

Mundial de Queijo na França premia produtores artesanais mineiros

Qui 06 junho

Cerca de 60% dos produtores de Queijo Minas Artesanal (QMA) e outros tipos, como o do município de Alagoa, participantes do 4º Concurso Mundial de Queijo, realizado entre os dias 2 e 4 de junho, na cidade de Tours, na França, recebem - ou receberam - assistência técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG). No total, segundo a organização do evento, os mineiros conquistaram 50 medalhas, por variados tipos de queijo, além dos artesanais. Foram três na categoria Super Ouro, cinco na Ouro, 20 na Prata e 22 na categoria Bronze.

Um dos premiados, na categoria Ouro, Alexandre Honorato, produtor do QMA de Araxá, é enfático em reconhecer a importância do papel da empresa, vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa), no seu ramo de atividade. “Posso afirmar que 90% do meu trabalho devo à Emater e 10% ao meu e da minha esposa. Foi por meio da empresa, que conseguimos o projeto da queijaria e o Pronaf para construí-la. E ainda, contamos com a Emater para correr atrás das análises da qualidade do queijo e da água, entre outras demandas”, ressalta.

Há 30 anos na atividade, que herdou do avô materno, Alexandre comemora mais uma conquista. Ele já ganhou sete concursos regionais e um estadual, em 2009. “Isso é mais um carimbo de que estamos trabalhando no caminho certo”, argumenta. Dono de uma propriedade de 25 hectares - a Fazenda Só Nata, em Araxá -, o produtor produz o próprio leite e fabrica 160 queijos por dia.

Segundo Honorato, 80% de sua produção é comercializada no próprio município. O restante vai para outras cidades do país, como Manaus, Petrolina, São Paulo, Rio de Janeiro, Florianópolis e Curitiba. Primeiro produtor a conseguir o selo do SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), desde 2014 ele pode vender o queijo batizado de “Mineirinho” para outros estados.

Canastra

Também premiada pelo concurso francês de 2019, Vanice Moraes, do município de Medeiros, na região da Canastra, festeja o prêmio na categoria Bronze e o atribui a um ofício de uma vida inteira. “Aprendi há 40 anos com o meu pai. Era uma criança de 10 anos”, revela.

Grata à Emater-MG, Vanice não economiza nos elogios. “A Emater foi essencial para certificação da queijaria. Ela conduziu todo o processo: planta da queijaria, cursos de boas práticas e orientações técnicas”, diz. Sobre a importância da premiação, Vanice chama atenção também para a repercussão junto aos compradores. “Além de divulgar o produto, essa é uma forma de reconhecimento que traz mais segurança alimentar para o consumidor, pois ele pode ter a certeza de estar consumindo um produto de qualidade, com reconhecimento internacional”, justifica.

Presidente da Associação de Produtores de Queijo da Canastra de Medeiros (Aprocame), Vanice produz diariamente 30 peças do queijo Valtinho, nome que homenageia o marido, que cuida da ordenha, com a ajuda de um funcionário. A comercialização é feita por meio da associação. A queijaria é certificada pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), desde 2005. A produtora já ganhou um concurso regional e dois concursos municipais, conquistando nesse último, o primeiro lugar.

Prêmios internacionais

Essa não é a primeira vez que a Emater-MG tem produtores assistidos pela empresa entre os premiados no concurso "*Mondial du Fromage et des Produits Laitiers*". Em junho de 2006, seis mineiros produtores do Queijo Minas Artesanal também conquistaram medalhas em quatro categorias (Super Ouro, Prata e Bronze).

“Ver tamanha representatividade dos nossos queijos em evento internacional, sendo vencedores, traz o sentimento que estávamos e permanecemos no caminho certo. Os produtores rurais estão todos de parabéns, pois são os verdadeiros protagonistas”, comemora o coordenador técnico estadual, Milton Flávio Nunes, que atua no Programa Queijo Minas Artesanal.

É importante ressaltar que o Governo de Minas, por meio da Emater-MG, trabalha os queijos artesanais do estado há décadas, em particular o Queijo Minas Artesanal, desde 2002. As bases desse trabalho são garantidas por legislação própria, como a Lei 14.185, que norteia as boas práticas agropecuárias e de fabricação. Em todo o Brasil, Minas serve de referência e atrai interessados em trocar informações com o estado pelo seu jeito peculiar de fabricar queijos artesanais.