

Queijo Colonial Silva



Planalto - Paraná

Queijo Colonial Silva

Numa visita do Curso Técnico em Agroecologia à uma queijaria, eles se conheceram. Ele, por conta de seu projeto de curso, tinha planos de criar galinhas poedeiras. Ela, por conta de uma longa história de família, queria fazer queijos. Deu liga. Ambos queriam produzir alimentos e tinham muitas ideias em comum.

Ela, Alvina Korb de Francisco Beltrão. Ele, Gildo Freitas da Silva de Planalto. Hoje vivem na Linha Três Passos, município de Planalto, com suas filhas Gabriele e Gabriane. Produzem, em média, 320 litros de leite por dia. 75% transformam em queijo e 25% vendem ao laticínio. O excesso de trabalho os impede de transformar todo o leite em queijo.



Em 2007, com recursos do Pronaf Mais Alimento, compraram 4 vacas e começaram produzindo 5 queijos por dia, na cozinha da casa. À partir de 2014, com apoio do município, do Pronaf e da Cresol foram estruturando a queijaria. Hoje a queijaria responde à todas as exigências do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.



Planalto - Paraná

Queijo Colonial Silva

Em uma área de terra de 6,5 alqueires, possuem 29 vacas e produzem, em média, 45 peças de queijo por dia. 10% comercializado na própria queijaria e 90% nos supermercados da cidade.

Além do queijo, há 2 anos, organizaram um espaço de turismo. O Recanto Sabor do Campo recebe grupos de visitantes e fornece alimentação caseira. "Todo mundo que vem aqui se sente bem e saem satisfeitos", diz Alvina que, apesar da sobrecarga e do trabalho duro, demonstra estar feliz.

"Começamos devagar mas com persistência. E quando fazemos uma coisa que gostamos, tudo fica mais fácil e melhor", diz Gildo que não esconde a satisfação de estar no lugar certo. "E como trabalhamos com alimento, fazemos com muito cuidado e dedicação. Alimento é vida", complementa a Alvina.



Visitantes da Casa Familiar Rural de Capanema e casal da Bélgica.

Planalto - Paraná

Queijo Colonial Silva



A família está ciente dos muitos desafios pela frente. Participam de cursos, intercâmbios e pretendem associar-se à Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná - Aprosud - como forma de reunir forças para enfrentar os desafios, coletivamente.

A perspectiva futura é melhorar a estrutura de produção com a construção de uma sala de ordenha, ampliar a capacidade de armazenamento na queijaria e enfrentar os limites da legislação que impede a comercialização para fora do próprio município.



"Estamos muito satisfeitos com o sucesso que tivemos até aqui em nossa Unidade de Produção e Vida Familiar. Temos muito trabalho pela frente, ainda, e o que nos motiva é o reconhecimento dos que consomem nosso queijo e dos que passam por aqui. As filhas estudam e acompanham nosso trabalho. Quem sabe, elas nos sucederão na agroindústria de queijos. Seria bom demais", finaliza, Gildo.

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

[Clique para Mais fotos](#)

**[Clique aqui localização e
Boa viagem para Queijos Silva](#)**

[Clique aqui para Aprosud](#)

Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

Apoio Equipe

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