

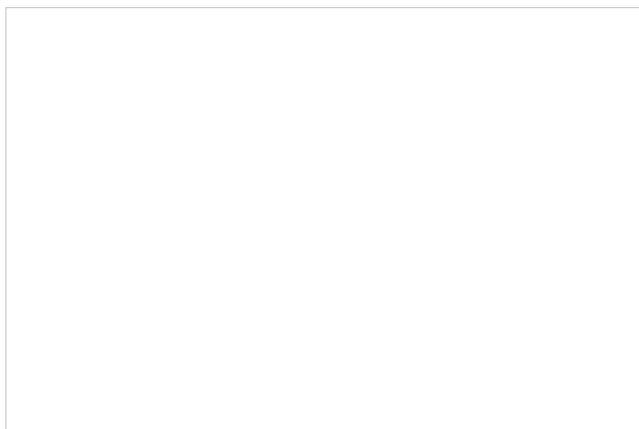
Degustação em rede de supermercados aumenta a divulgação do Queijo Minas Artesanal

Qua 12 julho

Nesta quarta-feira (12/7), o [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) realizou, em Belo Horizonte, uma oficina de degustação do Queijo Minas Artesanal. O objetivo da ação, que ocorreu no supermercado Verdemar, no bairro Sion, foi apresentar os queijos das sete regiões produtoras caracterizadas do estado, além de mostrar as suas peculiaridades.

Ao todo, 22 queijos artesanais participaram da degustação. O evento fez parte de uma série de atividades promovidas pela Emater-MG para valorizar a produção tradicional do Queijo Minas Artesanal e abrir novos mercados para o produto.

“O queijo é um mercado importante para Minas Gerais, é um negócio lucrativo para os produtores, apesar das dificuldades. Nada melhor do que reforçar a estratégia de comercialização, permitindo que o consumidor conheça mais os sabores de Minas”, afirmou o presidente da Emater-MG, Glenio Martins.



Degustação permitiu aos consumidores conhecer mais sobre os

sabores e características dos queijos artesanais (Crédito: Divulgação/Emater-MG)

A proposta da rede de supermercados é dar maior destaque para os queijos de cada região nos pontos de venda e, assim, aumentar a divulgação junto aos consumidores. Na capital, o Verdemar conta com sete lojas.

“Com o apoio da Emater-MG, queremos ensinar os nossos clientes a conhecer as sete regiões produtoras de queijo. É uma grande oportunidade e demos o ponta pé inicial”, disse Alexandre Poni, diretor da rede de supermercados.

Também participaram do evento diretores e técnicos da Emater-MG e da rede de supermercados, além de representantes da Associação Mineira de Supermercados (AMIS), produtores de queijo e a presidente do [Serviço Voluntário de Assistência Social \(Servas\)](#), Carolina Pimentel.

Características do queijo

O reconhecimento do modo artesanal da fabricação do queijo em Minas Gerais é tão grande, que o produto foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Estudos históricos, agrogeológicos e edafoclimáticos (relativos ao solo e ao clima) foram feitos para identificar e definir as regiões tradicionalmente produtoras do Queijo Minas Artesanal: Cerrado, Araxá, Canastra, Campo das Vertentes, Serra do Salitre, Triângulo Mineiro e Serro.

Os queijos das regiões produtoras possuem características próprias que lhes 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 biológico de sua produção e maturação. As condições naturais e o fazer característico de cada região dão ao Queijo Artesanal uma identidade própria, de acordo com o local onde é fabricado.

O Queijo Minas Artesanal mantém também as características de produção artesanal, utilizando mão de obra familiar, não permitindo a produção em alta escala, nem com leite pasteurizado.