida pela culinária típica de Bituruna, que inclui pratos tradicionais de influência italiana e europeia, como massas e embutidos artesanais, harmonizados com os vinhos da região. As vinícolas Bertoletti, Sanber, Di Sandi e Dell Monte, todas com selo de Indicação de Procedência (IP), compõem o percurso, oferecendo uma jornada que celebra o sabor e a história local.





Foto: Mercado Municipal de Curitiba, Renato Soares, MTur

Mercado Municipal - Curitiba

O Mercado Municipal de Curitiba é um dos principais ícones do turismo gastronômico na capital paranaense. Inaugurado em 1958, o espaço se consolidou não apenas como um ponto de compras, mas como um verdadeiro destino turístico. Ele atrai moradores e visitantes em busca de uma experiência autêntica, onde é possível explorar uma vasta diversidade de produtos frescos, sabores regionais e culinários de todo o mundo. É um ambiente de imersão que celebra ingredientes, pratos e tradições, refletindo a rica herança local e a multiculturalidade da cidade.

Bierweg - Rota da Cerveja - Guarapuava

06

Conhecida como a capital da cevada e do malte, a rota cervejeira da região oferece uma imersão completa no universo cervejeiro local. A experiência harmoniza o conhecimento sobre a produção da bebida com as histórias e curiosidades da região. Ao longo do percurso, os visitantes podem desfrutar de degustações em cada parada, apreciando as belas paisagens, e enriquecendo a jornada com opções de almoço e lazer.

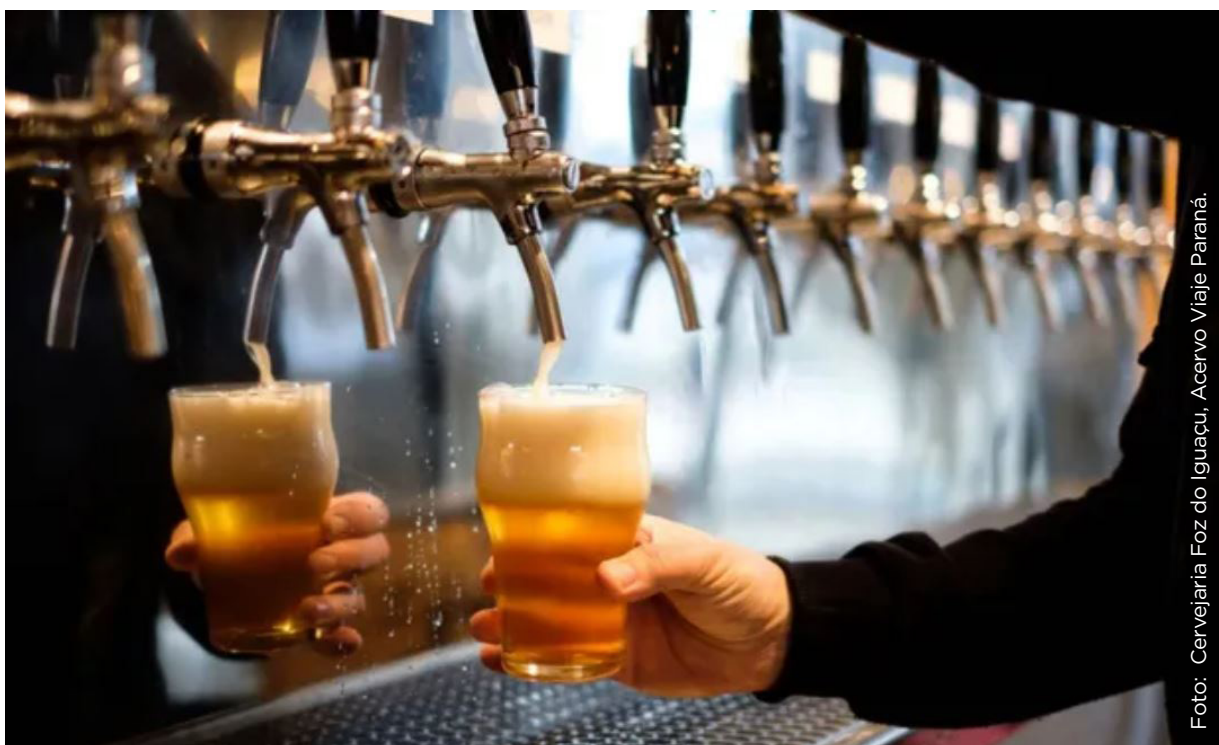


Foto: Cervejaria Foz do Iguaçu, Acervo Viaje Paraná.

Rota do Café - Londrina

A Rota do Café no Norte do Paraná é uma jornada que celebra a história e a cultura cafeeira da região. O percurso convida os visitantes a uma imersão completa, com visitas a plantações e fazendas que preservam a tradição do cultivo.

Além de degustações e passeios de turismo rural, os roteiros incluem museus que contam a história da colonização através do café. Essa experiência abrange diversos municípios, combinando cultura e natureza para oferecer aos turistas um contato autêntico com as raízes da cafeicultura paranaense.



Foto: Café em Londrina, Embratur Sebrae.

Polo Gastronômico - Morretes

O Polo Gastronômico de Barreado se estabelece como um dos principais destinos para os amantes da culinária paranaense. O local concentra restaurantes especializados no barreado, prato típico que reflete a herança cultural dos primeiros colonizadores do litoral.

Reconhecido com o selo de Indicação de Procedência (IP), o barreado servido aqui garante uma experiência autêntica, diretamente ligada às tradições e aos métodos de produção históricos da região. Mais do que uma refeição, a visita é uma imersão na cultura e na história, harmonizada pela beleza e tranquilidade do rio que emoldura o cenário.

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

O Selo de Indicação de Procedência (IP) é um dos tipos de certificação de Indicação Geográfica (IG) concedidos pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Ele serve para identificar um produto ou serviço que é originário de uma determinada região, cuja reputação, qualidade ou característica está diretamente ligada a esse local. Em outras palavras, o selo garante ao consumidor que o produto é reconhecido e valorizado por sua origem.

PRINCIPAIS EVENTOS DO SEGMENTO NO ESTADO

Foto: Vinícola em São José dos Pinhais, Acervo Viagem Paraná.

A diversidade de sabores do Paraná se manifesta em uma série de festas e festivais que reúnem o melhor da culinária regional. Esses eventos são uma oportunidade única para conhecer as tradições e os produtos que fazem parte da história paranaense. Confira a seguir os principais eventos gastronômicos:

08

Festa Nacional do Carneiro no Buraco

Realizada em Campo Mourão, esta festa celebra um prato de origem única, onde a carne de carneiro é cozida por horas em um buraco no chão com brasas, resultando em um sabor defumado e maciez inigualáveis.

Festa do Porco no Rolete

Tradicional em Toledo, é um dos eventos mais famosos do oeste paranaense, reunindo milhares de pessoas para apreciar o prato que se tornou um símbolo de confraternização na região.



Foto: Porco no Rolete, Felipe Henschel, AEN.

Festa do Pinhão

Realizada em cidades como Pinhão e Piraquara, celebra a semente da araucária, ingrediente-chave de muitos pratos paranaenses. O evento oferece uma variedade de receitas doces e salgadas, valorizando a cultura local e a preservação da árvore.



Foto: Pinhão, Mauro Scharnik, IAT-PR.

Festivais de Frutos do Mar

O litoral do Paraná, com cidades como Paranaguá e Pontal do Paraná, sedia festivais que destacam a culinária caiçara, com pratos como a tainha na telha, caranguejo e camarão.



Foto: Pontal do Paraná, Acervo Viaje Paraná.



Foto: Caminho das Ostras, Guaratuba, Acervo Viaje Paraná.



Foto: Festival Gastronômico de Rolândia, Acervo Viaje Paraná.

Festival de Gastronomia do Centro Histórico - Curitiba

A capital paranaense é palco de diversos festivais gastronômicos, como o Gastronomix e o Festival Bom Gourmet, que reúnem renomados chefs locais e nacionais, oferecendo experiências de alta gastronomia em diferentes formatos e preços.

10

Morretes Chef

Evento que celebra a culinária do litoral paranaense com o barreado como protagonista. O festival conta com a participação de chefs convidados que criam pratos de entrada especiais para harmonizar com a iguaria tradicional.



Foto: Frutos do Mar, Ilha do Mel, Embratur Sebrae.

Descubra a programação completa de eventos que celebram a diversidade culinária do Paraná. Para mais informações, acesse o site da Secretaria de Turismo.

PERFIL DO TURISTA



A demanda pelo turismo gastronômico é bastante diversa, com perfis e poder aquisitivo distintos. No geral, o segmento atrai tanto os próprios moradores, que têm um forte hábito de consumir fora de casa, quanto visitantes com motivações variadas.

É possível segmentar os interesses do público em três grandes áreas:

Imersão Cultural e Experiência

Sensorial: Clientes que buscam uma conexão profunda com a cultura local. Valorizam o conhecimento dos saberes e fazeres, a origem dos ingredientes e as produções rurais, participando de experiências como a colheita e a degustação de alimentos e bebidas. O foco é criar vínculos emocionais por meio dos sabores.

Status e Prestígio: Clientes que buscam experiências de alta gastronomia. São motivados pela oportunidade de frequentar restaurantes renomados, assinados por chefs premiados, e por ambientes que oferecem exclusividade e reconhecimento social.

Sustentabilidade e Bem-Estar:

Clientes que priorizam a alimentação saudável. A escolha do destino e dos estabelecimentos é influenciada pela oferta de alimentos orgânicos ou integrativos, produtos com certificação e práticas sustentáveis.

REFERÊNCIAS

VIAJE PARANÁ. **Estudo de Segmentação Turística: Gastronomia. Curitiba, 2024.** Curitiba: Governo do Estado do Paraná, 2025.



FICHA TÉCNICA

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ

Governador

Carlos Roberto Massa Ratinho Júnior

SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

Secretário Estadual do Turismo

Leonaldo Paranhos da Silva

REALIZAÇÃO - VIAJE PARANÁ

Gerente de Segmentação Turística

Deise Maria Fernandes Bezerra

Chefe do Departamento da Segmentação
de Turismo Gastronômico

Luana Ponciano de Andrade



DIRETORIA DE PROMOÇÃO, INOVAÇÃO E INTELIGÊNCIA

Diretora

Sandra Maria Negrini Brisola

COORDENAÇÃO DE INTELIGÊNCIA E ESTRATÉGIA TURÍSTICA

Estatística

Gilce Zelinda Battistuz

Assessor Técnico

Joelson William Martins da Silva

Estatístico

Luís Henrique Oliveira da Silva

Residente Técnico de Design

Lui Weichorek

Estagiária de Jornalismo

Thais de Castro Silva





PARANÁ

GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DO TURISMO



Foto: Rota do Vinho, Acervo Viaje Paraná