

# Balas, pescados e cachaça: a riqueza dos produtos do Litoral

01/01/2021

Feito no Paraná

Ir a Antonina e não provar a famosa bala de banana da cidade. Ir a Morretes e não provar uma das inúmeras cachaças produzidas na região. Visitar Paranaguá, Guaratuba ou Guaraqueçaba e não se deliciar com as ostras produzidas por lá. É difícil encontrar quem já frequentou o Litoral paranaense e não tenha provado pelo menos uma destas delícias. Na série de reportagens que apresenta os produtos feitos no Paraná, vamos conhecer um pouco mais a riqueza típica do Litoral que são marca registrada do Estado.

Não tem jeito, está no imaginário popular. A bala açucarada de banana enrolada em papel verde com o desenho do cacho da fruta é mesmo a cara do Litoral paranaense. Produzida em Antonina, o doce que carrega o nome da cidade começa a ganhar novos mercados para além da Estrada da Graciosa. Já ocupa prateleiras e gôndolas em outros estados, chamando a atenção para um produto tipicamente Feito no Paraná, tema desta série de reportagens que procura valorizar e divulgar a produção local.

Boa parte desta ascensão passa pelas mãos da bióloga Rafaela Takasaki Corrêa. Há oito anos é ela quem comanda a fábrica familiar, gerenciando uma turma de 15 funcionários responsáveis por industrializar a receita caseira. O planejamento, diz, é fazer com que a bala chegue a novos clientes, rompendo definitivamente as divisas do Estado.

Hoje, explica Rafaela, o mercado da empresa ainda está concentrado no Litoral, Curitiba e Região Metropolitana. A região compra cerca de 90% da produção, estimada em 800 quilos por dia. Para isso, além dos atacadistas e transportadoras parceiros, ela aposta no comércio eletrônico. “Buscamos essa ampliação, chegar mais no Interior do Paraná, mas com um preço legal que possa fazer com que a gente ganhe mercado”, diz. “E também começamos neste ano a amadurecer a ideia e nos preparar para a exportação”, completa.

Paralelamente, a empresária conta que começou um projeto de reposicionamento da marca. A intenção é ampliar o catálogo de produtos, difundindo ainda mais o nome da bala de Antonina. Quem visita a cidade (ou o

site oficial da empresa), por exemplo, pode voltar para casa com canecas coloridas por ilustrações exclusivas, caixinhas de presentes, aventais, canudos e ecobags. É a chamada linha não comestível da empresa.

“Trabalhamos também em outros formatos e embalagens para as balas, como as barrinhas por exemplo. Tudo de acordo com a necessidade do cliente”, destaca a empresária.

**HISTÓRIA** - Rafaela conta que a bala segue até hoje a receita original, desenvolvida na fábrica pelo pai, o avô e o Seu Zezo, doceiro experiente de Santa Catarina. Seu Zezo deu início ao negócio e ensinou os mais próximos, como o decano baleiro Baiano, que até hoje é o guardião dos segredos da bala. “A ideia sempre foi ter essa bala mais mole. Até tentamos um formato duro, mas não teve sucesso”, diz.

Hoje Antonina conta com duas fábricas de balas de banana. O segmento envolve cerca de 42 produtores da fruta, do tipo caturra, na região, especialmente em Guaraqueçaba, cidade vizinha à Antonina. Há também uma organização em franco desenvolvimento, a Associação dos Produtores de Banana de Antonina e Morretes (Aprobam). O grupo é considerado fundamental pela conquista da Indicação Geográfica, título recebido no final de dezembro e que atrelou definitivamente a bala à Antonina.

“A bala já não é mais só o alimento. Existe o afeto, a lembrança da cidade. Eu não tenho dúvidas de que valoriza a cultura local e ajuda a divulgar o nome de Antonina e do Paraná, com reflexo no turismo”, ressalta Rafaela.

**CACHAÇA** - Quando Fulgêncio Torres e a esposa Gisele Busnardo largaram seus empregos em uma grande multinacional, só tinham uma certeza: queriam desenvolver um produto que fosse a cara do Brasil. Foi assim que nasceu, em 2004, a Porto Morretes, um alambique situado em Morretes e que produz cachaça orgânica.

“Desde a primeira produção focamos em ter cachaça orgânica de altíssima qualidade, feita em alambique de cobre. Produzimos aqui a cana, colhemos, fermentamos e envelhecemos a bebida. Em 2020, produzimos 120 mil litros da bebida”, conta Torres.

Atualmente, 70% da produção são destinados ao mercado externo. O maior volume é para os Estados Unidos. Mas a bebida também é encontrada nos mercados do Litoral e em Curitiba. Para o ano que vem, a empresa pretende ampliar a produção, chegando a 180 mil litros de cachaça.

A qualidade dos produtos já garantiu diversas premiações à empresa, inclusive internacionais. “Ganhamos todos os prêmios possíveis. Do prêmio de Bruxelas, que é o concurso mais conhecido e mais abrangente do mercado, nós já ganhamos a Grande Medalha de Ouro, Medalha de Ouro, Medalha de Prata. No Brasil, uma das nossas cachaças foi eleita melhor do país em 2016 e uma outra, neste mesmo ano, ficou em sétimo lugar”, conta.

“Do ponto de vista de ter o reconhecimento por premiações, a gente teve tudo o que as empresas almejam e estamos muito felizes com isso. Este reconhecimento só nos motiva a melhorar ainda mais”, afirma Torres.

A tradição de Morretes é antiga quando o assunto é cachaça. A cidade chegou a ser um dos polos mais importantes de produção da bebida no Brasil. “Eram mais de 50 alambiques, que produziam um milhão de litros de cachaça”, conta o empreendedor.

A Porto Morretes vem tentando manter viva a tradição. Para o mercado externo, são exportados seis tipos de cachaça diferentes. “A diferenciação está no tempo de envelhecimento e no tipo de barril. Temos cachaças envelhecidas em barris de carvalho americano, de amburana, de araribá e castanheira”.

No mercado nacional são comercializadas a cachaça prata, feita em tanques de aço inox, as envelhecidas por três e cinco anos em barris de carvalho e a aguardente produzida com essência de banana.

**PESCADOS** - A principal atividade do Litoral paranaense é a pesca artesanal com a captura de pescados. E a produção de ostras é uma das mais rentáveis alternativas de complementação de renda dos pescadores paranaenses. De acordo com Satoshi Osmar Nonaka, gerente regional do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), a pesca de ostras rende cerca de R\$ 2 milhões aos pescadores do Litoral por ano. A produção paranaense é de 160.000 dúzias de ostras nativas /ano, que abastecem os mercados regionais, restaurantes e principalmente a região metropolitana de Curitiba.

São três áreas de cultivos de ostras nativas no Estado, localizadas nos municípios de Guaratuba, Paranaguá e Guaraqueçaba. Desde 2010, estas áreas estão

legalizadas através de projetos de licenciamentos ambientais, técnicos e de fomentos, elaborados pelo IDR-Paraná, beneficiando cerca de 100 famílias de pescadores.

**FEITO NO PARANÁ** – Criado pelo Governo do Estado, e elaborado pela Secretaria do Planejamento e Projetos Estruturantes, o projeto busca dar mais visibilidade para a produção estadual. O objetivo é estimular a valorização e a compra de mercadorias paranaenses, movimentar a economia e promover a geração de emprego e renda.

Empresas paranaenses interessadas em participar do programa podem se cadastrar no site [www.feitonoparana.pr.gov.br](http://www.feitonoparana.pr.gov.br)

**[Assista ao vídeo dessa matéria](#)**

**[Confira as reportagens já produzidas para a série que destaca o que é Feito no Paraná](#)**