

NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Feira Sabores do Paraná começa quarta-feira com 1.500 itens à venda

16/07/2011

Começa na próxima quarta-feira (20) e vai até domingo (24) a XII Feira Sabores do Paraná – edição Curitiba, no Pavilhão de Exposições do Parque Barigui. Estarão expostos para degustação e venda mais de 1.500 itens elaborados por 250 agroindústrias familiares de diferentes regiões do Estado. Os organizadores esperam pelo menos 30 mil visitantes e um volume de comercialização superior a R\$ 1,5 milhão.

Entre os produtos que serão expostos estão geleias, doces, patês, conservas, biscoitos, bolachas, condimentos, pimentas, queijos e cogumelos, além de licores, vinhos, sucos, salames e outros embutidos, mel e derivados de rapadura, massas congeladas, sorvetes, polpa de frutas e café, entre outras delícias e receitas exclusivas de famílias, passadas de geração em geração, mas que conservam o tradicional sabor do campo.

Muitos produtos já são conhecidos dos consumidores que frequentam a feira todos os anos, mas novos produtores, como Eliseu Queiroz, de Mamborê, Noroeste do Paraná, também têm espaço garantido. Ele participa há menos de um ano da Fábrica do Agricultor – programa da Seab que visa a inserção dos pequenos e médios agricultores no mercado, gerando emprego e renda no meio rural – e trabalha com uma grande variedade de doces, compotas e frutas cristalizadas. “São mais de 70 tipos. Nossas compotas são diferenciadas, com receitas bem antigas, iguais àquelas que a avó da gente fazia, todas com gosto da fruta mesmo”, disse o produtor.

O doce de mamão enroladinho é um dos carros-chefes de sua produção, bem como as compotas e geleias de kiwi e o doce de mamão ralado. Ele também produz doces de goiaba, de pêssego e pera caipiras – tudo feito no fogão a lenha, sob o comando da mulher e da sogra, detentora das receitas. Seu Eliseu e o sogro ficam com a tarefa de descascar as frutas e rotular as embalagens. “A matéria-prima vem do sítio da família, e quando não é suficiente os vizinhos colaboram”, conta o responsável pela agroindústria. Na feira os vidros de compotas vão ser vendidos a R\$ 8, e os de geleia a R\$ 7 (grandes) e R\$ 5 (pequenos). As bandejas de frutas cristalizadas vão custar R\$ 5.

BOLOS E CONSERVAS - Entre os expositores mais antigos está Ingrid Junker Schiochet, proprietária da Fábrica de Biscoitos Jonker, localizada em Palmeira, na região Centro-Sul do Estado. Descendente de holandeses, ela mantém a tradição na produção de suas torradas, folhados, pães e bolos. Valeska, que ajuda a mãe na administração da empresa, disse que uma das especialidades preparadas para esta edição da feira é o gevulde, bolo de condimentos à base de canela, noz-moscada e amêndoas. “Trata-se de uma receita original que minha mãe herdou do pai dela, padeiro na Holanda antes de imigrar para o Paraná”, afirmou Valeska Schiochet.

Além deste bolo, todas as variedades de bolachas produzidas pela família seguem as receitas e as técnicas do avô. No início as bolachas holandesas eram feitas sob encomenda, apenas em datas especiais, como Dia das Mães e Natal. Depois elas passaram a ser comercializadas em confeitarias e pequenos mercados. Hoje os produtos estão disponíveis em 72 pontos de vendas nos estados do Paraná, Santa Catarina e São Paulo. A família Jonker participa da feira em Curitiba desde a sua primeira edição, em 1999, e para este ano só de bolachas pretende vender dois mil pacotes.

Masato Oda, da chácara Maruka, de Balsa Nova, já separou as especialidades que pretende vender na feira. São conservas de gengibre, alho, cebola miúda, pepino, quiabo, tudo com tempero agri-doce. A filha do produtor, Mitsue Oda, acredita que as conservas vão ter uma boa saída, bem como as compotas de pera, preparadas com frutas da própria chácara, além do kombu, algas marinhas bastante utilizadas na culinária japonesa. “Nossos produtos já são encontrados em vários boxes do Mercado Municipal, e estamos confiantes que também vão ser bem aceitos pelos visitantes da Feira Sabores do Paraná”, disse Mitsue.

PROMOÇÃO - A Feira Sabores do Paraná é uma promoção da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, e executada pelo Programa Fábrica do Agricultor e Emater.

Nesta edição os organizadores esperam pelo menos 30 mil visitantes e um volume de comercialização superior a R\$ 1,5 milhão. De acordo com Eder Dalla Pria, coordenador do Programa Fábrica do Agricultor, os consumidores que vão à feira costumam sair satisfeitos porque compram produtos saborosos, de qualidade e a preços bastante acessíveis.

“São produtos feitos artesanalmente e com preços inferiores aos similares expostos em pontos de venda tradicional”, disse. “Além dos produtos tradicionais e já conhecidos, na feira sempre

surgem novos sabores que buscam atender aos paladares mais exigentes. Isto significa que a cada edição os produtos vão ficando mais sofisticados, mas sem perder o sabor do campo. Isso demonstra a criatividade e a vontade dos agricultores familiares em divulgar e mostrar o seu potencial”, afirmou.

PARCERIA – Este ano mais uma vez os Correios colocam sua estrutura à disposição das agroindústrias familiares no transporte da produção aos pontos de varejo, para facilitar a concretização dos negócios para regiões distantes dos locais de produção