

ECONOMIA /

Rota turística criada no início deste ano possui sete queijarias. Em todo o DF, são 129 produtores rurais cadastrados

Sucesso do queijo candango

» MILA FERREIRA

A Rota do Queijo Artesanal do Distrito Federal, instituída oficialmente no início deste ano, colocou o DF em uma posição de destaque no turismo gastronômico brasileiro. Montada pela Secretaria de Turismo, a Rota permite ao visitante conhecer o processo de fabricação de queijos artesanais, além de passar por paisagens do Cerrado. O objetivo é impulsionar o turismo gastronômico, fortalecer a economia regional e a geração de empregos, além de incentivar a formalização de pequenos produtores.

Segundo a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater DF), há, no DF, 129 produtores rurais de queijo cadastrados. Desse, nove estabelecimentos estão registrados formalmente na Secretaria de Agricultura (Seagri-DF), sendo dois de médio/grande porte (vaca), quatro artesanais (um de búfala, um de cabra, dois de vaca) e três de pequeno porte.

Uma das queijarias que fazem parte da Rota do Queijo é a Cabríssima, do casal Giovana Navarro e Aurelino de Almeida. Eles produzem queijo de cabra há cinco anos. “Nós sempre desejamos ter uma propriedade produtiva que pudéssemos compartilhar com as pessoas. Criamos porcos, aves, coelhos, mas foram as cabras que nos conquistaram pela docilidade, pela interação com as pessoas, além da alta qualidade do leite de cabra, que é altamente digestível, não alergênico e com potencial para elaboração de queijos maravilhosos e saudáveis”, lembrou Giovana.

“Estudamos, fizemos cursos, testamos muito e fomos evoluindo.

De abril do ano passado para cá, conquistamos 18 medalhas de ouro, cinco de prata e três de bronze, em concursos nacionais e internacionais”, enfatizou Giovana. “Temos, também, turismo rural na propriedade, para ajudar no faturamento e poder compartilhar nosso compromisso com a qualidade de nossos produtos, com a sustentabilidade e com o cuidado com os clientes e funcionários”, acrescentou.

Por meio de assistência técnica continuada, a Emater DF apoia os produtores de queijo. “São diversos métodos individuais e coletivos que auxiliam na assistência técnica e extensão rural. Visitas técnicas às propriedades rurais, atendimentos nos escritórios locais, reuniões, dia de campo, capacitações, exposições em feiras e incentivo ao associativismo e ao cooperativismo”, elencou a extensionista rural Camila Braz Ribeiral.

A Setur-DF faz visitas técnicas em cada um dos estabelecimentos participantes, com o objetivo de validar as experiências turísticas oferecidas e assegurar que cada local se destaque como um verdadeiro atrativo para o turismo regional. As visitas são conduzidas por turismólogos que também colaboram diretamente na elaboração do *Mini Guia do Queijo do DF*, material que reúne informações sobre os produtores e as experiências disponíveis na rota ([acesse pelo QR Code abaixo](#)).

Além disso, a pasta divulga as rotas em feiras e eventos nacionais e internacionais, com o propósito de promover o turismo de Brasília de forma ampla, valorizando não apenas os atrativos cívicos, mas também sua diversidade gastronômica e cultural.



O produtor Joe Carlo Valle, da queijaria Malunga

Arquivo pessoal

Mercado

Produtor de queijo desde 2015, Luciano César Nunes elogiou o mercado de produção de queijos artesanais no DF. “Acho que estamos caminhando para ficar cada vez melhor, o governo está empenhado a formalizar as queijarias para que todos possam trabalhar dentro da legalidade. O

mercado é bom, e a produção local tende a ser muito vantajosa para quem compra e também quem vende”, afirmou ele, que produz a iguaria em sua propriedade, no Núcleo Rural Buriti Vermelho, na região do PADF.

O produtor Joe Valle, da queijaria Malunga, tem a mesma visão. “Eu acho que, aqui, o mercado (de queijos artesanais)

só vai crescer. Percebemos que os nossos produtos têm saído muito bem em feiras. Estamos formando um público que gosta de queijo artesanal e paga o preço. O nosso produto não tem somente preço, tem valor, porque traz toda uma história e origem”, avaliou.

Joe produz queijo há mais de 30 anos e também oferece a opção

de visitação na Fazenda Malunga, que também está na Rota do Queijo. “Produzindo queijo durante esse tempo fez com que fôssemos melhorando o processo, aprendendo mais, aí passamos a fazer iogurte, as manteigas e todos os derivados. Mais recentemente, passamos a produzir requeijão cremoso e doce de leite, todos orgânicos”, destacou.

Wenderson Araujo



Luciano César produz queijos artesanais desde 2015

Capital recebe simpósio pela 1ª vez

Brasília recebeu, pela primeira vez, em outubro, o Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil. O professor de Gestão da Qualidade dos Alimentos e organizador do evento, Jean-Louis Le Guerroué, tem focado sua atuação e pesquisa nos queijos artesanais e destacou a importância da atividade para o desenvolvimento dos territórios. “O queijo artesanal não é só um produto, é algo que representa histórias, territórios, saberes. Valorizando os produtores,

Aponte a câmera do celular para o QR Code e acesse o Guia da Rota do Queijo do DF

valoriza-se o campo, preserva o ambiente”, ressaltou.

“Trazer o simpósio para a capital também foi uma forma de valorizar os produtores da região. Temos que valorizar os

produtores da agricultura familiar”, afirmou Jean-Louis.

Ainda segundo o professor, o queijo artesanal tem se popularizado por conta de características peculiares do produto. “O queijo artesanal tem um impacto social e ambiental bem maior do que o econômico. A ciência também tem reconhecido que o consumo de queijos de leite cru favorece a saúde e ajuda o organismo a ter uma melhor defesa. Em termos de segurança dos alimentos, é um bom produto”, disse.

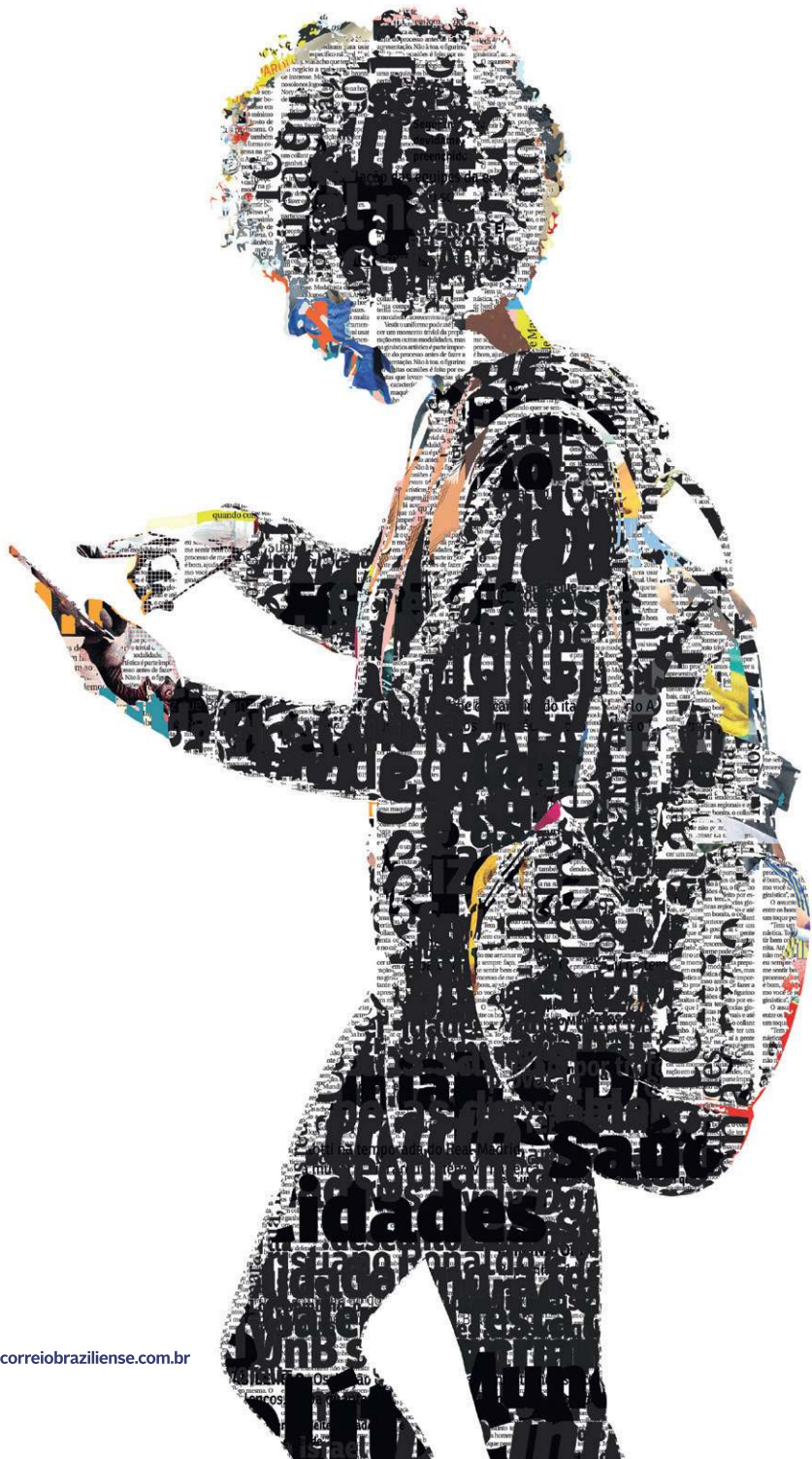
Arquivo pessoal



Aurelino de Almeida e Giovana Navarro, da queijaria Cabríssima

O mesmo jornal. Em todas as plataformas.

Criado em 1960, no mesmo ano de Brasília, o Correio Braziliense acompanhou cada capítulo da história da cidade e de muitos momentos importantes do país. Em tempos de desinformação, um jornal impresso ainda carrega algo que o digital sozinho não entrega: credibilidade. E mesmo com presença forte nas redes, na versão online e no correio braziliense.com.br, seguimos firmes no papel, tanto no conteúdo quanto no compromisso. Porque faz toda a diferença ser um jornal de verdade.



CORREIO BRAZILIENSE Jornalismo de verdade.

www.correio braziliense.com.br