

NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Feira Sabores do Paraná recebe 5 mil visitantes em dois dias

21/07/2011

“Mais de mil famílias de agroempreendedores estão envolvidas na feira. São agricultores que acreditaram neste programa e estão colhendo os resultados, com um consumidor satisfeito, que vem prestigiar o evento e leva para casa uma variedade de produtos de alta qualidade”, diz Dalla Pria.

Geleias como a de café com chocolate ou a de limão com gengibre; patês com sabores exóticos, como o de tomate seco com rúcula e tomate seco com nozes; ou os doces mais simples, como os de mamão ralado ou de abóbora em pedaços, fazem parte dos 1500 itens oferecidos pela feira. São 250 agroindústrias de todas as regiões do Estado mostrando a diversidade da culinária paranaense. Receitas de família, a maioria feita em fogão à lenha, e com ingredientes extraídos da própria horta.

A professora aposentada Francisca Nunes Alves, a tia Chica, espera vender toda a produção preparada especialmente para esta feira. Criada na roça, ela e o marido produzem numa pequena chácara, em Araruna, na região de Campo Mourão, uma diversificada linha de doces caseiros, pimentas e temperos.

Tia Chica participa da Feira Sabores do Paraná há nove anos e tem consumidores fieis em Curitiba. “São pessoas que vieram em anos anteriores, conhecem meus produtos e sempre voltam para levar mais”, explica a produtora, que para conquistar esse reconhecimento passou por diversos cursos de capacitação.

De Rolândia, a família Saegesser trouxe uma linha de patês para agradar a todos os paladares. Tem de maçã com mangerona e cebola, que mescla o doce da maçã com a acidez da cebola, de ervas finas, e o mexicano, para quem gosta de um sabor mais picante. Entre as geleias, Adrian Saegesser destaca as de sabores inusitados como café com chocolate, limão com gengibre, manga com maracujá ou banana com canela. Mas a que mais vende é a de framboesa e de frutas nativas como a jabuticaba e a de uvaia.

Num outro quiosque é possível encontrar temperos prontos para preparar carneiro, porco no tacho e outros tipos de carnes. São receitas que levam diversas especiarias como açafrão, alecrim, hortelã, gengibre, noz moscada entre outras.

Na Feira Sabores do Paraná também podem ser encontrados café torrado e moído na hora, produtos à base de soja e de açúcar mascavo, queijos, embutidos, kits para feijoada, sorvete de noz macadâmia, vinhos e licores, cerveja caseira, trufas variadas, pão de queijo congelado, frango caipira e muito mais.

O empresário Olívio Zen, que mora no bairro Santa Felicidade, aproveitou a tarde desta quinta-feira (21) para visitar a feira. “Vim para comprar dois ou três produtos e estou levando muito mais. Estou levando vários tipos de conservas, doces, bolachas, linguiça, salame, chouriço e até um estojo de pinga para presente”.

Outras atrações – No estande de turismo rural o visitante vai encontrar diversas alternativas de passeios, tanto na região metropolitana de Curitiba como em outros municípios do interior do Estado. A feira oferece ainda artesanato rural, exposição de flores, área de lazer para as crianças e uma área de alimentação.

A Feira Sabores do Paraná é organizada pela Secretaria da Agricultura e do Abastecimento, com execução do Programa de Agroindústria Familiar – Fábrica do Agricultor, da Seab e Emater. O evento prossegue das 14 às 22 horas desta sexta-feira (22), das 12 às 22 horas no sábado (23), e das 12 às 21 horas do domingo (24). O ingresso custa R\$ 5

(Agência Estadual de Notícias)