

# Estudo reconhece municípios da Serra Geral como produtores tradicionais de queijo artesanal

21 de Junho de 2018 , 9:00



BELO HORIZONTE (20/06/2018) - Nesta terça-feira (19/06), a [Emater-MG](#) entregou à prefeitura de Porteirinha, Norte de Minas, um estudo de caracterização integrada da região da Serra Geral como produtora de queijo artesanal. O documento foi elaborado pela Emater-MG em parceria com outras instituições. A iniciativa contribuiu para o reconhecimento oficial da produção da iguaria na região. Com isso, a expectativa é de que os produtores de queijo artesanal possam ganhar novos mercados.

O estudo foi entregue pelo presidente da Emater-MG, Glenio Martins, ao prefeito de Porteirinha, Silvaneil Santos, e à produtora de queijo Maria do Socorro de Jesus Alves. "Gostaria de agradecer a todos e ao governador, que foi o primeiro a olhar pelo queijo da nossa região e, graças a ele e a este governo, estamos legalizando o nosso queijo", disse à produtora Maria do Socorro.

Para o presidente Glenio Martins a assistência técnica rural fornecida pelo governo tem tido um papel importante no desenvolvimento da agricultura familiar do Estado, pois gera mais renda e emprego pelo interior.

"Minas Gerais são muitas. Nosso desafio é ser bem-sucedido em todas as Minas. Temos o quinto PIB da agricultura familiar e há 70 anos contamos com uma empresa que está lado a lado com o produtor, que é a Emater, e que tem se tornado uma agência de desenvolvimento dele. Nossas prioridades não são necessariamente as entregas físicas. E cito aqui a caracterização do queijo da Serra Geral, o que significa que temos possibilidade de fazer os queijos dessa região ganhar outros mercados e agregar valor, gerar renda e emprego. Minas Gerais supera a crise e faz com que os mineiros não fiquem desamparados", destacou.

## Estudo

A região possui 17 municípios produtores distribuídos na região Norte. São eles: Catuti, Espinosa, Gameleiras, Jaíba, Janaúba, Mamonas, Matias Cardoso, Mato Verde, Monte Azul, Nova Porteirinha, Pai

Pedro, Porteirinha, Riacho dos Machados, Serranópolis de Minas, Verdelândia, Montezuma e Santo Antônio do Retiro.

O estudo de caracterização integrada da região da Serra Geral como produtora de queijo artesanal identificou que, no Norte de Minas, a pecuária firmou suas bases ainda em meados do século XVII.

Segundo o documento, isso ocorreu antes da descoberta do ouro que atraiu grandes contingentes populacionais para o centro de Minas Gerais e que, por isto mesmo, forjou a especialização norte mineira como região fornecedora de gêneros alimentícios para as minas.

Com o declínio da mineração, a reorganização social e econômica coloca a pecuária em evidência novamente e o queijo artesanal ganha, desde então, lugar na sustentação econômica e social das famílias rurais mineiras.

[Enviar para impressão](#)