

Região de Diamantina será reconhecida como produtora do Queijo Minas Artesanal

Qui 20 janeiro

Para o mineiro, todo dia é dia de queijo. Porém, mundialmente, a data é celebrada nesta quinta-feira (20/1). De qualquer modo, motivos para comemorar, com café coado na hora, doce de leite, cachacinha ou um bom vinho produzido em Minas, especialmente na safra de inverno, não faltam.

Para celebrar a data, a [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) de Minas Gerais inicia 2022 com novidades no setor. A primeira delas é a caracterização da região de Diamantina como produtora de Queijo Minas Artesanal (QMA). O trabalho de levantamento histórico e produtivo regional foi realizado pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e o processo, já em tramitação na Seapa, segue para avaliação final e publicação pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Atualmente, o estado possui oito regiões caracterizadas como produtoras de QMA - Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro e Serras da Ibitipoca -, além de cinco regiões produtoras de outros tipos de queijos artesanais: Vale do Jequitinhonha, Vale do Suaçuí, Alagoa, Serra Geral (Norte de Minas) e Mantiqueira de Minas. Do total de 30 mil produtores em Minas, a Emater-MG estima que 9 mil deles estejam nas regiões caracterizadas.

Série de vídeos

Outra novidade é a série de vídeos “Campeões de Minas”, com periodicidade semanal, que começa a ser veiculada nas redes sociais da Secretaria de Agricultura nesta quinta-feira (20/1), como parte das comemorações do Dia Mundial do Queijo. Nela, serão apresentadas as histórias de produtores medalha de ouro no Araxá International Cheese Awards, concurso realizado durante a ExpoQueijo 2021, em novembro, no Triângulo Mineiro.

Das 118 premiações entregues e mais de 800 queijos participantes, 66 medalhas foram conquistadas por produtores de Minas Gerais, sendo 22 delas de ouro. A região da Alagoa liderou o quadro de medalhistas no estado, totalizando 12; e foi seguida pela Mantiqueira (9) e por Araxá (7), Canastra (6) e Serro (5). No ranking de estados brasileiros premiados, São Paulo ficou em segundo lugar, com 19 condecorações, sendo cinco de ouro.

No vídeo de estreia, será apresentada a história de Sandra Oliveira, de Araguari, município do Triângulo Mineiro com cerca de 120 mil habitantes, conforme as estimativas mais recentes do IBGE. A iguaria produzida na queijaria que leva o seu sobrenome foi a grande vencedora na categoria queijo de vaca, leite cru, com tratamento da coalhada crua, meia cura (30 a 60 dias) e casca lisa.

Sandra conta que o produto não para mais na prateleira, desde que recebeu a medalha de ouro no concurso de Araxá. “É muito gratificante, eu me sinto realizada em fazer o queijo, ainda mais agora sendo reconhecida. Falo assim que, para mim, é uma terapia. O dia que eu não faço queijo, no domingo, eu tenho que ir lá de manhã, ir lá à tarde, olhar como está a carinha deles”, relata a

produtora.

Produção

Minas Gerais tem a maior bacia leiteira do país, com produção, em 2020, de 9,7 bilhões de litros, segundo o IBGE. O volume corresponde a 27% do total nacional, com 34,5 bilhões de litros, e registrou um crescimento de 2,6% com relação a 2019. Para se ter uma ideia de como a produtividade mineira é significativa, a quantidade de leite produzido em Minas é superior à destinada à fabricação de queijos em todo o país, de 8,7 bilhões de litros.

A secretária de Agricultura, Ana Valentini, destaca as perspectivas de um cenário ainda mais promissor para o setor a curto e médio prazos. “Temos programas de melhoramento genético de rebanhos, de recuperação de pastagens e de valorização dos queijos artesanais. Também é importante lembrar as pesquisas na área de laticínios com o nosso Instituto Cândido Tostes, vinculado à [Epamig](#). Com isso, a expectativa é de que a produção de leite e derivados cresça muito no estado durante os próximos anos”, explica.

Fortalecimento do setor

Vinculada à Seapa, a [Emater-MG](#) tem atuado para o fortalecer o segmento, orientado os produtores sobre adequações das queijarias, currais e anexos, obtenção higiênica do leite, tratamento de água, controle sanitário do rebanho, boas práticas agropecuárias, boas práticas de fabricação, dando suporte técnico para que o produtor atenda às exigências da legislação vigente. A empresa também exerce um papel importante na mobilização e organização dos produtores.

“O Queijo Minas Artesanal é a preservação de uma tradição de séculos de existência. Aliado a essa história, este produto representa a principal renda ou a complementação dos produtores. O queijo é uma alternativa à venda do leite para muitos deles, possibilitando a agregação de valor. O que se observa nas microrregiões produtoras de Queijo Minas Artesanal é a transferência do 'saber fazer' essa iguaria de pais para filhos, permitindo a manutenção da tradição”, afirma Fernanda Quadros, engenheira de alimentos da Emater-MG.

Leia mais [neste link](#).