

Venda Nova faz que

Além de fonte de renda para o município, o queijo também é, agora, o

ijo de 500 quilos

símbolo cultural da região, em homenagem aos imigrantes

ROBERLY PEREIRA

VENDA NOVA DO IMIGRANTE – Estimada em mais de cinco toneladas mensais, a produção de queijos já se transformou numa inesgotável fonte de renda no setor de agropecuária caseira do município. Além do aspecto econômico, o alimento rico em proteína, cuja presença na mesa dos descendentes de italianos é quase uma obrigação, está se transformando, também, num símbolo cultural do município, colonizado por imigrantes italianos, que chegaram no Espírito Santo no final do século do século passado.

No próximo final de semana Venda Nova do Imigrante comemora com festa o 11º aniversário de emancipação e um queijo pesando 500 quilos, com 1,5 metro de diâmetro, confeccionado na sede do município, promete ser uma das grandes atrações do evento. Esta foi a maneira encontrada pelos descendentes dos pioneiros italianos que vieram das províncias do Vêneto e o Trento, no Norte da Itália, para homenagear o alimento, que antigamente se restringia apenas como figurante no cardápio das refeições diárias e hoje tem o seu lugar garantido como fonte de economia regional.

Atualmente as produções caseira e industrializada de queijos em Venda Nova do Imigrante já produz 500 empregos diretos, isentando neste quantitativo os membros das famílias que aderiram à atividade. Hoje, cerca de 70% dos queijos produzidos na região vão para as prateleiras dos supermercados ou para lanchonetes, bares e estabelecimentos do gênero, para composição dos cardápios na confecção de pizzas, sanduíches, bolinhos e outros derivados.

CONOTAÇÃO – “Esta foi uma das formas que encontramos para homenagear e ao mesmo tempo dar uma conotação maior a este tipo de alimento que desde o final do século passado integra de forma absoluta nosso cardápio diário e agora já se transforma em fonte de economia regional.” A declaração é do secretário Municipal de Turismo, Tarcisio Caliman, que justifica a confecção do queijo de meia tonelada como programação principal da festividade da cidade.

Segundo Caliman, 80% das famílias de Venda Nova do Imigrante são descendentes de italianos e o grande consumo de queijos tipo frescal, parmesão, suíço, molezôn e ricota deve-se a este fato. “Diariamente encontramos na cidade pessoas pertencentes às famílias Brioschi, Carnieli, Venturin, Zandonadi, Andreão, Cola, Beltrame, Falqueto, Caliman, Ambrozim, Sossai, Altoé, Busato e outras que fazem da fabricação de queijo uma atividade profissional cheia de prazer, com competência e lucro.”

O prefeito José Onofre Pereira, apesar de não pertencer a uma família tradicional de italianos da região, garante que é admirador da qualidade de todos os queijos fabricados no município e o seu sabor, em sua opinião, “não deve nada a queijos importados de países europeus, como os famosos suíços, italianos e franceses”. A manutenção da culinária italiana, como resgate da cultura, onde o queijo, a polenta e o macarrão figuram entre os principais ingredientes, para ele são fatores importantes.

ECONOMIA – Onofre acrescentou que o queijo fabricado no município



Roberly Pereira

CONSUMO

O queijo gigante consumiu, para sua confecção, 4.500 litros de leite

de Venda Nova do Imigrante, no aspecto econômico já tem o seu lugar, garantindo empregos e fazendo crescer a agropecuária familiar, evitando com isso o êxodo rural. A atividade, segundo ela já tomou proporções até certo ponto inesperadas e hoje, um grupo de pecuaristas locais já fazem do associativismo a sua melhor maneira de trabalhar.

Ao se referir ao associativismo, Onofre coloca a Associação de Agropecuaristas de Venda Nova do Imigrante (AAGROPE), como responsável pela organização do setor de fabricação com alta qualidade. “Além de fixar o homem ao campo a fabricação de queijos em nossa terra fez surgir uma organização social da classe, que gerencia a atividade e produz com qualidade, o que coloca o produto como na condição de tradicional no mercado local e de municípios vizinhos”.

Madalena Delarmelina e Luciano Falqueto, da diretoria da AAGROPE informam que a entidade nasceu para organizar a classe produtora de leite de Venda Nova do Imigrante e possui um laticínio onde hoje são produzidos três toneladas mensais de queijos das espécies minas padrão, frescal, condimentado e ricota. A maior parte do produto, segundo os diretores é comercializada internamente em supermercados, bares, lanchonetes e estabelecimentos similares.

DIFÍCIL – A fabricação total de queijos do município para Madalena Delarmelina e Luciano Falqueto é difícil de ser calculada devido ao grande número de pequenos agropecuaristas existentes em todos os distritos do município, que fazem da fabricação do queijo uma atividade profissional paralela com muito desenvolvidas no município, como a cafeicultura e abatecultura, entretanto, eles estimam que “ultrapassa a seis toneladas, a fabricação de queijos a cada 30 dias em Venda Nova do Imigrante”.

Segundo eles, somente os 14 produtores associados da entidade possuem 200 vacas leiteiras das raças girolanda, holandesa e mestiças. No município todo, avaliam os diretores “existem mais de 600 fêmeas em regime de confinamento, semiconfinamento e no pasto, colaborando com o crescimento da fabricação regional de queijos, pois algumas vacas dão até 40 litros por ordenha e os que os proprietários investem na melhoria da genética dos animais”, disseram.

CARRO-CHEFE – Lúcio Busato, presidente da Agrotur, uma entidade voltada para os projetos de agroturismo em Venda Nova do Imigrante, garante que o queijo já é o carro-chefe desta atividade que a todo dia cresce no município. Ele é um dos proprietários da propriedade Família Busato, onde um programa agroturístico já recebe

muitos visitantes aos finais de semana. “Junto com a minha mãe e irmãos produzimos os queijos malezôn, condimentado, suíço, e parmesão e ricota com preços que variam de R\$ 3,00 a R\$ 7,50.

O descendente de italianos Máximo Lourenção, de 70 anos, assim como a maioria dos venda-novenses, não deixa faltar queijo em sua mesa, no café da manhã, almoço e jantar. Muito falante, Lourenção conta que um tio de sua esposa, pertencente à família Carnieli, dizia sempre que as primeiras vacas leiteiras chegaram a Venda Nova em 1892, vindas de colonizações italianas de Castelo. “Ele sempre dizia que a grande preocupação dos desabravadores era trazer para Venda Nova as vacas para produzir leite e, conseqüentemente, o queijo, pois eles não conseguiam viver sem este alimento”, conta sorridente.

Histórias como a de Máximo Lourenção são contadas por outras pessoas, como Iria Carnieli Busato, com 60 anos, que também não passa um dia sequer sem comer o seu queijo, com pão, ou geléia de frutas, com macarrão ou com o prato principal da região, a polenta. “Nossa gente foi obrigada a sair da Itália e viajar para morar no Brasil pois não havia mais lenha para cozinhar a “puña” e, sem este alimento, eles não sobreviveriam”, contavam meus antigos parentes.

Os proprietários do Supermercado Pagoto, Angelo Pagoto, e Supermercado Central, Jarbas Nodari, ambos estabelecidos na cidade de Venda Nova do Imigrante vendem cerca de 700 quilos de queijo a cada semana, comprovando a estimativa dos diretores da AAGROPE. Segundo eles, os clientes principalmente da cidade preferem o queijo fabricado no município, “pois conhecem a sua procedência e qualidade já comprovada através dos anos”, informam.

Da mesma forma que os antigos italianos procediam no momento de preparar a sua alimentação diária, o mesmo ainda acontece na residência do casal Ana Joana Marchiori Brioschi e Clarindo Brioschi, ambos com mais de 60 anos, Clarindo não abre mão de comer a “polenta brustulada com queijo”. Ele explica que a esposa usa uma grelha no fogão a lenha para assar a polenta e o queijo. “Todos os dias limpo o curral e trato das vacas, tiramos o leite, levamos a maior parte para a Associação produzir queijo, mas ficamos com uma pequena parte para produzirmos o nosso como meus antepassados faziam”.

FESTA – No próximo dia 9 de maio, a população de Venda Nova do Imigrante vai comemorar com festa o 11º Aniversário de Emancipação Política do município. A grande atração da festividade será a apresentação, corte e distribuição de fatias do queijo de 500 quilos, fabricado pelos técnicos da Associação dos Agropecuaristas de Venda Nova do Imigrante (AAGROPE). Para confeccioná-lo foram gastos 4,5 mil litros de leite, 2,25 ml de cloreto de cálcio, 112,5 gramas de coelho e 67,5 quilos de sal e uma forma metálica especialmente construída.

O secretário de Turismo, Tarcisio Caliman, disse que o queijo, assim como a polenta, tornaram-se referenciais alimentares da tradicional cultura italiana do município de Venda Nova do Imigrante e o segredo do sucesso das festividades ficou atrelado nas duas bases da mesa do morador.

Altoé 8969998
Sul ES

03