

Gastronomia regional de Paranaguá ganha destaque



A gastronomia regional parnanguara ganhou espaço na 67ª Reunião Ordinária do Conselho Municipal de Turismo (Comtur), realizada no Senac Paranaguá. Após o encontro, conselheiros e convidados participaram da apresentação e da degustação do Projeto Integrador “Cataia: Patrimônio que se Saboreia”, desenvolvido por alunos do curso de Auxiliar de Cozinha da instituição.

Orientado pela instrutora e chef de cozinha Daniele da Silva Costa, o projeto teve como elemento central a folha da cataia, ingrediente associado à cultura e à gastronomia do litoral paranaense. A proposta dos estudantes foi explorar diferentes possibilidades de utilização do ingrediente, mostrando como ele pode ser incorporado a preparações doces, salgadas e bebidas.

Cataia preparada de diferentes formas

Durante a atividade, os alunos apresentaram as técnicas e os processos utilizados na elaboração das receitas, aplicando na prática os conhecimentos adquiridos durante a formação profissional. O cardápio reuniu ingredientes tradicionais do litoral, como palmito, tainha, mandioca, siri, banana-da-terra e melado, combinados à cataia em diferentes preparações.

Entre os pratos apresentados estavam o pastel de palmito com cataia, a torta salgada de tainha, o nhoque de mandioca com siri e uma sobremesa de creme quatro leites com banana e cataia. A folha também foi utilizada em uma bebida preparada com abacaxi e melado, demonstrando a versatilidade do ingrediente.

A iniciativa chamou a atenção dos participantes da reunião e aproximou a formação profissional da valorização dos produtos e saberes alimentares do litoral. Além de conhecer novas possibilidades gastronômicas, os estudantes tiveram contato com representantes de diferentes segmentos ligados ao turismo de Paranaguá.

Gastronomia como parte da experiência turística



A valorização de ingredientes regionais também pode contribuir para fortalecer a gastronomia como parte da experiência turística. Segundo o secretário municipal de Cultura e Turismo, José Reis, produtos locais podem ser incorporados a roteiros e experiências, incluindo visitas a estabelecimentos que utilizam ingredientes característicos da região em seus cardápios.

Nesse contexto, iniciativas como o projeto desenvolvido pelo Senac ajudam a aproximar cultura, gastronomia, formação profissional e turismo.

Ao explorar diferentes formas de utilização da cataia, os estudantes contribuem para ampliar o conhecimento sobre um ingrediente ligado à identidade do litoral e para mostrar como a culinária regional pode fazer parte da oferta turística de Paranaguá.