

O barreado está entre os pratos de carne mais populares do mundo



O barreado, prato tradicional do litoral paranaense, conquistou destaque internacional ao aparecer entre os preparos com carne bovina e bacon mais populares do mundo. Em 2023, a receita alcançou a terceira posição no ranking do TasteAtlas, ficando atrás apenas do Rouladen, tradicional prato alemão, e do hambúrguer australiano.

O ranking do TasteAtlas reúne avaliações baseadas em publicações de gastronomia e na opinião do público, tornando a presença do barreado uma demonstração de seu reconhecimento e de sua popularidade além do Paraná.

Tradição do litoral paranaense



Preparado principalmente em cidades do litoral do estado, o barreado tem uma relação histórica com a cultura da região e ganhou popularidade especialmente durante o Carnaval.

A tradição conta que os foliões deixavam a carne cozinhando lentamente enquanto saíam para aproveitar a festa. Depois de horas no fogo, o prato estava pronto para recuperar as energias e acompanhar a continuação da celebração.

O nome vem justamente de uma das características mais marcantes do preparo: a panela é “barreada”, ou seja, fechada com uma mistura de farinha de mandioca e água. Esse processo ajuda a manter o vapor dentro da panela durante o longo cozimento, contribuindo para a textura e a concentração dos sabores.

Cozimento lento e ingredientes tradicionais

O preparo tradicional utiliza carne bovina, temperos e cozimento prolongado em panela fechada. Depois de pronto, o barreado é servido com farinha de mandioca fina e branca, geralmente utilizada para formar um pirão com o caldo do próprio cozido.

Acompanhamentos como banana em rodelas e pimenta também fazem parte da maneira tradicional de servir o prato. Em algumas versões, a refeição é acompanhada ainda por cachaça de banana, combinação que reforça a identidade gastronômica do litoral paranaense.



O barreado representa um modo de fazer transmitido ao longo de gerações. Em 2022, o prato recebeu o registro de Indicação Geográfica, reconhecimento que valoriza sua origem e a forma tradicional de produção no litoral do Paraná.

O Paraná no mapa da gastronomia mundial

A presença do barreado no ranking internacional não é um caso isolado. Outro prato paranaense também já conquistou espaço nas listas do TasteAtlas: a carne de onça, tradicional petisco de Curitiba, que apareceu entre os pratos de carne crua mais populares do mundo.

Reconhecida como patrimônio cultural imaterial de Curitiba, a carne de onça faz parte da tradição dos bares da cidade e reforça a diversidade da gastronomia paranaense.

Com ingredientes, técnicas e histórias próprias, pratos como o barreado ajudam a projetar a identidade gastronômica do Paraná para além de suas fronteiras, levando sabores e tradições locais para um público cada vez maior.

Revisão #2

Criado 30 setembro 2026 12:26:20 por Redemagic

Atualizado 30 setembro 2026 14:19:03 por Redemagic