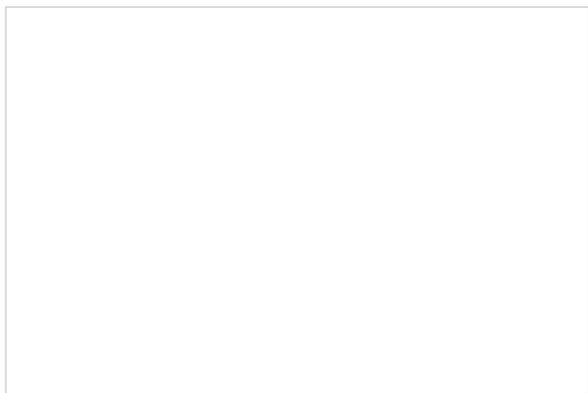


Governo de Minas reconhece a região “Entre Serras da Piedade ao Caraça” como produtora de Queijo Minas Artesanal

Ter 19 abril



O governador Romeu Zema anunciou, nesta terça-feira (19/4), em Caeté, o reconhecimento de mais uma região produtora de Queijo Minas Artesanal (QMA), conforme portaria publicada nesta terça pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Gil Leonardi / Imprensa MG

A região “Entre Serras da Piedade ao Caraça” contempla os municípios de Catas Altas, Barão de Cocais, Santa Bárbara, Rio Piracicaba, Bom Jesus do Amparo e Caeté. A localização, entre as serras da Piedade e do Caraça, acabou dando origem ao nome da região recém reconhecida.

A região “Entre Serras da Piedade ao Caraça” passa a ser a 10ª região de Minas Gerais reconhecida oficialmente como produtora de Queijo Minas Artesanal. Mais nove regiões já são reconhecidas como produtoras do tradicional queijo mineiro: Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro e Serras da Ibitipoca.

Diferencial

Zema destacou que o reconhecimento é extremamente importante para Minas, uma vez que assegura que o produto é de qualidade, além de melhor

remuneração para quem produz.

“O produtor rural terá condição de desenvolver sua produção, contratar mais pessoas e gerar mais empregos. O [Governo do Estado](#), diferentemente do que aconteceu passado, agora dá condições para que o queijo seja produzido com segurança sanitária e colocado nas gôndolas dos supermercados com muito mais valor”, afirmou.

De acordo com o governador, os queijos produzidos em Minas estão entre os melhores do mundo. “Já tivemos produtores que foram à França e voltaram com medalha de ouro, prata e bronze”, lembrou.

A caracterização da região como produtora de Queijo Minas Artesanal foi concedida pela [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), por meio de portaria do IMA, entidade vinculada ao órgão, e teve como base um estudo técnico produzido pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), também vinculada à Seapa.

Novos mercados



Para o secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Almeida Fernandes, o reconhecimento da região como produtora de Queijo Minas Artesanal é muito importante para que os produtores possam sair da informalidade e tenham acesso a novos mercados.

Gil Leonardi / Imprensa MG

“Com a caracterização e conseguindo a habilitação sanitária, o produtor poderá comercializar seu queijo em todo o território nacional com o Selo Arte. Minas Gerais é o estado que possui o maior número de queijarias com este selo, que habilita a comercialização em todo o país. É muito importante ver estas políticas públicas saírem do papel e chegarem diretamente ao produtor, por meio das nossas vinculadas Emater-MG, [Epamig](#) e o IMA”, ressaltou.

Mudança de rota

O reconhecimento da região era o que o produtor rural Delmar Nunes de Macedo mais esperava. A iniciativa fez com que Delmar iniciasse o processo de legalização da sua queijaria junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária.

Natural de Lassance, no Norte de Minas, há três anos a vida do produtor deu uma reviravolta. Trocou Lassance por Caeté e o gado de corte deu lugar ao leiteiro, voltado para a produção de queijo.

Após tomar a decisão de produzir a iguaria, Delmar, juntamente com o seu pai, Francisco Soares de Macedo, realizou inúmeras pesquisas para definir qual o melhor lugar para adquirir uma propriedade rural.

Caeté foi a cidade de escolhida por características como altitude, umidade e o clima. Durante o processo de maturação, o queijo é submetido a inúmeras reações bioquímicas, causadas pela presença de enzimas naturais do leite ou produzidas por micro-organismos, sendo ideal que estes sejam originados de “pingo” de boa qualidade, para o desenvolvimento de sabores e texturas agradáveis.

Essas reações ocorrem em velocidades diferentes, sendo influenciadas por temperatura e umidade. A propriedade de 45 hectares conta com 15 vacas em período de lactação, que rendem uma produção diária de 15 queijos.

Com apenas três anos de produção, a Queijaria Emboabas já foi premiada duas vezes na região, com primeiro e segundo lugar. Os queijos são vendidos em Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Brasília e já chegaram no Canadá, Estados Unidos e Chile.

Com a caracterização da região, Delmar tem planos de aumentar a produção. O produtor já expandiu a área de pasto e colocará em prática o sistema de pastejo rotacionado, com a plantação de milho e o capim BRS Kurumi. Esse capim possui alto teor nutritivo e elevada produção de forragem, o que permite ao produtor intensificar a produção de leite.



O produtor rural Delmar Nunes de Macedo (Foto: Gil Leonardi / Imprensa MG)

História secular

O produtor Pedro Henrique e sua família têm uma história secular com a produção de queijo, no município de Rio Piracicaba. Há pouco mais de cinco anos, ele resgatou a tradição de fazer queijo maturado na tábua e, a partir daí, surgiu o interesse de legalizar a produção.

O processo de legalização se iniciou em 2019 e, no final do ano passado, conseguiu o Selo Arte, que habilita a comercialização do queijo artesanal em todo o país. Em sua avaliação, o reconhecimento traz oportunidades para os produtores.

“A partir de hoje, nosso produto passa a ter mais valorização no mercado. As cidades que estão situadas em uma região reconhecida como produtora de Queijo Minas Artesanal ganham visibilidade”, afirmou.

Tradição regional

Conforme pesquisa realizada pela Emater-MG, a história da produção de queijos na região “Entre Serras da Piedade ao Caraça” está atrelada à mineração, desde a época do Ciclo do Ouro.

“Com o surgimento das pequenas vilas e povoados, surgiu a necessidade de prover alimentos para as pessoas que vinham trabalhar no local. A produção de queijo passou a ser adotada como forma de conservação do leite, uma vez que a pecuária também se iniciou com as expedições em busca de ouro e território”, explica a coordenadora do estudo e engenheira de alimentos da Emater-MG,

Fernanda Faria Quadros.

Benefícios da caracterização

A caracterização das regiões produtoras de queijos artesanais é um processo de resgate da história e da cultura de um determinado território. Além disso, serve como um estímulo para os produtores investirem na atividade, na medida em que podem colocar em seus rótulos o nome da região em que é produzido.

Gil Leonardi / Imprensa MG

A região situada entre as serras da Piedade e do Caraça é reconhecida como um dos mais importantes patrimônios naturais, históricos e religiosos de Minas Gerais com forte vocação turística. A caracterização da região como produtora de uma iguaria tão enraizada na história mineira pode impulsionar ainda mais a geração de emprego e renda para os produtores e desenvolvimento para os municípios.

Queijos artesanais em MG

Levantamento da Emater-MG indica que, no estado, há 7.063 estabelecimentos destinados à produção dos diversos tipos de queijos artesanais.

Neste grupo, o destaque é o Queijo Minas Artesanal. São 3.103 agroindústrias em Minas Gerais. A produção estimada é de 21,8 mil toneladas por ano, o que representa 65,2% da produção dos queijos artesanais das agroindústrias familiares.

Nas entrevistas com os produtores atuais e os antigos que não mais produzem, mas são guardiões da história local, foram identificadas, desde os primórdios da atividade, as principais características que definem o Queijo Minas Artesanal: utilização de leite cru, o pingo (fermento natural) e o processo de maturação, também conhecido na região como “queijo de tábua” ou queijo amarelo.