



# CAMBIRA PRATO TÍPICO DE PONTAL DO PARANÁ

Indicação Geográfica em Estruturação  
como Indicação de Procedência



## Produto CAMBIRA

**SABOR AUTÊNTICO  
DA CULINÁRIA CAIÇARA**

A Cambira do Litoral do Paraná é um peixe salgado e defumado artesanalmente, seguindo métodos tradicionais sem aditivos químicos, o que preserva o sabor autêntico da culinária caiçara. O processo utiliza peixes de espécies variadas, como tainha, robalo, anchova, cação, solteira e sardinha, respeitando a sazonalidade da pesca.

A defumação é realizada com varais de secagem feitos de cipó nativo, conferindo aroma e sabor característicos ao peixe. Esse método artesanal, com uma produção que mantém um rigoroso padrão, garante um produto de alta qualidade, com sabor marcante e identidade cultural preservada.

Além do consumo direto, a Cambira é base para diversos pratos caiçaras e ingrediente essencial em receitas como ensopados, pirão de peixe e acompanhamentos com banana e farinha de mandioca. A tradição gastronômica também se renova com releituras modernas feitas por chefs locais, fortalecendo a identidade caiçara e impulsionando o turismo gastronômico no litoral do Paraná.

## Região PONTAL DO PARANÁ



A Cambira é um dos símbolos mais representativos da culinária caiçara do litoral paranaense, especialmente do município de Pontal do Paraná. Com mais de 300 anos de história, esse produto artesanal é um legado cultural dos pescadores da região, transmitido de geração em geração. Inicialmente, a técnica de defumação combinada ao uso do sal foi desenvolvida para conservar o peixe e garantir seu consumo ao longo do tempo, tornando-se essencial para a subsistência das comunidades pesqueiras locais. Hoje, a Cambira continua sendo amplamente utilizada na gastronomia regional.

A tradição da Cambira está diretamente ligada às condições geográficas e históricas do litoral paranaense. A pesca artesanal sempre foi a principal atividade econômica e de subsistência das comunidades caiçaras, favorecida pela biodiversidade marinha da região. A colonização portuguesa introduziu o uso do sal, possibilitando a conservação do pescado e o desenvolvimento da técnica de defumação.

O conhecimento sobre a preparação da Cambira como um prato típico é preservado há séculos, transmitido entre pescadores e suas famílias, fortalecendo a identidade local e impulsionando o turismo gastronômico. Eventos como o **Festival de Gastronomia Caiçara**, realizado anualmente em Pontal do Paraná, promovem a valorização desse produto e movimentam a economia da região.

