COM OU SEM GOIABADA

Emater tem programa para ampliar o mercado do queijo Minas artesanal, o mais apreciado do País

MARCO EVANGELISTA

Criado pela Emater, em parceria com diversas entidades ligadas à atividade rural, o Programa de Apoio aos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal de Minas Gerais desenvolve ações para preservar e aumentar a qualidade de um dos produtos mineiros mais tradicionais e reconhecido como o de melhor sabor no País. Vários projetos que integram o programa estão em andamento nas regiões caracterizadas como produtoras desse tipo de queijo, com a participação das comunidades, prefeituras e empresas, sob coordenação da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e seus órgãos vinculados.

As primeiras pesquisas previstas no projeto foram feitas no Serro e em Araxá. Amostras de leite, água, soro e do próprio queijo foram coletadas e analisadas nos laboratórios da Universidade Federal de Viçosa (UFV) e da região. Trabalham juntos nesse programa a UFV, a Emater e especialistas franceses, que passam experiências seculares na fabricação de queijos.

A promoção do desenvolvimento sustentável da região caracterizada como produtora de queijo artesanal (Serro, Araxá, Alto Paranaíba e Canastra), com apoio e incentivos aos agricultores familiares, é uma das principais propostas das ações que se desenvolvem para a preservar a tradição da fabricação de queijo de boa qualidade em Minas.

Segundo levantamento da Emater, as regiões de Araxá, Alto Paranaíba, Canastra e Serro reúnem 10.773 produtores, com uma produção anual de 33.570 toneladas, em uma área de 54,5 mil quilômetros, com a geração de 26.870 empregos diretos.

No Alto Paranaíba são 5.491 produtores, com 15 mil toneladas, empregando mais de 16 mil pessoas. A região de Araxá coloca, anualmente, no mercado 11 mil toneladas, produzidas por 1.130 agricultores. Em terceiro lugar vem a região da Canastra, onde 2.096 propriedades produzem 4.470 toneladas por ano, com geração de 5.227 empregos diretos. No Serro, a produção é de 3.100 toneladas, envolvendo 1.050 produtores, com emprego direto de 2.626 pessoas.

SEGREDOS BEM MINEIROS

Marinalva Martins Soares, coordenadora Técnica Estadual da Emater, diz que a produção do queijo artesanal, secular naquelas regiões, "mantém a tradição tecnológica de elaboração repassada de geração em geração, que vem garantindo qualidade e confiabilidade ao queijo".

"Nossa maior dificuldade, hoje, é a falta de recursos financeiros para implementação de melhorias nas instalações, desde currais até queijarias. Os investimentos, conforme o tamanho do negócio, podem chegar a mais de R$ 20 mil, para uma produção diária de 55 kg de queijo", diz um agricultor.

Os financiamentos para os projetos de modernização das queijarias podem ser negociados, por exemplo, via Banco do Brasil. Essa foi a iniciativa que seis produtores, integrados à Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros, buscaram na agência do banco em Bambuí recursos para as reformas de suas queijarias.

Segundo os especialistas, o queijo de Minas ainda pode avançar mais com o acesso dos produtores à pesquisa científica, padronização do produto e normalização de processos de embalagem. Essas novas tecnologias vão reforçar a certeza da boa qualidade do queijo mineiro.

"Quem come o queijo de Minas nunca mais deixa de apreciá-lo", diz um comprador no Mercado Central de Belo Horizonte.

Ao se adequarem aos novos tempos, os produtores terão melhores condições de produzir um queijo com selo de origem, garantindo mais lucros na venda do produto e conquistando novos mercados, na avaliuação de Marinalva Martins Soares.

Sem a necessidade de mudança da receita e da técnica de fabricação, que é a alma do gosto do queijo de Minas artesanal, a modernização geral, com novas técnicas, por exemplo, de manejo e ordenha, possibilita aos agricultores aumentar a produção para suprimento do consumo interno e até mesmo para exportação.

"Há também a necessidade de maior organização dos produtores familiares, que estão muito isolados. As associações e as cooperativas garantem, sem dúvida, maior poder de negociação de empréstimos e de comercialização", aconselha Marinalva.

Um dos fatores que contribuem para o excelente sabor do queijo mineiro é o relevo montanhoso, com pastagens naturais, temperaturas mais baixas nessas regiões e a tradição das famílias que elaboram os queijos com aroma, cor e consistência raros.

Cursos de capacitação

As ações do programa são realizadas em etapas, com um trabalho de conscientização e apoio por meio de projetos, pesquisas e informações. O programa inclui diversos cursos de capacitação para gerenciamento da produção, com a participação de alunos e professores das comunidades.

O extensionista Gustavo Laterza, da Emater, diz que a empresa trabalha para sensibilização dos agricultores familiares, com explicações sobre a legislação (Lei Estadual 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do queijo Minas artesanal), levantamento do potencial produtivo das regiões, caracterização físico-química do queijo produzido e implantação das condições higiênico-sanitárias de produção.

Também se determinam os aspectos de qualidade desejada no produto final, com orientações sobre o desenvolvimento de embalagens e registro do selo de identidade e qualidade.