

ORIGENS
PARANÁ



SABOR ÚNICO E
DIFERENCIADO



Ostras do Cabaraquara

Indicação Geográfica
em Análise pelo INPI como
Indicação de Procedência

Produto Ostras

A Ostra nativa é cultivada em toda a Baía de Guaratuba, sendo a região do Cabaraquara conhecida como centro de cultivo e consumo da terceira melhor ostra do mundo. O sabor único e diferenciado que chega a ser doce ao paladar é resultado do ambiente em que é cultivada, em águas frias e rica em nutrientes. Seu tamanho é generoso, tendo em média de 7 a 10 centímetros de comprimento. Além disso, ela tem uma textura mais carnuda e firme. Outra característica física é que sua casca é engrossada.

As Ostras cultivadas na Baía de Guaratuba são as nativas, que são duas espécies, a *Crassostrea Gazar* e a *Crassostrea Rizophora*.

Região Cabaraquara

Estima-se que o trabalho com as ostras tenha iniciado em meados de 1980 em Guaratuba. O território do Cabaraquara foi o primeiro do Brasil a ter cessão de área para o cultivo de ostras. O local é privilegiado, pois desembocam 23 rios de água doce que vem direto da Mata Atlântica e fica entre duas áreas de conservação ambiental, uma APA e um Parque Nacional com todo o arredor preservado. A combinação de água doce dos rios, água salgada do mar e matas nativas influenciam muito no sabor, assim como as condições climáticas, e conferem as condições ideais para o cultivo.

A região é singular devido às condições físico-químicas. A profundidade rasa da baía, o fundo lamoso, as variações das correntes, marés e luas, da enchente e jusante, bem como, as características dos alimentos disponíveis, como as microalgas, impactam nas características físicas do produto, como a casca engrossada, e no sabor, uma vez que a ostra é um molusco filtrador e sensível ao ambiente.



Em termos de aplicações, a Ostra do Cabaraquara é um ingrediente bastante versátil na culinária. Algumas das principais aplicações da ostra incluem:

Consumo in natura: As Ostras do Cabaraquara são frequentemente consumidas cruas, com um pouco de limão e molho de pimenta ou vinagre. O sabor característico da ostra é apreciado por muitos e faz dela um petisco bastante sofisticado.

Receitas com ostras: As Ostras do Cabaraquara também são utilizadas em diversas receitas da culinária, como risotos, paellas, ceviches, sopas e ensopados. O sabor marcante da ostra confere um toque especial a esses pratos, tornando-os ainda mais saborosos e sofisticados.

Complemento para drinks: As Ostras do Cabaraquara também podem ser utilizadas como complemento para drinks e coquetéis, especialmente aqueles à base de vodka ou gin. A combinação da ostra com a bebida cria uma experiência gastronômica única e sofisticada.



UMA DAS MELHORES
OSTRAS DO MUNDO

AGUAMAR
Associação Guaratubana de Maricultores

Sede: Cabaraquara - Guaratuba



41 98434-7171

Nereu de Oliveira - Presidente



nereudeoliveira@hotmail.com



Acesse todas as IGs no QRcode do Origens Paraná