

Campo das Vertentes une produtores e chefs para dar mais qualidade ao queijo artesanal

Qua 09 dezembro

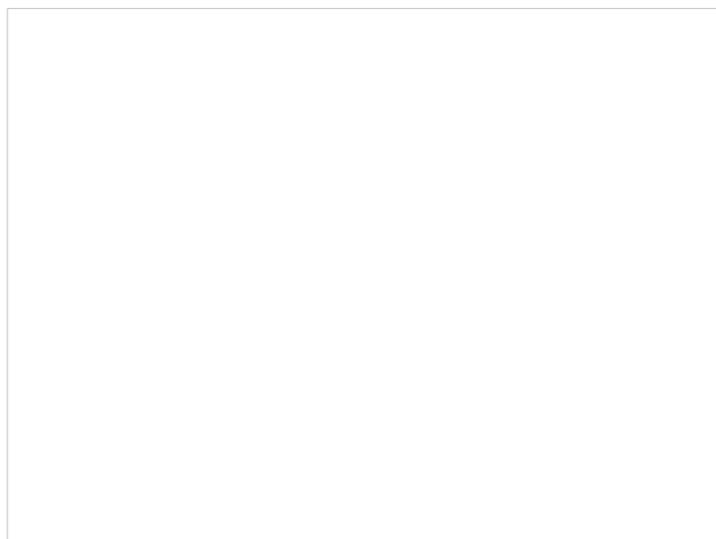
O tradicional queijo artesanal, muito presente na mesa dos mineiros, pode ser o ingrediente principal de receitas que vão desde salada a sobremesas. Produtores rurais e *chefs* de cozinha do Campo das Vertentes apostam na qualidade como diferenciação e em novas possibilidades para comercializar o produto.

A microrregião faz parte de um importante roteiro que atrai turistas de todo o país e que tem no queijo mineiro uma grande referência gastronômica. Alguns produtores familiares já conseguem oferecer a esse público um produto de qualidade e com valor agregado.

É o caso da laticinista Lúcia Resende, que fabrica queijo artesanal em sua propriedade familiar em Tiradentes. "Conseguimos a certificação do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) a partir das boas práticas de higiene na ordenha do nosso rebanho Jersey e do controle de qualidade do queijo", explica.

Lúcia tem formação técnica em laticínios do curso do Instituto de Laticínios Cândido Tostes e trabalhou na indústria por vários anos. Há três decidiu montar a sua própria queijaria. "Iniciei com aquele sonho de voltar para o campo. Investimos em genética do gado, na infraestrutura do laticínio e somamos com mão de obra familiar. Não é fácil alcançar equilíbrio na gestão, mas temos obtido o reconhecimento do nosso produto produzido com muito cuidado", conta a produtora.

O queijo artesanal da Lúcia além de vendido na feirinha da cidade também compõe pratos preparados em restaurantes e pizzarias de Tiradentes. "Os turistas têm demonstrado preferência por queijos produzidos na região e, portanto, temos tido mais procura dos empórios para encomendas", comemora.



Queijo artesanal produzido no Campo das

Vertentes - Crédito: Lúcia Resende/Epamig

De acordo com o pesquisador da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#),

Daniel Arantes, que desenvolve estudos em laticínios na região, há cerca de 400 produtores rurais na microrregião que fabricam queijos frescal e mussarela, sendo que muitos têm potencial para produzir queijo minas artesanal com segurança. Ele explica que 10 queijarias estão em fase de cadastramento junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

"Temos trabalhado com a introdução de tecnologias que possam aumentar a eficiência de procedimentos com baixo custo, tais como cloradores artesanais para a água utilizada na queijaria e aquecedores solares para obtenção de água em temperaturas que facilitem as operações de higienização", diz Arantes.

Para a *chef* de cozinha Bárbara Viana de Sousa, o queijo artesanal das Vertentes pode ser peça principal em diversas receitas. Salada caprese, cheesecake de queijo com molho de caipirinha e tortilha espanhola com ervas e azeite.

Essas receitas foram preparadas com queijos produzidos em Coronel Xavier Chaves, São João del-Rei, Tiradentes e Carrancas e apresentadas durante o 1º Fórum Regional de Leite e Queijo do Campo das Vertentes realizado, em novembro, no Campo Experimental da EPAMIG em São João del-Rei.

Treinamento em laticínios

Nesta quinta-feira (10/12), às 15 horas, será inaugurada a Unidade de Pesquisa e Treinamento em Laticínios no Campo Experimental da Epamig em São João del-Rei. Nela, serão realizados estudos para caracterização e aprimoramento das tecnologias de produção do Queijo Minas Artesanal.

Também serão ofertados cursos e treinamentos para capacitação de produtores rurais, estudantes de ciências agrárias e profissionais do setor laticinista, contando com as tecnologias desenvolvidas por pesquisadores da Epamig Instituto de Laticínio Cândido Tostes, que é referência nacional no setor.