

Queijo Minas Artesanal é fonte de renda para cerca de 30 mil famílias

Seg 18 maio

Iguaria reconhecida internacionalmente, o Queijo Minas Artesanal, produzido no estado, é um dos principais símbolos da rica gastronomia mineira e Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). A fabricação do produto está espalhada por pelo menos 600 municípios do estado e é fonte de renda e emprego para cerca de 30 mil famílias. Os polos estão nas regiões da Serra da Canastra, Serro, Campo das Vertentes, Araxá, Serra do Salitre, Cerrado e Triângulo Mineiro. As regiões da Serra da Canastra e do Serro possuem o reconhecimento de Indicação Geográfica, certificação concedida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi).

Além dessas regiões, os queijos artesanais de Minas são também produzidos na Serra do Ibitipoca, na Mantiqueira de Minas, em Alagoa, na Serra Geral, no Vale do Suaçuí, no Norte de Minas e entre as serras do Caraça e da Piedade, para citar alguns exemplos. Compostos basicamente por leite cru, pingo (soro que escorre durante a salga), coalho e sal, os queijos são maturados em prateleira de madeira, sendo que cada propriedade, com seus processos, climas e formas de prensagem, garante identidade ao produto, fazendo com que cada produção tenha aspecto e sabor específicos.

O Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, 16 de maio, este ano foi celebrado em pleno período de isolamento social, causado pelo coronavírus. A pandemia da covid-19 impactou o segmento, sobretudo com as dificuldades logísticas, mas não desanimou produtores, que acreditam no potencial de crescimento do setor para os próximos anos. Quem afirma é o produtor da Mantiqueira Guilherme Arantes Rosa Maciel, membro da Associação Mineira dos Produtores de Queijo Artesanal (Amiqueijo). “Tivemos que nos adaptar ao isolamento social. Estamos fazendo reuniões virtuais, ouvindo cada região, discutindo desde a manutenção da produção ao aumento da qualidade”, explica.

Produtora do Triângulo Mineiro, Maria Elena da Mota afirma que, apesar de o transporte na região ter se tornado mais difícil com a necessidade de isolamento e de ter havido uma pequena queda no valor do produto, a demanda pelo queijo produzido por ela até aumentou. “A estratégia foi investir em outros canais de comercialização, como vendas online e entregas. Acreditamos que a situação não vai piorar. Nós vendemos alimentos e as pessoas não deixam de consumir. Podemos ter algumas perdas no preço, mas a demanda pelo produto sempre existirá”, analisa.

Atuação

O superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Gilson de Assis Sales, explica que, apesar do período de dificuldades decorrente da pandemia, as ações e políticas públicas continuam sendo realizadas para que os produtores possam sair mais fortalecidos após a quarentena.

Ele ressalta que a Seapa e suas vinculadas - [Emater-MG](#), [Epamig](#) e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) - têm atuado para elaborar os atos normativos necessários para promover um

ambiente favorável de regularização para o produtor e empreendedor rural, e têm também atendido outras demandas, como orientação de formas e inovações na comercialização, além da participação em reuniões por videoconferência.

“O queijo artesanal é o produto mais emblemático do nosso estado, que representa nossas tradições, cultura e origem. Acompanhado de um vinho, cerveja ou cachaça vai super bem. Sem falar que, em Minas Gerais, temos excelentes produtores dessas três bebidas”, sugere Sales.