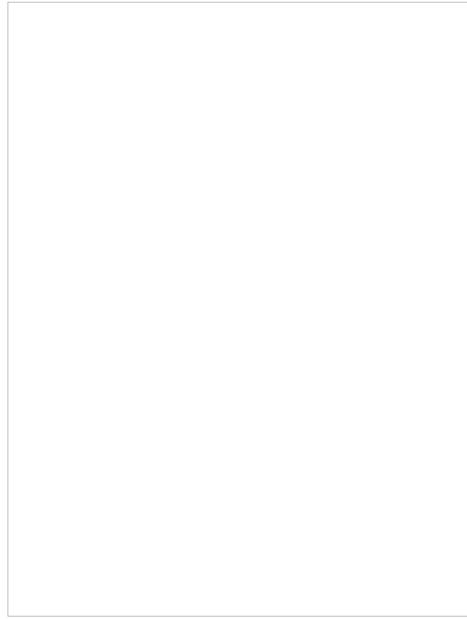


Vencedoras de concurso mundial de queijo são atendidas pelo Governo do Estado

Qua 14 junho

A produtora de Queijo Minas Artesanal, Marli Leite, do município de Sacramento, na região de Araxá, recebeu o prêmio Super Ouro do Mondial du Fromage de Tours (Salão Mundial do Queijo), realizado na França. Ela e o marido, Joel Leite, são atendidos há mais de dez anos pelo [Governo do Estado](#), por meio da [Emater-MG](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#). No total, 12 queijos produzidos no estado foram premiados. Participaram mais de 600 produtos de 32 países.



A produtora Marli Leite venceu na categoria Super Ouro (Crédito:

Divulgação/Emater-MG)

O trabalho desenvolvido junto com o casal vencedor do concurso, na Fazenda Caxambu, vai desde a sanidade e alimentação do rebanho até a produção final.

“Orientamos sobre a adubação da pastagem, formação de piquetes, e até sobre a obtenção de crédito rural”, informa o técnico da Emater-MG em Sacramento, Alison Sousa.

A Emater-MG também orienta os produtores em relação às boas práticas de manipulação do queijo e prestou assistência durante a certificação da queijaria junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

“Os produtores são muito interessados em aperfeiçoar a qualidade do que produzem. Sempre estão entre os primeiros classificados no concurso regional promovido pela Emater-MG”, comenta o técnico.

A veterinária da Emater-MG, Sílvia Passos, integra a equipe que presta assistência técnica ao casal de Sacramento. Segundo ela, os produtores fazem parte do Programa Queijo Minas Artesanal,

desenvolvido pela empresa, desde 2007.

“Nada foi da noite para o dia. É um trabalho de muitos anos, já que a família tem uma longa tradição da produção de queijo. A atuação do trabalho em família tem sido muito importante neste processo”, afirma a veterinária.

Sílvia Passos comenta que o casal agora busca ampliar o mercado. “Atualmente estamos trabalhando com a família para a obtenção do Sisbi, o selo do Ministério da Agricultura, que permite que eles comercializem em todo o país”, diz.

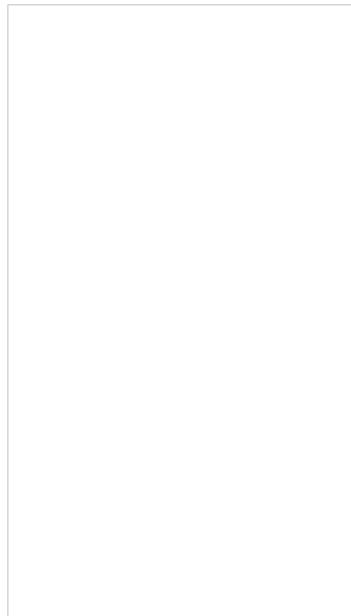
A produção de queijo da Fazenda Caxambu está entre 50 e 70 peças por dia. A comercialização é feita principalmente no município e região. A premiação na França foi recebida por Marli Leite, que está participando de uma missão técnica promovida pela Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg), em parceria com a ONG SerTãoBras.

Outros premiados

O produtor Reinaldo de Faria Costa, do município de Vargem Grande, da região da Canastra, foi premiado na categoria Prata, com uma amostra de Queijo Minas Artesanal. Agricultor familiar, ele produz entre 15 e 20 unidades de queijo por dia, na Fazenda Capivara, e também conta com a assistência da Emater-MG.

“Ele já ganhou muitos concursos regionais promovidos pela Emater-MG e, no ano passado, ficou em quinto lugar no Concurso Estadual”, explica o técnico da empresa Lívio Múcio de Souza. A Emater-MG, junto com o IMA, está agora orientando o produtor para que ele consiga o selo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi), para que a venda possa ser feita em todos os estados brasileiros.

Hoje Reinaldo Costa vende os queijos principalmente no aeroporto de Confins, próximo a Belo Horizonte, e para turistas que visitam o município de Vargem Grande, que faz parte da rota turística da Serra da Canastra.



A agricultura familiar, Lúcia Resende, foi premiada na categoria Bronze (Crédito: Arquivo Pessoal)

Outra produtora que conta com o apoio do Governo de Minas Gerais e premiada do concurso mundial foi Lúcia Maria Resende, de Tiradentes, região do Campo das Vertentes.

“Estou muito feliz com essa premiação, resultado de um trabalho feito com muita dedicação e responsabilidade para oferecer segurança alimentar ao nosso consumidor”, diz Lúcia.

Agraciada na categoria Bronze, Lúcia Resende é uma das agricultoras familiares que participa, uma vez por mês, da feira “Do Campo pra CA”, realizada todas às sextas-feiras, na Cidade Administrativa de Minas Gerais.

A feira integra o “Projeto de Apoio à Feira Livres” e é coordenado pela [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agrário \(Seda\)](#), em parceria com a Intendência, IMA e Emater-MG.

“A feira da Cidade Administrativa é muito importante pra mim. Com essa crise, a feira representa muito pra mim, porque consigo regular o meu estoque”, conta a produtora.

O prêmio recebido na França não é o único que ela vai colocar na prateleira de casa. Lúcia foi a grande vencedora do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, promovido pela Emater-MG, no ano passado. Com o prêmio obtido em 2016 ganhou mais visibilidade e quase dobrou a produção, passando de 10 para 18 queijos por dia.

A venda dos queijos é feita na feira de Tiradentes e na pequena propriedade de três hectares. “Ela é intensamente atendida pela Emater-MG”, comenta Ademir Mendes Guimarães, gerente da Emater-MG em São João del-Rei.

Da região do Serro quatro queijos foram premiados. Três com medalha de prata e um com medalha de bronze. Dois queijos foram enviados pela Cooperativa dos Produtores Ruais do Serro (Coperserro).

“Temos uma grande parceria com a Coperserro. Uma das atuações da Emater foi no auxílio do cadastramento dos produtores no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), orientando em relação à adequação das instalações e sobre a documentação necessária”, explica o técnico Manuel Jair Pimenta Júnior.

As outras duas premiações do Serro foram obtidas pelo produtor Túlio Madureira. “No caso do Túlio, demos o suporte necessário com a documentação exigida para o cadastramento do queijo junto ao IMA”, conta o técnico da Emater-MG.

Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal

A Emater-MG promove anualmente o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, que tem como objetivos valorizar e divulgar uma das mais tradicionais iguarias de Minas Gerais. Os participantes da etapa estadual são classificados após vencerem os concursos regionais. A edição de 2017 será promovida em agosto, durante o Festival de Gastronomia de Tiradentes.

A empresa orienta os produtores sobre adequações das queijarias, currais e anexos, obtenção higiênica do leite, tratamento de água, controle sanitário do rebanho, boas práticas agropecuárias, boas práticas de fabricação e exigências da legislação vigente.

A Emater-MG também exerce um papel importante na mobilização e organização dos produtores. O queijo mantém as características de produção artesanal, a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala e utilização de leite cru (não é permitido leite pasteurizado).

Queijos de Minas Gerais premiados no Mondial du Fromage de Tours (Salão Mundial do Queijo):

Super Ouro

Araxá – Fazenda Caxambu - produtora Marli Leite (município de Sacramento)

Prata

Canastra – Capela Velha

Serro – casca lavada - Cooperativa do Serro

Serro – casca ácaros - Cooperativa do Serro

Canastra – Vale da Gurita

Canastra – Reinaldo de Faria Costa (município de Vargem Grande)

Serro - Queijo Kankrej – Túlio Madureira

Sul de Minas - Santo Casamenteiro – Queijos Cruzília

Bronze

Campo das Vertentes - Sabores do Sítio – Lúcia Resende (município de Tiradentes)

Serro – Queijo Gir – Túlio Madureira

Sul de Minas – Queijo d'Alagoa - Osvaldo Martins de Barros Filho