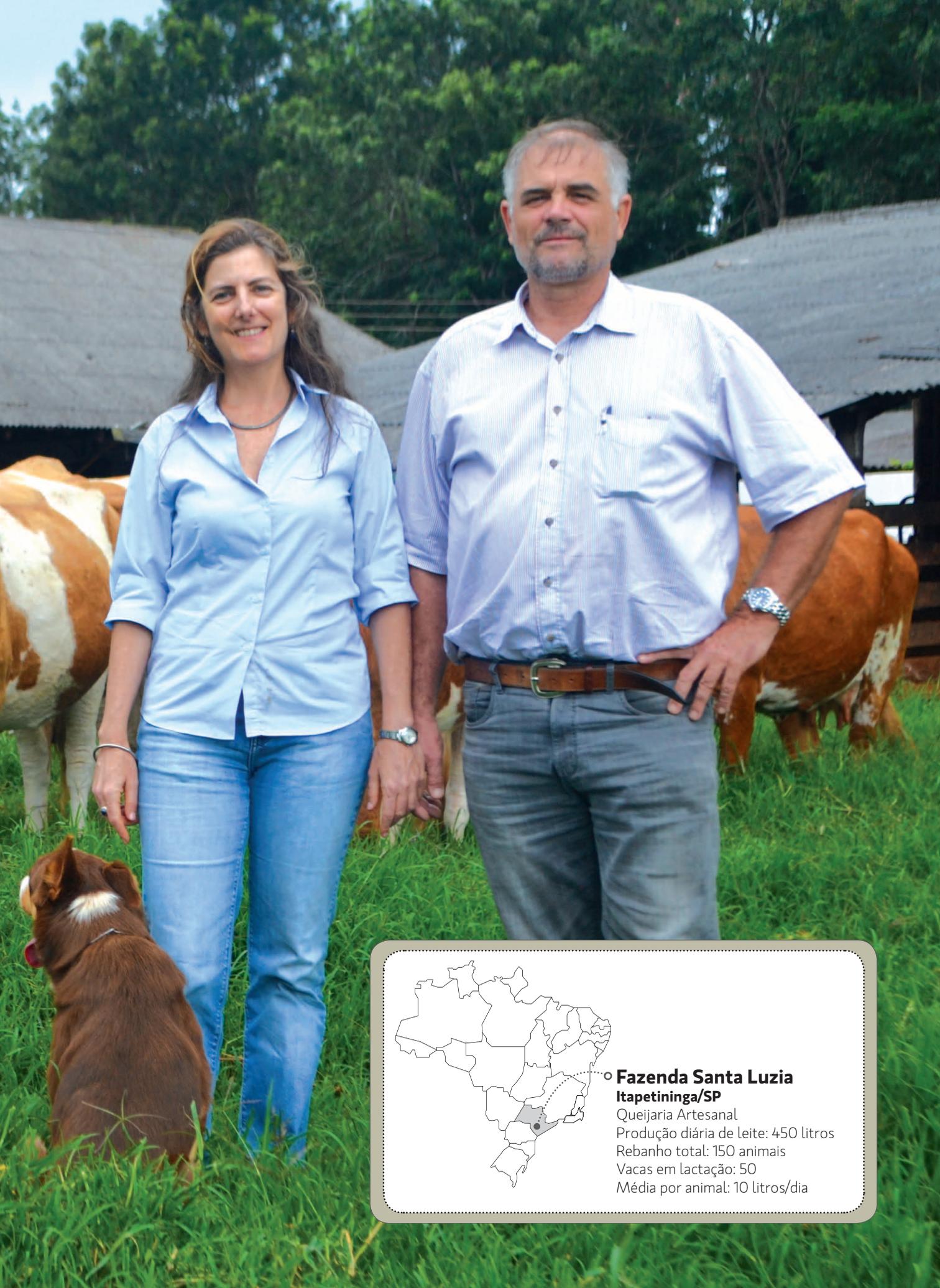


ARTESÃOS DO LEITE

Após várias tentativas de agregar valor à produção, Martin Breuer e sua esposa Maristela fizeram a escolha certa. Elaborando queijos finos artesanais, o casal não só aproveitou as qualidades do rebanho Simental, como trouxe novas perspectivas à Fazenda Santa Luzia, em Itapetininga-SP



◦ **Fazenda Santa Luzia
Itapetininga/SP**

Queijaria Artesanal
Produção diária de leite: 450 litros
Rebanho total: 150 animais
Vacas em lactação: 50
Média por animal: 10 litros/dia

FAZENDAS



“AS VACAS
SÃO NOSSAS
COMPANHEIRAS DE
TRABALHO. TEMOS QUE
TRATÁ-LAS DA FORMA
MAIS RESPEITOSA
POSSÍVEL.”

O leite dos animais da Raça Simental possui teores de sólidos elevados, o que contribui para o rendimento na elaboração dos produtos, e em sua qualidade

A Fazenda Santa Luzia foi comprada pelo pai de Martin Breuer, o Sr. Helmut Breuer, imigrante Alemão que chegou ao Brasil em 1954 e junto à família iniciou sua jornada em São Paulo, capital. Como industrial, conseguiu estruturar sua situação econômica muito bem, e com o passar dos anos sentiu que a capital não era mais a melhor opção para se ter uma boa qualidade de vida. Foi quando decidiu se mudar para o interior, há 37 anos, escolhendo a cidade interiorana de Itapetininga para viver com sua família. Ao sair da “cidade grande” e do meio industrial, o gosto pela vida no campo e pela criação de gado ressurgiu nas intenções de Helmut. “Meus avós tinham um

pequeno rebanho na Alemanha, e meu pai sempre guardou essa atividade com carinho”, conta Martin.

Já no interior, Helmut adquiriu duas fazendas, uma em Itapetininga, e outra em uma cidade bem próxima, Capão Bonito. A princípio, a atividade pecuária começou com criação de gado Nelore na fazenda em Capão, e um ano depois um rebanho mestiço começou a ser criado na fazenda de Itapetininga. E aqui foram dados os primeiros passos desta história de produção de leite com uma raça especialmente escolhida, que resulta nos dias de hoje na produção de queijos finos, reconhecidos por sua qualidade primorosa.

Formação do rebanho

O rebanho da Fazenda Santa Luzia, em Itapetininga, formou-se com vacas mestiças que vieram na compra da propriedade, e com trinta vacas holandesas compradas em Castro, PR. A raça Simental, hoje a principal do rebanho, entrou na fazenda em 1979, através da importação de nove animais da Áustria, realizada juntamente com a Fazenda Santa Andrea, de Itararé. As duas fazendas são consideradas as pioneiras na criação de gado Simental no estado de São Paulo. Martin conta que a escolha pelo Simental foi justamente pela dupla aptidão da raça, proporcionando a produção de leite e venda de bezerrinhos. “A dupla aptidão é uma característica bovina que até hoje gera controvérsias. Existem ‘inimigos’ ferozes da dupla aptidão. E o Brasil parece ter tomado o rumo da especialização, sendo a dupla aptidão uma oportunidade recente e subaproveitada”, explica o produtor. Martin fala da admiração que tem pelo seu pai, falecido há três anos, principalmente pela visão à frente que ele teve já naquela época. “Meu pai via a vantagem

de se trabalhar com duas vertentes, pois o mercado flutua, e dessa forma é possível ficar menos vulnerável às oscilações”, diz.

O rebanho Simental foi crescendo e se reproduzindo na fazenda. Desde o início as fêmeas eram inseminadas com sêmen importado, de touros Simental, e os bezerrinhos machos eram criados como reprodutores. “Também fomos pioneiros no uso da inseminação artificial aqui na região”, conta Martin. Com o tempo o rebanho foi sendo apurado, com produção de animais mestiços Simental, de diferentes graus de sangue, depois os puros por cruzamento, até chegar no rebanho PO. Ainda hoje existem animais mestiços, mas são minoria.

Os touros Simental eram criados e usados nas vacas Nelore, na fazenda de Capão.

Considerando os animais de dupla aptidão, Martin explica que as linhagens Austríaca e Alemã são as que mais produziram resultados satisfatórios no Brasil, por sua adaptabilidade e produção.



A escolha pelo Simental foi justamente pela dupla aptidão da raça, proporcionando a produção de leite e venda de bezerrinhos

Biomin® BioStabil Mays

Garanta sua silagem de milho!

Mescla de bactérias homo e heterofermentativas

- Melhora a fermentação
- Maior estabilidade aeróbica
- Reduz perdas de matéria seca e energia
- Maior produtividade e lucratividade

Distribuidor Exclusivo:



Saúde Animal ... trate com esta marca.

www.sanphar.com.br, SAC 0800 778 8377



biostabil.biomin.net



FAZENDAS

Da pesquisa ao campo

Martin se formou em Medicina Veterinária em 1984 e passou a trabalhar na Fazenda Santa Luzia, assumindo a produção leiteira. Dois anos depois deixou a fazenda e retornou à universidade para cursar o Mestrado em Etologia. “Naquela época parecia que as duas atividades não tinham relação alguma, mas hoje vejo como meus estudos em psicobiologia foram fundamentais e aplicáveis à pecuária”, explica Martin, falando da importância de se entender o comportamento animal para garantir o bem-estar, saúde e produtividade do rebanho.

Naquele momento, a intenção de Martin era seguir carreira acadêmica. “A vida na fazenda era muito exaustiva. Por muitos momentos eu tive dúvidas se queria aquilo pra mim, e então decidi pelo mestrado. Mas acabei percebendo que a vida acadêmica não era como eu imaginava. Passei a sentir falta do campo, de ter esse ar puro, a paisagem, os animais”, diz.

Foi quando decidiu voltar à fazenda, em 1991, e de lá não mais sair.

Leite e seus desafios

Retornando à atividade, Martin passou a conduzir totalmente a fazenda, na época com produção de leite tipo B. “Nem passava pela minha cabeça a produção de queijos. Naquela época eu só conhecia a muçarela e algum outro tipo de queijo comum”, brinca o produtor.

Martin conta que muitas vezes suas ideias e opiniões conflitavam com as de seu pai. “Há anos ele vinha conduzindo a atividade de uma forma, e não era fácil impor um novo método de trabalho. Por outro lado, ele sempre foi muito receptivo a novas tecnologias”, diz. Mas segundo o produtor, como as suas ideias foram produzindo bons resultados, seu pai foi cedendo espaço na fazenda para suas decisões, até que passou ao controle total das rotinas.

“O método de trabalho do meu pai era totalmente diferente ao meu. Falo sobre o manejo de pessoas, em como relacionar-se com os funcionários. Tecnicamente ele sabia muito mais do que eu, mesmo não tendo formação acadêmica, mas com



Esta foto do arquivo da fazenda retrata um dos primeiros experimentos de Maristela na fabricação de queijos artesanais

a experiência de anos de trabalho. Mas ele não tinha muito jogo de cintura com as pessoas”, conta. Naquela época, os maiores desafios, segundo Martin, era conseguir mão-de-obra que permanecesse na atividade, e cobrir os custos de produção. “Até eu aprender a administrar o negócio, entender que existem períodos melhores e outros menos favoráveis, eu passei por muitas crises. Houve casos em que precisei vender vacas para pagar a ra-

ção”, desabafa o produtor. Mas o aprendizado era diário, e ele não se deixou abater. “Errei muito nos primeiros cinco anos, e nesse ponto meu pai deu toda a liberdade para que eu aprendesse com meus erros. Esse foi meu maior crescimento”, diz.

“Sou muito grato ao meu pai... ele me proporcionou grandes experiências e me mostrou um bom caminho a seguir”, conta Martin, referindo-se ao seu destino na atividade leiteira.



“A ELABORAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE QUEIJOS É UMA ARTE, E DEVE SER APRENDIDA E VALORIZADA COMO TAL”

Os queijos da Fazenda Santa Luzia são preparados com muito cuidado e dedicação. Atualmente são produzidos vários tipos, entre eles o Saint Paulin, Gouda com ervas finas, Gouda com Kümmel, Edam, Reino, Brie, Minas Padrão, Minas Frescal, Queijo Coalho em Espeto ou em Bloco, Ricota e Parmesão

O surgimento dos queijos

Durante 25 anos de produção, o leite da Fazenda Santa Luzia foi entregue para laticínios, com momentos de muita dificuldade, principalmente pelo atraso nos pagamentos. “Nesses períodos de crise percebi que precisávamos ter um segundo plano, um outro negócio que pudesse sustentar a leiteria nos seus momentos de dificuldade”, conta o produtor.

No início dos anos 90, Martin e sua então namorada Maristela Nicolellis, começaram a avaliar algumas atividades alternativas, como produção de palmito (algo muito em moda na época), produção de húmus, agroturismo, entre outras. Mas nenhuma opção efetivamente deu certo.

“Meu pai sempre foi meu maior torcedor. Ele queria muito que o que eu fizesse desse certo, mas ele não podia ficar me dizendo sempre o que fazer, como fazer, pois ele já tinha me dado as bases para seguir. E ele assistiu todas essas alternativas fracassadas”, relembra Martin.

Até que surgiu a ideia da produção de queijos. “Lembro que meu pai ficou muito feliz, e deu todo seu apoio. Claro, ele sabia que essa sim era a escolha correta, um negócio viável”, conta o produtor.

Outro fator que colaborou nessa escolha foi o rebanho da fazenda. O leite dos animais da Raça Simental possui teores de sólidos elevados (4,0% de gordura e 3,55% de proteína), o que contribui para o

rendimento na elaboração dos produtos, e em sua qualidade. “Mais uma vantagem da raça Simental, que colaborou com nossa opção pelos queijos”, diz Martin.

Tudo começou com experiências caseiras de Maristela, em 1996, produzindo queijo minas frescal. “Quando eu vinha visitar o Martin na fazenda, eu fazia uns experimentos, e assim saíram os primeiros queijos. Casamos em 1997, e quatro meses depois eu comecei a fazer cursos de elaboração de queijos finos”, explica.

No início produziam apenas queijo minas frescal, por não terem as estruturas necessárias para outros tipos de queijos, e nessa época a produção ainda não era inspecionada. Os queijos eram vendidos

FAZENDAS



A Queijaria Artesanal Fazenda Santa Luzia é a primeira queijaria artesanal do estado de São Paulo com registro no SISP. Os queijos são produzidos de maneira diferenciada, ao estilo de queijarias artesanais europeias



para amigos e conhecidos.

Dois anos depois adquiriram um tanque de queijos de 200 litros, e a cada dois dias produziam queijos. Nessa época o leite ainda era entregue para um laticínio, já que a elaboração de queijos não consumia todo o volume produzido. “Estávamos ainda em fase de testes, avaliando o negócio”, conta Maristela.

Ela, que também era professora de línguas, dedicava suas horas vagas a fazer cursos e a desenvolver outros tipos de queijos, como o minas padrão, o Saint Paulin, entre outros.

Durante um curso em Minas Gerais, Maristela soube da existência de um selo de inspeção estadual para produtos artesanais, destinado a produtores rurais que elaboram o produto na propriedade, mas com todas as condições necessárias para garantia de higiene na fabricação e qualidade do produto. Em 2001 a lei passou a vigorar no estado de São Paulo, e a Fazenda Santa Luzia foi a primeira a receber a certificação, tendo permissão para investir e produzir queijos artesanais.

Além dos investimentos em câmaras de maturação, refrigeradores e demais estruturas necessárias, Maristela fez vários outros cursos, indo até para a França onde aprendeu a fazer o queijo brie. O casal explica que “a elaboração e degustação de queijos é uma arte, e deve ser aprendida e valorizada como tal.”

O desafio seguinte foram as vendas. Martin e Maristela contam que ambos não tinham nenhuma afinidade por essa área, e que foi um grande entrave desenvolver o mercado para seus produtos. As primeiras vendas foram realizadas na Casa Santa Luzia, em São Paulo, e outros empórios paulistanos. Posteriormente os queijos chegaram ao varejo de Itapetininga e região. “Ainda é um ponto a ser desenvolvido, pois sabemos da excelência dos queijos que produzimos, mas precisamos explorar melhor o mercado, investir em estratégias de marketing”, diz Maristela. “O consumidor que escolhe nossos produtos o faz por reconhecer a sua qualidade, e não por uma pressão de propagandas e apelos visuais. Mas há

muito espaço para crescer no varejo e difundir nossa marca”, afirma.

Os queijos da Fazenda Santa Luzia são preparados com muito cuidado e dedicação. “Nossos queijos são maturados com o tempo necessário. Temos o capricho que muitas indústrias grandes, pelo volume de produção, não podem ter com seus produtos. Para se ter uma ideia, temos parmesão de 2,5 anos de cura, o que não é rentável para as indústrias, logicamente. Elas colocam um parmesão à venda com menos de nove meses de cura, o tempo que a legislação exige, mas a qualidade e o sabor de um produto feito com toda dedicação e tempo, é inigualável”, salienta a produtora.

Atualmente são produzidos vários tipos de queijos: Saint Paulin, Gouda com ervas finas, Gouda com Kümmel, Edam, Reino, Brie, Minas Padrão, Minas Frescal, Queijo Coalho em Espeto ou em Bloco, Ricota e Parmesão.

O soro de leite, resultante da produção dos queijos, é utilizado na fabricação da ricota, e também para alimentar suínos

na própria fazenda, e o gado adulto. “Mas ainda sobra, e precisamos achar uma maneira de aproveitar este subproduto”, diz o produtor.

No início da queijaria eram processados 100 litros de leite. Atualmente a produção quadruplicou, e os 450 litros produzidos diariamente são utilizados para elaboração de queijos.

Fonte de leite

Os animais da Fazenda Santa Luzia são criados em sistema a pasto, em pastagens de coast-cross e de braquiária. “Aprendi a conviver com a braquiária sem ter problemas. Ela precisa de manejo correto, ser sempre roçada, e desta forma ela é um bom capim”, afirma o produtor. Recebem feno e ração, sendo esta fornecida durante as duas ordenhas diárias. “Sabemos que o correto seria fornecer o concentrado depois, mas dessa forma aproveitamos as instalações da ordenha e também temos um melhor controle da ingestão por animal. Por outro lado, tomamos alguns outros cuidados para que as vacas não se deitem logo após sair da



Além da criação de animais puros, o manejo reprodutivo inclui o cruzamento absorvente sobre vacas mestiças e holandesas, produzindo diversos animais puros por cruza (PC), além dos graus de sangue intermediários

ordenha, até que ocorra o fechamento do esfíncter dos tetos”, ressalta Martin. Nos últimos doze meses o custo de produção tem pesado no orçamento da fazenda, segundo Martin. Além de

já ter reduzido o fornecimento de ração concentrada aos animais, seus planos incluem trabalhar mais com pastagens de alto teor proteico, visando reduzir custos. “A produtividade inevitavelmente caiu,

NOVA LINHA DE AQUECEDORES SOLARES

HidroSun

BY WEIZUR

- ✓ Capacidade total de armazenamento de 222 Litros.
- ✓ Temperatura da água de 65ª a 95°C
- ✓ Longa vida útil
- ✓ Garantia Weizur
- ✓ Grande variedade de aplicações
- ✓ Ideal para fazendas

Este equipamento permite aquecer a água aproveitando a energia solar, sem necessidade de utilizar gás ou eletricidade, proporcionando grandes economias de dinheiro.

Economize até 100% de energia



+ **Informações:**
 Tel. : (015) 3228-2404
 e-mail: hidrosun@weizur.com.br
www.weizur.com.br

FAZENDAS

mas foi a forma mais viável de contornar essa fase de custos nas alturas”, afirma, justificando a redução no fornecimento de ração. Com 50 vacas em lactação, a média de produção atualmente está em 10 litros/vaca/dia, mas o produtor conta que chegou à média de 14,5 litros/vaca/dia, quando fazia maior uso de alimentos concentrados. Algumas vacas do rebanho destacam-se, com produções superiores a 30 litros diários. Em médio prazo, o plano é chegar a uma média de 20 litros por vaca/dia.

O produtor explica que não utiliza silagem, pois para a produção de queijos não é recomendado o fornecimento de alimentos fermentados aos animais. “Por isso investi nos equipamentos para produção de feno, utilizando principalmente forrageiras de inverno (aveia e azevém), além de refazer as pastagens de coast-cross”, diz.

Existe uma área da fazenda que está arrendada para produção de soja. Após a colheita, essa área voltará a ser usada para pastagens. E aqui entram outros planos do casal de produtores: a produção de feno não apenas para consumo dos animais, como também para venda. “Com esta área conseguiremos produzir um volume de feno superior à nossa demanda, e a venda deste excedente trará uma renda extra à propriedade”, ressalta.

Simental e seus cruzamentos

Todo o rebanho é inseminado com sêmen de touros Simental. Além da criação de animais puros, o manejo reprodutivo inclui o cruzamento absorvente sobre vacas mestiças e holandesas, produzindo diversos animais puros por cruza (PC), além dos graus intermediários (1/2 sangue, 3/4, 7/8, 15/16).

Segundo Martin, o Brasil possui inúmeros rebanhos com animais mestiços, e é nesses casos que o Simental deve ser utilizado. “Acho extremamente inviável um pequeno produtor eliminar seu rebanho mestiço e adquirir animais puros. Isso levaria qualquer pecuarista comum à falência. Acredito que devemos usar uma raça que possa ir apurando a genética e melhorando o potencial produtivo do rebanho, a partir dos animais já existentes”, afirma. “No Brasil, o Simental tornou-se uma raça de corte. Até hoje muita gente não sabe do grande potencial leiteiro desses ani-



As bezerras são mantidas para reposição do rebanho, e os machos são criados, selecionados e vendidos como reprodutores ou então para engorda e abate. Os bezerros são mantidos em casinhas individuais, dentro de um estábulo, com acesso a um piquete

mais”. Nesse sentido, Martin conta que atualmente existem trabalhos de muitos criadores e da Associação mostrando a aptidão leiteira da raça e as vantagens no uso do Simental, tanto puro como em cruzamentos.

Na opinião dele, não é possível ganhar dinheiro só com a produção e venda do leite. “É preciso ter alguma atividade agregada, como venda de animais, processamento do leite, animais de exposição, etc”, diz o produtor. “Nesse sentido, a dupla aptidão funciona da seguinte forma: a venda do leite paga todos os custos, inclusive a criação dos animais, mas não

sobra nada. A venda de bezerros, novilhas, touros, é 100% lucro. Assim que funciona um sistema com esse tipo de raça”, explica.

De 2000 a 2009 Martin foi representante no Brasil da central alemã Meggler Besamungsstation, especializada, principalmente, em touros da raça Simental. Em 2009 a Meggler foi adquirida pela CRV - holding internacional holandobélgica de melhoramento genético, e passou a se chamar CRV Meggler. Desde então, a comercialização de sêmen da empresa é feita no Brasil pela CRV Lagoa.

Todo o rebanho é registrado na Associa-

ção Brasileira de Criadores das Raças Simmental e Simbrasil (ABCRSS), mas o controle leiteiro é feito, mensalmente, pela Associação Paranaense de Criadores de Bovinos da Raça Holandesa (APCBRH).

Todos bem-vindos

Machos e fêmeas são criados na Fazenda Santa Luzia. As bezerras são mantidas para reposição do rebanho, e os machos são criados, selecionados e vendidos como reprodutores ou então para engorda e abate. “Não usamos sêmen sexado pelo alto custo e baixa disponibilidade, mas também porque criamos machos e fêmeas, então ambos são bem-vindos”, diz o produtor.

Os bezerros são criados em casinhas individuais, dentro de um estábulo, com acesso a um piquete. A desmama é realizada quando os animais atingem seis meses de vida, mas o produtor conta que começou a usar um produto para desmama precoce, a qual poderá ser feita quando os bezerros atingirem o dobro do peso ao nascimento. Além do leite os animais recebem feno e ração. “O manejo

aqui da propriedade é muito individualizado, não sigo exatamente um sistema de produção. No caso da criação de bezerros, essa desmama tardia é antieconômica frente a outros modelos, mas tem me dado melhores resultados na criação dos animais”, explica Martin.

Estudos aplicados

A formação acadêmica de Martin na área da Etologia (disciplina que estuda o comportamento animal), diferentemente do que ele pensava na época, tem relação direta com as atividades que hoje realiza. Na Fazenda Santa Luzia é possível notar a grande preocupação com o conforto e bem-estar dos animais, respeitando seu comportamento e hábitos naturais. “As vacas são nossas companheiras de trabalho. Temos que tratá-las da forma mais respeitosa possível, e nesse sentido exijo que todos tenham muita paciência ao lidar com o rebanho, não gritem e não batam nas vacas, manejem os bezerros com carinho, garantindo o bem-estar dos animais e segurança dos funcionários, e tornando as rotinas mais agradáveis para

todos”, enfatizou Martin.

Além disso, o produtor conta que são tomados outros cuidados como evitar o acúmulo de barro - o que dificulta a locomoção dos animais e propicia o desenvolvimento de algumas doenças -, manter as instalações limpas e organizadas, respeitar os horários das rotinas, entre outros.

Uma opção de vida

Sair da capital e habitar o campo foi uma escolha radical para Martin e Maristela, mas certamente com muitos benefícios. Respirar o ar puro, estar em contato com a natureza, investir no próprio negócio e, principalmente, colher os frutos destes anos de estudos, tentativas e muita dedicação. Hoje, com profundo conhecimento no que faz, o casal tem como missão brindar mais consumidores com esses queijos artesanais de excelente qualidade, não apenas aumentando as vendas, mas também difundindo a arte da apreciação destes nobres produtos.

Marlizi Marineli Moruzzi

Acompanhe nossa página no Facebook e fique por dentro das nossas novidades!

 /Revista-Inforleite

Inforleite
A REVISTA DO SETOR LEITEIRO

 **Curtir**



NOTÍCIAS

INFORMAÇÃO

ATUALIDADE

NOVIDADES