

## LATICÍNIOS

# Tradição do queijo que faz diferença

Atualmente, são 20 queijarias com certificação

Eduardo Torres

Entre aqueles produtos que só podem ser encontrados na macrorregião retratada neste capítulo do Mapa Econômico do Rio Grande do Sul e que, por consequência, podem fazer a diferença ao agregar valor à economia local, está o reconhecimento histórico a produção do queijo serrano, típico dos Campos de Cima da Serra e também da Serra Catarinense. É o primeiro queijo reconhecido pelo terroir da região e a cultura da produção a receber a Denominação de Origem no Brasil.

De acordo com a Emater/RS, que assessora tecnicamente os produtores locais, hoje são 20 queijarias com o produto certificado. O objetivo é chegar a 25 até o final do ano. E pode ser considerado um movimento, mesmo que iniciado há 20 anos, ainda incipiente quando considerado o potencial. A estimativa é de que entre os dois estados sejam até 1,8 mil pessoas envolvidas, com pequenas queijarias, nessa produção.

“É um trabalho de

conscientização deste produtor para as vantagens em termos de rendimentos. A certificação tem garantido, por exemplo, a sucessão familiar no campo. Hoje esse queijo está em feiras em todos os lugares. E se antes era um queijo vendido, em média, a US\$ 2 o quilo, com a certificação, chega a até US\$ 10, com uma média entre US\$ 6 e US\$ 8 por quilo”, aponta o assistente técnico regional da Emater Serra, João da Luz, que participa do trabalho de reconhecimento do queijo serrano desde o seu início, em conjunto com a Epagri, em Santa Catarina.

Reconhecido pelo Iphae como patrimônio cultural imaterial do Rio Grande do Sul, e pelo INPI como uma Indicação Geográfica, este queijo tem a sua produção de maneira única. As vacas que geram a matéria-prima não podem ser alimentadas com silagem, e sim com o pasto único dos campos nativos de cima da serra. E não são vacas leiteiras, mas de corte. A receita de preparo do queijo é preservada há mais de 200 anos.

“Estamos trabalhando na manutenção das tradições de produção. É um queijo que, se for produzido em outro lugar, mesmo usando as mesmas vacas, será diferente. O que



Receita do queijo serrano gaúcho é preservada há mais de 200 anos e agrega valor à economia local

temos feito em termos de aprimoramento técnico para a produção permanente das queijarias é o estudo de espécies forrageiras naturais e raras no mundo, que garantem essa característica final no queijo”, diz.

Em média, cada queijaria consegue produzir de 10 a 15 quilos por dia, totalizando, entre as já certificadas, 300 quilos de queijo serrano diários. Uma quantidade ainda pequena e, naturalmente, não voltada à produção industrial em alta rotatividade. No entanto, é um produto, sim, encarado como potencial vitrine

à economia local.

A maior parte das queijarias gaúchas certificadas fica entre São José dos Ausentes e Jaquirana. Este ano, a primeira de Cambará do Sul recebeu seu certificado. Já há vendas representativas para butiques de queijos em São Paulo, por exemplo. E isso tem aberto o paladar e o mercado fora do Rio Grande do Sul para este queijo. No caso de algumas queijarias, até 80% das vendas já são feitas além do Mampituba.

Daí à ambição de chegar a mercados mais nobres, como a União

## Maiores produtores de leite da região

(FONTE: IBGE 2024)

- 📍 Nova Bassano
- 📍 Parai
- 📍 Carlos Barbosa
- 📍 Guabiju
- 📍 Vacaria

Europeia, aponta João da Luz, é um caminho que tende a se concretizar à medida em que se conseguir atrair mais produtores à formalização da Denominação de Origem.

## Embutidos e produção de laticínios são referência na Serra Gaúcha

A tradição do queijo e do salame da Serra Gaúcha tem um dos seus símbolos na Cooperativa Santa Clara, que completa 115 anos em 2026, em Carlos Barbosa. De acordo com o diretor administrativo e financeiro da cooperativa, Alexandre Guerra, mesmo com a produção hoje espalhada entre as principais bacias leiteiras e de suínos do Rio Grande do Sul, especialmente no Alto Uruguai e Alto Jacuí, a Serra ainda é a referência

para os produtos considerados mais nobres na linha de laticínios e embutidos da cooperativa, uma questão de tradição e proteção aos produtores.

Segundo Guerra, saem da fábrica de Carlos Barbosa os chamados queijos de massa dura, requeijões, fondues e cremes. Na fábrica de embutidos e cozidos, como salames, a cooperativa investe para dobrar a capacidade de produção neste ano. A aposta nos chamados produtos

nobres é uma das fórmulas da cooperativa para enfrentar um cenário já desafiador e que pode se tornar ainda mais nebuloso com o acordo entre Mercosul e União Europeia.

“Chegamos a 360 milhões de litros produzidos em 2025 e temos um mercado interno no Brasil ainda muito grande. O problema é que este mercado brasileiro não oferece as melhores condições a quem produz aqui. Neste último ano, conseguimos

aumentar em 14% a produção leiteira e em 50 novos produtores associados à cooperativa, no entanto, nos últimos 10 anos, a cadeia produtiva achatou de 80 mil para 30 mil famílias no Rio Grande do Sul. Precisamos de apoio e proteção governamental a esse produtor, porque ele investe e já garante um padrão de qualidade da União Europeia, mas em condições de competitividade, desiguais em relação ao Mercosul”, aponta Guerra.

Segundo ele, até a metade do último ano a produção leiteira rentabiliza para o produtor. Desde então, porém, o cenário ficou mais desafiador, especialmente pelos preços baixos com que entram no mercado brasileiro os produtos lácteos dos países vizinhos. Ao mesmo tempo em que a cadeia produtiva do leite reduziu a menos da metade no Estado, a entrada de produtos do Mercosul saltou de 4% para até 10% de todo o disponível no País.

## CHOCOLATE

### Indicação de procedência agrega valor ao chocolate artesanal de Gramado

Em 1975, a Praver produziu o primeiro chocolate artesanal do Brasil, em Gramado. Desde então, virou tradição a compra do produto local. A cidade já é reconhecida como a Capital Nacional do Chocolate e, há cinco anos, a Associação da Indústria e Comércio de Chocolates de Gramado (Achoco) chegou à oficialização da Indicação de Procedência, certificação que garante mais um diferencial de

valor agregado ao principal destino turístico do Estado.

“O consumidor tem reconhecido o diferencial do nosso produto, que apresenta todas as características da indicação, em relação a outros chocolates, mas é um trabalho de formiguinha. Ainda é uma parcela restrita do consumidor, porque, naturalmente, o custo acaba sendo mais elevado. Mas, mesmo antes da certificação, já trabalhávamos

com um produto diferenciado”, diz o presidente da Achoco, Fabiano Contini.

Para ser considerado chocolate artesanal de Gramado, o produto tem que ter, no mínimo, 25% de derivados do cacau no caso do chocolate branco, e de 35% no ao leite. O diferencial se dá, no entanto, naqueles com maiores teores de cacau. O chocolate artesanal certificado de Gramado não tem

gordura ou aditivos que compensem o cacau e, claro, precisam ser fabricados no município.

Depois de um período de alta nos insumos do chocolate, que afetou toda a cadeia produtiva, em 2025 houve uma estagnação nos preços do cacau, o que, naturalmente, impacta na produção de Gramado. A associação projeta aumento de 10% na produção de chocolates artesanais certificados para o ano.

Há, no entanto, uma mudança em andamento no perfil das chocolaterias para garantir melhores resultados. Se antigamente o turista em visita a Gramado tinha o chocolate como um consumo de impulso, complementar às demais atrações, aos poucos os produtores inovam e oferecem o turismo de experiência. As empresas também têm investido no e-commerce e na abertura de lojas fora da cidade.