

## Gastronomia e cultura do estado do Paraná: do Barreado à Carne de Onça

*Gastronomy and culture of the Paraná State: from Barreado to  
Carne de Onça*

*Gastronomía y cultura del estado de Paraná: de Barreado a Carne  
de Onça*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.62600>

Cláudia Helena Degáspari | [chdegaspari@gmail.com](mailto:chdegaspari@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-2451-4677>

Pesquisadora independente



Recebimento do artigo: 25-setembro-2024

Aceite: 25-novembro-2024

DEGÁSPARI, C. H. Gastronomia e cultura do estado do Paraná: do Barreado à  
Carne de Onça. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029.  
Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 264-280, dez. 2024.

## RESUMO

Este relato procurou demonstrar a importância da valorização da gastronomia sob o ponto de vista socioeconômico e cultural através da descrição histórica e técnica de dois preparos típicos do estado do Paraná elaborados à base de carne bovina: o Barreado e a Carne de Onça. O Barreado foi reconhecido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial como um produto distinto, recebendo o Selo de Indicação de Procedência - Barreado do Litoral do Paraná, sendo preparado com carne bovina e demais condimentos numa panela selada/barreada com farinha de mandioca, obedecendo uma sequência de elaboração e finalização que envolvem conhecimentos técnicos e culturais diferenciados. Já a Carne de Onça é um prato preparado a partir de carne crua com diversos condimentos e servida numa broa escura de centeio, tendo sido classificado como um dos 10 melhores pratos de carne crua no mundo. Ambos os preparos estão contribuindo para preservação e manutenção da cultura e memória do povo paranaense, bem como permitindo a valorização de produtos simples e genuínos das regiões envolvidas, beneficiando pequenos negócios e produtores, além do segmento turístico.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Barreado; Carne de onça; Gastronomia paranaense; História da alimentação.

## ABSTRACT

This report aimed to demonstrate the importance of valuing gastronomy from a socioeconomic and cultural perspective through the historical and technical description of two traditional dishes from the state of Paraná made with beef: Barreado and Carne de Onça. Barreado was recognized by the National Institute of Industrial Property as a distinct product, receiving the Seal of Indication of Origin - Barreado from the Coast of Paraná, is prepared with beef and other condiments in a sealed pan/barreado with cassava flour, obeying a sequence of steps and finalization that involve differentiated technical and cultural knowledge. Carne de Onça, on the other hand, is a dish prepared from raw meat with various condiments and served on a dark rye bread, having been classified as one of the 10 best raw meat dishes in the world. Both dishes are contributing to the preservation and maintenance of the culture and memory of the people of Paraná, as well as allowing the appreciation of simple and genuine products from the regions involved, benefiting small businesses and producers, in addition to the tourist segment.

**Keywords:** Gastronomy; Barreado; Carne de onça; Paraná gastronomy; Food history.

## RESUMEN

Este relato buscó demostrar la importancia de la valorización de la gastronomía desde una perspectiva socioeconómica y cultural a través de la descripción histórica y técnica de dos preparaciones típicas del estado de Paraná elaboradas a base de carne de res: el Barreado y la Carne de Onça. Barreado fue reconocido por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial como un producto distinto, recibiendo el Sello de Indicación de Origen - Barreado de la Costa de Paraná, siendo preparado con carne de res y otros condimentos en una sartén sellada/barreado con harina de yuca, obedeciendo una secuencia de elaboración y finalización que involucran conocimientos técnicos y culturales diferenciados. La Carne de Onça, por su parte, es un plato

elaborado a partir de carne cruda con diversos condimentos y servido sobre un pan de centeno negro, habiendo sido catalogado como uno de los 10 mejores platos de carne cruda del mundo. Ambos platos están contribuyendo para la preservación y mantenimiento de la cultura y la memoria de los paranaenses, además de permitir la apreciación de productos sencillos y genuinos de las regiones involucradas, beneficiando a pequeños empresarios y productores, además del segmento turístico.

**Palabras claves:** Gastronomía; Barreado; Carne de onça; Gastronomía paranaense; Historia de la comida.

## INTRODUÇÃO

O preparo e consumo de uma iguaria é mais do que algo a ser degustado, é a construção de um alimento-memória, capaz de conectar o indivíduo a um passado valorizado ou que se deseja recuperar (Santos, 2005). Associado a isso, de acordo com a Organização Mundial do Turismo (UNWTO<sup>1</sup>), entidade ligada às Nações Unidas, a definição de turismo sustentável é pautada em três pilares (UNEP e WTO, 2005, p. 11):

- Fazer uso otimizado dos recursos ambientais que constituem um elemento-chave no desenvolvimento do turismo, mantendo processos ecológicos essenciais e ajudando a conservar os recursos naturais e a biodiversidade;
- Respeitar a autenticidade sociocultural das comunidades anfitriãs, conservar as suas construções e viver o patrimônio cultural e os valores tradicionais, e contribuir para a interculturalidade compreensão e tolerância;
- Garantir operações econômicas viáveis e de longo prazo, proporcionando benefícios socioeconômicos a todas as partes interessadas que sejam distribuídas de forma justa, incluindo emprego estável e oportunidades de geração de renda e serviços sociais para as comunidades anfitriãs, e contribuindo para a redução da pobreza.

Sendo assim, destaca-se que a valorização da gastronomia local e do patrimônio cultural, incentiva o desenvolvimento sustentável, mesmo em baixa estação turística (turismo gastronômico), gerando oportunidades de empregos e capacitação, suprimindo a necessidade de recursos humanos para atender com excelência no ramo da hospitalidade bem como no cultivo de produtos agrícolas regionais (Ferro, 2013).

Um outro ponto importante a ser destacado é a recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) para que os governos formulem e atualizem periodicamente diretrizes nacionais sobre alimentação e nutrição, levando em conta mudanças nos hábitos alimentares e nas condições de saúde da população e o progresso no conhecimento científico. Desse modo, é nesse cenário que surge o Guia Alimentar para a População Brasileira que, dentre diversas diretrizes, classifica os alimentos em quatro categorias, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção: alimentos *in natura* ou

---

<sup>1</sup> Sigla oficial da United Nations World Tourism Organization.

minimamente processados; produtos para temperar: óleos, gorduras, sal e açúcar; alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Brasil, 2014, p. 25-26).

Dentre as diversas orientações, o Guia enfatiza que tanto no Brasil quanto em muitos outros países, a população mais jovem está optando cada vez mais pelo consumo de alimentos ultraprocessados pela praticidade e rapidez, em detrimento aos alimentos *in natura* ou minimamente processados e/ou alimentos processados, que seriam mais adequados e saudáveis. De acordo com estas diretrizes técnicas, a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente, bem como na divisão social das riquezas e autonomia dos agricultores. A geração de oportunidades de trabalho e renda, a proteção dos recursos naturais e da biodiversidade fica ameaçada, afetando a sustentabilidade do planeta e a produção de alimentos seguros e saudáveis (Brasil, 2014, p. 113).

Com base nestes conceitos e preceitos, este relato busca demonstrar que tanto o Barreado quanto a Carne de Onça enquadram-se como preparações que se utilizam de alimentos minimamente processados e um único alimento processado (o bacon no Barreado), promovendo a transmissão das habilidades e interculturalidade culinárias entre gerações, bem como com as atividades ligadas ao turismo, trazendo benefícios socioeconômicos, através de sistemas alimentares saudáveis que se integram aos meios social e ambiental e que passaram ser consumidos por todas as faixas socioeconômicas.

Assim, o objetivo é trazer ao conhecimento científico, acadêmico e ao público em geral estes dois preparos típicos do Paraná surgidos da gastronomia simples e popular e que se tornaram símbolos turísticos do estado. A abordagem se transcorrerá na forma de um circuito turístico começando pela experiência do Barreado, passando pela Serra do Mar, chegando em Curitiba e provando a tal Carne de Onça.

## CONHECENDO O BARREADO

Muitos turistas são atraídos para Curitiba devido a um passeio de trem pela Serra do Mar, que liga a capital paranaense ao porto de Paranaguá. Partindo de Curitiba, o trajeto turístico leva cerca de 4 horas, repleto de belas vistas em meio à mata atlântica e termina na cidade de Morretes, onde os turistas podem degustar um prato típico denominado Barreado (Serra Verde Express, 2022).

Esta iguaria é feita à base de carne bovina de segunda, cozida lentamente com diversos condimentos, utilizando tradicionalmente uma panela de barro hermeticamente fechada com goma de farinha de mandioca, técnica essa denominada de “barrear” a panela, que batizou o prato (Figura 1). Porém, as características sensoriais mais marcantes são a textura e a apresentação da carne, praticamente desmanchando, que é servida com farinha de mandioca e banana, configurando-se como um prato diferenciado, tanto no seu preparo como no seu sabor, sendo um símbolo de festa e fartura para as comunidades do litoral paranaense, extrapolando o âmbito doméstico e alcançando a esfera comercial, sendo, atualmente, servido em larga escala em restaurantes dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá (Gimenes, 2011).

**Figura 1.** Exemplo de uma panela de Barreado lacrada/barreada com farinha de mandioca e água.



Fonte: Ferreira apud Menezes, 2022.

A origem do Barreado é controversa, sendo que uma das versões cita a influência lusitana, de acordo com a tradição originária dos Açores, devido à utilização de panelas de barro e ao longo cozimento da carne com ingredientes (Gimenes, 2011). A outra versão, faz uma associação com o tropeirismo, mas que não se enquadra bem, pois a carne preferida por eles era o charque, pela facilidade de transporte e conservação, e não a carne crua usada no Barreado, porém, no que tange aos temperos adicionados, o cominho é um elemento essencial, que foi trazido pelos portugueses, que, juntamente com o louro, dão a identidade ao prato (Gimenes, 2011).

A comunidade de Morretes, com apoio do Sebrae, fez o pedido de registro da Indicação Geográfica (IG) no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), através da petição nº 870210037215 de 24 de abril de 2021, sendo que o trâmite se estendeu até 29 de novembro de 2022 e, não havendo mais pendências, foi concedido o pedido de registro e expedido o certificado de reconhecimento do nome geográfico "LITORAL DO PARANÁ" para o produto BARREADO como INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP), nos termos do Artigo 22, caput e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 (INPI, 2022b). O selo da Indicação de Procedência está exibido na Figura 2.

**Figura 2.** Selo de Indicação de Procedência do Barreado do Litoral do Paraná.



Fonte: INPI (2022a)

Cabe lembrar que uma Indicação Geográfica (IG) se divide em dois tipos: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO) de acordo com a Lei nº 9279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, sendo que, no seu Artigo 178, considera-se “Denominação de Origem” o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, enquanto que a “Indicação de Procedência”, de acordo com o Artigo 177, leva em consideração o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (Brasil, 1996). Com base nestas definições, o Barreado do Litoral do Paraná claramente se enquadra como uma Indicação de Procedência ou IP.

Com o reconhecimento da distinção do Barreado do Litoral do Paraná, o Brasil atingiu a marca de uma centena de Indicações Geográficas (IG) pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), sendo que destas 100 Indicações Geográficas brasileiras, 76 são Indicações de Procedência (IP), na qual a região é conhecida por seu produto ou serviço, e 24 são Denominações de Origem (DO), em que o produto ou serviço possui características e qualidades decorrentes de fatores naturais e humanos, sendo que o 100º registro ocorreu exatamente 20 anos depois do primeiro, que foi para os vinhos do Vale dos Vinhedos (RS), reconhecido em 2002 como IP e, entre os estados que possuem mais registros, destacam-se Minas Gerais (16), Rio Grande do Sul (13) e Paraná (12) (Agência Estadual de Notícias, 2022; INPI, 2022a; Ministério da Agricultura e Agropecuária, 2022). As IGs envolvem 64 produtos agroalimentares, 20 produtos não-agroalimentares, 15 vinhos e destilados e um serviço. Os produtos com mais Indicações Geográficas no Brasil são: 14 cafés, 12 artesanatos, 12 vinhos ou espumantes e 12 frutas (SEBRAE, 2022).

A documentação que rege a concessão da Indicação de Procedência ao Barreado do Litoral do Paraná especifica todas as características para atingir o padrão de qualidade do Barreado. Isto envolve a combinação dos ingredientes, com o modo de preparo, o tempo e ritmo de cozimento, incluindo o serviço à mesa, conforme exibido na Figura 3. A descrição do

Barreado se encontra no documento oficial do INPI, de forma resumida, é um cozido de carne de segunda, acrescido de cebola, toucinho ou bacon, cominho, folhas de louro e outros temperos. Todos os ingredientes são postos em panela de barro ou metal, com a tampa vedada com uma massa de farinha de mandioca umedecida em água (ato de barrear). O cozimento lento se dá em fogão a lenha ou a gás, entre 8 e 12 horas, sendo proibido o uso de panela de pressão. No momento da degustação acrescenta-se especificamente farinha de mandioca ao caldo quente, formando um pirão bem firme (ato de escaldar a farinha). A quantidade de farinha e do caldo podem variar de acordo com a preferência do consumidor. Deve ser servido em prato fundo, acompanhado de banana *in natura*, cachaça e pimenta vermelha (INPI, 2022b, p. 14).

Figura 3. Exemplo de um serviço de preparo do Barreado.



Fonte: Ogura apud Agência Estadual de Notícias, 2022.

Sob o ponto de vista socioeconômico, a obtenção de uma IG é importante para os pequenos negócios e produtores, pois é considerada um diferencial competitivo permitindo a valorização de um produto simples e genuíno da região (Guimarães, 2022).

## O NOME CURITIBA

Dando continuidade ao relato, após se deliciar com o Barreado, o retorno para Curitiba pode ser feito pelo caminho da Graciosa, a trilha mais antiga entre Curitiba e o litoral, sendo que este caminho era usado pelos povos originários que desciam a serra em direção ao litoral e depois subiam para a coleta do pinhão (fruto do pinheiro do Paraná ou *Araucaria angustifolia*) no inverno (Rumor, 2010). Essa região de mata atlântica foi tombada pelo estado do Paraná em 1986 como Patrimônio Cultural do Estado (Governo do Estado do Paraná, 2022), tendo sido declarada Reserva da Biosfera pela Unesco em 1991, e Patrimônio Natural Mundial em 1999 (IPHAN, 2014).



O nome Curitiba tem origem guarani *kur yt yba*<sup>2</sup>: “grande quantidade de pinheiros” (Prefeitura Municipal de Curitiba, 2022). Porém, o turista vai se surpreender com a cidade antes mesmo de saber da “Carne de Onça” porque Curitiba é exótica até no nome, pois é um caso único entre os topônimos de origem guarani no Paraná, em que a vogal **y** do guarani foi mantida com som de **i**, visto que o normal foi a adaptação de **y** como **u**, ou seja, o **y** no elemento *-tyba*, não foi aportuguesado como *-tuba* e *-tuva*. Resumindo, o nome Curitiba é um dos mais interessantes topônimos brasileiros (Ferreira, 1959; Rodrigues, 1995; Ulhoa, 2012).

## CONHECENDO A CARNE DE ONÇA

E voltando ao roteiro turístico, depois de todo este passeio contemplativo da natureza, o turista procura por um boteco em Curitiba, a cidade com nome excêntrico, pede o cardápio e se depara com a oferta de um prato um pouco assustador, principalmente após um dia todo em meio a uma mata praticamente intocada: “*Uma porção de carne de onça? Eles comem este animal aqui?*” Trata-se de um preparo gastronômico constituído por uma fatia de broa escura de centeio, coberta com carne bovina de primeira, crua e moída, cebola branca cortada em *brunoise*, cebolinha picada, temperada com sal, pimenta do reino e regada com azeite de oliva (Figura 4). Este prato lembra três receitas da gastronomia internacional: o *Hackepeter* alemão, o *Steak Tartare* francês e o Quibe Cru ou *Kibbeh nayyeh* libanês (Meirelles, 2021; Petri, 2021). Porém, de acordo com comparações de preparos semelhantes regionais, a inspiração deste prato surgiu a partir da identidade cultural e gastronômica da cidade de Palmeira (PR): o pão no bafo, cuja receita se assemelha ao prato de origem alemã *Hackepeter* ou *Mett* (Küchengötter, 2021; Nunes, 2017). No entanto, a forma como é servida em Curitiba, é algo próprio da cidade, tanto que a Carne de Onça foi declarada Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial de Curitiba, através da Lei nº 14.928, de 26 de setembro de 2016 (Curitiba, 2016).

**Figura 4.** Exemplo de uma apresentação gastronômica do prato Carne de Onça.



Fonte: Cavaleiro apud Brownw, 2022

<sup>2</sup> Este detalhe é importante para compreender o significado do selo de Indicação de Procedência proposto para as “Broas de Centeio de Curitiba” que compõe o prato da Carne de Onça.



Antes de abordar a origem deste prato, é interessante checar qual o significado de um “patrimônio cultural imaterial” (UNESCO, 2003, p. 4):

Entende-se como patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

No contexto histórico, a Carne de Onça tem duas versões de origem conhecidas. A mais antiga data de 1953, e se deu no saudoso bar Toca do Tatu, situado nas esquinas da Rua Marechal Floriano Peixoto com Rua XV de Novembro, no centro da cidade de Curitiba, onde a história se iniciou, através do relato feito por um de seus ex-garçons, Ronaldo Abrão ou “Ligeirinho” (Petri, 2021). O proprietário do Toca do Tatu, o senhor Christian Schmidt, também era diretor do antigo Britânia Sport Club de Curitiba e tinha o mau hábito de não pagar bonificação ao time no caso de vitória mas sim, servia uma baciada de carne crua sobre fatias de broa em seu bar, até que, numa dada ocasião, o goleiro do time, apelidado de Duia, revoltou-se com a situação e reclamou: “*Essa carne que nem onça come*”, e neste momento o prato recebeu seu nome oficial, que acabou se tornando um dos petiscos mais pedidos no Toca do Tatu (Nunes, 2017; Petri, 2021).

Por sua vez, o jornalista João J. Werzbitzki, contava que seu pai, Leonardo Werzbitzki preparava a Carne de Onça, na forma conhecida atualmente, desde a década de 50 em seu primeiro restaurante, o Embaixador. O prato acabou sendo assim batizado porque, após a degustação, o consumidor ficava com forte halitose, devido à presença da carne crua associada às cebolas frescas (Nunes, 2017). Esta segunda versão faz todo sentido, pois a cebola e o alho pertencem à família *Allium* e quando são cortados ou moídos crus, o composto sulfeto de metilalilo e outros semelhantes são liberados e, após ingeridos, esses compostos são absorvidos pela corrente sanguínea e podem causar a exalação destes aromas pela respiração e transpiração durante muitas horas (Gobor, 2022). Este odor exalado pelo hálito é popularmente denominado de “bafo de onça”.

Até 2013, este prato era servido em poucos bares da capital paranaense, normalmente apenas um dia por semana. No entanto, dois empresários da área de negócios criaram o Festival de Carne de Onça dentro de um programa da área gastronômica denominado Curitiba Honesta. A adesão foi de 33 bares atingindo a marca de cerca de 100 mil porções de Carne de Onça vendidas no evento. A partir daí, em 2014, iniciou-se a pesquisa sobre a origem da Carne de Onça e concluiu-se que, com essa receita, com esse nome, ela só existe em Curitiba, tornando-se então, Patrimônio Cultural Imaterial de Curitiba em 2016, como mencionado anteriormente (Meirelles, 2023).

O Festival de Carne de Onça que, em 2022, na sua 6ª edição, ocorreu entre 14 de setembro a 02 de outubro, com 21 estabelecimentos participantes e foi oferecido em bares e botecos populares, e também numa versão mais sofisticada, com o lançamento de uma broa escura de centeio com fermentação natural própria para Carne de Onça, harmonizada com uma

cerveja *lager*, além de mostarda e pimenta especiais (Xavier, 2022). Isso prova que um prato de origem popular pode permear por todas as classes, conforme a criatividade gastronômica.

E a carne de onça surpreendeu ao ser citada na edição de 2022 do TasteAtlas - *The World Food Atlas* (publicada em 2023), uma enciclopédia de sabores ou um atlas mundial de pratos tradicionais, preparados com ingredientes locais e restaurantes autênticos (TasteAtlas, 2023b). Já foram catalogados mais de 10.000 alimentos e bebidas, sendo que as comidas são classificadas com base nas avaliações do público do próprio TasteAtlas, com uma série de mecanismos, que reconhecem usuários reais e que ignoram opiniões ou classificações provenientes de inteligências artificiais, nacionalistas ou patriotas locais, considerando apenas usuários que o sistema reconhece como “conhecedores ou *knowledgeable*”, e eles alertam que os rankings publicados não devem ser vistos como a conclusão global final sobre alimentos, pois o objetivo é promover a excelência de comidas locais, incutir o orgulho em pratos tradicionais e despertar a curiosidade sobre pratos ainda pouco conhecidos pela população em geral (Mans, 2024).

O ranking com os 10 mais bem classificados como PRATOS DE CARNE CRUA no mundo (*10 best rated RAW MEAT DISHES in the world*) foi divulgado no dia 17 de junho de 2023 no site do TasteAtlas (TasteAtlas, 2023b). Nele, a Carne de Onça aparece na 10ª colocação, recebendo uma nota de 3.7 (as notas vão de 1 a 5), tendo concorrido com diversos outros pratos, incluindo o clássico *Steak Tartare* francês. O ranking completo encontra-se no Quadro 1:

**Quadro 1.** Ranking dos melhores pratos elaborados à base de carne crua no mundo.

COLOCAÇÃO	NOME DO PRATO	PAÍS	NOTA
1º	<i>Yukhoe</i>	Coreia do Sul	4.5
2º	<i>Carpaccio</i>	Itália	4.4
3º	<i>Mett ou hackepeter</i>	Alemanha	4.4
4º	<i>Steak tartare</i>	França	4.3
5º	<i>Çig köfte</i>	Turquia	4.3
6º	<i>Filet americain</i>	Bélgica	4.2
7º	<i>Carne salada</i>	Itália	4.1
8º	<i>Kibbeh nayyeh</i>	Líbano	3.8
9º	<i>Kitfo</i>	Etiópia	3.8
<b>10º</b>	<b>Carne de Onça</b>	<b>Brasil</b>	<b>3.7</b>

Fonte: TasteAtlas, 2023b

De acordo com o TasteAtlas (TasteAtlas, 2023b), o prato foi assim descrito:

A carne de onça é um prato tradicional brasileiro originário de Curitiba, onde é servido desde 1953. É também o prato oficial da cidade, uma espécie de bife tártaro feito com uma combinação de carne moída, alho, cebola, cebolinha, azeite, conhaque, pimenta em pó e páprica doce em pó. A carne moída é achatada, regada com conhaque, temperada e misturada com os demais ingredientes. Depois de pronto, a mistura resultante geralmente é moldada em um retângulo plano e é servida com pão torrado, mostarda e manteiga. O nome do prato significa “Jaguar Meat”, referindo-se a um felino brasileiro conhecido como “onça”, porque se diz que depois de comer o prato, você terá o bafo da onça, uma referência aos ingredientes picantes usados para prepará-lo.

E agora, os idealizadores do Festival da Carne de Onça de Curitiba estão pleiteando o selo de Indicação Geográfica (IG) junto ao INPI, da mesma forma que foi obtido para o Barreado do Litoral do Paraná (Meirelles, 2023). Para tanto, foi criada em 2023 a Associação Amigos da Onça (AAONÇA), que deu entrada no pedido de registro com a elaboração do Caderno de Especificações Técnicas da IP Carne de Onça de Curitiba, através da petição nº 870230102072 de 21 de novembro de 2023, sendo que o processo está nas últimas etapas de tramitação e poderá ser concedido em 2024, com a certificação do selo da Indicação de Procedência, exibido na Figura 5 (Agência SEBRAE de Notícias, 2023; INPI, 2024).

**Figura 5.** Selo de Indicação de Procedência proposto para a Carne de Onça de Curitiba.



Fonte: INPI, 2024.

A broa de centeio, que compõe o prato da Carne de Onça, também está em processo de registro junto ao INPI de um selo de Indicação Geográfica (IG) por iniciativa do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná (SIPCEP), através da petição nº 870230011621 de 09 de fevereiro de 2023. O Caderno de especificações técnicas para a Indicação de Procedência das "Broas de Centeio de Curitiba" estabelece uma quantidade mínima de 40% de centeio sobre o peso da massa, mix de farinhas que pode ser de trigo integral e branco, sal e fermento natural. O processo junto ao INPI deve ser concluído ainda em 2024, e os bares e padarias de Curitiba ganharão nova projeção com a exibição do selo de Indicação de Procedência que se encontra na Figura 6 (Agência SEBRAE de Notícias, 2023; INPI, 2023; INPI, 2024).

**Figura 6.** Selo de Indicação de Procedência proposto para as Broas de Centeio de Curitiba.



Fonte: INPI, 2024

Durante o período crítico da pandemia do SARS-CoV-2, um dos setores que foram mais afetados foi o de Turismo. Posteriormente, com a retomada à normalidade em 2022-2023, ficou evidenciado que uma das modalidades que atraem mais visitantes aos destinos está ligada à gastronomia ou turismo gastronômico. O Brasil, de acordo com o ranking das melhores cozinhas de 2022 (*Wordl's Best Cuisines 2022*) pelo TasteAtlas encontra-se na 12ª posição (TasteAtlas, 2023a). O Quadro 2 exibe o ranking das 20 mais bem avaliadas.

**Quadro 2.** Ranking das 20 melhores cozinhas em 2022.

COLOCAÇÃO	PAÍS/COZINHA	NOTA
1º	Italiana	4.72
2º	Grega	4.69
3º	Espanhola	4.59
4º	Japonesa	4.59
5º	Indiana	4.54
6º	Mexicana	4.53
7º	Turca	4.52
8º	Norte-americana	4.51
9º	Francesa	4.51
10º	Peruana	4.51
11º	Chinesa	4.49
<b>12º</b>	<b>Brasileira</b>	<b>4.49</b>
13º	Portuguesa	4.47
14º	Polonesa	4.44
15º	Alemã	4.37
16º	Indonésia	4.37
17º	Croata	4.33
18º	Argentina	4.33
19º	Sul Coreana	4.31
20º	Vietnamita	4.31

Fonte: TasteAtlas, 2023a

Isso demonstra que a Gastronomia brasileira é respeitada e bem-conceituada no mundo, devido à sua diversidade e das técnicas de preparo, mas principalmente pelo desenvolvimento e aprimoramento técnico dos profissionais que atuam em bares, restaurantes e áreas de produção de alimentos. Deve-se sempre ter em mente que o saber-fazer de alimentos conjuga tradições e inovações tanto no domínio do privado, do familiar, quanto no domínio do público e dos estabelecimentos de restauração. A cozinha é, portanto, um espelho e um microcosmo da sociedade. Quando se faz referência ao termo cozinha, é melhor falar em COZINHAS, porque elas mudam e se transformam graças às influências e os intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos e aos diversos tipos de matérias-primas e insumos (Santos, 2005, p.21).

## CONCLUSÃO

Assim, este relato buscou trazer ao conhecimento científico, acadêmico e público em geral dois preparos típicos do Paraná surgidos da gastronomia simples e popular e que se tornaram símbolos turísticos do estado: o Barreado e a Carne de Onça, explorando ainda detalhes históricos e culturais desta região. Ressalta-se que no contexto atual da Humanidade onde se enfrenta inúmeras crises: meio ambiente, alimentar, humanitárias, sociais e

econômicas, o conceito de desenvolvimento consciente e sustentável é mais que necessário e urgente. No caso específico deste relato, pode-se verificar que uma liderança empresarial atuante, pode melhorar as condições econômicas e sociais através da geração de renda e serviços sociais numa comunidade ou população, com um viés humanitário, contribuindo para a redução da pobreza e melhoria da saúde alimentar e nutricional. Estas ações também favorecem o meio ambiente, com a manutenção de processos ecológicos essenciais e ajudando a conservar os recursos naturais e a biodiversidade, resultando num mundo melhor para a Humanidade. Neste contexto, a obtenção de IPs e DOs são importantes para os pequenos negócios e produtores, pois são diferenciais competitivos e atrativos, que despertam a curiosidade da população em geral por produtos simples, genuínos, tradicionais e pouco conhecidos de cada região. Neste ponto, o papel do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é fundamental, pois através do controle de preceitos e regras estabelecidos pelos próprios detentores das chancelas, o órgão pode certificar as qualidades conquistadas tecnicamente, promovendo a excelência dos produtos locais, através da percepção dos consumidores de valor e confiança transmitidos. Isso contribui para o engrandecimento e reconhecimento da Gastronomia brasileira que hoje encontra-se na 12ª posição do ranking das melhores cozinhas de 2022 pelo TasteAtlas. Esta é a ligação fundamental entre a Criatividade, o Conhecimento Técnico e Histórico, a Gastronomia, o Turismo e a Dignidade Humana.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA ESTADUAL DE NOTÍCIAS. Barreado é o 12º produto paranaense e o 100º do Brasil a receber Indicação Geográfica. **Secretaria de Comunicação do Governo do Estado do Paraná**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Barreado-e-o-120-produto-paranaense-e-o-1000-do-Brasil-receber-Indicacao-Geografica>. Acesso em: 06 de dezembro de 2022.

BRASIL. Subchefia para Assuntos Jurídicos, Casa Civil, Presidência da República. **Lei nº 9279, de 14 de maio de 1996**: Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Subchefia para Assuntos Jurídicos, Casa Civil, Presidência da República. Brasília, 1996. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9279.html](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.html). Acesso em 23 de junho de 2023.

AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS. Pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica da Carne de Onça de Curitiba é protocolado no INPI. **Portal da Agência Sebrae de Notícias**. Curitiba, 2023. Disponível em: <https://agenciasebrae.com.br/cultura-emprededora/pedido-de-reconhecimento-de-indicacao-geografica-da-carne-de-onca-de-curitiba-e-protocolado-no-inpi/>. Acesso em: 23 de agosto de 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: [https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf/view](https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view). Acesso em: 13 de janeiro de 2024.

BROWNE, Bárbara Magalhães. M. 6º Festival de Carne de Onça de Curitiba começa nesta quarta-feira. **Portal Bem Paraná**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/publicacao/blogs/mesadividida/6o-festival-de-carne-de-onca-de-curitiba-comeca-nesta-quarta-feira/amp/>. Acesso em: 22 de junho de 2023.

CURITIBA. Câmara Municipal de Curitiba. Lei nº 14.928, de 26 de setembro de 2016. Declara a Carne de Onça, Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial da Cidade de Curitiba. Relator: Prefeito Gustavo Bonato Fruet. 26 de setembro de 2016. **Diário Oficial do Município de Curitiba**. Curitiba, 2016. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2016/1493/14928/lei-ordinaria-n-14928-2016-declara-a-carne-de-onca-patrimonio-cultural-de-natureza-imaterial-da-cidade-de-curitiba?q=14.928>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

FERREIRA, Jurandyr Pires. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros** - XXXI Volume. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 1959. Disponível em: [https://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Aferreira-1959-curitiba/Ferreira\\_1959\\_Curitiba\\_EnciclopediaMunicipiosBrasileiros.pdf](https://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Aferreira-1959-curitiba/Ferreira_1959_Curitiba_EnciclopediaMunicipiosBrasileiros.pdf). Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

FERRO, Rafael Cunha. Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 2, n. 2, p. 38-56, 2013. Disponível em: [https://www.researchgate.net/profile/Rafael-Ferro/publication/304251579\\_Gastronomia\\_e\\_Turismo\\_Cultural\\_reflexoes\\_sobre\\_a\\_cultura\\_no\\_processo\\_do\\_desenvolvimento\\_local/links/576aa4eao8aefcf135bd315f/Gastronomia-e-Turismo-Cultural-reflexoes-sobre-a-cultura-no-processo-do-desenvolvimento-local.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Rafael-Ferro/publication/304251579_Gastronomia_e_Turismo_Cultural_reflexoes_sobre_a_cultura_no_processo_do_desenvolvimento_local/links/576aa4eao8aefcf135bd315f/Gastronomia-e-Turismo-Cultural-reflexoes-sobre-a-cultura-no-processo-do-desenvolvimento-local.pdf). Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense. **História: Questões & Debate**. Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 159-192, jan./jun. 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25740/17195>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

GOBOR, Cláudia Christianne. C. Hálito de Cebola? **Jornal de Curitiba**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://www.jornaldecuritiba.com/2022/01/halito-de-cebola.html>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. Patrimônio Cultural – Bens Tombados – Serra do Mar. **Coordenação do Patrimônio Cultural da Secretaria da Cultura do Governo do Estado do Paraná**. Curitiba, 1986. Disponível em: <https://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/Bem-Tombado/Serra-do-Mar>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

GUIMARAES, Maria Isabel Rosa. Projeto de Indicação Geográfica Barreado Litoral PR. **Portal da Comunidade Sebrae**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://sebraepr.com.br/comunidade/artigo/projeto-de-indicacao-geografica-barreado-litoral-pr>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Com o barreado do Litoral do Paraná, Brasil chega a 100 Indicações Geográficas. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI**. Rio de Janeiro, 2022a. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central->

[de-conteudo/noticias/com-o-barreado-do-litoral-do-parana-brasil-chega-a-100-indicacoes-geograficas](#). Acesso em: 06 de dezembro de 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Concessão de registro de Indicação Geográfica para o Barreado do Litoral do Paraná. **Revista da Propriedade Industrial - RPI**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, n. 2709, p.11-27, 06 de dezembro de 2022b. Disponível em: [https://pr.agenciasebrae.com.br/wp-content/uploads/sites/16/2022/12/Indicacoes\\_Geograficas2709.pdf](https://pr.agenciasebrae.com.br/wp-content/uploads/sites/16/2022/12/Indicacoes_Geograficas2709.pdf) Acesso em: 22 de junho de 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Caderno de especificações técnicas para a Indicação de Procedência das "Broas de Centeio de Curitiba". **Revista da Propriedade Industrial - RPI**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, nº 2741, p.13-45, 18 de julho de 2023. Disponível em: [http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2741.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2741.pdf). Acesso em: 23 de agosto de 2024.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Exame de mérito à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) "CURITIBA" para o produto Broas de centeio, na espécie indicação de procedência (IP). **Revista da Propriedade Industrial - RPI**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, nº 2801, p.07-12, 10 de setembro de 2024. Disponível em: [https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2801.pdf](https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2801.pdf). Acesso em: 14 de setembro de 2024.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Solicitação de reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) "Curitiba" para o produto Carne de Onça, na espécie Indicação de Procedência (IP). **Revista da Propriedade Industrial - RPI**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, nº 2767, p.17-33, 16 de janeiro de 2024. Disponível em: [https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2767.pdf](https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2767.pdf). Acesso em: 23 de agosto de 2024.

IPHAN. [Patrimônio Mundial Cultural e Natural](#). Portal IPHAN - [Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional](#) - IPHAN. Brasília, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/44>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

KÜCHENGÖTTER. Rezept Hackepeter. **Portal de receitas alemãs Küchen Götter**. Hamburgo (Alemanha), 2021. Disponível em: <https://www.kuechengoetter.de/rezепte/hackepeter-3580>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

MANS, Matheus. 'Sou fã da culinária brasileira', diz criador do TasteAtlas, famoso por seus ranking polêmicos. **Portal Terra**. São Paulo, 2024. Disponível em: [https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/degusta/sou-fa-da-culinaria-brasileira-diz-criador-do-tasteatlas-famoso-por-seus-ranking-polemicos,0c0578cocf121b567b6c4d809f6e4737mepsijfj.html?utm\\_source=clipboard](https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/degusta/sou-fa-da-culinaria-brasileira-diz-criador-do-tasteatlas-famoso-por-seus-ranking-polemicos,0c0578cocf121b567b6c4d809f6e4737mepsijfj.html?utm_source=clipboard). Acesso em: 14 de janeiro de 2024.

MEIRELLES, Simone. Festival de Carne de Onça comemora 5 anos do petisco como Patrimônio Cultural de Curitiba. **Portal Bem Paraná**. Curitiba, 2021. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/publicacao/blogs/comerecurtir/festival-de-carne-de-onca-comemora-5-anos-do-petisco-como-patrimonio-cultural-de-curitiba/>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.



MEIRELLES, Simone. Carne de Onça: de Curitiba para o mundo. **Portal Bem Paraná**. Curitiba, 2023. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/publicacao/blogs/comerecurtir/carne-de-onca-de-curitiba-para-o-mundo/>. Acesso em: 22 de junho de 2023.

MENEZES, Gabrielli. Barreado é atração turística no Paraná e nasceu como refeição de Carnaval. **Portal UOL - Nossa**. São Paulo, 2022. Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2022/01/25/barreado-como-e-o-prato-tipico-do-litoral-paranaense.amp.htm>. Acesso em 22 de junho de 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E AGROPECUÁRIA. Barreado do litoral do Paraná conquista reconhecimento de Indicação Geográfica. **Ministério da Agricultura e Agropecuária**. Brasília, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/barreado-do-litoral-do-parana-conquista-reconhecimento-de-indicacao-geografica>. Acesso em: 06 de dezembro de 2022.

NUNES, André. Qual a história da carne de onça? Conheça as duas versões. **Portal Gazeta do Povo – Bom Gourmet**. Curitiba, 2017. Disponível em: <https://bomgourmet.com/sem-categoria/historia-carne-de-onca/>. Acesso em: 09 de janeiro de 2024.

PETRI, Felipe. Uma iguaria bem curitibana. **Jornal Plural Curitiba**. Curitiba, 2021. Disponível em: <https://www.plural.jor.br/colunas/miudos/uma-iguaria-em-curitibana/>. Acesso em: 22 de junho de 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. História - Fundação e Nome da Cidade. **Site da Prefeitura Municipal de Curitiba**. 2022. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br/conteudo/historia-fundacao-e-nome-da-cidade/207>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

RODRIGUES, Aryon Dall'Igna. O nome Curitiba. **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**, Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v. 21, n. 105, p. 225-245, junho de 1995. Disponível em: <http://biblioteca.funai.gov.br/media/pdf/Folheto42/FO-CX-42-2647-1999.PDF>. Acesso em: 10 de Janeiro de 2024.

RUMOR, Vanessa. **Nos Trilhos, a História do Paraná**: Análise do Documentário de TV como Registro Histórico da Ferrovia Curitiba – Paranaguá. 2010. Dissertação (Especialização em Comunicação Audiovisual). Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, 2010. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/rumor-vanessa-2103-trilhos-historia-parana.pdf>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

SEBRAE. Barreado do litoral do Paraná é a 100ª Indicação Geográfica do Brasil. **Portal da Agência Sebrae de Notícias**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://pr.agenciasebrae.com.br/cultura-empreadora/atitude/barreado-do-litoral-do-parana-e-a-100a-indicacao-geografica-do-brasil/>. Acesso em 22 de junho de 2023.

SERRA VERDE EXPRESS. O trem. **Portal da Serra Verde Express – Trens e Passeios**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://serraverdeexpress.com.br/o-trem/>. Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

TASTEATLAS. Awards: World's Best Cuisines 2022. **TasteAtlas – The World Food Atlas**. Sofia (Bulgária), 2023a. Disponível em: <https://www.tasteatlas.com/best/cuisines>. Acesso em 17 de junho de 2023.

TASTEATLAS. 10 Best Rated Raw Meat Dishes in the World. **TasteAtlas – The World Food Atlas**. Sofia (Bulgária), 2023b. Disponível em: <https://www.tasteatlas.com/carne-de-onca>. Acesso em 17 de junho de 2023.

ULHOA, Marcela. Aryon Rodrigues: "existem mais de 200 línguas e só se ensina português". **Correio Braziliense**. Brasília, 2012. Disponível em: [https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/ciencia-e-saude/2012/12/09/interna\\_ciencia\\_saude,338255/aryon-rodrigues-existem-mais-de-200-linguas-e-so-se-ensina-portugues.shtml](https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/ciencia-e-saude/2012/12/09/interna_ciencia_saude,338255/aryon-rodrigues-existem-mais-de-200-linguas-e-so-se-ensina-portugues.shtml). Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

UNESCO. Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. **Portal IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Paris, 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao%20Salvaguarda%20Patrim%20Cult%20Material%202003.pdf>. Acesso em: 22 de junho de 2023.

UNITED NATIONS ENVIRONMENT PROGRAMME (UNEP) e WORLD TOURISM PROGRAMME (WTO). **Making Tourism more Sustainable – A Guide for Policy Makers**. Kenya: United Nations Environment Programme, p. 11, 2005. Disponível em: <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/8741>. Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

XAVIER, Francielli. Tudo pronto para o Festival de Carne de Onça 2022. **Portal Gazeta do Povo – Bom Gourmet**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/tudo-pronto-para-o-festival-de-carne-de-onca-2022/>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.