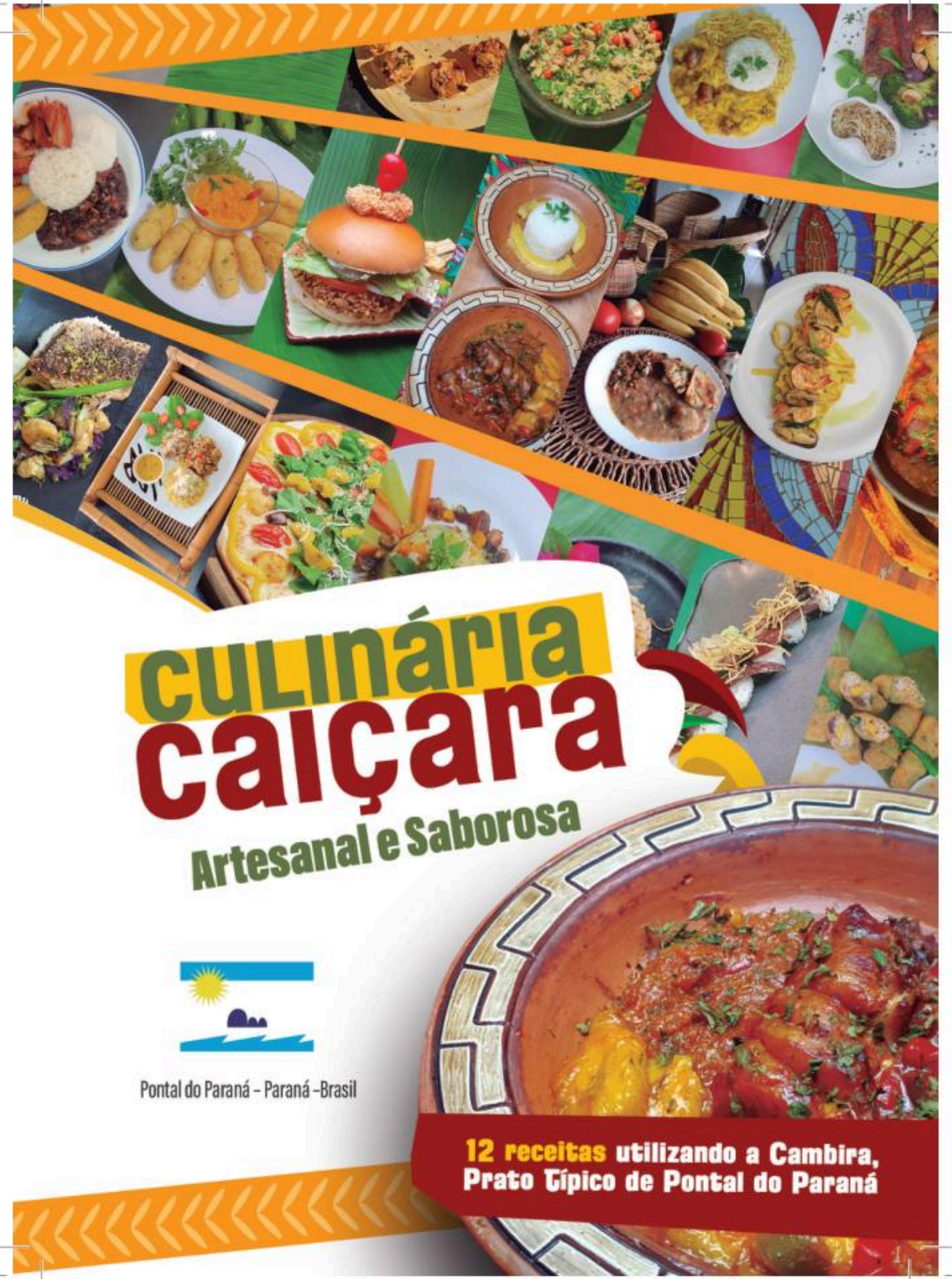




culinária caiçara

Artesanal e Saborosa



Pontal do Paraná – Paraná – Brasil

12 receitas utilizando a Cambira,
Prato Típico de Pontal do Paraná

Pontal
do **Paraná**

A CAPITAL DA

Cambira

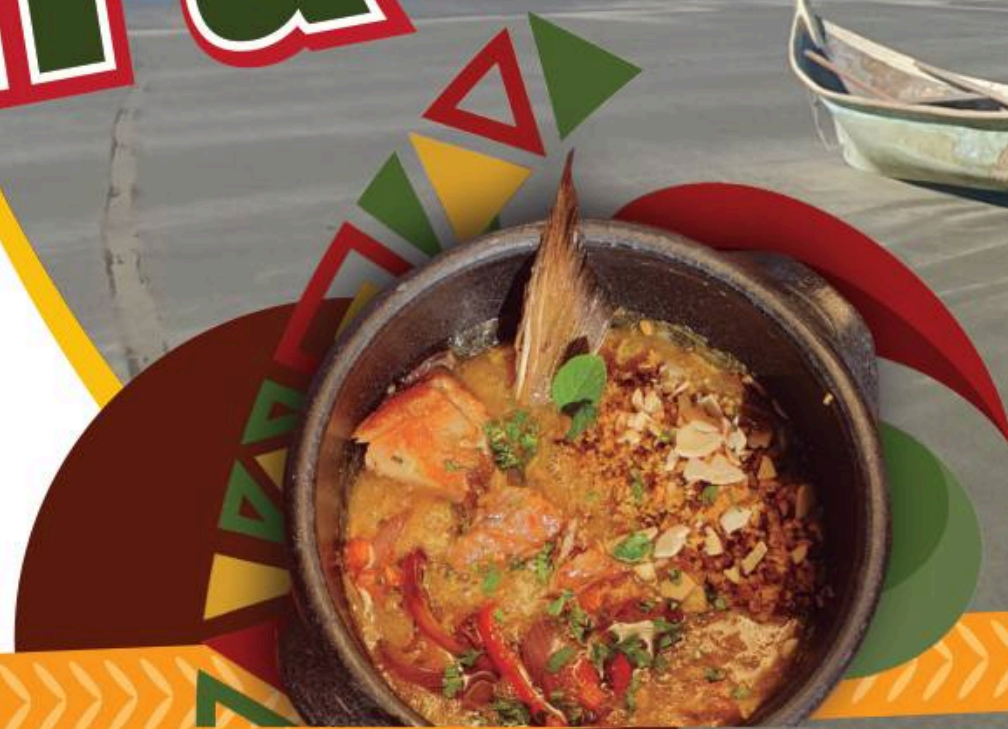
A Lei 21.222, de 6 de setembro de 2022, proposta pelo deputado estadual Antônio Anibelli Neto (MDB), concedeu ao município de Pontal do Paraná o título de **Capital Estadual da Cambira**. Desde sua segunda edição, o Festival de Gastronomia de Pontal também integra o Calendário de Eventos Turísticos Oficiais do Estado do Paraná. Importante na alimentação dos habitantes originários e pescadores de Pontal (depois de seco e defumado facilita a conservação) a cambira agora é servida aos turistas nos restaurantes o ano todo, tornando-se cada vez mais conhecida na cidade e no litoral do Paraná.



Sejam bem-vindos à Pontal do Paraná

Prepare-se para mergulhar em uma saborosa experiência gastronômica com o tempero e a tradição da cultura caiçara do Litoral Paranaense.

Este material foi desenvolvido em comemoração às quatro primeiras edições do “Festival de Gastronomia Caiçara” de Pontal do Paraná e apresenta ao leitor o prato típico de Pontal do Paraná, a Cambira e releituras desta iguaria da culinária litorânea com receitas elaboradas pelas habilidosas e criativas mãos dos Chefs e cozinheiros(as) locais.



Acampamento João Rosa em Pontal do Sul

Coordenadas: 766271,3 L / 7169374,9 N

sumário



Editorial	05
Sr. Jair	06
A arte de defumar	08
Da tradição ao atual	10
Sabores premiados	11
Categoria Cambira Tradicional	12
Categoria PF Caiçara	16
Categoria Petisco Caiçara	20
Estabelecimentos participantes	24
Jurados	26

Espia localizando o cardume

editorial



Rudão Gímenes

Pontal do Paraná se consolida como destino gastronômico

Após quatro edições, o **Festival de Gastronomia Caiçara** alçou a cidade de Pontal do Paraná como um dos principais destinos gastronômicos do estado do Paraná.

Verdadeiro banquete de sabores litorâneos, o evento oferece aos moradores e turistas uma grande variedade de pratos típicos da região, preparados com ingredientes frescos e receitas passadas de geração em geração, com um destaque especial para a tradicional cambira, prato à base de peixe defumado e temperos que é um verdadeiro patrimônio da cozinha brasileira.

A cada ano, um número maior de estabelecimentos da região participa tanto do Festival de Gastronomia Caiçara como do Concurso de Gastronomia Caiçara, apresentando suas melhores criações e gerando uma grande oportunidade para o turista conhecer a diversidade da culinária caiçara.

Além do resgate cultural das tradições do litoral paranaense, o evento movimenta a economia do município fora da alta temporada. Sem perder de vista a vocação do município para o turismo, o Festival de Gastronomia Caiçara também atua na qualificação de chefes de cozinha, garçons e todo o staff envolvido em uma operação gastronômica. A soma de todas as ações realizadas nas quatro edições contribuem para que a visita em Pontal do Paraná seja uma experiência única.

"Festival de Gastronomia Caiçara! Este evento não é apenas uma oportunidade de apreciar pratos deliciosos; ele representa a alma e a tradição de Pontal do Paraná. Nossa rica culinária caiçara, transmitida de geração em geração, é um patrimônio cultural que deve ser celebrado e compartilhado.

O festival vai além da gastronomia. Ele fortalece nossa economia, dando visibilidade a pequenos produtores e comerciantes locais, com destaque especial para o nosso prato típico, a cambira. Além disso, promove Pontal do Paraná como um destino turístico autêntico, que valoriza suas raízes. Cada visitante que nos honra com sua presença leva consigo um pedacinho da nossa história e identidade.

Com orgulho, mostramos ao Paraná e ao Brasil que Pontal do Paraná é um lugar onde o sabor, a cultura e o desenvolvimento caminham lado a lado."

Prefeito:
Rudão Gímenes Filho

Vice Prefeita:
Patrícia Millo Marcomini

Secretária de Turismo e Desenvolvimento Econômico:
Luciana Goldschmidt Costa

Diretoria de Turismo:
Nathalia Centurion Franzoi

Diretoria Técnica:
Yana Kossembe da Silva

Administrativo:
Izabel Cristina Pereira



Sr. Jair

In memoriam

1937- 2024

Jair Crisanto da Silva (1937 - 2024), pontalense da comunidade de Barrancos era um homem de pulso firme, honesto, pescador, que lutava pelos direitos dos pescadores, não media esforços para ajudar quem precisava. Pai de quatro filhos, o caçara deixou um legado de muito conhecimento para os seus e toda a comunidade. Foram muitos ensinamentos sobre roça, mar, praia e lutas para ajudar famílias necessitadas.

“Andem no caminho, não pulem fora do caminho, o certo é certo, o errado é errado, não adianta”, filosofava Jair.

Segundo os filhos, a inteligência dele o colocava à frente do seu tempo, pois mesmo analfabeto, não perdia uma discussão, defendia suas ideias e foi muito respeitado por isso.

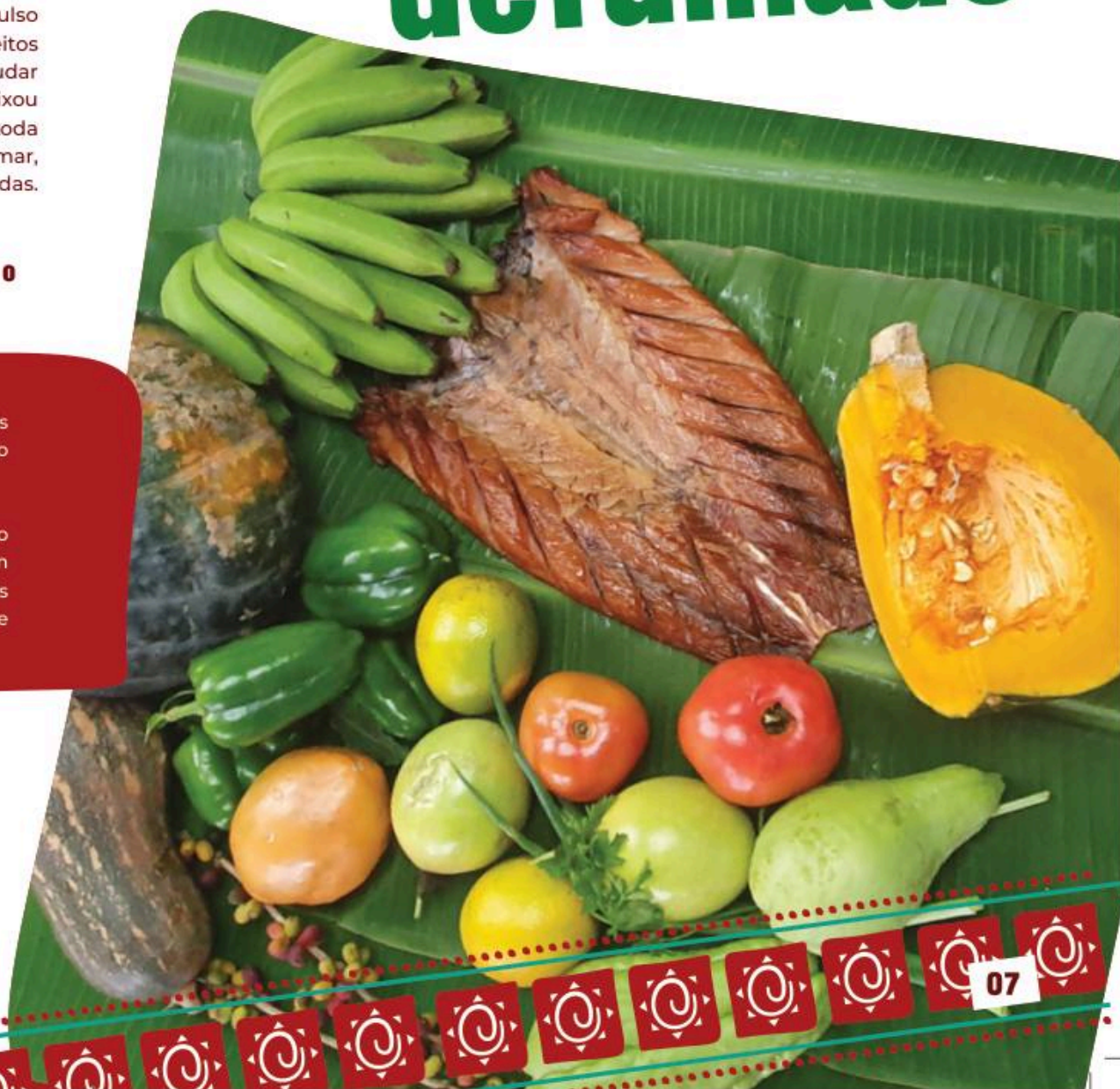
Uma das lutas foi o defeso do camarão branco, atualmente presente apenas no litoral do Paraná. Jair lutou pela pesca com presença marcante e atuação em todas as reuniões. Assim ajudou a conseguir o defeso do camarão branco, pois seu ideal era pegar camarão para sobreviver. Hoje o defeso é Lei. Com rede de caceio, pois a pesca do camarão é permitida para sobrevivência.



Odair Serafim do Nascimento em 2004, enquanto vereador propôs a Lei Nº 556 de 2004 que institui **“O dia da Cambira”** Prato típico de Pontal do Paraná, que foi a base da sua alimentação na infância.

Descubra os sabores do

Peixe defumado



A arte caiçara de defumar



Mais conhecida por Lene, **Claudilene Mendes**, é a pescadora responsável pela defumação da tainha durante o período de pesca, no acampamento João Rosa em Pontal do Sul. **"Então o processo, a gente pega ali, eu tiro as tainhas que não tem ovas, que são as menores e limpo elas, tempero com sal, e penduro ela e faço fogo durante o dia todo, ela fica ali num foguinho baixo, formando uma fumacinha."**

É só um pouco de fogo, porque senão cozinha o peixe. Aí é só na fumaça mesmo. O processo leva três dias. Sou a única que defumo lá. É uma coisa que eu gosto de fazer. Quando a gente está lá é gostoso, sabe? Você está lá é outra vida, é outra coisa, é muito bom. Eu fico três meses lá com eles." Fora do período de pesca da Tainha, Lene trabalha em seu café, no mercado de peixes em Pontal do Sul.



FESTIVAL DE
gastronomia
caiçara

Dona Conceição, mulher atuante na nossa cidade, Pontalense e que lembra com muito carinho da sua infância e sempre nos reforça sobre a importância de valorizar nossas origens e nossa cultura.

"A Cambira é um prato que a gente comia direto, o peixe seco defumado. Aquilo era o nosso sustento de dias, anos. Meus pais, meus avós já tinham esse costume. De manhã, meio dia, à tarde, à noite. Porque era o que nós tínhamos o ano inteiro. Mas o peixe mais precioso, nosso, era a tainha. Porque a tainha, você pode ver aqui, ele vem de cardume grande. E era a nossa chance de meus pais pegarem. Naquela época eu acho que eu já tinha uns 6, 7 anos. Quando tinha um lance forte, todo mundo ficava feliz. Eu não lembro do sofrimento. Eu nunca lembro que eu sofri. Eu lembro que tudo o que eu passei foi bom."



Aprendi. E hoje eu agradeço a Deus, porque com a experiência eu ainda coopero. Ainda posso falar da nossa cultura. E eu fico muito feliz que a nossa cultura está andando e sendo valorizada. Aquele costume foi passando de geração em geração. E até hoje, eu sempre como peixe seco defumado, cozido de peixe. Eu faço para os meus filhos, para os meus netos, para as pessoas. Isso é maravilhoso. Que o desenvolvimento venha, mas sem perder a essência".

Prato típico de Pontal do Paraná

Patrimônio da cozinha brasileira, a **Cambira** é originalmente preparada com peixe seco e defumado, acompanhada da banana e pirão. Há mais de 300 anos, os portugueses introduziram o sal na região, que passou a ser utilizado na conservação do peixe - especialmente da Tainha que é abundante no litoral do Paraná. O nome (Cambira) remete ao cipó muito presente no litoral, conhecido por sua flor de cor roxa, que era a base do varal usado para a defumação.

Uma vez seco, o peixe vai para a panela de barro com água e especiarias (tomate, pimentão, coentro, pimenta e bananas), e vira um caldo grosso. O prato é servido com pirão, salada e arroz.



A seguir, descubra os

sabores premiados

no Concurso de
Gastronomia Caiçara

FESTIVAL DE
gastronomia
caiçara

CAMBIRA TRADICIONAL

CATEGORIA

Ingredientes:

6 postas de peixe
1 cabeça de cebola picada
3 dentes de alho picados
3 tomates picados
1 xícara de salsinha e cebolinha verdes picadas
Alfavaca a gosto
1 limão
Sal a gosto
Farinha pra preparar o pirão de peixe
06 bananas caturra

Modo de preparo:

Dessalgar o peixe em um litro de água por 10 minutos. Reserve em uma panela, refogue a cebola e o alho com uma colher de óleo, em seguida acrescente os tomates e uns pedacinhos de peixe e as bananas em pedaços. Deixe cozinhar por um minuto, desligue o fogo e divida o molho em 2 partes, com uma parte, faça um pirão e na outra parte, coloque os pedaços do peixe seco defumado deixe cozinhar por mais um minuto. Agora é só servir. Bom apetite

Chef: Concelção Ramos

12

vencedor

Café Caiçara

2021

vencedor

Simple Gastrobar

2022

Ingredientes :

1 posta de tainha defumada
100 gr de cebola fatiada bem fina
100 gr de pimentão vermelho fatiado em rodela bem finas
100 gr de pimentão amarelo fatiado bem fino em rodela
300 ml de molho ao sugo (molho de tomate)
1 pitada de pimenta do reino

Modo de preparo:

Deixe ferver bem uns 10 min
Em uma frigideira grelhar 1 banana da terra cortada ao meio
Depois de fervida a cambira, tirar do molho com os pimentões por cima, com o molho que ficar na panela fazer o pirão, acrescente farinha branca aos poucos até dar o ponto de, aí é só servir com arroz branco.

Chefs: Jonathan Manoel Ramos
Ana Cristina Ramos

13



Ingredientes:

1 cebola grande picada 2 dentes de alho picado
2 tomate picado sem semente picado
1 Pimentão vermelho
1 Pimentão amarelo
3 xícara de água
4 folhas de alfavaca
Sal a gosto
Farinha de mandioca
1 banana da terra picada
Azeite de oliva
2 pedaços de Cambira de 150 Gr
Um sachê de hondashi
Salsinha picada
Vinagre
1/2 colher de açúcar
Água

Modo de preparo:

Coloca fios de óleo na panela e refogue a cebola e o alho depois acrescenta o tomate e a metade do pimentão picados.
Acrescenta 2 xícaras de água e deixa abrir fervura e acrescenta as Cambira e a alfavaca, o hondashi e sal a gosto.
Deixa ferver por 20 minutos, retire a Cambira e reserve.
Com o caldo peguei uma xícara de água dilua a farinha e para fazer o pirão acrescentando aos poucos para fazer o pirão.
Numa frigideira acrescenta fios de azeite de oliva e aqueça, acrescenta uma banana da terra picada mexendo até dourar e finalizando com sal a gosto. Servido com vinagrete e arroz branco.

Chef: Italo Fabricio de Oliveira

2023

vencedor

**Bamboo Bar
& Cozinha**



Ingredientes:

2 kg de tainha defumada
2 un de banana da terra cortada ao meio.
1 kg tomate italiano bem maduro sem casca, picados em brunoise
2 cebolas grande picado em ciseler
100 gr folhas manjerição fresco
20 gr açúcar
250 gr de coco fresco ralado grosso
400 gr de arroz branco cozido
50 gr manteiga
300 gr farinha de mandioca
Sal a gosto

Modo de preparo molho:

Em uma panela de fundo duplo adicione um fio de óleo junte toda a cebola e refogue até transparecer, adicione os tomates até que dissolva 80%, Adicione 1 litro de água filtrada, reduza 2x. Adicione o açúcar e o sal finalizar com folhas de manjerição.

Modo preparo tainha defumada:

Reservar a tainha defumada em um recipiente com aproximadamente 1,5 litros de leite por 1 hora. Retire a tainha do leite e lave-a a ponto de sair todo o leite. Em uma panela com 1 litro água já quente (não ferver) coloque a tainha por aproximadamente 3 minutos. Retire a tainha e reserve a água. Coloque a tainha em uma panela larga de modo que acomode-a toda no fundo da panela, adicione o molho de tomate até cobrir a tainha coloque as bananas da terra e deixar reduzir por 5 minutos.

Modo preparo arroz:

Em uma sauteuse coloque a manteiga até que se dissolva por completo coloque o coco ralado mexa em fogo baixo até caramelizar. Adicione o arroz, saltear até que o arroz fique frito.

Modo preparo pirão:

Pegue a água reservada da tainha coloque em uma panela de fundo duplo adicione aproximadamente 400 ml do molho de tomate, quando levantar fervura diminua o fogo e coloque aos pouco a farinha de mandioca mexendo sempre. Reduza a ponto de pasta acerte o sal e desligue o fogo.

vencedor

2024

Ipanema Beach

**Chefs: Édson Gabriel Rodrigues /
Gabriel Mendes**

CATEGORIA

PF Caiçara

Tutu com cambira

Ingredientes:

6 postas de peixe seco defumado
1 xícara de feijão da sua preferência
1 cebola picado
3 dentes de alho
1 xícara de cebolinha verde e salsinha
Alfavaca a gosto
1 limão
3 tomates
Sal a gosto

Modo de preparo:

Dessalgar o peixe em um litro de água reserve. Colocar o feijão pra cozinhar, depois de cozido reserve. Em uma panela frite a cebola alho com uma colher de óleo colocar o tomate em seguida coloque no feijão cozido deixe cozinhar por um minuto em seguida colocar as postas de peixe seco defumado deixe cozinhar por mais um minuto em seguida colocar os cheiro verde, e está pronto. Está pronta um feijoadazinha podendo ser servido com pirão ou com arroz salada

Chef: Concelção Ramos

2021

vencedor

Café Caiçara

16

Surfista de Cambira

2022

segundo lugar
Ipanema Beach

Ingredientes:

1 Cambira (tainha defumada)
50 gr de cebola
50 gr de tomate
50 gr de pimentão
15gr de colorau
1.150 ml de água
350 gr de farinha de mandioca
Óleo para refogar
Alfavaca
Manjericão
Alho
Sal a gosto
Banana da terra

Modo de preparo:

Adicionar em uma panela com óleo para refogar a cebola, o tomate e o pimentão. Refogar tudo e adicionar 15gr de colorau, 150 ml de água, a cambira e sal a gosto. Apurar por 5 minutos e adicionar 1 litro de água. Apurar por mais 15 minutos e finalizar com manjericão. Retirar os peixes, adicione 350 gr de farinha de mandioca com o caldo ainda fervendo, mexer até dar o ponto cozinhando mais alguns minutos. Acompanhamentos Arroz branco e Salada mista.

Chefs: Édson Gabriel Rodrigues /
Gabriel Mendes

17

Cambira do Rancho

Ingredientes:

1 kg de Feijão
2 peças de Cambira
1 kg de arroz
5 bananas
3 tomates
1 Cebola
1 Pimentão amarelo
2 limões

Modo de preparo:

Cozinhar e temperar o feijão como de costume, após o feijão estar cozido e temperado acrescentar 1 peça de cambira cortado em pedaços médios. Cozinhar o arroz com alho.

Passar as bananas em uma massinha de tempurá e fritar. Fritar a outra peça de cambira em pedaços grandes em azeite de oliva por 5 minutos. Cortar a cebola, tomate, pimentão em pequenos cubos, acrescentar sal e limão e mexer. Emprate tudo e sirva!

Chef: Jemima Borba

2023

vencedor
Caiçara da Neia

Bicho do Paraná

Ingredientes:

1 Peça de Cambira sem espinhos
500 gr de Pinhão
1 Cebola em Lascas Grande
1 bandeja Tomate Cereja
5 dentes alho
½ Pimentão Amarelo
½ Pimentão Vermelho
2 Cenouras
3 Batatas
200 gr Manteiga
½ salsinha
½ cebolinha
sal a gosto
2 Bananas da Terra

Modo de preparo:

Cozinhar o pinhão e retirar a casca, reserve. Cozinhar batatas e cenoura e bater com a água do cozimento adicionar 1 colher de manteiga e sal a gosto. Bater tudo até que vire um creme.

Em uma frigideira aquecida com oliva, colocar a cebola e fritar até ficar translúcida e em seguida adicione o alho, assim que o alho estiver frito entramos com o tomate cereja, o pimentão amarelo e vermelho. Assim que fritar entramos com os pedaços de cambira e refogamos, adicione fios de água para formar um molho. Coloque salsinha e cebolinha e desligue. Fritar bem a Banana da terra em fogo alto. Emprate tudo e sirva com arroz Branco.

2024

vencedor
Caiçara da Neia

Chef: Jemima Borba

CATEGORIA

Petisco Caiçara

Cambira e Camarão na toca do siri

Ingredientes:

Massa

1 kg carne de siri
2 cebolas medias raladas
3 dentes alho
2 tomates s/ pele e s/ semente
1 colher café de páprica
1 copo de leite
1 colher azeite
2 colher de sopa de salsa bem fina
Trigo peneirado até dar o ponto
Sal pimenta a gosto

Recheio

Camarão médio temperados a gosto
Cambira desfiada
Cubos de banana da terra frita
Panko para empanar

Modo de preparo:

Refogue alho cebola e tomates adicione a páprica em seguida a carne de siri. Cozinhe por 10 minutos adicione o leite, pimenta a gosto a farinha aos poucos até soltar da panela. Divida a massa em tamanho iguais abra e recheie deixando o rabinho do camarão pra fora Empane e frite até dourar a 180°.

2021

vencedor

Sabor Brasileiro

Chef: Marina Inocência

20

2022

vencedor
Boguitus

Boguitus Caiçara

Chef: Viviane Santos da Silva



Ingredientes:

2 kg aipim cozido
250 gr margarina qualy
2 un Cambira
2 un cebola picadinha
1 un salsinha picadinha
3 tomates picadinho
1 un coentro
5 limão caiçara
Sal a gosto

Modo de preparo:

amassar bem o aipim com a margarina até ficar macia deixar descansar
Desfiar a cambira refogar com cebolinha salsinha e pouquinho de coentro montar o bolinho e empanar com farinha de seu gosto .

VINAGRETE

Picar bem o tomate cebolinha salsinha e sal e preparar o vinagrete com limão caiçara

21

Hambúrguer Caiçara

2023

vencedor
Garage Food

Ingredientes:

150 gramas de cambira
02 colheres de catupiry
20 gramas mussarela
01 ovo
Farinha panko para empanar
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Ferver a cambira por 10 minutos em fogo baixo. Em um recipiente retire a pele e os espinhos. Misture com as mãos a cambira (desfiada) com catupiry, sal e pimenta do reino a gosto até que fique uma massa homogênea. Modele envolvendo a mussarela no centro da massa, fazendo formato de hambúrguer. Leve à geladeira por 2 horas, bata um ovo e pincele o hambúrguer levemente. Em seguida empane com a farinha panko. Aqueça a gordura à 180 graus e frite até dourar. O nosso hambúrguer, usamos pão brioche, cebola, alface, tomate, picles e maionese artesanal. Agora é só saborear!

Chef: Cibelle Lamberti

22

Tempurá Caiçara

Ingredientes:

Massa

3 colheres de trigo
3 colheres de amido de milho
1 pitada de sal
1 colher rasa de fermento
Água até dar ponto de gotas!

Legumes

Batata doce
Abobrinha
Xuxu
Beterraba
Abóbora moranga
Cenoura
Casca de banana

Molho

Gengibre defumado com shoyu

Modo de preparo:

Misturar os ingredientes da massa!

Cortar os legumes em batone longos, passar na massa do tempurá, e fritar em temperatura de 140 graus!

Chef: Maria Fernanda Nowakowski

2024

vencedor
Pousada Guaricana

23



Onde comer Cambira o ano todo



Bistrô Maori

Rua Afonso Camargo 174,
Praia de Leste – PR
Segunda / Terça: 09h00 às 17h00
Quinta a Sábado: 10h00 às 22h00
Domingo: 10h00 às 18h00
Reservas: +55(41)99712-0604
Instagram: @bistromaori



Buffet D' Leste

Rua Afonso Camargo 385
Praia de Leste – PR
Segunda/Sábado 09:00 / 22:00
Reservas: +55(41)99596-1281
Instagram: @buffetdeleste



Bistrô das Flores

Rodovia Engenheiro Darci Gomes de
Morais, 7054
Balneário Grajaú
Pontal do Paraná – PR.
Almoço: Sexta a Domingo: 12h00 às
15h00
Terça a Quinta 19h00 às 23h00
Sexta e Sábado 19h00 às 23h00
Reservas: +55(41) 99772-9050
Instagram: @bistrodasflores



Ipanema Beach

Av Deputado Aníbal Kury 7363
Ipanema, Pontal do Paraná – PR
Segunda/ Domingo : 09:00 / 17:00
Reservas: +55(41)99687-4215
Instagram: @ipanemabeachrestaurante



Restaurante Caiçara da Néia

Av. Dep. Aníbal Khury, Pontal do Paraná
Pontal do Sul
Segunda/ Sábado 09:00 / 22:00
Reservas: +55(41)99937-3391
Instagram: @caicaradaneia



Café Caiçara

Av. Dep. Aníbal Khury, 2303 – Praia de Leste,
Pontal do Paraná – PR
Quinta a Domingo: 11h00 às 23h00
Atendimento mediante RESERVAS
Telefone: 41 99554-9757 (ligar pelo whatsapp)



277 Bar e Restaurante

Av. Lauro Teixeira Neto, 174
(calçadão da Praia de Leste) – Pontal do Paraná – PR
Segunda/ Domingo : 09:00 / 17:00
Quarta a segunda – 11h às 24h
Reservas: +55(41)99259-6207
Instagram: @restaurante277



Simples Gastro Bar

Av. Lauro Teixeira Neto, 230
(calçadão da Praia de Leste) Pontal do Paraná
Segunda a Sábado – 11h às 23h
Domingo – 11h às 16h
Reservas: +55(41) 99967-3293
Instagram: @simplesgastrobar

Pontal do Sul

Rua Araças, 230



Pousada Guaricana

Av. Dep. Aníbal Khury, 8405- Balneário Grajaú
Pontal do Paraná – PR.
Quinta a domingo – 11h00 às 22h00.
Reservas: +55(41) 99991-6016
Instagram: @pousadaguaricana

Jurados do Festival

@instagram: **jackson.pk**

Jackson Pastureczak



"Muito feliz em ter participado e ver como a gastronomia caiçara está se desenvolvendo cada vez mais, mantendo suas raízes mas com novas técnicas e ideias"

@instagram: **fernandapesarini**

Fernanda Pesarini



"Foi uma enorme satisfação participar, como jurada, no festival de gastronomia caiçara de Pontal do Paraná, onde pude saborear os sabores autênticos e vibrantes da cultura local! Viva Pontal do Paraná, viva o nosso Litoral!"

@instagram: **brunovalentims**

Bruno Valentim



"Temos que valorizar os empreendimentos locais e suas especialidades, isso é importante para a potencialização dos pequenos negócios dentro do Município. Foi lindo ver toda a diversidade e o pertencimento de cada prato no Festival."

@instagram: **patriciamillomarcomini**

Patrícia Marcomini



"Além de ser gostosa e prazerosa, a função de jurada ajuda no desenvolvimento e crescimento dos profissionais que trabalham com tanta dedicação e carinho na criação de pratos que mantêm nossa tradição. Isso a gente constata a cada edição do festival, onde os participantes se superam na criatividade, apresentação e sabor dos pratos."

@instagram: **andrebezerraoficial**

André Bezerra



"É um prazer, além de privilégio e orgulho muito grandes, poder estar perto e conhecer mais da cultura e gastronomia caiçaras no Paraná. Além de ser paranaense, frequento as praias aqui desde menino. Iniciativas como o Festival da Cambira promovem uma prática importante, local. Além disso, aproxima as pessoas da cultura caiçara, promovendo o turismo de experiência e os sotaques e sabores da nossa gastronomia."

@instagram: **olhaopeixee**

Bryan Renan Müller



"Foi uma experiência super interessante participar como jurado do Festival de Gastronomia Caiçara. Pude conhecer uma grande diversidade de preparos com a cambira bem como presenciar a intenção de valorização desse alimento tão importante para a cultura local, seja por parte dos restaurantes participantes como pelo setor público."

@instagram: **conce.cafecaicara**

Conceição Vieira



"Um Festival que prestigia a nossa culinária caiçara e carrega uma história única da nossa sobrevivência de toda uma geração. Gratidão pelo Festival que ajuda a resgatar a nossa cultura caiçara."

@instagram: **kmanfredini7**

Karla Manfredini



"Fazer parte desse resgate histórico e cultural da Cambira, acompanhar a trajetória do concurso ao longo de 3 edições, me fez ter a certeza que a verdadeira riqueza de um povo está no dividir e compartilhar seus conhecimentos."

@instagram: **danisicosta**

Daniele Costa



"Fomos agraciados com sabores criativos que valorizam com todo merecimento a gastronomia caiçara que é tão rica, linda e, é claro, deliciosa. Iniciativas como esta resgatam a cultura alimentar, tão abundante na diversidade de sabores, fomentam o turismo gastronômico, geram rendas e transformam as vidas das pessoas."

@instagram: **betomadalosso**

Beto Madalosso



"Os Festivais gastronômicos são importantes e desafiadores, conheço a dificuldade que é fazer um festival, mas é fundamental para promoção da cultura, do comércio local e também dos profissionais da região, ainda mais quando tem o patrimônio cultural como protagonista, a cambira, no caso, que precisa ser preservada, um elemento que nos identifica, e se não for em eventos como esse, isso pode desaparecer um dia."



<http://www.pontalasuapraia.com.br>

(41) 3455-9631

(41) 3455-9600 (ramal 7032)

whatsapp (41) 93500-7978

pontalprturismo@gmail.com



FESTIVAL DE
gastronomia
calçara

realização

apoio

