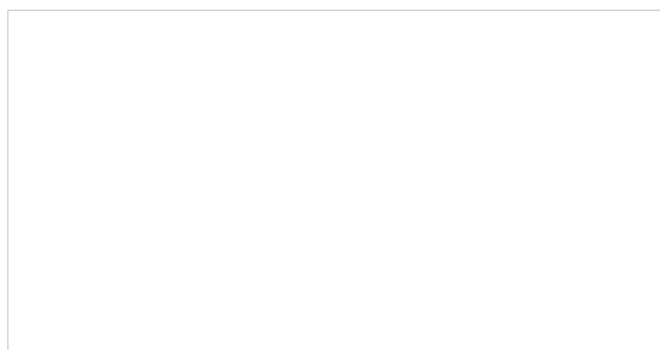


Epamig recebe primeiro Dia de Campo dedicado aos queijos artesanais do Vale do Jequitinhonha

Seg 25 setembro

A região do Vale do Jequitinhonha é oficialmente reconhecida como produtora de queijo artesanal, graças ao [Cabacinha](#), e registra centenas de produtores da iguaria, dentre aqueles que comercializam o alimento e os que produzem apenas para consumo próprio. Atenta a esse panorama, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) realiza o 1º Dia de Campo de Queijos Artesanais do Vale do Jequitinhonha, no dia 28/9, a partir das 8h, no Campo Experimental de Acauã, localizado no município de Leme do Prado (MG).



O evento tem como principais objetivos difundir tecnologias e conhecimentos entre produtores locais e fomentar a produção e a certificação de queijos artesanais feitos no Vale do Jequitinhonha e regiões vizinhas.

Epamig / Divulgação

Após as inscrições dos participantes, duas palestras abrem a programação do Dia de Campo: “Construção e adequação da estrutura de queijarias” e “Boas práticas para a produção de queijos artesanais”.

O gerente do Campo Experimental de Acauã, e um dos organizadores do evento, Thiago Ferreira, detalha que os temas das apresentações foram definidos pelos próprios pecuaristas da região. “Participamos de um grupo com mais de 250 pessoas envolvidas na cadeia de queijos artesanais do Vale do Jequitinhonha, e, nesse grupo, os produtores se manifestaram dizendo que essas eram suas duas maiores demandas”, lembra o gerente, que continua: “Além das estruturas adequadas para a produção, também serão abordadas tanto as boas práticas dentro da fábrica quanto as boas práticas no curral, porque o queijo artesanal é feito de leite cru, então ele traz as características sensoriais de todo o ambiente onde ele é produzido”.

Queijaria Artesanal

A partir das 13h30, duas estações de campo começam a receber os participantes. Em uma delas, o assunto será a Palma Forrageira, planta que se apresenta como alternativa para alimentação do gado e manutenção do sistema pecuário no semiárido. A pesquisadora da Epamig, Polyanna Mara de Oliveira, será a responsável pelo espaço, mostrando os trabalhos da Empresa envolvendo a cactácea.

Já a outra estação será dedicada à apresentação da Queijaria Artesanal da Epamig, que está em fase final de certificação junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#). “Esse espaço foi construído com o intuito de se tornar um centro de referência para a região, oferecendo

treinamentos e cursos de capacitação para produtores e, assim, alavancar a cadeia do queijo artesanal no Vale do Jequitinhonha”, detalha Thiago Ferreira. Segundo o gerente, a expectativa é que a queijaria comece a operar a partir do início de 2024 e que também seja um local para realização de pesquisas do [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), vinculado à Epamig.

Para encerrar a programação, haverá um debate aberto a todos os participantes para discussão e lançamento de um futuro concurso regional, focado nos queijos artesanais do Vale do Jequitinhonha. “A ideia é que essa futura competição possa agregar valor aos queijos artesanais da região e promova a geração de renda para os produtores, auxiliando na fixação das pessoas na atividade leiteira”, conclui Thiago.

O evento tem co-realização do IMA, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG), Universidade Federal dos Vales Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg) e da regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional Minas Gerais (Senar Minas).

As inscrições serão feitas no próprio local do evento e haverá certificado de participação para aqueles que se interessarem. Mais informações pelo telefone (38) 9 9850-5900 ou pelos emails ceac@epamig.br e diadoqueijoldp@gmail.com.