

**João Carlos Leite é
proprietário da queijaria
Roça da Cidade**



As queijarias da região são administradas por famílias que tocam todo o ciclo de produção seguindo o caderno técnico determinado pelo Iphan, uma vez que o modo de produção do queijo é tombado. “Vimos no queijo canastra uma oportunidade de negócio”, afirmou Laís, que é formada em administração e fez como Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) uma análise da viabilidade técnica e operacional da queijaria, hoje uma das mais conhecidas da região.

A Quintal do Glória também é uma queijaria localizada na Serra da Canastra onde todo o processo produtivo é tocado em família. Nilseia Vilela é responsável pela produção do queijo enquanto o marido, Renato Vilela, fica responsável por cuidar do gado. “A energia da gente vai sempre no produto, porque o processo de produção é bem manual. Tanto no caso do meu marido, que cuida das vacas, como no meu caso, que faço o queijo. É uma parceria. Ele precisa cuidar muito bem da pastagem, das vacas, da ordenha”, detalhou Nilseia.

Em Vargem Bonita, a Queijaria do Reinaldo Costa é outra referência na produção da iguaria. “Produzo queijo desde 1989 e tenho orgulho de ser

um produtor de queijo da Serra da Canastra. Isso mudou minha vida. Sou mais feliz ainda por poder trabalhar com a minha família”, disse Reinaldo Costa, que trabalha com o filho e a esposa.

Produção artesanal

Apesar de ter um caderno técnico a ser seguido na produção do queijo canastra, o gado, o clima, a água e outros fatores diferenciam os queijos produzidos em cada propriedade. Uma das exigências é que o processo seja todo artesanal, não é permitido usar prensa ou nenhum outro equipamento do tipo, tudo precisa ser manual. Além disso, o gado que produz o leite utilizado na produção deve ser criado na propriedade onde o queijo é feito. A principal orientação é quanto à maturação do queijo, que deve ser de 15 dias, no mínimo. A maturação torna o queijo canastra um produto livre de lactose, podendo ser consumido por intolerantes.

Inverno em Minas

Com o objetivo de posicionar Minas Gerais como um dos principais destinos turísticos da estação, o governo do estado lançou a campanha Inverno em Minas. Até 22 de setembro, estão previstas mais de 500 ações em todo o território mineiro, com destaque para a gastronomia. O projeto conta com cinco circuitos, entre eles, o que passa pelo território da Serra da Canastra, carinhosamente conhecida como Mar de Minas.

**Nilseia faz queijo canastra em
parceria com o marido, Renato**



O governador Romeu Zema destacou o crescimento do potencial turístico do estado. “Temos procurado mostrar para o Brasil e para o mundo tudo que temos de bom em Minas Gerais. Nosso turismo tem crescido acima da média do Brasil. O IBGE aponta que Minas Gerais representa 9,5% da economia brasileira. Há cinco anos, esse percentual era de 8,8%. Esse percentual de 0,7% pode parecer pouco, mas é equivalente a um estado como o Piauí”, salientou.

**A repórter viajou a convite do
governo de Minas Gerais**



**Reinaldo
produz
queijo
desde 1989**