

**São Joaquim** - Estão abertas as inscrições para o 4º Simpósio Interestadual de Queijo Artesanal Serrano, que deve reunir cerca de 300 pessoas no dia 13 de setembro, no Centro de Eventos Newton Stélio Fontanella, em São Joaquim. Realizado a cada dois anos em municípios alternados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, o evento busca a troca de experiências, atualização de informações e construção de conhecimentos entre produtores, especialmente os membros das associações de queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas nos escritórios da Epagri ou da Emater RS.

O Simpósio, que pela primeira vez terá a participação de produtores e técnicos de queijos artesanais de outras regiões de Santa Catarina e também do Paraná, tem como tema central “Qualificação, legalização e mercado: perspectivas no contexto dos Queijos Artesanais no Sul do Brasil”. Um dos destaques da programação é a oficialização do registro do modo de saber-fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Imaterial de Santa Catarina, marcado para às 11h30min. No final da tarde, às 16h30, acontece mostra e degustação de queijos artesanais dos três Estados do Sul.

A parte teórica do evento será marcada por dois painéis e uma palestra. O painel “Qualificação, legalização e valorização dos Queijos Artesanais no Brasil” acontece às 9h30min, com a presença de Rodrigo Lopes, Chefe da Divisão de Produtos Artesanais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Às 14h tem início o painel que vai discutir experiências de produtores de Queijos Artesanais. A palestra “Os queijos artesanais, consumidor e tendência de mercado” começa às 15h e será proferida por Ana Gabriela Moraes, engenheira de alimentos e proprietária da Cachaçaria e Queijaria Tupiguá, que fica em Belo Horizonte (MG).

“É inegável que vivemos um momento de crescimento e valorização dos queijos artesanais no Brasil, especialmente de leite cru”, explica Andréia Meira Schlickmann, extensionista social da gerência regional da Epagri em Lages. Ela conta que dados, pesquisas e estudos comprovam a importância histórica, cultural, nutricional e econômica dos produtos artesanais e corroboram a necessidade de fortalecer a cadeia produtiva, a qualificação da produção e a adequação das legislações sanitárias.

### **Indicação geográfica**

O Queijo Artesanal Serrano é objeto de longos anos de trabalho da Epagri e da Emater RS, que juntas buscam uma Indicação Geográfica (IG) para o produto. Toda a documentação necessária para obtenção da certificação já foi entregue ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), que é o órgão responsável pela concessão. A expectativa é de que até o final deste ano o Queijo Artesanal Serrano já tenha sua IG.

Uma Indicação Geográfica é uma forma de valorização do produto de uma região ou território. Para conquistar uma IG, o produto deve ser diferenciado, mantendo relações históricas e culturais com a população local. A champanhe é um exemplo clássico de IG, pois só podem usar essa marca os vinhos espumantes produzidos em determinada região da França.

O queijo artesanal serrano vem abrindo caminhos para legalização há dez anos. Esse trabalho envolve profissionais da extensão rural, estudos científicos, organização e capacitação de produtores, formação de associações, investimento nas estruturas de produção, desmistificação de conceitos, parcerias institucionais e busca de reconhecimento tanto dos consumidores como das instituições oficiais.

Apesar dos avanços, os desafios ainda são muitos. Entre eles estão a ampliação do controle e qualidade da produção; reconhecer tendências e perspectivas de mercado; nivelar com todos

## Inscrições abertas para o 4º Simpósio Interestadual de Queijo Artesanal Serrano

Publicado por Anselmo Nascimento  
Ter, 11 de Setembro de 2018 09:31

---

os envolvidos as interpretações das legislações e fiscalização. Essas e outras questões estarão em debate no 4º Simpósio Interestadual de Queijo Artesanal Serrano.

### **Serviço**

**O que:** 4º Simpósio Interestadual de Queijo Artesanal Serrano **Quando:** dia 13 de setembro, das 8h30min às 17h **On**  
**de:**

em São Joaquim, no Centro de Eventos Newton Stélio Fontanella (Jardim Caiçara, em frente ao Parque da Maçã)

### **Inscrições:**

gratuitas no escritório da Epagri e da Emater RS

### **Informações e entrevistas:**

Cristiane Lopes Couto, 32338401/ Extensionista Social Escritório Municipal de São Joaquim ou Andréia Meira, extensionista social da gerência regional da Epagri em Lages, pelo fone (49) 3289-6426