

Tradição une produção de laticínios e turismo rural no Norte de Minas Gerais

Qua 28 janeiro

Memória afetiva, apoio familiar e dedicação são os principais ingredientes do queijo moreno fabricado no município de Serranópolis de Minas. No Sítio Vó Luzia, Carlos Alessandro Lucas e a esposa produzem de forma artesanal cerca de 50 quilos da iguaria semanalmente.

A atividade é uma tradição passada entre gerações. “Meu avô era produtor de leite e para aproveitar o que sobrava e ganhar uma renda extra, minha avó produzia queijo moreno para vender na cidade”, conta o produtor.

Após o falecimento da matriarca, ninguém deu continuidade à produção. Em 2019, a alta produção de leite e a saudade de sentir o gosto da iguaria motivaram Carlos a iniciar a fabricação. Segundo ele, várias tentativas foram realizadas. “Com a lembrança de vê-la produzindo, a orientação do meu pai e de outros familiares consegui chegar ao ponto”.

Para ter a produção regularizada, Carlos procurou o auxílio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#). Orientações sobre boas práticas de fabricação de queijo moreno e regularização de agroindústria, assistência técnica sobre bovinocultura leiteira estão entre os trabalhos realizados pelo extensionista Gentil Dias Neto.

Além do queijo, a família produz doce de leite e manteiga de queijo e se dedicam à produção de café. A comercialização dos produtos é realizada em Belo Horizonte e no sítio. A qualidade do produto já rendeu medalhas em vários concursos.

Sucessão familiar

Carlos relata que o sítio Vó Luiza está na família há 80 anos e a atividade rural sempre foi sua paixão. “Aprendi com meu avô, meu pai e nunca pensei em ir para a cidade. Para mim é um privilégio continuar o trabalho dos meus avós e espero que meus filhos sejam os próximos sucessores”.

Turismo

A ideia de abrir as portas para o turismo surgiu em 2020 de forma inesperada e com uma proposta de inovação. “Meu amigo deu a ideia para que convidássemos um pequeno grupo de amigos para um café com queijo. As pessoas gostaram e fizeram a propaganda boca a boca”, conta o produtor.

Aos poucos a atividade ajudou a família a superar um dos maiores desafios que já enfrentaram durante a trajetória: a falta de recurso financeiro.

Para conhecer a história do sítio, andar a cavalo, apreciar o café, o queijo, as quitandas e as frutas da região é necessário realizar agendamento.

Segundo o extensionista, o sucesso da família está na boa receptividade e no espírito empreendedor. Gentil destaca que a atividade de turismo não é uma tradição no município, mas está dando os primeiros passos. “Tem muito potencial , principalmente pelas belezas da Cordilheira do Espinhaço, sendo uma ótima opção para gerar emprego e renda para os produtores”.

A Emater-MG tem auxiliado na divulgação do empreendimento por meio do projeto estratégico Ruralidade Viva. “Com o Ruralidade Viva, conectamos os visitantes às experiências da agricultura familiar. A atividade reflete o crescimento do turismo rural em Minas Gerais, valorizando o trabalho dos produtores e fortalecendo a economia local”, destaca a coordenadora técnica estadual de Turismo Rural e Artesanato, Thatiana Daniella Moura Garcia.