

# **Pinhão amplia espaço nos cardápios da alimentação escolar da rede estadual**

02/06/2026

Institucional

Símbolo da cultura e da gastronomia paranaense, o pinhão ganha espaço nos cardápios da alimentação escolar da rede estadual entre junho e agosto. A iniciativa fortalece a agricultura familiar e amplia a oferta da semente típica da araucária aos estudantes durante a temporada de colheita e comercialização do pinhão no Paraná, estado que lidera a produção nacional da iguaria.

Nos últimos sete anos, a distribuição de pinhão proveniente da agricultura familiar para a alimentação escolar da rede estadual movimentou R\$ 311 mil e somou mais de 36 toneladas do produto, beneficiando 470 escolas de 86 municípios paranaenses. Nos anos de 2024 e 2025, foram distribuídas mais de 12 toneladas para 344 escolas de 73 municípios, com previsão de continuidade do fornecimento neste ano.

Conforme o secretário de Estado da Educação, Roni Miranda, a alimentação escolar também é uma ferramenta de valorização da cultura e da produção local. “Ao inserir o pinhão nos cardápios, aproximamos os estudantes de um alimento tradicional do Paraná, ao mesmo tempo em que valorizamos a produção local e ampliamos a oferta de refeições nutritivas nas escolas”, afirma.

Além do valor cultural, o pinhão também se destaca pelo valor nutricional. Fonte de fibras, vitaminas e minerais, o alimento fornece energia e contribui para uma alimentação equilibrada. Ele pode ser utilizado como complemento ou substituição parcial de ingredientes como arroz, batata, mandioca e milho.

**PREPARAÇÕES** – De acordo com Elissandra Brito, nutricionista do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), o pinhão é adquirido

pela rede estadual em sua forma in natura e pode ser servido cozido ou utilizado em diferentes preparações elaboradas pelas equipes de alimentação escolar, como sopas, refogados, tortas salgadas, risotos e farofas. “A versatilidade do produto permite sua inclusão em receitas adaptadas aos hábitos alimentares dos estudantes durante os meses mais frios do ano”, diz.

A aceitação do pinhão pelos estudantes pode ser observada em unidades da rede estadual. No Colégio Estadual Professor Máximo Asinelli, em Curitiba, a chegada do frio coincide com a inclusão do pinhão na alimentação escolar. Além de levar aos estudantes um dos sabores mais característicos do inverno paranaense, a iniciativa reforça a identidade cultural regional.

Segundo o diretor da escola, Delirio Bonin, os estudantes aprovam a oferta do pinhão. “Para o colégio, é mais uma opção, principalmente para este período de inverno. Os alunos gostam e falam que é acolhedor como a casa da vovó”.

**PARANÁ LIDERA PRODUÇÃO NACIONAL** – Além de integrar a alimentação escolar e a cultura regional, o alimento também tem peso relevante na economia paranaense. Dados de 2024 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) apontam o Paraná como o maior produtor nacional da semente, com 4,8 mil toneladas, volume 30% superior ao de Santa Catarina, estado segundo colocado no ranking, com 3,7 mil toneladas.

No âmbito estadual, números mais recentes da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (Seab) mostram que o Paraná alcançou, em 2024, o maior volume de produção de pinhão da série histórica, com 5.022 toneladas. Em comparação com 2015, quando foram registradas 3.130 toneladas, o crescimento foi de 60,4%. No mesmo período, o Valor Bruto da Produção (VBP) real avançou de R\$ 13,8 milhões para R\$ 25,8 milhões. Os dados referentes a 2025 e 2026 ainda estão em fase de consolidação.

**PRINCIPAIS PRODUTORES** – A região Centro-Sul concentra a maior parte da produção da semente no Paraná. O município de Pinhão, na região de

Guarapuava, ocupa a primeira posição, com 880 toneladas produzidas em 2024, o equivalente a 17,5% da produção estadual. Na sequência, aparecem Inácio Martins, na região de Irati, com 750 toneladas (14,9%), e Turvo, na região de Guarapuava, que produziu 440 toneladas (8,8%). Juntos, os três municípios responderam por 42% da produção paranaense.