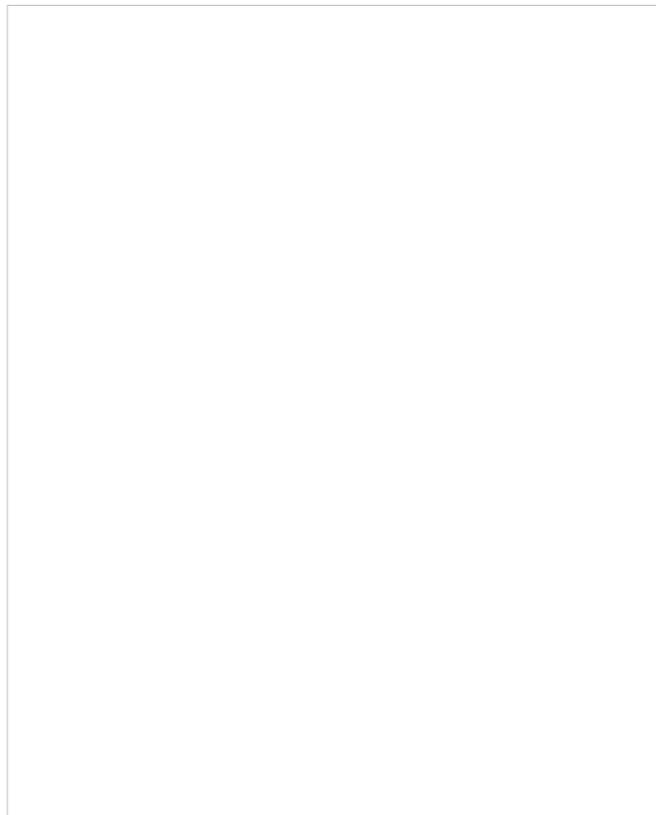


# Metalúrgico troca profissão para se dedicar aos queijos finos de cabra

Qua 26 março

Produzir alimentos saudáveis para a família sempre foi o objetivo do casal Alisson Hauck Dornellas de Castro e Rosimere Oliveira Alves Hauck. Para colocar em prática esse sonho, eles decidiram adquirir um sítio em Itaverava, na região central de Minas Gerais.



Alisson conta que no início dos trabalhos, há cerca de 15 anos, foi tudo bem difícil. “Quando adquirimos o sítio São Francisco, no Distrito Monsenhor Izidro, a possibilidade de ter uma vaca não estava dentro das nossas condições. Daí surgiu a oportunidade de adquirir uma cabra e assim começamos a produzir nosso leite e queijo para consumo próprio”, lembra.

Com o tempo, a paixão pela atividade e pelos animais foi aumentando. “Ficamos encantados pela cabra, que é extremamente dócil e amigável, e de repente nos vimos com cinco animais e produzindo dez litros de leite, muito além do nosso consumo familiar. Assim surgiu a ideia de fazer

*Emater / Divulgação*

queijo para vender”, diz o produtor.

## Mudança de profissão

Em 2016, Alisson, que era metalúrgico, e a esposa abandonaram os empregos para se dedicarem exclusivamente à produção dos queijos finos de cabra. O caprinocultor é responsável pela produção e processamento do leite, maturação dos queijos e embalagem final, enquanto Rosimeire cuida das vendas, que são realizadas em feiras, eventos agropecuários e também de forma virtual. Eles ainda contam com a colaboração de três funcionários, que auxiliam nos cuidados do rebanho de mais de 70 animais da raça Saanen.

Para regularizar a atividade, algumas adaptações foram necessárias e nesse processo tiveram ajuda do extensionista da [Emater-MG](#), Luiz Carlos de Araújo. Ele explica que as primeiras mudanças foram na estruturação das unidades produtivas de leite, na legalização da agroindústria familiar, na alimentação do rebanho e na Declaração de Aptidão ao Pronaf. Os agricultores tiveram

apoio ainda na legalização sanitária da agroindústria junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

## **Produção**

Os sete tipos de queijos finos maturados D'Chèvre são fabricados artesanalmente na agroindústria, construída na propriedade e que alinha o requinte das receitas francesas à tradição da queijaria de Minas Gerais. As iguarias, que já receberam várias premiações em concursos nacionais e internacionais, são maturadas em caves de pedra sabão.

Segundo o extensionista, a produção exige cuidados especiais. “É uma arte e necessita que o agricultor familiar seja um estudioso do assunto para dominar o processo tanto da produção do leite, quanto do processamento das iguarias. Os queijos finos de cabra têm alto valor agregado”, afirma Luiz Carlos.

Segundo Alisson, os produtos de cabra vêm conquistando mais mercado e as maiores dificuldades no setor são os custos de produção e a falta de mão-de-obra. Para o futuro, a família deseja tornar a propriedade mais autossustentável e aprimorar a produção. “Queremos manter a empresa nos moldes da agricultura familiar, oferecer produtos de alta qualidade para os paladares mais exigentes, além de obter o registro sanitário para comercializar em todo Brasil”, planeja Alisson.