



# FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

## 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Litoral do Paraná

Espécie:      ( x ) IP      ( ) DO

Número do registro no Brasil:

BR402021000004-6

Data de concessão do registro:

06/12/2022

Publicação da concessão do registro:

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2709.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2709.pdf)

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/LitoraldoParan.pdf>

Representação figurativa/gráfica:      ( ) Não se aplica



## 2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação de Restaurantes e Similares de Morretes e Região

CPF / CNPJ:

07.783.511/0001-76

<b>Endereço:</b>	Rua Conselheiro Sinimbú, n. 221		
<b>Cidade/UF:</b>	Morretes/PR	<b>CEP:</b>	83350-000
<b>Telefone:</b>	-	<b>Fax:</b>	-
<b>E-mail:</b>	fabricio@welge.com.br		

### 3. PROCURADOR Não se aplica

**Nome do Procurador** Marcos Fabricio Welge Gonçalves

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

#### Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada para a indicação de procedência LITORAL DO PARANÁ, para o produto barreado, corresponde à área delimitada dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá, localizados no estado do Paraná.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

**Natureza:**  Produto  Serviço

**Nome:** Barreado

#### Especificações e características:

O barreado é um produto típico do Litoral do Paraná, feito à base de carne bovina cozida exaustivamente em uma panela hermeticamente fechada com goma de farinha de mandioca, feita a partir da farinha umedecida com água, de acordo com a tradição originária dos Açores, em Portugal. Passado um tempo mínimo de oito horas de cozimento após a fervura, é produzido resultado único, com a carne macia e desmanchando-se, devendo a mesma ser servida, usualmente, com farinha de mandioca branca e banana da terra, preferencialmente *in natura*.

A base do cozido é composta por carne bovina classificada como dura (ou de segunda), acrescido de cebola, toucinho ou bacon, cominho, folhas de louro e outros temperos. Após vedada, a panela é colocada em fogo alto, em fogão a lenha ou a gás, até levantar fervura. Depois de levantar fervura, a panela é colocada em fogo brando por no mínimo oito horas, devendo a abertura da mesma se dar com no mínimo doze horas a partir da sua vedação. Após a abertura, o produto é fervido novamente para permitir o esquentar da farinha de mandioca já no prato.

#### Relação com área geográfica:

Embora o barreado seja produzido e degustado há mais de duzentos anos em toda a região do Litoral do Paraná, sua notoriedade se relaciona diretamente aos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá, que, dada sua proximidade, cresceram de forma entrelaçada, gerando o

compartilhamento de elementos culturais e tradições. Pesquisas dão conta de que a degustação do barreado remontaria ao século XVIII, quando se deu a chegada dos jesuítas à região, que fortaleceu o tropeirismo. Nota-se que o tropeirismo é uma dessas tradições, essencial para o desenvolvimento da economia e do povoamento do Estado do Paraná como um todo, mas que, na região litorânea, favoreceu ainda a gênese e a afirmação do produto como típico e característico dos três municípios mencionados.

Localmente, o barreado é considerado mais que uma iguaria, sendo um produto resultante da manifestação gastronômica da cultura da região, presente em festividades como casamentos, batizados e aniversários, bem como nas festas comunitárias e religiosas.

Símbolo de festa e fartura para as comunidades do litoral, o Barreado extrapolou o âmbito doméstico e alcançou a esfera comercial, sendo servido e degustado em larga escala em restaurantes de Antonina, Morretes e Paranaguá, principalmente a partir da década de 1970.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

Constituído por três membros efetivos e três suplentes, eleitos pela Assembleia Geral.