

Queijo Vidalat Capra



Francisco Beltrão

Queijo Vidalat – Capra



Há 30 anos, Lucila e Attilio Capra já produziam e comercializavam queijos em Francisco Beltrão. Faziam os queijos na cozinha da casa e levavam de ônibus até a cidade.

Mais tarde fizeram algumas adaptações na cozinha da própria casa e regularizaram a produção conforme exigências do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Foram um dos primeiros produtores de queijo, com SIM, no Município.

Posteriormente, tiveram acesso a recursos públicos (Fábrica do Agricultor) e, também, com recursos próprios (50%), construíram a queijaria e estruturaram a produção.

Quem conta essa história é Roseli Piekas Capra, esposa de Marildo Attilio Capra, que assumiu a queijaria há 13 anos e segue na produção até hoje.



Francisco Beltrão

Francisco Beltrão



"Com trabalho, com estudo, com dedicação, com o apoio de muita gente, aprendemos muito e estamos confiantes. Sabemos da necessidade e da importância dos cuidados em todo o processo produtivo. As exigências com relação ao controle e a rastreabilidade

ajudou a melhorar a qualidade, mas o exagero na burocracia toma muito tempo e atrapalha", diz Roseli, preocupada.

Produzem, em média, 50 Kg de queijo por dia. A comercialização é realizada de 3 formas prioritárias. Venda direta ao consumidor, nos supermercados da cidade e merenda escolar. "A demanda da merenda escolar reduziu, quase pela metade, em 2019", afirma Roseli.

O Queijo Vidalat/Capra está mais conhecido e reconhecido depois de receber uma medalha de bronze. Trata-se do Prêmio Queijo Brasil que realizou sua quinta edição. O evento foi promovido pela Comerqueijo - uma Associação constituída por 20 comerciantes de todo o país - em setembro de 2019, na Assembleia Legislativa de Santa Catarina, em Florianópolis. Tinha 718 queijos inscritos.

Queijo Vidalat – Capra

Queijo Vidalat – Capra

São muitos os desafios para as pequenas queijarias da Região, do Estado e do Brasil. Os principais problemas dizem respeito à legislação e à burocracia exigida pelos órgãos de controle e fiscalização. "Nunca reclamamos do necessário zelo pela higienização no processo de produção e pela sanidade dos animais. Sabemos e estamos atentas. Mas precisamos encontrar formas de impedir que a burocracia nos enfraqueça, ao ponto de nos inviabilizar", diz Roseli.



Água Vermelha - (46) 999758220

Com o objetivo de, coletivamente, encontrar soluções para seus problemas, criaram a Aprosud - Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná, da qual, Roseli é uma das diretoras.



Claudemir Roos (presidente), Roseli Piekas Kapra (vice), Maristela Gaio (secretária), Oscar Haselbauer (tesoureiro) e Cristina Sutil Bombonato (diretora técnica).



Francisco Beltrão

**Clique nos links abaixo
para acessar mais fotos
e outras informações do
Queijo Vidalat - Capra**

[Clique para Mais fotos](#)

[Clique Prêmio Queijo Brasil](#)

[Clique Medalha Bronze](#)

**[Clique aqui localização
e boa viagem para Queijo Vidalat – Capra](#)**

[Clique aqui para Aprosud](#)

Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

Apoio Equipe

Luciana
DEPUTADA ESTADUAL
DEMOCRACIA, DIREITOS E JUSTIÇA SOCIAL