

Queijo de Londrina entre os 20 melhores do mundo

Produtores de leite da cidade faturam medalha 'super ouro' em mundial que contou com 953 participantes em Araxá (MG)

VICTOR LOPES
Reportagem Local

Ricardo Chicarelli



O queijo do casal Valdeir e Márcia Martins tem tempo de maturação de 12 meses antes de ser comercializado

O queijo parmesão dos produtores de leite de Londrina, Valdeir e Márcia Martins, continua brilhando em eventos especializados. Depois de ótima colocação no concurso de queijos artesanais do Estado, os donos da marca “De Leite” conquistaram uma medalha “super ouro” no Primeiro Mundial do Queijo do Brasil, que aconteceu neste mês de agosto na cidade Araxá, em Minas Gerais.

Ao todo, foram 953 participantes, premiando 239 queijos, sendo 112 medalhas de bronze, 72 de prata, 35 de ouro e 20 super ouro. Ou seja, os londrinenses ficaram neste grupo seletivo de vencedores. O concurso ocorreu em duas etapas. Na primeira delas com

160 jurados entre especialistas, produtores e consumidores aficionados por queijos. Na sequência, um júri internacional de 15 profissionais se reuniu para selecionar, entre os 20 queijos “super ouro”, os

três melhores do concurso.

O casal Martins, que está no mercado de leite tipo A há 25 anos, disse à Folha Rural que ficou surpreso com o resultado. “Quando começamos a provar os queijos,

acreditamos que era possível pelo menos ganhar uma medalha bronze. Quando vimos que estávamos entre os 20 melhores, com a pouca experiência que temos, foi uma ótima surpresa.”

O interessante é que os produtores começaram a fabricar o parmesão há apenas dois anos e já estão conseguindo ótimos resultados nos concursos. “Este queijo estava com um sabor fantástico, aroma e a fermentação específica da nossa região. A temperatura, as bactérias e a alimentação dos animais influenciam no resultado final”, relata Valdeir.

Para outubro, os produtores explicam que algumas peças vão ser comercializadas novamente, já que o tempo de maturação mínimo é de 12 meses. “Para participar desse tipo de concurso, precisamos ter queijo no mercado para comercializar. Portanto, para o ano que vem, vamos nos programar melhor nossa produção e a ida a outros eventos.”

Cadeia do bicho-da-seda em debate no Iapar

REPORTAGEM LOCAL

A cadeia produtiva da sericultura se reuniu esta semana em Londrina para debater formas de se modernizar e crescer de forma sustentável. O curso de atualização da atividade encerrou nesta sexta (23) no Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR) e contou com o apoio da Universidade Estadual de Londrina (UEL), Fiação de Seda Bratac e Emater.

A agrônoma do secretaria de Agricultura e Abaste-

cimento do Paraná (SEAB) Gianna Círio destacou que o Paraná é o maior produtor nacional de bicho da seda desde a década de 1980, mas que o setor está passando por grandes mudanças, principalmente em nível internacional. “O Brasil é o quinto maior produtor do mundo e também exportador para países como Vietnã, Japão, França e Itália. Mas para se manter nessa posição será preciso mudar o sistema de produção porque a mão de obra, que é intensiva na sericultura, está

ficando cada vez mais escassa no campo.”

Círio lembrou que muitas empresas de fiação fecharam no Brasil após crises econômicas internacionais, como a de 2008, que reduziram o consumo mundial de seda. Somado a isso a fatores econômicos e sociais, como o envelhecimento do produtor de bicho-da-seda e o êxodo dos filhos jovens desses agricultores para os grandes centros urbanos. “É preciso se modernizar para que o jovem, que gosta de tecnolo-

gia e deseja ser bem remunerado, dê continuidade ao trabalho no campo.”

De acordo o pesquisador do Iapar, Dimas Soares Júnior, pesquisa e extensão vêm trabalhando há algum tempo em conjunto com o setor produtivo no sentido de buscar respostas para os muitos desafios da cadeia da sericultura. “Temos o projeto Redes de Referência em Agricultura Familiar que há 20 anos vem contribuindo de forma substancial e estamos nos estruturando para desenvolver novas ideias.”

Além de maior mecanização para suprir a falta de mão de obra, o pesquisador do Iapar, Ruy Yamaoka, destacou a importância de tecnologias adaptadas às novas condições climáticas e à mecanização na colheita. “A temperatura ideal da amoreira é entre 20° e 30°C com boa distribuição de chuva ao longo do ano, mas com esses veranicos cada vez mais comuns, já podemos avaliar a possibilidade de irrigar, algo completamente impensável para o Paraná alguns anos atrás”, avaliou.