

*Indicações Geográficas e Produtos
Tradicionais:*



30 e 31 de outubro de 2019

Florianópolis, SC

Organizadores

Denilson Dortzbach

Kleber Trabaquini

Telma Tatiana Köene

Valci Francisco Vieira



***Indicações Geográficas e Produtos
Tradicionais:***

VII Mostra de Produtos Tradicionais

30 e 31 de outubro de 2019

Florianópolis, SC

Governador do Estado
Carlos Moisés da Silva

Vice-governadora
Daniela Cristina Reinehr

Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca
Ricardo de Gouvêa

Presidente da Epagri
Edilene Steinwandter

Diretores
Ivan Luiz Zilli Bacic
Desenvolvimento Institucional

Giovani Canola Teixeira
Administração e Finanças

Vagner Miranda Portes
Ciência, Tecnologia e Inovação

Humberto Bicca Neto
Extensão Rural

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil
Fone: (48) 3665-5000, fax: (48) 3665-5010
Site: www.epagri.sc.gov.br

Organizadores:

DENILSON DORTZBACH, KLEBER TRABAQUINI, TELMA TATIANA KÖENE,
VALCI FRANCISCO VIEIRA

Editoração: Epagri/Departamento Estadual de Marketing e Comunicação (DEMC)

Tiragem: Online

A responsabilidade do editor limita-se à adequação dos trabalhos às normas editoriais estabelecidas.

O conteúdo dos resumos aqui publicados é de responsabilidade exclusiva dos respectivos autores.

É permitida a reprodução parcial dos resumos desta edição desde que citada a fonte.

Ficha catalográfica

DORTZBACH, D.; TRABAQUINI, K.; KÖENE, T.T.;
VIEIRA, V.F. **Indicações Geográficas e Produtos
Tradicionais: VII Mostra de Produtos
Tradicionais**. Florianópolis, 2019. 86p.

Produtos Catarinenses; Agricultura Familiar;
Indicação Geográfica.

COORDENAÇÃO DO EVENTO

- Denilson Dortzbach - Epagri / Ciram (Coordenação Geral)
- Valci Francisco Vieira - Epagri / Ciram (Coordenação Geral)
- Darlan Rodrigo Marchesi - Epagri / DERP
- Telma Tatiana Köene - Epagri / Coordenadora GMN
- Adriana Tomazi Alves - Epagri / Gerência Regional de Florianópolis
- Ana Lúcia Ribeiro - Epagri / Cetreville
- Rose Mary Gerber - Epagri / Coordenadora CHS
- Kleber Trabaquini - Epagri / Ciram
- Everton Vieira - Epagri / Ciram
- Fábio Martinho Zambonim - Epagri / Ciram

COORDENAÇÃO REGIONAL

- Roberson Fernando Grassi – Epagri / UGT 1
- Ezequiel Nunes – Epagri UGT 2
- Aziz Abou Hatem - UGT 3
- Telma Tatiana Köene – UGT 4
- Julio Cesar Melin – UGT 5
- Henrique Tirolli Rett – Epagri – UGT 6
- Julio Cesar Mello – Epagri - UGT 7
- Marcelo Silva Pedroso – Epagri - UGT 8
- Jane Gontardo Zanin – Epagri - UGT 9
- Andressa Mariani Bee – Epagri – UGT 10

APOIADORES

UGT1

Neiva Dalla Vecchia
Roberson Grassi
Paulo Ficagna
Dulcinéia Cenci
Claudir Gilioli
Elisiane Casaril
Cianarita Figueró
Loiva Dalmolin

UGT2

Rosane T. D. Dalmago
Wolmir de Souza
Ezequiel Nunes
José Henrique Piccoli
Carmen D. Bonissoni
Nélio Luiz Patzlaff
Aline S. Bellincanta
Ilda Trevisan

UGT3

Aziz Abou Hatem
Andréia Meira
Schlickmann
Henrique Massaro Yuri

UGT4

Izabella Tureck
Raquel Zannelato
Rejane Luciano
Mauricio Linécia

UGT5

Afonso Peron
Dirceu Schwarz
Daniel Schmidt
Daniel Pedrosa
Flavio Majolo
Otavio F. Zimmermann
Marildo Juraszek
Lucimari Peters

UGT6

Nelita Fabiana Moratelli
Douglas L. Antunes

UGT7

Remy Narciso Simão
João Luiz Simão Filho
Victor Alisson Gomes
Carlos Alberto Koerich
Magda Centeio dos Santos
Luiz Henrique Coelho
Lúcia de Fátima Alves Meyer
Roberta Inácio Duarte
João Roberto Marques
Philippe Medeiros da Costa
Cristina Ramos Callegari
Anelir Roth Schneider
Jailso Epping

UGT8

Diego Adílio da Silva
Sandoval Miguel Ferreira
Fernando Lock Silveira
Mirielle de O. Almeida
Rafael Efting Knabben
Natan da Rosa Porto
Lilian G. dos Santos

UGT9

Lilian Mortari Castelani
Alésia I. L. Gesing
Rosenilda de Souza

UGT10

Adriana Francisco
Elcio Pedrão
Daniela Helena Conorath
Thiago Ouverney Leite
Gerusa Rossi

VII MOSTRA DE PRODUTOS TRADICIONAIS

REALIZAÇÃO



Empresa de Pesquisa Agropecuária
e Extensão Rural de Santa Catarina



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA

COMISSÃO DE AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL

CORREALIZAÇÃO



Dep. Lício Mauro da Silveira



APOIO



APRESENTAÇÃO

A VII Mostra de Produtos Tradicionais foi realizada conjuntamente com o VIII Workshop Catarinense de Indicação Geográfica realizados na Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC) na cidade de Florianópolis nos dias 30 e 31 de outubro de 2019.

Os eventos contaram com a participação de cerca 400 pessoas, entre agricultores, estudantes de graduação e pós-graduação, técnicos, professores, pesquisadores, dirigentes e demais representantes relacionados as Indicações Geográficas.

A Mostra de Produtos Tradicionais teve como objetivo apresentar o potencial dos produtos catarinenses e criar a possibilidade de acesso dos agricultores familiares a diferentes mercados que abrangem nichos alternativos de comercialização, que demandam produtos com maior valor agregado. Dentre elas estão os produtos tradicionais, que atendem crescente demanda por produtos artesanais ou pelos aspectos éticos, étnicos ou mesmo relacionados apenas com a sustentabilidade.

A ampliação da presença da agricultura familiar fortalece movimentos vinculados à qualificação de produtos com indicação geográfica, contribuindo para o desenvolvimento do turismo rural relacionado à gastronomia. Os produtos tradicionais impulsionam economias locais e contribuem para o desenvolvimento rural sustentável ao estabelecer uma relação íntima e vínculos duradouros da família com seu ambiente de moradia e produção.

O tamanho limitado das propriedades agrícolas catarinenses compromete muitas vezes a viabilidade financeira desses estabelecimentos, uma vez que a escala de produção se torna um problema estrutural para esse agricultor. Assim, a inovação pode criar condições para a manutenção da viabilidade econômica das propriedades familiares e sua capacidade de se reproduzir como unidade social familiar, além de poder contribuir para a modernização do setor. Essa modernização passa pela capacitação, pelo uso de insumos adequados, de máquinas e equipamentos apropriados ao segmento e às condições dos agricultores familiares, como forma de permitir sustentabilidade e ganhos significativos de produtividade.

A Epagri contribui decisivamente no estímulo a profissionalização e o empreendedorismo do agricultor familiar, dando suporte desde o ponto zero, quando a família não tem nem ideia de que produto fabricar, passa pela profissionalização e legalização daqueles que já têm um negócio, e vai até as empresas que estão consolidadas e querem ganhar mercado, fazendo contato com compradores via feiras e rodadas de negócios.

Assim, o intuito é o de garantir uma rede de suporte e de estímulo aos agricultores para que possam se sentir confortável e seguro no tocante à adoção de novas tecnologias ou manutenção do saber fazer, bem como na adoção de processos de gerenciamento de sua propriedade.

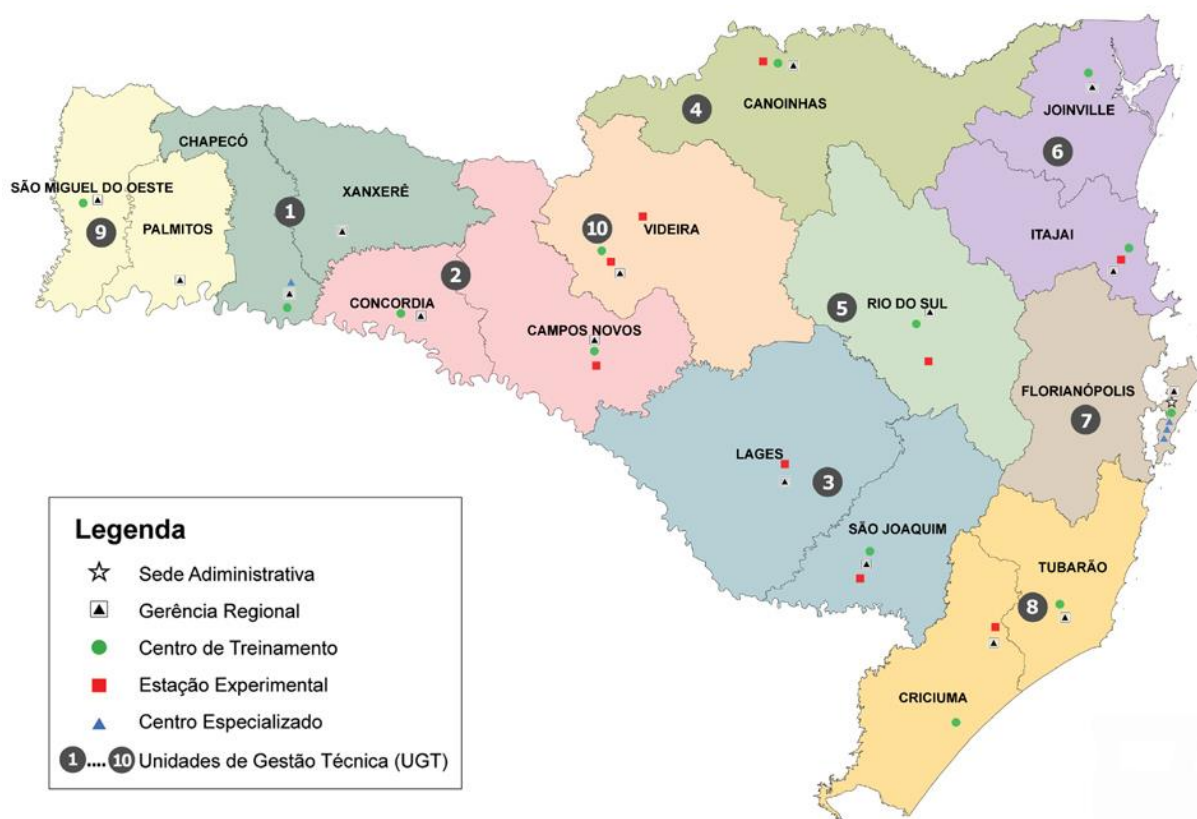
Diretoria Executiva

SUMÁRIO

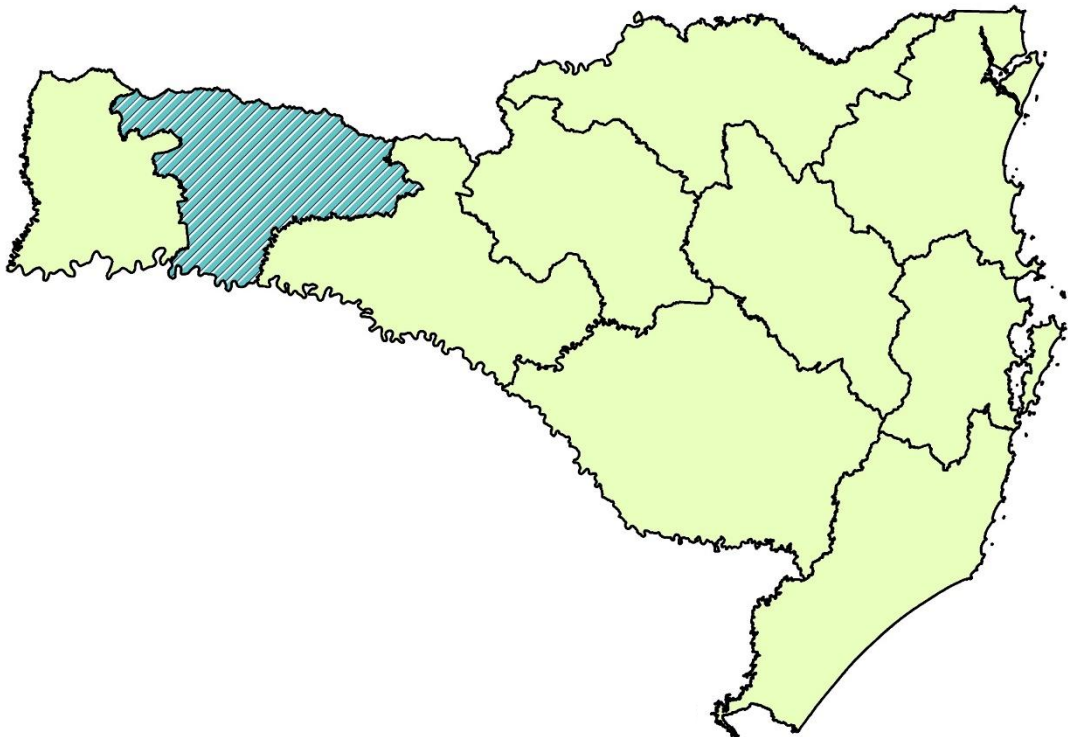
UNIDADES DE GESTÃO TÉCNICA (UGT)	10
REGIÃO OESTE CATARINENSE	11
QUEIJO DE LEITE CRU	12
SABERES, SABORES E FAZERES DA AGRICULTURA FAMILIAR	13
REGIÃO MEIO OESTE CATARINENSE	14
ARTESANATO DE PALHA DE MILHO	15
DERIVADOS DE CARNE SUÍNA	16
DOCE DE FÍGO	17
FARINHA DE MILHO	18
QUEIJO COLONIAL DE LEITE CRU DE SEARA	19
VASSOURA DE PALHA	20
REGIÃO PLANALTO SUL CATARINENSE	21
CARNE DA SERRA CATARINENSE	22
CESTARIAS DE VIME DO VALE DO CANOAS	23
FRESCAL DE SÃO JOAQUIM	24
ARTESANATO E LAÇOS DE COURO CRÚ	25
MEL DE CANUDO-DE-PITO	26
TRUTA DA SERRA CATARINENSE	27
MAÇÃ FUJI DA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM	28
VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA	29
CAMPOS DE CIMA DA SERRA	30
MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO	31
REGIÃO PLANALTO NORTE CATARINENSE	32
ARTESANATO EM PALHA DE MILHO	33
BORDADO UCRANIANO	34
GELEIA ARTESANAL	35
MOTANKA	36
PÊSSANKAS	37
REQUEIJÃO	38
TATARCA/TRIGO MOURISCO/SARRACENO	39
WYCINANKI	40
ERVA-MATE DO PLANALTO NORTE CATARINENSE	41
REGIÃO ALTO VALE DO ITAJAÍ	42
ARROZ DE MIRIM DOCE	43
CEBOLA CRIOLA	44
DOCES DE VIDAL RAMOS	45
MEL DE SANTA TEREZINHA	46
QUEIJO DE LEITE DE OVELHA DE PETROLÂNDIA	47
REGIÃO LITORAL NORTE CATARINENSE	48
CACHAÇA DE LUIS ALVES	49
CIPÓ IMBÉ	50
KOCHKÄSE	51
LINGUIÇA BLUMENAU	52
BANANÁ DA REGIÃO DE CORUPÁ	53
REGIÃO METROPOLITANA	54
QUEIJO DIAMANTE	55
VINHOS E SUCOS COOPERMAJOR	56
FARINHA DE NOVA TRENTO	57
MANDIOQUINHA-SALSA DE ANGELINA	58
MEL DE ANITÁPOLIS	59

MORANGO DE RANCHO QUEIMADO	60
OSTRA DE FLORIANÓPOLIS	61
PÃO DE MILHO DE SÃO BONIFÁCIO	62
REGIÃO LITORAL SUL CATARINENSE	63
BANANA BRANCA	64
FARINHA DE MANDIOCA	65
MARACUJÁ	66
FARINHA DE MANDIOCA	67
VALES DA UVA GOTHE	68
REGIÃO EXTREMO OESTE CATARINENSE	69
BOLACHA DE MELADO	70
KESCHMIER	71
MELADO BATIDO	72
MILHO CRIOULO DE ANCHIETA	73
PÃO DE MILHO	74
SCHMIER MELADO	75
REGIÃO ALTO VALE DO RIO DO PEIXE	76
ALHO ROXO NOBRE	77
BOLACHA DE FUBÁ DE CAÇADOR	78
DOCES E GELEIAS DO MEIO OESTE CATARINENSE	79
EMBUTIDOS DO MEIO OESTE CATARINENSE	80
MEL DA REGIÃO DE CAÇADOR	81
MILHO CRIOULO	82
QUEIJO DE LEITE CRU	83
QUEIJO DE SALTO VELOSO	84
SUCOS DE UVA E MAÇÃ	85
VINAGRE TINTO, DE MAÇÃ E DE ÁLCOOL	86

UNIDADES DE GESTÃO TÉCNICA (UGT) EPAGRI



REGIÃO OESTE CATARINENSE (UGT1)



QUEIJO DE LEITE CRU: SABER FAZER, PASSADO DE GERAÇÃO PARA GERAÇÃO, PRESERVANDO A CULTURA ALIMENTAR

*Neiva Dalla Vecchia
Roberson Grassi
Paulo Ficagna
Dulcinéia Cenci
Claudir Gilioli
Elisiane Casaril
Cianarita Figueró
Loiva Dalmolin
Denilson Dortzbach*

Território

Oeste Catarinense.

Características do produto

Queijos fabricados artesanalmente à moda tradicional, elaborados a partir de leite recém-ordenhado e não pasteurizado. Curado na madeira ou panos de algodão. Virado diariamente e lavado com soro de leite para formar a casca amarela. Período de cura de 8 a 30 dias ou mais de acordo com a cultura de uso.



Notoriedade

Produto elaborado a partir de receitas tradicionais, de domínio da família, preservando o saber fazer, passadas de geração para geração.

Qualidade relacionada ao meio físico

A cura do Queijo de Leite Cru é feita em temperatura ambiente para preservar sua característica artesanal e tradicional. É muito comum o uso de redes para facilitar a cura e a manutenção de suas características.



Saber fazer

Alimento elaborado a partir do leite cru de raças leiteiras ou mistas, utilizando o leite da propriedade. Produção do queijo no máximo 2 horas após a ordenha. Alimentação dos animais a base de pasto ou ensilagem. Preservam sabor característico, de acordo com as condições de clima e solo da região.

SABERES, SABORES E FAZERES DA AGRICULTURA FAMILIAR

*Neiva Dalla Vecchia
Roberson Grassi
Paulo Ficagna
Dulcinéia Cenci
Claudir Gilioli
Elisiane Casaril
Cianarita Figueró
Loiva Dalmolin
Denilson Dortzbach*

Território

Oeste Catarinense.

Características do produto

Epagri Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural à serviço da Sociedade.

Manutenção da tradição da Agricultura Familiar como produtora de alimentos seguros e de qualidade.



Notoriedade

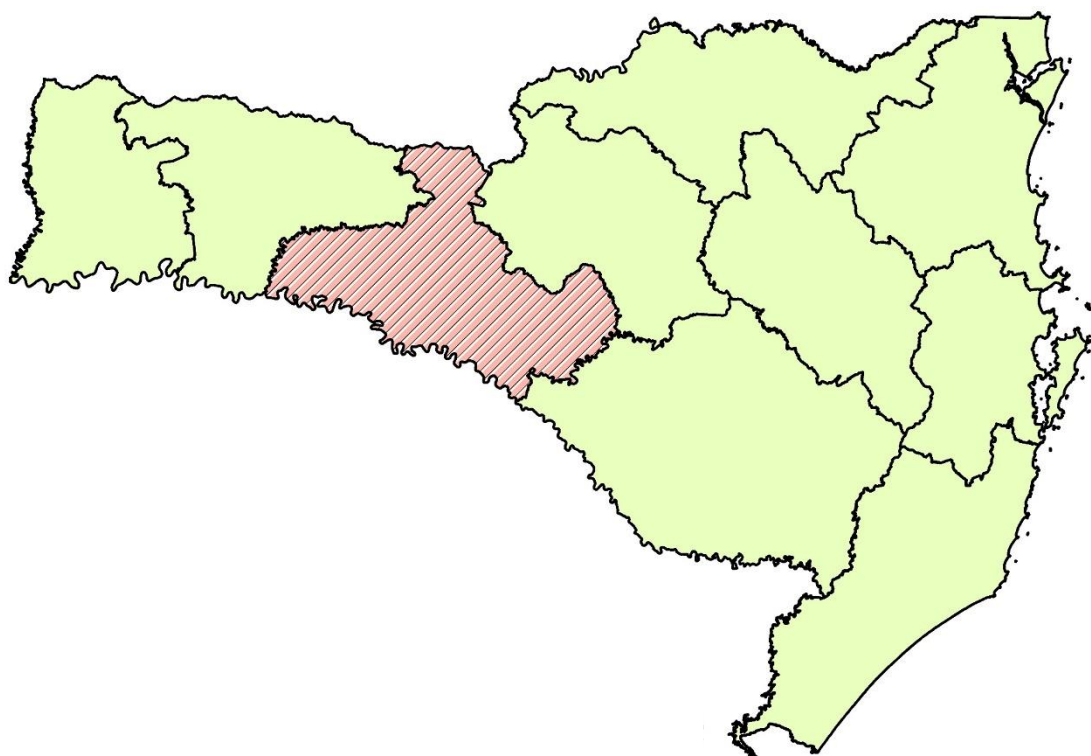
Preservação de conhecimentos, meios de produção e modos de vida da Agricultura Familiar. Guardiões da cultura alimentar regional, da Segurança Alimentar e Nutricional com Agregação de Valor.

Saber fazer

Repasse de geração em geração para preservar tradições, garantir o autoconsumo e oferecer alimentos seguros para uma alimentação saudável.



REGIÃO MEIO OESTE CATARINENSE (UGT2)



ARTESANATO DE PALHA DE MILHO: TRADIÇÃO QUE É FEITA COM AS MÃOS

*Rosane Teresinha Dilda Dalmago
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Concórdia, Arabutã, Piratuba, Ipira e Paial.

Características do produto

Os principais produtos fabricados são bolsas, chapéus e objetos decorativos. É um produto leve e com apelo ecológico e social bastante forte. Além disso, há variações nas características dos produtos que os tornam únicos, como a matéria prima utilizada e a criatividade de cada artesão.

Número de produtores

20 produtores.



Notoriedade

O artesanato de palha de milho é um produto típico do meio rural, pois a palha de milho é abundante e, geralmente, não tem custo para o artesão. Já que o milho é o principal cereal produzido na maioria das propriedades rurais.

Saber fazer

Desde o início da colonização da Região Oeste de Santa Catarina este é um produto que faz parte da cultura local e do modo de vida dos agricultores. Além disso, o artesanato é uma fonte de renda que ajuda viabilizar algumas propriedades rurais.



DERIVADOS DE CARNE SUÍNA: O SABOR DA TRADIÇÃO

Ezequiel Nunes
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território

Concórdia, Seara, Arabutã, Ipumirim, Ouro, Xavantina e Jaborá.

Características do produto

Produtos embutidos, elaborados com carne suína, a partir de receitas tradicionais. O produto mais tradicional é o salame colonial que é defumado e apresenta aroma e sabor característicos. O salame normalmente é curvado, embutido em tripa natural.



Número de produtores

20 produtores.



Notoriedade

Os embutidos de carne suína são reconhecidos como um produto típico do Oeste Catarinense pelos consumidores de outras regiões do Estado e de outros estados. Na região Oeste de Santa Catarina é muito tradicional a criação de suínos, sendo que esta atividade faz parte da cultura das famílias.

Saber fazer

A fabricação de embutidos permite a agregação de valor da carne suína, o aproveitamento de diferentes cortes e a conservação prolongada do produto. Por isso, há muitas gerações o produto é parte da cultura local.



DOCE DE FÍGO: O DOCE INIGUALÁVEL

*Rosane Teresinha Dilda Dalmago
José Henrique Piccoli
Ezequiel Nunes
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Concórdia, Presidente Castello Branco, Seara, Lindóia do Sul, Jaborá, Lacerdópolis e Capinzal.

Características do produto

O doce de figo é um produto elaborado apenas com a fruta e açúcar. Apresenta coloração marrom brilhante e possui pedaços da fruta. Uma das principais características é a presença de sementes brancas da fruta.

Número de produtores

7 produtores.



Notoriedade

O Doce de Figo é o tipo de doce mais demandado pelos consumidores na região Oeste de Santa Catarina. É um produto que faz parte da cultura local e normalmente é fabricado em casa por muitas famílias do meio rural. É um produto que conquista o consumidor pela aparência e pelo sabor diferenciado.

Saber fazer

A fabricação é realizada de maneira artesanal, em panelas ou tachos de pequeno porte, com adição gradativa do açúcar e mexedora constante, o que garante um produto com características distintas daqueles produzidos em escala industrial.



FARINHA DE MILHO: MOINHO COLONIAL - FARINHA DE QUALIDADE ÚNICA

*Carmen Danusia Bonissoni
Nédio Luiz Patzlaff
José Henrique Piccoli
Ezequiel Nunes
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini*

Território

Ipira, Ipumirim, Seara, Presidente Castello Branco, Arabutã, Jaborá e Concórdia.

Características do produto

Farinha fina. A granulometria é menor do que as farinhas de moinhos industriais. Cor amarela.

Número de produtores

Na região existem 7 produtores.



Notoriedade

A moagem de farinha de milho em moinho de pedra faz parte das tradições e costumes trazidos pelos imigrantes italianos e alemães e presentes em muitos municípios da região Oeste de Santa Catarina. No passado, os moinhos eram movidos por rodas de água ou turbinas. Atualmente, a maioria é elétrica. Os produtos fabricados com este tipo de farinha apresentam características organolépticas diferenciadas.

Saber fazer

A moagem do milho em moinhos coloniais é um processo artesanal. As variáveis que mais influenciam na qualidade do produto final são as características do milho utilizado e a regulação das pedras de moagem. Desta forma, a farinha de cada moinho é única.



QUEIJO COLONIAL DE LEITE CRU DE SEARA: O QUEIJO COM O SABOR DE SEARA

*Aline Siminski Bellincanta
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Características do produto

Os queijos são redondos, pesam entre 1 e 3 kg, apresentam uma crosta amarelada; textura semidura; por dentro é amanteigado e apresenta pequenas olhaduras que são decorrentes do processo natural de beneficiamento do queijo. A Consistência é firme. Seu sabor inicialmente é suave, ficando levemente picante conforme o tempo de maturação; o sabor varia de acordo com a pastagem predominante e o odor é suave.



Número de produtores

Na região existem 27 produtores.

Saber fazer

A ordenha ocorre duas vezes ao dia e a maioria das famílias faz o queijo após a ordenha. O leite é coado e colocado em uma panela, e imediatamente, é adicionado o coalho. Após a coagulação, a massa é quebrada de diversas formas (escumadeira, aerador de confeitaria ou colher de pau). Na sequência, transfere-se a massa para a forma, sendo que a prensa é manual ou semimecanizada. Após a prensagem, a maturação ocorre de três formas: i) em temperatura ambiente; ii) em temperatura de refrigeração; ou iii) em alternância entre temperatura ambiente e de refrigeração. A maturação é feita em temperatura de 15 a 20°C. A maturação é feita em tábuas de madeira como cedro e pinheiro.

Qualidade relacionada ao meio físico

As áreas mais montanhosas são destinadas a bovinocultura. O leite produzido é na maioria proveniente de animais mestiços adaptados ao clima da região, alimentados à base de pasto. No período de entressafra de pastagem, utiliza-se a capineira, nas quais o capim (cameron ou cana-de-açúcar) é cortado e moído antes de ser fornecido aos animais; o plantio de espécies de inverno (aveia e azevém) e de verão (aveia de verão e milheto); feno; silagem principalmente de milho; milho oferecido na forma de grão, bem como mandioca, batata doce, abóbora, entre outros.

VASSOURA DE PALHA: UM PRODUTO SEMPRE ATUAL

Ilda Trevisan
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território

Lacerdópolis, Joaçaba, Irani,
Presidente Castello Branco, Ipumirim
e Campos Novos.

Características do produto

A vassoura de palha artesanal
confeccionada a partir de sorgo
vassoura.

Número de produtores

15 produtores.



Notoriedade

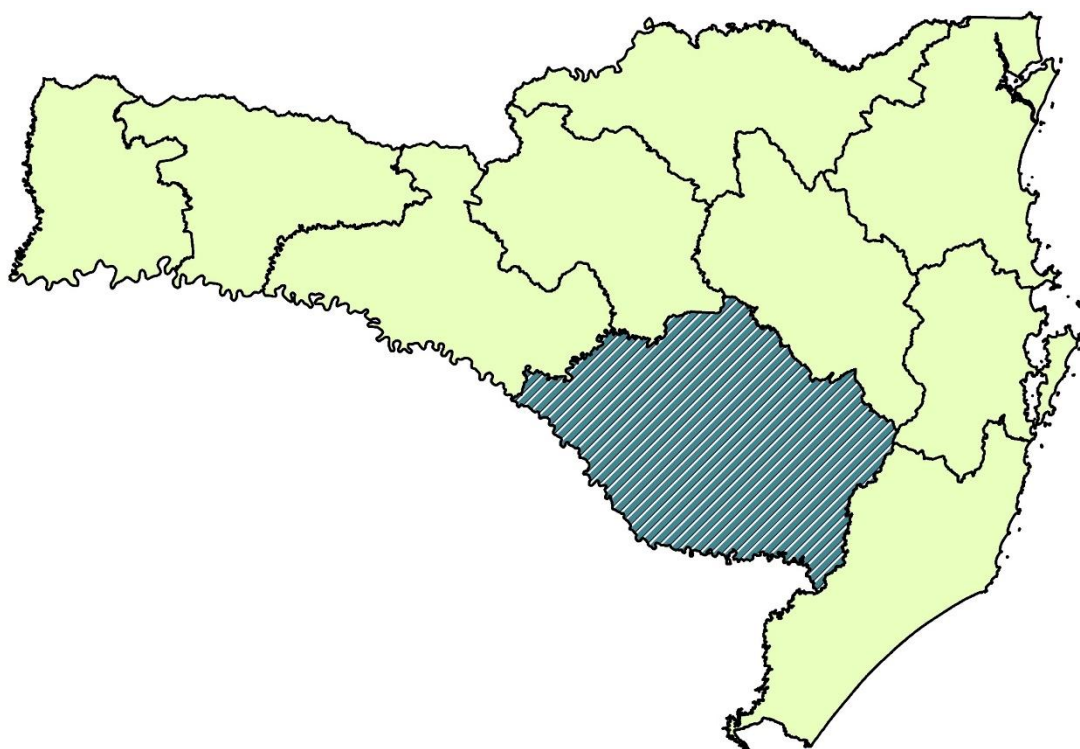
Produto desenvolvido pela população a
muitos anos na região, passando de
geração em geração as habilidades e
conhecimento para a confecção das
mesmas. Historicamente desenvolvido para
atender as necessidades para organização
e limpeza nas propriedades.

Saber fazer

Confeccionada artesanalmente,
produto muito bem aceito pela
população. Muitas famílias ainda
fazem as suas próprias vassouras.



REGIÃO PLANALTO SUL CATARINENSE (UGT3)



CARNE DA SERRA CATARINENSE: O SABOR DA CARNE DE RAÇAS NOBRES, PRECOCES, A BASE DE PASTO

*Aziz Abou Hatem
Marlon Francisco Couto
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Planalto Sul Catarinense.

Características do produto

Carne bovina de ótima qualidade, produzida a base de pasto e em campos nativos melhorados. As raças e cruzamentos utilizados, associado às condições de clima, qualidade das forrageiras dos campos naturais no verão conferem sabor e qualidade diferenciados ao produto.



Notoriedade

Reconhecida desde o ciclo do tropeirismo, a região possui tradição e notoriedade na produção de bovino de corte, cuja importância econômica mantém-se ao longo de décadas.

Qualidade relacionada ao meio físico

Atualmente produtores vêm destacando-se no melhoramento genético, com raças europeias para corte, destacando-se as raças britânicas que associadas às características edafoclimáticas, conferem características diferenciadas e reconhecidas ao produto.



Número de produtores

Toda a região da Serra Catarinense é tradicionalmente reconhecida pela produção de gado de corte, acima de 600.000 cabeças alojadas em mais de 15.000 estabelecimentos agropecuários, em todos os 18 municípios da região do Planalto Sul Catarinense.



CESTARIAS DE VIME DO VALE DO CANOAS: TRANÇANDO O FUTURO DO CAMPO

*Aziz Abou Hatem
José Márcio Lehmann
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Vale do Rio Canoas.

Características do produto

Cestas e artesanatos de Vime.

Associação

Grupo União do Vime - ADM Dois Irmãos – Bocaina do Sul (SC).



Notoriedade

Produto tradicional com agregação de valor local, produzido exclusivamente pela agricultura familiar, especialmente no município de Bocaina do Sul e municípios limítrofes.

Qualidade relacionada ao meio físico

Planta exigente em umidade, cultivada em várzeas ou áreas irrigadas de forma natural e praticamente sem uso de agrotóxicos.



Saber fazer

Plantio, tratos culturais e colheita manual. Manuseio da matéria-prima de forma colonial e produção de cestarias de forma integralmente artesanal.

FRESCAL DE SÃO JOAQUIM: DESDE 1960, A CARNE SALGADA E CURADA DA SERRA

*Aziz Abou Hatem
Marlon Francisco Couto
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Marca Registrada Frigozan.

Características do produto

Carne salgada e curada.



Notoriedade

Produto tradicional da região serrana catarinense, desde os anos 1960, muito apreciado em restaurantes e churrascarias no município de São Joaquim, especialmente dos campos de altitude entre São Joaquim e Lages e municípios limítrofes, derivado do tradicional charque, adaptado à região.

Qualidade relacionada ao meio físico

Atualmente feito de vários cortes de carne, de animais selecionados, possui sabor diferenciado, associado a carne produzida nos campos de altitude do Planalto Sul Catarinense.

Número de produtores

O produto é manipulado em condições de higiene e sanidade de forma diferenciada por um estabelecimento a partir de carnes selecionadas. A pecuária de corte é tradição da região serrana e dos Campos de Altitude, característicos em São Joaquim – SC, com centenas de produtores serranos.



ARTESANATO E LAÇOS DE COURO CRÚ: UTENSÍLIOS DE COURO CRÚ CENTENÁRIOS

*Aziz Abou Hatem
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Cerro Negro.

Características do produto

Laços e artesanatos de couro crú rústicos, bruacas, relhos e talas usadas no campo, de forma tradicional de geração para geração a partir do couro produzido de animais das propriedades da agricultura familiar catarinense.



Notoriedade

Cerro Negro tem o título de Capital Catarinense do Laço. Produtos artesanais da agricultura familiar que mantem-se ao longo de décadas, com importância econômica municipal e regional.

Qualidade relacionada ao meio físico

A produção artesanal passada em gerações desde o século XIX, desde a seleção, curtimento do couro e técnicas de trançamento preservam características únicas que diferenciam de produtos industriais.



Número de produtores

Cerca de 60 famílias perpetuam a tradição do artesanato em couro no município, predominantemente na microbacia hidrográfica de Nossa Senhora da Aparecida em Cerro Negro.



MEL DE CANUDO-DE-PITO: MELHOR MEL DO MUNDO (ATENAS, 1979)

Aziz Abou Hatem
Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira

Território

Alto da Serra Catarinense.

Características do produto

Mel extraído de colmeias pela florada predominante desta planta denominada Canudo-de-Pito (Foto Flora Digital), com alto teor de néctar que atrai as abelhas e produz um mel de excelência e reconhecimento mundial (Prêmio em Atenas, 1979 como Melhor Mel do Mundo). Mel claro, doce e suave, com florada única (mel puro).



Notoriedade

Mel de excelente aceitação, valor nutritivo e comercial, com diferenciação na sua produção devido esta planta Canudo-de-pito (*Escallonia bifida* Link & Otto), “a árvore que pinga néctar!”.

Qualidade relacionada ao meio físico

Florada específica dos municípios mais altos da Serra Catarinense, associada especificamente a Matas Ciliares das nascentes da Bacia do Rio Pelotas.



Número de produtores

A Apicultura na serra catarinense e na região em torno de São Joaquim é muito expressiva, com alto potencial para produção de méis diferenciados e dezenas de apicultores profissionalizados.



TRUTA DA SERRA CATARINENSE: TRUTAS ARCO-ÍRIS - SAÚDE E SABOR

*Aziz Abou Hatem
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Região Serrana (Lages e São Joaquim).

Características do produto

Peixe salmónídeo de alto valor nutricional e para cozinha gourmet.

Associações

ACATRUTA – Associação
Catarinense de Truticultores
(www.acatruta.com.br)

Grupo de Piscicultores Rio Bonito de Bocaina do Sul.



Notoriedade

Peixe de águas frias em rios preservados, que não suportam água com temperatura superior a 25°C e água com teor de Oxigênio abaixo de 5,5 mg/l.

Qualidade relacionada ao meio físico

Exigente em água abundante e cristalina, de excelente qualidade e preservação ambiental.

Número de produtores

Na região existem por volta de 30 produtores com exploração comercial e amadores, porém menos de 20 de forma profissional, com recursos e água suficientes para exploração consolidada.



MAÇÃ FUJI DA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM

Henrique Massaru Yuri
Valci Francisco Vieira
Fábio Martinho Zamboni
Kleber Trabaquini
Denilson Dortzbach

Território

Região de São Joaquim.

Características do produto

O formato arredondado, o sabor, a textura crocante e suculenta e a coloração vermelha intensa são as características diferenciais das maçãs 'Fuji' produzidas na região de São Joaquim, SC.



Notoriedade

O clima e o solo típicos da Região de São Joaquim propiciam a produção de maçãs 'Fuji' com maior tamanho, coloração e formato desejado por comerciantes e consumidores. Além dos atributos visuais, a capacidade de armazenamento e o sabor dos frutos são diferenciados conforme descrito pelos produtores e pelos distribuidores de frutas locais. Por essas razões, a maçã 'Fuji' da Região de São Joaquim tem sido considerada uma das melhores do mundo, possuindo, portanto, um amplo mercado e os requisitos para a obtenção de uma Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem.

Qualidade relacionada ao meio físico

As características estão diretamente associadas às condições ambientais locais, com invernos rigorosos e elevada amplitude térmica no período que antecede a colheita. Aspectos relacionados às características do solo também influenciam a fisiologia da macieira e a qualidade da maçã 'Fuji' da Região de São Joaquim.



VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira
Kleber Trabaquini

Território

Região de Altitude Catarinense acima de 900 metros envolvendo vários municípios.

Características do produto

Características intensas e marcantes ligadas à altitude, influenciadas pelo clima, solo e saber fazer.



Notoriedade

Experimentos realizados com sucesso pela Epagri no município de São Joaquim a partir de 1991 apontaram condições de clima e solo propícias ao desenvolvimento da espécie *Vitis vinífera*, permitindo a elaboração de vinhos com coloração e aromas intensos. A partir destes resultados empresários foram diversificando sua produção e também atraiu novos empreendedores. Vinho de alta qualidade tem sido produzido e as vinícolas recebendo diversos prêmios nacionais e internacionais em eventos de vinho. Estas premiações e reconhecimento tem dado fama a região Vinhos de Altitude Catarinense.

Saber fazer

Uvas *Vitis Vinífera* são produzidas na Região de Altitude Catarinense, em sistema de condução espaldeira e a colheita realizada manualmente. Após a colheita são aplicadas sofisticadas técnicas enológicas nas modernas instalações produtivas.



CAMPOS DE CIMA DA SERRA: QUEIJO ARTESANAL SERRANO

*Andréia Meira Schlickmann
Valci Francisco Vieira
Kleber Trabaquini
Denilson Dortzbach*

Território

Planalto Sul Catarinense e Gaúcho.

Características do produto

Queijo elaborado a base de leite cru de vaca de corte ou mista. A Alimentação animal é a base de campo nativo. O Sabor é acentuado realçado pela maturação.

Número de produtores

Cerca de 3.500.



Notoriedade

A História do queijo artesanal serrano se desenvolve com a colonização da região pelos tropeiros no fim do século XVIII. Tendo mais de dois séculos de notoriedade.

Saber fazer

A receita de fabricação teria chegado com os portugueses, sendo passada de geração para geração. O Sistema de produção fundamenta-se na criação extensiva de gado de corte com alimentação de campo nativo. O leite é obtido em pequenas quantidades para a produção de queijos sem grandes alterações do período colonial.



MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO

*Everton Vieira
Aziz Abou Hatem
Rodrigo Durieux da Cunha
Valci Francisco Vieira
Kleber Trabaquini
Denilson Dortzbach
Fábio M. Zambonim*

Território

Planalto Sul Brasileiro,
contemplando parcialmente os
estados de SC, PR e RS.

Características do produto

O mel de melato da bracatinga é produzido a partir da associação bracatinga + cochonilha + abelha. Esse mel que não é produzido do néctar floral, mas do melato expelido pela cochonilha que ataca a bracatinga, apresenta coloração escura, menor teor de açúcares possui compostos bioativos em maior concentração, mais propriedades antioxidantes e maior quantidade de aminoácidos.



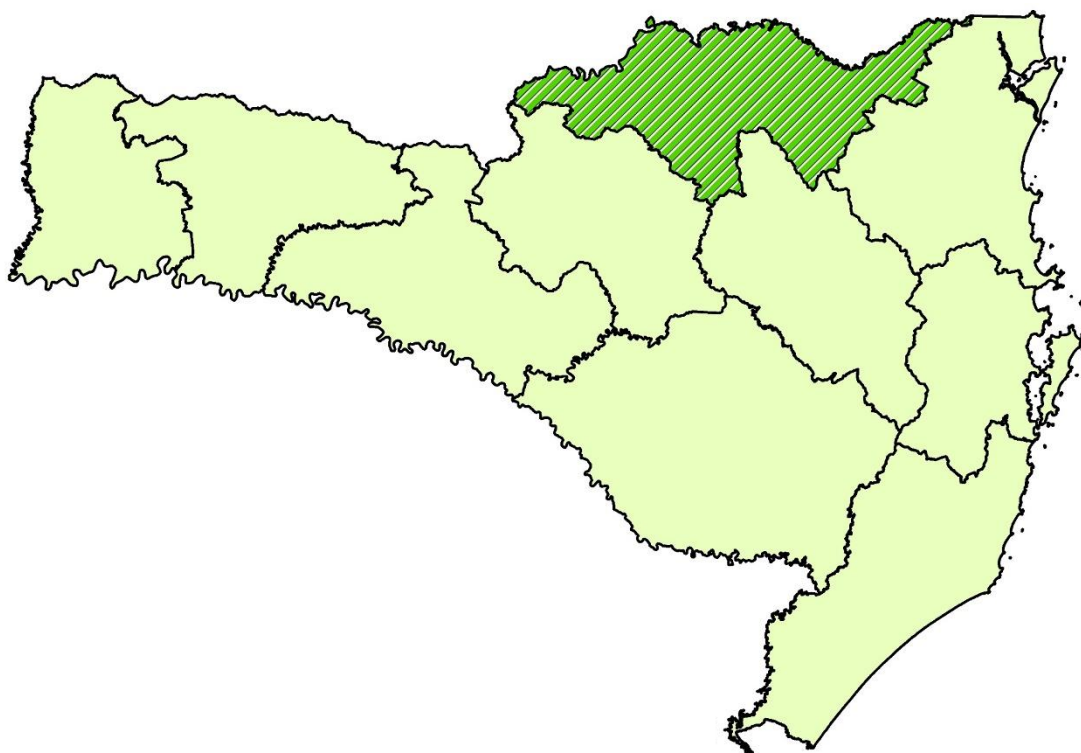
Notoriedade

Durante muitos anos o mel escuro (melato) era motivo de preocupação para os apicultores que acreditavam que esse mel “contaminava” o mel floral, muitas vezes ficando sem demanda para venda. Isso mudou no início dos anos 2000 quando esse mel caiu no gosto do mercado alemão, ocorrendo ampla valorização do produto. Atualmente esse mel de melato é o mel brasileiro mais bem pago no exterior.

Qualidade relacionada ao meio físico

A bracatinga é originária da região, de clima Cfb e Floresta Ombrófila Mista.

REGIÃO PLANALTO NORTE CATARINENSE (UGT4)



ARTESANATO EM PALHA DE MILHO: A NATUREZA TRANSFORMADA EM ARTE

*Telma Tatiana Köene
Doralice Horn
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Mafra

Características do produto

Peças 100% feitas a mão. A principal matéria prima é a palha de milho, mas é totalmente feito com elementos naturais, recolhidos na natureza. As cores das palhas são originais, não é usado tingimento e são determinadas pela variedade do milho.



Notoriedade

As primeiras peças surgiram das mãos do casal de artesãos Doralice e Meinrad Horn, que viram as palhas de milho como uma matéria prima inédita e abundante na região. O artesanato teve uma boa aceitação pelo comércio e ganhou espaço na produção. A origem desse trabalho veio da Romênia, onde os agricultores faziam bonecas de palha de milho para as crianças brincarem. Este artesanato contribui para a manutenção da cultura do milho crioulo na região, pois as palhas são compradas dos agricultores, o que torna um subproduto do milho uma fonte de renda para a família.

Saber fazer

A palha usada deve ser de milho comum porque é mais resistente e tem melhor rendimento. A maioria das peças é feita com a palha umedecida em água. O formato é dado pelas mãos do artesão e montada a composição da peça.



BORDADO UCRANIANO: LINHA E PONTO DESENHANDO SÍMBOLOS E CONSTRUINDO SIGNIFICADOS

*Telma Tatiana Köene
Raquel Zanelatto
Rejane Gadotti da Costa Lima
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território
Itaiópolis.

Características do produto

Tecido bordado em ponto cruz com símbolos e cores nacionais e ou regionais da Ucrânia.



Notoriedade

Conhecido na tradição regional e/ou nacional de descendentes ucranianos. Essa arte popular, harmoniosa e perfeita na combinação das cores e na precisão da agulha e fio, recebe desenhos típicos com cores combinadas de acordo com a região de origem. O bordado é usado em paramentos religiosos, na decoração da casa e em trajes típicos. Com destaque para a camisa ucraniana.

Saber fazer

Desde as roupas mais comuns, peças da casa e paramentos religiosos recebem bordados em ponto cruz, em cores alegres e vivas. A composição criativa do ornamento de seus bordados tem duração secular e as vezes milenar.



GELEIA ARTESANAL: DO QUINTAL PARA A MESA

*Telma Tatiana Köene
Abigail Altmann
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Mafra.

Características do produto

Geleia de frutas e flor nativas, produzida artesanalmente, com ingredientes naturais.



Notoriedade

Tradição passada de mãe para filha de oferecer produtos locais como forma de variar o cardápio da família e aproveitar os alimentos disponíveis. Nêspera tem nos quintais dos agricultores, hibisco planta-se anualmente na primavera e colhe em março. Usado para fazer suco, geleias e chá. Phisalis era comido cru, hoje também se aproveita para geleias. Amora é planta perene e tem colheita anual, usada para sobremesas, sucos e geleias.

Saber fazer

A matéria prima é produzida na propriedade. É extraído o suco e fervido com açúcar até dar o ponto de geleia. Embalado em vidros bem tampados, tem validade de 1 ano.



MOTANKA: BONECA DE TRADIÇÃO ESLAVA COM PODERES MÁGICOS

Telma Tatiana Köene

Izabella Tureck

Raquel Zannelatto

Rejane Gadotti da Costa Lima

Denilson Dortzbach

Kleber Trabaquini

Território

Itaiópolis.

Características do produto

Boneca Ucraniana feita a mão com técnica de amarração. Não usa tesoura e nem agulha. Podem ser preenchidos com sementes, grãos e ervas medicinais.



Notoriedade

Na era pagã foi considerada amuleto de proteção, associada a ritos de fertilidade em reverência a deusa Rozhanytsa (a que dá a luz). Foram confeccionadas sem olhos, pois se acreditava que os olhos eram portais. Sem os olhos, o mal olhado não entraria e a energia protetora da boneca se manteria intacta. O rosto vazio, com a cruz em fios coloridos é um símbolo solar. As linhas verticais representam o masculino e as linhas horizontais, o feminino. É o mais antigo tipo de bonecas que sabemos.

Saber fazer

Cada boneca serve para realizar um desejo. Por isso, a motanka não pode ter rosto para não obter identidade. São usados retalhos, palha, capim seco, galhos, linhaça para encher a boneca. Depois de iniciado, não se pode interromper o processo de produção e não se pode usar ferramentas pontiagudas como tesoura, agulha. Ao montá-la deve-se ter bons pensamentos, conversar e dar à ela algum presente (laço, botão, avental, colar). Quando o desejo for realizado, deve-se queimar a boneca.



PÊSSANKAS: JOIA ESLAVA COM SÍMBOLOS ESCRITOS SOBRE OVOS

Telma Tatiana Köene

Mauricio Linécia

Raquel Zanelatto

Rejane Gadotti da Costa Lima

Denilson Dortzbach

Kleber Trabaquini

Valci Francisco Vieira

Território

Itaiópolis

Características do produto

Ovos naturais escritos a mão, com símbolos e signos. Faz parte da tradição eslava.



Notoriedade

O costume de pintar ovos é antiquíssimo. Ainda na era Pré-Cristã praticava-se essa arte por ocasião da chegada da primavera no hemisfério norte. As pêssankas vem confirmar a crença no sentido mítico do ovo, símbolo da vida, do nascimento e da riqueza. Certos costumes estão estreitamente ligados à crenças de que o ovo tem um sentido relacionado à vida e à morte. Nas lendas sobre as pêssankas aparecem muitas narrações sobre figuras míticas relacionadas ao ovo. Partindo destas crenças Pré-Cristãs, as pêssankas hoje simbolizam a ressurreição de Cristo.



Saber fazer

Na tênue casca do ovo são escritos símbolos, utilizando bico de pena e cera de abelha derretida, mergulhados em anilina própria para tingimento de casca de ovos. São inúmeros os símbolos usados nas pêssankas, alguns comuns em toda a Ucrânia e outros típicos a certas regiões. Cada traço, figura e cor das pêssankas tem um significado especial, como: amor, amizade, vida eterna, felicidade, ressurreição, redenção, etc.



REQUEIJÃO: TRADIÇÃO ALEMÃ ENRIQUECENDO A ALIMENTAÇÃO

*Telma Tatiana Köene
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Planalto Norte Catarinense.

Características do produto

Tem consistência e aparência muito parecidas com a da Ricota, porém possui sabor bem mais acentuado. Tem aspecto grumoso fino.



Notoriedade

A tradição de fazer o requeijão vem dos imigrantes europeus. Era também uma maneira de aproveitar o leite que talhava por ficar fora de refrigeração. O requeijão é um produto que é usado para diversificar a alimentação da família. Pode ser usado para doces como tortas e cucas, strudel, ou preparado com nata e temperos para passar no pão, recheio de pirogue, com açúcar e canela para sobremesa.

Saber fazer

O leite cru ou pasteurizado descansa até formar uma coalhada. Aquece até soltar o soro e separar a parte sólida, que fica escorrendo em saco de pano até secar.

Qualidade relacionada ao meio físico

Em dias mais quentes, o processo natural para coalhar o leite é mais rápido. Quanto mais umidade mais difícil o processo.



TATARCA/TRIGO MOURISCO/SARRACENO: SEMENTE COM SABOR DE TRADIÇÃO

Telma Tatiana Köene
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território

Itaiópolis, Papanduva e Santa Terezinha.

Características do produto

Planta rústica da espécie *Fagopyrum esculentum*, que brota da terra trazendo vigor ao solo e alimento ao homem. Suas pequenas flores brancas e delicadas de apenas 3 milímetros, utilizada na gastronomia e como alimento para os animais.



Notoriedade

As primeiras sementes chegaram ao planalto norte em 1890, junto com os imigrantes eslavos. A tatarca tem grande uso na culinária típica polonesa e ucraniana, as receitas são passadas de geração em geração na prática.



Saber fazer

Atualmente existem alguns descascadores especialmente desenvolvidos para este fim. Feitos artesanalmente com madeira, que conseguem deixar o grão íntegro, sendo este o preferido para o consumo. As principais receitas com tatarca são Haluske ou Holopchi (tatarca temperada envolvida em folhas de repolho), Rocio (sopa de frango caipira com tatarca), Kechke (chouriço de tatarca) e tatarca cozida com leite e açúcar.

Qualidade relacionada ao meio físico

No planalto Norte pode ser semeado de setembro a fevereiro, não tolera geada. Usada como adubo verde e para rotação de culturas, é supressora de nematóides e murchadeira da soja. Quando florida serve de pasto apícola. Não requer adubação específica, cresce na resteva de outras culturas.

WYCINANKI: ARTE DECORATIVA EM PAPEL DA CULTURA TRADICIONAL POLONESA

*Telma Tatiana Köene
Raquel Zanelatto
Rejane Gadotti da Costa Lima
Associação Cultural Polonesa de Itaiópolis
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território
Itaiópolis.

Características do produto

Recorte e colagem de papel colorido sobreposta com motivos, símbolos (flores, pássaros e mandalas) e temas relacionados ao cotidiano no campo.



Notoriedade

A Polônia é tida como o berço do wycinanki, seus registros dessa arte datam de 1886. A arte de dobrar, recortar e colar papel surgiu na Polônia com a necessidade de ornamentar o interior das choupanas dos camponeses, que tinham como inspiração as luxuosas moradas dos seus senhorios. O papel oferece um acabamento rápido e barato, sendo assim, famílias de pouca renda também poderiam decorar suas casas.

Saber fazer

A temática do wycinanki pode ser geométrica ou floral, abordar aspectos da natureza ou do trabalho do homem, servir de ornamento ou de presente.



ERVA-MATE DO PLANALTO NORTE CATARINENSE

*Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira
Kleber Trabaquini
Gilberto Neppel*

Território

Planalto Norte Catarinense.
Abrangendo totalmente ou
parcialmente 20 municípios.

Características do produto

Erva-mate produzida em ambiente
sombreado junto à floresta Ombrófila
Mista. É consagrada pelo sabor suave
específico e mais valorizado no
mercado.



Notoriedade

A atividade da erva-mate tem uma grande
importância histórica, social, cultural e
econômica para o Planalto Norte
Catarinense.

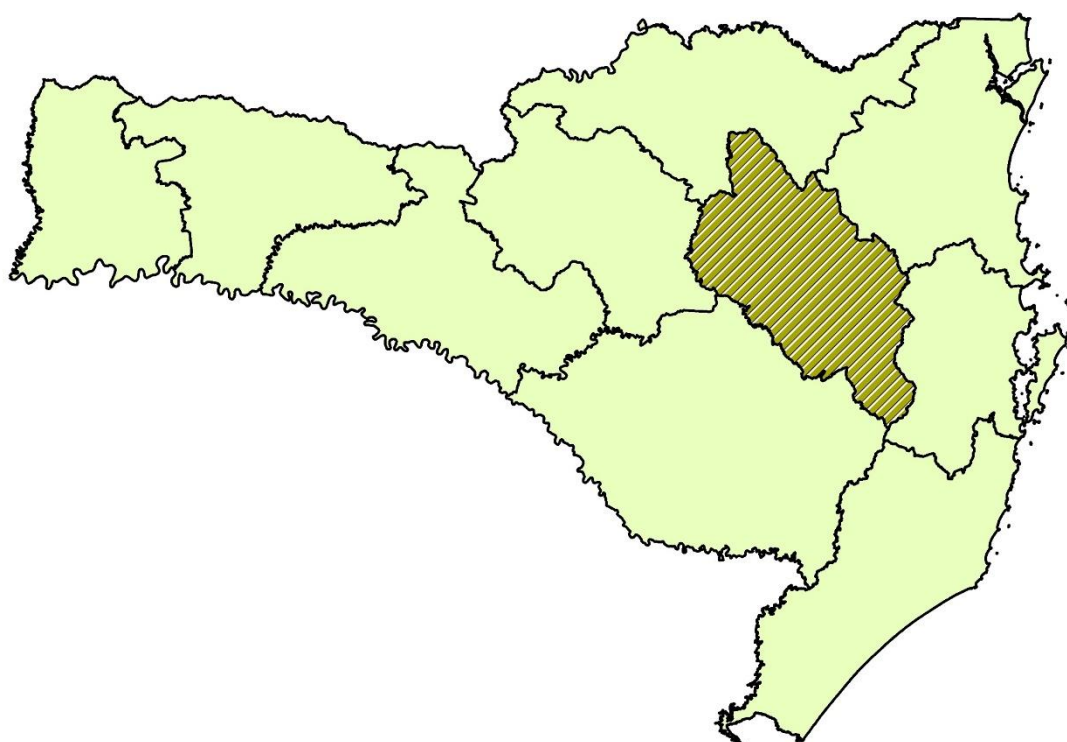
O produto diferenciado é reconhecido pelos
mercados consumidores pela exploração de
ervais nativos.

Saber fazer

É realizada a poda nos ervais,
transportada para ervateiras onde é
feito o sapeco, a secagem e o
cancheamento das folhas. Após este
processo é embalada em pacotes
para consumo através do chimarrão e
o chá-mate.



REGIÃO ALTO VALE DO ITAJAÍ (UGT5)



ARROZ DE MIRIM DOCE

*Julio Cesar Melim
Afonso Peron
Dirceu Schwarz
Fernande Lança
Jesué Signorelli
Denilson Dortzbach*

Território

Mirim Doce.

Características do produto

Alto rendimento no processamento para arroz parabolizado.

Número de produtores

120 produtores.



Notoriedade

O microclima municipal, encosta da serra, traz ao produto a melhor qualidade e rendimento.

Qualidade relacionada ao meio físico

Microclima.

Saber fazer

Arroz irrigado.



CEBOLA CRIOLA

*Julio Cesar Melim
Daniel Schmidt
Daniel Pedrosa
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Região de Ituporanga.

Características do produto

Maior pungência.

Número de produtores

Na região existem por volta de 400 produtores.



Notoriedade

Variedade desenvolvida na região de Ituporanga.

Qualidade relacionada ao meio físico

Variedade adaptada à região, melhor conservação que as demais garantindo estabilidade à comercialização.

Saber fazer

Cultivo anual.



DOCES DE VIDAL RAMOS

Julio Cesar Melim
Flavio Majolo
Otavio Fernando Zimmermann
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território

Vidal Ramos.

Características do produto

Produtos de resgate da tradição alemã.



Notoriedade

Produtos trazidos com a colonização que geraram a Festa do Doce.

Número de produtores

20 produtores.

Saber fazer

Artesanal.



MEL DE SANTA TEREZINHA

*Julio Cesar Melim
Marildo Juraszek
Lucimari Peters
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Santa Terezinha.

Características do produto

Diversidade de cores e sabores em virtude das floradas.

Número de produtores

45 e o Município está entre os 4 maiores produtores de mel do estado.



Notoriedade

A importância da atividade para o Município resulta na tradicional festa regional do Mel e no título de Capital Catarinense da Rainha do mel.

Qualidade relacionada ao meio físico

O Município apresenta uma grande área de floresta nativa, com diversas floradas durante o ano, o que garante a qualidade do mel Terezinense.

Saber fazer

Conhecimento e tecnologia aplicados na atividade.



QUEIJO DE LEITE DE OVELHA DE PETROLÂNDIA

*Tomáz Pelizzaro Pereira
Luis Antonio Klettemberg Hack
Julio Cesar Melim
Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira*

Território

Petrolândia.

Características do produto

Queijo colonial com 30 dias de maturação e parmesão com 7 meses de maturação. Ricota e queijo azul de ovelha.



Notoriedade

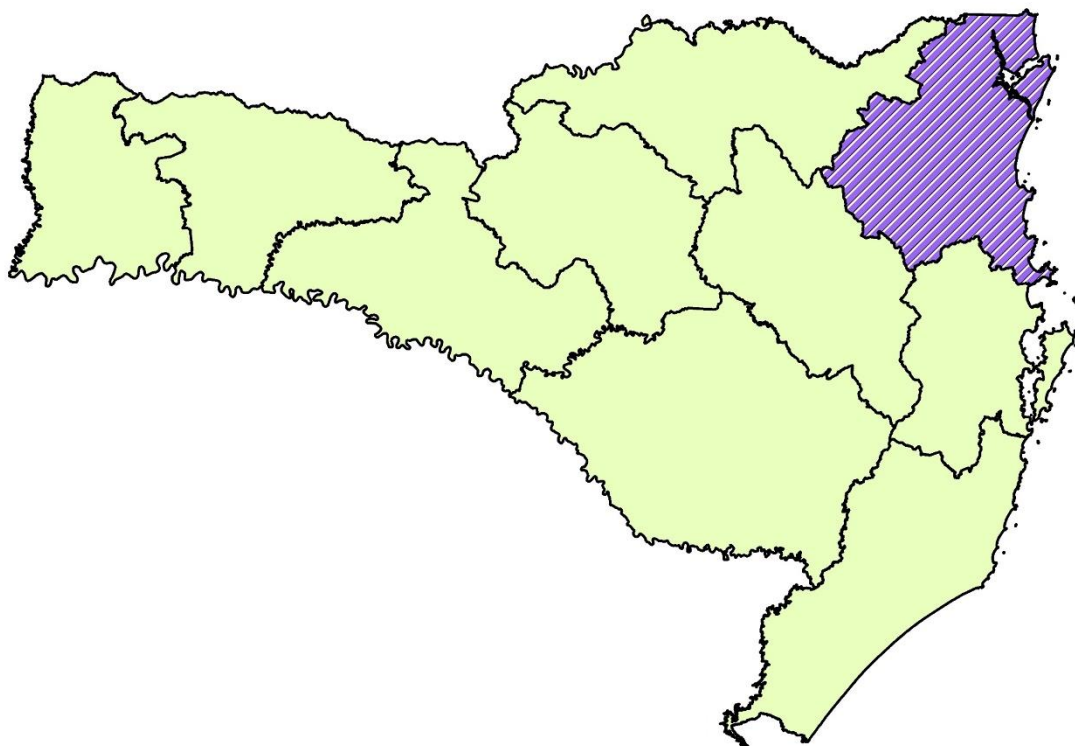
Receberam o Prêmio Queijo Brasil em cinco categorias: foram duas medalhas de bronze (queijo colonial com 30 dias de maturação e parmesão com 7 meses de maturação), duas de prata (ricota e queijo azul de ovelha) e uma de ouro (queijinho).

Saber fazer

Ingredientes: Leite cru de ovelha, fermento lácteo, coalho, *penicillium roqueforti* e sal. Formas de aproximadamente 1,5 Kg. Tempo de Cura: Cerca de 70 dias.



REGIÃO LITORAL NORTE CATARINENSE (UGT6)



CACHAÇA DE LUIZ ALVES

Henrique T. Rett
Nelita Fabiana Moratelli
Marcia da Rosa Gomes
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território

Região de Luiz Alves.

Características do produto

Cachaça produzida a partir da fermentação de melado diluído.

Número de produtores

Na região existem por volta de 09 produtores.



Notoriedade

Produto regional ligado à história da cidade de Luiz Alves de colonização europeia. Ganhadora de prêmios nacionais e internacionais.

Relacionada ao meio físico

Levedura desenvolvida no próprio produtor.

Saber fazer

Processo de destilação em tempo maior, menor temperatura e com levedura própria.



CIPÓ IMBÉ

*Henrique T. Rett
Douglas L. Antunes
Denilson Dortzbach*

Território

Garuva, Guaratuba, Itapoá, Joinville e Araquari.

Características do produto

Artesanato a partir de fibra natural de raízes aéreas da planta *Philodendron corcovandense*.



Notoriedade

Ligado à tradição local.

Relacionada ao meio físico

Mata Atlântica. Floresta Ombrófila Densa. Ocorre no Sul da Bahia até Imbituba - SC.

Saber fazer

Trança manual.

Número de produtores

Na região existem por volta de 300 produtores.



KOCHKÄSE

*Henrique T. Rett
Nelita Fabiana Moratelli
Marcia da Rosa Gomes
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Blumenau, Pomerode, Indaial, Timbó, Benedito Novo e Gaspar.

Características do produto

Queijo magro fundido com cor levemente amarela, sabor e odor característico.

Número de produtores

Em torno de 100 famílias envolvidas com a produção do leite para o “queijinho” e o kochkäse.



Notoriedade

Associado a colonização alemã desde de 1850, que faziam esse produto a partir do leite disponível na época, sem uso de nenhum processo tecnológico. É presença garantida nos cafés dos Clubes de Caça e Tiro, celebrações familiares e feiras.

Relacionada ao meio físico

Sistema agroalimentar do rebanho leiteiro é influenciado pela alimentação.

Saber fazer

Proveniente de coagulação natural de leite cru desnatado, obtendo-se o “queijinho”. Este é esfarelado e deixado fermentar em temperatura ambiente. Quando adquire coloração e consistência ideal é feito então o cozimento para fundir até o ponto de creme, deixando esfriar em potes.



LINGUIÇA BLUMENAU

*Henrique T. Rett
Nelita Fabiana Moratelli
Marcia da Rosa Gomes
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

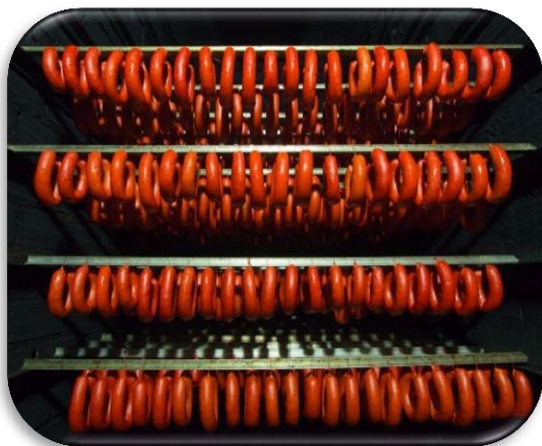
Blumenau, Pomerode, Indaial, Timbó, Benedito Novo e Gaspar.

Características do produto

Embutido cárneo suíno amarrado em forma de “ferradura” de textura macia espalhável com faca.

Número de produtores

Em torno de 100 produtores.



Notoriedade

Receita trazida em 1900 por imigrantes alemães para consumo doméstico, hoje é produzido por colonos e agroindústrias do Vale do Itajaí. Patrimônio cultural de natureza imaterial da cidade de Blumenau.

Relacionada ao meio físico

Região e clima influenciam nas notas aromáticas durante a cura do produto.

Saber fazer

Embutido cárneo feito somente com pernil e paleta suína, com condimentos e temperos naturais, defumado artesanal e lentamente, de textura mais macia do que outros embutidos convencionais.



BANANA DA REGIÃO DE CORUPÁ

Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira
Fábio Martinho Zamboni
Kleber Trabaquini

Território

Corupá, Jaraguá do Sul, Schroeder, São Bento do Sul.

Características do produto

Doce por Natureza, atribuído as condições ambientais locais, que fazem com que o tempo para a produção de um cacho de banana seja maior quando comparado com outras regiões.

Número de produtores

Mais de 400 produtores associados a ASBANCO.



Notoriedade

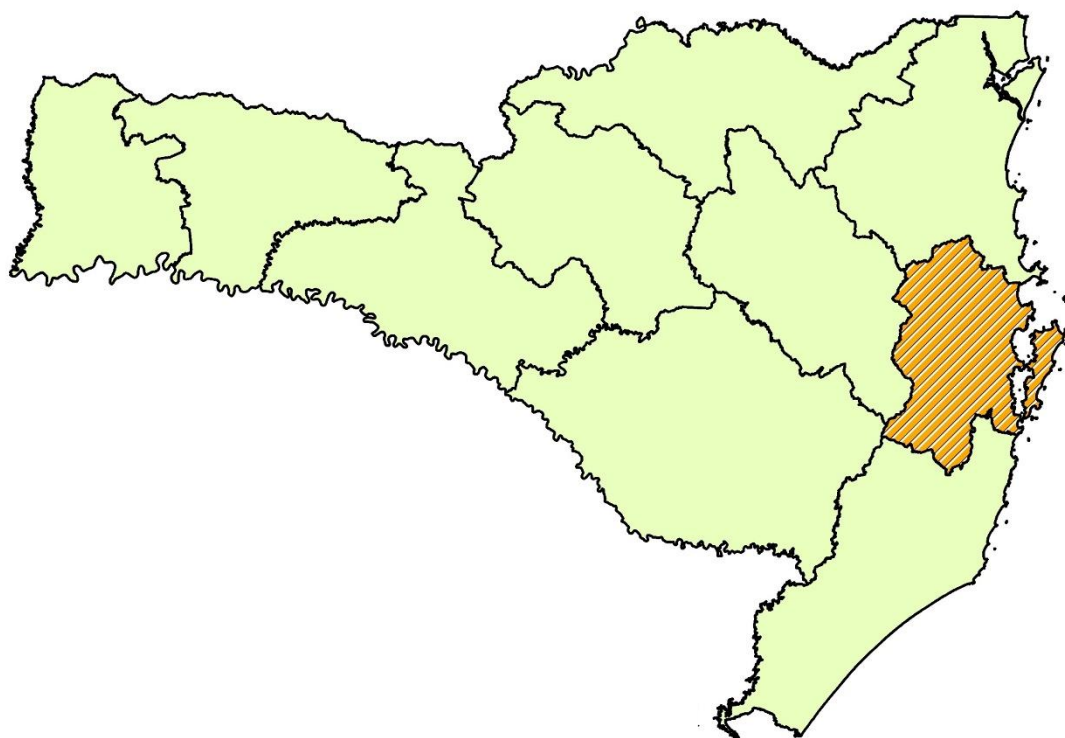
Corupá é denominada “Capital da Banana”, cultivada a mais de 100 anos a banana é emblema da região, não está só na agricultura, mas faz parte da cultura local, presente na arquitetura, nas festas, no artesanato e lazer.

Qualidade relacionada ao meio físico

Além de ser predominantemente cultivado por pequenos e médios agricultores familiares, a bananicultura na região de Corupá é uma atividade tradicional e faz parte da cultura local. Os agricultores dominam com maestria os aspectos de cultivo e pós-colheita. As boas práticas de plantio, desbastes, manejo de adubação, tratamentos fitossanitários, colheita e pós-colheita são determinantes na produção de bananas de boa qualidade.



REGIÃO METROPOLITANA (UGT7)



QUEIJO DIAMANTE

*Remy Narciso Simão
João Luiz Simão Filho
Denilson Dortzbach*

Território

Major Gercino.

Características do produto

Possui casca amarela, com textura macia e sabor suave. As olhaduras (pequenas bolhas que se formam na massa durante a maturação do queijo) são provenientes da ação de bactérias propiônicas, que conferem ao queijo um característico sabor amendoado, além de qualidades nutricionais e fisiológicas especiais.



Qualidade relacionada ao meio físico

Situa-se em uma altitude média de 700 metros com invernos frios e com frequente ocorrência de geadas. A vegetação é subtropical. O clima da região, as gramíneas nativas e a vegetação que se desenvolve nas pastagens, sua paisagem montanhosa, seus solos argilosos originados de rochas sedimentares e as florestas preservadas da região lhe conferem um caráter especial, tudo isso influenciando na sua identidade e no seu sabor.

Saber Fazer

O queijo artesanal diamante é produzido com leite cru fresco recém-ordenhado ou com leite da última ordenha do dia anterior. São adicionados apenas coalho e sal e são colocados em formas de madeira de cedro e curados em tabuas de cedro ou canela por um período de 20 a 40 dias.

Notoriedade

É reconhecido regionalmente há décadas pelo seu sabor e textura e atualmente vem ganhando destaque nacional devido às suas premiações em concursos nacionais de queijo artesanal. É um alimento produzido por agricultores familiares há mais de um século e vem sendo passado de geração em geração.

VINHOS E SUCOS COOPERMAJOR

*Remy Narciso Simão
João Luiz Simão Filho
Denilson Dortzbach*

Território

Região Vitivinícola de Pinheiral e Nova Galícia.

Características do produto

Em uma altitude de 550 metros produzem-se uvas da variedade bordô em pé franco e oriundo praticamente de um mesmo clone.



Notoriedade

Localizada no vale do Rio Boa Esperança, em Major Gercino, a região produz uvas há mais de um século. Colonizada por imigrantes vindos da Polônia, da Ucrânia e da Itália que desde sua chegada começam a produzir uvas e vinhos coloniais conhecidos em toda região da grande Florianópolis.

Os vinhos e sucos da região remetem à história dos imigrantes e antepassados das famílias de agricultores familiares da região.



FARINHA DE NOVA TRENTO

*Victor Alisson Gomes
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Nova Trento.

Características do produto

Farinha de Mandioca Eccher
descascada a mão.



Notoriedade

Família possui tradição na fabricação de farinha a mais de 100 anos de forma artesanal. Com participação do filho no curso de jovens da EPAGRI a família decidiu investir em ampliação e melhorias no engenho.



Saber fazer

Farinha de Mandioca descascada a mão, fina com sabor marcante e cor única extraordinária. Tradição centenária na elaboração do produto.

Qualidade relacionada ao meio físico

Farinha de Mandioca Descascada a Mão produzida de forma artesanal nas margens do Rio do Braço, município de Nova Trento.



MANDIOQUINHA-SALSA DE ANGELINA

Carlos Alberto Koerich
Magda Centeio dos Santos
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território
Angelina.

Características do produto
Mandioquinha Salsa *in natura*.

Número de produtores
Angelina tem 301 produtores e
aproximadamente 580 hectares.



Notoriedade

Introduzida no município em 1998. Cultura cultivada por agricultores familiares. Sua comercialização se dá *in natura* em nível regional e nacional. Angelina é o maior produtor do Estado de Santa Catarina.

Saber fazer

Consumo mais frequentes na forma de sopas, cremes, purês, fritas (Chips), pães e doces.

Qualidade relacionada ao meio físico

Originária da região Andina da América do Sul. Prefere regiões com altitude acima de 500 metros e temperatura média anual entre 15° e 18° C.



MEL DE ANITÁPOLIS

Luiz Henrique Coelho
Lúcia de Fátima Alves Meyer
Roberta Inácio Duarte
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini

Território

Anitápolis.

Características do produto

Mel com excelente qualidade, devida a composição florística encontrada no município de Anitápolis. Município esse que possui características ímpares de relevo e flora.

Número de produtores

99 apicultores e 4.942 colmeias.



Notoriedade

Produto com traço histórico no município, que têm na agricultura familiar destaque na produção e na geração de renda, sendo o oitavo maior produtor do estado de Santa Catarina, com uma produção de aproximadamente 100 toneladas /ano.

Saber fazer

Além do mel, outros produtos apícolas como a geleia real, o pólen, a própolis, e a cera são consumidos e utilizados em receitas culinárias e diversos produtos cosméticos e farmacêuticos, além dos serviços ambientais promovidos pela polinização.

Qualidade relacionada ao meio físico

Por estar localizada junto a encosta da serra, e por ter grande parte do seu território com relevo acidentado, foi possível conter o avanço das grandes culturas, detentoras de grande uso de agrotóxicos, contribuindo para a qualidade do mel e saúde das colmeias. Além da composição florística que gera diferentes méis ao longo da safra



MORANGO DE RANCHO QUEIMADO

*João Roberto Marques
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Rancho Queimado.

Características do produto

Morangos de excelente qualidade, cor e sabor.

Número de produtores

Produção familiar. 150 produtores e 115 famílias envolvidas.



Notoriedade

Capital Catarinense do Morango



Saber fazer

A produção de morangos iniciou-se na década de 1980 com os canteiros no chão, passando na última década para o cultivo suspenso, semi-hidropônico e em estufas. O município tem muitos produtores orgânicos.

Qualidade relacionada ao meio físico

Região de clima preferencial para o cultivo de morangos.



OSTRA DE FLORIANÓPOLIS

*Philippe Medeiros da Costa
Cristina Ramos Callegari
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Florianópolis.

Características do produto

A ostra é um molusco bivalve. A espécie mais cultivada em Florianópolis, com em todo o Estado, é a japonesa, a qual foi trazida para a região na década de 80, tendo o cultivo comercial iniciado nos anos 90. Florianópolis se destaca por ser o maior produtor nacional de ostras.

Número de produtores

Florianópolis tem 64 produtores de ostras que produzem num total de 230 hectares de lâmina d'água.



Notoriedade

A ostra, que antigamente tinha um consumo restrito aos restaurantes mais sofisticados, vem se popularizado devido ao preço mais acessível à população em geral e à maior oferta nos mercados e restaurantes locais, e principalmente à Feira Nacional da Ostra (FENAOSTRA). Florianópolis é hoje a capital nacional da Ostra.

Qualidade relacionada ao meio físico

Originária do Japão, a ostra japonesa cresce melhor em águas com até 24 °C, e salinidades de 20 a 25. A espécie é cultivada principalmente nas baías Norte e Sul de Florianópolis.



PÃO DE MILHO DE SÃO BONIFÁCIO

Anelir Roth Schneider
Jailso Epping
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini

Território
São Bonifácio.

Características do produto
Pão de Milho Haverroth produzido com milho tipo amarelinho, batata doce e cará.



Notoriedade

O pão de milho faz parte da história e da cultura do município de São Bonifácio. O município está localizado a 80 km de Florianópolis, colonizado por descendentes alemães, que fazendo uso dos alimentos disponíveis na época elaboraram a receita do pão de milho.

Saber fazer

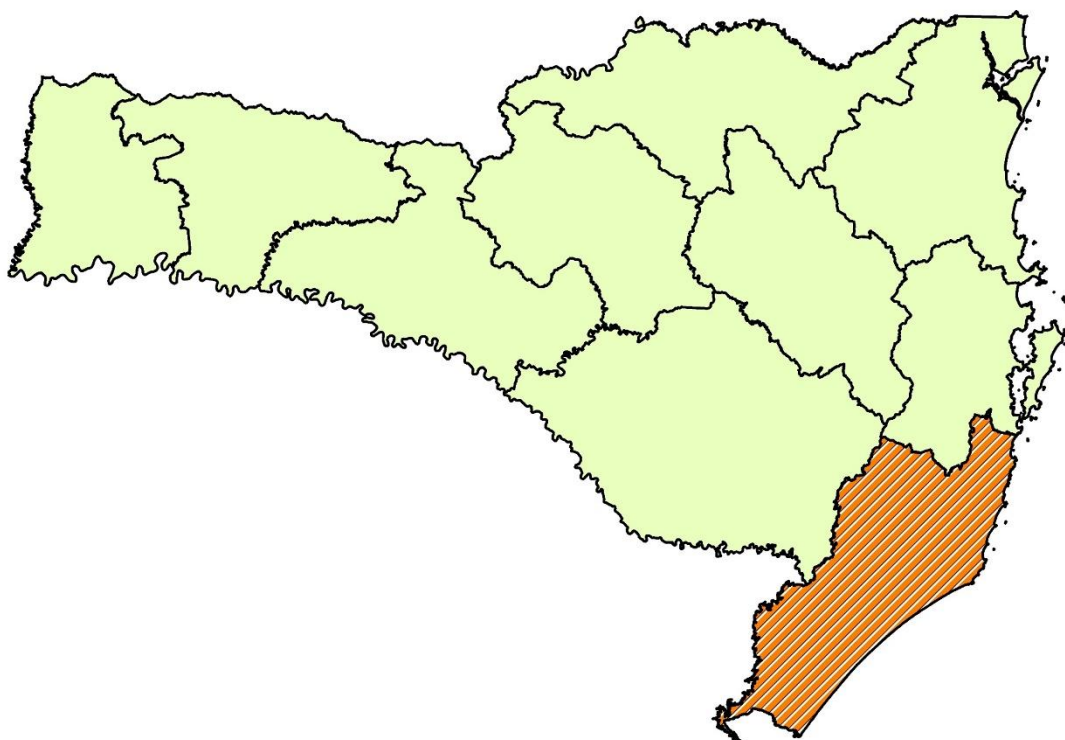
A receita original leva na sua composição a farinha de milho, batata-doce e cará, tubérculos produzidos localmente. Na sua produção ele é envolto em folhas de caeté, assado em forno a lenha.

Qualidade relacionada ao meio físico

Pão de milho produzido em São Bonifácio, ingredientes locais não convencionais como o milho tipo amarelinho, de polinização aberta, com uso de batata-doce e cará.



REGIÃO LITORAL SUL CATARINENSE (UGT8)



BANANA BRANCA: DÁDIVA DA NATUREZA PARA SUA MESA

*Diego Adílio da Silva
Sandoval Miguel Ferreira
Fernando Lock Silveira
Mirielle de Oliveira Almeida
Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira*

Território

Litoral Sul Catarinense e Litoral Norte Gaúcho.

Características do produto

Fruto do Grupo Prata, doce, de maturação lenta.



Notoriedade

No Litoral Sul de SC são em torno de 5.580ha cultivados com o Grupo Prata. Existem várias associações que representam os produtores de banana. Em torno de 600ha se encontram certificados com orgânico.

Qualidade relacionada ao meio físico

As características edafoclimáticas da região resultam em frutos doces, principalmente pelo tempo de maturação dos mesmos, que determinam um maior acúmulo de sólidos solúveis.

Saber fazer

Cultivado, predominantemente, por agricultores familiares. Os municípios da encosta da serra se destacam pela produção.



FARINHA DE MANDIOCA

*Rafael Effting Knabben
Adreane Maria Scopel
Gláycion de Souza Silveira
Priscila Lang Scoz
Luiz Carlos Lunard
Denilson Dortzbach*

Território

Paulo Lopes, Garopaba, Imbituba e Imaruí.

Número de produtores

Na região existem por volta de 60 engenhos.

Características do produto

Farinha de Mandioca Fina, Branca e Polvilhada.



Notoriedade

A arte de fazer farinha de mandioca remonta há tempos passados e anteriores à chegada dos europeus. Este produto já era consumido pelos indígenas que habitavam nosso litoral. A farinha contribuiu para desenvolvimento da região, contribuindo para a nutrição das pessoas que aqui chegavam. Atualmente este produto está na memória afetiva das pessoas seja pelo seu sabor e textura diferenciados, seja pelo encantamento de acompanhar um engenho em seu pleno funcionamento.

Saber fazer

Técnica diferenciada de processamento da massa de mandioca através do repasse do conhecimento de geração em geração. Este método é bastante peculiar e se diferencia desde a forma como a mandioca é raspada até o momento de ser forneada.



MARACUJÁ: UM ENCANTO DO SUL PARA ENCANTAR O BRASIL E O MUNDO

*Diego Adílio da Silva
Natan da Rosa Porto
Sandoval Miguel Ferreira
Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira*

Território

Litoral Sul Catarinense e Litoral Norte Gaúcho.

Características do produto

Fruto diferenciado do restante do país. Ovalado, polpa amarela laranja, de grande brilho.



Notoriedade

O cultivo se iniciou na região na década de 90, em Jacinto Machado, com o produtor Antônio Casagrande. Hoje são em torno de 2.000ha. O cultivo passou por algumas crises, como a bacteriose e, mais recentemente, o Vírus do Endurecimento dos Frutos do Maracujazeiro.



Qualidade relacionada ao meio físico

As particularidades edafoclimáticas do Sul Catarinense e Litoral Norte Gaúcho resultam nas características agrônômicas e o processo de maturação gradativo, aspectos únicos dos frutos cultivados nestas áreas.

Saber fazer

Cultivo realizado por agricultores familiares. A seleção do fruto que é cultivado culminou na variedade que é plantada hoje: o SCS437 Catarina. Essa variedade se destaca das demais cultivadas no país. Quando este fruto entra nos grandes centros de distribuição, relega as outras variedades.



FARINHA DE MANDIOCA

*Lilian Gonçalves dos Santos
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini*

Território

Jaguaruna, Sangão e Treze de Maio.

Características do produto

Farinha de mandioca tipo fina, com fração mais grossa do que a usualmente encontrada em outras regiões do estado.



Notoriedade

Atividade tradicional na região desde a chegada dos primeiros colonizadores açorianos, fazendo parte da história da maioria das famílias dessa região, presente até hoje nos costumes alimentares e na economia desses municípios.

Saber fazer

É uma farinha de mandioca produzida em temperaturas mais altas e com rotação de pás mais rápidas do que as utilizadas usualmente na produção da farinha de mandioca mais fina.

Qualidade relacionada ao meio físico

A região se caracteriza por uma diversidade de solo e relevo. O clima é Cfa, e caracterizado por ter uma das menores pluviosidades do estado. O relevo varia de plano à suave ondulado. Os solos da região têm origem no granito. A região está dentro das bacias dos Rios Tubarão e Urussanga.



VALES DA UVA GOTHE

*Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira
Fábio Martinho Zambonim
Kleber Trabaquini*

Território

O território dos Vales da Uva Goethe, mais especificamente os municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Cocal do Sul, Treze de Maio, Nova Veneza, Içara e Orleans, no sul de Santa Catarina.

Características do produto

A Uva Goethe, é um híbrido de uvas européias (87% de Moscato de Hamburgo, Moscato de Alexandria e Schiava Grossa) e americanas (13%) com alta resistência fitossanitária. Esta uva se adaptou bem às condições climáticas e aos solos locais e foi amplamente difundida entre os colonos.



Notoriedade

A história da produção vinífera na região de Urussanga se confunde com a história da imigração italiana no final do século XIX. Colonizada por italianos a partir de 1877, a região conheceu a cultura da videira desde o mesmo período. Com o tempo, Urussanga passou a ser considerada a capital catarinense do vinho.

Qualidade relacionada ao meio físico

O produto possui características exclusivas à sua procedência cultural e histórica, definidas no passado e, atualmente, é elaborado com excelência pelo homem local.



REGIÃO EXTREMO OESTE CATARINENSE (UGT9)



BOLACHA DE MELADO: PROVAR, DEGUSTAR, SE ENCANTAR

*Lilian Mortari Castelani
Alésia Inês Lauschner Gesing
Jane Alice Gotardo Zanin
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Extremo Oeste Catarinense.

Características do produto

As bolachas são tradicionais da cultura alemã, destaque para a bolacha de melado, típica da região, que usa como ingrediente principal o melado batido, que fornece sabor e textura única para a massa.



Notoriedade

O processamento da cana de açúcar para guardar é baseado na fabricação do melado batido na região, este tipo de melado é usado em substituição ao açúcar em diversas receitas, a bolacha de melado ou *Neger finger* (dedo de nego em alemão) é muito comum nas famílias.

Saber fazer

Além do melado batido a bolacha leva ingredientes como ovos, gordura, especiarias (cravo, canela), sal amoníaco e farinha de trigo, a massa é assada em pequenas tiras (por isso, “dedos”) e pode ser decorada com açúcar cristal ou com merengue. O ponto da massa (mistura dos ingredientes) é importante para a maciez da bolacha, característica importante além do sabor.



KESCHMIER: SABOR INESQUECÍVEL QUE ULTRAPASSA GERAÇÕES

*Lilian Mortari Castelani
Jane Alice Gotardo Zanin
Alésia Inês Lauschner Gesing
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Extremo Oeste Catarinense

Características do produto

O Keschmier ou Kase schmier é um produto feito à base de leite cru coalhado e misturado com nata. A keschmier tradicional somente é encontrada nas famílias e usada em receitas como em bolachas, tortas, cucas entre outras receitas.



Notoriedade

Os imigrantes alemães das colônias do extremo oeste de Santa Catarina utilizaram o leite em várias receitas para sua subsistência. O leite cru transformado em keschmier era uma forma tradicional de uso em diversas receitas, como em tortas, bolachas, recheio de massas e para acompanhar o pão com melado. A tradicional kasekuchen (torta de requeijão) é uma receita típica feita a base deste ingrediente.



Saber fazer

O leite cru é coado e colocado num jarro de barro onde fica por 2 a 4 dias até coalhar, dependendo da temperatura ambiente. Após perceber que coalhou, retira a nata e aquecer lentamente no fogão a lenha quando os grumos da coalhada vão se separar do soro. Passar esta mistura num pano de algodão limpo, deixando escorrer bem o soro de um dia para o outro.



MELADO BATIDO: ESTÍMULO PARA COMEÇAR UM NOVO DIA

*Alésia Inês Lauschner Gesing
Jane Alice Gotardo Zanin
Lilian Mortari Castelani
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Extremo Oeste Catarinense

Características do produto

Cremoso, com alguns grânulos de açúcar, ph em torno de 5,0. Cozimento lento, inverte os açúcares. Batido até esfriar na máquina ou à mão.



Notoriedade

Produto elaborado principalmente pela cultura alemã. Tradição que se mantém em muitas famílias.

Qualidade relacionada ao meio físico

Solo pedregoso e bem drenado. Grande incidência solar e no final da safra melhora com estresse hídrico e clima frio.

Saber fazer

A partir do cozimento do caldo da cana até o ponto de bala mole.

Número de produtores

Elaborado nos 40 municípios do Extremo Oeste e com 31 agroindústrias familiares comercializando o produto.



MILHO CRIOULO DE ANCHIETA: A CONSERVAÇÃO E A SUSTENTABILIDADE DAS GERAÇÕES

Rosenilda de Souza
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território

Anchieta, Palma Sola e Guaraciaba.

Características do produto

As variedades tradicionais de milho do extremo oeste de SC são cultivadas e selecionadas pelos mantenedores em diferentes agroecossistemas e adaptadas a este. São produtivas e mais resistentes a pragas, doenças, e às mudanças climáticas. Isso implica em um menor uso de insumos agrícolas, como adubos químicos, inseticidas e fungicidas, e uma menor poluição do solo, do ar e da água.



Notoriedade

O estudo dos valores de usos e preferências, mencionados pelos mantenedores, computou 13 diferentes categorias de indicações de usos, sendo elas: Agronômica, Gastronômica, Adaptativa, Alimentação Animal, Cultural, Estética, Econômica, Saúde, Conservação da Diversidade, Nutricional, Ornamental, Artesanal e Medicinal.



Saber fazer

Diversos trabalhos vêm demonstrando que as variedades tradicionais de milho conservadas *in situ-on farm* apresentam elevada diversidade morfológica e o potencial para diferentes usos das variedades de milho (comum, pipoca e doce) resultante dos efeitos da seleção e manejo dos agricultores e agricultoras, associado a adaptação ao agro ecossistema local ao qual vêm sendo cultivadas por muitos anos.



PÃO DE MILHO: ALIMENTO FORTE DOS QUE TRABALHAM A TERRA

*Lilian Mortari Castelani
Jane Alice Gotardo Zanin
Alésia Inês Lauschner Gesing
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Extremo Oeste Catarinense

Características do produto

Pão elaborado com farinha de milho pode ser acrescentado de ingredientes como mandioca, cará ou batata doce, pão úmido, macio, com casca resistente, geralmente assado no forno a lenha.



Notoriedade

Os primeiros imigrantes alemães quando chegaram ao Brasil trouxeram um pouco dos seus costumes e sabores, porém como não encontraram trigo e nem centeio com facilidade, acabaram se adaptando e criando o pão de milho. Diferentemente dos pães tradicionais alemães, o pão de milho é macio e tem um sabor sem igual.

Saber fazer

A receita do pão de milho tem diversas adaptações, porém a mais comum inicia com a farinha de milho escaldada com água quente, depois junta-se os demais ingredientes, a massa varia de mole a mais consistente e cresce na forma, deve ser bem assado preferencialmente em forno à lenha (Backofen) quando fica com a casca dura e escura bem característica da receita tradicional.



SCHMIER MELADO: SEU DIA MAIS DOCE

*Alésia Inês Lauschner Gesing
Jane Alice Gotardo Zanin
Lilian Mortari Castelani
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Extremo Oeste Catarinense.

Características do produto

Cremoso, com pedaços de frutas, longa durabilidade (de uma safra para outra), feito a partir da garapa. Guardado em latas e em local escuro, porções das casas.



Notoriedade

Produto elaborado principalmente por famílias de origem alemã, realizado na região há várias gerações sendo passada de geração em geração.

Qualidade relacionada ao meio físico

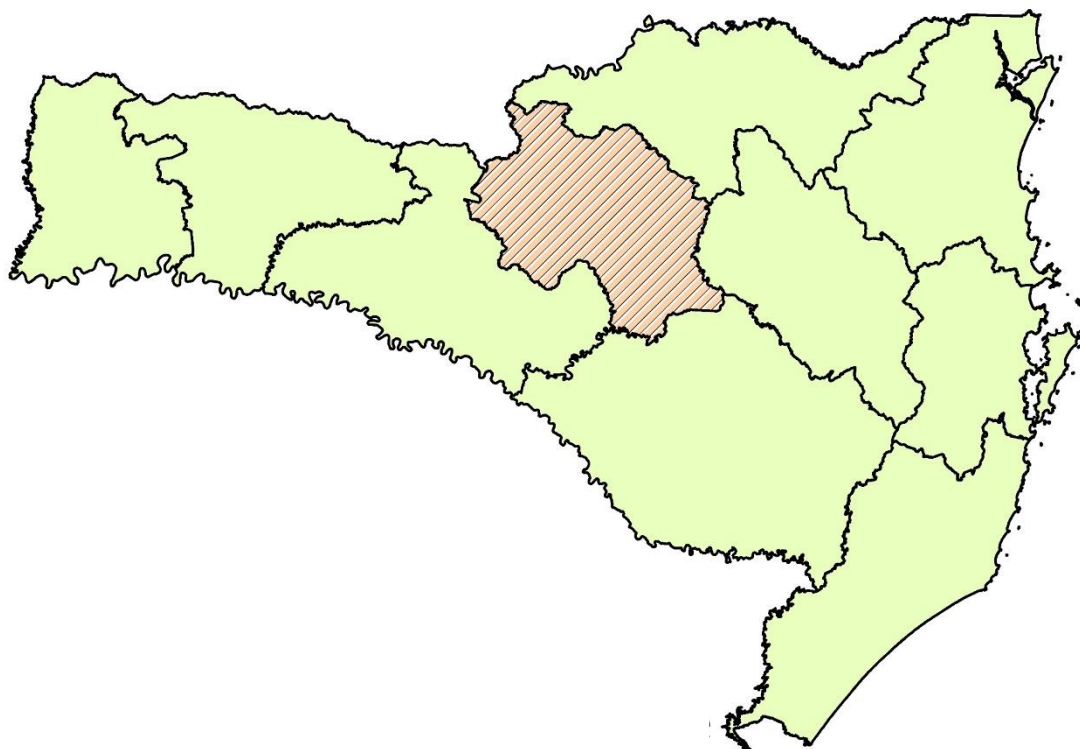
Longa durabilidade, clima ameno (inverno) mesma época do melado batido, frutas de época.

Saber fazer

Moer a cana, cozinhar o caldo até ele estar limpo e sem sujidades. Adicionar as frutas picadas ou moídas em máquina de moer carne: laranjas, mamão, batata doce ou mandioca para dar liga, melancia de porco, abóbora ou moranga. Mexer continuamente para não grudar no fundo. Quando parar de respingar e soltar pouco vapor, testar na água. Se não se misturar ou sujar a água, está no ponto. Retirar do fogo e embalar.



REGIÃO ALTO VALE DO RIO DO PEIXE (UGT10)



ALHO ROXO NOBRE: UMA HISTÓRIA CONSTRUÍDA POR MUITAS MÃOS

*Adriana Francisco
Elcio Pedrão
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach*

Território

Fraiburgo, Frei Rogério, Brunópolis, Curitiba, Monte Carlo, Campos Novos, Lebon Régis, Caçador e Joaçaba.

Características do produto

Alho Roxo in natura - Classe 2, 3, 4, 5, 6 e 7.

Notoriedade

A produção de alho nobre no Brasil começou no final da década de 1970, através do Sr. Takashi Chonan, incentivado pelo Engenheiro Agrônomo Sérgio Mario Regina. A seleção da variedade de alho roxo que leva o seu nome – Chonan - foi realizada na localidade do Núcleo Tritícola, município de Curitiba, hoje Frei Rogério – SC. Santa Catarina foi o berço do alho nobre roxo no Brasil. Foi em Curitiba que o plantio comercial dessa hortaliça se iniciou no ano de 1977.



Qualidade relacionada ao meio físico

Para um bom desenvolvimento vegetativo e produtividade, a cultura exige temperaturas amenas (18° a 20°C) na fase inicial do ciclo, temperaturas mais baixas (10° a 15°C) durante o período de bulbificação e temperaturas mais elevadas (20° a 25°C) na fase de maturação.

Da mesma forma, através da exposição dos bulbilhos a temperaturas de 10° - 15°C por 8 a 10 dias antes do plantio consegue-se acelerar a brotação do alho. Como a cultura é típica de regiões de clima temperado, foi a partir da vernalização que surgiram os grandes produtores da região Centro-Oeste.

BOLACHA DE FUBÁ DE CAÇADOR

Daniela Helena Conorath
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini

Território
Caçador.

Características do produto
Bolacha de fubá com sementes de erva doce, produzida artesanalmente.

Saber fazer
A matéria-prima é produzida na região e encontrada com muita facilidade. A semente de erva doce é produto natural e com poderes medicinais; é uma importante erva utilizada na medicina alternativa para o tratamento de algumas complicações.

Notoriedade
Produto feito artesanalmente e incluído na alimentação da família. Receitas passadas por gerações anteriores.



DOCES E GELEIAS DO MEIO OESTE CATARINENSE

Daniela Helena Conorath
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini

Território

Meio Oeste Catarinense.

Características do produto

Doces e geleias de uva, amora preta, figo, morango e abóbora. Geleia de frutas produzida artesanalmente, com ingredientes naturais.



Notoriedade

Tradição passada de mãe para filhos como forma de variar o cardápio da família e aproveitar os alimentos locais disponíveis. São produtores de uva e tem seus parreirais passados de geração a geração. A uva é consumida in natura e usada para fazer suco, geleias e doces. Figo era consumido in natura, hoje também se aproveita para doces. Amora é planta perene e tem colheita anual, usada para sobremesas, sucos e geleias. O morango é uma fruta produzida praticamente o ano inteiro quando em cultivo protegido. É uma forma de agregar valor ao produto.

Qualidade relacionada ao meio físico

Produção de frutas com uso de defensivo agrícola muito controlado. Algumas com produção o ano inteiro, outras com possibilidade de armazenamento da polpa para fabricação da geleia e/ou doce no decorrer do ano.

Saber fazer

A matéria prima é produzida na propriedade e arredores. É extraído o suco e fervido com açúcar até dar o ponto de geleia. Embalado em vidros bem tampados, tem validade de 1 ano. Alguns tipos: doces com pedaços da fruta, por exemplo, o doce e/ou geleia de morango em que se utiliza a fruta inteira ou pedaços.



EMBUTIDOS DO MEIO OESTE CATARINENSE

*Daniela Helena Conorath
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Valci Francisco Vieira*

Território

Meio Oeste Catarinense.

Características do produto

Embutidos produzidos e curados artesanalmente, com carne suína.



Notoriedade

Tradicionalmente era o produto elaborado nos períodos mais frios do ano, em que se abatia os suínos. Uma parte das carnes destinava-se ao consumo imediato, a restante conservada sob a forma de copa, pancetta, toucinho e outros. Uma parte das carnes e toucinho era preparada para o salame.

Saber fazer

O ciclo da elaboração do salame inicia com a preparação das carnes magras, em princípio tirada da paleta, ou refilatura da copa, ou do pernil. A segunda fase, junta-se a carne magra, mais gordura firme, adiciona-se o sal, pimenta e aromas. O salame obtém o seu aroma característico após o período completo de maturação. A matéria-prima é produzida na propriedade. A alimentação dos animais é mais natural com pouco uso ou nada de ração.



MEL DA REGIÃO DE CAÇADOR

*Daniela Helena Conorath
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território

Região de Caçador.

Características do produto

Predominância florada da Bracatinga e Melato, a cada dois anos (ano par).



Notoriedade

Produto próprio da região pela predominância da bracatinga. Apiários de abelhas Apis Mellifera.

Número de produtores

Na região existem em torno de 25 produtores associados.



MILHO CRIOULO: MULTIPLICANDO SABERES E SABORES ATRAVÉS DAS GERAÇÕES

*Adriana Francisco
Elcio Pedrão
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini*

Território
Frei Rogério.

Características do produto
Sementes crioulas.



Qualidade relacionada ao meio físico
Sem adição de agrotóxicos ou adubos químicos.

Notoriedade
O produtor é guardião de sementes.



QUEIJO DE LEITE CRU: SABOR DO CONTESTADO

*Daniela Helena Conorath
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira*

Território
Caçador.

Características do produto

Curado entre 8 e 30 dias. Gordo, de baixa a média umidade.



Notoriedade

Produto elaborado a partir de receitas antigas passadas de geração para geração. Saber fazer muito particular da região.

Qualidade relacionada ao meio físico

Em períodos mais quentes do ano é necessário algum equipamento (ar condicionado/ ventilador) para auxiliar na manutenção da temperatura, pois a cura acontece em temperatura ambiente.

Número de produtores

Na região existem em torno de 15 produtores.

Saber fazer

Feito a partir do leite cru de raças leiteiras ou mistas. Leite da propriedade. Produção do queijo no máximo 2 horas após a ordenha. Alimentação dos animais a base pasto, podendo ser também ensilagem. Período de cura: entre 8 e 30 dias.



QUEIJO DE SALTO VELOSO

Thiago Ouverney Leite
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território
Salto Veloso.

Características do produto

Período mínimo de cura é de 7 dias - levemente ácido, medianamente salgado. Ideal para ser grelhado ou frito.



Saber fazer

É utilizado leite integral pasteurizado em pasteurização rápida, em seguida acrescentado o fermento lácteo para dar característica ao produto. Depois acrescentado o cloreto de cálcio e coagulante, e de 40 a 50 min depois a massa é cortada e aquecida até dar o ponto de prensagem. A salga é feita diretamente na massa. A massa é colocada em formas e prensada por um período mínimo de 4 horas. O queijo então está pronto e é levado à sala de cura por um período mínimo de 7 dias.

Notoriedade

Casal jovem participante de cursos técnicos, incluindo o Curso Ação Jovem Rural, oferecido pela Epagri, a partir do curso surgiu a ideia do empreendimento.

SUCOS DE UVA E MAÇÃ

Daniela Helena Conorath
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território

Região de Caçador e Videira.

Características do produto

Para o suco de uva predomina o uso das variedades bordô e isabel. No suco de maçã predomina as variedades gala e fuji - produzidas em maior quantidade - ou suas variedades mutantes. Suco integral.



Notoriedade

Famílias produtoras de frutas de clima subtropical, principalmente da cultura italiana. Tradição que se mantém em muitas famílias que colonizaram esta região. Aproveitamento da fruta na forma de suco para consumo durante o ano inteiro.

SABER FAZER

A combinação da robusta uva bordô com a delicadeza da uva isabel, resultou em um produto 100% natural, sem adição de açúcar, conservantes ou aditivos, aplicando-se o mesmo processo para o suco de maçã. Elaborados com frutas selecionadas, frescas e plenamente maduras, combina o cuidado da produção artesanal com tecnologia de ponta.



VINAGRE TINTO, DE MAÇÃ E DE ÁLCOOL

Gerusa Rossi
Andressa Mariani Bee
Denilson Dortzbach
Kleber Trabaquini
Valci Francisco Vieira

Território

Videira.

Características do produto

Vinagre Tinto produzido através da fermentação do vinho tinto, com acidez de 4,2%. Vinagre de Maçã feito com fermentado 100% maçã, o qual irá passar por um processo de acidificação, alcançando 5,5% de ácido acético, o mesmo não leva conservante. O Vinagre de Álcool é produzido através da cana de açúcar, tendo 4,2% de acidez.



Saber fazer

A partir do vinho tinto pronto e do fermentado de maçã, é colocado os produtos em pipas com bombas, as quais irão oxigenar os líquidos, ativando as bactérias acéticas.

Qualidade relacionada ao meio físico

Para um produto de qualidade é necessário que a safra da uva e do vinho, assim como a safra de maçã, seja de equilíbrio, sem a escassez ou excesso de água, com luz solar constante. Terreno bem adubado e com o processo de poda na época certa.

Notoriedade

A palavra Vinagre tem origem francesa, "vinagre", que significa vinho acre, ou ácido. Há registros de vinagre que datam 8000 a.C, sendo utilizado como condimento, já que era muito benéfico à saúde humana. Atualmente há diversos tipos de vinagre com muitas utilidades, mas a principal é como tempero para saladas ou produções de conservas.

