

Distrito de Juiz de Fora é incluído na região produtora de Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca

Qua 17 julho

Teve início nessa terça-feira (16/7), o Minas Láctea 2024, em Juiz de Fora, na Zona da Mata. Na solenidade de abertura, foi anunciada a inclusão do distrito de Rosário de Minas, pertencente ao município de Juiz de Fora, na região da Serras da Ibitipoca, reconhecida como produtora de Queijo Minas Artesanal.

O processo de inclusão teve como base estudo técnico produzido pela [Emater-MG](#) em parceria com [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região Serras da Ibitipoca (Aproq). Por meio dessa pesquisa foi feito o diagnóstico de produção, levantamento histórico, cultural e da caracterização integrada de meio físico. O reconhecimento do distrito como produtor de Queijo Minas Artesanal foi concedido pela [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), por meio do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

O diretor-presidente da Emater-MG, Otávio Maia, que participou da abertura do Minas Láctea 2024, enfatizou a importância desse momento para o distrito de Rosário de Minas. "Esse é um momento histórico que valoriza os produtores e a produção local. Nosso objetivo é impactar positivamente a renda e a qualidade de vida das famílias envolvidas. A perspectiva é a gente impulsionar ainda mais esse trabalho de assistência técnica junto aos produtores", afirma o diretor-presidente.

O anúncio foi recebido com entusiasmo pela comunidade do distrito e produtores, como Luiz Eugênio Modesto, proprietário da queijaria Paiol Velho. Ele recebeu a visita de uma comitiva da Emater-MG, na manhã desta quarta-feira (17/7). O produtor conta que a atividade é uma tradição da família. "Meu avô todos os dias me ensinou como ganhar o mundo com a atividade rural, e é isso que passo para os meus filhos. A Emater permite a cada dia que os produtores continuem sonhando", compartilhou Luiz Modesto, orgulhoso pela conquista.

Segundo a coordenadora técnica regional da Emater-MG em Juiz de Fora, Maria Dalva Pereira, o distrito de Rosário de Minas possui aspectos semelhantes à região Serras da Ibitipoca, como vegetação, solo, temperatura e umidade. O extensionista e membro da Rede Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Erik Flores, ressalta que a produção do distrito segue o modo tradicional de fazer o queijo Serras da Ibitipoca. "Para os produtores de queijo do distrito de Rosário de Minas, carregar nas embalagens de seus produtos o nome da região em que é feito, significa maior valor agregado, o que aumenta a renda das famílias, e conseqüentemente, mais desenvolvimento para aquela comunidade", disse.

Serras da Ibitipoca

A região [Serras da Ibitipoca](#) foi reconhecida pelo Governo de Minas como produtora de Queijo Minas Artesanal recentemente. A grande diversidade de relevo é característica da região. O modo

de fazer tradicional resulta em um queijo amarelo-claro semiduro, com o centro mais macio e sabor suave, apenas levemente ácido. A região produtora de Queijo Minas Artesanal Serras da Ibitipoca inclui o distrito de Rosário de Minas e 15 municípios São eles: Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Juiz de Fora, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Rita do Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos.

Minas Láctea

O Minas Láctea 2024 vai de 16 a 18/7, em Juiz de Fora. O evento é promovido pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes/ Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig/ILCT). A programação acontece simultaneamente na Epamig e no Expominas de Juiz de Fora.

O evento é referência em difusão de tecnologias para leite e derivados e na apresentação de novos produtos, equipamentos e maquinários, para um público qualificado que reúne produtores, representantes da indústria, empresas de máquinas, embalagens e insumos para o setor laticinista, visitantes, pesquisadores e estudantes. [Clique aqui para mais informações.](#)