

CONTRAMÃO DA REVOLUÇÃO E A DESCOBERTA DO TERROIR BRASILEIRO

Há exemplo da Inconfidência Mineira Queijeira, resgate de um patrimônio de 400 anos de existência que demoramos a dar seu devido valor, o movimento do queijo colonial gaúcho também vem se fortalecendo com apoio de vários segmentos. São eles, políticos, pesquisadores, governo do Estado e seus maiores defensores, os chefes de cozinha e consumidores que anseiam em utilizar esses produtos regionais. Com essa onda de consumo nacionalista, a Inconfidência Queijeira se consagrou. Hoje em dia, revistas, jornais e blogs ressaltam os queijos brasileiros.

Detentor do registro de Patrimônio Histórico e Artístico Cultural Nacional pelo seu modo único de produção, o produtor de queijo Canastra vai poder mandar a iguaria para todo o País. Na legalidade, os produtos mineiros terão selo de inspeção do Sistema Brasileiro de inspeção (Sisbi) e agora, mais recentemente, o selo ARTE para produtos com base no leite cru. Outra legislação que vem favorecer o nosso queijo artesanal, mas que precisa ainda passar por vários ajustes.

Enfim, um movimento que contrapõe a industrialização, ou podemos dizer uma revolução às avessas ou contra revolução, que defende a não padronização e que valoriza uma qualidade essencialmente humana: o fazer – dando visibilidade à arte e à singularidade de cada fazedor. Onde cada partida produzida é única, fruto de diversos fatores intrínsecos, destacando os inerentes à obtenção da matéria prima e processo de fabricação, como o ambiente, a região e a época do ano.

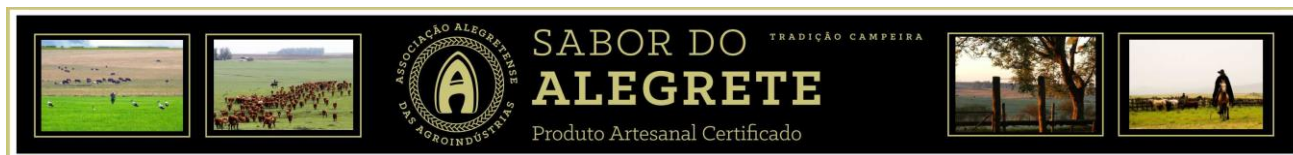


Alimentos artesanais são aqueles produzidos em escalas reduzidas, com ingredientes naturais de primeira linha e podem conter ou não receitas tradicionais de família. Trabalhar com produtos artesanais é vender qualidade através da própria produção e fundamentalmente ser transparente com seu consumidor, pois há relação direta com o proprietário empresário.

No Rio Grande do Sul e nossa vizinha Santa Catarina temos o queijo Serrano, com forte ligação com a história regional, produzidos por pecuaristas de Campos de Cima da Serra e serra Catarinense. O tradicional Queijo Serrano produzido há mais de 200 anos finalmente ganhou uma legislação própria. A regulamentação da produção e comercialização do produto veio com a aprovação do Projeto de Lei 63/2016, proposto pelo deputado Vinícius Ribeiro.

Vários outros municípios estão redescobrendo os produtos da terra, a exemplo da nossa cidade Alegrete, com a linguíça campeira, o charque e o queijo crioulo, produtos esses que há anos fazem parte da tradição local, tendo papel importante na história gaúcha das tropeadas e como alimento de peões e patrões das estâncias.

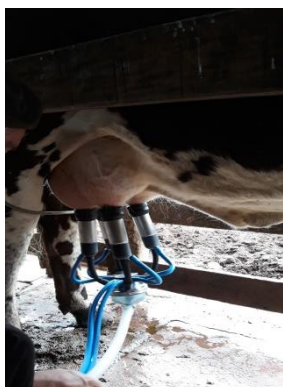




O “Terroir” brasileiro está sendo descoberto e valorizado por chefes de cozinha e consumidores atentos ao “mais saudável”. A tendência atual é apostar nesses produtos e através deles conquistar os mais refinados paladares.

Importância para os Pequenos Produtores

Essa revolução fortalece o pequeno que vê isso como estímulo para ficar na sua terra. A lei que agora reconhece os municípios que integram os produtores de queijo artesanal serrano foi fundamental para a existência da Associação dos Produtores de Queijos Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos) hoje com 40 associados bastante unidos. Quanto o modo de fabricação, a lei determina que o leite utilizado deva ser cru e da própria propriedade em que se situa a queijaria, até o limite de 300 litros por dia, sendo proibida a aquisição de leite de outros locais, mesmo que próximos ao estabelecimento. Quando exceder os 300 litros, o processo torna-se industrial e o leite tem de ser submetido a um choque térmico para garantir sua sanidade. Nesse caso, passa a ser chamado “colonial”. O queijo também deverá ser comercializado somente com registro emitidos pelo órgão de controle sanitário do Estado ou por serviço de inspeção municipal.



Com essa iniciativa se espera que aos poucos as dificuldades sejam vencidas a exemplo de Santa Catarina, Estado que conseguiu entregar o um produtor o certificado de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose, na comunidade de Pedras Brancas, em Lages. Com esse estímulo alguns pequenos produtores vem investindo em sua própria queijaria, adequando o estabelecimento às exigências oficiais e adequações necessárias de estrutura. Agora muitos já pensam em não sair do campo pra ir atrás de emprego na cidade.

Campo da Pesquisa e Inspeção

Essa revolução despertou várias pesquisas que começaram a ajudar a resgatar e sistematizar o conjunto de conhecimentos tradicionais na elaboração desses produtos artesanais, com base em tradições de diferentes origens étnicas, tendo como matéria-prima preferencial produtos agrícolas vegetais e animais desses mesmos estabelecimentos ou locais. Essa forma de fazer compõe parte importante do patrimônio cultural das populações se diferenciando daqueles produtos das grandes indústrias presente na mesma região. O objetivo é descrever e entender o contexto com que esses artesanais são produzidos, buscando legislar contemplando essas características regionais, considerando que processamento tradicional como parte desse modo de vida e que não pode desaparecer, pois é história viva para as futuras gerações.

Cada vez mais procurados por consumidores urbanos, fazendo parte de imaginário que remete à valorização do meio rural, às lembranças da infância de muitos de um passado ainda recente com fortes ligações ao rural e a terra. Trata-se da volta ao passado, da busca por boas lembranças e valorização da qualidade diferenciada que figura muito além de um simples



alimento, porque estão impregnados de valores intangíveis. Esses valores ganham relevância ante a crescente preocupação com os problemas de saúde, ambientais e sociais gerados pela crescente industrialização do sistema agroalimentar.

Contudo, o embate entre o mundo das normas, parâmetros padronizados de qualidade dos produtos alimentícios e o mundo dos artesanais, onde prevalecem práticas estabelecidas pela tradição, devem ser resolvidos no terreno de valores comuns superiores – saúde pública e bem-estar do consumidor (WILKINSON, 2008). Nesse particular, tem emergido novos patamares mínimos de escala, organização e gestão para viabilizar a adoção de sistemas de qualidade “legais” (ex: adoção de Manejo sanitário Adequado do Rebanho, Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) adaptados a estrutura reduzida dos estabelecimentos e ao processo artesanal.

Isso aponta para novos desafios na configuração de associações e redes de produtores e agroindústrias familiares (WILKINSON, 2008). A implantação do Sisbi por alguns Estados e Municípios tem possibilitado bastante a capacitação dos Sistemas de Inspeção Municipais que antes eram bastante deficientes, possibilitando assim que a orientação e inspeção desses pequenos estabelecimentos saiam um pouco do impessoal para ficar mais em “casa” onde o fiscal já é conhecedor das particularidades de produção de cada agroindústria.

Dificuldades Inerentes ao Tamanho

Ressalto por último que essa busca por mais qualidade e mais sofisticação, inerentes ao nicho de mercado que valoriza esse alimento, seja na forma da apresentação ou certificações e, principalmente, a adequação para alcançar o status de vender para todo o Brasil encarece muito o produto. Além do desafio da complexidade relacionada à gestão dos recursos financeiros, marketing e principalmente os entraves logísticos para mercados mais distantes e de maior renda. Não podendo competir jamais quanto a preço com os industrializados, devendo ser direcionados a pequenos nichos de mercado que valorizam e pagam por esse diferencial. Nesse ramo a realidade é bem outra, não se consegue preço diferenciado dos fornecedores quanto aos diversos insumos necessários como ingredientes, embalagens e rótulos pela escala pequena de pedidos, a não ser que consigam se organizar em grupos.

Essa percepção das dificuldades advém de experiências a frente da Alegro nos últimos dois anos, desenvolvendo ações de marketing na busca de visibilidade dos produtos das agroindústrias de Alegrete com incursões a outros mercados, apoiadas por parceiros como o Sistema Juntos para Competir.



Temos um excelente produto nas mãos, mas ainda nos falta “know how”, parceiros leais e “tentáculos” para negociações que são dificultadas pela distância, prazos de validade e todas as limitações advindas do fato de ser pequeno. E nesse mundo cruel de negociações enfrentam aqueles que querem explorar a história do produto, o fato de ser “artesanal com origem”, mas que no



momento de fechar o preço regateiam e tratam o produto como outro qualquer industrializado.

Essas dificuldades podem ser minimizadas ou superadas com a formação de associações ou cooperativas de comercialização que de maneira organizada podem auxiliar a ampliar e acessar mercados e centros consumidores de maior porte (PELEGRINI; GAZOLLA, 2008). Outra alternativa é explorar também as novas dimensões de valorização do espaço rural: fonte de gastronomia, festas folclóricas, turismo rural, restauração e preservação ambiental, produção artesanal de alimentos (PELEGRINI; GAZOLLA, 2008).

Faço minhas as palavras sábias do meu amigo Maurício Velloso, Presidente da Comissão de Bovinocultura de Corte da FAEG, em conversa na Expointer 2017, estamos hoje no mesmo patamar dos vinhos gaúchos há alguns anos atrás, e como os vinhos temos muito a percorrer. E, pelo ambiente favorável e as boas parceiras que estão se formando, vejo o mesmo futuro para nossos produtos regionais.

Thais M^a Bento Pires Lopa
Presidente da ALEGRO

