

Quatro municípios são incorporados à microrregião produtora do Queijo Artesanal do Serro

Seg 08 junho



Quatro municípios passam a integrar a microrregião produtora do Queijo Minas Artesanal (QMA) do Serro, fortalecendo ainda mais o setor no estado. Durante a abertura do 8º Festival do Queijo Artesanal de Minas, em 4/6, em Belo Horizonte, o [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), anunciou oficialmente a inclusão de Carmésia, Guanhães, São João Evangelista e Senhora do Porto na microrregião.

Promovido pela Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg) e pelo Sebrae Minas, com apoio da Seapa, o evento foi concluído no sábado (6/6), com exposição de queijos, produtos da agroindústria, como doces, oficinas de culinária e seminários técnicos. O festival ocorreu simultaneamente à Megaleite, maior exposição da pecuária leiteira da América Latina, realizada também no Parque da

Diego Vargas / Seapa

Gameleira.

A inclusão dos quatro municípios reconhece o modo de fazer dos produtores locais e reforça o valor cultural e econômico dos queijos artesanais de Minas. O reconhecimento, resultado do trabalho conjunto da Seapa, [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), permitirá aos produtores da região do Serro agregar valor ao produto em mercados e concursos estaduais e nacionais.

Com a ampliação, a microrregião do Serro passa a contar com 16 municípios, incluindo Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Congonhas do Norte, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e o próprio Serro.

Esta edição também marcou a estreia do queijo artesanal do Vale do Suaçuí e do requeijão moreno do Vale do Mucuri no evento. Recém-regulamentadas pelo Governo de Minas, por meio da Seapa, Epamig, Emater e IMA, as duas iguarias passam a dividir espaço com tradicionais referências mineiras, como os queijos do Serro e da Canastra. Outra novidade foi a participação do queijo cabacinha do Vale do Jequitinhonha, regulamentado no ano passado, com um estande próprio.

“Os queijos de Minas cada vez mais estão fazendo sucesso, ganhando o mundo. Praticamente fizemos todos os regulamentos para normatizar a produção de queijos artesanais no estado. Em uma parceria do Governo de Minas, por meio da Seapa, com a Faemg, vamos mostrar, no festival, a força do queijo de Minas”, disse o secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes.

Nas últimas edições, o festival atraiu, em média, 21 mil visitantes. O festival contou também com o apoio da Associação Mineira de Queijo Artesanal (Amiqueijo). Nos estandes, os visitantes puderam conferir queijos de 14 regiões produtoras de Minas, desde áreas tradicionais, como Canastra, Serro, Cerrado e Campo das Vertentes, até territórios emergentes.

O festival também recebeu o Seminário Técnico do Queijo Artesanal, organizado pela Seapa. O encontro foi voltado para produtores, especialistas e profissionais da área, abordando temas como sanidade animal, certificações sanitárias, análise de água, entre outros.

“O festival aproxima produtores, consumidores e instituições em torno da qualidade, da identidade regional e do reconhecimento desses produtos no mercado nacional e internacional. Também impulsiona o turismo, a gastronomia e o desenvolvimento regional”, destacou a assessora técnica da Superintendência de Abastecimento Alimentar e Cooperativismo da Seapa, Lara Santos Alves.