

# Procura pelos queijos artesanais de Alagoa dispara após divulgação feita na internet pelos produtores

Seg 05 setembro

Após o fim da situação mais crítica da pandemia da covid-19 no Brasil, os produtores de queijo de Alagoa, na Serra da Mantiqueira, no Sul de Minas, verificaram que a comercialização on-line, muito utilizada durante a fase de isolamento social, veio para ficar. As vendas da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal de Alagoa (Aproalagoa) pela internet continuam ativas, e hoje representam mais da metade do que é comercializado.

O técnico da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) no município, Júlio Cesar Fleming Seabra, conta que, em 2020, os produtores tiveram que se adaptar rapidamente para não ficarem totalmente no prejuízo. “Com a chegada da pandemia ao Brasil, diversas lojas e comércios tradicionais que compravam o queijo artesanal de Alagoa fecharam e as vendas caíram drasticamente, chegando a quase zero. Outro problema foi que as empresas de transporte também pararam de funcionar prejudicando ainda mais a situação. Os Correios não pararam, mas era preciso buscar novos clientes, principalmente no varejo”, relembra.

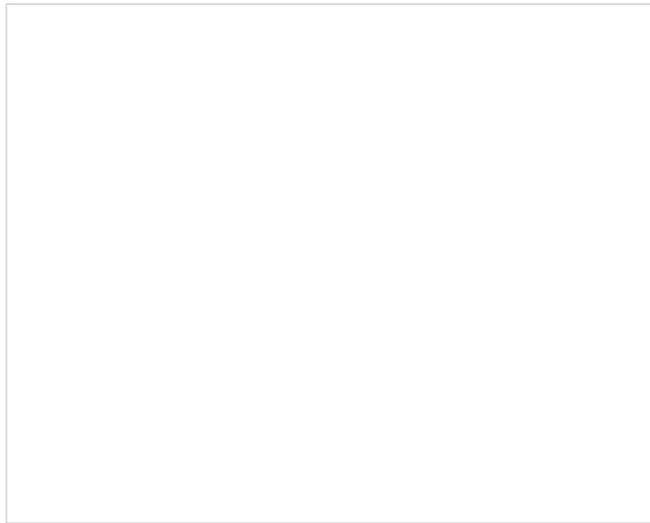
Os representantes da Aproalagoa procuraram a Emater-MG para encontrar uma solução. Na época, decidiram criar um site, com páginas exclusivas de cada produtor e seus queijos, com os canais de contato. A venda seria individual, com cada produtor enviando a mercadoria via Correios.

A hospedagem do site foi paga com recursos da associação. A Emater-MG ficou responsável por organizar as fotos, as informações do site e divulgação nas redes sociais. “No segundo mês após a criação do site, o estoque de queijos dos produtores já estava esgotado”, informa Júlio Fleming.

No final de 2020, após a reabertura do comércio, o site foi atualizado para atender novos e antigos lojistas que costumavam vender os queijos de Alagoa. Foi firmada uma parceria para que eles pudessem exibir um banner dos estabelecimentos na plataforma digital da associação. Uma forma de fidelizar tanto o consumidor quanto o lojista, além de evitar a pirataria.

## **Aumento da demanda**

Após um ano do início do projeto de vendas on-line, toda a produção dos queijeiros associados já estava com mercado garantido. Além disso, houve um aumento de 80% da produção e de 50% do valor dos queijos. Até produtores que não faziam parte da Aproalagoa foram beneficiados com a alta da demanda de consumidores de diversos municípios mineiros e dos estados do Rio de Janeiro e São Paulo.



*Cláudia Cunha / Emater-MG*

O técnico da Emater-MG estima que com o projeto foram beneficiadas, diretamente, 22 propriedades rurais e cerca de 80 pessoas entre produtores e seus familiares. Mas como somente a produção da Aproalagoa não foi suficiente para atender toda a procura, mais de cem produtores que não participam do grupo também ganharam com a exposição feita no site da associação.

A produção do queijo artesanal é a principal atividade econômica de Alagoa. São aproximadamente 140 queijeiros que produzem quase três toneladas diariamente. Com o aumento da rentabilidade proporcionado pelas vendas pela internet e maior exposição da marca Queijo de Alagoa, os produtores estão investindo na modernização das queijarias, rotulagem, embalagens e novos canais de comercialização. Novas infraestruturas também foram construídas para salas de ordenha, queijarias e até lojas na cidade para atender os turistas que visitam a região.

O produtor Francisco Antônio de Barros Júnior, mais conhecido como Chiquinho, preside a Aproalagoa. Para ele, a divulgação e vendas feitas pela internet vieram para ficar definitivamente, embora alguns produtores do município ainda não tenham aderido à ideia. “Esta modalidade de venda ainda está em expansão no município. É mais fácil ter acesso ao consumidor final, ajuda demais. Hoje tem produtor que só vende desta maneira, pela internet”, informa.

Vencedor da medalha de ouro no Concurso Mundial do Queijo 2022, realizado em Araxá, ele produz cerca de uma tonelada por mês, quase tudo vendido para empórios. “Tenho clientes antigos de cinco, seis anos. Mas a demanda agora está muito alta. O pessoal acessa o site da associação, liga direto. Não consigo atender todo mundo, falta produto. Acho que mesmo seu dobrasse minha produção, não daria para atender a demanda”.

## **Características**

Segundo estudos de caracterização realizados pela Emater-MG, a tradição de produzir queijo na região começou a partir da mudança de um casal de imigrantes italianos, Luiza Altomare Poppa e Pascoal Poppa, para Alagoa, em 1920. Após fixarem residência, Pascoal vislumbrou a possibilidade de produzir uma iguaria típica de sua cidade natal, Parma: o queijo parmesão. A

vontade, segundo a história, nasceu da percepção das semelhanças climáticas da região da Mantiqueira com a cidade da Itália. Iniciou-se, então, a produção do famoso queijo italiano em terras mineiras.

Ao longo dos anos, as famílias de Alagoa e de outros municípios da Serra da Mantiqueira incorporaram a tradição da fabricação do queijo em suas pequenas propriedades rurais. As tecnologias foram modificadas, adquirindo características locais, e passadas de geração a geração.

Acesse o [site da Aproalagoa](#).

## **MelhorInovação**

O trabalho desenvolvido pela Emater-MG de Alagoa com produtores da associação, durante a pandemia, foi um dos vencedores regionais do prêmio MelhorInovação, promovido pela empresa em 2021. O concurso tem o objetivo de destacar as melhores iniciativas que valorizem profissionais e clientes da Emater-MG.

*\*Este conteúdo foi produzido durante o período de restrição eleitoral e publicado somente após a oficialização do término das eleições.*