

Especial

No café da manhã ou no lanche da tarde, um bom queijo é sempre bem-vindo. Em Brasília, a busca pelo alimento tem crescido cada vez mais, tornando o DF um centro atrativo para produtores e consumidores

POR EDUARDO FERNANDES

Aquele café quente, logo cedo, coado pelas mãos da avó, pede um acompanhamento especial. No meio da tarde, seja para lanche, seja para petiscar, ele também pode ser bem convidativo. Agora, se for para relaxar bebendo um bom vinho, é importante que ele esteja perto. Em praticamente todas as ocasiões, o queijo é uma daquelas delícias que fazem parte da vida de qualquer brasileiro. E não se engane, não é só em Minas Gerais que esse alimento é considerado queridinho e famoso.

Estão errados os que pensam que não há buscas assíduas por bons queijos em Brasília. De acordo com Fernanda Barbosa, extensionista rural e técnica em agroindústria da Emater, o Distrito Federal é um centro atrativo para produtores, comerciantes e consumidores de queijo. “A cidade tem um público diversificado e exigente, que busca produtos de qualidade e com identidade regional. Além disso, a gastronomia local tem valorizado cada vez mais os queijos artesanais, seja em restaurantes, feiras gastronômicas ou no consumo doméstico”, explica.

Neste momento, a atuação da Emater-DF tem focado, sobretudo, no incentivo ao queijo artesanal e no fortalecimento da identidade local da região, valorizando e respeitando o terroir — do francês, terra — do Cerrado, atendendo sempre às exigências sanitárias. Em janeiro, o governador Ibaneis Rocha instituiu, por meio do Decreto nº 46.718/2025, uma comissão para a definição de ações de fomento, apoio e incentivo à cadeia produtiva do queijo no Distrito Federal, da qual a Emater-DF faz parte.

“Essa comissão terá 90 dias para impulsionar e destravar o setor. A expectativa é que, por meio desse incentivo, mais produtores integrem o setor e a Rota do Queijo, fortalecendo cada vez mais a produção local. Dessa forma, o futuro é promissor, com a crescente valorização dos queijos do Cerrado, consolidando Brasília no mapa nacional da cultura queijeira”, afirma Fernanda. De fato, o Quadrado tem uma vasta riqueza de queijos.



Da fazenda às prateleiras!