



**FORMAGGI BRASILIANI
CON INDICAZIONE
GEOGRAFICA**

in collaborazione con

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro – APAQS
Associação dos Produtores do Queijo Canastra – APROCAN
Cooperativa Mista Agropecuária Witmarsum
Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano
de SC e RS – FAPROQAS
Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQ Marajó

Ambasciata del Brasile
Piazza Navona, 14 00186 Roma
+39 06 683981 | roma.itamaraty.gov.br

Contatti degli Uffici Commerciali dell’Ambasciata
Ufficio di Promozione Commerciale
secom.roma@itamaraty.gov.br

Ufficio Agrobusiness
agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br

La produzione di formaggi in Brasile fu introdotta già nei primi anni del periodo coloniale. Il latte di mucca era utilizzato per ottenere dei formaggi tipicamente artigianali, a partire dalla ricetta portoghese della *Serra da Estrela*.

Da allora la produzione brasiliana di formaggio non si è mai fermata e oggi presenta caratteristiche di eccellenza e autenticità riconosciute a livello internazionale. Nel 2021, il Brasile ha conquistato 57 medaglie alla 5ª edizione del *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours*, nella premiazione alla quale hanno partecipato 46 Paesi. Uno dei formaggi brasiliani è stato recentemente indicato come il migliore del mondo da *Taste Atlas*.

Attraverso questo opuscolo sarà possibile conoscere un po' la diversità territoriale, ambientale e culturale che si cela dietro ciascuno dei formaggi brasiliani che hanno ricevuto il sigillo di Indicazione Geografica. I formaggi costituiscono oggi una parte importantissima dell'ampio portfolio di eccellenze agroalimentari brasiliane.

Il Brasile ha due tipi di Indicazioni Geografiche: l'Indicazione di Provenienza (IP), che si riferisce a zone rinomate per la loro produzione di formaggi; e la Denominazione di Origine (DO), destinata a formaggi con caratteristiche legate a un determinato territorio, sia in termini di fattori naturali che umani.

Il riconoscimento delle Indicazioni Geografiche contribuisce allo sviluppo della produzione di formaggi e al turismo gastronomico, valorizzando le competenze del capitale umano, la qualità dei prodotti e dei territori. Ogni Indicazione Geografica è legata ad un'associazione di produttori che opera nella sua gestione, tutela e diffusione.

Le associazioni responsabili delle Indicazioni Geografiche ricevono supporto tecnico e scientifico dell'Azienda Brasiliana di Ricerca Agricola e Zootecnica – EMBRAPA, del Ministero dell'Agricoltura, Zootecnia e dell'Approvvigionamento – MAPA e di altre istituzioni, come il Sebrae.

In questo opuscolo presentiamo le 5 Indicazioni Geografiche dei formaggi brasiliani: IP Serro, IP Canastra, IP Colonia Witmarsum, DO Campos de Cima da Serra e IP Marajó.

Buona lettura!



FORMAGGI BRASILIANI CON INDICAZIONE GEOGRAFICA





Foto dell'Associazione dos Produtores Artesanais do Queijo Serro - Apisq



Foto dell'Associazione dos Produtores Artesanais do Queijo Serro - Apisq



Foto di Sebraz

IP SERRO

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2011.

Situata nello Stato del Minas Gerais, nella *Serra do Espinhaço*, la regione che produce il formaggio Serro è formata dai comuni di Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antonio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

La produzione di formaggio fu introdotta in questa regione dai portoghesi, quando furono formati i primi allevamenti di bestiame nella regione per sostenere lo sfruttamento dell'oro e dei diamanti.

Con il declino del ciclo dell'oro, il comune di Serro intensificò la sua attività agricola e, al momento dell'espansione, il formaggio era il prodotto che garantiva delle risorse economiche alla regione, per qualità e volume di vendita. Da allora il formaggio Serro è stato consacrato come simbolo di rappresentazione dell'identità culturale per il suo sapore e metodo di produzione peculiari.

Nel Serro il formaggio è più di un buon prodotto, è un'eredità che si tramanda di padre in figlio. Produrre un buon formaggio Serro fa parte della tradizione ed è motivo di orgoglio regionale.

Il clima è tropicale di altitudine, con piogge ben distribuite tra i mesi da settembre a marzo. L'altitudine varia tra 600 e 1.200 m, e il 67% dell'area delimitata è montuosa.

L'altitudine, le condizioni geomorfologiche ed edafiche e le caratteristiche microclimatiche locali hanno favorito la comparsa di pascoli naturali tipici dei prati d'alta quota, alimentazione base delle mucche da latte della regione.

Di colore bianco giallastro, cilindrico, di peso compreso tra 700 e 1000 grammi, il formaggio Serro è un prodotto speciale dalle caratteristiche uniche. È il risultato di un processo di produzione artigianale e sostenibile, da latte vaccino crudo e intero, prodotto in una regione dove un insieme di fattori di suolo, rilievo, clima e vegetazione contribuiscono direttamente al gruppo di batteri che conferiscono al formaggio il sapore speciale.





Foto dell'Associazione dei Produttori Artisanali di Queijo Serrano - Apurá

Foto dell'Associação dos Produtores do Queijo Canastra - Apoveca



Foto dell'Associação dos Produtores do Queijo Canastra - Apoveca



Foto dell'Associação dos Produtores do Queijo Canastra - Apoveca



Foto dell'Associação dos Produtores do Queijo Canastra - Apoveca



IP CANASTRA

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2012.

Situata nello Stato del Minas Gerais, nella Serra da Canastra, la regione di produzione del formaggio comprende i comuni di Piumhi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapiraí e Delfinópolis.

L'inizio della colonizzazione della Serra da Canastra avvenne nel XIX secolo, da parte di famiglie di São João Del Rei, Barbacena e del sud del Minas Gerais alla ricerca di diamanti e altre pietre preziose. Il formaggio veniva prodotto nel periodo di abbondanza del latte e conservato per essere consumato nel periodo secco. Fu durante questo periodo di conservazione che si scoprì la qualità del formaggio Canastra.

Oggi la produzione del formaggio riveste una notevole importanza per la regione, sia economicamente che culturalmente. Tradizione tramandata di generazione in generazione. Le condizioni fisico-ambientali presenti nella regione sono favorevoli alla produzione del formaggio per via di un ambiente adatto allo sviluppo di batteri che conferiscono al formaggio Canastra il caratteristico sapore, internazionalmente apprezzato. *Taste Atlas*, specializzato in ingredienti e ricette da tutto il mondo, ha recentemente indicato il formaggio Canastra come il migliore del mondo.

Il clima è classificato come tropicale d'alta quota, tipico del Cerrado, con una temperatura media annua di circa 22,2°C e precipitazioni distribuite tra i mesi di ottobre e marzo, cioè inverno secco ed estate umida. L'altitudine varia da 637 a 1.485 metri.

La forma del formaggio Canastra è cilindrica, leggermente bombata sui lati, da 15 a 17 cm di diametro e da 4 a 6 cm di altezza. La crosta liscia di colore giallastro, con un tono più marcato ai bordi, tende a scurire con la maturazione, presentando muffe bianche o verdi. L'odore della crosta è delicato con tocchi che ricordano l'odore del grasso del latte. La massa giallastra è omogenea e la sua pasta presenta poche e piccole occhiature meccaniche o di fermentazione, ben distribuite, con un leggero odore di burro o grasso di latte. Il sapore è dolce, leggermente piccante, leggermente acido e gradevole.





Foto di Chico Anastasio



Foto di Chico Anastasio



Foto dell'Associazione dei Produttori Artesanais do Queijo Serrão - Apaqis



Foto de Marco Aurélio Durães - Prefeitura de Primavera



Foto di Sebrae







Foto di Witmarsum



Foto di Witmarsum

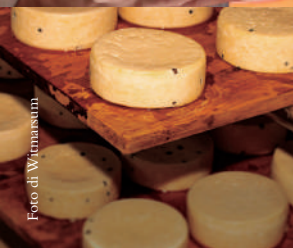


Foto di Witmarsum

IP COLONIA WITMARSUM

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2018.

L'area geografica delimitata dall'Indicazione di Provenienza Colonia Witmarsum si trova nella regione di Campos Gerais, nel comune di Palmeira, nello Stato del Paraná. Con un'altitudine di 865 metri, ha un clima mite d'estate e freddo d'inverno, creando un ambiente favorevole alla produzione di latte di alta qualità.

La base economica di Colonia Witmarsum deriva dalle attività agrozootecniche, prevalentemente casearie, sin dalla sua fondazione nel 1951, da parte di immigrati di origine tedesca.

La lavorazione del latte iniziò agli albori della colonia, il primo stabilimento venne creato nel 1961, concentrandosi sulla produzione di formaggio, panna, burro e commercializzazione del latte in natura.

Il formaggio è prodotto con latte di mucche di razze olandesi e svizzere e ha un sapore delicato. Ha colore giallo, massa semi-morbida, chiusa, e possono formarsi piccole occhiature. Esternamente la crosta è di colore giallo intenso, dovuto al trattamento con annatto.



Foto di Witmarsum



AGROINDUSTRIAL WITMARSUM LTDA. - Indústria de Laticínios - Av. Prof. Ernesto Geisel, s/nº - Colônia Witmarsum, Palmeira-PR | CNPJ 79.571.659/0001-58 | Tel (41) 3234 4009 | Insc. Est. 311209171-12 - Registro

QUEIJO COLONIAL
Queijos Finos

Witmars
cooperat

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
1952

DO CAMPOS DE CIMA DA SERRA

Denominazione di Origine (DO) dal 2020.

Questa Indicazione Geografica riunisce 18 comuni dello Stato di Santa Catarina e 16 dello Stato del Rio Grande do Sul. A Santa Catarina i comuni sono: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. Nel Rio Grande do Sul i comuni sono: Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul.

Le prime notizie sulla produzione artigianale di formaggio di montagna a Santa Catarina risalgono alla prima metà del XVIII secolo con l'arrivo dei portoghesi. L'eredità lasciata dagli antenati lusitani si è trasmessa nei secoli attraverso diverse generazioni fino ad arrivare agli attuali produttori.

La regione ha un clima temperato umido, con estati miti. La temperatura media annuale varia da 13° a 16°C, con precipitazioni distribuite in tutti i mesi dell'anno e volumi annui totali variabili tra 1.300 mm e 1.800 mm. La maggior parte della regione è situata ad un'altitudine che varia dai 700 ai 1.000 m sul livello del mare. Nella parte più alta, invece, l'altitudine può raggiungere i 1.800 m.

Il Formaggio Artigianale Serrano è prodotto con latte vaccino intero crudo appena munto (fino a due ore dopo la mungitura) e filtrato, prodotto e lavorato esclusivamente nella proprietà di origine. Al latte, maturato nella proprietà, si aggiunge il caglio industrializzato e il cloruro di sodio (sale comune).

Il formaggio è prodotto con latte di mucche da carne o di razza mista, con una percentuale di grasso più elevata, alimentate essenzialmente con pascoli autoctoni. La consistenza burrosa, l'aroma e il sapore che si accentuano con la stagionatura, sono alcune caratteristiche che differenziano questo formaggio dagli altri prodotti artigianali del Brasile.







Foto di Chico Anastácio

IP MARAJÓ

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2021.

Il più grande allevamento di bufali del Brasile si trova nell'arcipelago di Marajó. Gli animali sono diventati un simbolo della regione e sono una parte importante dell'economia locale. I primi bufali arrivarono sull'isola di Marajó, nello Stato del Pará, tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX secolo. Fino a quel momento il formaggio, prodotto tradizionale della regione, aveva come materia prima il latte vaccino. Con gli anni e l'aumento della mandria di bufale, il prodotto iniziò ad essere prodotto esclusivamente con latte di bufala.

La regione produttrice del formaggio è formata da sette comuni situati nell'arcipelago: Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure. Il clima equatoriale della regione garantisce una temperatura media annua di 26°C, che non scende mai al di sotto dei 20°C nel mese più freddo. La precipitazione media annua è superiore a 2.000 millimetri, con umidità relativa sempre superiore all'80%.

Il formaggio Marajó è un prodotto fatto a mano nella zona geografica dell'arcipelago Marajó secondo la tradizione storica e culturale della regione. Si ottiene sciogliendo la massa della cagliata, sgocciolata dal latte di bufala e/o di bufala mista a latte bovino nella proporzione massima del 40%, lavata con acqua o latte di bufala o bovino, ottenuta per coagulazione spontanea e addizionata di panna o burro.

Si producono le seguenti varietà di formaggio:

- Tipo cremoso: quello a cui nel processo di cottura dell'impasto, chiamato “frittura”, si aggiunge la panna ottenuta dalla scrematura del latte da coagulare.
- Tipo burro: quello a cui nel processo di cottura dell'impasto, chiamato “frittura”, viene aggiunto il burro stesso.

Le caratteristiche fisico-chimiche del formaggio Marajó sono: grasso totale massimo del 40%; grasso secco massimo del 65%; umidità minima del 35% e massima del 50%; e un minimo dell'1% e un massimo del 2% di cloruro di sodio.



Foto di Chico Anastácio



Foto di Chico Anastácio



Foto di Chico Anastácio









