

Com apoio da Emater-MG, jovem transforma herança familiar em queijaria certificada na região de Araxá

Qui 17 julho

A história do produtor João Paulo de Assis Caixeta, do município de Ibiá, mostra como tradição, empreendedorismo e assistência técnica de qualidade podem mudar destinos. Com o suporte da [Emater-MG](#) desde o início do projeto, sua queijaria Realeza do Jersey acaba de conquistar o registro oficial do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), abrindo novos mercados para o Queijo Minas Artesanal (QMA) produzido na propriedade.

O município de Ibiá faz parte da região de Araxá, caracterizada e reconhecida oficialmente como produtora do Queijo Minas Artesanal. “A Emater-MG nos ajudou desde a elaboração até a construção da queijaria. Recebemos orientações técnicas sobre bovinocultura, curso de boas práticas e apoio na rotulagem. Sou muito grato à equipe que foi pilar nessa conquista”, reconhece João Paulo de Assis.

De acordo com a coordenadora técnica Estadual em Queijos Artesanais da Emater-MG, Rayanne Soalheiro de Souza, o processo de regularização é feito em etapas, cumprindo as exigências dos normativos e considerando as particularidades de cada propriedade.

Membro da Rede de Assistência Técnica e Extensão Rural em Queijos Artesanais da Emater-MG, Lilian Cristina Andrade de Araújo destaca a importância da certificação. “A queijaria registrada está apta a comercialização a nível nacional, já que apresenta a concessão do Selo Arte também. Garante ainda a segurança para o consumidor, pois o selo de inspeção atesta a qualidade e a procedência da iguaria”.

Lilian Cristina relata que há mais de cinco anos o jovem de 27 anos vem produzindo queijos para amigos e familiares. Já o processo de habilitação sanitária estava em andamento desde 2024.

Com os registros em mãos, a expectativa é alcançar novos mercados, expandir a produção, disputar concursos e melhorar ainda mais a qualidade da iguaria.

Sucessão familiar

Inspirado pela história da bisavó que fazia queijos artesanais e incentivado pelos pais, o produtor abandonou o emprego em uma multinacional em Uberlândia e começou o negócio em uma queijaria de apenas quatro metros quadrados.

“Nunca pensei que me tornaria um produtor rural, muito menos na área de queijos. Mas minha paixão pelo empreendedorismo, a vontade de levar uma vida longe da correria da cidade grande e a oportunidade de dar continuidade a um legado da minha família fizeram eu mudar de opinião”, conta João Paulo de Assis.

O produtor e a esposa, Ádila Caixeta, são os responsáveis pela produção semanal de 40 queijos Minas Artesanal. As iguarias têm 14 dias de maturação e a expectativa é que em breve iniciarão os testes com 30 e 60 dias de cura. Cerca de 200 quilos são comercializados mensalmente nos municípios de Ibiá, Nova Ponte e Uberaba.

A herança sensorial e o leite das vacas da raça Jersey garantem o diferencial. O jovem conta que pessoas que provaram os queijos feitos por sua bisavó reconhecem o sabor no atual. A mãe do produtor, Aline Maria de Freitas Caixeta, ressalta a importância do legado. “É uma forma de honrar o esforço e a dedicação dos antepassados, contribuindo para um sentimento de orgulho e conexão”

Diferenciais

Na Realeza do Jersey, há preocupação com o bem-estar animal e a sustentabilidade. O rebanho é abrigado em um local tranquilo e sombreado. A coleta seletiva de lixo e a construção de uma esterqueira líquida proporcionam o cuidado com o meio ambiente.

O produtor participa do Projeto Queijo Minas Legal (PQML) da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e executado pela Emater-MG com recursos do Ministério Público de Minas Gerais. A ação tem o objetivo de melhorar a qualidade dos queijos e aumentar o número de queijarias regularizadas no estado.