

Semana Gastronômica



Apresentação

Já imaginou se renomados restaurantes desenvolvessem pratos a partir de queijos premiados produzidos aqui no nosso Estado? Pois é isso que vai acontecer na Semana Gastronômica do Prêmio Queijos do Paraná. Realizado entre 26 e 30 de maio, esse festival vai reunir 14 restaurantes de Curitiba, que incorporaram aos seus cardápios receitas criativas, elaboradas por chefs consagrados. Além de celebrar a identidade e a cultura alimentar regional, essa jornada de sabor estreita os laços entre o campo e a cidade.

Todos os derivados lácteos utilizados nos pratos foram premiados na 1ª edição do Prêmio Queijos do Paraná, realizada em 2023. São queijos produzidos por produtores e agroindústrias paranaenses, com o toque, a tradição e a criatividade típicos do nosso Estado. Essa iniciativa não só fortalece a identidade queijeira do Paraná, como enriquece a experiência dos consumidores. De quebra, esse roteiro gastronômico amplia o reconhecimento dos produtores rurais que se dedicam com rigor e paixão à produção queijeira.

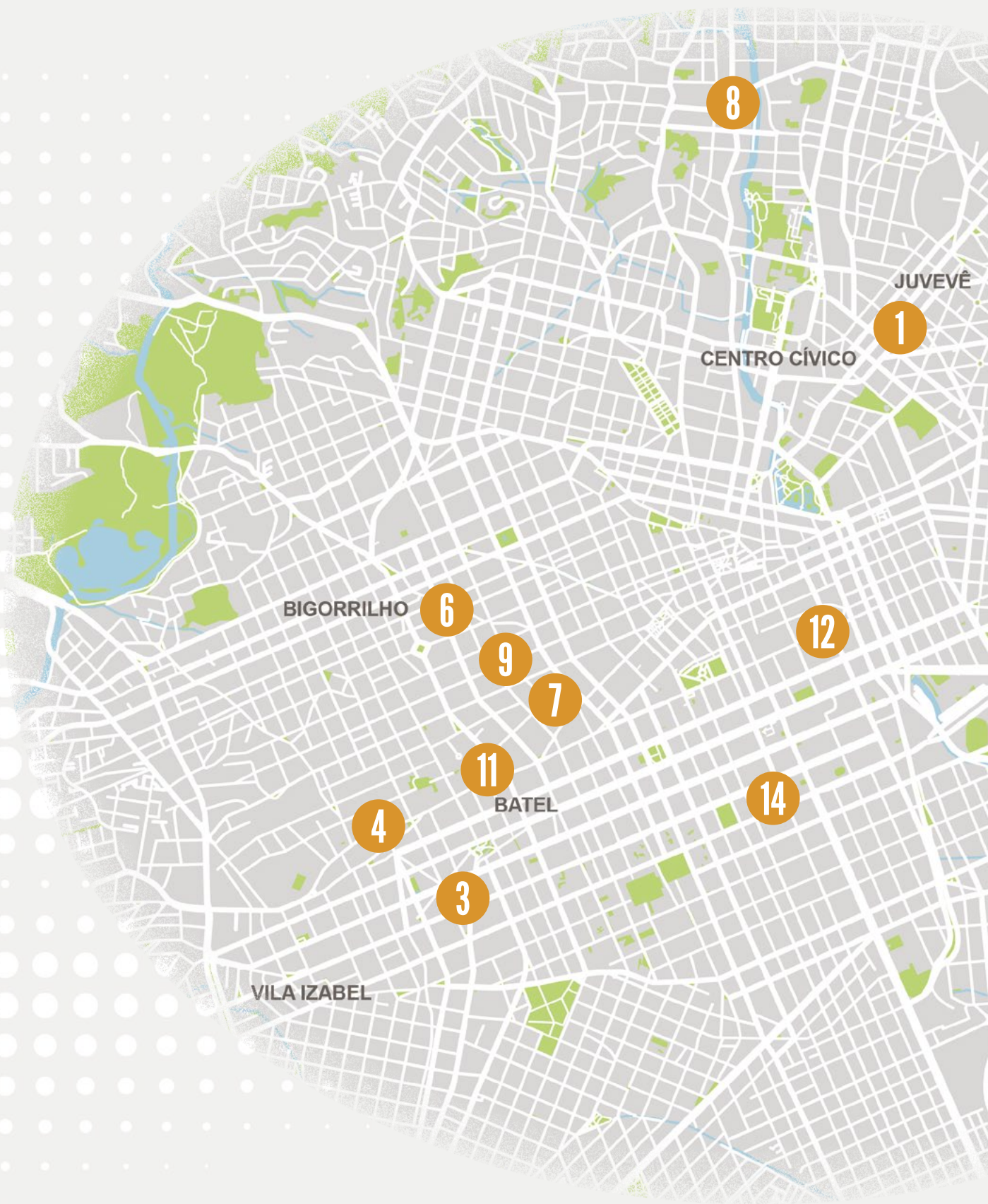
Nesta publicação, você pode ter uma ideia dos sabores envolvidos na Semana Gastronômica. Ao longo das páginas seguintes, apresentamos cada uma das criações especiais e uma descrição dos pratos e dos restaurantes participantes. Em síntese, é um convite para que você possa desfrutar das iguarias elaboradas para essa jornada do bom paladar, que está de dar água na boca.

A Semana Gastronômica do Prêmio Queijos do Paraná é uma realização do comitê-gestor do prêmio, formado pelo Sistema FAEP, IDR-Paraná, Senac-PR, Sindileite-PR e Sebrae-PR, com apoio da Abrasel e curadoria do chef Felipe Machoski. Essa união de instituições, profissionais e empresas demonstra o potencial do Paraná em desenvolver experiências gastronômicas que valorizam o território, a cultura e os saberes locais.





Confira onde estão os restaurantes participantes





1 | Burguer Bar

Rua Constantino Marochi, 554 (Juvevê)
Rua Francisco Derosso, 1095 (Xaxim)

2 | Cantina do Délio

Rua Itupava, 1094 (Alto da XV)
Rua Teixeira Coelho, 255 (Batel)

3 | Carlo Ristorante

Avenida Iguaçu, 2820

4 | Crema Lab

Rua Deputado Antonio Baby, 18

5 | Happy Burger

Marechal Umberto de Alencar Castelo Branco, 251

6 | Le Panier Empório & Café

Alameda Princesa Izabel, 1324

7 | Lucca Café

Alameda Presidente Taunay, 40

8 | Noni Padaria

Rua Mateus Leme, 2690

9 | OFFICINA RESTÔ BAR

Alameda Dr. Carlos de Carvalho, 1154

10 | PUCPR - Espaço l'hermitage

Rua Imac. Conceição, 1155 - Bloco verde, térreo

11 | Quintana

Avenida do Batel, 1440

12 | SENAC

Rua André de Barros, 750 - 2º andar

13 | Tekoa by Easy Cheff

Rua Reinaldo S. de Quadros, 1460

14 | UNIOPET

Avenida Getúlio Vargas, 892



Nome do prato: Os Incríveis 1

Sabores do prato: O sanduíche traz pão brioche, maionese da casa, hambúrguer de 150 gramas, queijo camembert empanado, bacon, sweet chilli e alface americana. O prato é acompanhando pela exclusiva maionese Burguer Bar.

Queijo adotado: Camembert (Cooperativa Witmarsum)

Preço: R\$ 49,90

Restaurante: Burguer Bar

Conheça o restaurante: O Burguer Bar nasceu do sonho do casal Debora e Diego Ramon de empreender, oferecendo comida boa e de qualidade, por um preço justo. Com um cardápio diversificado, com mais de 50 opções de hambúrgueres e pão com bolinho, o estabelecimento oferece momentos de descontração e alternativas para todos os bolsos e paladares.

Endereços: Rua Constantino Marochi, 554 (Juvevê)
Rua Francisco Derosso, 1095 (Xaxim)

Horário de funcionamento: Segunda a sábado das 18h às 23h

Contato: (41) 99912-0128 / burgerbar.cwb.juveve@gmail.com



Nome do prato: Os Incríveis 2

Sabores do prato: O prato traz a tradicional batata frita acompanhada de queijo montanhês ralado na mesa e da exclusiva maionese Burguer Bar.

Queijo adotado: Montanhês (Frimesa)

Preço: R\$ 49,90

Restaurante: Burguer Bar

Conheça o restaurante: O Burguer Bar nasceu do sonho do casal Debora e Diego Ramon de empreender, oferecendo comida boa e de qualidade, por um preço justo. Com um cardápio diversificado, com mais de 50 opções de hambúrgueres e pão com bolinho, o estabelecimento oferece momentos de descontração e alternativas para todos os bolsos e paladares.

Endereços: Rua Constantino Marochi, 554 (Juvevê)
Rua Francisco Derosso, 1095 (Xaxim)

Horário de funcionamento: Segunda a sábado das 18h às 23h

Contato: (41) 99912-0128 / burguerbar.cwb.juveve@gmail.com



Nome do prato: Burrata Super

Sabores do prato: A Burrata Super é servida com presunto de parma, fruta da estação, tomate cereja, balsâmico e torradas.

Queijo adotado: Burrata (Mozzarellart)

Preço: R\$ 85,00

Restaurante: Carlo Ristorante

Conheça o restaurante: Restaurante tradicional de comida italiana, com massas frescas produzidas diariamente na casa comandada pelo chef Beto Madalosso. Com um cardápio focado em pratos autênticos e ingredientes de qualidade, oferece uma experiência gastronômica refinada e acolhedora, mantendo a tradição italiana com um toque contemporâneo.

Endereço: Avenida Iguaçu, 2820

Horário de funcionamento: Segunda a quinta-feira das 19h às 23h;
Sexta e sábado das 19h às 23h30

Contato: (41) 99251-9779 / comunicacao@grupotutano.com.br



Nome do prato: Burrata

Sabores do prato: A Burrata é servida com torradas, pesto de manjerição, tomate cereja e rúcula.

Queijo adotado: Burrata (Mozzarellart)

Preço: R\$ 65,00

Restaurante: Carlo Ristorante

Conheça o restaurante: Restaurante tradicional de comida italiana, com massas frescas produzidas diariamente na casa comandada pelo chef Beto Madalosso. Com um cardápio focado em pratos autênticos e ingredientes de qualidade, oferece uma experiência gastronômica refinada e acolhedora, mantendo a tradição italiana com um toque contemporâneo.

Endereço: Avenida Iguaçu, 2820

Horário de funcionamento: Segunda a quinta-feira das 19h às 23h; Sexta e sábado das 19h às 23h30

Contato: (41) 99251-9779 / comunicacao@grupotutano.com.br



Nome do prato: Corniccione

Sabores do prato: O Corniccione leva massa de pizza assada com molho de tomate caseiro, servida com burrata, tomatinho cereja e molho pesto.

Queijo adotado: Burrata (Mozzarellart)

Preço: R\$ 60,00

Restaurante: Carlo Ristorante

Conheça o restaurante: Restaurante tradicional de comida italiana, com massas frescas produzidas diariamente na casa comandada pelo chef Beto Madalosso. Com um cardápio focado em pratos autênticos e ingredientes de qualidade, oferece uma experiência gastronômica refinada e acolhedora, mantendo a tradição italiana com um toque contemporâneo.

Endereço: Avenida Iguaçu, 2820

Horário de funcionamento: Segunda a quinta-feira das 19h às 23h;
Sexta e sábado das 19h às 23h30

Contato: (41) 99251-9779 / comunicacao@grupotutano.com.br



Nome do prato: Gnocchi al sugo con burrata gratinada

Sabores do prato: Nhoque de batata com molho ao sugo e burrata gratinada da Mozzarella Art, um queijo artesanal de alta qualidade que traz cremosidade e sabor ao prato.

Queijo adotado: Burrata (Mozzarellart)

Preço: R\$ 85,00

Restaurante: Cantina do Délio

Conheça o restaurante: A Cantina do Délio foi fundada em Curitiba pelo chef Délio Canabrava, conhecido por sua paixão pela culinária italiana. O local ganhou fama por seus pratos autênticos e ambiente acolhedor. O sucesso permitiu a expansão do cardápio e da clientela, tornando-se um ponto gastronômico tradicional da cidade.

Endereço: Rua Itupava, 1094 (Alto da XV)
Rua Teixeira Coelho, 255 (Batel)

Horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira das 11h às 15h; sábado e domingo das 11h às 16h; e segunda a sábado das 18h às 23h (a unidade do Batel não abre às segundas-feiras)

Contato: (41) 98793-1566 / cesarfcana@gmail.com



Nome do prato: Gelato de stracchino ao mel, mesclado com geleia de tomate, morango e framboesa

Sabores do prato: Gelato à base de leite que tem como ingrediente principal o stracchino, queijo fresco, leve e cremoso, cujo perfil aromático e sensorial harmoniza muito bem com mel de acácia, tomate cozido, morango e framboesa. Assim, a base do gelato é queijo stracchino e mel e é mesclado com uma geleia artesanal de tomate, morango e framboesa.

Queijo adotado: Stracchino (Mozzarellart)

Preço: 1 bola de sorvete R\$23,90, 2 bolas R\$26,90 e 3 bolas R\$29,90

Restaurante: Crema Lab

Conheça o restaurante: Gelateria puramente artesanal, que desenvolve receitas do zero, com ingredientes puros, sem corantes e sem conservantes, procurando ser o mais natural possível. Dessa forma, a Crema Lab, gelateria curitibana, é reconhecida por suas receitas autorais e experiências sensoriais.

Endereço: Rua Deputado Antonio Baby, 18

Horário de funcionamento: Segunda a domingo das 11h às 21h

Contato: (41) 99652-8031 / comercial@cremalab.com.br



Nome do prato: Sanduíche de pernil com queijo premiado e pimenta verde

Sabores do prato: Pernil suíno desossado, marinado em alho, alecrim, vinho branco, sal e pimenta, assado lentamente até atingir o ponto perfeito de maciez. Depois de desfiado, é moldado em uma porção generosa de 180 gramas e servido com queijo Witmarsum com pimenta verde.

Queijo adotado: Colonial com pimenta verde (Cooperativa Witmarsum)

Preço: R\$ 37,00

Restaurante: Happy Burger

Conheça o restaurante: O Happy Burger é uma empresa de gastronomia com 32 anos no mercado. Sua gama de produtos ultrapassa 70 pratos à la carte, além do buffet. Apesar do nome ser sugestivo, o Happy Burger não se restringe apenas aos sanduíches.

Endereço: Marechal Humberto de Alencar Castelo Branco, 251

Horário de funcionamento: Segunda a sábado das 11h30 às 23h30

Contato: (41) 98401-7070 / contato@happyburger.com.br



Nome dos pratos: Omelete cremoso de brie

Sabores do prato: O omelete cremoso é um clássico francês, com queijo brie e muçarela.

Queijo adotado: Brie (Witmarsum)

Preço: R\$ 39,00

Restaurante: Lucca Café

Conheça o restaurante: A proprietária Georgia Franco de Souza trocou a informática pela gastronomia e, após um curso na França, iniciou sua trajetória no mundo dos cafés especiais. Fundado em 2002, o Lucca se destaca pela qualidade dos microlotes de café e pela formação de baristas. Com o tempo, uniu ao cardápio o pão artesanal, criando uma experiência completa na loja.

Endereço: Alameda Presidente Taunay, 40

Horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira das 7h às 20h; Sábados, domingos e feriados das 9h às 20h

Contato: (41) 99212-2682 / gerencia@luccacafesespeciais.com.br



Nome dos pratos: Monsieur Fumé

Sabores do prato: O Monsieur Fumé é uma releitura do clássico croque monsieur, preparado com queijo provolone defumado.

Queijo adotado: Provolone (Frimesa)

Preço: R\$ 55,00

Restaurante: Lucca Café

Conheça o restaurante: A proprietária Georgia Franco de Souza trocou a informática pela gastronomia e, após um curso na França, iniciou sua trajetória no mundo dos cafés especiais. Fundado em 2002, o Lucca se destaca pela qualidade dos microlotes de café e pela formação de baristas. Com o tempo, uniu ao cardápio o pão artesanal, criando uma experiência completa na loja.

Endereço: Alameda Presidente Taunay, 40

Horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira das 7h às 20h;
Sábados, domingos e feriados das 9h às 20h

Contato: (41) 99212-2682 / gerencia@luccacafesespeciais.com.br



Nome dos pratos: Phyllo brie de Witmarsum com calda de amoras e crumble de pistache (entrada); galinha d'angola com aligot (principal); cheesecake basca com calda de laranja e especiarias (sobremesa)

Sabores do prato: O prato principal traz a galinha d'angola com aligot feito com queijo gouda de Witmarsum.

Queijo adotado: Brie e Gouda (Cooperativa Witmarsum)
Stracchino (Mozarellart)

Preço: R\$ 45,90

Restaurante: L'hermitage

Conheça o restaurante: Inaugurado em 2015 na Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR), o espaço L'hermitage é um restaurante escola, no qual os alunos participam ativamente das atividades do serviço de salão e cozinha em eventos gastronômicos. Todas as quartas-feiras o restaurante serve o “Ciências com tempero”, almoço em que os estudantes auxiliam na montagem do salão, pré-preparo e finalização dos pratos.

Endereço: Rua Imaculada Conceição, 1155 - Bloco verde, térreo

Horário de funcionamento: Quartas-feiras das 12h30 às 13h30

Contato: (41) 99648-8509 / eloize.cruz@pucpr.br



Nome do prato: Tarta Basca de Witmarsum

Sabores do prato: Cheesecake estilo basca, levemente caramelizada por cima, textura cremosa, feita com o queijo Appenzeller.

Queijo adotado: Appenzeller (Cooperativa Witmarsum)

Preço: R\$ 29,00

Restaurante: Le Panier Empório & Café

Conheça o restaurante: A Le Panier nasceu em 2020, durante a pandemia, com o intuito de oferecer uma experiência única em cestas de café da manhã. Em 2024, surge o primeiro espaço físico, Le Panier Empório & Café, caracterizado pelo cuidado com a qualidade, optando sempre por produtos regionais preferencialmente de pequenos produtores.

Endereço: Alameda Princesa Izabel, 1324

Horário de funcionamento: Segunda a sábado das 9h às 19h

Contato: (41) 98896-0707 / comercial@lepanierartesanal.com



Nome do prato: Croissant da Colônia

Sabores do prato: Folhado artesanal feito com massa de croissant, recheado com queijo camembert e finalizado com geleia artesanal de frutas vermelhas. Uma combinação que celebra o encontro entre a tradição europeia e os sabores do Paraná.

Queijo adotado: Camembert (Cooperativa Witmarsum)

Preço: R\$ 30,00

Restaurante: Noni Padaria

Conheça o restaurante: A Noni Padaria nasceu em 2019, em Curitiba, fundada pelos chefs Guga Bittencourt e Jéssica Rocco, inspirados pela avó de Guga, que foi padeira no Mercado Municipal de Paranaguá. O estabelecimento une técnicas francesas à fermentação natural, valorizando ingredientes locais e processos artesanais.

Endereço: Rua Mateus Leme, 2690

Horário de funcionamento: Terça a sábado 10h às 18h

Contato: (41) 99500-0187 / nonipadaria@gmail.com



Nome do prato: Romeo & Juliet

Sabores do prato: Crostata de queijo finalizada com tartare de goiaba fresca.

Queijo adotado: Caciocavallo (Mozzarellart)

Preço: R\$ 63,00

Restaurante: Officina Restô Bar

Conheça o restaurante: Officina Restô Bar combina alta coquetelaria, gastronomia contemporânea e uma atmosfera descontraída em um só lugar. Com um ambiente acolhedor e cheio de personalidade, o Officina é o ponto de encontro perfeito para quem busca experiências autênticas.

Endereço: Alameda Dr. Carlos de Carvalho, 1154

Horário de funcionamento: Segunda a quarta-feira das 19h às 22h;
Quinta a sábado das 19h às 23h30

Contato: (41) 99882-9976 / machoskifelipe@gmail.com



Nome do prato: Salada de vegetais com provolone curado defumado, uvas frescas e ervas

Sabores do prato: Berço de abobrinha e pupunha grelhados, tomate cereja e queijo provolone curado defumado, finalizado com uvas frescas e azeite de tomilho orgânico.

Queijo adotado: Provolone curado defumado (Frimesa)

Preço: Segunda a sexta-feira, buffet a R\$ 75,00 (quilo) ou R\$ 111,00 (livre). Sábados, domingos e feriados, buffet a R\$ 90,00 (livre) ou R\$ 79,00 (livre vegetariano).

Restaurante: Quintana Gastronomia

Conheça o restaurante: Com ações sustentáveis em sua rotina, o Quintana luta pela preservação do meio ambiente, pelo uso de técnicas sustentáveis e pelo fim do desperdício. Valoriza a cultura regional e os produtores locais, respeita as estações do ano e o ritmo com o qual os insumos são produzidos, utiliza ingredientes frescos e opta, sempre que possível, por orgânicos.

Endereço: Avenida do Batel, 1440

Horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira das 11h30 às 14h30; Sábados, domingos e feriados das 11h30 às 15h30

Contato: (41) 99689-6615 / quintanagastronomia@gmail.com



Nome do prato: Cada dia um prato diferente para você aproveitar o melhor dos queijos paranaenses.

Sabores do prato: Uma composição de sabores para valorizar os nossos queijos paranaenses.

Queijo adotado: Para mais informações sobre o prato surpresa e o queijo adotado, visite o site do Senac (pr.senac.br).

Preço: R\$ 45,00 (sugestão do dia) / R\$ 52,00 (buffet)

Restaurante: Senac

Conheça o restaurante: Criado em 1962 com o objetivo de formar mão de obra para o mercado gastronômico, o restaurante-escola do Senac Paraná oferece várias opções de pratos, com serviço à la carte ou buffet. O atendimento é feito pelos alunos, sempre com a supervisão de instrutores qualificados, para garantir a melhor experiência ao cliente.

Endereço: Rua André de Barros, 750 - 2º andar

Horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira das 11h30 às 14h;
Sábado das 11h30 às 14h30

Contato: (41) 3219-4854



Nome do prato: Cogumelos gratinados

Sabores do prato: Mix de cogumelos frescos com ervas e tomates em cubos cobertos com requeijão de corte e finalizado no forno.

Queijo adotado: Requeijão de corte (Estância Baobá)

Preço: R\$ 92,00 o quilo

Restaurante: Tekoa by Easy Cheff

Conheça o restaurante: O Tekoa by Easy Cheff é um buffet por quilo que trabalha com ingredientes preferencialmente orgânicos e valoriza os produtores locais bem como a importância da responsabilidade ambiental e social. Iniciou suas atividades em julho de 2016.

Endereço: Rua Reinaldino S. de Quadros, 1460

Horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira das 11h30 às 14h15;
Sábados e domingos das 11h30 às 15h

Contato: (41) 99612-3079 / felipezds@gmail.com



Nome do prato: Lasanheta de ragu de ossobuco com espuma de parmesão

Sabores do prato: Lasanheta de ragu de ossobuco com molho bechamel, espuma de parmesão e pesto de rúcula.

Queijo adotado: Parmesão super ouro (Frimesa)

Preço: R\$ 68,00

Restaurante: Uniopet

Conheça o restaurante: O Grupo Educacional Opet foi fundado em janeiro de 1973 e, de lá para cá, já formou mais de 100 mil alunos. O uso do queijo paranaense na composição do prato busca valorizar a produção e a identidade locais.

Endereço: Avenida Getúlio Vargas, 892

Horário de funcionamento: Quartas-feiras das 11h30 às 14h

Contato: (41) 99994-9090 / camilapazello@opet.com.br

Organização

SISTEMA FAEP



Realização

SISTEMA FAEP



Apoio:

