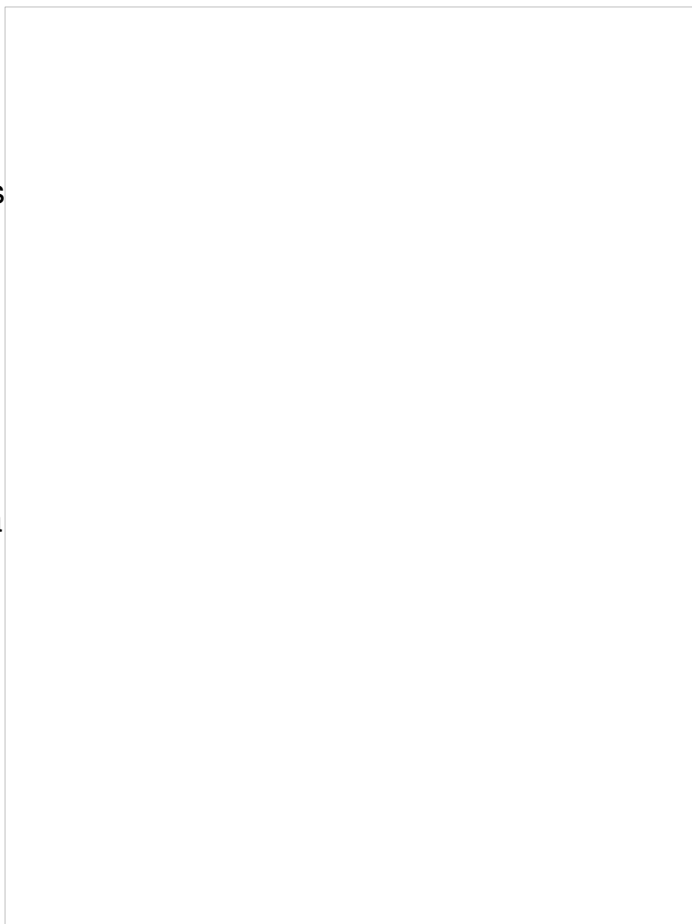


Papa Francisco é presenteado com Queijo Minas Artesanal campeão na ExpoQueijo

Qui 06 outubro

O Papa Francisco recebeu, nesta semana, um Queijo Minas Artesanal (QMA) premiado com medalhas de ouro, prata e bronze nas edições de 2021 e 2022 da ExpoQueijo Araxá - International Cheese Awards, mostra correalizada pelo [Governo do Estado](#). A peça da marca Barão da Canastra, produzida em Piumhi, na região Oeste do estado, foi entregue ao líder máximo da Igreja Católica pelas mãos do padre Patrick Samuel Batista, também natural do município.



Barão da Canastra / Divulgação

Embora o casal Larissa Goulart, de 38 anos, e Rogério Ferreira, de 43, se dedique à produção do queijo artesanal há apenas dois anos, a produtora vem de uma trajetória de pelo menos quatro gerações de tradição queijeira. “A gente fica muito honrada, como se tivesse recebido uma graça. O padre Patrick quis simbolizar, com o presente, a história de muitas famílias da Canastra, na região onde fica a nascente do rio São Francisco, que tem nome de santo e é conhecido como rio da integração nacional”, detalha Larissa.

O secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, também comemorou a expansão de fronteiras do QMA. “É um orgulho muito grande ter um Queijo Minas Artesanal, premiado na nossa ExpoQueijo, chegando às mãos do Papa Francisco. A qualidade dos queijos artesanais mineiros está ultrapassando as nossas montanhas. Cada vez mais, esse produto que representa tão bem a cultura mineira vem sendo reconhecido, valorizado e conquistando o mercado internacional e prêmios no exterior”, destaca Fernandes.

Prêmios

O Barão da Canastra é regularizado pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e vem conquistando prêmios nacionais e internacionais. Em 2021, venceu uma medalha de prata, com uma peça de casca lisa, e uma de ouro na categoria queijo produzido com leite de vaca cru de casca florida, na ExpoQueijo.

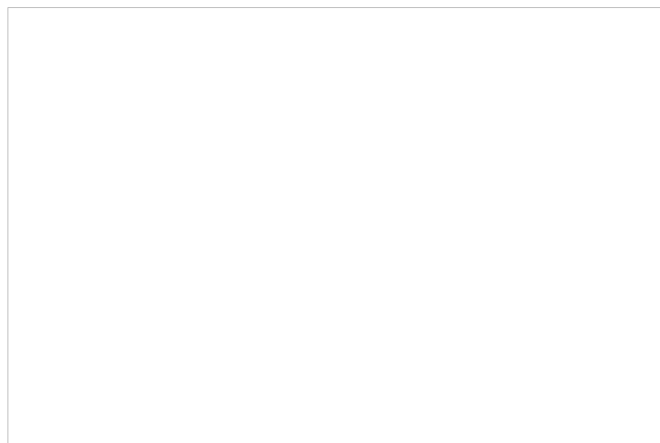
Na ocasião, chegou a concorrer ao Super Ouro, disputa entre todos os campeões do concurso nas diferentes categorias, sendo ranqueado na quarta colocação geral, mas considerado o melhor produto produzido a partir de leite cru.

Já em 2022, foi vencedor de um bronze pela ExpoQueijo e um ouro pelo 2º Mundial de Queijo do Brasil, em São Paulo. Consta no currículo ainda um bronze, na França, em 2020.

Canastra

A Canastra é caracterizada como produtora de Queijo Minas Artesanal desde 2004 e composta pelos municípios de Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, São Roque de Minas, Tapiraí, Vargem Bonita, Córrego D'anta e São João Batista do Glória, além de Piumhi. Na microrregião, há 19 queijarias regularizadas pelo IMA, entre elas a Barão da Canastra, cuja produção foi presenteada ao papa.

Para a produtora Larissa, cada conquista é compartilhada entre todos os queijeiros da região. "Eu falo que a história da Canastra é a de várias famílias empenhadas na transmissão dessa tradição ao longo das décadas. A gente lutou e luta muito para manter esta chama viva", afirma.



Barão da Canastra / Divulgação

([Emater-MG](#)), dos estudos da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e da vigilância sanitária do IMA.

Políticas públicas

Ao lado do setor produtivo, o Sistema Estadual Agricultura trabalha para o reconhecimento do queijo artesanal produzido em Minas, por meio do suporte da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais](#)

Em Piumhi, a Emater-MG oferece assistência a sete produtores de queijo, sendo cinco deles agricultores familiares. A Epamig também se faz presente na vida do casal Larissa e Rogério que, em 2022, participaram de dois cursos oferecidos por pesquisadores do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, mantido pela instituição, na escola Maestraria Canastra, em São Roque, vinculada à Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan).

Para o secretário Thales Fernandes, esta sinergia entre as agroindústrias mineiras e o poder público é estratégica para o fortalecimento do segmento, garantindo a qualidade do produto e a segurança para o consumidor. "Tudo isso é resultado de um esforço conjunto dos produtores que estão investindo na regularização de suas queijarias e no aprimoramento do processo produtivo,

sem perder as raízes”, avalia.

Família

Larissa Goulart e Rogério Ferreira têm dois filhos, de 8 e 15 anos, para quem pretendem transmitir o legado familiar. “Acho que eles vão continuar com essa missão. A minha menina diz que todos os queijos da forminha de coração, que era da minha bisavó, são dela, foram ela quem fez”, brinca.

Conheça um pouco mais a história do Barão da Canastra no vídeo da série "Campeões de Minas - Queijos Premiados no Concurso Internacional de Araxá", produzido pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), [neste link](#).