

Doce mineiro combina tradição com oportunidade de renda

Qui 29 junho

Indispensável na mesa dos mineiros, os doces são elementos indissociáveis da nossa identidade cultural. Tem para todos os gostos: de fruta, leite, pastosos, cremosos, em pedaços, cristalizado. Variedade que conquistou também o paladar nacional. E, para valorizar essa tradição, o Governo de Minas Gerais incentiva ações que aperfeiçoam a qualidade técnica sem deixar de lado os costumes em torno do modo de fazer.

A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) orienta o plantio de pomares em propriedades rurais. São frutas variadas, que depois são aproveitadas no feitiço de geleias e doces caseiros da agroindústria familiar

Oportunidade que ajudou o casal Ana Maria e Arnaldo Brandão a mudar de vida. Depois que se aposentaram, eles deixaram a capital em busca de tranquilidade no campo, na zona rural de Itaguara, Território Oeste. E ao buscarem novas formas de renda, encontraram o caminho para a agroindústria familiar.

“A gente aprendeu a fazer tudo com a Emater. Aqui a gente planta, colhe, prepara e distribui nossos produtos sempre com muita alegria. É muito bom poder viver da nossa própria produção feita no nosso cantinho”, conta Ana Maria ([Clique aqui para ouvir o depoimento da doceira Ana Martins](#)).

Conheça, no vídeo a seguir, um pouco mais da história de Ana Maria e Arnaldo:


Laranja, morango, goiaba, abóbora, figo, cidra, abacaxi, marmelo... a variedade de frutas é grande no pomar deles. A diversidade também se espalha para os produtos: são doces cristalizados, em compota, de corte e geleias que enchem a mesa dos mineiros.

“Nossos produtos têm bastante aceitação nas feiras em Belo Horizonte. Mineiro adora uma compota bem vistosa de doce, daquele que cheira longe. São produtos que agradam aos hospitaleiros mineiros, que têm sempre um doce caseiro pronto para oferecer às visitas”, diz a produtora.

Com cinco funcionárias, Ana Maria e o marido produzem até mil quilos de doces em semanas de feiras gastronômicas. Sustentabilidade também é importante para o casal. O fogão a lenha é abastecido com retalhos de madeiras usados na produção de móveis na região. Do mesmo modo, todas as regras da vigilância sanitária são cumpridas.

Pelo menos uma dezena de famílias tem estímulo da Emater para a agroindústria na região de Itaguara. Além de ajudar no plantio do pomar, a equipe da Emater dá dicas de cultivo, de colheita, de cuidados para o crescimento sadio das frutas. Visitas técnicas às propriedades também estão na programação do incentivo.

Capacitação e qualificação



Curso de Preparação de Doces e Conservas

Crédito: Divulgação Utramig

A [Fundação de Educação para o Trabalho de Minas Gerais \(Utramig\)](#), realiza cursos de Preparação de Doces e Conservas. Só em 2016, foram ministrados oito desses cursos, em oito municípios, para 160 alunos. São profissionais que saem qualificados, com certificado para o mercado de trabalho.

Madalena Fernandes Paulino, professora em escola estadual de Teófilo Otoni, Território Mucuri, foi uma das escolhidas para ministrar a teoria e prática desse sabor do paladar. As aulas foram dadas durante dois meses, quatro vezes na semana, nas manhãs e tardes.

O local para o curso foi o incremento da iniciativa: uma pequena fazenda localizada em Ouro Verde de Minas, Território Mucuri. ([Clique aqui para ouvir o depoimento de Madalena Paulino](#)).

Para a professora, as aulas foram positivas por várias razões. “Foi uma verdadeira troca de experiências e o retorno que tive das alunas também foi ótimo. O próprio ambiente era muito

propício. Foram oferecidos ingredientes e uma estrutura completa para o curso: com pomar, cozinha, fogão a lenha, utensílios de cobre. Valeu muito pelo aprendizado, pela gratificação em ensinar, mas também pela beleza e aconchego do lugar”.

Saiba mais sobre os cursos: <http://utramig.mg.gov.br/>

Das frutas para o leite

O [Instituto Mineiro de Agropecuária, IMA](#), se alia ao incentivo de produtos de origem animal. Por isso, os doces de leite têm atenção especial com o amparo da Lei Estadual 19.476, que instituiu o Programa de Apoio à Regularização da Agroindústria Familiar de Pequeno Porte.

Em todo o estado 224 agroindústrias participam atualmente do programa produzindo queijo, leite, iogurte, doce de leite, mel e produtos apícolas, linguiça, frango, ovos, tilápia, truta e pescados, entre outros.

Por meio desta lei estadual, as agroindústrias que trabalham com produtos de origem animal podem cadastrar-se no IMA e, a partir de então, obter um prazo de dois anos para adequar sua produção às normas da legislação sanitária com o apoio, orientação e suporte técnico do IMA e obter o registro como produto inspecionado e, na sequência, comercializar para todo o estado.

Saiba mais em www.ima.mg.gov.br ou procure uma unidade do IMA em sua cidade.