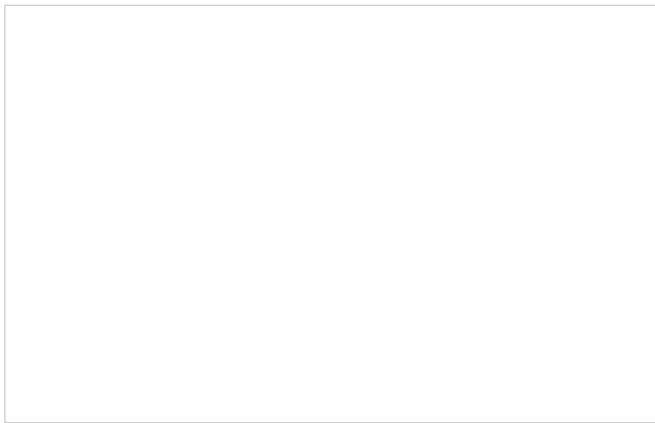


Casal deixa a capital do país e retoma tradição familiar na produção de queijo em Minas Gerais

Qua 10 junho

Há cerca de um século, o queijo produzido na Fazenda Saudade, no município mineiro de Ibertioga, no Campo das Vertentes, percorria quilômetros a cavalo até chegar ao Rio de Janeiro. Era o tempo em que João Miranda, avô da jornalista Tereza Rodrigues, transformava leite cru, pingo, coalho e sal em um dos alimentos mais simbólicos de Minas Gerais: o Queijo Minas Artesanal. Em 2018, a jornalista e seu marido, o videomaker Matheus Brandão, que residiam em Brasília, retornaram a Ibertioga para manter viva a tradição centenária da família.



Emater / Divulgação

Em 2017, vivendo na capital do país, Tereza Rodrigues e Matheus Brandão planejavam um futuro distante da rotina rural. Porém, a descoberta da gravidez da primeira filha mudou os rumos do casal. “Em 2018, quando eu fiquei grávida, a gente resolveu vir para cá, voltar às raízes e começar a fazer Queijo Minas Artesanal também”, lembra Tereza.

A decisão representava mais do que um reencontro afetivo com a terra. Era também o desafio de atualizar uma tradição centenária sem perder sua essência. Hoje, a propriedade conta com 230 vacas em lactação e uma nova queijaria, construída para atender às exigências sanitárias e garantir melhores condições de produção. Maturados por mais de 22 dias em tábuas de cedro, os queijos desenvolvem massa macia e notas (aromas e sabores sutis) que remetem ao amendoim, características que carregam não apenas técnica, mas também identidade.

Assistência Técnica

O apoio técnico da [Emater-MG](#) foi determinante para a evolução da qualidade dos produtos. O acompanhamento da equipe orientou a implantação de Boas Práticas de Ordenha e Boas Práticas de Fabricação, fortalecendo a segurança alimentar e o controle dos processos produtivos. A combinação entre conhecimento técnico e tradição familiar contribuiu diretamente para o reconhecimento conquistado pela Fazenda Saudade em concursos nacionais e em diversas outras premiações importantes.

“A Fazenda Saudade produz um Queijo Minas Artesanal premiado em concursos de qualidade. O casal é preocupado com a qualidade final do produto, mantendo os cuidados em cada detalhe”, destaca Mayara Jarochinski, extensionista de Bem-estar Social da empresa. Segundo ela, a

Emater-MG acompanhou todo o processo de implantação e legalização da queijaria, além de atuar no incentivo à comercialização por meio da participação em feiras, eventos, capacitações e concursos de qualidade.

Venda on-line

Se produzir um queijo artesanal exige cuidado diário, fazê-lo chegar ao consumidor também se tornou parte fundamental do negócio. Para superar as dificuldades de comercialização e aproximar o campo da cidade, a Fazenda Saudade passou a integrar o [site ÉdoCampo](#), uma plataforma de vendas on-line da Emater-MG, com ampla variedade de produtos do meio rural.

“Eu acho que a plataforma veio para diminuir esse espaço entre o produtor e o consumidor. Uma das grandes dificuldades hoje é você chegar até o consumidor final. A plataforma ajuda a encurtar esse espaço”, afirma Matheus.

Entre a memória dos queijos transportados a cavalo e as novas possibilidades do mercado digital, a trajetória da Fazenda Saudade mostra como a sucessão familiar, o apoio técnico e a inovação podem caminhar juntos para preservar tradições e garantir futuro à produção artesanal mineira.