

ORIGENS
PARANÁ



Indicação Geográfica em Análise pelo
INPI como Indicação de Procedência

Produto PONKAN

**DOÇURA,
SUCULÊNCIA E
COLORAÇÃO MAIS
ALARANJADA**

A tangerina Ponkan de Cerro Azul, conhecida por sua qualidade e sabor, se destaca por ser uma fruta doce e bastante suculenta, com baixa acidez. A característica mais marcante da fruta cítrica da região é a grande concentração de açúcares, sua doçura única. Sua coloração também é mais alaranjada. Essas qualidades se devem ao microclima da região e às características do solo.

A Ponkan é produzida quase na totalidade sem aplicação de agrotóxicos, de um modo natural e por agricultura familiar. Há um saber fazer peculiar da região, com práticas que contam desde a enxertia até a colheita, cujo conhecimento é transmitido entre gerações.

Região

CERRO AZUL



A área geográfica que produz a Ponkan é formada pelos municípios de Cerro Azul e Dr. Ulysses. Corresponde por 75% da produção do estado Paraná, que é o terceiro maior produtor nacional de tangerinas, sendo o município de Cerro Azul, individualmente, o maior produtor de tangerina ponkan do Brasil, com 91 mil toneladas/ano. Os 2 municípios totalizam 8 mil hectares de área plantada com uma produção total de 129.530 toneladas/ano. A Ponkan é produzida desde o início dos anos 60 na região, assim como também é realizada a Festa da Ponkan.

O território possui microclima que conta com uma maior intensidade de sol e calor da região e uma grande amplitude térmica, ou seja, grandes variações de temperaturas entre os dias e noites, o que favorece a produção da ponkan e resulta em coloração, sabor e uma doçura única à fruta.



casca
rugosa
e fina

fácil de
descascar

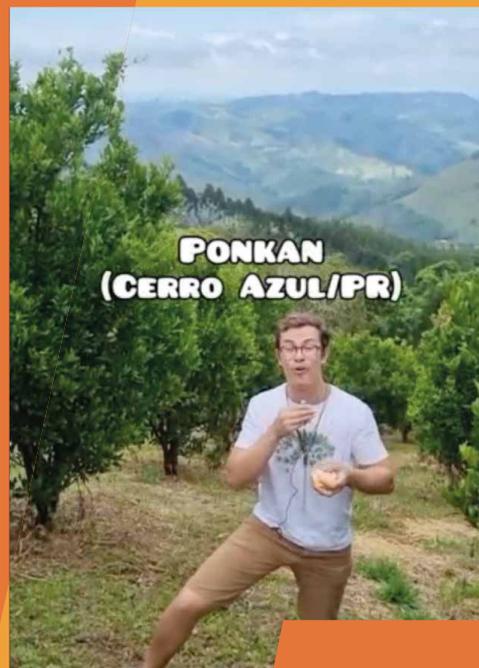
rica em nutrientes
como **vitamina C,**
potássio e fibras,



saudável na
alimentação

✓ fruta prática e conveniente
para consumo

A reconhecida doçura já é um dos trunfos na gastronomia, sendo utilizada na criação de sobremesas em cursos de graduação e pós graduação. Também pode ser processada na forma de suco e de óleo essencial. A Ponkan pode ainda ser utilizada como ingrediente na fabricação de diversos produtos alimentícios como geleias, compotas, doces, sorvetes e iogurtes.



[Clique para ver o vídeo](#)

Associação Vale da Ponkan
Rua Expedicionário Pedro Paulim, 320.
Centro - CEP 83570-000 - Cerro Azul/PR



41 99697-7906

**Rafael de Almeida
Monteiro Coprolato**

