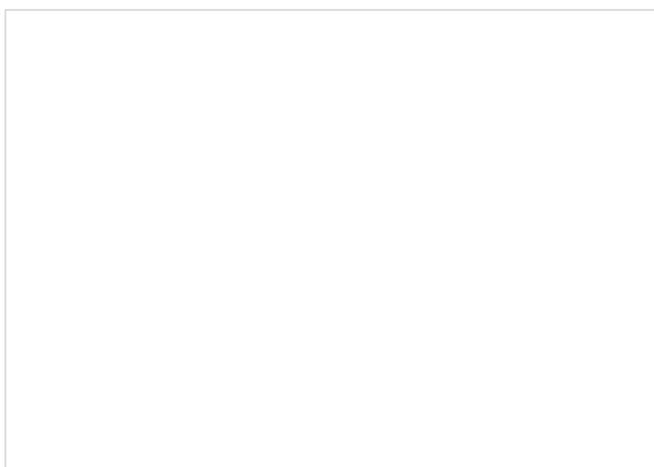


# Emater-MG conclui estudo de caracterização de região produtora de Queijo Minas Artesanal

Sex 11 março

A [Emater-MG](#) concluiu o estudo “Caracterização da Região Entre Serras da Piedade ao Caraça como produtora de Queijo Minas Artesanal”. O trabalho de levantamento histórico e produtivo regional será encaminhado nos próximos dias para a [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) para análise e depois segue para avaliação do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#). A nova região contempla os municípios de Catas Altas, Barão de Cocais, Santa Bárbara, Rio Piracicaba, Bom Jesus do Amparo e Caeté.



Os municípios estão localizados entre a Serra da Piedade e a Serra do Caraça, dando origem ao nome "Entre Serras da Piedade ao Caraça". A região é um dos mais importantes patrimônios naturais, históricos, turísticos e religiosos de Minas Gerais.

*Divulgação / Emater-MG* “A pecuária leiteira é uma atividade que existe na região

desde o início de seu povoamento. E a história da produção de queijos local está relacionada com a mineração. Ela surgiu da necessidade de prover alimentos para as pessoas que vinham trabalhar no local”, explica a coordenadora do estudo e engenheira de alimentos da Emater-MG, Fernanda Faria Quadros.

## Tradição

Na região Entre Serras da Piedade e Caraça, estima-se que, atualmente, 1,4 mil queijos sejam produzidos por mês. Fernanda Quadros conta que o processo de caracterização vem ao encontro das ações da Associação de Produtores do Queijo Minas Artesanal – Entre Serras da Piedade ao Caraça para promover o reconhecimento do queijo como uma iguaria artesanal e de tradição.

“O reconhecimento ajuda a ampliar a comercialização dos queijos e também é um incentivo à adequação das queijarias às normas da legislação vigente de produção e comercialização, garantindo assim maior segurança ao consumidor”, diz a coordenadora.

O estudo de caracterização avaliou o processo de fabricação do queijo, juntamente com a história, a economia, a cultura e o clima da região. No trabalho, é feita a caracterização do meio físico e também um levantamento de informações dos produtores. “A região Entre Serras da Piedade ao

Caraça é detentora de um 'saber fazer' queijo artesanal, que remonta os tempos do Brasil Colonial. No levantamento, constatamos elementos técnicos de atributos do meio físico e o modo de produção do queijo nos municípios, que são característicos de uma região produtora de Queijo Minas Artesanal”, esclarece.

## **Patrimônio de Minas**

Fabricado desde a época do Brasil Colônia, o Queijo Minas Artesanal é uma iguaria mineira reconhecida pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro. Atualmente, Minas tem 13 regiões reconhecidas como produtoras de queijos artesanais.

O mapa dos queijos artesanais do estado registra as regiões produtoras: Araxá, Canastra, Campo das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro, Triângulo Mineiro - reconhecidas como produtoras do Queijo Minas Artesanal (QMA) - e as demais regiões, Alagoa, Mantiqueira de Minas, Serra Geral, Vale do Suaçuí e Vale do Jequitinhonha, como produtoras de queijos artesanais específicos de cada uma.

“Com o reconhecimento, os produtores podem colocar o nome da região no rótulo do queijo. Isso fortalece a marca e agrega valor ao alimento. Percebemos, hoje em dia, que os supermercados, casas comerciais e os próprios consumidores têm valorizado bastante esses queijos artesanais. As pessoas notam logo que se trata de um produto de maior qualidade”, ressalta a coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.