

# Queijaria de Ouro Preto conquista inédito Selo Arte

Seg 27 março

Apesar do pouco tempo de existência, o Queijo Inconfidentes, produzido em Ouro Preto, na região Central de Minas, já vem conquistando um espaço diferenciado no mercado.

A queijaria do casal Eduardo e Beatriz Pulier é a única do município a possuir o Selo Arte, que é concedido pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e permite a venda de produtos alimentícios artesanais para outros estados. Nessa trajetória, o casal de produtores tem contado com a assistência técnica da [Emater-MG](#).

Ao iniciar a produção de queijo, em 2019, Eduardo e Beatriz realizaram um desejo antigo e deram continuidade à tradição familiar. “Eu já era produtor de leite, mas de fim de semana. Ao realizar passeios pela Canastra, região de Araxá e Serro, me despertou essa paixão, essa vontade de fazer queijo artesanal, independente de resultados financeiros. Após todas as pesquisas e preparos pra isso, já começamos com registros no IMA e o Selo Arte”, conta Eduardo.

Desde o início, o casal contou com a Emater-MG para atingir seus objetivos. “O Eduardo nos procurou e nós o direcionamos para o departamento técnico da sede da empresa. A equipe o atendeu e orientou todos os trabalhos”, explicou o extensionista do escritório da Emater-MG em Ouro Preto, pertencente à unidade regional da empresa em Belo Horizonte, Wagner Henrique Pereira.

O processo foi orientado e acompanhado pela coordenadora estadual de Agroindústria de Leite e Derivados da Emater-MG, Marciana de Souza Lima. “Realizamos uma primeira visita para ver qual a real demanda do produtor. No caso, foi a construção de uma queijaria de Queijo Minas Artesanal fora de regiões caracterizadas. Como ele já tinha uma construção, definimos por fazer apenas algumas adaptações. Foram realizadas várias reuniões e definimos o melhor possível, além de encaminhar os projetos para a regulamentação. Eduardo foi um exemplo, pois ele esperou para que tudo ficasse pronto nas documentações e só iniciou as obras depois da aprovação do IMA”.

Após se aposentar, Eduardo Pulier passou a se dedicar exclusivamente à produção da iguaria. Ele e mais duas funcionárias produzem diariamente 20 peças do Queijo Inconfidentes. Já Beatriz Pulier divide seu tempo entre suas atividades como corretora de imóveis e o trabalho na queijaria. Ela é responsável pela gestão das redes sociais do Queijo Inconfidentes e pela recepção dos visitantes.

## Qualidade

A qualidade do Queijo Inconfidentes é resultado dos cuidados com o rebanho leiteiro e a adoção de Boas Práticas na Fabricação (BPA) repassadas ao casal pelos extensionistas da Emater-MG. Todo este zelo fez com que a propriedade de Eduardo e Beatriz se tornasse uma Unidade Demonstrativa

(UD). “A Emater-MG está usando muito o espaço para visitas, trazendo outros queijeiros para conhecer a estrutura da queijaria”, diz a extensionista de Bem-estar Social em Ouro Preto, Regina Rodrigues.

Para adquirir o Queijo Inconfidentes, basta entrar em contato com Eduardo e Beatriz por meio das redes sociais. Já quem é adepto do turismo de experiência também pode visitar a propriedade. “Criamos um roteiro em que a pessoa conhece toda a produção do queijo e, depois, na antiga construção de 1740, tem a oportunidade de fazer a degustação do queijo e de cafés especiais”, detalha Eduardo.

Conhecida como Sítio do Lobo, a propriedade é do século XVIII. Há pouco mais de 40 anos, o local foi comprado pela família de Beatriz.