

ORIGENS  
PARANÁ



Litoral do Paraná

Indicação Geográfica em Estruturação  
como Indicação de Procedência

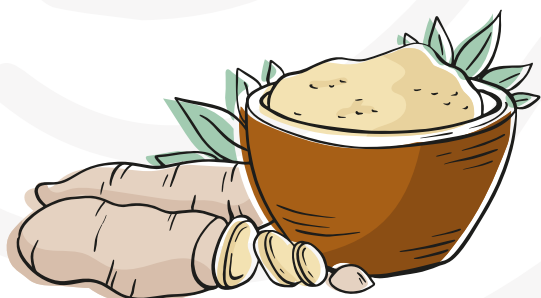
# Produto Farinha de Mandioca

*GRÃOS FINOS,  
TEXTURA E SABOR  
DIFERENCIADOS*

A Farinha de Mandioca do Litoral do é um produto semiartesanal, da agricultura familiar, com uma forte identidade cultural. A identidade única do produto é atribuída ao processo de produção, que não remove o amido. Alia-se a isso, o fato de a matéria-prima utilizada ser produzida sem adição de insumos químicos, em decorrência do grande número de unidades de conservação ambiental existentes na região.

A Farinha de Mandioca é obtida de diversas variedades de mandioca cultivadas na região de solo favorável. A mandioca é colhida, descascada, lavada, ralada, prensada, pré-secada (vivua), peneirada, torrada mexendo-se sempre e peneirada novamente. O destaque é para a torragem e a habilidade do produtor em um processo tradicional.

A produção semiartesanal é realizada com equipamentos seculares, como a roda, a prensa e sobretudo o forno à lenha com tacho de cobre.



O resultado é uma Farinha de Mandioca de características naturais, que preserva os elementos constituintes e nutritivos da mandioca, conferindo a capacidade de formar uma goma em um pirão ou no barreado.



Farinha de Mandioca de



- ✓ EXCELENTE QUALIDADE
- ✓ TEXTURA
- ✓ SABOR

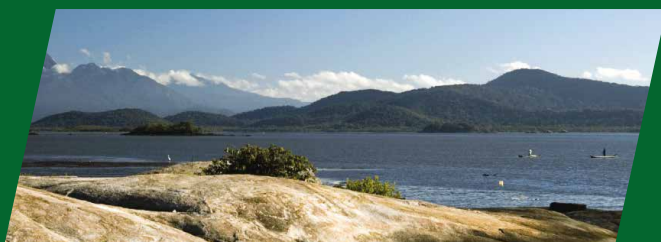
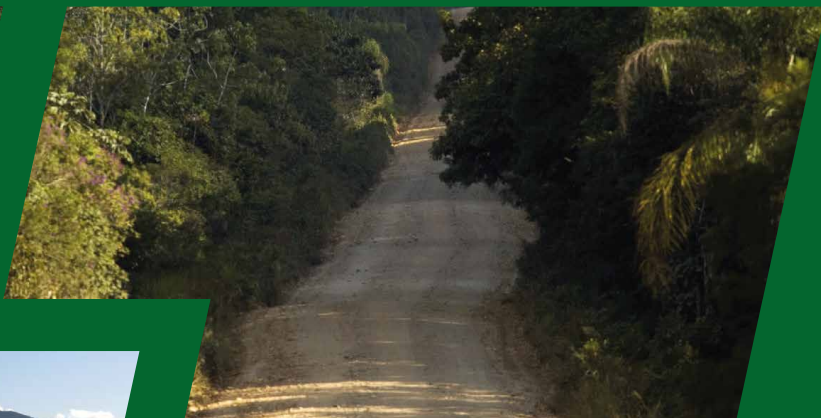
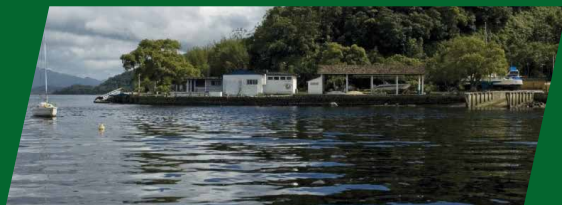
**PROPORCIONA EM SUA DEGUSTAÇÃO  
UM PRAZER DIFERENCIADO E ÚNICO**

# Região LITORAL DO PARANÁ



O território do Litoral do Paraná é formado por sete municípios: Antonina, Paranaguá, Morretes, Guaraqueçaba, Matinhos, Guaratuba e Pontal do Paraná. Em local privilegiado por estar no mais preservado espaço contínuo de Mata Atlântica do Brasil, os sete municípios dividem seus territórios entre a Serra do Mar e a costa.

Os produtores têm a seu favor a facilidade em desenvolver a cultura da mandioca levando-se em conta o tipo de solo litorâneo.



Sua história vem desde os tupis-guaranis que tiveram a técnica copiada pelos colonizadores europeus que desenvolveram melhorias nos equipamentos. A tradição secular de sua fabricação tem sido mantida ao longo de cinco séculos, com o saber-fazer no processamento da mandioca.

Em 1834 a Farinha de Mandioca produzida na região de Paranaguá já era considerada de interessa estratégico para o abastecimento da Província de São Paulo, que abrangia Paraná e Curitiba.

Muitos equipamentos utilizados nas farinheiras do Litoral do Paraná, que constituem elementos iconográficos identitários da cultura da região, encontram-se preservados. Existem prensas fabricadas há mais de 100 anos que seguem sendo usadas pela quarta geração familiar, além de fornos centenários forjados em cobre.



Destaca-se o fato de a farinha de mandioca ser utilizada como complemento indispensável do barreado, prato típico da culinária do litoral do Paraná, atestando também a notoriedade regional do produto.



Clique para ver o vídeo