

Queijo Minas Artesanal Região do Serro



QUEIJO MINAS ARTESANAL

REGIÃO DO SERRO

O queijo artesanal de Minas Gerais apresenta forte apelo histórico, cultural, econômico e social.

É feito a partir do leite cru, com influência direta das condições agrogeológicas e edafoclimáticas, somadas ao saber-fazer das famílias locais, que, desde o início das ocupações territoriais, viam na fabricação do queijo uma alternativa segura de renda e sobrevivência no meio rural.

O governo de Minas Gerais, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), visando a manutenção da tradição e a promoção da qualidade sanitária dos queijos, criou o Programa de Melhoria

do Queijo Minas Artesanal.

A Emater-MG, como empresa do governo de Minas, é uma das responsáveis pela execução desse Programa, realizando as seguintes atividades:

- qualificação e treinamento de produtores rurais e de extensionistas;
- organização dos produtores rurais nas suas comunidades;
- melhoria no processo de produção dos queijos;
- padronização dos produtos;
- melhoria na apresentação e nas embalagens do produto;
- incentivos no processo de comercialização.



O Queijo Minas Artesanal do Serro é fabricado até hoje com o mesmo processo utilizado pelos antepassados, visando manter as mesmas características de sabor e identidade que sempre lhe foram peculiares.

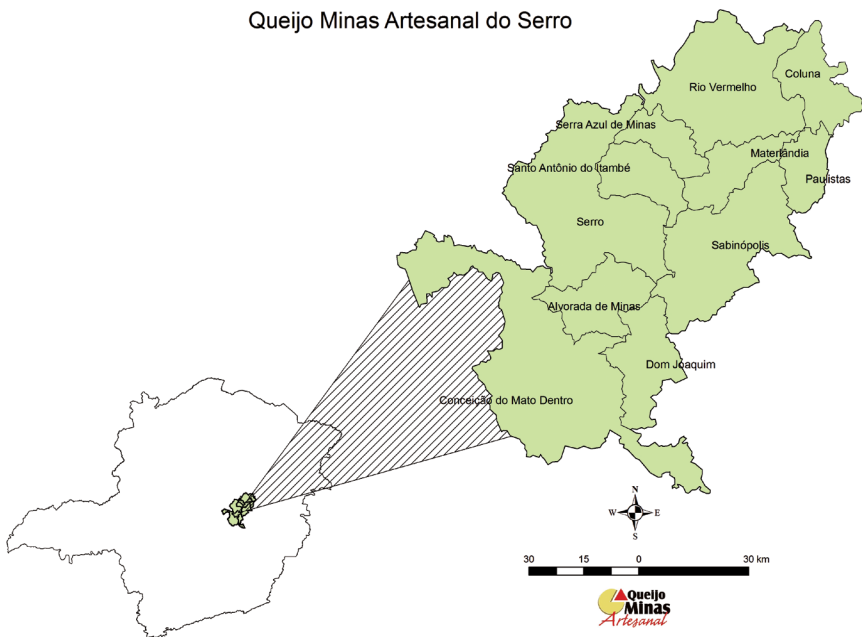
Sua ligeira acidez é típica, produzida por bactérias encontradas ao longo

da Serra do Espinhaço.

E não é por acaso que este processo de produção é reconhecido como um bem patrimonial cultural imaterial de Minas Gerais.

A Região do Serro está representada conforme o mapa abaixo:

Queijo Minas Artesanal do Serro



A produção do Queijo Minas Artesanal possibilita sustentabilidade ambiental em todas as etapas de sua produção, favorecendo a conservação e a preservação dos recursos naturais. No processo de fabricação, são utilizados métodos tradicionais de manuseio, com o mínimo de insumos externos, fazendo com que a formação de resíduos seja reduzida, quando comparada aos laticínios convencionais.

Informações:

Site: www.emater.mg.gov.br



Para esclarecer dúvidas,
fale com extensionista da
Emater-MG

EMATER-MG/MCTI/CONV.
01.0191.00/2008

Autores:

Laticinista

Marciana de Souza Lima

Pedagoga

Marinalva Olívia Martins Soares

Médico Veterinário

Elmer Ferreira Luiz de Almeida

Departamento Técnico da EMATER-MG

Mapas:

Engenheira Agrônoma

Ana Cláudia M. P. Albanex

Fotos: Alexandre Soares/Arquivo EMATER-MG

Março de 2016

Série	Ciências Exatas e Tecnológicas
Tema	Tecnologia de Alimentos
Área	Agroindústria Artesanal