

Programa Queijo Minas Artesanal é referência para outros estados

Sex 29 setembro

A cadeia produtiva do Queijo Minas Artesanal e o trabalho da [Emater-MG](#) com os produtores viraram referência para outros estados. Nesta semana, técnicos das empresas de assistência técnica e extensão rural do Rio Grande do Sul (Emater-RS) e de Santa Catarina (Epagri) percorreram queijarias e centros de maturação de Minas Gerais.

O objetivo da visita foi conhecer os avanços conquistados com o Programa Queijo Minas Artesanal, desenvolvido pelo Governo do Estado. A experiência mineira poderá auxiliar nos trabalhos no sul do país, onde se produz o Queijo Artesanal Serrano.

Cerca de 25 técnicos da Epagri e da Emater-RS participaram da comitiva. Além da equipe da Emater de Minas Gerais, a visita também foi acompanhada por funcionários do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

“É um intercâmbio de informações. No Sul do país existe o Queijo Artesanal Serrano que, assim como o nosso, também é um queijo de leite cru. Eles estão em fase de regulamentação do processo de produção, inspeção e comercialização do Queijo Serrano e quiseram conhecer como é a nossa legislação e como conduzimos os trabalhos”, informa a coordenadora técnica da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.

As visitas foram feitas em regiões oficialmente reconhecidas como produtoras do Queijo Minas Artesanal. A primeira parada foi em municípios da Serra da Canastra, onde técnicos das duas instituições do sul do país visitaram propriedades, um centro de maturação de queijo e participaram de uma palestra para conhecer o trabalho da Emater-MG e do IMA.

Em seguida, seguiram para a região de Araxá onde estiveram em um entreposto de queijo que conta com o Serviço de Inspeção Federal (SIF). Também foram feitas visitas a produtores.

A última etapa da viagem foi na Serra do Salitre para novas visitas a queijarias. “Em todos os municípios a gente mostrou os trabalhos, a realidade nas propriedades. Também foi visto o que é exigido para os produtores se cadastrarem nos órgãos de inspeção, como o IMA”, explica Maria Edinice.

O médico veterinário da Emater-RS João Carlos Santos da Luz ficou satisfeito com o que viu em Minas Gerais. “Foi muito importante esta viagem para uma troca de experiências. Vimos que Minas Gerais está mais adiantado na área de legalização de queijos. Também chamou a atenção que a relação da Emater-MG e do IMA nesse programa. É uma relação muito próxima e isso facilita o andamento dos trabalhos. Os produtores têm muita confiança na atuação dos técnicos”.

Programa Queijo Minas Artesanal

O Governo de Minas Gerais, por intermédio da Secretaria de Estado de Agricultura, Emater-MG e

Instituto Mineiro de Agropecuária, desenvolve o programa do Queijo Minas Artesanal. O estado trabalha com número estimado de 30 mil produtores de queijos artesanais, sendo que, desse total, 9 mil estão nas sete regiões tradicionais, caracterizadas e reconhecidas. A produção aproximada dessas regiões é de 50 mil toneladas por ano.

A Emater-MG orienta os produtores em boas práticas de fabricação, para garantir a segurança alimentar e facilitar o cadastramento das queijarias no IMA, órgão responsável pela inspeção sanitária. O programa contempla a organização dos produtores, padronização de produtos, melhoria de embalagens, qualificação dos produtores e técnicos, comercialização e, finalmente, a melhoria da qualidade dos queijos.

Minas Gerais conta com sete regiões reconhecidas como produtoras do Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

+ Gastronomia

As ações para o desenvolvimento da cadeia produtiva do Queijo Minas Artesanal estão inseridas no programa +Gastronomia. Lançado em maio deste ano pelo governador [Fernando Pimentel](#), o programa reúne todas as iniciativas da administração estadual para incentivar, fomentar e valorizar a cadeia produtiva da gastronomia em Minas Gerais, segmento estratégico para o desenvolvimento econômico.

Também foi criada a Casa da Gastronomia Mineira – Espaço Mineiraria, no bairro Santo Agostinho, em Belo Horizonte, local destinado à promoção do setor.

Entre as iniciativas para fortalecer a parceria entre os setores público e privado está a criação de Grupo Gestor da Política e um Conselho Curador para o Espaço Mineiraria, ambos integrados por diferentes órgãos da administração pública, bem como entidades representantes da cadeia produtiva do setor.

A meta é que a gastronomia mineira ganhe cada vez mais força e se consolide como um ativo reconhecido nacional e internacionalmente, tendo suas atividades, programas e ações realizados de forma colaborativa e participativa entre os diversos atores do setor.

Minas Gerais conta hoje com 154 eventos gastronômicos e 19 roteiros estruturados nas regiões turísticas do estado, de acordo com a Secretaria de Estado de Turismo, além de 16 cursos de gastronomia, de nível tecnológico, em funcionamento.