

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES LOCAIS: QUEIJO TÍPICO REGIONAL

João Francisco Marchi

Aiara Gallon

A valorização de produtos agroalimentares com identidade local é uma tendência mundial plenamente discutida nas áreas acadêmicas, 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 descrever as estratégias de desenvolvimento do queijo típico da região Sudoeste do Paraná, bem como detalhar as fases do projeto e relatar experiências de articulação regional. O projeto REDE foi 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. Para a descrição das estratégias foram realizados estudos bibliográficos e de documentos gerados de reuniões ocorridas entre as entidades regionais. O projeto foi implementado em 4 (quatro) fases envolvendo desde a sensibilização; transferência de tecnologia; capacitação na área de produção de queijos 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; (3) encaminhamento do registro da marca coletiva e registro do produto no órgão de inspeção; (4) 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: Desenvolvimento; Produtos agroalimentares; Queijo típico.
