

Rota do Queijo Artesanal divulga iguaria produzida no Triângulo Mineiro

Sex 24 setembro

A produção de uma das iguarias mais tradicionais de Minas Gerais vai ganhar um novo incentivo. Neste sábado, (25/9), será lançada a [Rota do Queijo Artesanal no Triângulo Mineiro](#). O objetivo é estimular o turismo rural associado à gastronomia e, principalmente, divulgar o queijo feito na região. A iniciativa é resultado de um trabalho entre a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), as famílias produtoras e a Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo (Aqmatri).

O evento, aberto ao público, começa às 9h, na Fazenda Rio das Pedras, onde fica a queijaria Gomes, em Uberlândia. Será servido um café da manhã, e a atividade também terá palestras de especialistas em bovinocultura, legislação do Queijo Minas Artesanal, gastronomia e turismo.

“Houve a necessidade de criar essa rota para que as pessoas possam conhecer as propriedades rurais, o local onde é feito o queijo e saber que essas queijarias seguem as normas para uma boa produção. E nada melhor que adquirir o alimento direto do produtor”, explica a extensionista de bem-estar social da Emater-MG em Uberlândia, Patrícia Freitas.

A Rota do Queijo Artesanal do Triângulo Mineiro é composta por quatro fazendas localizadas em três municípios, Retiro Velho, em Araguari; São José do Paranaíba, em Tupaciguara; Aprazível e Rio das Pedras, em Uberlândia. As queijarias possuem o registro de inspeção do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) ou do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Tradição familiar

Na Fazenda Rio das Pedras, em Uberlândia, a produção de queijo foi passada de geração em geração. Dona Inêz Gomes conta que suas avó e mãe trabalhavam com o preparo da iguaria mineira. Na propriedade são feitas 80 peças de queijo frescal e 40 de Queijo Minas Artesanal por semana. A produção da Queijaria Gomes, que é toda familiar, é comercializada, principalmente, em Uberlândia, mas também em São Paulo, Paraná e Rio Grande do Sul.

As expectativas de Inêz Gomes para o lançamento da Rota do Queijo Artesanal do Triângulo Mineiro são as melhores. “A gente acha que vai trazer mais pessoas para conhecerem as propriedades, como é feito o queijo. O pessoal também terá mais conhecimento das marcas. Será bom para todo mundo”, diz a produtora.

Reconhecimento

Em 2014, a região do Triângulo Mineiro foi caracterizada e reconhecida pelo IMA como produtora de Queijo Minas Artesanal. Desde então, a Emater-MG e os demais parceiros intensificaram as ações para resgatar, divulgar e valorizar essa tradição mineira. Dez municípios locais produzem Queijo Minas Artesanal: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia.

A Emater-MG presta assistência técnica na melhoria da qualidade do produto, tanto em boas práticas agropecuárias quanto de fabricação. “Temos trabalhado com as famílias produtoras de queijo no sentido de melhorar cada vez mais a qualidade dos alimentos, além de as orientarmos sobre a embalagem e sobre a inserção do queijo no mercado”, explica a extensionista Patrícia Freitas.

Serviço

Lançamento Rota do Queijo Artesanal no Triângulo Mineiro

Data: 25/9/2021 (sábado)

Horário: 9h

Local: Queijaria Gomes, em Uberlândia

Mais informações: (34) 99303-2012 ou @rotadoqueijoartesanal