

Ata da Reunião

FÓRUM ORIGENS PARANÁ

3º Reunião Ordinária de 2021

Data e hora: 24/06/2021 - 14h30 às 16h30

Local: Videoconferência

Exatamente às 14h30 a **Maria Isabel Guimarães** inicia a reunião agradecendo os presentes, passando a palavra para o Ton Lugarini.

Ton, coordenador do Fórum Origens Paraná, começa mostrando a pauta da reunião:

1. Atualização do status das IGs brasileiras e paranaenses;
2. Programa “Se joga na Cozinha”, com Beto Madalosso;
3. Ações que estão acontecendo:
 - a. Divulgação e mercado: Senac e PUCPR;
 - b. Boulevard, Rosane Radecki e outros espaços para produtos Origens Paraná;
 - c. Cursos: Alavancagem de vendas e IG na Prática;
 - d. Novas IGs Estruturando;
 - e. IGs reconhecidas reestruturando
4. Bruno Banzato (Invest Paraná)

Ton inicia fazendo um panorama e atualização da evolução dos projetos de Indicação Geográfica no Paraná, além de relembrar o conceito de IG.

“Hoje temos 83 Indicações Geográficas no Brasil, sendo que o último foi o Chocolate de Gramado. O Paraná tem 9 IGs”. Ton chama a atenção em relação ao grande potencial de crescimento da IG no Brasil, comparando o que existe na China (mais de 2 mil IGs) e na Europa (mais de 3,5 mil).

Por fim, Ton cita um acordo entre Sebrae Nacional, Ministério da Economia, Ministério da Integração Nacional, Apex, MAPA, INPI, Comissão da União Européia que fixaram uma meta Brasil de criação de 450 IGs nos próximos 10 anos.

Outro item importante na fala do Ton é **como identificar um produto de Origem**, normalmente com um selo junto com número controlado. “O que eu posso garantir é que no nosso caso da erva mate de São Mateus temos rastreabilidade do produto, fomento ao produtor, produção de forma sustentável, ou seja, um capricho que não necessariamente vai encontrar em outras regiões”.

Ton passa a palavra para o Beto Madalosso.

Beto Madalosso iniciou a fala comentando que ele é um entusiasta da ideia de Indicação Geográfica. “Como dono de restaurante, eu coloco e faço escolhas privilegiando o produto paranaense, mas por eu postar, estar em mídias sociais há muito tempo, contribuo comunicando sobre IG”, comentou Beto. Beto continuou falando sobre o histórico dele e a relação sobre a comunicação e projetos voltados para produtos paranaenses de origem. O projeto Tutano, passando para o Fórum Tutano, projeto “Redondas”, até a última iniciativa própria, “Se Joga na Cozinha, com Beto Madalosso”. Este último tem uma parceria especial com o Sebrae incluindo produtos de IG nas receitas, como a bala de banana, vinhos de bituruna, cachaça de Morretes, entre outros.

Beto finaliza fazendo o seguinte comentário: “Eu estou aqui para pensarmos juntos projetos. Estou aqui para ampliar a voz do IG, ser um veículo de comunicação da ideia, seja por meio do Fórum Tutano, revista, rede social”, finaliza.

Mabel agradeceu a participação do Beto Madalosso, comentando os esforços dele em privilegiar o produto de origem nos projetos dele.

Beto, então, comentou que morou na Itália e percebeu que 90% do vinho italiano e metade deles é da própria região. Logo que o Beto retornou para o Brasil, trazer esse conceito para a nossa realidade foi um dos objetivos.

Ton agradeceu por realizar o projeto e passou a palavra para o Giancarlo Rocco, diretor da Invest Paraná.

Giancarlo Rocco apresentou o Michi no Eki - projeto fruto de uma cooperação do Governo do Paraná com o Governo do Japão, em especial com a Província de Hyogo, que acaba de completar 50 anos de cooperação.

São locais cuja tradução é “Estação de Estrada”.

Conforme apresentado pelo Giancarlo, o projeto trata-se de “um novo caminho para o Desenvolvimento. O objetivo é criar uma rede de estações ao estilo Michi no Eki pelo Estado, ligando-as em uma rota turística que possibilitará aos cidadãos conhecer os atrativos do Estado do Paraná. Com isso, revitaliza-se o turismo dentro dos novos parâmetros pós pandemia e também diversifica os ganhos dos produtos e empresários”.

O Michi no Eki tem espaço de descanso, espaço de gastronomia, passeios turísticos na região. Giancarlo comentou que a intenção do governo do Japão é capturar o turista para ficar uma noite na cidade e que no Japão, existem 1180. O espaço conta com uma metodologia de gestão que foi gentilmente cedida para a promoção de atrações turísticas, demonstração de cultura, e espaço de eventos.

Giancarlo comentou também que no Paraná a ideia é incluir também espaço para motorhomes, espaços de bicicletário onde os usuários possam ter uma mini oficina ali de bicicleta, além de fazer uma rota pelo menos nas 15 regiões imediatas regiões turísticas.

Por fim, Giancarlo falou que a ideia do projeto é lançar o projeto na estrada de Morretes-Antonina, trazendo, entre outros os produtos de Indicação Geográfica do Paraná, além de outras informações sobre o projeto.

Depois do agradecimento da Mabel e do Ton, incluindo também participações e agradecimentos do Federa e do Poletto, Mabel convida o empresário Carlos Feliz - sócio da Cadore e da Adega Boulevard.

Carlos Feliz comenta sobre a importância dos empresários em dar apoio ao produtor. “É necessária quatro fases para o desenvolvimento de um produto: a produção, venda, degustação, divulgação”. Carlos explica que ele já comercializa os produtos na loja dele e em breve terá também comunicação.

Ton e Mabel agradecem e falam sobre a importância para toda a cadeia produtiva de ter empresários e padrinhos de produtos e a criação de pontos de venda para desenvolvimento do IG no Paraná.

Carlos finaliza a fala sobre o interesse em ampliar o espaço com inclusão de mel, geléia,

goiaba, erva mate.

Ton toma a palavra e fala sobre outras iniciativas de IGs pelo Paraná com notícias e atualizações.

- IDR apoiando a iniciativa Café das Mulheres para desenvolvimento da IG do Café;
- Ponkan do Vale do Ribeira está com uma parceria com o Senac. A parceria nasceu da constatação de não existir produtos com base de ponkan para quem visita o Vale do Ribeira. Dessa forma, o Senac irá adotar o Vale do Ribeira o ano todo produtos com base de ponkan.

Mabel passa a palavra para o Federa.

Federa iniciou a fala falando que conversou com duas pessoas - um proprietário de quatro lojas da sorveteria Xiquinho e outro proprietário artesanal de doces. Federa comentou que vale a pena fazer um projeto para que o Xiquinho possa utilizar produtos de Origem do Paraná, além também de doces de produtos de Origem.

Federa finaliza falando que conseguiu uma agenda com Márcio Nunes (16/07) para apresentar o Fórum Origens Paraná para depois marcar uma agenda com o Governador do Estado. A proposta é fazer com que o IG seja um projeto de Estado.

Misael Jefferson Nobre faz uma participação comentando a alegria de participar do Fórum e de ter fechado contrato de exportação de mais 500 kg de vendas para o Japão em decorrência dos trabalhos do Fórum IG com notícias e reportagens sobre o Ginseng de Querência do Norte. Misael termina a fala comentando que “quando eu alcanço o sucesso, não é só meu. É de todos nós”.

Ton convida a **Eva Blaszczyk** para comentar a iniciativa que ela teve em São Matheus.

Eva Blaszczyk falou que tem interesse em fomentar atividades relacionadas ao setor ervateiro e turístico, mostrando para as pessoas o que de melhor tem na região. Ela acaba de lançar uma ideia por meio de uma página do facebook chamada Vivenda do Mate. Eva comentou que possui uma pequena propriedade e está estruturando um espaço de vivência e experiência, possibilitando aos visitantes e turistas participar do processo da cadeia produtiva, desde a coleta de sementes, e poda e sapeco. Tudo completamente artesanal. No final, cada um sai com um pacotinho de erva mate.

A **Mabel** agradeceu a iniciativa e informou que iniciou na semana a primeira reunião de Indicação Geográfica da Camomila em Mandirituba. A partir de agora, vai dar andamento ao processo de reconhecimento de Indicação Geográfica. Mandirituba tem a maior produção de Camomila do Brasil. Ao todo, são 12 produtores com grande volume e que os produtores possam ter o retorno que é devido.

Mabel e Ton agradecem a todos pelos participantes da reunião e convidam todos para a próxima reunião prevista para agosto.