

Vencedora de concurso mundial de queijo é atendida pela Emater-MG



A produtora de Queijo Minas Artesanal, Marli Leite, do município de Sacramento, na região de Araxá, recebeu o prêmio Super Ouro do Mondial du Fromage de Tours (Salão Mundial do Queijo) na França. Ela e o marido, Joel Leite, são atendidos pela Emater-MG há mais de 10 anos. No total, 11 queijos produzidos em Minas foram premiados. Participaram mais de 700 produtos de 20 países.

O trabalho desenvolvido pela Emater junto com o casal vencedor do concurso, na Fazenda Caxambu, vai desde a sanidade e alimentação do rebanho até a produção final. “Orientamos sobre a adubação da pastagem, formação de piquetes, e até sobre a obtenção de crédito rural”, informa o técnico da Emater-MG em Sacramento, Alison Rodrigues Sousa.

A Emater-MG também orienta os produtores em relação às boas práticas de manipulação do queijo e prestou assistência durante a certificação da queijaria junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). “Os produtores são muito interessados em aperfeiçoar a qualidade do que produzem. Sempre estão entre os primeiros classificados no concurso regional promovido pela Emater”, comenta o técnico.

A veterinária da Emater-MG, Sílvia Passos, integra a equipe que presta assistência técnica ao casal de Sacramento. Segundo ela, os produtores fazem parte do Programa Queijo Minas Artesanal, desenvolvido pela empresa, desde 2007. “Nada foi da noite para o dia. É um trabalho de muitos anos, já que a família tem uma longa tradição da produção de queijo. A atuação do trabalho em família tem sido muito importante neste processo”, afirma. Ela ainda destaca que o casal agora busca ampliar o mercado. “Atualmente estamos trabalhando com a família para a obtenção do Sisbi, o selo do Ministério da Agricultura, que permite que eles comercializem em todo o país”, diz.

A produção de queijo da Fazenda Caxambu está entre 50 e 70 peças por dia. A comercialização é feita principalmente no município e região. A premiação na França foi recebida por Marli Leite, que está participando de uma missão técnica promovida pela Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg), em parceria com a ONG SerTãoBras.

Outra produtora orientada pela Emater-MG e premiada do concurso mundial foi Lúcia Maria Resende, de Tiradentes, região do Campo das Vertentes. Ela foi agraciada na categoria Bronze. O prêmio recebido na França não é o único que ela vai colocar na prateleira de casa. Lúcia Maria foi a grande vencedora do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, promovido pela Emater-MG, no ano passado. Com o prêmio obtido em 2016, ganhou mais visibilidade e quase dobrou a produção, passando de 10 para 18 queijos por dia. A venda dos queijos é feita na feira de Tiradentes e na pequena propriedade de três hectares. “Ela é intensamente atendida pela Emater-MG”, comenta Ademir Mendes Guimarães, gerente da Emater-MG em São João del Rei.

Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal

A Emater-MG promove anualmente o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, que tem como

objetivos valorizar e divulgar uma das mais tradicionais iguarias de Minas Gerais. Os participantes da etapa estadual são classificados após vencerem os concursos regionais. A edição de 2017 será promovida em agosto, durante o Festival de Gastronomia de Tiradentes.

A Emater-MG orienta os produtores sobre adequações das queijarias, currais e anexos, obtenção higiênica do leite, tratamento de água, controle sanitário do rebanho, boas práticas agropecuárias, boas práticas de fabricação e exigências da legislação vigente. A empresa também exerce um papel importante na mobilização e organização dos produtores. O queijo mantém as características de produção artesanal, a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala e utilização de leite cru (não é permitido leite pasteurizado).

Fonte: Assessoria de Comunicação - Emater-MG

<https://foconoticia.com.br/noticia/1497/vencedora-de-concurso-mundial-de-queijo-e-atendida-pela-emater-mg> em 09/07/2024 00:27