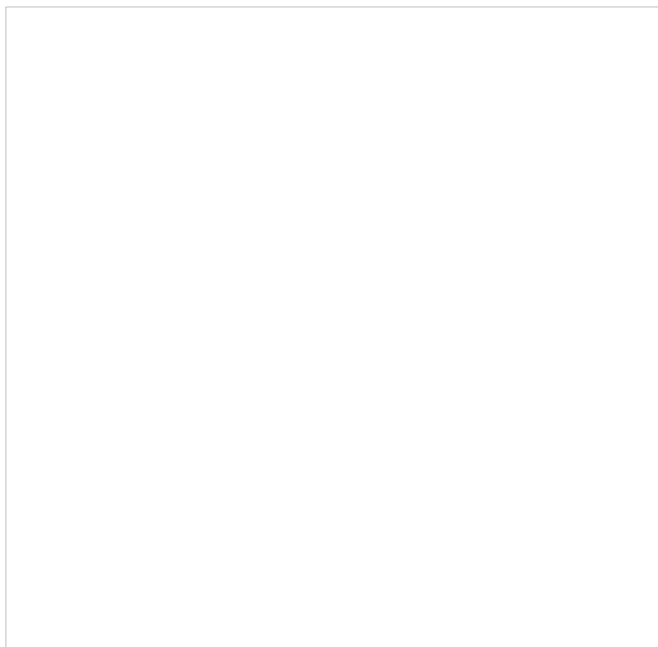


Mãe e filha fazem sucesso com produção de queijos finos de cabra

Qua 08 novembro



Laticínio Chaparral / Divulgação

A produção de queijos vem se tornando uma atividade promissora para muitos produtores mineiros. Em Santo Antônio do Aventureiro, na Zona da Mata, a dupla Isabela e Marina Monteiro Netto, mãe e filha, vem realizando uma grande transformação no Rancho Chaparral. Elas apostaram na produção de queijos de cabra, que estão sendo comercializados em vários municípios mineiros. Atualmente, a dupla

aguarda o recebimento do selo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA), que deve ocorrer em breve, para ultrapassar a fronteira do estado e levar seus produtos também para o Rio de Janeiro e São Paulo.

A família já mantinha uma criação de caprinos para produção de leite, desde 2005. Em 2008, a mãe Isabela Schettini Monteiro Netto, que é graduada em Laticínios, iniciou uma pequena produção de queijos para atender a demanda de familiares e amigos.

“A ideia era aproveitar o leite da fazenda, que era vendido para um laticínio da região. Comecei a fazer os queijos e o pessoal gostou. Apareceram vários pedidos, então vimos a possibilidade do negócio dar certo. Minha filha se formou em Medicina Veterinária e decidimos montar uma agroindústria”, explica Isabela.

A filha Marina, de 29 anos, diz que prefere a vida no campo, por isso decidiu ficar na fazenda após concluir seu mestrado. “Eu não gosto de cidade grande. A produção de queijos me trouxe a possibilidade de realização profissional e também de estar junto da minha família”, argumenta Marina.

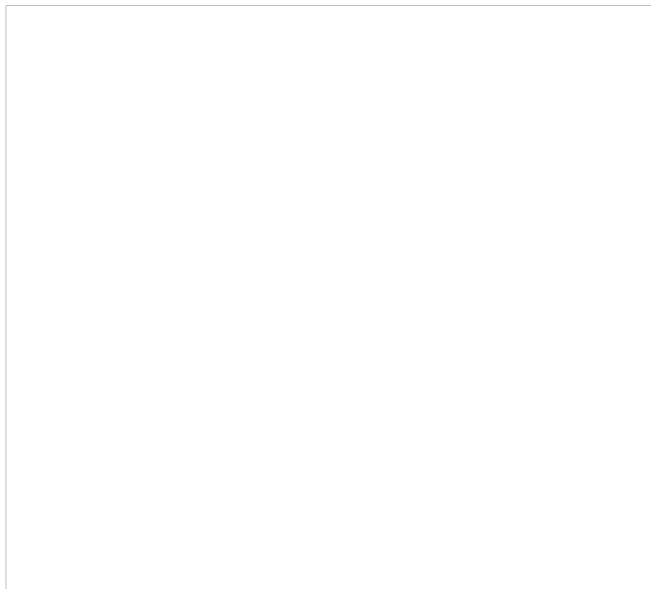
Legalização

Mas pôr o sonho em prática tem exigido muito esforço da família, principalmente para a construção das instalações e a legalização do laticínio. “A Marina nos procurou, e a Emater-MG auxiliou na organização da documentação exigida para o registro da unidade no órgão de inspeção

sanitária, como o projeto arquitetônico, memorial descritivo econômico-sanitário e de construção, e na elaboração do manual de boas práticas de fabricação e dos programas de autocontrole e no processo de rotulagem”, explica a coordenadora de Agroindústria de Leite e Derivados da [Emater-MG](#), Marciana de Souza Lima.

Inicialmente, a família obteve um selo provisório de produto de origem animal que permite vender os queijos nos municípios mineiros junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e depois aderiu ao Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Vale do Paraibuna (Cimpar).

“Esse ano, o consórcio local tem trabalhado junto ao Ministério da Agricultura para obter a equivalência do seu selo com o Sisbi, dessa forma os produtores poderão fazer vendas não só regionalmente, mas em todo o país. Por ser uma referência na região, o Laticínio Chaparral foi um dos primeiros a passar pela auditoria e foi aprovado pelo ministério”, explica a coordenadora da Emater-MG.



Laticínio Chaparral / Divulgação

Queijos gourmets

Atualmente, a agroindústria Chaparral processa cerca de 300 litros de leite por dia, produzindo em média 40 quilos de queijo por dia, mas tem capacidade para chegar a atuar com 700 litros/dia. Lá são feitos queijos de massa láctica de leite de cabra como o boursin, o petit fromage e o shancliche (produtos mais gourmets), além do minas frescal e de iogurte natural.

“Mesmo com as crises econômicas, o mercado está sempre aberto para produtos de qualidade. E quem prova nossos queijos repete o pedido. Acredito que, como estamos próximos do Rio de Janeiro e de São Paulo, vamos ampliar bastante as vendas por ser mercados maiores”, diz Marina. Para 2024, mãe e filha também pensam em tornar o laticínio um ponto de visitação turística na região de Santo Antônio do Aventureiro.