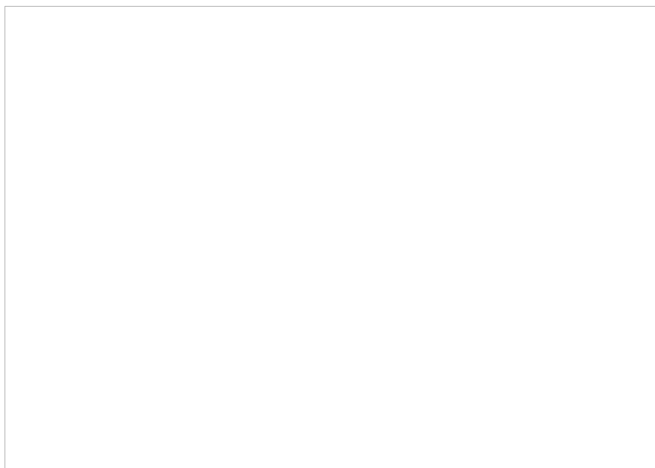


Emater-MG lança cartilhas para produtores de queijos artesanais da Serra da Mantiqueira e Alagoa

Seg 01 novembro

A [Emater-MG](#) lançou duas cartilhas de apoio aos produtores de queijos artesanais do Sul de Minas. As novas publicações são o Guia de Construção de Queijarias Artesanais de Alagoa e o Guia de Construção de Queijarias Artesanais da Mantiqueira de Minas, disponíveis para download gratuito na Livraria Virtual do site da Emater-MG, clicando [aqui](#).



Emater / Divulgação

O material é uma das iniciativas de valorização da produção queijeira no estado. No ano passado, o [Governo de Minas Gerais](#) reconheceu duas novas regiões como produtoras de queijos artesanais: o município de Alagoa, que foi oficializado como produtor de “Queijo Artesanal de Alagoa”, e os municípios de Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Liberdade,

Itanhandu, Passa Quatro e Pouso Alto, que foram reconhecidos como produtores de “Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas”.

Os Guias de Construção de Queijarias têm como objetivo principal o incentivo aos produtores locais para a reforma e ampliação das queijarias existentes, ou construção de instalações novas. De acordo com o arquiteto da Emater-MG, Flávio Lúcio Lima, um dos autores das cartilhas, a Serra da Mantiqueira tem muitas belezas naturais, além de atrativos culturais e históricos, que levam muitos visitantes à região e serviram de inspiração para o projeto.

“A cartilha é um incentivo para os produtores explorarem também o potencial turístico de suas queijarias artesanais. A proposta é transformar as queijarias em fatores de atração para o agroturismo, possibilitando aos produtores novas formas de divulgação e comercialização de seus produtos e serviços”, explica o autor do trabalho.

As cartilhas exploram a proposta de transformar as queijarias em novos pontos turísticos da Serra da Mantiqueira, em especial pela experiência gastronômica associada ao acompanhamento da produção, degustação e comercialização dos produtos. O projeto sugere a criação de ambientes específicos para os visitantes e com as questões estéticas relacionadas à volumetria das edificações e aos acabamentos externos escolhidos, tornando-as atrativas e acolhedoras aos turistas. Mas sem deixar de lado o pleno atendimento de todas as questões técnicas e funcionais dos ambientes internos da queijaria.

“É uma fonte de inspiração e sugestão. Cada propriedade deve fazer o seu projeto específico, atendendo às suas necessidades particulares. Mas uma queijaria desse tipo costuma trazer um bom retorno aos produtores por meio da efetivação de compras dos visitantes”, argumenta Flávio Lima.

Boas práticas de fabricação

Segundo o levantamento Safra Agroindústria 2020, da Emater-MG, a região da Mantiqueira de Minas tem 163 queijarias e Alagoa tem 139 estabelecimentos do gênero. A assessora técnica de Agroindústria da Emater-MG, Marciana de Souza Lima, explica que o governo estadual tem feito um trabalho de apoio aos produtores de queijos artesanais para que eles consigam a habilitação sanitária de sua queijaria.

“Todos os queijos para serem comercializados devem atender o que determina a legislação sanitária. A habilitação sanitária compreende o registro do estabelecimento e está condicionada à prévia inspeção e à fiscalização sanitária, sob condições determinadas em leis e regulamentos”, explica Marciana de Souza.

De acordo com a assessora da Emater, a empresa apoia os produtores em ações como a orientação sobre o processo de legalização das queijarias, a elaboração da planta baixa com os memoriais descritivos, a parte técnica dos rótulos, implantação do programa de boas práticas de fabricação e outros trabalhos.

“O produtor precisa de auxílio nesse processo de legalização dos nossos produtos e abertura de mercados. A Emater-MG e a Secretaria de Estado de Agricultura têm nos ajudado muito. O patamar que atingimos já é uma grande vitória, mas tem muito caminho para prosseguir e a gente precisa desse apoio”, diz Francisco Barros, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal de Alagoa (Aproalagoa).

O lançamento oficial das cartilhas ocorreu, no início do mês, durante uma live especial, disponível no canal da Emater-MG no [YouTube](#). O evento contou com a participação do diretor presidente da Emater-MG, Otávio Maia. Ele salientou que Minas Gerais é o maior produtor de leite do país e a produção de queijo é uma forma de agregar valor à produção.

“A Emater faz um trabalho de incentivo à regularização e à comercialização da produção de queijo, que é um elemento de grande valor cultural e gastronômico no estado. Além disso, tem o forte potencial de turismo ao fazermos a demonstração das formas de produção de queijo, que são muito tradicionais, para os visitantes. Então vamos unir essas duas frentes para atingir nosso grande objetivo, que é a melhoria da qualidade de vida no campo”, afirmou o presidente da Emater.

Acesso às cartilhas

Os Guias de Construção de Queijarias podem ser baixados, gratuitamente, no [site da Emater-MG](#), acessando a [Livreria Virtual](#) e depois escolhendo o item Agroindústria, ou clicando [aqui](#).