

Governo de Minas amplia região do Queijo Minas Artesanal do Serro com inclusão de Congonhas do Norte

Qua 12 novembro

O município de Congonhas do Norte, na região Central de Minas, agora faz parte da microrregião produtora do Queijo Minas Artesanal do Serro. A inclusão, oficializada na terça-feira (11/11) pelo [Governo de Minas](#), reconhece o modo de fazer dos produtores locais e reforça o valor cultural e econômico do queijo artesanal mineiro.

□

"Esta inclusão é um reconhecimento do trabalho destes produtores e vai beneficiar o município, a região e o estado. A iniciativa agrega valor ao queijo, divulga o município, estimula a organização dos produtores e incentiva a regularização", destacou o subsecretário de Política e Economia Agropecuária da Secretaria de Agricultura (Seapa-MG),

Gilson Sales.



O subsecretário destacou também os benefícios como a valorização da cultura e o estímulo ao turismo da cidade, conhecida por seus encantos naturais.

Sonho Antigo

A diretora de Agroindústria e Cooperativismo da [Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa-MG\)](#), Isabela Gruppionni, explica que a inclusão regional era uma antiga reivindicação da comunidade queijeira e envolveu produtores, administração municipal e o Sistema Agricultura do Estado, formado pela Seapa-MG, [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

O processo começou há quatro anos, quando a prefeitura elaborou um dossiê, com base em pesquisas históricas, sobre o modo de fazer do queijo local. A Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (Apaqs), detentora da Indicação Geográfica de Procedência do Queijo Minas Artesanal do Serro, aprovou o documento.

O Sistema Agricultura do Estado prosseguiu com o andamento ao processo. Técnicos da Emater-MG realizaram pesquisas de campo, comprovando que o relevo, o solo, o clima do município e a receita dos produtores de queijo de Congonhas do Norte eram semelhantes aos da microrregião do Serro.

O IMA, então, validou o estudo da Emater-MG, elaborando a portaria que foi publicada no Diário Oficial de Estado, permitindo a inclusão.

“Estou feliz com mais essa entrega. Esse ato de reconhecimento e caracterização do IMA possibilitará aos produtores do município a inclusão do nome da região em seu produto, possibilitando a agregação de valor não só em mercados, mas também em concursos estaduais e nacionais”, celebrou o diretor técnico do IMA, André Almeida Duch.

Ofício passado de geração para geração

José Tadeu aprendeu a fazer queijo quando tinha apenas 5 anos, com o pai. Era o patriarca que, também na infância, tirava o leite, fazia o pingo, espremia a massa num pano e moldava a massa em formas de madeira. Hoje, aos 49, ele ganha a vida, produzindo 28 peças diariamente com a mesma receita de seus antepassados.

“As vacas é que cuidam da gente. Graças a elas, eu e minha mulher educamos três filhos”, relata ele, acrescentando que ter o selo do famoso QMA do Serro, representa esperança de vender seu

queijo para fora da cidade e até outros estados.

“A inserção vai agregar valor ao produto, garantindo mais possibilidades de comercialização porque, hoje, os consumidores querem saber a origem do alimento”, comentou Isabella Gruppioni.

Onze municípios integram microrregião

Integram a microrregião produtora do QMA do Serro os municípios de Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro. A região tem o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG) desde 2011.

“Ter mais um município é um acréscimo gigantesco. São 80 produtores em Congonhas do Norte que fazem um queijo de qualidade excepcional. É muito importante que esses produtores estejam conosco para desenvolvermos juntos nossos projetos”, destacou José Ricardo, presidente da Apaqs.

Em 2002, o modo de fazer do queijo Minas artesanal foi reconhecido na região do Serro pelo [Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), sendo o primeiro bem cultural registrado por Minas como patrimônio imaterial. Em 2008, o Modo Artesanal de Fazer o QMA foi reconhecido nacionalmente pelo Iphan, contemplando as regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre.