

**São Joaquim** - Município conta hoje com sete queijarias, na Serra existem 32. Aconteceu na quinta-feira (13), o 4º Simpósio Interestadual de Queijo Artesanal Serrano, que reuniu cerca de 300 pessoas, no Centro

de Eventos Newton Stélio Fontanella, em São Joaquim.

O evento é Realizado a cada dois anos em municípios alternados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, buscando 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.

Na abertura do evento, estavam o Prefeito de São Joaquim, Giovani Nunes, o Prefeito de Bom Jardim da Serra, Serginho, o presidente da EMATER-RS Iberê de Mesquita Orsi, o Presidente da EPAGRI SC Luiz Ademir Hessmann, além de representantes de associações, produtores de queijo e comunidade em geral.

O Simpósio, que pela primeira teve a participação de produtores e técnicos de queijos artesanais de outras regiões de Santa Catarina e também do Paraná, teve como tema central “Qualificação, legalização e mercado: perspectivas no contexto dos Queijos Artesanais no Sul do Brasil”.

“É uma satisfação receber esse 4º simpósio do queijo serrano em São Joaquim, esse que é um evento que acontece a cada dois anos, sempre intercalando RS e SC, iniciou em São José dos Ausentes, foi para Lages, o terceiro em Bom Jesus e agora São Joaquim, tendo como principal objetivo a troca de experiências entre os produtores”, explica Andréia Meira Schlickmann, extensionista social da gerência regional da Epagri em Lages.

“Nosso queijo serrano, este que é uma riqueza de nossa região, onde a mais de 10 anos os produtores, a EPAGRI, município vem buscado juntamente com o Rio Grande do Sul, a legalização e os selos de qualidade onde o queijo artesanal serrano possa ser comercializado fora das nossas regiões, agregando nossa economia e fortalece nosso município, onde temos sete queijarias legalizadas” comenta o Prefeito de São Joaquim, Giovani Nunes, apoiador do 4º simpósio do Queijo Artesanal Serrano.

O Presidente da EPAGRI-SC, Luiz Ademir Hessmann, que esteve presente no evento, explica que esse evento é de grande importância para os produtores, pois agrega conhecimentos e tem como principal foco a valorização do produto. “Esse queijo é algo muito tradicional, pertinente a cultura da Serra Catarinense, e nós enquanto EPAGRI estamos preocupados em fazer um contorno legal para que esse produtor tenha acessibilidade mais garantida para comercialização” Hessmann.

A parte teórica contou com dois painéis e uma palestra. O painel “Qualificação, legalização e valorização dos Queijos Artesanais no Brasil” aconteceu pela manhã, com a presença de Rodrigo Lopes, Chefe da Divisão de Produtos Artesanais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Durante a tarde o painel que vai discutir experiências de produtores de Queijos Artesanais. A palestra “Os queijos artesanais, consumidor e tendência de mercado” finalizou o evento e foi proferida por Ana Gabriela Moraes, engenheira de alimentos e proprietária da Cachaçaria e Queijaria Tupiguá, que fica em Belo Horizonte (MG).

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