

Estratégia de desenvolvimento de produtos agroalimentares locais: queijo típico regional

João Francisco Marchi (UTFPR) joaomarchi@utfpr.edu.br

:

Resumo:

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.

Development strategy of local agri-food products: typical regional cheese

Abstract:

The value of agri-food products with local identity is a worldwide trend fully discussed in academic areas, political and productive. The rescue of traditional and typical products seek competitive forms of marketing such as differentiation, quality and territorial identity. In this context, this study aimed to describe the development strategies of the typical cheese of Parana Southwest region as well as detail the stages of the project and report experiences of regional coordination. The NETWORK project was started in 2010 from various entities of the Paraná Southwest region and the Belluno province / region of Veneto, Italy, which aimed to develop a classification of a regional cheese through research and development of a dairy yeast autochthonous. For a description of the strategies were carried out bibliographical studies and documents generated from meetings held between regional. The project was implemented in four (4) phases involving from awareness; technology transfer; training in cheese production area and development of regional typical cheese. We can highlight the following results: (1) improving manufacturing processes of cheeses of various dairy products in the region; (2) the development of regional typical cheese made with yeast come from indigenous strains; (3) referral of the collective trademark registration and product registration in the inspection body; (4) transfer technology in Italian cheese processing area. Future expectations point for regional production with the Geographical Indication label (IG) or Certification of Geographic Products.

Key words: development, agri-food products, typical cheese.

1. Introdução

Ignorados até pouco tempo, os produtos agroalimentares locais e tradicionais tem se convertido no centro das atenções de políticos, técnicos, pesquisadores e outros profissionais ligados ao setor agrícola e agroalimentar e ao desenvolvimento rural em geral. Para Cerdan (2009), no Brasil vislumbra-se novos movimentos de desenvolvimento rural, valorizando os territórios, com forte apoio à agricultura familiar que possui forte vinculação com o local de origem, com as tradições e modo de fazer diferenciado. Isto remete aos pequenos produtores à riqueza das tipicidades fundamentais para diferenciar a sua produção.

Em diversas regiões da Europa o desenvolvimento e resgate da produção de produtos tradicionais típicos e diferenciados começam a adquirir um elevado interesse como alternativa, podendo tornar-se num trunfo importante para as zonas rurais mais desfavorecidas centrada na agricultura familiar, uma vez que a sua produção assenta sobre alguns dos escassos elementos em que muitas zonas podem ser competitivas: diferenciação, qualidade e território (CRISTÓVÃO, TIBÉRIO, ABREU, 2008).

Uma diversidade de produtos desponta, em diversas regiões, como produtos regionais/ locais com Certificação de Qualidade de Origem ou de Identificação Geográfica, a exemplo do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul. Segundo Lages, Lagares, Braga (2005), essa experiência está sendo proposta ou cogitada para produtos animais, como queijos e salames, frutas, café, para produtos agroecológicos ou para produtos dos povos indígenas e tradicionais. Podemos citar, especialmente, o caso de alguns queijos tradicionais, a exemplo do Queijo Artesanal Serrano, o Queijo Minas Artesanal e o Queijo Coalho como um processo avançado de valorização por parte do mercado e consumidor que identificam nesses produtos atributos de qualidade baseados na questão cultural e tradicional de produção.

Dentro desse contexto a região Sudoeste do Paraná possui uma grande diversificação da produção e das atividades rurais, incluindo neste cenário as agroindústrias familiares rurais de pequeno porte, que transformam produtos de origem animal e vegetal (MARCHI, LAVORATI, SOARES, GODOY, 2007. p 14). Nesta diversidade podemos identificar diversos produtos agroalimentares com uma identidade regional enraizada étnica e culturalmente, advinda da colonização italiana, que nos últimos anos vem ganhando a preferência dos consumidores. Dentre os produtos regionais podemos destacar os queijos coloniais produzidos em grande escala pelos pequenos laticínios da região.

A região se destaca como uma das maiores bacias leiteiras do Estado, com crescimento nos níveis de produção e produtividade e avanços em termos tecnológicos. Enquanto a produtividade média do rebanho leiteiro no Paraná cresceu, entre 1997 e 2006, 29%, na região Sudoeste esse aumento foi de 74% (IPARDES, 2008). Juntamente com o aumento de produção de leite cresce também a produção de queijos na região, produzidos por 64 laticínios de pequeno e médio porte, a maior concentração de estabelecimentos do Estado (MEZZADRI., 2012).

Cruz, & Schneider (2010), descrevendo sobre a valorização de produtos locais e tradicionais destacam que as estratégias integradas entre os vários atores regionais, como instituições públicas e governamentais, entidades da sociedade civil e iniciativa privada, de fato podem interagir para a legitimação dos produtos tradicionais, por meio de processos que incentivam a aproximação entre produção-consumo encurtando as cadeias de produção. Conforme ZUIN & ZUIN. (2007), uma alternativa para os agricultores familiares em relação à produção de *commodities* seria a diversificação de suas mercadorias, pois segundo os autores, flexibilizando seus processos produtivos o agricultor poderia atender com maior eficiência à diversificação da demanda, cada vez mais crescente para produtos diferenciados, como no caso dos alimentos

típicos regionais.

Segundo Lages, Lagares, Braga (2005), a garantia do reconhecimento da origem e da qualidade dos produtos rurais é uma das principais formas para assegurar a sua reputação e, assim para preservar a reprodução de processos produtivos, de saber fazer, concorrendo para a sustentabilidade econômica dos produtores envolvidos. Trata-se de constituir territorialidades econômicas a partir das diversas identidades dos territórios geográficos, culturais e agroecológicos de um país continente tão rico e diversificado como o Brasil.

Podemos destacar diversos mecanismos que podem ser utilizados em processo de valorização dos produtos locais. Em primeiro lugar os produtos têm uma identificação histórica, cultural, e étnica na região. Em segundo lugar, geralmente estão inseridos em uma cadeia de produção representativa, mas são produzidos por diversos produtores familiares, de forma diferenciada, em pequena escala e comercializados regionalmente em cadeia curta produtora (CRUZ & SCHNEIDER, (2010). Podemos acrescentar, ainda, processos que utilizam tecnologias tradicionais e artesanais, mas que podem ser diferenciadas pelo uso de um componente tecnológico que identifica o produto como é o caso da utilização da biota local (bactérias autóctones) na produção de produtos fermentados como queijos, salames e copa.

Cerdan (2009), destaca que a Indicação Geográfica (IG) é uma das estratégias de valorização dos produtos agrícolas pela origem. Este mecanismo baseia-se na construção de um duplo acordo: por um lado, entre profissionais e produtores para definir as características de um produto e as formas de obtê-los; e, por outro lado, entre profissionais e consumidores para a comercialização dos produtos. Desta forma, a estratégia de valorização passa pela instalação de um dispositivo de comércio específico que inclui a definição de regras e a produção de um discurso sobre o produto e seu ambiente.

A partir de uma iniciativa regional que envolveu uma discussão entre diversas entidades, agroindústrias do setor leiteiro e com a participação marcante da ABM (*Associazione Bellunese nel Mondo*), foi estabelecida uma parceria entre entidades da região Sudoeste do Paraná e a Província de *Belluno*/região de Veneto-Itália que deu origem a um projeto regional chamado REDE - “*Consorzio di agroindurtrie per la Produzione di formaggi in Sud Ovest del Paraná*” (PELLEGRINI & MULLE, 2014). Este projeto, coordenado regionalmente pela Agência de Desenvolvimento do Sudoeste do Paraná, teve como primeiro objetivo incentivar a melhoria da qualidade do queijo colonial produzido pelas pequenas queijarias da região, bem como desenvolver uma tipificação de um queijo regional por meio de pesquisa e desenvolvimento de um fermento lácteo autóctone e com tecnologia apropriada e adaptada às condições locais de produção.

Para tanto, foram propostas estratégias para o desenvolvimento do queijo típico regional baseadas na interatividade entre instituições públicas e privadas da região onde foram estabelecidas fases de desenvolvimento do projeto por meio de um planejamento estratégico em um período determinado de tempo.

Este trabalho teve como objetivo descrever as estratégias e metodologias utilizadas para o desenvolvimento do queijo típico regional da região Sudoeste do Paraná, bem como detalhar as fases do projeto e relatar experiências de articulação regional.

2. Metodologia

a) Descrição das estratégias de articulação e desenvolvimento do projeto: foi realizado estudo bibliográfico e de documentos disponibilizados pela AGÊNCIA (Agência de Desenvolvimento do Sudoeste do Paraná), coordenadora do projeto REDE, idealizado para desenvolver a cadeia agroalimentar do leite na região.

- b) Descrição das etapas do projeto: foram avaliadas as ações desenvolvidas desde o ano de 2010 a 2014, considerando as atividades previstas no cronograma do projeto, bem como a sua operacionalização. Todas as ações foram devidamente registradas por meio de cadastro e listas de presença. Foram descritas as etapas de desenvolvimento do projeto em ordem cronológica buscando detalhar os passos e estratégias, bem como a mensuração de resultados alcançados. O projeto foi executado em 4 (quatro) etapas distintas, iniciado em 2010 e finalizado em 2014.
- c) Descrição dos resultados alcançados: os resultados foram mensurados de acordo com a efetivação das ações relatadas em reuniões de avaliação do processo. Foi dada ênfase aos resultados quantitativos alcançados no decorrer do desenvolvimento do projeto.

3. Resultados e discussão

3.1. Estratégia de articulação regional

O projeto REDE foi realizado de 2010 a 2014 na região Sudoeste do Paraná e articulado por meio de parcerias institucionais e privadas brasileiras e italianas. No Brasil, o projeto foi coordenado pela Agência de Desenvolvimento do Sudoeste do Paraná e contou com a participação de instituições públicas como a AMSOP (Associação de Municípios do Sudoeste do Paraná), a UTFPR (Universidade Tecnológica Federal do Paraná), a SEAB (Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Paraná), a EMATER (Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural), o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio à Pequena e Média Empresa). Junto ao setor privado foram articulados pequenos e médios laticínios, bem como instituições representativas dos agricultores familiares como a UNICAFES (União Nacional das Cooperativas de Agricultura Familiar e Economia Solidária em Francisco Beltrão PR.), CRESOL (Cooperativa Central de Crédito Rural com Interação Solidária) e SISCLAF (Sistema de Cooperativas do Leite da Agricultura Familiar). Junto as empresas privadas da cadeia leite o projeto contou com a participação inicial de 4 (quatro) laticínio da região Sudoeste do Paraná, que deram suporte a execução das etapas de fabricação e maturação dos queijos.

O projeto teve a importante parceria e apoio de entidades internacionais localizadas na Itália. Esta articulação se deu pela influência da cultura e etnia italiana junto a população da região, especialmente da região de Veneto. Partindo da região sudoeste do Paraná, o Círculo Italiano de Coronel Vivida no Paraná e a Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria, buscaram junto a ABM (*Associazione Bellunese nel Mondo*) e a Província de *Belluno* região de Veneto-Itália, aporte financeiro para a viabilização da realização das etapas de transferência de tecnologia e desenvolvimento do queijo típico regional. Para o desenvolvimento destas etapas foi firmado um convênio de cooperação tecnológica com a BIOAGRO (*Inovazione Biotecnologia Agroalimentari*) e Departamento DAFNAE (*Department of Agronomy Food Natural Resources Animals Environment*) da Universidade de Pádua.

A ABM também viabilizou a vinda ao Brasil de especialistas oriundos da região de Veneto na Itália com o objetivo de orientar sobre as tecnologias de produção de matéria-prima e queijos, já que a região possui um *know how* na produção de queijos.

A estrutura de organização e execução do projeto foi montada por meio da formação de um grupo gestor, coordenado pela AGENCIA, tendo como participantes os representantes de todas as entidades mencionadas anteriormente. Dentre as funções do comitê podemos citar a articulações entre as entidades, definições de metas e atividades, desenvolvimento do planejamento estratégico, viabilização de apoio financeiro, acompanhamento das atividades e prestação de contas do projeto.

Vale a pena salientar o papel decisivo da UTFPR no desenvolvimento do projeto que participou na execução das pesquisas tecnológicas desde a produção do fermento lácteo ao

desenvolvimento do queijo. A parceria com a região de Veneto propiciou o intercâmbio e transferência tecnológica entre instituições da Itália e pesquisadores da Universidade no Brasil.

3.2. Descrição das etapas do projeto

O projeto foi desenvolvido em 4 (quatro) fases principais que abrangeram as diversas atividades descritas a seguir:

Primeira fase: Sensibilização e transferência de tecnologia (2010 – 2011)

Foi realizada ampla sensibilização entre as queijarias e entidades do setor em torno da melhoria do queijo colonial na busca do queijo típico e a necessária organização das queijarias. Foram realizadas diversas reuniões e treinamentos ministrados aos queijeiros da região.

A transferência de tecnologias italianas para a fabricação de queijos, foi realizada através de cursos de curta duração ministrados no Brasil por profissionais da Província de Belluno – Itália.

Foram realizadas também o repasse de informações e debate acerca dos modelos organizacionais da região produtora italiana, como a constituição de consórcios de tutela em parceria com os laticínios e queijeiros.

Segunda fase: Capacitação em tecnologias de transformação e qualidade da matéria-prima (2011- 2012).

Com a continuidade das metas da primeira fase, ampliou-se os treinamentos nas novas temáticas como a alimentação para vaca de leite com a transferência de conhecimentos para produtores, técnicos e lideranças do sudoeste do paraná, bem como a elaboração experimental do primeiro queijo a base de leite cru desenvolvido nas dependências de tr s queijarias da região.

Terceira fase: Desenvolvimento do fermento lácteo autóctone para fabrica o do queijo típico regional e transferência de tecnologia (2012 – 2013).

Foi realizada a pesquisa e desenvolvimento de um fermento endógeno da região composta de cepas autóctones do leite selecionado nas diferentes microrregiões em propriedades rurais e laticínios. A primeira etapa do processo foi realizada pela UTFPR Campus de Pato Branco nos labor rios de microbiologia. As bactérias selecionadas e purificadas foram enviadas e processadas nos labor rios da Bioagro na cidade de Thiene na Itália.

Na Bioagro foram realizadas as etapas de identifica o e sequenciamento genético das cepas, testes de atividades biológicas das bactérias e produ o do fermento lácteo liofilizado tipo A e tipo B. A figura 1   apresentado um dos testes de viabilidade das cepas (bactérias) selecionadas que farão parte da composi o do fermento autóctone da região Sudoeste do Paraná.

Nesta etapa foram desenvolvidas a es de transferência tecnológica sobre a produ o de fermento lácteo   2 (dois) pesquisadores da UTFPR que participaram das pesquisas realizadas na Bioagro na cidade de Thiene na Itália.

Quarta fase: Elabora o do queijo típico (2013 a 2014)

O desenvolvimento do queijo típico com o uso do fermento autóctone realizado em laticínios da região com o objetivo de testar o fermento lácteo nas condi es locais e padronizar as etapas de fabrica o do queijo. Foram realizados em dois laticínios da região diversos experimentos em escala piloto. Esta fase foi acompanhada pelo queijeiro e especialista italiano que formulou a tecnologia de fabrica o adaptada   realidade regional.

Foram produzidos queijos a partir de tanques com 2.000 litros de leite utilizando as varia es como leite cru e pasteurizado e tecnologias apropriadas de fabrica o adaptadas aos laticínios. As amostras de queijo foram acompanhadas durante seu processo de matur o por meio de

análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais realizadas nos laboratórios da UTFPR. A figura 2 mostra a utilização do fermento lácteo autóctone para fabricação do queijo típico na fase experimental nos laticínios da região.

Nesta fase, foi realizado, ainda, um processo de discussão e registro da marca do produto; foi encaminhado o registro do produto no órgão competente.

3.3. Resultados alcançados

Os principais resultados alcançados estão descritos a seguir:

a) Desenvolvimento do fermento lácteo autóctone tipo A e tipo B de domínio público da região sudoeste do Paraná adaptado às condições de produção local. A Figura 1 mostra uma das fases de desenvolvimento do fermento lácteo autóctone nas instalações da Bioagro na Itália.



Figura 1 - Testes de viabilidade das cepas (bactérias) selecionadas realizadas no laboratório Bioagro – Veneto Agricultura – Itália. Fotos: Simone Beux – 2013.

b) Desenvolvimento do queijo típico regional com as seguintes características: queijo maturado que se obtém por coagulação do leite cru ou pasteurizado, coagulado com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas (fermento autóctone) específicas. A tecnologia de fabricação foi descrita no material técnico de acordo com PELLEGRINI & MULLE (2014). A Figura 2 mostra a fase de fabricação do queijo típico com o fermento autóctone desenvolvido nos laticínios da região Sudoeste.

O queijo foi classificado segundo Pellegrini e Mulle (2014), como queijo de média umidade (35-40%) e semi-gordo (37-40%) conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (BRASIL, 1996). As tipologias do queijo, de acordo com o período de maturação, serão: Semi-curado (60 a 90 dias), *Mezzano* (91 a 180 dias), *Vecchio* (181 a 360 dias) e *Stravecchio "Premium"* (mais de 360 dias). Na Figura 3 mostra uma amostra do queijo do queijo típico maturado por 90 dias e embalado.



Figura 2- Fabricação do queijo típico com o fermento autóctone desenvolvido nos laticínios da região Sudoeste PR. Foto: João Marchi – 2013



Figura 3 - Amostra do queijo *Santo Giorno* com 3 meses de maturação.
Foto: Gerson Curazza - 2014

c) Articulação e participação de 4 (quatro) laticínios da região para a produção experimental do queijo. Os laticínios integrantes destas fases do projeto estão localizados nos municípios de Coronel Vivida, Verê, Renascença e Bom Jesus do Sul, na região sudoeste do Paraná. Os laticínios contribuíram no apoio financeiro à realização das pesquisas, bem como cederam instalações para a realização dos treinamentos à queijeiros.

d) Encaminhamento do registro da Marca *Santo Giorno* junto ao órgão competente. Foi encaminhada via Agência, coordenadora do projeto, o registro da marca *Santo Giorno*. A marca deverá ser de domínio coletivo e poderá ser utilizada exclusivamente pelos laticínios localizados na região Sudoeste do Paraná.

e) Encaminhamento do registro do produto junto ao órgão competente;

f) Divulgação da marca e produto junto à comunidade regional com ótima aceitação.

4 Considerações Finais

A articulação e envolvimento dos atores locais permitiu resultados expressivos a curto prazo e a apropriação de conhecimentos por parte do público alvo. Quando os atores estão comprometidos com uma causa, percebem os benefícios a médio e longo prazo, com maior participação e responsabilidades.

O desenvolvimento de um produto regional/local cria expectativas de permitir, a curto prazo, o marketing sobre uma cadeia produtiva do leite na região tendo como referência a produção de queijos especiais de qualidade: contribuir para a promoção da agregação de valor aos produtos, do turismo e do desenvolvimento econômico; permitir uma maior participação das pequenas agroindústrias locais na produção de um produto de marca coletiva e promover a inserção das Universidades em projetos de pesquisa e extensão.

O projeto deverá ter continuidade com ações como o estudo de Indicação Geográfica (IG) considerado um instrumento para estabelecer uma ponte entre valorização econômica e preservação da biodiversidade ou implementação de um processo de desenvolvimento territorial sustentável.

Novas pesquisas científicas e tecnológicas estão sendo desenvolvidas pela UTFPR em parceria com as entidades e empresas do setor, no intuito de caracterizar o queijo na fase de maturação, focando em análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Estas pesquisas visam qualificar o queijo como um novo produto com diferencial e de alto valor agregado.

Referências

- BRASIL. *Portaria n 146 de 7 de março de 1996. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos*. Diário Oficial da União. Brasília, 11 de março de 1996. Ministério da Agricultura, 1996.
- CERDAN, Claire. *Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável*. Revista Política e Sociedade. Nº 14, p. 277 a 299. 2009.
- CRISTÓVÃO, Artur; TIBÉRIO, Luís e ABREU, Sônia. *Restauração, Turismo e Valorização de Produtos Agro-alimentares*. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6. Nº 2. p 281-290. 2008.
- CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sergio. *Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais*. Rev. Bras. de Agroecologia. Vol 5, Nº 2. p 22-38, 2010.
- IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. *Caracterização socioeconômica da atividade leiteira no Paraná*. Curitiba, IparDES: 2008.
- LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa e BRAGA, Christiano Lima. *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. 2º. Edição. Editora Eletrônica SDV Comunicação e Eventos Ltda. Brasília: Sebrae, 2005. 273p.
- MARCHI, J.F.; LAVORATI, N; SOARES, J.A.Z.; GODOY, W.I. *Desenvolvimento sócioeconômico das agroindústrias familiares do Sudoeste do Paraná*. Anais do 1º Seminário Sistemas de Produção Agropecuária da UTFPR, Campus Dois Vizinhos. Ed. Mastergraf: Dois Vizinhos. 2007.
- MEZZADRI, Fábio Peixoto. *Análise da Conjuntura Agropecuária Ano 2011/12*. Secretaria Da Agricultura e do Abastecimento. Departamento De Economia Rural. Disponível em: [file:///D:/Documents/CONAPE%20UNIOPESTE%202013/leite2012%20%20seab%20\(1\).pdf](file:///D:/Documents/CONAPE%20UNIOPESTE%202013/leite2012%20%20seab%20(1).pdf). Acesso em: 29 julh.2014.
- PELLEGRINI, Giuseppe; MULLE, Emilio Dalle. *Santo Giorno: um queijo de alta qualidade – História de uma experiência de cooperação entre Brasil/Itália*. 1. ed. Francisco Beltrão, Editora Jornal de Beltrão: 2014.
- ZUIN, Luís Fernando Soares e ZUIN, Poliana Bruno. *Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais*. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional. Vol. 4, Nº. 1, p. 109-127, 2008.

Agradecimentos

A UTFPR agradece a Agência de Desenvolvimento do Sudoeste do Paraná e a ABM – *Associazione Bellunese nel Mondo* pela oportunidade de participar do projeto REDE e poder contribuir na área tecnológica e científica para o desenvolvimento deste queijo típico chamado *Santo Giorno*, produto este, que será produzido por diversas queijarias da região sudoeste do Paraná como referência de qualidade e agregação de valor.