



Papanduva, localizada na divisa da região do Contestado, no Planalto Norte de Santa Catarina, foi local de parada de descanso dos antigos tropeiros que traziam a Erva Mate para a região Imperial. A vegetação abundante do Papuã ajudava na alimentação dos cavalos e a hospitalidade dos primeiros imigrantes – que colonizavam as terras da região – fortaleceram os laços com as tradições gaúchas, do bom chimarrão e do churrasco feito com espeto de madeira.



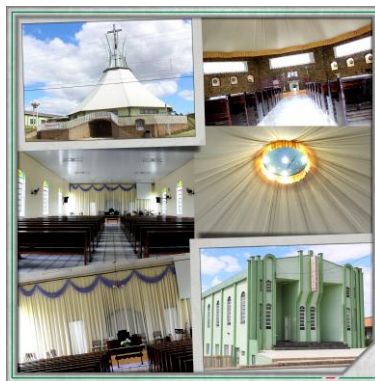
Hoje, com quase 60 anos e cerca de 20 mil habitantes, Papanduva possui uma população trabalhadora, formada ainda, em grande número, por descendentes de poloneses e ucranianos, reconhecidos facilmente pelos sobrenomes, na cor clara de seu povo, bem como na arquitetura e culinária, no artesanato nas tradicionais ovos coloridos poloneses (Pessankas), nos bordados ucranianos e no folclore típico.



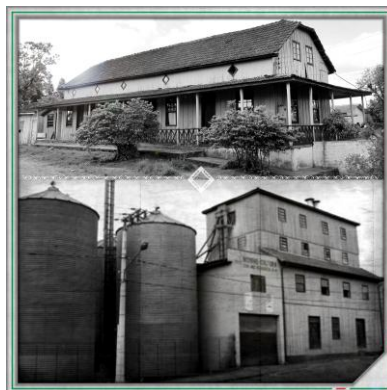
A gastronomia típica polonesa e ucraniana é rica em detalhes e sabores incomparáveis, como a famosa sopa de beterraba, o *Borsch*, o *Haluske*, o pernil de porco e o tradicional pão de casamento, o *Korovai*. E nas padarias e restaurantes, você ainda encontra um cardápio muito diversificado, com um tempero local que agrada diversos paladares.



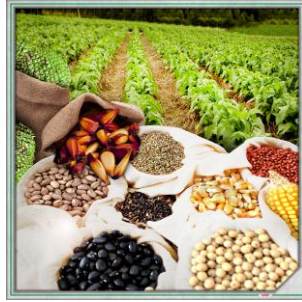
A população papanduvense é um povo que cultua sua religiosidade através de seus templos e costumes. Seja no centro da cidade ou interior são várias as demonstrações de fé e como a Igreja Matriz São Sebastião e a gruta de Nossa Senhora das Dores. O templo ucraniano de Santo Antônio, com seu estilo bizantino atrai dezenas de admiradores e devotos.



A Igreja de São Cristóvão, às margens da BR 116 atrai dezenas de turistas por ser a única réplica em miniatura da catedral de Brasília DF. Uma população ecumênica que respeita suas manifestações de fé com diversas denominações religiosas.



As histórias das construções também se mantem preservada. Quem circula pela cidade e interior ainda encontra os velhos casarios, intactos, que preservam a influência da colonização. Há também grandes edificações industriais, que mantém traços da história e revelam a vocação para o desenvolvimento da sua principal economia, a agropecuária.



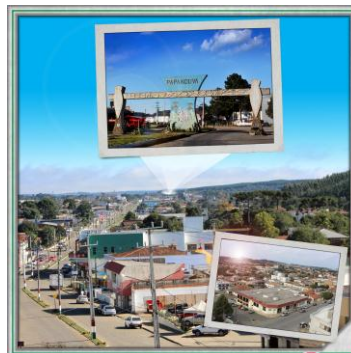
Desde os primórdios, a agricultura, o mercado da madeira e a pecuária criaram o ambiente propício para a cultura da produção de grãos, principal fonte de renda de quase metade da população. Com um território extenso, solo fértil e uma geografia privilegiada, Papanduva está entre os principais produtores de trigo, milho, feijão e de tabaco.



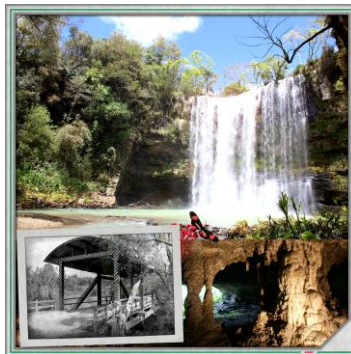
A produção de suínos é referência no Estado, por possuir uma das melhores empresas do segmento, a Master Agropecuária. O cultivo de frutas, da erva-mate e de hortaliças, também promovem a economia e destacam a cidade de Papanduva no mapa da agricultura do Estado.



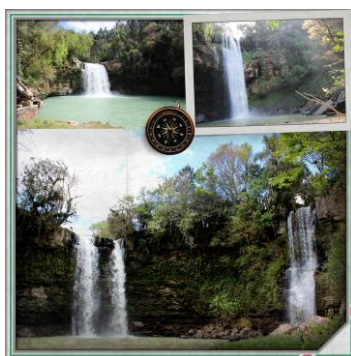
Papanduva também possui sua força industrial. Segue as tendências de mercado de produção sustentável e oferece produtos nos setores, moveleiro, confecções, mangueiras, plásticos bolha, sacolas, lonas e empresa de reciclagem.



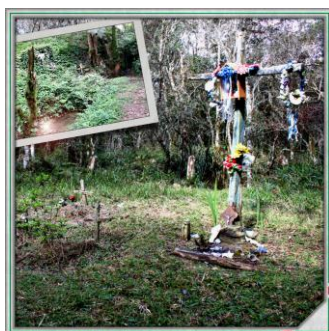
Assim é Papanduva, um celeiro de oportunidades, com forte vocação agrícola, para geração de novos negócios, de fácil localização e acesso, por estar nas margens de vias importantes de escoamento da safra catarinense e do Rio Grande do Sul. É um local de povo hospitaleiro e trabalhador, além de possuir uma geografia e natureza exuberante, que cada vez mais, tem atraído visitantes e exploradores, que aqui chegam e se encantam.



Conheça nossas belezas naturais, como a cachoeira sobre o Rio das Pedras, localidade de Papanduva. A ponte coberta sobre o rio Iraputã, a famosa e estudada Gruta dona Emília revelam um pouco da paisagem ainda nativa e conservada do interior do município.



Mas não acabou. O circuito de cachoeiras ainda é maior do que se tem catalogado. As proximidades com a Serra do Mar, originam quedas maravilhosas no interior de Papanduva, como as cachoeiras dos Werka, sobre o rio Bonito, a cachoeira do Rio Pratinha e a queda dupla do rio São João.



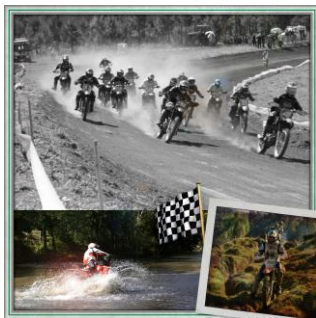
Para os exploradores da história do contestado, você ainda encontra no interior de Papanduva o cemitério dos jagunços mortos durante a guerra e o poço do monge João Maria, onde se acredita ter sido um dos locais de parada de um dos personagens mais inspiradores e importantes desse fato histórico para Santa Catarina e Paraná.



Para deixar a região ainda mais bela, em 2013, o inverno trouxe as temperaturas mais baixas dos últimos 10 anos, que mudaram as paisagens da cidade com a neve. Um concurso municipal de fotografia revela a você esta nova Papanduva.



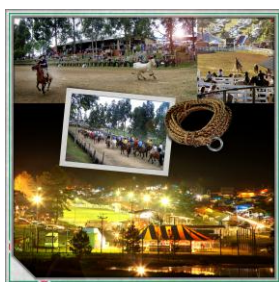
Em Papanduva ainda está a nascente do rio Itajaí-açu, na localidade de Queimados, há poucos metros da BR 116, próximo da conhecido restaurante Matinhos. A singela bica D'água que se transforma numa córregos, riachos e dá origem a um dos rios mais importantes para o ecossistema do vale do Itajaí.



Entre as principais atrações da cidade está o motociclismo, que além de oferecer uma das melhores pistas de veloterra do Estado, ainda possui trilhas rurais com diversos graus de dificuldades. A cidade mantém um calendário esportivo com entretenimento certo para os amantes deste esporte radical.



Assim como o motociclismo, os grupos off road possuem campo aberto para se aventurar nas trilhas 4x4. Seja para treino ou em competições, o papanduense encontra aqui a oportunidade ideal para seu lazer, esporte e contato com a natureza.



Os tradicionais rodeios, cavalgadas, tiros de laço e os bailes tradicionalistas fazem parte da cultura e do entretenimento de Papanduva, que vive, respeita e preserva os traços de colonização, de sua gente e ama a terra que habita.

### ***Exposição Fotográfica***

## **Papanduva Essencialmente Bela e Hospitaleira por Natureza**

### ***Fotografia:***

Clevinho Beje

Estela Mari

Marcia Zenf

### ***Edição, montagem e redação:***

Agência de publicidade Dohma Comunicação

### ***Aprovação:***

Prefeitura Municipal de Papanduva

### ***Programa:***

Agenda Cultural Assembléia Legislativa do Estado de Santa Catarina.