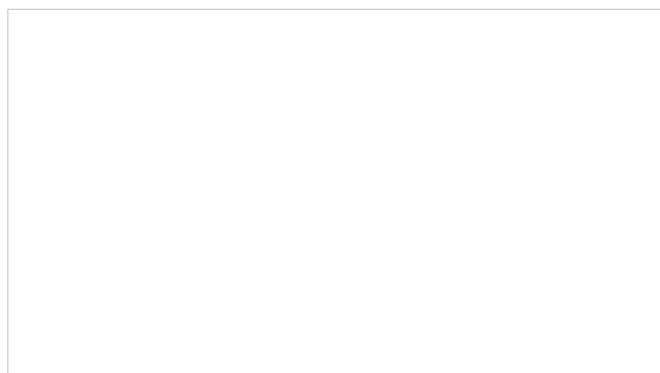


Investimento do Governo em pesquisas valoriza o queijo mineiro, garante qualidade e melhora a renda das famílias

Sex 03 novembro

Importante produto econômica e culturalmente em Minas Gerais e no Brasil, o queijo tem na ciência um aliado de peso. As pesquisas e os estudos para a caracterização das regiões produtoras dos diversos tipos de queijos artesanais mineiros contribuem para valorizar o produto e melhorar a renda de produtores, como é o caso da família Modesto, que tem várias gerações envolvidas na produção da marca Paiol Velho, na região de Juiz de Fora, na Zona da Mata mineira.



Família Modesto / Crédito: Seapa/Divulgação

O município está situado na Região das Serras da Ibitipoca, reconhecida pelo [Governo de Minas](#) como produtora de Queijo Minas

Artesanal em 2020. “A caracterização foi tudo para o produtor regional. Se não tivesse esse processo, nós seríamos mais um produto sem origem. Hoje, nós fazemos parte de um grupo”, reconhece o produtor Luiz Eugênio Modesto.

O nome do queijo, Paiol Velho, foi inspirado no antigo local onde a família se reunia, no sítio dos avós, para uma boa prosa e o fortalecimento da esperança de viver da atividade”, conta Luiz Eugênio. O sonho se transformou em realidade. O negócio vem se modernizando, novos produtos têm sido incorporados e os rótulos colecionam prêmios.

“Muita gente não conhecia o nosso queijo. Depois da caracterização, muitos consumidores e ‘queijistas’, que são as pessoas que vendem os queijos, passaram a nos procurar, interessados em colocar o produto da região em suas lojas, devido ao aumento da procura. O valor do queijo mais que dobrou desde que saiu a caracterização”, avalia o médico veterinário André Luiz Souza Modesto, parte da terceira geração da família a acreditar e investir na produção familiar de queijo artesanal.

Caracterização

Mais de 30 mil famílias estão empenhadas na produção dos diversos tipos de queijos artesanais em Minas. Diferentes regiões produtoras imprimem nos queijos sabores e aromas particulares, que caracterizam e diferenciam sua origem, seja pelos modos de preparo ou pela microbiota.

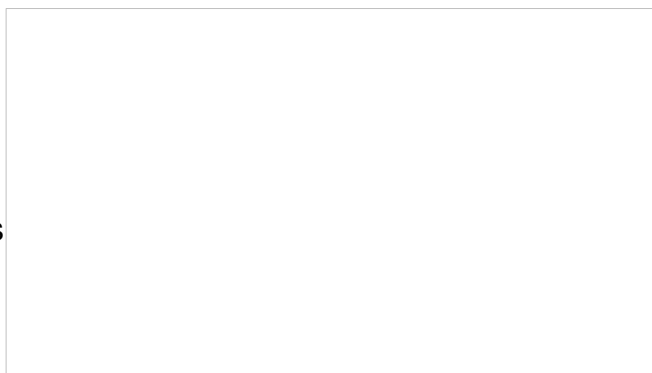
O processo de caracterização começa com um estudo feito pela [Empresa de Assistência Técnica e](#)

[Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), órgão vinculado à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), que resgata e identifica os aspectos históricos de produção, volume e famílias que se dedicam à atividade, além das características de clima, solo e paisagem da região.

Com a conclusão favorável do estudo, indicando que a região é produtora tradicional de queijo artesanal, o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), também vinculado à Seapa, faz a publicação dos atos normativos específicos, com o reconhecimento da região produtora.

Pesquisas

Além do trabalho de caracterização, o Governo de Minas investe em pesquisas relacionadas aos queijos artesanais. Nos últimos cinco anos, a [Fundação de](#)



Queijo Paiol Velho / Seapa/Divulgação

[Amparo à Pesquisa de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) aplicou mais de R\$ 18,3 milhões em estudos realizados nas universidades e centros de pesquisa, abordando aspectos diversos, como a promoção da sustentabilidade e a melhoria da qualidade em toda a cadeia produtiva.

“As pesquisas financiadas pela Fapemig ajudam tanto a caracterizar melhor as regiões já reconhecidas como a identificar novos tipos de queijo artesanal e novas regiões. Isso agrega muito valor e pode tornar esse queijo um produto de exportação, com alto valor agregado”, comenta o presidente Paulo Beirão.

Cândido Tostes

O [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), em Juiz de Fora, unidade da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) dedicada aos estudos com leite e derivados, desenvolve diversos projetos relacionados aos queijos artesanais com o financiamento da Fapemig.

Na avaliação do pesquisador da Epamig/ILCT Junio de Paula, esse apoio é fundamental. “Somente com a pesquisa nós vamos conseguir aumentar a segurança, reduzir defeitos e valorizar esses produtos. A gente só consegue chegar nos produtores e nas regiões onde estão sendo fabricados os queijos com o apoio da Fapemig”, afirma.

Na Região das Serras da Ibitipoca, reconhecida há dois anos como produtora de Queijo Minas Artesanal, a Epamig/ILCT vem realizando estudos sobre o queijo da região. A família Modesto destaca a importância dessas pesquisas para o avanço da qualidade da produção. “Nós entramos num projeto da Epamig/ILCT e fizemos um acompanhamento da fabricação do queijo na época das águas e no período da seca. Foram feitas análises do leite, do ‘pingo’ (fermento natural), da água. A gente tem todos esses parâmetros que ajudam a aprimorar o nosso queijo”, explica a produtora Andrea Modesto.

Segundo o pesquisador da Epamig, a pesquisa e os investimentos têm trazido retorno. “Essas famílias estão ganhando maior valorização e rendimento dos seus produtos na medida em que

esses queijos ganham qualidade e projeção. Está sendo valorizada uma região, uma característica, um produto, uma tendência e uma cultura”, diz Junio.

Regiões Caracterizadas

Em Minas Gerais, o modo de fazer o Queijo Minas Artesanal é registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Atualmente, o estado possui dez regiões caracterizadas como produtoras deste tipo de queijo: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

Além delas, Minas também conta com cinco regiões caracterizadas como produtoras de outros tipos de queijos artesanais: Vale do Suaçuí, Serra Geral, Alagoa, Mantiqueira e Jequitinhonha.