

Fernando Pimentel participa da abertura do 1º Festival do Queijo Minas Artesanal

Sáb 29 julho

O governador [Fernando Pimentel](#) participou nesta sexta-feira (28/7), na Serraria Souza Pinto, em Belo Horizonte, da abertura da 1ª edição do Festival do Queijo Minas Artesanal, encontro que vai até este domingo (30/7). Durante a cerimônia de abertura, Fernando Pimentel assinou dois despachos na ordem de R\$ 2,2 milhões que serão usados para aprimorar a produção de queijo minas artesanal (QMA), além de fomentar novas pesquisas sobre a produção de leite e seus derivados.

Em seu pronunciamento, o governador destacou a importância do reconhecimento da riqueza do queijo mineiro para cultura e história do Estado. “Nós estamos celebrando aqui, em primeiro lugar, um produto típico de Minas Gerais, que faz parte da nossa alma, da mineiridade, que é o queijo. Não existe mineiro sem queijo, não existe queijo no Brasil sem referência a Minas Gerais. Então, não é uma celebração trivial, é uma celebração muito importante para a nossa gastronomia, para a nossa cultura, para aquilo que nos faz ter orgulho de Minas Gerais”, destacou.

Durante o evento, o governador voltou a destacar a relevância do trabalho dos mineiros, citando a cadeia produtiva do leite como exemplo de setor que representa esforço e dedicação dos trabalhadores do Estado.

“Eu acho que não tem uma cadeia produtiva que simbolize tanto o trabalho quanto a cadeia produtiva do leite. Porque o leite é todo dia, não tem feriado, não tem domingo, não tem férias, não tem dia de sol e dia de chuva, é todo santo dia, e duas vezes por dia o produtor de leite tem que estar a postos tirando o leite na matriz, e aí processando essa cadeia produtiva que é cada vez mais geradora de renda, de riqueza e de orgulho para nós todos de Minas Gerais”, reforçou.

Durante o evento, promovido pelo do Sistema Faemg e pelo Sebrae, com patrocínio da [Companhia de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais \(Codemig\)](#), o presidente da Faemg (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais) comemorou o envio pelo governador à Assembleia Legislativa de Minas Gerais de uma proposta que cria um fundo indenizatório de apoio ao sistema de emergência sanitária animal, demanda antiga do setor.

“O governador encaminhou hoje o projeto de lei que cria o fundo sanitário e isso também beneficia a cadeia do leite. Com recursos desse fundo, a gente pode acabar com doenças como brucelose e tuberculose do rebanho mineiro, que já tem pouca incidência, mas com isso podemos, definitivamente, erradicar, garantindo qualidade do produto aos consumidores”, finalizou.

Premiações

Os produtores de Queijo Minas Artesanal que participam do festival receberam 12 medalhas no Salão Internacional do Queijo, realizado na cidade de Tours, na França. O festival analisou mais de 700 produtos de mais de 20 países e Minas Gerais trouxe na bagagem uma medalha Super Ouro, uma de ouro, sete de prata e três de bronze.

A produtora Marly Leite, que desde criança acompanha a produção da iguaria na Fazenda Caxambu, município de Sacramento, na microrregião de Araxá, afirma que o reconhecimento é fruto de trabalho de várias pessoas e de aperfeiçoamento da receita que perpassou várias gerações de sua família. O queijo Senzala, que recebeu a maior premiação do torneio, é certificado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), o que atesta a qualidade do seu processo de fabricação e permite que ele seja vendido em qualquer ponto do Estado.

“Quando começaram a surgir as certificações, nós passamos a ter a marca ‘queijo’ e, a partir daí, houve uma propagação e maior reconhecimento”, afirmou.

O produtor Túlio Madureira, premiado com uma medalha de prata (Queijo Kankrej) e outra de bronze (Queijo do Gir) no Salão Internacional, diz que a produção da iguaria é uma tradição há cinco gerações na sua família e que, à medida em que os produtores começaram a investir no processo de maturação do produto, a qualidade aumentou e, com isso, veio o reconhecimento. “Deixei de vender uma peça a R\$ 8,00 para vender a R\$ 50,00 e já cheguei a vender por até R\$ 250,00”, revelou.

Para ele, a base de todo esse processo é o reconhecimento pelos órgãos de controle e fiscalização e a legalização desse produto. “O processo de legalização é a base para isso. O que a gente busca com o processo de cadastramento é regularizar as questões sanitárias. Hoje, todos os setores do queijo demandam pesquisa, desde quando ele está fresco na banca até o processo de maturação e utilização dos fungos e leveduras. A questão da qualidade do queijo e o saber fazer está preservado”, disse.

Festival Queijo Minas Artesanal

O encontro reúne produtores das sete regiões oficialmente reconhecidas pelo Estado: Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro, além de chefs de cozinha e representantes do setor. A ideia do festival é fortalecer e incentivar a produção e comércio do queijo artesanal feito com leite cru. O produto, mundialmente reconhecido faz parte da identidade sociocultural do Estado, e é a principal fonte de renda de 30 mil pequenos produtores em 600 municípios, segundo dados da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais.