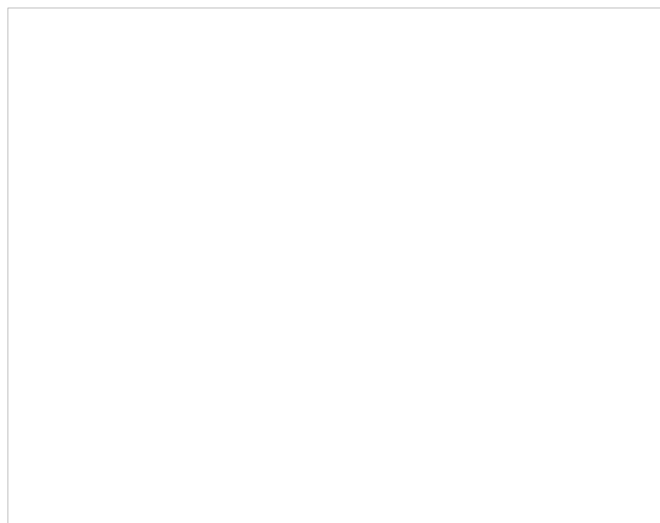


Casal de Ituiutaba investe na produção do Queijo Minas Artesanal

Sex 07 janeiro

A agroindustrialização é uma alternativa para a agricultura familiar agregar valor à matéria prima. O sucesso desta alternativa depende muito do grau de comprometimento e conhecimento do produtor rural sobre a realidade que envolve a atividade e o mercado, que exige um produto de boa qualidade.

Tendo como norte essa ideia, um grupo de técnicos da [Emater-MG](#) se debruçou na demanda de um casal de produtores de leite, em Ituiutaba, no Triângulo Mineiro, que queria diferenciar o seu produto. O casal estava insatisfeito com o baixo preço pago ao leite pelos laticínios da região.



Carlos Cunha e Sangisleia Cunha, conhecida como Leia, queriam encontrar uma saída para valorizar o leite produzido na propriedade de 16 hectares, que funciona em regime de economia familiar. Foi aí que decidiram buscar a ajuda do escritório local da Emater.

Divulgação / Uai Sô Queijaria O engenheiro agrônomo da Emater, Reginaldo Ângelo de

Souza, conta que sugeriram aos produtores deixar de fornecer o leite in natura e o queijo frescal que produziam para investir no Queijo Minas Artesanal. A proposta era aproveitar um talento cultural nato da família do casal.

“Na família de ambos, a produção de queijos era tradicional. Eles tinham o conhecimento e toda a estrutura para a produção de leite. Além disso, o produtor tem habilidades de adaptar tecnologias e inventar equipamentos, inclusive uma prensa para espremer a massa de queijo”, revela Reginaldo de Souza.

“Gosto de aprender coisas novas. Quando decidi montar o laticínio, entendi que tinha que aprimorar os processos, aumentar a qualidade e reduzir custos de produção, com soluções tecnológicas. Tive a vantagem de ter conhecimentos na área, mas todos podem fazer adaptações ou adotar tecnologias que, num primeiro momento, podem parecer um investimento grande, mas, em curto prazo, trazem muitos ganhos”, explica Carlos.

Nascia assim, há cerca de três anos, a Uai Sô Queijaria da Leia. Os produtos são comercializados no município e região.

Agora, com a orientação dos extensionistas da Emater, falta pouco para o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) emitir o Selo Arte, chancela por meio da qual o queijo também poderá ser comercializado em todo o Brasil.

“Começamos do zero. Juntamos as técnicas de bem-estar social, a coordenação regional e o manejo adequado dos bovinos para fundar a agroindústria. Também trabalhamos na capacitação, boas práticas de produção e comercialização do queijo”, ressalta o engenheiro agrônomo da Emater de Ituiutaba.

Prêmio MelhorInovAção

A implantação do Programa do Queijo Minas Artesanal no Município de Ituiutaba foi uma das iniciativas contempladas pelo prêmio interno MelhorInovAção 2020.

O concurso da Emater elege os melhores trabalhos desenvolvidos por funcionários que tenham obtido resultados relevantes para a empresa ou para seus clientes.