



9ª INVERNO GASTRONÔMICO

31 de Julho, 01 e 02 de Agosto de 2026

Turvo - PR

Regulamento

1. DOS OBJETIVOS

O Inverno Gastronômico faz parte do projeto Estação Gastronômica desenvolvido no Paraná pelo Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná Iapar-Emater (IDR-Paraná), em parceria com instituições locais e regionais. Tem por objetivo fomentar o desenvolvimento da gastronomia através do uso de produtos locais e/ou regionais, valorizando o saber fazer e a história cultural da população. Objetiva também a geração de renda para as famílias envolvidas e o desenvolvimento do turismo rural e seus produtos associados.

2. DA ORGANIZAÇÃO

2.1 O Inverno Gastronômico 2026 é uma iniciativa do IDR-Paraná e da Prefeitura Municipal de Turvo- PR, Território Paraná Centro, AMOCENTRO e IGR ADETUR Centro.

2.2. O evento tem o apoio da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB) e da Secretaria de Estado do Turismo (SETU).

3. DO LOCAL E PERÍODO

3.1 A 9ª Edição do Inverno Gastronômico acontecerá de **31 de julho a 2 de agosto de 2026**, no endereço: Rua Elias Rickli, s/ número, bairro: centro, município de Turvo – PR, **nos seguintes horários:** dia 31/07 (sexta-feira) das 18h às 00h, dia 01/08 (sábado) das 09h às 23h e dia 02/08 (domingo) das 09h às 15h.

4. DOS PARTICIPANTES

4.1. Prioritariamente poderão se inscrever para a arena gastronômica da 9ª Edição do Inverno Gastronômico produtores rurais, restaurantes, empreendimentos turísticos e/ou empreendedores dos municípios pertencentes ao Estado do Paraná.

4.2. A 9ª Edição do Inverno Gastronômico 2026 contará com no máximo 12 opções de pratos salgados, 03 opções de pratos doces, 1 inscrição para café, 1 inscrição para chás, 1 inscrição de erva mate, 2 inscrições para sucos naturais, 1 inscrição para quentão, 1 inscrição para vinhos, 5 inscrições para cervejas artesanais e 2 inscrições para drinks a base de cachaça ou gin artesanal.

4.2.1 Para as opções de pratos salgados, será observado a quantidade para cada proteína animal e carboidratos, da seguinte forma: 2 opções para peixes, 2 opções para frango, 2 opções para suíno, 3 opções bovina, 2 ovino ou caprino, 1 opções para massas. A prioridade de escolha se dará por local (região de abrangência do Território Paraná Centro/ADETUR Centro), data e horário da entrada da inscrição.

4.2.2 Entende-se por região de abrangência do Território Paraná Centro e da IGR ADETUR Centro os municípios: Boa Ventura de São Roque, Campina do Simão, Cândido de Abreu, Cantagalo, Goioxim, Laranjal, Laranjeiras do Sul, Manoel Ribas, Marquinho, Mato Rico, Nova Laranjeiras, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Roncador, Santa Maria do Oeste, Turvo e Virmond.

5. DO CARDÁPIO

5.1 Os inscritos deverão oferecer um único cardápio para a 9ª Edição do Inverno Gastronômico, exceto os pratos doces.

5.2 Os pratos ofertados devem ser preparados com **matéria prima produzida no Estado do Paraná**, adquiridas em fontes seguras do ponto de vista de qualidade e sanidade.

5.3 Para as opções de doces, a composição deverá respeitar também o **item 5.2** deste regulamento que fala sobre a obrigatoriedade da matéria-prima ser produzida no Paraná como leite, amendoim, banana, mel, frutas, entre outros. Fica vedado o uso de chocolate.

5.4 A porção fornecida para os pratos salgados deverá ter **no mínimo** 300 gramas e **no máximo** 350 gramas.

5.5 Fica proibida a inclusão de lanches, arroz branco (salvo se o prato for elaborado com arroz, como por exemplo, arroz carreteiro, risoto, entre outros), batata frita e temperos industrializados na composição dos pratos salgados.

5.6 Todas as bebidas, alcoólicas ou não, fornecidas durante o evento deverão ter registro sanitário nos respectivos órgãos competentes.

6. DA COMERCIALIZAÇÃO

6.1 No ato da comercialização do cardápio fica estabelecido o seguinte critério: o menu do 9º Inverno Gastronômico custará R\$35,00, R\$40,00 ou R\$45,00 por porção, ficando a critério do fornecedor optar por uma das três opções de preço. Doces e bebidas não se enquadram nesta determinação.

6.2 Fica proibida a comercialização de refrigerantes e cervejas e demais bebidas industrializadas, exceto água mineral.

6.3 Todas as inscrições de bebidas (alcoólicas ou não) deverão ofertar também água mineral de 500ml em seu espaço.

7. DA INSCRIÇÃO

7.1 Consideram-se aptos a se inscrever para a 9ª Edição do Inverno Gastronômico: produtores rurais ou empreendedores com aptidão gastronômica (pessoa física ou jurídica), com prioridade aos empreendimentos turísticos e/ou aos municípios pertencentes à região sede do evento.

7.1.2 O menu inscrito deve respeitar os seguintes pré-requisitos:

- Que tenha relação cultural gastronômica com a cidade, região ou Estado do Paraná;
- Que seja elaborado predominantemente com matéria-prima produzida na região de origem do inscrito ou no Paraná;
- Que apresente valor turístico e/ou histórico;
- Que tenha uso de temperos naturais.

7.2 As inscrições para a 9ª Edição do Inverno Gastronômico de 2026 serão realizadas no período de **06/04/2026 a 06/05/2026 (prorrogadas)**, via formulário Google Forms.

7.3 Para evitar duplicidade de pratos semelhantes, terá prioridade o prato que se inscrever primeiro, conforme localidade (especificada no item 4.2.2) e data da inscrição.

7.4 Será permitida a inscrição de **até** dois menus por empreendedor, desde que estejam em categorias diferentes. A comercialização de bebidas fica restrita aos estandes específicos.

7.5 Todos os responsáveis pelos menus inscritos passarão por processo de qualificação em Boas Práticas de Fabricação bem como acompanhamento e treinamentos em diversos segmentos.

7.6 A título de inscrição na 9ª Edição do Inverno Gastronômico será cobrada taxa de:

R\$ 500,00 para pratos salgados

R\$ 250,00 para doces

R\$ 500,00 para drinks a base de cachaça artesanal e sucos

R\$ 250,00 para cafés, chás, erva mate, quentão e vinhos

R\$ 1.000,00 cervejas artesanais.

7.7 O prazo para pagamento da taxa de inscrição será até 01/06/2026 **(prorrogado para 08/07)**

7.8 Caso o empreendedor faça a inscrição de dois pratos (1 salgado e 1 doce) serão disponibilizados dois estandes de comercialização em diferentes espaços, e assim, serão cobradas duas inscrições.

7.9 O responsável pelo menu inscrito deverá participar dos treinamentos agendados no período que antecede ao evento – com data a ser designada pela comissão organizadora e comunicada com antecedência - e participar em todas as reuniões de organização da 9ª Edição do Inverno Gastronômico ou enviar representante legal.

8. DAS RESPONSABILIDADES

8.1. Da Organização

- Realização da inscrição dos participantes;
- Divulgação do evento, por meio dos sites, redes sociais, flyers, cartazes, outdoor;
- A comissão organizadora enviará release sobre o evento aos principais meios de comunicação da região;
- Fornecimento de cartazes e faixas de rua;
- Desenvolvimento da identidade visual de divulgação do Inverno Gastronômico;
- Disponibilizar tendas ou estrutura semelhante em local aberto para atendimento ao público;
- Fornecer mesas e cadeiras para a arena gastronômica e demais atrativos vinculados ao evento;
- Fornecer estrutura básica de ponto de água e pontos de energia elétrica;
- Disponibilizar pratos e talheres limpos;
- Disponibilizar espaços decorados.

8.2. DO PARTICIPANTE

- Preencher integralmente todos os pré-requisitos da inscrição;
- Utilizar os materiais promocionais em seu estabelecimento;
- Aplicar os preços e o produto designado do menu do evento;
- Fornecer dados necessários para divulgação na imprensa;

- Contatar única e exclusivamente a organização para dirimir quaisquer dúvidas com relação ao evento;
- Estar comprometido com a realização do Inverno Gastronômico, acompanhar a programação e divulgar o evento;
- Estar sempre atento à qualidade do atendimento;
- Não difamar a imagem do evento em hipótese alguma, sob pena de exclusão do mesmo e demais cominações legais;
- A Organização da 9ª Edição do Inverno Gastronômico agendará visitas aos estabelecimentos caso haja solicitação para gravação de matérias jornalísticas e realização de fotos do prato inscrito e dos estabelecimentos participantes. Caberá ao meio de comunicação a escolha dos estabelecimentos que participarão das matérias de divulgação.
- Utensílios (panelas, facas, bacias, entre outros) e equipamentos (fogão, forno, geladeira, entre outros) para preparo dos pratos são de responsabilidade do inscrito.
- Cada participante será responsável pela limpeza do seu estande e pelo recolhimento de lixo gerado dentro deste.
- A reposição de matéria prima deverá ser feita antes do horário da abertura da arena ao público.
- A instalação dos equipamentos e montagem interna de cada estande é de responsabilidade do participante, e deverá ser realizada das 13h até às 16h do dia 31/07/2026 (sexta-feira).
- É de responsabilidade do participante testar com antecedência o funcionamento dos equipamentos dentro do seu estande.
- Os equipamentos poderão ser retirados do recinto do evento, somente após o encerramento e fechamento da arena ao público, ou seja, após as 15 horas do dia 02/08/2026.
- O inscrito deverá informar o montante comercializado para fins de mensurar os resultados gerais obtidos, até 1 dia após o término do evento.

8.3 – DA QUALIDADE

8.3.1. Aos manipuladores de alimentos é proibida a utilização de adornos (brincos, colares, anéis, piercings), maquiagem (base, lápis de olho, batom, rímel, perfume), esmalte na unha.

8.3.2. É obrigatório aos manipuladores de alimentos o uso de uniforme como jaleco, touca e calçado adequado. Uso de luvas, quando necessário, sendo feita sua troca ou higienização constante.

8.3.3. Todos os menus deverão ser servidos em vasilhames de louças fornecidos pela organização do evento.

8.3.4. É obrigatório que manipuladores de alimentos participem do treinamento de Boas Práticas para serviços de alimentação agendados pela comissão organizadora em data e local definidos e comunicados com antecedência.

8.3.5. Serão premiados os 3 pratos salgados com maior pontuação dada por jurados designados pela comissão organizadora.

8.3.5.1 Para o julgamento dos pratos será utilizada uma ficha de análise, observando os critérios como temperatura do alimento, apresentação, sabor, textura, quantidade, aroma, criatividade, uso de ingredientes locais e herança cultural.

8.3.5.2 O prêmio a cada um dos 3 classificados será definido pela comissão organizadora e comunicado durante o evento.

8.3.6 Será premiado também uma cerveja artesanal e uma opção de doce, avaliados por jurados designados pela comissão organizadora.

8.3.7 A avaliação será feita no dia 01/08 das 11h30 às 14h e a solenidade de entrega do prêmio será realizada no mesmo dia.

9. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

9.1. Durante a 9ª Edição do Inverno Gastronômico serão incrementadas várias ações como a Feira das Agroindústrias, venda de flores e artesanato rural, eventos técnicos, atrações culturais e outros.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 A simples inscrição na 9ª Edição do Inverno Gastronômico implica o total conhecimento e aceitação irrestrita deste Regulamento.

10.2 Os casos omissos, não tratados neste regulamento, serão resolvidos pela comissão organizadora composta por representantes das entidades realizadoras do evento.

REALIZAÇÃO:

