

Emater lança livro que revela as histórias por trás da produção dos queijos artesanais de Minas

Qua 04 março

Entre montanhas, estradas de terra e milhares de propriedades rurais, o queijo artesanal mineiro guarda histórias que vão muito além do sabor. É esse universo que o livro *Queijos Artesanais de Minas*, lançado pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), revela ao reunir relatos de produtores que transformaram tradição em modo de vida. Com mais de 200 páginas, a obra abrange 16 regiões produtoras do estado para mostrar, por meio das experiências humanas, a riqueza cultural e social por trás de um dos maiores símbolos de Minas Gerais.

A publicação é resultado de um trabalho construído ao longo de dois anos, com visitas e entrevistas com 96 produtores mineiros. São narrativas sobre resistência, herança e pertencimento, nas quais o queijo aparece como elo entre gerações. Os relatos foram transformados em texto pelas jornalistas Carolina Daher e Ana Sandim, com fotografias de Magê Monteiro e Ignácio Costa. A elaboração do livro teve a coordenação da Equipe de Queijos Artesanais da Emater-MG.

“O livro é o reconhecimento, a valorização e promoção desse produto tão típico e característico do nosso dia a dia. A produção artesanal do queijo leva dignidade, renda e qualidade de vida para o campo”, disse o presidente da Emater-MG, Otávio Maia.

Um dos relatos mais marcantes da publicação é o de produtores da região de Araxá, onde a produção queijeira atravessou períodos difíceis da história brasileira. Durante a ditadura militar, muitos queijeiros enfrentaram forte repressão e fiscalização rigorosa. Alguns chegaram a ser confundidos com integrantes de grupos guerrilheiros. Ainda assim, mantiveram viva a tradição familiar, mesmo diante das dificuldades que ameaçaram a atividade.

Já na região da Mantiqueira de Minas, uma das histórias mostra a trajetória de um produtor conhecido como o último tropeiro da região. Há mais de quatro décadas, ele cruza trilhas da serra conduzindo animais carregados com queijos, repetindo um caminho histórico entre Minas Gerais e Rio de Janeiro.

“Esse livro demonstra a importância que nós temos. Essa capacidade de produzir todo dia. Talvez seja o único produto em que o produtor, diuturnamente, 365 dias do ano, cuide de um patrimônio imaterial”, afirmou o presidente da Associação Mineira do Queijo Artesanal, José Ricardo Osório, ao lembrar que o modo de fazer o Queijo Minas Artesanal foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco.

As histórias individuais ajudam a dimensionar a importância da atividade. Dados da Emater-MG mostram que, em 2025, foram produzidas 32,1 mil toneladas de queijos artesanais no estado. São

cerca de 8,8 mil agroindústrias familiares dedicadas à atividade.

O secretário de Estado de [Agricultura](#), Thales Fernandes, destacou o trabalho feito em Minas para valorização dos queijos artesanais. “De 2002 a 2019, tínhamos caracterizadas apenas sete microrregiões produtoras no estado. Hoje são 16 regiões. A Emater tem um papel fundamental neste trabalho, com a assistência técnica, lá na ponta, com o produtor.

A publicação foi lançada na segunda-feira (2/3), em Belo Horizonte, durante uma solenidade com a presença de produtores, da secretária de Estado de Cultura e Turismo, Bárbara Botega, e apoio do Sicoob Crediminas. O livro Queijos Artesanais de Minas será doado a pessoas e instituições ligadas à produção, pesquisa e valorização dos queijos artesanais.