

Os queijos das regiões produtoras apresentam características próprias que lhe conferem uma identidade regional.



PROJETO DE LEI (PL-00087/2019)

O Projeto de Lei (PL-00087/2019) de autoria dos Deputados Leonardo Araújo e Leonardo Pinheiro, tem por objetivo principal regulamentar a produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no estado do Ceará e dá outras providências.

O PL-087/2019 é constituído de seis Capítulos, a saber:

Capítulo I - Disposições Preliminares

Capítulo II – Produção de Queijos e Manteigas Artesanais

Capítulo III – Do Registro

Capítulo IV – Da Comercialização

Capítulo V – Da Fiscalização

Capítulo VI – Disposições Finais.

AUDIÊNCIA PÚBLICA

Data: 27 de junho de 2019

Hora: 14:00 h

Local: Av. Des. Moreira, 2807 - Dionísio Torres
Fortaleza-CE.



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

PROJETO DE LEI - Nº 00087/2019

Autoria:

Deputado Leonardo Araújo
Deputado Leonardo Pinheiro.

QUEIJO COALHO & MANTEIGAS ARTESANAIS

**HISTÓRIA,
TRADIÇÃO E
IGUARIAS DO
CEARÁ NA MESA
DOS CEARENSES**

QUEIJO COALHO ARTESANAL



TEM HISTÓRIA, TRADIÇÃO E REPRESENTA UMA IGUARIA DO CEARÁ

O Queijo Coalho Artesanal feito de leite cru é produzido na região Nordeste há mais de quatro séculos. No estado do Ceará sua produção data de meados do século XVIII, com a entrada do gado nas veredas dos sertões cearenses.

A produção artesanal de queijo no estado do Ceará é uma atividade relevante para a economia local, por se tratar de um produto lácteo muito consumido pela população local e pelos turistas que visitam o nosso Estado.

A fabricação de Queijo Coalho Artesanal demanda grande volume de leite e envolve parcela considerável de pequenos e médios produtores familiares para os quais esta atividade econômica representa fonte de renda e trabalho no campo.

O Queijo Coalho é um produto típico da propriedade familiar do sertão nordestino e cearense, onde a pecuária leiteira ainda encontra água suficiente para o crescimento de pastagens para a alimentação do gado leiteiro.

Desprovida de sofisticação tecnológica, a queijaria artesanal inclui-se entre os poucos empreendimentos adequados para mudar o perfil socioeconômico de pequenos municípios do Ceará. O que distancia esse potencial para um futuro promissor e concreto é a ausência da organização cooperativista, falta de apoio financeiro e de programas de capacitação técnico dos produtores artesanais.

O mais difícil, na verdade, já existe que é a marca forte “Queijo de Coalho” de uma tradição que sobrevive há mais de 450 anos no Nordeste do Brasil.

CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO COALHO ARTESANAL DO CEARÁ

Os queijos das regiões produtoras possuem características próprias que lhe conferem uma identidade regional, em função da altitude, temperatura, tipo de solo, pastagens e umidade relativa do ar. São aspectos que favorecem o desenvolvimento de determinados micro-organismos no processo de produção e maturação dos queijos. As condições naturais e o “saber fazer” característico de cada região produtora conferem ao queijo artesanal uma identidade própria, de acordo com o local onde é fabricado. Assim, no Ceará temos o queijo Coalho de Jaguaribe que difere do queijo Coalho de Tauá e outras regiões.

O Queijo Coalho Artesanal mantém as suas características de produção artesanal, utilizando mão de obra familiar, não permitindo a produção em alta escala, nem usando leite pasteurizado. Além de valorizar a identidade sociocultural do Estado, estima-se que esta atividade é a principal fonte de renda para cerca de 1.000 pequenos produtores, em aproximadamente 100 municípios cearenses.

MANTEIGA DA TERRA, MANTEIGA DE GARRAFA, MANTEIGA DO SERTÃO.

Tecnicamente é uma manteiga fundida. Não importa como é chamada! O fato é que quem conhece o Nordeste e o Ceará, já se deliciou com as comidas típicas preparadas com essa manteiga ou já experimentou passá-la no pão ou na tapioca quente, com certeza não esquecerá jamais esta iguaria!

Não se sabe ao certo como a manteiga do sertão foi introduzida na culinária nordestina, mas é atribuída aos nossos escravos, visto que na África existe um produto semelhante conhecido como “Ghee” ou “Butteroleo”, que nos leva a concluir que esse alimento existe no Brasil desde o século XVII, sendo hoje largamente utilizado na culinária regional, como ingrediente no preparo da carne de sol, no pão do café da manhã, na macaxeira cozida ou para se fazer uma deliciosa farofa.

