



trilhas

OUT. 2015

& lugares

ESPECIAL

**POUSADA
PARQUE DAS
GABIROBAS**

VAMOS FAZER TRILHA?

**CONHEÇA
O PARQUE
LAGO AZUL**

E MAIS...

EVENTOS E LUGARES INCRÍVEIS PARA VOCÊ CONHECER

EDITORIAL

UMA REGIÃO, MÚLTIPLAS PAISAGENS

Chegamos a primeira edição da revista Trilhas&Lugares com o desafio de mostrar o que existe de melhor na região de Campo Mourão no turismo, gastronomia, eventos, ecoturismo e roteiros históricos.

Praticamente todos os municípios da região celebram ao menos uma vez ao ano sua "festa do prato típico", fortalecendo os laços culturais e movimentando a economia. Algumas iguarias misturam lendas, costumes ou buscam recordar fatos do passado pioneiro de suas localidades e, junto a isso, transformaram as festividades em mega eventos que atraem multidões dos mais variados cantos do país.

A região possui ainda outras potencialidades turísticas, como as ruínas das comunidades espanholas do século XVI e XVII situadas no Parque Estadual Vila Rica do Espírito Santo, em Fênix e o Caminho do Peabiru, percorrido pelos povos indígenas e, mais tarde, pelos jesuítas, que se estendia por mais de 3 mil km ligando o Atlântico ao Pacífico, passando por municípios da região.

Eventos como as cavalgadas, exposições anuais, semana de adrenalina e motocross (Boa Esperança), Boiacross (Farol) atraem multidões que se encantam com a receptividade de nosso povo. Pra quem deseja um ambiente mais tranquilo e maior proximidade com a natureza, tem a disposição pesque-pagues, pousadas, parques, rios, quedas d'água, artesanatos e as tradicionais feiras de produtores.

Enfim, temos diversas opções de turismo que são verdadeiras oportunidades de preservação da identidade cultural, gastronômica e natural. Esperamos que viaje conosco e embarque para conhecer alguns dos roteiros que a COMCAM tem pra te oferecer!

Equipe Trilhas e Lugares

EQUIPE

Fotografia, revisão de texto: Bruna Elisa M. de Lima

Edição de texto: Diego de Melo

Jonas H. M. de Lima

Revisão de Texto: Vera Lucia M. de Lima.

Rosangela M. de Moura

Rosedson C. Molinari

Agradecemos o apoio de todos que contribuíram na produção do conteúdo, em especial:

Aline Angeli

Claudio Gotardo

Cristina Veiga

Daniara Malakoski

Denise B. Buscariol

Diego de Melo

Edineia de F. Maran

Elias Joaquim de Lima

Fabio Kienen

João Paulo Benassi (Instrutor Senai)

Juliano Reynaldo Anaconi

Lourdes Mazur

Maciel Maioli

Maria Aparecida de Araújo

Mariano Almeida Machado

Marta L. Duminelli

Rosimeire Alves Moreira

Rubens Moyano

Tiragem: 1 exemplar

Atividade desenvolvida em curso de

Design Editorial e Publicitário Senac, 2015

CONTATO

www.trilhaslugares.com

E-mail: contato@trilhaslugares.com

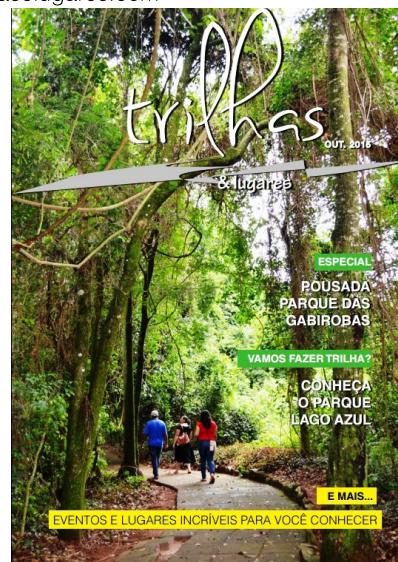
Tel: (44) 9918-3974

NOSSA CAPA

Parque Ecológico Municipal Danilo Marques

Moura em Goioerê-PR

Foto: Trilhaslugares.com



SUMÁRIO



14 AGENDA

Principais eventos programados para este semestre na região.

> Produtores da região investem na agricultura familiar e produtos já são sucesso no mercado.

18 PRATOS TÍPICOS ATRAEM MULTIDÕES

Lendas, costumes e história são alguns dos ingredientes que fazem com que as festividades se transformem em mega eventos que atraem multidões dos mais variados cantos do país.



POUSADA PARQUE **DAS GABIROBAS**



No lago da pousada existem várias espécies de peixes onde o hóspede pode passar momentos agradáveis com familiares e amigos pescando ou simplesmente contemplando a paisagem

Natureza, conforto, opções variadas de lazer e um atendimento acolhedor fazem com que o visitante se sinta em casa. Há vários motivos pra você conhecer e passar momentos especiais na Pousada Parque das Gabirobas





Cachoeiras, trilhas, skybunda, tirolesa, chalés, suítes, apartamentos, piscina, lanchonete, estrutura para eventos, salão de jogos, pescaria, bóia-cross, mini pantanal e muitos outros roteiros estão a sua disposição.



Pousada parque das Gabirobas

uma história de coragem e ousadia

Manhã de quarta feira, seguimos em direção à cidade de Roncador para conhecer a Pousada Parque das Gabirobas. Senhor Mariano nos recebeu em sua propriedade e nos contou um pouco de como tudo começou e como tem renovado o sonho de tornar a pousada uma ambiente familiar que aproxima às pessoas do contato com a natureza.

Segundo o proprietário e idealizador da pousada, senhor Mariano Almeida Machado a propriedade foi adquirida em 1976. O sonho foi ganhando forma e aos poucos se tornou um dos mais bem sucedidos exemplos de empreendimentos voltado a turismo rural do Paraná.

Trilhas e lugares - Como tudo começou?

Mariano - A propriedade a gente adquiriu em 1976, portanto tem 43 anos. Só que na realidade a gente começou no dia que eu adquiri a propriedade. Mesmo sem saber que um dia a ia culminar com esta atividade.

Por que o turismo rural no Brasil surgiu em 1995 em Venda Nova do imigrante (Espírito Santo) e em Lages em Santa Catarina que é onde começaram a ter as primeiras pousadas e começaram a receber os primeiros hóspedes

que saiam da área urbana para o rural.

Bom durante estes 1976 a 1997, que dão 21 anos mais ou menos é a gente gente começou a fazer coisas que não estavam no script. Primeiro preservei 25 alqueires da área aqui total. 50% da área da época. Chamaram a gente de louco naquela época. Porque onde já se viu deixar de mecanizar 25 alqueires que poderia plantar soja. Que que eu queria com essas gabirobeiras né? Como eu fui criado na roça. Nasci na roça e junto com meu pai. Meu pai tinha safra de porco. A gente ia caçar. Correr as cerca. Ver os porcos. O pai ia com uma espingardinha matando passarinho mais alto e eu com estilingue em baixo.

Então foi isso quando eu vi esta propriedade o que me encantou não foi a terra mecanizável. O que eu vi foi um bosque e a gabirobeira. E preservei. Fiz daqui um lugar de lazer com minha família, meus funcionários naquele tempo das casas Brasil, do supermercado, tinha bastante gente. Fazia aqui o nosso encontro. Nosso primeiro de maio. Lógico que a gente ia fazendo algumas coisas que o pessoal tinha até razão de chamar a gente de louco.

Primeiro fazer um lago ali onde

você viu que o lugar era puro laje. E da onde que eu ia trazer a água? Então eu fiz o lago a água eu vou me virar depois.

Fazer uma rede de telefone daqui a Roncador, 87 postes, 7 mil metros de cabo. Pra que que eu queria um telefone aqui se eu morava em Campo Mourão? Não é? Naquele tempo era um custo altíssimo né.

Outra coisa, o lago ali como eu te falei eu não sabia de onde ia conseguir água eu fiz uma captação, uma canalização das nascentes via gravidade. E aí quando vinha a seca a água ia lá embaixo. E aí eu já tinha colocado uns peixinhos. Fiz um laguinho que eu gostava de pescar umas tilapias né. E aí secava. Que que eu fiz? Comprei um poço artesiano. Instalei um poço artesiano aqui. São 101m de profundidade (...) Pra você ver como o pessoal tinha razão de me chamar de louco. Mas sem querer eu tava fazendo uma estrutura, uma infraestrutura que um dia ia culminar com essa atividade que nós temos hoje. Não é.

Então veja bem eu fiz um campo de futebol, iluminei o campo de futebol, tem arquibancada, fiz tudo. Por que eu ia querer um campo de futebol aqui na propriedade se eu era sócio de clube

em Janiópolis, Moreira Sales, Mamborê, Campo Mourão, aqui em Roncador. Jogava futebol em todas essas áreas aí. Disputava campeonato e ainda queria um campo de futebol na minha propriedade. Mas uma coisa que não tinha muita lógica, não é?

E olha todas estas coisas. O campo de futebol se transformou num atrativo. Meus hóspedes vinham aqui nós jogávamos futebol. Fazia um grupinho. Os lagos aí são lagos contemplativos onde tem peixe, pesca, faz o skybunda, tirolesa.

O telefone nossa principal ferramenta de trabalho, temos internet. Temos tudo aqui.

O poço artesiano é a água que nós tomamos hoje. Cada dois anos a gente faz laudo de potabilidade de água.

Então quando nós percebemos, quando caiu a ficha pro turismo rural. Que começava a surgir aqui em nossa região através do professor Jacó Gimenes que hoje é presidente da Paraná Turismo. Ele foi reitor da Universidade de Maringá. Foi secretário de administração do Rubens Bueno de Campo Mourão.

Chegou aqui na nossa região falando muito de turismo rural. E eu acompanhei as palestras dele. Fui acompanhar fui fazendo caravanas técnicas, com minha família com nossa gerente aqui a Nita.

E quando vimos isso ai tudo resolvemos fazer essa transformação.

Essa transformação também foi pensando o seguinte: eu estava casado e 34 anos no comércio. E minhas filhas cada uma em tinha seguido seu destino. Duas casaram. A outra morava em Maringá, era publicitária. Eu tinha que me preocupar muito com minha esposa. Sozinha lá no nosso apartamento. Eu imaginava que tal se de repente acontecia um acidente comigo. Ou me desse um enfarto. E eu viesse a faltar. Ela ia fazer o que com aquelas lojas. Uma bomba de efeito retardado. Comércio em 1994, 1995, 1998 pra vc ter uma ideia. E foi ai que elas gostaram e eu determinei fiz um projeto de vida pra mim. De fazer uma faculdade de turismo. De acabar com o comércio. De transformar isso aqui numa área de receber pessoas do turismo rural. Uma área de hospedagem.

Eu já com a experiência empirica de viajar bastante. Se hospedar em diversas categorias de hotel. Me alimentei em varias categorias de restaurantes. Vi que sempre faltava alguma coisa. Estas coisas de hospitalidade, de carisma que você ainda encontra no homem do campo. Mais ou menos isso ai. Pensando nisso eu resolvi transformar a propriedade. E como eu te falei, Deus disse amém e todos meus projetos deram tudo certo. Hoje eu fiz turismo até o quinto ano. Infelizmente não pude concluir por que

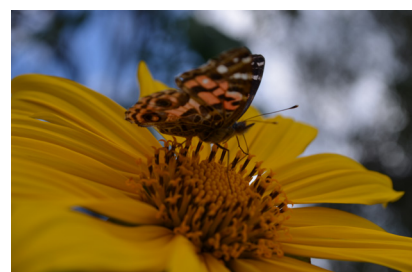
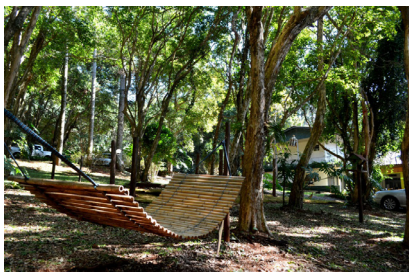
a faculdade acabou com o curso. Mas me formei em administração, fiz minha monografia. Meu tema foi os efeitos multiplicadores do turismo no espaço rural. E o conhecimento da gestão do ambiente natural. Uma visao empírica da minha vida.

Trilhas e Lugares - E a maior parte dos visitantes. Vem da onde? daqui mesmo ou de fora?

Mariano - Nós temos os locais, uns 2%. Regionais 90% e uns 8% do exterior. Recebemos pessoas também de outros países. Já veio pessoas de todos os estados. Na páscoa, por exemplo, nós recebemos uma família da Suécia. Não falavam português de jeito nenhum. Só inglês. Dai você vai me perguntar: como que a gente faz pra atender quando vem um sueco, um italiano, quando vem um americano.

Recebemos uma família de Taiwan também. Mas Deus sempre coloca a pessoa certa na hora certa. Sabe aquela logística. Sempre ou tem algum parente casado com um brasileiro. Já coincidiu de estar aqui uma alemã e o pai dela e coincidentemente nós tínhamos duas professoras de inglês aqui. E eu me comunico através de mímica. Sorriso é a maior arma pra se comunicar. Não tem problema. Quanto a língua não tem problema.

Trilhas e lugares - O que atrai as



“

(...) Mas sem querer eu tava fazendo uma estrutura, uma infraestrutura que um dia ia culminar com essa atividade que nós temos hoje.

Mariano Almeida Machado



pessoas? Por que as gabiobas é diferente?

Mariano - Primeiro por que a Gabiobas nos remete à Natureza. E de onde tudo começou. Natureza. E quem das pessoas que não tem um pé no campo, na roça. Tem um avô, tem um pai alguém que morou na roça e tal. E aí as gabiobas guardam boas lembranças. Você vê os pássaros, vê as flores, vê as frutas. A comida no campo é diferente né. Aquela comida caipira, saborosa é diferente do que a gente é acostumado no restaurante.

Você come a carne dum porco suíno num restaurante chique, aí você come num médio e come num mais simples. Vai ver que o mais simples é bem melhor que aquele mais chique e custou muito mais barato.

Então, o que atrai as pessoas é vim pra cá é o descanso, o lazer, a tranquilidade, a segurança que o campo oferece. Você já imaginou nós estar aqui sentado, nós trocando umas ideias. Conforme o lugar não poderia estar fazendo isso aqui. A segurança. Ouvindo o canto do guacho lá na frente

vendo as borboletas ali. Vendo o barulho da cigarra. Não tá vendo um ronco de carro, uma busina, não tá vendo um som alto não é. É isso que atrai as pessoas.

Eu acho que quem trabalha nessa área tem que gostar. Tem que viver. A gente tem que gostar do que faz e fazer o que gosta. Eu faço os dois. Gosto do que faço.

*



QUANDO IR? Antes de ir à pousada você deve agendar um horário. Todos os horários são previamente agendados.

INFORMAÇÕES

Telefone: (44) 3575-1372 (Sr. Mariano)
Site: <http://www.parquedasgabiobas.com>
E-mail: reservas@parquedasgabiobas.com

COMO CHEGAR? Segue pela Rodovia Vassilio Boiko passando por dentro de Roncador até chegar a uma placa indicando a direção da pousada. Continua pela estrada rural Via Anchieta por cerca de 07 km.



PARQUE LAGO AZUL



Às margens da BR 487, cerca de 10 km da sede municipal de Campo Mourão, sentido Luiziana, um grande pórtico de madeira identifica a entrada de uma das maiores unidades de conservação do Paraná. A origem dessa grande área verde teve início após a compra de lotes particulares por parte do município de Luiziana. Anos mais tarde, em 1997 foi criada a unidade de conservação que além do lazer, oferece excelente espaço para educação ambiental, turismo, prática esportiva e momentos especiais com familiares e amigos.

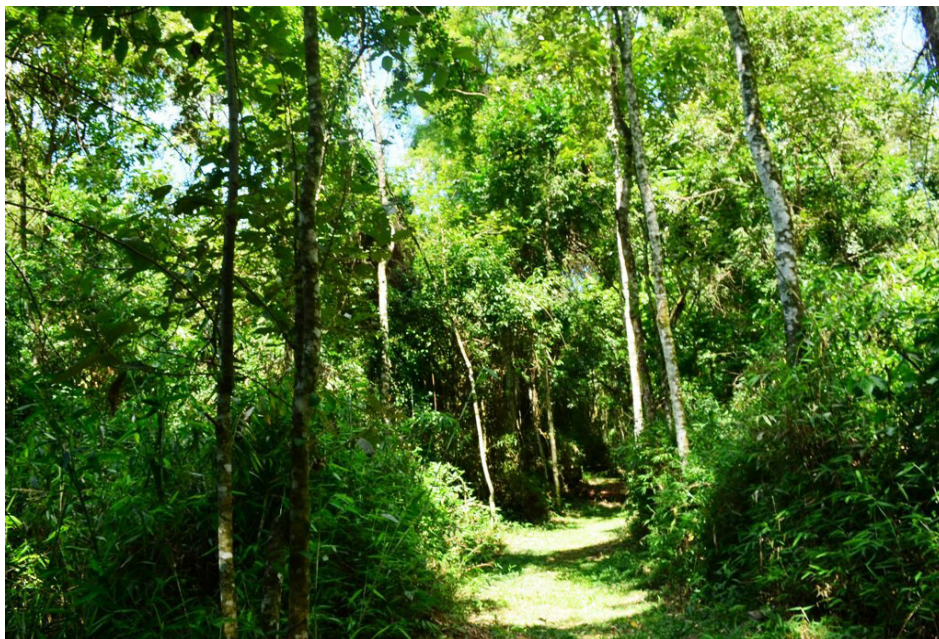
Atualmente existem duas opções de trilha, a Peroba (3.850m) e a Aventura (3.200m). Segundo o guia Paulo geralmente nos dias de semana é mais frequente a visita com grupos organizados (escolas, faculdades, etc) enquanto que nos sábados e domingos as famílias e grupos de amigos são a maioria.

TRILHA PEROBA

Apesar de ser quase a mesma distância (apenas 650m a mais) a Trilha Peroba tem um percurso mais suave passando por caminhos em meio a mata, áreas abertas, resquícios de cerrado, uma pequena

cachoeira, um grande lago e viveiro de mudas.

Por ter um percurso fácil e relativamente leve não tem acompanhamento de guia. Ela pode ser visitada em todo o período de funcionamento da Unidade de Conservação.





TRILHA AVENTURA

A trilha aventura só é liberada para maiores de 14 anos e em dias secos, que é quando o trajeto não oferece riscos a segurança dos visitantes. Em dias de chuva e alguns dias posteriores a ela, por exemplo, fica proibido a visitação nesta trilha pelo fato dela estar escorregadia. No percurso da trilha aventura o visitante caminha por entre as trilhas e por dentro do rio, passa por duas quedas d' água, por um pedaço dos quase 4 km dos dutos da usina mourão e resquícios de uma antiga usina existente no local. Os passeios ocorrem a partir das 14 horas (saindo da sede do parque às 14h30min) levando de 1h e meia a 2 horas para ser concluída.

O QUE LEVAR?

Indispensável: Água, repelente, protetor solar e roupas confortáveis.

Calçados: sempre fechados e confortáveis.

Bolsas: Levar apenas o que for realmente necessário. Acredite, até o fim da trilha o peso pode mais do que triplicar.

Celulares, câmeras e filmadoras: Caso queira registrar esses momentos, se for pela trilha Peroba o equipamento não pode faltar. Agora se for pela Trilha Aventura deve se lembrar que irá passar debaixo d'água, então, se levar, é bom se prevenir com algo que proteja o equipamento.



IMPORTANTE!

Escolha das trilhas: a trilha aventura exige mais esforço físico. Por esse motivo deve ser visto com o guia as características do percurso para avaliar se realmente vale a pena percorrê-lo no dia principalmente se houverem idosos e crianças no grupo, lembrando que menores de 14 anos não podem fazer o percurso.

QUANDO IR?

Terça a Sexta-feira
das 09:00 às 17:00

Sábado, Domingo e Feriados
das 14:00 às 17:00

PRESERVANDO A HISTÓRIA

Engana-se quem pensa que precisa ir muito longe para encontrar boas opções de museus

MUSEU DEOLINDO PEREIRA MENDES

Campo Mourão

O museu tem registros da memória e histórica da cidade através de entrevistas, depoimentos e peças históricas que participaram do cenário que levou ao desenvolvimento de Campo Mourão. Anexo ao museu existe também o Memorial dos tropeiros e frequentemente ocorrem eventos diversos relacionados a preservação da história da comunidade mourãoense. O local é dividido em salas temáticas com recortes da memória da cidade e das pessoas que ajudaram a construir as bases de seu progresso e desenvolvimento.

Atendimento: 3ª a 6ª das 08:00h às 11:30h e das 13:30 às 17:00 | Aos sábados: das 08:00h às 12:00h.



MUSEU MUNICIPAL CAMINHOS DE PEABIRU

Peabiru

Opção cultural e histórica para todas as idades, o museu municipal é aberto diariamente na área central da cidade de Peabiru com entrada franca. A ideia teve início a partir de iniciativa do poder público local e evoluiu com a participação da população local. O acervo conta com peças dos mais variados tipos. Máquinas de costura, computadores, geladeira movida a querosene (tem até chaminé!!), móveis, ferramentas, fotos e cenários montados especialmente para guardar um pedaço da memória popular. Todo acervo do museu foi doado pela própria população.

Atendimento: Segunda a sexta feira pela manhã das 08:00 às 11:30 e pela tarde, das 13:00 às 17:00h.



MUSEU PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CULTURAL DE UBIATÃ

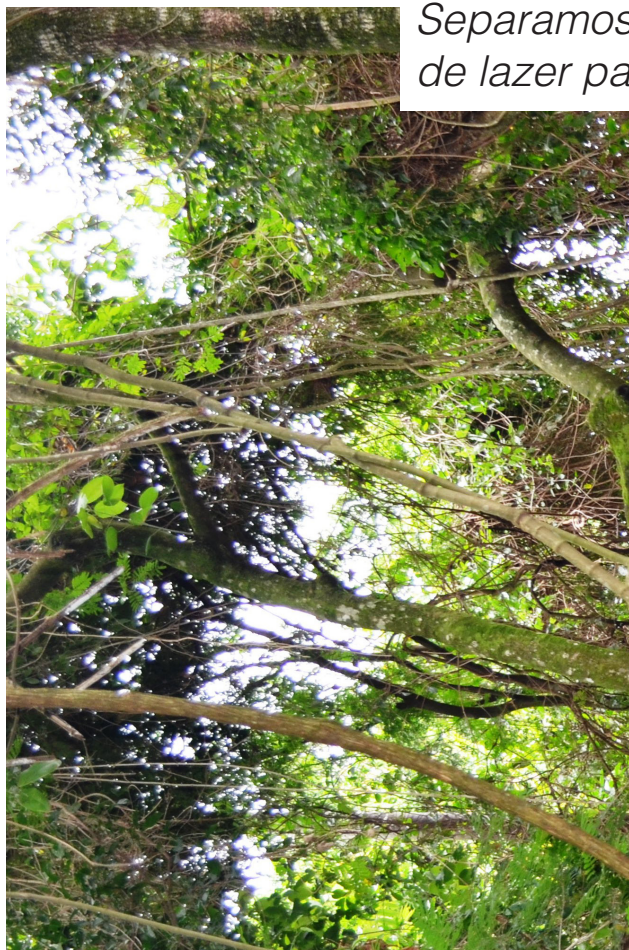
Ubiratã

Encontramos várias peças doadas pela comunidade de Ubiratã entre elas painéis, móveis, utensílios antigos, objetos indígenas, rochas, fotos e documentos. Internamente a grande atração, além das peças históricas, é um jacaré empalhado que pode ser visto logo na entrada. O museu fica na Rua Ernesto Novaes de Souza, s/n, próximo ao Mercado Boniatti e prefeitura.

Atendimento: segunda a sexta feira pela manhã das 08:00 às 12:00 e a tarde das 13:30 às 17:00.



VAMOS AO PARQUE?



Separamos 5 excelentes opções gratuitas de lazer para seu fim de tarde

1 Parque Ecológico Danilo Marques Moura

O Parque é uma opção divertida, agradável e saudável para os moradores de Goioerê e região. Os 24,16 hectares, as trilhas, os mais de 300 macacos, as duas mini-praças, as nascentes e a vegetação nativa permitem ao visitante um encontro mais próximo com a natureza. Em meio a caminhada na trilha principal, podem ser encontradas trilhas secundárias que podem levar o visitante a lugares incríveis. Lá já foram encontrados macacos pregos, quatis, cotias, lagartos, tatu, tamanduá entre outros animais.

QUANDO IR?

O parque é aberto todos os dias das 07:00 da manhã até próximo às 19:00h. Nos fins de semana e feriados recebe o maior fluxo de visitantes vindos principalmente de Goioerê.

COMO CHEGAR?

A entrada é pela Avenida Reitor Zeferino Vaz Paraná, 8736, ao lado do Campus da UEM, sentido ao Jardim Universitário em Goioerê.

3 Parque Ecológico Olivo Fortunato Gaspareli

O Parque municipal de Boa Esperança conta com lago com cerca de 25 mil m², quiosques, lanchonete, quadra esportiva coberta, quadra de areia, equipamentos para exercícios físicos, parque infantil, estacionamento e pista de caminhada. A população local usa o local para prática de caminhada, utilização da lanchonete e dos equipamentos disponíveis no local e, pessoas vindas de outras cidades vêm participar de eventos realizados no parque.

COMO CHEGAR?

O parque está localizado entre a Rua José Egídio de Lima cruzando com a Avenida Brasil, Rio Barreiro em Boa Esperança.



2 Parque Joaquim Teodoro de Oliveira

Um cenário muito conhecido por mourãoenses é o “Parque do Lago”, lugar ideal para caminhadas, ginásticas e atividades recreativas em geral. Além de ser um dos principais cartões postais de Campo Mourão, é um dos locais mais frequentados na região. Um grande lago, academias ao ar livre, várias capivaras e trilhas são cenários perfeitos para encontro de amigos, local de eventos culturais ou simplesmente para uma boa leitura. A finalidade você que escolhe!



4 Parque do Lago de Campina da Lagoa

Impossível ir a Campina da Lagoa e não passar pelo seu principal atrativo urbano a lagoa do centro. Além da lagoa, o local possui ATI, parque infantil e amplo gramado.



5 Parque dos Ipês

Próximo à Av Botelho de Souza encontramos o maior espaço de lazer público da cidade, o Parque dos Ipês. O local conta com academia ao ar livre, pista para caminhada, parque infantil, quiosques para pequenas confraternizações, centro de eventos e lago.

AGENDA

Out

4 40º Rota da Fé: Campo Mourão, Corumbataí do Sul e Barbosa Ferraz

Sairá de Campo Mourão, passará pelo município de Corumbataí do Sul, com encerramento no Santuário Santa Rita de Cássia, em Barbosa Ferraz.

7-10 4ª COMCAM FEST
Evento que reúne os pratos típicos regionais, em um verdadeiro festival gastronômico com mostra e venda de artesanato, produtos da agricultura familiar, rodeios, shows, parque de diversões e cavalgadas.

- Site: www.comcam.com.br
- Telefone: (41) 3518-1144

18 Circuito Vou de Bike – Quarto Centenário
Local de largada: Praça Igreja Matriz / Café da manhã: 07:00am / Largada: 8:30am / Circuito de 30km e 50km / Inscrição: R\$ 50,00/ Contato: Bruna Souza (44) 9837-0202 e Renato dos Santos (44) 9901-2160

18 Caminhada da Natureza – Salto das bananeiras
Tudo começa no distrito de Ivailândia. De lá todo o trajeto é sinalizado até chegar a uma capelinha na comunidade.

24 Circuito de Maratona noturna
Inscrições e informações: (44) 3523-1561
Fundação de esportes de Campo Mourão: Rua Brasil, 1407-3º andar
E-mail: saiadecasacorrendo@gmail.com

Nov

1-5 28ª EXPOCAL – Exposição Feira Agropecuária de Campina da Lagoa

Integram o evento exposição agropecuária com palestras técnicas, rodeio crioulo, shows musicais, além de barracas com comidas e bebidas. Data ainda não confirmada.

15 Caminhada na Natureza – Circuito Rainha das Águas
A caminhada possui percurso médio de 10-14 km sendo passeio turístico de contemplação do ambiente natural e rural, contribuindo para o desenvolvimento do turismo local.

29 Caminhada da Natureza – Gabirobas
A caminhada possui percurso médio de 10-14 km sendo passeio turístico de contemplação do ambiente natural e rural, contribuindo para o desenvolvimento do turismo local.

Dez

11-13 EXPOJUR – Exposição Agroindustrial de Juranda

Evento em comemoração ao aniversário do município, com exposições de produtos de várias empresas da região, artesanato, agroindústria, shows artísticos e culturais, parque de diversões e praça de alimentação.

DO CAMPO PARA SUA CASA

Um café da manhã com aquele pãozinho quentinho, acompanhado um doce de goiaba no capricho e um suco natural da melhor qualidade. No almoço aquele franguinho caipira com uma variedade de saladas com verduras fresquinhas. No café da tarde um café torrado na hora com aquele queijinho no capricho! Já imaginou ter tudo isso no seu dia a dia e o melhor, tudo pertinho de casa?

Esse é o propósito do programa

“Fábrica do Agricultor”, executado regionalmente pela EMATER. O programa foi criado com o objetivo de beneficiar, transformar e industrializar a produção seguindo procedimentos legais e organizar canais de comercialização, visando melhorar a renda e a qualidade de vida das famílias rurais. Segundo Vitor Krzyzaniak (responsável regional pelo programa), a maioria dos agricultores comercializa seus produtos em supermercados, mercearias,

feiras de produtores, programas institucionais (governo municipal, estadual e federal) ou mesmo de mão em mão. Geralmente o empreendimento começa com uma pequena produção que aos poucos vai adquirindo forma de pequenas agroindústrias e tudo sob a supervisão de um profissional da EMATER. Confira abaixo um pouco da gastronomia e artesanatos oferecidos pela nossa terra. Garanto que vai te surpreender!

ARARUNA

Produtor (a)	Produto
Marinete Alves de Souza 44 9141 1760	Massas, bolacha e pão integral
Francisca Nunes Alves 44 9976 4891	Doces e Geléias
Ademir Rasera 44 9979 2107	Cafés e chás
Rogério J. Carvalho 44 9978 9026	Pamonha

CAMPINA DA LAGOA

Produtor (a)	Produto
Marlene F. Leite Rocha (44)8413-2739	Pães, cuca e bolacha
Roseline Metten Santana (44)9963-3221	Panificação
Adriana Leite da Rocha (44)8413-2739	Pães, cuca e bolacha
Ronez A da Silva (44)9936-6291	Artesanato em cana da índia
Isaías Luiz Teodoro (44)9131-4021	Derivados da cana
Coopermilk (44)3542-2771	Leite pasteurizado
Vicente Sirico Sarmento (44)9938-7393	Frango Caipira

CAMPO MOURÃO

Produtor (a)	Produto
Bento Basílio (44)3522-3962	Processamento Mínimo*

ENGENHEIRO BELTRÃO

Produtor (a)	Produto
Silvia C. I Bife (44) 3537 2334/ (44) 8844 5650	Bolachas, pães eucas
Werleine A. B. Martins (44) 9969 0839	Compotas, Geléias e temperos

Valdemar Liebsh

(44) 3538 1180

Mario Sergio Pereira

(44) 8413 7045

Adair Candido da Silva

(44) 9115 6880

Maria A. B. Ramos

(44) 3538 1159

Celso Luiz Pereira

resmo, paio

Luiz Carlos Pereira

(44) 9958 5666

Cafés e Chás

Derivados da cana

Derivados da Cana

Derivados de Leite

Salame, linguiça, bacon, tor-

(44) 9958 5666

Frango Caipira

GOIOERÊ

Produtor (a)	Produto
Vicente Francisco Filho (44) 3522-1585	Derivados de Cana
Nelton Castro Soares (44) 9981-7205	Polpas, queijos

IRETAMA

Produtor (a)	Produto
Maria Izabel Romão de Oliveira Pães	(44) 9105-3940
Águeda da Silva (44) 9115-3640	Bolachas
Jose Sidnei Nogueira (44) 9132-9072	Bolachas
Antonio A. De Medeiros (44) 9109-6352	Defumados e embutidos
Paulo Aparecido Conceição Pereira Mandioca descascada	(44) 9158-3144
Benedito S. Barbalho (44) 9126- 6280	Frangos
Milton de Souza Correia (44) 9131-1375	Vassouras
Leuco Kovaleck (44) 9138-8051	Geléias, pão de queijo

JANIÓPOLIS

Produtor (a)	Produto
Anizete Aparecida Farias (44) 9923-4890	Bolacha de Polvilho
Roberto Carlos Pinto (44) 9903-2813	Pamonha, milho verde
Rubilene C.S. De Mira S/ Tel	Panificados
João F. Dos Santos (44)9903-2813	Vassouras

JURANDA

Produtor (a)	Produto
Neusa Ferreira da Silva (44) 9978-2103	Conservas, pimenta
Francisco Chicalski (44) 9138-8776	Conservas, pimenta
Ruth Chiminácio Fedossi (44) 9131-9664	Temperos Santa Ana
Lourival Gomes dos Santos Polpas, geléias, conservas	(44) 9903-6637

MAMBORÊ

Produtor (a)	Produto
Ivone R. B. Queiroz (44)9812-7753 (44)9815-0527 (44)9872-5957	Compotas, desidratados

MOREIRA SALES

Produtor (a)	Produto
José Luiz Marchezoni (44)9981-8136	Derivados de cana
Valdei dos Anjos Brito (44)9970-9499	Doces
Antonio Hipólito da Silva (44)9959-6064	Pamonha
Fabio Marcos Pacor (44)9942-6275 / (44)9959-6033 / (44)9959-6036	Frangos

NOVA CANTÚ

Produtor (a)	Produto
Sebastião de Araujo (44)9969-0415	Derivados de cana e bolacha
Cleide B. Santos (44)9112-9924	Panificados
Edicle C. Devorak (44)9153-5537	Panificados
Patricia P. O. Santos (44)9139-2797	Panificados
Alice G. Felizardo (44)9135-1425	Panificados

PEABIRU

Produtor (a)	Produto
Daniel Ribeiro (44)9983-4172	Processamento mínimo
Marcia A. Mattia (44)9954-4092	Panificados
Daniel Ribeiro (44)9983-4172	Processamento mínimo
Marcia A. Mattia (44)9954-4092	Panificados

QUARTO CENTENÁRIO

Produtor (a)	Produto
Rogério Milani de Aquino (44)9969-0415	Vassouras

QUINTA DO SOL

Produtor (a)	Produto
Paulo Souza de Farias (44)8808-2079	Vassouras
Marcio Matias (44)9969-0415	Vassouras
Julia Barbosa dos Santos Garcia Pães, Bolachas	(44)9988-9523
Eunice Soares (44)9918-9523	Pães, Bolachas e Roscas
Rogério O. M. Arruda (44)8413-2051	Pães, Bolachas e Roscas
Ronaldo A. Arruda (44)8413-2051	Pães, Bolachas e Roscas
José Aparecido Sales S/ Tel	Vassouras
Ricardo Santos Arruda (44) 8413-2051	Pães, Bolachas e Roscas

RONCADOR

Produtor (a)	Produto
Guizela M. Peske Rosa (44)3575-1011	Derivados de cana
Eugenia Berezinski Ratke (44)9103-1732	Pães, Bolachas e Piroche*
Filomena Gmack S/ Tel	Leite Bolachas
Jamilio Batista S/ Tel	Leite Queijos e doce de leite
Helena Alves Altes (44)9128-7442	Geléias

UBIRATÃ

Produtor (a)	Produto
Elpidio Dalla Corte (44)9979-5644	Artesanato e trigo
Pedro Jacir Berniz (44)9915-5940	Queijos
Celso Saran (44)9979-8515 / (44)9811-8997	Embutidos e defumados
Osmar A. Manni (44)9971-7620	Mel
Célio Mendonça Alves (44)9954-8743 / (44)9996-1188	Temperos
Cleonice M. T. Sekine (44)9981-7601	Frutas cristalizadas
Roberto Penaroti (44)9915-2575/ (44)9981-2575	Café
Orlando F. Campo (44) 9946 -0262	Pamonhas, Amendoim
Luiz F. Vesco (44) 9981-2738	Polpa
Rozalino M. Piccin (44) 3543-3320	Óleo de abacate
José Rodrigues Novaes (44)9981-7601	Temperos
Henrique Getulio Dalla Corte (44)9979-5644	Derivados de cana

Já experimentou algum desses produtos? Tem algo parecido em sua cidade? Sugestões, críticas, elogios? Fique a vontade para expor sua opinião!

O ARTISTA DA MADEIRA

Por Bruna Elisa

Conheça um dos mais talentosos artistas do Paraná, Juliano Reynaldo Anaconi, morador de Cianorte, com vários trabalhos na região de Araruna.

Juliano, 39 anos, nasceu em Ribeirão Preto São Paulo. Teve uma juventude conturbada com dificuldades e superações. Morava próximo de uma favela em Ribeirão Preto onde começou desde cedo a trabalhar e conhecer a realidade nas grandes cidades brasileiras convivendo com a violência, o medo e com uns poucos amigos que fez na cidade. Fruto deste ambiente hostil ao qual vivenciava passou a se dedicar a causas sociais com o intuito de contribuir para com a melhoria de vida da comunidade. Ainda em Ribeirão Preto, estudou num seminário por 3 anos onde se formou em Filosofia e conheceu aquela que futuramente se tornou sua esposa. Ambos deixaram a vida religiosa, namoraram por pouco mais de dois anos, se casaram e mudaram para o interior do Paraná. Suas maiores superações são a "arte na madeira" que desenvolve há mais de 20 anos e os trabalhos sociais dos quais participa, ambos frutos de sua experiência de vida.

INSPIRAÇÕES E INFLUÊNCIAS

Juliano afirma que sua inspiração para realizar as esculturas em madeira é um processo intuitivo, pois ele procu-

ra observar a natureza, as pessoas e o que fazem. As ideias acabam surgindo quando ele menos espera puxando como pano de fundo o objetivo de valorizar a cultura paranaense.

Suas influências são Cândido Portinari, Leopoldo Lima e Zequinha de Abreu. Juliano conheceu os trabalhos de Leopoldo Lima quando tinha 17 anos. Leopoldo era um artista de Ribeirão Preto que fazia quadros de madeira queimados com ferro quente. Observando os trabalhos destes artistas Juliano começou fazendo pequenas esculturas de madeira com Gillette. Vendo seu esforço, talento e dedicação, um amigo, algum tempo depois o presenteou com um jogo de formões (conjunto de peças usadas para esculpir madeira). De posse dessas ferramentas o artista aprimorou seus trabalhos.

O ARTISTA E SUA ARTE

Juliano faz trabalhos em madeira que vão desde à carpintaria até onde sua imaginação permitir. Playground, casa de bonecas, bancos, mesas, quadros, imagens sacras, objetos de decoração e muito outras obras que o artista faz questão de divulgar em sua página no Facebook.

Seus trabalhos já foram expostos

em São Paulo na cidade de Ribeirão Preto e no Paraná nas cidades de Araruna, distrito de São Lourenço e Cianorte. Segundo o artista é sempre emocionante ver a reação das pessoas ao se admirarem com os trabalhos e poder mostrar como a arte pode estar próxima delas. "A arte está no dia a dia, o ser humano tem uma dimensão artística e cultural que não pode ser ignorada, e infelizmente, muitas mídias atuais distorcem o sentido da Arte", afirma Juliano.

PERSPECTIVAS PARA O FUTURO

A sua perspectiva para o futuro atualmente é continuar desenvolvendo trabalhos sociais. Juliano, de forma voluntária, oferta aulas de Artes em uma Escola Estadual de Cianorte. Futuramente pretende desenvolver uma Associação de Artistas ou Fundação Cultural para ajudar no direcionamento de trabalhos de Arte para o desenvolvimento social para reunir e valorizar os artistas locais que estão muito dispersos e, em sua maioria desvalorizados.

Se interessou? Entre em contato com o artista:

Facebook: Juliano Reynaldo

WhatsApp: +55 44 9177-5535.

PRATOS TÍPICOS ATRAEM MULTIDÕES

A Comunidade dos Municípios da Região de Campo Mourão (COMCAM) tem uma culinária rica em detalhes e sabores

A maioria dos deliciosos pratos foi escolhida pela própria comunidade, depois de várias reuniões. Algumas iguarias misturam lendas, costumes ou buscam recordar fatos do passado pioneiro de suas localidades e, junto a isso, transformaram as festividades em mega eventos que atraem multidões dos mais variados cantos do país.

Mês da festa	Cidade	Prato típico
Fevereiro	Farol	Pernil a Pururuca
Março	Rancho Alegre do Oeste	Tilápia no tacho
Abril	Altamira do Paraná	Carneiro Recheado
Mai	Corumbataí do Sul	Cabrito Apressado
Junho	Goioerê	Leitão Maturado
Junho	Mamborê	Leitão Mateira
Julho	Boa Esperança	Vaca Atolada
Julho	Campo Mourão	Carneiro no Buraco
Julho	Fênix	Peixe na Cerâmica
Julho	Moreira Sales	Paleta Tropeira
Julho	Terra Boa	Costela da Terra
Agosto	Peabiru	Carneiro ao Vinho
Setembro	Luiziana	Boi na Brasa
Novembro	Janiópolis	Leitão Fuçada
Novembro	Roncador	Perohê
Novembro	Ubiratã	Leitão a Campestre
Dezembro	Engenheiro Beltrão	Leitão a Pururuca
Dezembro	Juranda	Leitão Entricheirada
Dezembro	Quarto Centenário	Frango Invertebrado

Altamira do Paraná

Carneiro Recheado: A festa do município acontece todo mês de novembro e o prato típico é o ponto alto do evento. Pra ficar pronto o carneiro precisa ficar 12 horas submerso num molho que dá o tempero especial do prato. Pra assar são cerca de três horas.

Araruna

Arroz tropeiro: Agosto é o mês em que o prato é servido na cidade. Além do prato principal, salada de couve, tomate e purê de mandioca acompanham a iguaria. Charque, calabresa, costelinha e bacon deixam o prato irresistível.

Boa Esperança

Vaca atolada: É um dos pratos mais concorridos da região. São 12 horas de preparo que deixam o prato irresistível. Acompanham o prato típico: salada de chicória ao vinho, vagem, cenoura, farinha de mandioca temperada com molho de pimenta, pão francês e arroz branco.

Barbosa Ferraz

Porco Garantido: O prato é feito com carne suína desossada, o porco garantido é levado a fogo brando, na grelha, por cerca de 4 horas. Depois é colocado em fogo forte por cerca de três a quatro minutos para ficar "garantido".

Campina da Lagoa

Costela desossada recheada: Costela, linguiça, queijo, pimentão, cenoura e farofa. Esses são os ingredientes do prato típico de Campina da Lagoa. Os ingredientes são enrolados na própria costela, que após assada, fica suculenta.

Campo Mourão

Carneiro no buraco: Talvez o prato mais exótico da região seja essa iguaria, cozida em um buraco de 1,50m de profundidade. Carnes e legumes são intercalados no tacho que fica enterrado e completamente vedado por seis horas. Em julho, população e visitantes se reúnem na cidade para degustar o prato feito pelo Clube da Panela. É feito também um pirão, além de arroz branco e salada de almeirão.

Corumbataí do Sul

Cabrito apressado: A festa acontece em junho. A carne precisa descansar por um dia depois de temperada e só depois o cozimento tem início. Arroz, salada, pirão, pimenta e pão francês são os acompanhamentos ideais para a iguaria.

Engenheiro Beltrão

Leitão a pururuca: Nesta iguaria a temperatura é fundamental. Depois de descansar no tempero por 24 horas, é assado no papel alumínio em forno a 120°C por 2h30. Depois, mais 30 minutos descoberto, no forno a 180°C. Uma farofa saborosa acompanha o prato, servido sempre em novembro.

Farol

Pernil a pururuca: Os farolenses e toda região aguardam ansiosamente por setembro, quando o prato, rico em temperos, é preparado. Além dessa delícia, feijão safrista, arroz branco e couve à Paraná são servidos.

Fênix

Peixe na cerâmica: O peixe pintado é cuidadosamente preparado na cerâmica. O prato atrai apreciadores de toda a região. É servido, juntamente, um pirão especial, além de arroz branco, almeirão com bacon e vinagrete.

Goioerê

Leitão maturado: Essa iguaria leva cerca de quatro dias de preparo, até a maturação. Só depois é assado para ser servido com salada de soja, farofa ou cuscuz. Outro fator interessante é ser feito com animal do tipo "Light", que possui pouca gordura e pode ser assado com a pele, o que dá melhor aparência. A festa onde o prato é servido acontece em junho.

Janiópolis

Leitão Fuçada: O prato típico do município de Janiópolis foi escolhido após diversas pesquisas junto aos pioneiros. Diante dessas pesquisas a ideia foi aprimorada e surgiu o prato típico de Janiópolis que foi batizado de "leitão fuçada". A leitão é desossada, temperada e recheada com farofa sendo servida com frutas, legumes e arroz.

Juranda

Leitão entrincheirada: Em dezembro é hora de abater as leitões, exatamente dois dias antes do preparo. Depois de 24 horas descansando, os ingredientes devem ser colocados sem que o couro seja furado. Para assar, a leitão deve estar totalmente aberta. Salada verde, arroz, mandioca, limão e farofa acompanham o prato.

Luiziana

Boi na brasa: O preparo tem início um dia antes de ser servido. Para assar são 5 horas. Um detalhe é que, antes de servir, os ossos são retirados. Arroz branco, maionese, salada verde e repolho com abacaxi acompanham o prato servido em setembro.

Mamborê

Leitão Mateira: Em junho, a cidade se prepara para saborear a iguaria temperada 12 horas antes de ser recheada. Centenas de pessoas participam da festa onde é servido o prato com o tempero conhecido como do "tio Jura".

Moreira Sales

Paleta Tropeira: Depois de imersa por 24 horas, para que o sabor da mistura de ervas e outros temperos seja absorvido, é colocada na grelha, própria para o preparo no fogo de chão, e é cozida de 6 a 8 horas. Arroz branco, feijão tropeiro, saladas, molho vermelho e farofa acompanham a iguaria, na festa realizada em julho.

Peabiru

Carneiro ao vinho: Para fazer a iguaria, primeiro é necessário temperar a carne, misturar todos os temperos e acrescentar o vinho, que dá o sabor especial. Depois colocar para cozer. Quando o caldo estiver borbulhando estará pronto para ser servido.

Quarto Centenário

Frango invertebrado: O mais novo prato típico do município é o único que tem o frango como principal personagem. Em seu segundo ano já é reconhecido como sucesso de público na região tendo como destaque o apoio da cooperativa COPACOL.

Quinta do Sol

Leitão ao fogo de chão: O prato típico tem referência com a história do município, pois assar porcos ao fogo de chão era costume dos pioneiros. "É um prato que tem identidade com a cidade". A carne é assada durante sete horas, e a iguaria é servida com arroz branco, tutu de feijão, purê de mandioca e saladas verdes.

Rancho Alegre do Oeste

Tilápia no tacho: Em março, um dia antes de abater a tilápia, é preciso retirá-la do açude e colocar em tanques de depuração. A carne precisa, também, ficar submersa no tempero para que o sabor seja dado. Só depois que é frita. É servida com um molho de shoyu com legumes e limão fatiado.

Terra Boa

Costela da terra: Em setembro, o prato típico é preparado juntamente com o conhecido feijão gordo, feito com linguiça calabresa, bacon, charque, linguiça, paio, torresmo, cebola e cheiro verde. Pode ser servido com arroz e salada.

Ubiratã

Leitão a campestre: Os cerca de 35 kg de leitão desossado são assados por 4 horas, para que a gordura seja bem escorrida. Só depois que o recheio é adicionado, com mussarela, tomate e cebola picados, milho, cheiro verde e purê de mandioca. Uma delícia que se encontra em novembro na cidade.

Fonte: Roteiros da Comcam, material de divulgação dos pratos típicos regionais. Material gentilmente cedido por Rubens Moyano (Campo Mourão) e Cristina Veiga (Boa Esperança).

A lush green forest with a stone path and three people walking away. The scene is filled with tall trees, dense foliage, and a path made of large, flat stones. Three people are seen from behind, walking away from the camera down the path. The overall atmosphere is serene and natural.

trilhas

& lugares

**PARTICIPE DE NOSSA PRÓXIMA EDIÇÃO
SUGIRA, CRITIQUE, PARTICIPE!**

Facebook: www.facebook.com/trilhaselugares

contato@trilhaselugares.com

Twitter: [@TrilhaseLugares](https://twitter.com/TrilhaseLugares)