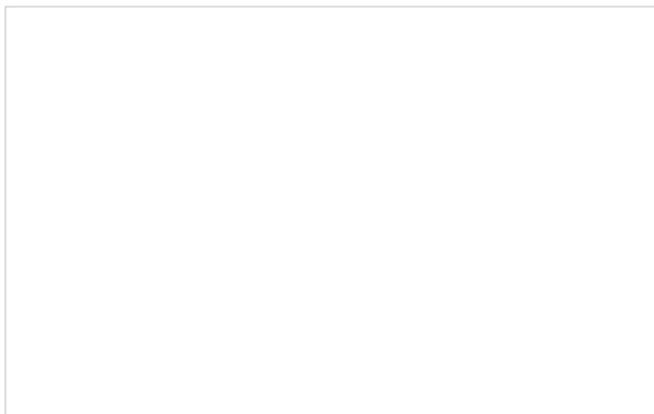


Região da Canastra realiza 1º Circuito Tecnológico do Queijo Minas Artesanal

Qua 21 junho



Emater-MG / Divulgação

A produção de queijos artesanais vem se profissionalizando cada vez mais, em Minas Gerais. Para acelerar esse processo, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e a Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan) promovem o 1º Circuito

Tecnológico do Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra, na quinta-feira (22/6), em São João Batista do Glória, no Sul do estado. O objetivo é facilitar o acesso dos produtores de queijo da região ao conhecimento de profissionais renomados no setor. Além de palestras técnicas, o evento terá cozinha show e feira de degustação de queijos.

O 1º Circuito Tecnológico do Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra será gratuito e vai ocorrer, a partir das 9h, na Câmara Municipal de São João Batista do Glória. As inscrições podem ser feitas no dia e no local do evento. “Este tipo de seminário já acontece nas capitais, mas é difícil o pecuarista abandonar suas atividades do dia-a-dia para participar de um evento assim. Além disso, há os custos de locomoção e hospedagem. Trazer esse modelo de evento para a região facilita a participação de técnicos e produtores”, argumenta o coordenador técnico regional da Emater-MG, Carlos Bovo.

O primeiro tema do dia será a Certificação de Propriedades Livres de Brucelose e Tuberculose. A palestra será ministrada pela fiscal agropecuária do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), Luciana Faria de Oliveira, e a auditora fiscal federal agropecuária, Cristiane de Moraes Alves. Em seguida, haverá a apresentação dos cases de sucesso da Queijaria Quintal do Glória, da produtora Nilseia Vilela, e da Queijaria Queijo do Ivair, do produtor Ivair José de Oliveira.

Histórias de sucesso

O produtor de São Roque de Minas já foi contemplado com 17 premiações, sendo seis delas em prêmios de concursos internacionais. Entre elas, duas competições consecutivas na França, na categoria Super Ouro. “O Ivair simboliza bem essa trajetória de sucesso de muitos produtores da Canastra. No início, o pessoal sofreu muito, pois os queijos artesanais não eram reconhecidos. Mas com a legalização do Queijo Minas Artesanal (QMA), os produtores foram investindo na atividade e a qualidade dos queijos da região hoje em dia é fantástica”, comenta o coordenador da Emater-MG.

O gerente-executivo da Aprocan, Higor Freitas, concorda com Bovo que não foi uma caminhada fácil, mas valeu o esforço. “A Aprocan tem 20 anos e, no início, os produtores tinham dificuldade de comercializar o queijo artesanal. Mas após muita luta e dedicação, constatamos uma grande evolução com mais profissionalismo, novos prêmios e mercados abertos”, orgulha-se.

Em seguida aos cases de sucesso, ocorrerá a palestra “Queijo Minas Artesanal – Principais problemas de fabricação”, dada pelo assistente técnico da Emater-MG, Erike Flores Fernandes. Após um intervalo para almoço, a programação é retomada com a palestra “Terroir, Microrganismos e o Queijo Minas Artesanal Casca Florida”, do professor da Ufla, Luís Roberto Batista.

Casca florida

Na variedade de queijo Casca Florida, há a predominância de fungos filamentosos da espécie *Galactomyces geotrichum*, popularmente nomeados de mofos ou bolores, permitidos durante o processo de maturação. O reconhecimento do produto aconteceu no final de dezembro de 2022, por meio da Resolução nº 42, publicada no Diário Oficial do Estado. A decisão do governo estadual tornou Minas Gerais o primeiro Estado brasileiro a reconhecer esse tipo de queijo artesanal no país. Atualmente, o regulamento técnico desse queijo, elaborado pelo IMA, está em fase de consulta pública.

As duas últimas palestras do dia serão “Tradição e ciência na utilização do pingo para elaboração do Queijo Minas Artesanal”, com o diretor da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), Ranier Chaves Figueiredo; e “Indicação Geográfica Canastra – rastreabilidade e valorização do produto”, com Higor Freitas.

As atividades terminam com a exposição e degustação de queijos Canastra na Praça Belo Horizonte, a partir das 16h30. De acordo com Carlos Bovo, a intenção da Emater-MG e da Aprocan é realizar o circuito cada ano em uma cidade da região. No primeiro circuito, a expectativa é reunir profissionais do setor e produtores de 30 municípios da região da Canastra.