

ORIGENS
PARANÁ



Indicação de Procedência
Registrada no INPI



Produto BARREADO

**IGUARIA
GASTRONÔMICA,
CARNE MACIA E
SERVIÇO ÚNICO**

O Barreado é uma iguaria feita à base de carne bovina cozida exaustivamente com condimentos, utilizando tradicionalmente como recipiente uma panela de barro hermeticamente fechada com goma de farinha de mandioca – técnica que inclusive batizou o prato. Passado um tempo mínimo de oito horas de cozimento após a fervura, é produzido resultado único, com a carne macia e desmanchando-se, devendo a mesma ser servida, usualmente, com farinha de mandioca branca e banana da terra.

Os restaurantes que tem a IG seguem requisitos para a combinação de ingredientes, modo de preparo, tempo e ritmo de cozimento e o serviço à mesa.

Região LITORAL DO PARANÁ



A região do Litoral do Paraná é formada por três municípios: Antonina, Morretes e Paranaguá. O Barreado é uma atração turística, servido de maneira tradicional e única no litoral e que permite o vivenciar de uma experiência gastronômica nos restaurantes da região.

O Barreado é preparado e degustado há mais de 200 anos no litoral paranaense. As cidades apresentam vários aspectos culturais comuns, tais como a culinária, os festejos carnavalescos e o fandango.



BARREADO



**ORIGEM NOS
AÇORES, EM
PORTUGAL**

**Degustado
há mais de
200 anos**



**nos municípios
de Antonina, Morretes
e Paranaguá**

O prato era tradicionalmente preparado para situações festivas como casamentos, batizados, aniversários, festas religiosas e da comunidade. E com o tropeirismo, atividade essencial para o desenvolvimento da atividade econômica no Estado do Paraná, a importância e a tradição do produto foi fortalecida nos municípios.

O Barreado é considerado mais que uma iguaria, sendo um produto resultante da manifestação gastronômica da cultura da região, presente em diversas festividades, tendo adquirido o título de primeira Indicação Geográfica de serviço gastronômico do mundo.



ESTIMA-SE QUE
**2,5 MIL
A 3 MIL**
PRATOS DE
BARREADO

**SÃO SERVIDOS
SEMANALMENTE**



Clique para ver o vídeo



ARSIMER
Associação dos Restaurantes e
Similares de Morretes e Região

Rua Conselheiro Sinimbú, 221.
Centro – Morretes/PR

 (41) 98874-2251

 (41) 3462-1882

 taniabml@gmail.com

 www.visitemorretes.com.br

SEBRAE