



FORMULÁRIO 6

PRODUTO TÍPICO COLONIAL **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

MUNICÍPIO: Laurentino

Denominação do Produto Típico Colonial: Queijo Colonial

Origem Étnica-Cultural: Italiana

Histórico do Produto Típico Colonial: Descendentes de italianos que buscavam uma vida melhor quando de sua partida trouxeram em seus pertences nos navios caixas de madeira que no seu interior continham peças de queijos para ter o que comer durante a viagem e ao chegar, pois não sabia o que os aguardava na terra desconhecida. Quando estabelecidos aqui, após alguns anos adquiriram os animais e continuaram a fabricar o queijo para se alimentar.

Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial: Leite, Sal e Coalho.

Ingredientes Receita Original: Leite, Sal e Coalho Caseiro.

Para 1 quilo de queijo é necessário 10 litros de leite, 100 gramas de sal e uma colher de sopa de coalho caseiro, (os bezerros e porcos que nasciam eram logo mortos para retirar seu estômago onde era depositado leite, amarrado e guardado durante alguns dias para ser utilizado como coalho). Leite morno, coloca-se o coalho caseiro, deixava coalhar, depois batia bem com pá de madeira, em seguida retirava em porções, apertava com as mãos e colocava dentro de uma forma de madeira e deixava escorrer todo o soro, quando retirava passava sal em todo o queijo e esperava para ser curado.

Ingredientes Receita Adaptada: Leite, Sal e Coalho líquido industrializado.

Para 1 quilo de queijo é necessário 10 litros de leite, 100 gramas de sal e uma colher de sopa de coalho industrializado. Leite morno, coloca-se o coalho e uma hora depois já está pronto para ser, batido, apertado ou prensado e colocado numa forma para escorrer o soro, depois é posto numa bacia com salmoura (água e sal) e posto na geladeira.

Responsável pela Receita/Comercialização: Agostinho Ferrari

Local e Endereço de Comercialização: Rodovia SC – 302, 1797 - km 8 – Centro de Laurentino.

Telefone para contato (47) 3546 1534

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não, é artesanal

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Todos os dias na própria casa, inclusive nos finais de semana na Rodovia SC – 302, 1797 - km 8 – Centro de Laurentino - Telefone para contato (47) 3546 1534, principalmente atende pedidos especiais.

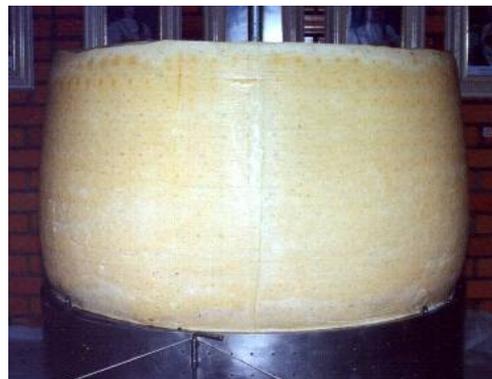
Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades: Antigamente, o coalho era feito artesanalmente, obtido do estômago de bezerros, porcos e até tatus, recém-nascidos, que eram sacrificados.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Maria Terezinha Avi e Zenir Ferrari

Data de Preenchimento do Formulário: 10 de abril de 2006.

ANEXO

HISTÓRICO DA FESTA ESTADUAL DO QUEIJO



No ano de 1989, com uma nova administração a frente da Prefeitura Municipal de Laurentino, querendo projetar o nosso município no cenário regional, estadual e nacional, buscando o modismo da época, inspirando – se nos sucessos da festa da mandioca em Trombudo Central, festa da cebola em Ituporanga, festa da polenta em Rio do Oeste e tantas outras resolveu criar uma festa tradicional para o município. Abriu – se uma discussão para a denominação e qual o produto que seria o chamariz da festa, cogitou – se a festa do feijão, tínhamos secadores e uma boa produção, festa da verdura, festa das mudas, e até festa do fumo, como Taió vinha fazendo, mas o produto enfocado foi o queijo, tendo como defensor o Vice-Prefeito Lino Perini, um político influente e produtor artesanal de queijo.

A festa foi criada com o objetivo de divulgar as nossas potencialidades nas diversas áreas, como: produção, comercialização, cultural, turísticas, etc. No dia 06/03/91, foi sancionada a Lei n.º 378/91, que transferia recursos do orçamento para investimentos na 1ª festa, sendo a mesma realizada nos dias 05 à 14 de abril de 1991, o peso do queijo neste ano foi de 531 kg.

Tivemos festas nos seguintes anos: 1992, 2ª festa, o queijo pesou 626. 1993, 3ª festa, o queijo pesou 702, 1994, 4ª festa, o queijo pesou 712 kg, 1995, 5ª festa, o queijo pesou 810 kg, 1997, 6ª festa, o queijo pesou 1.060 kg, 1998, 7ª festa, o queijo pesou 1.230 kg. 1999, 8ª festa, o queijo pesou 1.435 kg, 2002, 9ª festa, o queijo pesou 1.542 kg, 2003, 10ª festa, o queijo pesou 1.580 kg.

Com muito empenho foi construído as pressas o parque municipal para abrigar a festa, com muita vontade inúmeros colaboradores se dedicaram na preparação e divulgação da festa. Inúmeros colaboradores se dedicaram na preparação e divulgação da festa. Inúmeros visitantes oriundos de varias regiões do Brasil, visitaram o nosso município.

Como a nossa produção de leite estava em ascensão motivado pelas circunstâncias anteriormente mencionadas, alicerçado na Festa do Queijo, surgiram 5 indústrias no ramo de derivados do leite.

Com tanto mercado para comercialização nossos produtos iniciaram um processo de aperfeiçoamento de genética de raça, trabalhando com o gado Jérsei, raça de fácil manejo, ficando a maior parte confinado. A tecnologia para alimentação foi implantada, o sistema de silagem especialmente de milho, piquetes de pastagem verde, instalações modernas, ordenhadeiras foram adquiridas, o uso de rações, a assistência veterinária constante fomentaram a produção de leite.

PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

Laurentino ainda não é auto-suficiente na produção do leite para o seu consumo, tem que adquirir leite de várias regiões do estado de Santa Catarina para suprir a sua demanda. Nosso queijo é comercializado em todo o país. Nossas indústrias tem o Certificado das Inspeções Estaduais e Federais.

No que tange a esta porta que se abriu com o implemento da produção de leite, precisamos registrar um procedimento destoante, é a exagerada comercialização de nossas novilhas de raças, poucas são as crias feitas na propriedade que ficam com o fim específico para a produção de leite, sendo comercializadas próximas a começarem a produzir. Embora seja uma alternativa mais rentável para os produtores, devido a pouca valorização de seus produtos, essa prática prejudica a auto-suficiência na produção de leite que abastece os laticínios de Laurentino.

Durante os dias da Festa Estadual do Queijo temos muitas barracas com exposições de vários produtos que estão à venda. Também a exposição de gado leiteiro com premiação para os animais que mais produzem leite, onde são realizadas as medições durante três dias que o gado permanecem na exposição.

Todos os dias da festa são oferecidos uma variedade muito grande de pratos típicos italianos principalmente a base de queijos.

Também durante a festa temos vários bailes, participação e apresentações do CTG Laço Aberto de Laurentino no Rodeio Crioulo Estadual, bem como corridas de motos e jipe.