

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES LOCAIS: O CASO DO QUEIJO “SANTO GIORNO”

João Francisco Marchi¹
Simome Beux²
Edimir Andrade Pereira³
Célio Wessler Boneti⁴

Área de conhecimento: Economia Doméstica.

Eixo Temático: Qualidade de vida, Desenvolvimento e Meio Ambiente.

RESUMO

A valorização de produtos agroalimentares com identidade local é uma tendência mundial plenamente discutida na área acadêmica, política e produtiva. O resgate de produtos tradicionais e típicos buscam formas competitivas de comercialização como a diferenciação, qualidade e identidade territorial. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar as ações do projeto REDE iniciado em 2010 a partir de diversas entidades da região sudoeste do Paraná e a Província de Belluno/região de Veneto-Itália, que teve como objetivo desenvolver uma tipificação de um queijo regional por meio de pesquisa e desenvolvimento de um fermento lácteo autóctone. O projeto foi implementado em 4 (quatro) fases envolvendo desde a sensibilização, transferência de tecnologia, capacitação na área de produção de queijos de qualidade e desenvolvimento do queijo típico regional. Podemos destacar como resultados: (1) a melhoria dos processos de fabricação de queijos de diversos laticínios da região; (2) o desenvolvimento do queijo típico regional produzido com fermento oriundo de cepas autóctones e registrado como uma marca coletiva designada “SANTO GIORNO”; (3) elaboração e publicação de material técnico-científico sobre o projeto e o produto, (4) divulgação da marca e produto junto a comunidade regional com ótima aceitação; (5) transferência de tecnologia italiana na área de transformação de queijos. Expectativas futuras apontam para a produção regional com o selo de Indicação Geográfica (IG) ou certificação da origem geográfica de produtos.

Palavras-chave: Produtos locais. Agroalimentar. Queijo. Santo Giorno.

1 INTRODUÇÃO

Quase ignorados até pouco tempo, os produtos agroalimentares locais e tradicionais tem-se convertido no centro das atenções de políticos, técnicos, pesquisadores e outros profissionais ligados ao setor agrícola e agroalimentar e ao desenvolvimento rural em geral.

¹ Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Docente da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR (*Campus* Francisco Beltrão), E-mail: joaomarchi@utfpr.edu.br

² Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Docente da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR (*Campus* Pato Branco), E-mail: simonebeux@gmail.com

³ Doutor em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos. Docente da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR - *Campus* Pato Branco. E-mail: edimir@utfpr.edu.br

⁴ Diretor da Agência de Desenvolvimento Regional do Sudoeste do Paraná (Francisco Beltrão) . E-mail: diretoria@agenciasudoeste.org.br



No Brasil vislumbramos novos movimentos de desenvolvimento de uma nova “ruralidade”, valorizando os territórios, com forte apoio à agricultura familiar que possui forte vinculação com o local de origem, com as tradições e modo de fazer diferenciado. Isto remete aos pequenos produtores, à riqueza do seu diversificado patrimônio natural e cultural, à riqueza das tipicidades fundamentais para diferenciar a sua produção.

Uma diversidade de produtos desponta, em diversas regiões, como produtos regionais/ locais com certificação de qualidade de origem ou de Identificação Geográfica, a exemplo do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul. Hoje, essa experiência está sendo proposta ou cogitada para produtos animais, como queijos e salames, frutas, café, para produtos agroecológicos ou para produtos dos povos indígenas e tradicionais. Podemos citar, especialmente, o caso de alguns queijos tradicionais, a exemplo do Queijo Artesanal Serrano, o Queijo Minas Artesanal e o Queijo Coalho como um processo avançado de valorização por parte do mercado e consumidor que identificam nesses produtos atributos de qualidade baseados na questão cultural e tradicional de produção.

Dentro desse contexto a região Sudoeste do Paraná possui uma grande diversificação da produção e das atividades rurais, incluindo neste cenário as agroindústrias familiares rurais de pequeno porte, que transformam produtos de origem animal e vegetal (MARCHI, 2007. p 14). Nesta diversidade podemos identificar diversos produtos agroalimentares com uma identidade regional enraizada étnica e culturalmente, advinda da colonização italiana, que nos últimos anos vem ganhando a preferência dos consumidores. Dentre os produtos regionais podemos destacar os queijos coloniais produzidos em grande escala pelos pequenos laticínios da região. A região se destaca como uma das maiores bacias leiteiras do Estado, com crescimento nos níveis de produção e produtividade e avanços em termos tecnológicos. Enquanto a produtividade média do rebanho leiteiro no Paraná cresceu, entre 1997 e 2006, 29%, na região Sudoeste esse aumento foi de 74% (IPARDES, 2008). Juntamente com o aumento de produção de leite cresce também a produção de queijos na região, produzidos por 64 laticínios de pequeno e médio porte, a maior concentração de estabelecimentos do Estado (MEZZADRI, F. P., 2012).



A partir de uma iniciativa regional que envolveu uma discussão entre diversas entidades, agroindústrias do setor leiteiro e com a participação marcante da ABM (Associazione Bellunese nel Mondo), foi estabelecida uma parceria entre entidades da região Sudoeste do Paraná e a Província de Belluno/região de Veneto-Itália que deu origem a um projeto regional chamado REDE - “Consortio di agroindurtrie per la Produzione di formaggi in Sud Ovest del Paraná”. Este projeto, coordenado regionalmente pela Agência de Desenvolvimento do Sudoeste do Paraná, teve como primeiro objetivo incentivar a melhoria da qualidade do queijo colonial produzido pelas pequenas queijarias da região, bem como desenvolver uma tipificação de um queijo regional por meio de pesquisa e desenvolvimento de um fermento lácteo autóctone e com tecnologia apropriada e adaptada às condições locais de produção.

Este trabalho teve como objetivo avaliar as atividades e fases do projeto REDE, bem como o processo de organização, metodologias e resultados alcançados até o presente.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Em diversas regiões da Europa o desenvolvimento e resgate da produção de produtos tradicionais típicos e diferenciados começam a adquirir um elevado interesse como alternativa, podendo tornar-se num trunfo importante para as zonas rurais mais desfavorecidas centrada na agricultura familiar, uma vez que a sua produção assenta sobre alguns dos escassos elementos em que muitas zonas podem ser competitivas: diferenciação, qualidade e território. (CRISTÓVÃO, A; TIBÉRIO, L ; ABREU, S.. 2008).

Conforme ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. (2007) uma alternativa para os agricultores familiares em relação à produção de *commodities* seria a diversificação de suas mercadorias, pois segundo os autores, flexibilizando seus processos produtivos o agricultor poderia atender com maior eficiência à diversificação da demanda, cada vez mais crescente para produtos diferenciados, como no caso dos alimentos típicos regionais. No Brasil podemos destacar na cadeia de laticínios a alta produção de queijo mussarela como *commodities*, o que leva as indústrias a enfrentarem crises constantes pelo baixo valor agregado que o produto confere. A



busca por produtos diferenciados é um desafio e o desenvolvimento de produtos que identificam uma região seria uma alternativa de valorização e agregação de valor.

Segundo LAGES, V; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (2005) a garantia do reconhecimento da origem e da qualidade dos produtos rurais é uma das principais formas para assegurar a sua reputação e, assim para preservar a reprodução de processos produtivos, de saber fazer, concorrendo para a sustentabilidade econômica dos produtores envolvidos. Trata-se de constituir territorialidades econômicas a partir das diversas identidades dos territórios geográficos, culturais e agroecológicos de um país continente tão rico e diversificado como o Brasil.

Podemos destacar diversos mecanismos que podem ser utilizados em processo de valorização dos produtos locais. Em primeiro lugar os produtos têm uma identificação histórica, cultural, e étnica na região. Em segundo lugar, geralmente estão inseridos em uma cadeia de produção representativa, mas são produzidos por diversos produtores familiares, de forma diferenciada, em pequena escala e comercializados regionalmente em cadeia curta produtora (CRUZ, F.T.; SCHNEIDER, S., 2010). Podemos acrescentar, ainda, processos que utilizam tecnologias tradicionais e artesanais, mas que podem ser diferenciadas pelo uso de um componente tecnológico que identifica o produto como é o caso da utilização da biota local (bactérias autóctones) na produção de produtos fermentados como queijos, salames e copa.

CERDAN, C. (2009), destaca que a indicação geográfica (IG) é uma das estratégias de valorização dos produtos agrícolas pela origem. Este mecanismo baseia-se na construção de um duplo acordo: por um lado, entre profissionais e produtores para definir as características de um produto e as formas de obtê-los; e, por outro lado, entre profissionais e consumidores para a comercialização dos produtos. Desta forma, a estratégia de valorização passa pela instalação de um dispositivo de comércio específico que inclui a definição de regras e a produção de um discurso sobre o produto e seu ambiente.

CRUZ, F.T.; SCHNEIDER, S., (2010) descrevendo sobre a valorização de produtos locais e tradicionais destacam que as estratégias integradas entre os vários atores regionais, como instituições públicas e governamentais, entidades da sociedade civil e iniciativa privada, de fato podem interagir para a legitimação dos



produtos tradicionais, por meio de processos que incentivam a aproximação entre produção-consumo encurtando as cadeias de produção.

3 METODOLOGIA

Foram avaliadas as ações desenvolvidas desde o ano de 2010 até o ano presente, considerando as atividades previstas no cronograma do projeto, bem como a sua operacionalização. Todas as ações foram devidamente registradas por meio de cadastro e listas de presença. Foram avaliadas as seguintes atividades e indicadores previstos no projeto:

- a) Descrição das fases do projeto: foram descritas as atividades e etapas de desenvolvimento do projeto em ordem cronológica buscando detalhar os passos e estratégias, bem como a mensuração de resultados alcançados. O projeto foi executado em 4 (quatro) etapas distintas, iniciado em 2010 e finalizado em maio de 2014.
- b) Descrição dos resultados alcançados: os resultados foram mensurados de acordo com a efetivação das ações relatadas em reuniões de avaliação do processo. Foram dados ênfase aos resultados quantitativos alcançados no decorrer do desenvolvimento do projeto.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DE RESULTADOS

4.1 Descrição e avaliação das fases e atividades do projeto:

O projeto REDE foi realizado desde 2010 na região Sudoeste do Paraná e articulado por meio de parcerias institucionais e privadas. Foi coordenado pela Agência de Desenvolvimento do Sudoeste do Paraná. Outras entidades internacionais como a ABM (Associazione Bellunese nel Mondo), que articulou as ações junto à Província de Belluno/Região de Veneto-Itália para o aporte financeiro para a realização das etapas de transferência de tecnologia e desenvolvimento do queijo típico regional. O projeto teve como parceiro estratégico a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) responsável pela pesquisa e desenvolvimento do fermento e acompanhamento tecnológico do queijo,



assessorado por profissionais e organismos italianos, a exemplo da Bioagro-Instituto de Innovazioni e Biotecnologie Agroalimentari. O projeto foi desenvolvido em 4 (quatro) fases principais que abrangeram as diversas atividades desenvolvidas:

- *Primeira fase:* Sensibilização e transferência de tecnologia (2010 – 2011)

Foi realizada ampla sensibilização entre as queijarias e entidades do setor em torno do propósito da melhoria do queijo colonial na busca do queijo típico e a necessária organização das queijarias; transferência de tecnologias italianas para a fabricação de queijos, através de curso de curta duração ministrado por profissionais da Província de Belluno - Itália; o repasse de informações e debate acerca dos modelos organizacionais da região italiana como os consórcios de queijeiros.

- *Segunda fase:* capacitação em tecnologias de transformação e qualidade da matéria-prima (2011- 2012).

Continuidade das metas da primeira fase: ampliou-se com novas temáticas como a alimentação para vaca de leite com a transferência de conhecimentos para produtores, técnicos e lideranças do sudoeste, bem como a elaboração experimental do primeiro queijo a base de leite cru desenvolvido nas dependências de três queijarias da região: Bodanese, Veneto e Lambedor.

- *Terceira fase:* desenvolvimento do fermento lácteo autóctone para fabricação do queijo típico regional (2012 – 2013).

Foi realizada a pesquisa e desenvolvimento de um fermento endógeno da região composta de cepas autóctones do leite selecionado nas diferentes microrregiões em propriedades rurais e laticínios. A primeira etapa do processo foi realizada pela UTFPR nos laboratórios de microbiologia. As bactérias selecionadas foram enviadas e processadas nos laboratórios da Bioagro na cidade de Thiene na Itália. No Instituto foram realizadas as etapas de identificação e sequenciamento genético das cepas, testes de atividades biológicas das bactérias e produção do fermento lácteo liofilizado. A figura 1 mostra os testes de viabilidade das cepas (bactérias) selecionadas que farão parte da composição do fermento autóctone da região Sudoeste do Paraná.



Figura 1 - Testes de viabilidade das cepas (bactérias) selecionadas realizadas no laboratório Bioagro – Veneto Agricultura – Itália.



Fotos: Simone Beux – 2013.

- *Quarta fase:* Elaboração do queijo típico (2013 a 2014)

- Elaboração do queijo típico com uso do fermento autóctone realizada em laticínios da região: com o objetivo de testar o fermento lácteo nas condições locais e padronizar as etapas de fabricação do queijo foram realizados, em dois laticínios da região, diversos experimentos em escala piloto. Foram produzidos queijos a partir de tanques com 2.000 litros de leite utilizando as variações como leite cru e pasteurizado e tecnologias apropriadas de fabricação adaptadas aos laticínios. As amostras de queijo foram acompanhadas durante seu processo de maturação por meio de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais realizadas nos laboratórios da UTFPR (*Campus Pato Branco*). A figura 2 mostra a utilização do fermento lácteo autóctone para fabricação do queijo típico na fase experimental nos laticínios da região.

Nesta fase, foi realizado ainda um processo de discussão e registro da marca do produto; foi encaminhado o registro do produto no órgão competente e a elaboração e impressão de um material técnico sobre o projeto REDE, bem como aspectos técnicos sobre o processo de fabricação do queijo.



Figura 2 - Fabricação do queijo típico com o fermento autóctone desenvolvido nos laticínios da região Sudoeste do PR.



Foto: João Marchi – 2013

4.2 Resultados alcançados:

Os principais resultados alcançados estão descritos a seguir:

- Desenvolvimento do fermento lácteo autóctone de domínio público da região sudoeste do Paraná adaptado às condições de produção local;
- Desenvolvimento do queijo típico regional chamado “Santo Giorno” com as seguintes características: queijo maturado que se obtêm por coagulação do leite cru ou pasteurizado coagulado com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas (fermento autóctone) específicas. Classificado como queijo de média umidade (35-40%), semi-gordo (37-40%) e maturado (60 a 360 dias). A figura 3 mostra uma amostra do queijo Santo Giorno maturado por 90 dias e embalado;
- Elaboração e publicação de material técnico- científico sobre o projeto REDE e as características tecnológicas do queijo Santo Giorno;
- Articulação e participação de 4 (quatro) laticínios da região para a produção experimental do queijo;
- Encaminhamento do registro da Marca Santo Giorno ao órgão competente;
- Encaminhamento do registro do produto ao órgão competente;
- Divulgação da marca e produto à comunidade regional com ótima aceitação.



Figura 3 - Amostra do queijo Santo Giorno com 3 meses de maturação produzido em um laticínios da região Sudoeste do PR.



Foto: Gerson Curazza - 2014

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento de um produto regional/local tem como perspectivas permitir, a curto prazo, o marketing sobre uma cadeia produtiva do leite na região tendo como referência a produção de queijos especiais de qualidade; contribuir para a promoção da agregação de valor aos produtos, do turismo e do desenvolvimento econômico; permitir uma maior participação das pequenas agroindústrias locais na produção de um produto de marca coletiva; promover a inserção das Universidades em projetos de pesquisa e extensão.

O projeto deverá ter continuidade com ações como o estudo de indicação geográfica (IG) considerado um instrumento para estabelecer uma ponte entre valorização econômica e preservação da biodiversidade ou implementação de um processo de desenvolvimento territorial sustentável.

6 REFERÊNCIAS

CERDAN, Claire. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Revista Política e Sociedade**. Nº 14, p. 277 a 299. 2009.

CRISTÓVÃO, Artur; TIBÉRIO, Luís e ABREU, Sónia. Restauração, Turismo e Valorização de Produtos Agro-alimentares. PASOS. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. Vol. 6. Nº 2. p 281-290. 2008



CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Rev. Bras. de Agroecologia**. Vol 5, N^o 2. p 22-38, 2010.

IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. **Caracterização socioeconômica da atividade leiteira no Paraná**. Curitiba, IparDES: 2008.

LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa e BRAGA, Christiano Lima. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. 2^o. Edição. Editoração Eletrônica SDV Comunicação e Eventos Ltda. Brasília: Sebrae, 2005. 273p.

MARCHI, J.F.; LAVORATI, N; SOARES, J.A.Z.; GODOY, W.I. Desenvolvimento sócioeconômico das agroindústrias familiares do Sudoeste do Paraná. **Anais do 1^o Seminário Sistemas de Produção Agropecuária da UTFPR**, Campus Dois Vizinhos. Ed. Mastergraf: Dois Vizinhos. 2007.

MEZZADRI, Fábio Peixoto. **Análise da Conjuntura Agropecuária Ano 2011/12**. Secretaria Da Agricultura e do Abastecimento. Departamento De Economia Rural. Disponível em:
[file:///D:/Documents/CONAPE%20UNIOPESTE%202013/leite2012%20%20seab%20\(1\).pdf](file:///D:/Documents/CONAPE%20UNIOPESTE%202013/leite2012%20%20seab%20(1).pdf). Acesso em: 29 julh.2014.

PELLEGRINI, Giuseppe; MULLE, Emilio Dalle. **Santo Giorno: um queijo de alta qualidade – História de uma experiência de cooperação entre Brasil/Itália**. 1. ed. Francisco Beltrão, Editora Jornal de Beltrão: 2014.

ZUIN, Luís Fernando Soares e ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**. Vol. 4, N^o. 1, p. 109-127, 2008.

