



# *Queijo Colonial Martinazzo*

*Itapejara d'Oeste - Sudoeste do Paraná*

# Queijos Coloniais Martinazzo

Há mais de 60 anos, as famílias Martinazzo e Mendes já faziam queijo com leite cru, nas barrancas do Rio do Peixe, no município de Capinzal, Estado de Santa Catarina. Tradição da maioria das famílias, descendentes de Europeus, que chegaram no Brasil no final do século XIX, pelas portas da Serra Gaucha, no Rio Grande do Sul e que depois foram se espalhando na direção do Oeste de Santa Catarina e do Paraná.

Aurélio e Iracema, quando chegaram em Itapejara D'Oeste, Paraná, no início dos anos 1960, trouxeram o costume de fazer queijos artesanais para o sustento da família. E foi assim por muitos anos. "Eu faço queijo desde menina", diz, com alegria, a vó Iracema, com seus 77 anos.



Claudemir, Roseli, Iracema e Aurélio

Em 1985, o casamento do filho Claudemir Martinazzo com Roseli Medeiros de Campos, trouxe uma nova possibilidade para o queijo. Por alguns anos, Roseli acompanhou de perto a sogra com sua arte de produzir queijos, mesmo sem envolver-se diretamente na atividade.



No final dos anos 1990, quando o novo casal passou a morar sozinho, em uma casa vizinha, Roseli decidiu colocar a mão na massa. "Compramos duas vacas e comecei a fazer queijos para vender", diz Roseli, lembrando dos seus primeiros passos como queijeira. "Eu fazia na minha cozinha mesmo. Depois fomos aumentando até que, em 2006, com o apoio da Secretaria de Agricultura do Município, nasceu o projeto da queijaria".

## Queijo Colonial Martinazzo

A tradição familiar dos Martinazzo e Mendes, a decisão e determinação do casal Roseli e Claudemir (com os filhos Patrícia e Márcio) e a Assistência Técnica da Prefeitura e da Emater parecem ter sido a base de sustentação desta iniciativa vitoriosa. Muito empenho, muita dedicação, muitos cursos, muitos intercâmbios de conhecimento, muito estudo, muita pesquisa, fizeram dos Queijos Coloniais Martinazzo um dos mais bem avaliados do Paraná, atualmente.



Hoje, em uma área de 3 alqueires destinada para a produção leiteira, produzem entre 28 e 35 Kg de queijo por dia. Trabalho duro. "Começo às 4 e sigo até às 10. Às vezes até o meio dia. E ainda tem a comercialização", diz Roseli, orgulhosa e satisfeita por produzir um alimento muito apreciado pelos consumidores e, também, pelo resultado econômico da atividade.

Os Queijos são, também, temperados com chimichurri, orégano, pimenta calabresa e curados no vinho. Todos bem aceitos pelos consumidores que compram na queijaria, na feira ou nos mercados da cidade de Itapejara.

O Queijo Colonial Martinazzo tem Inspeção Sanitária Municipal e, pela legislação atual, ele só pode ser comercializado no próprio município. "A nossa agroindústria está 100% de acordo com a legislação, mas só podemos comercializar no município", diz, indignada, a Roseli. "Se é bom para a população de Itapejara, porque não pode ser para todos", reclama. O Selo Arte, se for regulamentado respeitando iniciativas como a da família Martinazzo, poderá ser a solução para entraves burocráticos pouco justificáveis como a proibição de comercializar fora do município, entre outros. São centenas de queijeiras no Paraná e no Brasil que vivem a mesma indignação.



*Itapejara d'Oeste - Sudoeste do Paraná*

O Queijo Colonial Martinazzo vem colecionando prêmios nos dois últimos anos. Ficou em primeiro lugar no Concurso de Queijos Artesanais do Paraná, promovido pela Emater. A etapa final do processo de seleção aconteceu em julho de 2018, no Mercado Municipal de Curitiba. Participaram da competição 195 queijeiros de 90 municípios de todo Paraná.

Outro Ouro, foi o Prêmio Queijo Brasil que está em sua quinta edição. O evento foi realizado pela COMERQUEIJO, uma associação constituída por 20 comerciantes de todo país, em setembro de 2019, na Assembleia Legislativa de Santa Catarina, em Florianópolis. É a maior premiação de queijos artesanais. Eram 718 queijos inscritos.

São muitos os segredos deste sucesso. Mas dois são os principais: animais saudios e felizes, alimentados à base de bom pasto (mais de 70% da alimentação) e o cuidado em todo o processo produtivo, recheado com o amor, a dedicação e a energia positiva e vital das pessoas envolvidas. Roseli diz, com entusiasmo, que tem sucessora para sua 'arte', a filha Patrícia.



Linha Santa Bárbara  
Itapejara d'Oeste  
46 999787059

*Queijo Colonial Martinazzo*  
Itapejara d'Oeste - Sudoeste de Paraná

**Clique nos links abaixo  
para acessar fotos  
e outras informações  
do Queijo Colonial Martinazzo**

[Clique mais fotos](#)

**[Clique Prêmio Ouro no Paraná](#)**

**[Clique Prêmio Ouro no Brasil](#)**

**[Clique Prêmio Queijo Brasil](#)**

**[Clique Localização  
e boa viagem para Queijos  
Martinazzo](#)**

**[Clique aqui para Aprosud](#)**

Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

Apoio Equipe