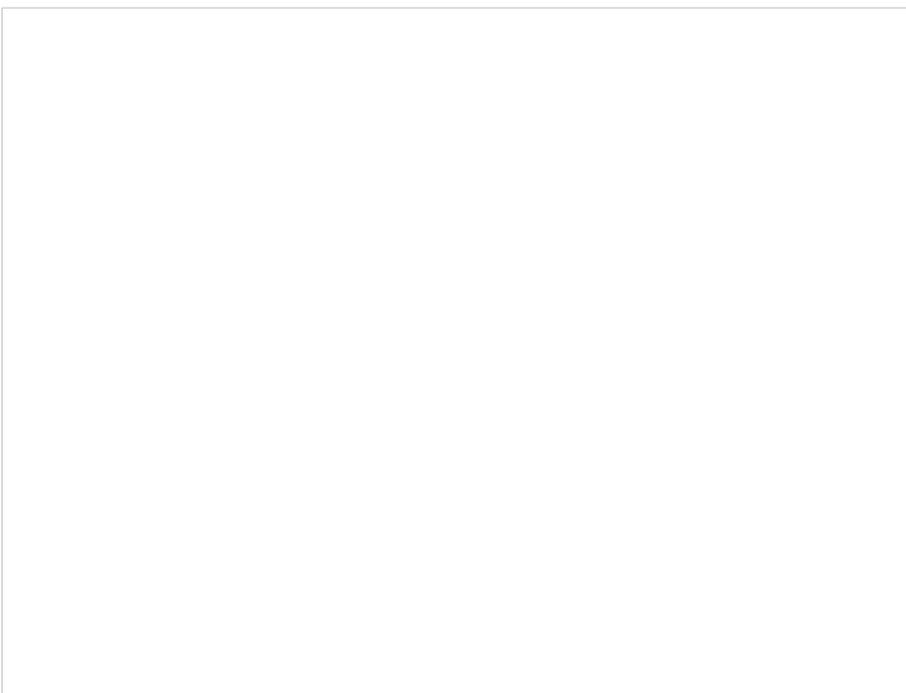


Festival reúne diversos queijos artesanais em Belo Horizonte

Sáb 27 julho

A secretária de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Ana Valentini, representou o governador Romeu Zema, neste sábado (27/7), na solenidade de abertura do Festival do Queijo Minas Artesanal, realizada na Serraria Souza Pinto, em Belo Horizonte. “Este evento é um espaço para valorizar um dos nossos mais genuínos produtos mineiros, o queijo fabricado artesanalmente com leite cru. E, cada vez mais, estamos ganhando papel de destaque no mundo. Nossa ascensão no Concurso Mundial du Fromage, em Tours, na França, é exemplo disso. Em 2015, ganhamos uma, em 2017, onze, e agora, em 2019, 51 das 56 medalhas conquistadas pelo Brasil vieram para Minas”, destacou.

A secretária também falou sobre os ganhos trazidos com a assinatura do acordo de livre-comércio entre o Mercosul e a União Europeia e a abertura do mercado chinês para a compra de lácteos



Crédito: Divulgação/Seapa

produzidos no Brasil. “Este acordo (Mercosul e União Europeia) irá beneficiar muito o estado e permitir que os nossos produtos, a exemplo da cachaça, do café, do azeite, das frutas, e, principalmente, dos queijos, possam vencer a barreira internacional e serem comercializados em outros países. Além disso, tivemos a recente abertura do mercado chinês para a importação de produtos brasileiros. Estamos muito orgulhosos em ter no estado dois dos laticínios que integram essa lista.”

Para Ana Valentini, o recém anunciado Selo Arte é outra importante conquista do setor, uma vez que permitirá o comércio entre os estados de forma mais facilitada e desburocratizada. Segundo ela, o governo terá um papel fundamental já que caberá a ele regulamentar cada uma das variedades de queijos artesanais existentes em Minas Gerais. “É importante destacar que a nossa legislação estadual permite que sejam feitas todas as mudanças necessárias para legalizar todos os tipos de queijos produzidos no estado”, esclareceu.

O anfitrião do evento, Roberto Simões, presidente do Sistema Faemg e do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, contextualizou que a história de Minas com o queijo teve início no século XVIII, quando a iguaria era produzida apenas para o consumo de algumas famílias. Com o passar do tempo, vieram os avanços no processo de fabricação e tratamento do produto. “Hoje, temos queijos sofisticados que já fazem parte da nossa gastronomia. Além disso, conseguimos melhorar as legislações estaduais e federais que confirmam a qualidade da produção artesanal”, pontuou.

No festival que segue até amanhã, os visitantes têm a oportunidade de conhecer um pouco mais sobre o Queijo Minas Artesanal (QMA), produzido em sete regiões do estado (Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Canastra e Triângulo Mineiro).

No estande do Governo de Minas, estão expostos outros tipos de queijos artesanais produzidos em Minas, também com o leite cru, e que foram contemplados pela nova legislação estadual, que regulamenta a produção e a comercialização do produto (Lei 23.157/2018). São eles: cabacinha, requeijão moreno, Alagoa, os produzidos na região da Serra da Mantiqueira, Vale do Suaçuí, Serra Geral e do Ibitipoca, além dos queijos fabricados a partir do leite cru de outros animais, como cabra, ovelha e búfala.

No espaço também está disponível um plantão técnico, organizado pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa). Normas para o registro das queijarias, técnicas de maturação dos queijos, boas práticas de produção e a caracterização das sete regiões produtoras do QMA são alguns dos temas que podem ser esclarecidos pelos técnicos da [Emater-MG](#) e do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Também participaram da abertura o secretário de Estado de Planejamento e Gestão, Otto Levy, o secretário de Estado de Cultura, Marcelo Matte, o subsecretário de Estado de Comunicação, Roberto Bastianetto, o diretor-geral do IMA, Thales Fernandes, o diretor Administrativo e Financeiro da Emater, Cláudio Bortolini, e o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson Sales.

Atrações

Nos dois dias do evento, haverá oficina de harmonização do Queijo Minas Artesanal com cervejas artesanais mineiras, e os apreciadores também terão a oportunidade de aprender a harmonizar a iguaria com outra riqueza do agronegócio mineiro: os cafés artesanais. O festival vai contar, ainda, com uma oficina sobre os processos de maturação e conservação dos queijos artesanais.

Além das oficinas, sete chefs mineiros vão apresentar pratos elaborados com queijos das sete regiões produtoras. A programação inclui rodadas de negócios e apresentações musicais.

Outras informações pelo www.festivalqma.com.br.

Serviço:

3º Festival do Queijo Minas Artesanal

Local: Serraria Souza Pinto – Av. Assis Chateaubriand, 889

Horário: Sábado (27/7) das 10h às 22h | Domingo (28/7) das 10h às 20h

