

Dia de Campo de queijos artesanais do Vale do Jequitinhonha reúne produtores, técnicos e autoridades

Sex 29 setembro

Produtores de lácteos, técnicos agrícolas, pesquisadores e autoridades estiveram presentes no 1º Dia de Campo de queijos artesanais do Vale do Jequitinhonha, realizado nessa quinta-feira (28/9), no Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) em Acauã, distrito de Leme do Prado, para palestras sobre temas relacionados à produção de queijos e leite. Ao final, foram discutidas sugestões para a idealização de um concurso de queijos artesanais da região, que deve ocorrer em 2024.

Durante a cerimônia de abertura, os organizadores destacaram a importância do evento e a necessidade de valorização dos queijos produzidos no Vale do Jequitinhonha. A prefeita de Leme do Prado, Josy Cordeiro, ressaltou que o município possui potencial para a produção queijeira e que a atividade trará desenvolvimento para a população. “Hoje em dia, muito do leite que é produzido aqui na cidade e no seu entorno acaba indo para outras localidades. A partir do momento em que os nossos produtores forem capacitados e tivermos uma intensificação da produção de queijos aqui, teremos mais renda circulando no município, beneficiando toda a população”, celebrou a prefeita.

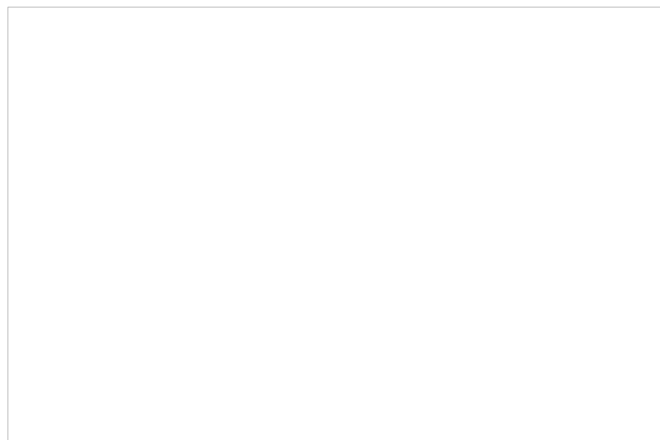
Atividades

Na primeira palestra do evento, “Construção e adequação das estruturas de queijarias”, a zootecnista do Senar Minas, Drielly Marcondes, apresentou as exigências de legislações sanitárias para se montar uma queijaria, além de detalhes, como tipos de materiais e medidas adequadas, custo médio de implantação e projeção de lucros.

Em seguida, a médica veterinária da Epamig, Jéssica Ewelín de Sousa, conduziu a palestra “Boas práticas de ordenha”, na qual abordou temas como prevenção e tratamento de doenças, como mastite e brucelose, higienização e desinfecção de equipamentos usados na ordenha. Na última palestra, a extensionista e coordenadora regional de bem-estar social da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Nágila Salman Pimenta, falou sobre “Boas práticas de fabricação”, ressaltando procedimentos necessários para a garantia da qualidade sanitária dos produtos lácteos, como o uso da água, leite, instalações e equipamentos.

Os visitantes foram então divididos em grupos, para poderem visitar as instalações da nova Queijaria Artesanal da Epamig, que está em fase final de certificação junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e foi construída no CE de Acauã com o intuito de se tornar um centro de referência para produtores do Vale do Jequitinhonha. “A construção dessa queijaria é a realização de um sonho, para podermos auxiliar os produtores a construírem alternativas de renda. Leite transformado em queijo é leite transformado em sucessão agrícola”, pontuou o gerente do CE de

Acauã, Thiago Ferreira, que coordenou a organização do evento.



Fechando a programação, as pesquisadoras da Epamig, Leidy Darmony e Polyanna Mara de Oliveira, conduziram a estação de campo sobre a palma forrageira, importante alternativa de alimentação animal para regiões do semiárido mineiro, apresentando informações sobre cultivo, manejo da cultura e

Erasmu Pereira / Epamig formas de oferecer a cactácea

aos animais.

Houve ainda uma discussão de ideias para a estruturação de um concurso de queijos artesanais do Vale do Jequitinhonha, que deve ter sua primeira edição no próximo ano. “O Vale produz uma enorme variedade de queijos artesanais. Então, ter um concurso para premiar esses queijos será muito importante para agregar valor aos produtos, gerar mais renda para produtores, dar visibilidade à região e fomentar o turismo”, destacou o professor do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal dos Vales Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), Cleube Boari.

Produtores celebram iniciativa

Há quase três décadas, Homero Cordeiro Maciel, de 73 anos, produz queijo Minas frescal em sua propriedade leiteira, no município de Minas Novas. Ele compareceu ao Dia de Campo ao lado do filho, José Luís Martins Cordeiro, que é engenheiro agrônomo do Senar Minas. “Foi muito bom participar do evento, pois aprendi sobre novas adequações para minha queijaria”, contou Homero, que concluiu: “Espero que meu filho possa, um dia, dar continuidade à tradição da família”.

Vinda da Comunidade de Lagoa, no município de Turmalina, Ana Maria Pinheiro de Azevedo é produtora de leite, requeijão, queijos e doces, e quer expandir seus negócios. “O evento foi bom demais para podermos receber informações, sobretudo na questão da higienização. Além disso, fiquei muito interessada na palma forrageira e pretendo começar a plantar para alimentar minhas vacas leiteiras”, comentou.

Também de Turmalina, Jakson Silva, de 31 anos, produz requeijão há três anos, e disse que tem vontade de começar uma produção de queijos artesanais em sua propriedade. “Produzo em média 20 formas de requeijão por semana e vendo tudo. Estou pensando em começar a fazer queijos artesanais futuramente e um evento como esse ajuda muito”.

O Dia de Campo foi realizado pela Epamig, IMA, Emater-MG, UFVJM e Sistema Faemg Senar de Minas Gerais.