

Produtores do Serro e Diamantina realizam ação inédita para valorizar queijos da região

Sex 29 dezembro

Produtores de queijo da região do Serro vêm desenvolvendo novas estratégias para aumentar a valorização dos produtos locais.

Iniciativa inédita é o Programa de Qualidade do Queijo Minas Artesanal da Microrregião do Serro, que terá início em 2024.

Apresentado durante o primeiro Circuito do Queijo Minas Artesanal das microrregiões do Serro e de Diamantina, em novembro, o programa será desenvolvido por comissão técnica composta por diversas instituições envolvidas direto e indiretamente na atividade como a [Emater-MG](#), a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro (Cooperserro), o Sindicato dos Produtores Rurais do Serro, a Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro, a Technoserve, o Sistema Faemg/Senar e o Sebrae, além de prefeituras locais.

Maior agregação de valor

Segundo o extensionista da Emater-MG, José Aparecido Martins da Silva, a iniciativa visa a melhoria dos queijos produzidos na região e terá como foco inicial os produtores de Alvorada de Minas, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

“A proposta é voltada a produtores que comercializam queijos por meio da Cooperserro, para que recebam bonificação pela qualidade do alimento. Para isso, eles terão de atender exigências estabelecidas no regulamento técnico criado para o programa”, explica o extensionista.

José Aparecido é veterinário e participa da Rede de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) do queijo na região.

Ele ressalta que o programa é importante porque irá contribuir para a melhoria da agregação de valor dos queijos artesanais do Serro e na valorização dos produtores comprometidos com a qualidade do seu produto.

“Além de ser melhor remunerado, o produtor que aderir ao programa pode se sobressair no mercado em razão de ter um produto diferenciado, por isso estamos estimulando a participação das queijarias locais”, argumenta José Aparecido.

Circuito inédito

O primeiro Circuito de Queijo Minas Artesanal contou com mais de 400 participantes, de mais de 20 municípios das regiões do Serro e de Diamantina.

O evento teve palestras, apresentação do programa de qualidade de QMA, apresentação de modelo de coletor de pingo que foi campeão do Prêmio de Criatividade Rural da Emater-MG de 2021, além de mesa redonda e cozinha show, com pratos feitos com queijo minas artesanal.

De acordo com o extensionista da Emater-MG, o Circuito Regional de Queijo Minas Artesanal surgiu da necessidade de trazer tecnologias, inovações e troca de experiências entre produtores rurais, professores universitários e demais instituições públicas e privadas que atuam direto ou indiretamente com produtores de queijos artesanais da região.

“O objetivo do evento foi proporcionar a difusão do conhecimento e tecnologias por meio de palestras e debates, abordando temas da atualidade na cadeia produtiva do queijo minas artesanal. Devido ao sucesso da primeira edição, já estamos discutindo a realização de um segundo evento em 2024”, conta José Aparecido.

O circuito regional do queijo minas artesanal tem como abrangência as duas regiões caracterizadas como produtoras do queijo minas artesanal, sendo composta pela região de Diamantina com os nove municípios (Couto de Magalhães de Minas, Datas, Diamantina, Felício dos Santos, Gouveia, Monjolos, Presidente Kubitschek, São Gonçalo do Rio Preto e Senador Modestino Gonçalves) e a região do Serro com 11 municípios (Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro).