

 *Orgânico*



Queijo Sabor do Sul



Francisco Beltrão - PR



Queijo Sabor do Sul

O Queijo Sabor do Sul tem certificação de Alimento Ecológico. As famílias Gurgel e Korb, vizinhas na Comunidade do Jacutinga, Município de Francisco Beltrão, produzem queijo há muitos anos.



"Minha mãe sempre fez queijo para o consumo da família. A Noeme, minha vizinha, faz queijo desde criança", lembra Cleonice e conta que há mais de 15 anos, com o acompanhamento da Assesoar à famílias que queriam produzir alimentos para as Feiras Ecológicas, eles começaram a fazer queijos.

Cleonice disse que "cada família optava por aquilo que mais se identificava. Nós optamos por produzir o queijo como principal alimento para a Feira. A gente levava outros alimentos também, mas o principal era o queijo. Na primeira vez levamos 3 queijos e voltou 2. Mas o queijo não estraga. Continuamos até hoje".

Francisco Beltrão - PR



No início faziam o queijo dentro de casa mesmo. Em 2011, construíram a queijaria. Cleonice e Noeme eram as queijeiras. Os homens cuidavam da saúde dos animais, com alimentação livre de agrotóxicos, e da comercialização. Agora, os filhos também estão botando a mão na massa.



Por 5 anos produziram para a feira e depois aumentaram. Chegaram a 250 litros por dia. Hoje, diminuiu um pouco. A produção é, prioritariamente, comercializada nas Feiras Livres, sem intermediários.



Orgânico

O Queijo Sabor do Sul tem o Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Com relação a inspeção, as pequenas queijarias são tratadas como se fossem grandes industrias onde existem inúmeras funções, cada profissional fazendo a sua. "Aqui não é assim. Aqui são duas ou três pessoas que fazem tudo. Desde a alimentação e cuidado dos animais, tirar o leite, fazer o queijo, preencher a documentação, comercializar...", diz Cleonice.

"O problema maior não é a gente cuidar da saúde dos animais e da higiene em todo o processo produtivo do queijo. Isso nós sempre fizemos e sabemos da importância disso. O problema maior está na burocracia, na papelada. É muita coisa", finaliza Cleonice, dizendo que eles são associados fundadores da, recém criada, Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná – Aprosud. Esperam assim, coletivamente, encontrar soluções para esses e outros problemas enfrentados



Jacutinga - (46) 999859764

Queijo Sabor do Sul
Francisco Beltrão - PR

**Clique nos links abaixo
para acessar mais fotos
e outras informações do
Queijo Sabor do Sul**

[Clique para Mais fotos](#)

**[Clique aqui localização
e boa viagem para Queijo Sabor do Sul](#)**

[Clique aqui para Aprosud](#)

Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

Apoio Equipe

**Luciana**
DEPUTADA ESTADUAL
DEMOCRACIA, DIREITOS E JUSTIÇA SOCIAL