




RELATÓRIO DO EVENTO



**Forum Italo-Pernambucano di Sviluppo Locale –
Innovazione della filiera lattiero-casearia locale**
*Fórum Ítalo-Pernambucano de Pequenas
Queijarias do Agreste de Pernambuco*



Garanhuns, 3 a 5 de Setembro de 2018



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS
SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DE PERNAMBUCO
INSTITUTO AGRÔNOMO DE PERNAMBUCO**

Reitor da UFRPE

Maria José Sena

Diretor da Unidade Acadêmica de Garanhuns

Airon Aparecido Melo

Diretor Super-intendente do SEBRAE-PE

José Oswaldo de Barros Lima Ramos

Diretora Técnica do SEBRAE-PE

Ana Cláudia Dias Rocha

Gerência do SEBRAE Agreste Meridional

Gerlane Alves de Albuquerque Melo

Diretor-Presidente da AD DIPER

Antônio Xavier

Presidência do IPA

Nedja Sete Moura

Equipe Organizadora

Airon Aparecido Melo - UFRPE/UAG

Álvaro França

Ana Cláudia Dias Rocha - SEBRAE

André Dias

Caetano De' Carli – UFRPE/UAG

Daniela Carvalho – UFRPE/UAG

Elisa Gritti – Università Ca'Foscari Venezia

Gerla Chinelate – UFRPE/UAG

Gerlane Melo – SEBRAE-PE

Giulio Mattiazzi - Università Degli Studi di Padova

Jeferferson Fernandes – SEBRAE-PE

José Oswaldo de Barros Lima Ramos – SEBRAE-PE

José Luis Rhi-Sausi – IILA

Kedima Swyelle Pontes de Azevedo - SEBRAE-PE

Marcelo Rabelo Cavalcanti – IPA

Mauro Camicia – Instituto Ítalo-Latino Americano

Maviael Nascimento – IPA

Milze Luz – IPA

Thiago Angelus – AD DIPER



Delegação Italiana

Giulio Mattiazzi - Università Degli Studi di Padova e Fundação Ética e Economia de Bassano del Grappa

Luca Buffon – Projeto Piccori Produzioni Locale - Veneto

Mauro Camicia – Instituto Ítalo-Latino Americano

Mauro Fini – Governo Regional da Emilia Romagna

Massimo Casandro - Università Degli Studi di Padova

DE CARLI, Caetano; MATTIAZZI, Giulio; BUFFON, Luca; FINI, Mauro; CASSANDRO, Martino; RORIZ, Aécio; NOVAES, Helder; LEMOS, Vânia; CAMICIA, Mauro; MELO, Gerlane, CHINELATE, Gerla, CARVALHO, Daniela, LUZ, Milze; GRITTI, Elisa; FONSECA, Mavíael; CAVALCANTI, Marcelo R.; AZEVEDO, Kedima S. P.; FERNANDES, Jeferson. *Relatório do Evento Fórum Ítalo-Pernambucano de Pequenas Queijarias do Agreste de Pernambuco*. Garanhuns, 2018.



Apresentação

O SEBRAE, a Agência de Desenvolvimento do Estado de Pernambuco (AD DIPER), o Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA) e a Universidade Federal Rural de Pernambuco/Unidade Acadêmica de Garanhuns (UFRPE/UAG) realizaram nos dias 3 a 5 de Setembro de 2018, o Fórum Ítalo-Pernambucano de Pequenas Queijarias do Agreste de Pernambuco em Garanhuns. Esse evento reuniu representantes de organizações públicas, empresariais, pequenos e médios produtores, cooperativas, centros de pesquisa e universidades da Itália e de Pernambuco, a fim de debater as potencialidades e possibilidades de atuação bilateral na cadeia do leite e do queijo do Agreste Meridional. O principal objetivo desta iniciativa foi: o intercâmbio de conhecimentos que possam se traduzir em inovação para as pequenas e médias queijarias; as parcerias formais e comerciais entre instituições públicas italianas e pernambucanas; a troca de experiências nas áreas da governança, pesquisa e inovação entre os territórios.

O Fórum Ítalo-Pernambucano de Pequenas Queijarias do Agreste de Pernambuco contou com a participação de uma delegação italiana composta por técnicos, empresários, pesquisadores e representantes de instituições públicas e diplomáticas, diretamente envolvidos com a área do desenvolvimento local e do queijo e do leite de vaca. As entidades italianas que se fizeram presentes no Fórum foram: o Instituto Ítalo-Latino Americano, a Università Degli Studi di Padova, a Fundação Ética e Economia de Bassano del Grappa, o Projeto Picori Produzione Locale – Veneto e o governo regional da Emilia Romagna.

O histórico dessa parceria entre os territórios de Pernambuco com a Itália datam do ano de 2016, com a realização do I Seminário Internacional Curupiras: Diversidades e Territórios em Recife e Garanhuns. No ano de 2017, realizou-se com a participação das entidades organizadoras citadas, o Fórum do Desenvolvimento Local do Agreste de Pernambuco, em Garanhuns, Lajedo e Caruaru. Ainda nesse ano, uma delegação pernambucana composta por dois representantes do SEBRAE, um do IPA e um da AD DIPER participaram do Fórum Ítalo-Latino Americano de Pequenas y Medias Empresas (PYMES), organizado pelo IILA, em Santiago do Chile. No ano de 2018, uma delegação pernambucana composta por dois representantes da UFRPE/UAG, três do IPA, dois da AD DIPER e um do SEBRAE participaram do Curso para Gestores de PYMES, na região do Veneto e Emilia Romagna, evento organizado pela AD DIPER, IILA, Università Degli Studi di Padova, Fundação Ética e Economia de Bassano Del Grappa e UFRPE/UAG. A

partir desse evento decidimos a necessidade de realizarmos uma ação de inovação na área do queijo no Agreste de Pernambuco, em parceria com a Itália. A realização desse Fórum foi, portanto, o pontapé inicial dessa ação.



Eventos Anteriores: Foto da esquerda: Palestra de Abertura do I Seminário Curupirás Universidades & Territórios com os professores Giulio Mattiazzi – Università Degli Studi di Padova e Pedro Hespanha, Universidade de Coimbra, Agosto de 2016. Foto da Direita Fórum do Desenvolvimento Local do Agreste de Pernambuco, Abril de 2017.



Curso de Gestão em PYMES – Região Veneto. Foto da esquerda visita à coop. Latteria Vicentina. Foto da direita, visita ao projeto Picoli Produzioni Locale. Abril de 2018



Curso de Gestão em PYMES. Foto da esquerda visita ao Casefici Careti. Foto da direita visita a ERVERT – Governo Regional da Emilia Romagna. Abril de 2018

Programação

O Fórum Ítalo-Pernambucano de Pequenas Queijarias do Agreste de Pernambuco teve dois formatos: no dia 3 de Setembro, trabalhamos com painéis e debates entre as entidades e o público presente. No dia 4 de Setembro, realizamos as visitas técnicas às queijarias já estabelecidas no mercado, com o selo de inspeção estadual. Ao fim, no dia 5 de Setembro, fizemos uma atividade de encaminhamento, interna às entidades que organizaram o evento e as instituições italianas.

O painel de Abertura do evento foi formado inicialmente por uma mesa de autoridades composta por Oswaldo Ramos (SEBRAE), Antônio Xavier (AD DIPER), Adiano Pontes (Federação da Agricultura do Estado de Pernambuco), Milze Luz (IPA), Daniela Carvalho (UFRPE/UAG) e Giulio Mattiazzi, representando a delegação italiana. Cada autoridade fez um discurso de apresentação, ressaltando a importância da cadeia do queijo para Pernambuco e colocando algumas expectativas em relação às ações em conjunto que poderiam ser implementadas nesse setor. Posteriormente a isso, se formou uma mesa com os representantes da delegação italiana composta por Mauro Camicia (IILA), que apresentou a sua instituição, particularmente dois eventos chaves para a parceria com Pernambuco: o Fórum Ítalo-Latino Americano de Pequenas e Médias Empresas (PYMES), que na edição de 2018 ocorrerá em Bolonha no mês de Novembro e a Macfrut, no mês de Maio de 2019; Martino Cassandro (Università di Pádova) que apresentou a Universidade, e as possibilidades de intercâmbio entre os dois territórios,

particularmente tendo como referência o campus Agripólis, a UFRPE/UAG e o IPA; Mauro Fini (governo regional da Emilia Romagna) que fez um apanhado geral da economia da região da Emilia Romagna destacando a cadeia do queijo e o cooperativismo; e por fim Giulio Mattiazzi (Università di Padova e Fundação Ética e Economia) que fez um apanhado geral de toda a parceria entre os territórios Itália e Pernambuco, destacando os objetivos do nosso evento e as possibilidades concretas que temos em desenvolver um trabalho na cadeia específica do queijo.



Painel de Abertura. Foto da esquerda, mesa de autoridades. Foto da direita: Painel de Apresentação da Delegação Italiana, Auditório do SEBRAE, Garanhuns, 3 de Setembro

Na parte da tarde, tivemos dois painéis muito alinhados com as ações futuras que planejamos realizar na cadeia produtiva do queijo do Agreste Meridional. O primeiro painel sobre adequação das normas sanitárias à realidade da pequena produção de queijo contou com a participação de Luca Buffon, veterinário e operador de um projeto que visitamos na região do Veneto em Abril de 2018, chamado Piccori Produzzione Locale. Esse programa foi desenvolvido por um órgão correspondente pela ADAGRO na Itália e se configura num caso de sucesso em termos de possibilidade de adequação e flexibilização das normas sanitárias à realidade do pequeno produtor e da produção local. Mais informações a respeito desse projeto podem ser vista no site: <https://www.pplveneto.it/progetto/>. Além da participação italiana, também reunimos quatro instituições que estão trabalhando atualmente na cadeia do queijo do Agreste em projetos relacionados à adequação da pequena produção local de queijo às normas sanitárias. Nesse sentido que decorreram sobre o tema a professora doutora Gerla Chinelate (UFRPE/UAG), o pesquisador doutor Mavíael Fonseca (IPA), Aécio Roriz (SENAI) e Heldo Novais (ADAGRO). No segundo Painel vespertino, composto pelo professor doutor

Martino Cassandro e Mauro Fini foi trazido a expertise italiana na área de queijos, bem como toda a complexidade das certificações regionais, produção, mercado e concorrência de duas regiões da Itália que são referências na área: o Veneto e a Emilia Romagna.



Foto da esquerda: Painel de Adequação das Normas Sanitárias à realidade das Pequenas Queijarias. Foto da Direita: Painel de Inovação na Cadeia do Queijo – Agregando valor com um novo produto, Auditório do SEBRAE, Garanhuns, 3 de Setembro.

No dia 4 de Setembro, o evento se iniciou na UFRPE/UAG onde a delegação italiana pôde conhecer os laboratórios da área de leite. Posteriormente fomos ao CT-Laticínios com um grupo mais alargado, composto por vários produtores rurais. Tivemos a oportunidade de conhecer todas as instalações desse equipamento importantíssimo para a cadeia do queijo em Pernambuco, além de provar os queijos fabricados pelos estudantes dos cursos. A partir disso, o grupo de entidades e produtores se dividiu em dois, seguindo aos ônibus do evento, cedidos pelo IPA e pela UFRPE/UAG: um primeiro grupo realizou a Rota 1, nos municípios de Águas Belas e Jupi. Um segundo grupo foi realizar a Rota 2, nos municípios de Pedra e Venturosa.



Visitas Técnicas. Foto da Esquerda: Visita Técnica ao CT Laticínios, Garanhuns, 4 de Setembro. Foto da Direita: Visita técnica ao Laticínio Mulungu, Jupi, 4 de Setembro

Na primeira rota, fomos conhecer o Laticínio Mulungu, em Jupi. Esse laticínio é um caso modelo de um projeto desenvolvido em parceria SEBRAE, SENAI e ADAGRO em relação à regulamentação de pequenas queijarias. Posteriormente fomos conhecer o laticínio Belo, em Águas Belas, que além de queijo coalho, produz queijo manteiga e algumas bebidas lácteas, como iogurte. Ao final, ainda visitamos na agroindústria não-finalizada da COPANEMA, também no município de Águas Belas. Na segunda rota, visitamos três experiências em diferentes escalas, um produtor familiar que conseguiu de forma exemplar adequar sua produção numa pequena queijaria que atualmente comercializa para o mercado de Recife, o Queijo Nobre, em Venturosa; uma pequena empresa rural que fez um certo investimento num laticínio exemplar no município de Pedra, a Sete Estrelas; e por fim a ValeLac, uma empresa familiar que já trabalha com vários tipos de queijos além do coalho, como o mussarela, queijo Minas, requeijão, ricota e é a nosso ver, um modelo a ser seguido aos outros laticínios. Essas visitas foram muito importante para que todas as entidades e produtores presentes pudessem conhecer as reais possibilidades de inovação na cadeia do queijo do Agreste, bem como para que pudéssemos sentar em conjunto e planejar, junto com as entidades italianas, um programa de cooperação para a cadeia do queijo no Agreste, a partir da realidade do semi-árido, tão característico de nossa bacia leiteira.



Visitas Técnicas. Foto da esquerda: Laticínio Belo, Águas Belas, 4 de Setembro. Foto da direita: Visita Técnica Rota 2, Laticínio Sete Estrelas, Pedra, 4 de Setembro



Visita Técnica. Foto da esquerda. Laticínio ValeLac, Pedra, 4 de Setembro. Foto da direita. Laticínio Queijo Nobre, Venturosa, 4 de Setembro de 2018.

No dia 5 de Setembro, realizamos uma reunião de encaminhamento com os seguintes presentes: Caetano De' Carli – UFRPE/UAG, Daniela Carvalho – UFRPE/UAG, Gerla Chinelate – UFRPE/UAG, Gerlane Melo – SEBRAE-PE, Giulio Mattiazzi - Università Degli Studi di Padova, Jeferferson Fernandes – SEBRAE-PE, Kedima Swyelle Pontes de Azevedo – SEBRAE-PE, Marcelo Rabelo Cavalcanti – IPA, Mauro Camicia – Instituto Ítalo-Latino Americano, Maviael Fonseca – IPA, Milze Luz – IPA, Luca Buffon – Projeto Piccori Produzioni Locale – Veneto, Mauro Fini – Governo Regional da Emilia Romagna, Martino Casandro - Università Degli Studi di Padova, Aécio Roriz – SENAI, Heldo Novaes -ADAGRO e Vânia Lemos – CT Laticínios.



Reunião de Encerramento, SEBRAE, Garanhuns 5 de Setembro



Nessa reunião foram colocados alguns pontos de encaminhamentos que descrevemos aqui:

- 1) Compromisso de se montar uma delegação Pernambucana para o Fórum Ítalo-Latino Americano de PYMES, em Novembro de 2018 e na Macfrut em Maio de 2019.
- 2) Os objetivos de planejarmos ações futuras de cooperação em duas áreas específicas para o APL do leite: adequação das pequenas queijarias às normas sanitárias e gourmetização do queijo coalho.
- 3) Planejarmos a criação de um Projeto Piccori Produzione Locale para a cadeia do queijo. Isso necessita ser algo novo em nível institucional a fim de que possamos, além de termos influência no que pode ser definido como norma sanitária para a pequena produção local do queijo, que se tenha uma referência única para o produtor na cadeia do queijo e que se possa criar uma gestão para as análises de laboratório dos produtos lácteos da pequena produção local.
- 4) Na linha de se definir um novo produto queijeiro deve se criar um grupo operativo inovativo entre produtores e técnicos para: A) intercâmbio cultural e científico entre organismos de pesquisa, organizando atividades de pesquisa e experimentação conjunta entre Pernambuco e Itália; B) criar um centro de referência de leite e queijo que forneça os serviços de laboratório para as queijarias, potenciando o laboratório de análises com novos instrumentos, que faça formação e que possa também trabalhar na microbiologia do leite para caracterizar o produto específico (exemplo da alimentação animal; produzir um leite ou queijo biológico que tenha mercado para além do país).
- 5) É perceptível a demanda e o compromisso por inovação na cadeia produtiva. Entretanto os produtores e entidades se queixam da falta de tutela por parte dos órgãos públicos das coisas boas que eles fazem. Mediante isso é importante aprofundar o tema do controle e da fiscalização, é necessário otimizar a legislação e esses controles para que possamos, ao mesmo tempo, ser responsáveis com as normas sanitárias cabíveis à produção de leite e dar aos produtores uma burocracia otimizada, que seja parceira e não empecilho da produção certificada.
- 6) Sobre o tema inovação e qualidade não se deve ter medo de iniciar com poucos produtores; isso é normal. Na medida que uns vão tendo sucesso, outros vão se adequando.



- 7) Para que a intervenção não seja somente local e podermos agregarmos grandes questões que estão sendo debatidas e consequentemente financiadas por organismos internacionais, podemos ampliar a intervenção proposta abrangendo o tema da água, das mudanças climáticas e da produção orgânica.
- 8) Necessidade de se planejar uma ação em conjunto entre SEBRAE/SENAI/ITEP/ADAGRO/IPA/UFRPE para o ano de 2019. Essa ação irá envolver a parceria com as prefeituras e iremos escolher algumas que tenham essa condição de entrar como parceira dessa iniciativa. Vamos fazer uma comissão que reúna esse grupo com todas as entidades e que possa se tornar uma referência para o produtor que nesse grupo vai encontrar referências completas.
- 9) A câmara setorial pode ser desenvolvida a partir dessas entidades que compõem o fórum, agregando os trabalhos que já se desenvolvem na região em conjunto íntimo com o setor produtivo. Devemos, portanto, pleitear a participação de todas essas entidades nessa Câmara.
- 10) É importante que os órgãos aqui presentes estejam juntos para dar ao produtor todos os serviços necessários. Caso contrário, geramos ação de pouco efeito no território e com muita descontinuidade.
- 11) Pensando na continuidade, é necessário que se tenha um acompanhamento do produtor pós-ação de inovação. Nesse sentido podemos desenvolver indicadores em conjunto com a UFRPE e o IPA para que possamos estar sempre monitorando e mapeando o território.
- 12) Temos que buscar algo de qualidade e excelência. Por isso temos a oportunidade de promover essa mudança, que vai beneficiar produtor e consumidor. A universidade tem capacidades e competências para apoiar a proposta de melhorar a qualidade dos laboratórios do ITEP e da própria universidade. O objetivo seria trabalhar com a flora natural dos produtos, valorizar as características específicas do produto regional.
- 13) A gente sabe que a ADAGRO funciona regida por uma legislação antiga e baseada na produção em escala industrial, no entanto, também estamos trabalhando na direção de incluir a agricultura familiar na economia formal. Entretanto a ADAGRO não pode ser a única instituição a atuar em prol da legalização dos pequenos laticínios, ela deve estar amparada por todas as instituições aqui presentes.



14) As instituições entre si não dialogam por isso pensar numa única referencia é muito boa mas como implementar? Podemos pensar em um grupo municipal para isso. Se estivermos juntos podemos nos organizar melhor.

15) Devemos divulgar as experiências exitosas que visitamos em vídeo, para valorizar essas experiências tanto aos produtores como aos consumidores.

16) Em termos de governança precisamos estabelecer: A) um interlocutor único ao produtor que possa responder por todas as entidades presentes; B) Um grupo operativo que dê suporte a esse interlocutor; C) Câmara Setorial apoiando o grupo operativo e esse interlocutor. Esse trabalho que estamos fazendo é uma oportunidade única para mostrar que a mudança é possível.

17) É necessário que façamos uma base de dados conjunta e fazer planejamento das ações que vamos realizar em conjunto. Temos que acreditar. A falta de integração entre as entidades públicas e privadas que trabalham com o leite prejudicam demais a cadeia leiteira.

18) Esse programa de ação em conjunto que iremos desenvolver em 2019 necessita ter uma marca forte que possa ser vendida entre as instituições, os produtores e o público consumidor. Precisamos de uma marca que reúna a presença das entidades públicas e privadas parceiras e a relação com a Itália. No projeto PPL, todo produtor tem uma marca única e um site.

19) A marca desse programa de ação em conjunto pode ser INOVA COALHO. Inovação é uma palavra-chave que interessa a todos. Poderia ter 2 eixos: implementar o PPL no nosso território e gourmetização do queijo coalho.

20) o grupo de trabalho em conjunto já existe, fruto das ações que estamos desenvolvendo desde 2017. Talvez precisamos nomear ele. A experiência de implementação do projeto PPL na Grécia (segundo Luca Buffon em condições bem piores que no Agreste Pernambucano) nos ensina que aqui podemos realizar isso.

21) Um dos lemas desse grupo deve ser: inovação, qualidade e controle dos produtos. O produtor tem que participar do controle de qualidade do produto. No caso das falsificação por exemplo, o produtor tem que estar dentro disso. Água e clima são questões globais e nos temos que estar nisso. Sobre o melhoramento genético se trabalha há décadas com isso.



- 22) O ITEP tem trabalhado na direção da inovação, união das instituições e empreendedorismo e se coloca a disposição para iniciar esse projeto.
- 23) É necessário que seja feito um acordo de colaboração entre as entidades em prol do empreendedorismo e inovação na cadeia do queijo. Se o PPL deu certo lá na Europa vai dar certo aqui também. É importante ter uma legislação flexível e o ideal é isso mesmo, pois para inovar a produção tem que se inovar a legislação.
- 24) É necessário escrevermos a declaração final do Fórum.
- 25) É necessário o contato com a embaixada brasileira em Roma para afinarmos diplomaticamente a parceria com o IILA.
- 26) É necessário elaborarmos um curso com os responsáveis em implementar o PPL-Veneto para a cadeia do queijo do Agreste no próprio Veneto.
- 27) O soro é um produto de alto valor agregado que também deve ser trabalhado nesse processo de melhoramento da cadeia.
- 28) A falsificação é um problema central que deve ser enfrentado. Temos que resolver esse problema estimulando o controle no mercado de venda.



CARTA DE GARANHUNS

Nos dias 3, 4 e 5 de Setembro de 2018 estiveram reunidos no Fórum Ítalo-Pernambucano de Pequenas Queijarias do Agreste uma série de entidades, debatendo os desafios da cadeia do queijo da região, entre elas: o SEBRAE, o IPA, a AD DIPER, a UFRPE/UAG, a Università Degli Studi di Padova, o Instituto Ítalo-Latino Americano, o Projeto Picori Produzione Locale-Veneto, o governo regional da Emilia Romagna, a Fundação Ética e Economia – Bassano del Grappa, o SENAI, a Federação de Agricultura, a ADAGRO, o CT-Laticínios, entre diversas associações e produtores diretamente envolvidos no APL do leite. Nesses dias, tivemos a oportunidade de debater pontos essenciais da cadeia do queijo no Agreste, bem como as possibilidades de inovação no setor. A participação dos produtores de queijo foi fundamental para conhecermos a real demanda da região. O evento ocorreu no SEBRAE, em Garanhuns, e também nas visitas técnicas que fizemos a alguns laticínios em Águas Belas, Jupi, Pedra e Venturosa. Foi encaminhado, em uma reunião final do evento, a necessidade de criação de um Programa de Inovação na Cadeia do Queijo na região que passa pelos seguintes pontos:

- 1) Pleitear a participação dessas entidades e do setor produtivo na Câmara Setorial do Leite de Pernambuco
- 2) Planejar a possibilidade de implementarmos o Projeto Picori Produzione Locale para a cadeia do queijo do Agreste de Pernambuco, somando os esforços que cada entidade já realiza em prol da adequação às normas sanitárias apropriadas à pequena produção local.
- 3) Planejar, em parceria com a Itália, a possibilidade de inovação na formulação de um novo produto na cadeia do queijo que, ao mesmo tempo conserve a marca regional do queijo coalho, mas que seja algo que possa agregar mais valor.
- 4) Trabalhar em prol da Denominação de Origem protegida (DOP) do Queijo Coalho.
- 5) Acertar um plano de metas e uma agenda em comum entre as entidades para a área do queijo.
- 6) Montagem de uma delegação pernambucana para o Fórum Ítalo Latino-Americano de PYMES na Emilia Romagna em Novembro de 2018, como parte da comitiva brasileira.

Garanhuns, 5 de Setembro de 2018