

**14-10-2015**

## **SENAR FORMA NOVOS GUIAS DE TURISMO**

*Por Clic Folha*

O Senar Minas capacitou uma nova turma de guias durante formação realizada em São Roque de Minas, entre os dias 29 de setembro e 2 de outubro. Participaram da capacitação dada pela instrutora Ana Edwiges Braga Coelho Araújo 13 pessoas, entre guias, proprietários de pousadas e brigadistas. São Roque integra o circuito de turismo da Serra da Canastra, região reconhecida pelas atrações naturais que oferece para o turismo de aventura e rural.

Segundo Ana Edwiges, o setor de turismo registrou 60% de vendas no primeiro trimestre de 2014 para pacotes nacionais. Em 2015, o índice subiu para 65% em decorrência do aumento do dólar, que gerou uma retração de 10% no número de embarques para o exterior. Já o turismo rural, em 2015, registrou um acréscimo de 35%.

O curso do Senar voltado para o turismo rural e a arte de conduzir em trilhas e roteiros tem como proposta mostrar aos condutores os fundamentos do turismo e sua importância e envolvimento nos setores da economia. Também há planejamento na classificação das trilhas, manejo e preservação, grau de dificuldades, perfil do turista para cada tipo de trilha, segurança, postura do condutor e a criação de roteiros.

Entre os objetivos dos participantes estão a atualização e a capacitação exigida pela Instrução Normativa do ICMBio (Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade) e Portaria do Parque Nacional da Serra da Canastra, que exige o cadastramento dos condutores para o trabalho dentro do Parque. Segundo Ana Edwiges, a maior dificuldade está em atender as necessidades e expectativas dos turistas, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Parque.

“Com público diversificado, atraído pelas áreas naturais e culturais, é necessário que os condutores tenham conhecimento e domínio da fauna, flora, relevo, hidrografia, clima e espécies em extinção, como por exemplo, o Lobo Guará e o Pato Mergulhão, que hoje só se encontram no Parque da Serra da Canastra, fora o grande número de espécies de pássaros. Também tem o queijo Canastra, que exige conhecimento e traz diferencial para a região, o que satisfaz as necessidades dos turistas”, explicou Ana

São Roque oferece ótimas condições para trilhas. Não somente no Parque, mas em todo o seu entorno. Segundo Ana, nos últimos anos melhorou o envolvimento dos condutores na atividade, com a busca por melhorias na prestação dos serviços através da capacitação, a conscientização de que é necessária essa formação, em detrimento das demandas apresentadas pelos turistas, que a cada dia chegam em maior número à região.

---

**09-10-2015**

## **LIMINAR IMPEDE QUE ESTÁTUA DE SÃO FRANCISCO SEJA RETIRADA DA NASCENTE DO RIO**

*Por Rodrigo Melo - Estado de Minas*

**No plano de manejo para expansão do parque, elaborado em 2005, está prevista a remoção e possível demolição da estrutura que abriga a imagem do santo, que está assentada há 40 anos no local.**

A Justiça Federal concedeu liminar impedindo que o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) ou a administração do Parque Nacional da Serra da Canastra retirem a estátua de São Francisco e o altar para ela construído da nascente do rio que leva o

nome do santo, em São Roque de Minas, na Região Centro-Oeste do estado. A decisão foi um pedido de ação civil pública, apresentado pela Defensoria Pública da União (DPU).

No plano de manejo para expansão do parque, elaborado em 2005, está prevista a remoção e possível demolição da estrutura que abriga a imagem do santo, que está assentada há 40 anos no local. A administração do parque alegou, em audiência preliminar, que a localização da estátua estava causando danos ambientais à área das nascentes do São Francisco, devido à peregrinação para ver o símbolo e as nascentes do rio, e que já efetuou a mudança do monumento para outra área, ainda dentro dos limites do parque.

Na decisão, o juiz federal Bruno Augusto Santos de Oliveira proíbe "toda e qualquer ação administrativa tendente a retirar, reposicionar, demolir, desmontar, remover ou destruir, ainda que parcialmente, a imagem de São Francisco da nascente do rio, incluindo o altar ali edificado".

De acordo com o defensor público federal Estêvão Ferreira Couto, que apresentou o pedido à Justiça, a previsão incluída no plano de manejo gerou preocupação na população local. Para ele, a proteção da nascente se resolve com a organização das visitas, e não com o descarte de um bem cultural. "As autoridades do ICMBio e do Parque Nacional da Serra da Canastra queriam se livrar da estátua de São Francisco, assim como querem se livrar das comunidades tradicionais que vivem na região", disse.

Ainda no texto que gere as ações de expansão e reorganização na área do parque, está prevista a possibilidade de retirada da imagem e doação para a Igreja Matriz de São Roque de Minas, assim como a demolição do altar. Para o juiz federal, a permanência da estátua "em nada viola a ordem constitucional brasileira" e, ainda, sob qualquer ótica, "o princípio da laicidade do Estado brasileiro".

---

**09-09-2015**

## **MORADORES TEMEM CORTE DE ÁRVORES NO CENTRO DE SÃO ROQUE DE MINAS**

*Por Anna Lúcia Silva - G1 Centro-Oeste de Minas*

**Medida consta em um projeto do Executivo que irá recapear avenida. Prefeito diz que se maioria dos moradores discordar, projeto será paralisado.**

Moradores de São Roque de Minas, no Centro-Oeste do estado temem o corte de árvores na Avenida Tancredo Neves, no Centro da cidade. Segundo eles, a possibilidade surgiu em uma reunião na Câmara dos vereadores, onde foi cogitada a hipótese de asfaltar a rua que já é pavimentada. Para isso, as árvores que estão plantadas no canteiro central terão que ser retiradas. O G1 entrou em contato com o prefeito da cidade e ele confirmou que se for preciso as árvores serão realmente retiradas, mas que haverá replantio em outro ponto da cidade.

Ainda de acordo com o prefeito, o calçamento da Avenida Presidente Tancredo Neves será estendido para a comunidade de São João Batista da Serra da Canastra. "É um distrito que precisa ser calçado, pois há aproximadamente 500 moradores. Entendemos que se for preciso retirar as árvores elas serão replantadas em outro local da cidade, sem dúvidas", disse Roldão de Faria Machado.

O prefeito disse ainda que apesar de constar a retirada das árvores no projeto que já está pronto, não haverá necessidade de cortar todas as árvores. "Algumas irão permanecer, o asfalto irá ser feito ao lado dessas árvores. Mas as que impedirem o percurso da pavimentação, terão que ser retiradas. Quero ressaltar que elas serão replantadas", disse.

"O nosso calçamento é bem feito, apesar de antigo. Há mais coisas a se fazer na cidade do que asfalto. Acho que deveriam pensar em revitalizar ruas com calçamento mal feito. No que está bom não se mexe. Moro na avenida há mais de 50 anos e sempre foi com calçamento atual. As árvores são antigas e é mais um agravante para que não sejam arrancadas. É um desgosto muito grande para todos", disse a aposentada de 81 anos, Edna Batista de Faria.

Carmem Geralda da Silva, de 60 anos também é moradora da avenida e compartilha da opinião de Edna. Para ela, o calçamento está em perfeito estado de conservação e não precisa ser asfaltado.

"A chuva vem e cai no subsolo, é um calçamento de 30 anos. Apenas o canteiro precisa de reparo, Isso é um absurdo. É uma cidade que faz Parte Nacional da Serra da Canastra. Arrancar árvores, em uma cidade onde há a nascente do Rio São Francisco é no mínimo estranho. Asfaltar as ruas é completamente antiecológico. Ao invés de preservar, vai totalmente na contramão", destacou a moradora.

O ambientalista Vicente Faria conta que do ponto de vista ambiental sempre é prejudicial. Já que as árvores colaboram para amenizar a temperatura do ambiente e servem de abrigo para fauna. " É sempre prejudicial e por isso sou totalmente contra. Algumas espécies dependem inclusive dos alimentos oferecidos por essas árvores", reforçou.

O presidente do Parque Nacional da Serra da Canastra disse que a decisão no que diz respeito à área urbana é decisão da Prefeitura, desde que não afete o parque. "Retirada de árvores é sempre triste e se puder transplantar é melhor. Mas são decisões que cabem à Prefeitura e vai da consciência de cada um", disse.

O Prefeito disse ao G1 que está disposto a fazer uma audiência pública com toda a população. Se a maioria não quiser o asfalto, o local ficará do mesmo jeito. "O dinheiro é público e tenho que gastar de acordo com as necessidades da população. Recebi um abaixo assinado com pouco mais de 100 assinaturas, se tiver 2.500, que é a metade dos eleitores, as obras serão paralisadas imediatamente", finalizou.

---

**09-08-2015**

### **IMA CONCEDE REGISTRO A PRODUTOR DE QUEIJO CANASTRA**

*Por Canal Rural*

**Trata-se do primeiro registro de queijaria artesanal na região da Serra da Canastra com adesão ao Sisbi/POA**

Leia mais no link: <http://www.canalrural.com.br/noticias/leite/ima-concede-registro-produtor-queijo-canastra-57529>

---

**03-08-2015**

### **QUEIJO PASSA DE COADJUVANTE A PROTAGONISTA EM RECEITAS DE RESTAURANTES RENOMADOS**

*Por Celina Aquino (Portal UAI)*

**Alimentos de pequenos produtores vêm se destacando. Zé Mário é um dos nomes mais conhecidos na Serra da Canastra**

Antes restrito às tábuas de frios, o queijo surge como estrela do prato. Nada mais natural diante da diversidade de sabores e texturas que podem ser explorados só entre os produtos brasileiros. Assim, a lógica começa a se inverter e os cozinheiros se arriscam a pensar em uma receita para aproveitar as características mais marcantes do ingrediente escolhido. “Os chefs estão ousando mais no uso do queijo. Como existe uma variedade muito grande, eles têm a possibilidade de criar a receita do jeito que imaginam”, destaca o especialista em queijos Fernando Oliveira.

Na sua loja A Queijaria, que fica em São Paulo, ele disponibiliza aos cozinheiros mais de 180 tipos de queijos produzidos em 10 estados, do Rio Grande do Sul ao Pará. “Os franceses que nos aguardem. Brinco que lá tem muita história, mas ninguém tem a biodiversidade como a nossa”, comenta Oliveira. Minas Gerais domina as prateleiras, sendo que os queijos da Serra da Canastra são os mais procurados. O chef Guilherme Melo, do Restaurante Hermengarda, em Belo Horizonte, é um dos profissionais que aproveitam de várias maneiras o ingrediente dessa região de Minas.

“Existem muitos produtores cuidadosos, que fazem queijos excepcionais, mas a maioria deles está na Serra da Canastra”, justifica. Como prova da diversidade, constam no cardápio um prato salgado e outro doce (veja as receitas) com queijos de dois pequenos produtores.

Descoberto por acaso, um ingrediente produzido em Amparo (SP) vem ganhando espaço nas cozinhas mais ousadas. Até então, ninguém na região dava bola para o queijo da tulha (lugar nas fazendas onde se armazenam grãos e cereais). “O produto não era valorizado porque a madeira onde ele ficava durante a maturação o deixava com a cor avermelhada e as pessoas achavam que era bicho”, relata Oliveira. O que nem o produtor sabia era que o sabor do queijo, uma mistura de sal com doce, se destacava. Como é feito com massa cozida, ele fica caramelizado com o tempo.

Não faltam opções para os chefs, até mesmo na hora de fugir do queijo de leite de vaca. Para quem precisa de acidez na receita, o especialista sugere o queijo de cabra. Já para os que buscam delicadeza, nada melhor que o de búfala, enquanto o de ovelha é indicada para dar cremosidade ao prato.

### **Maturação**

Os mineiros ainda mantêm a preferência por queijos frescos, mas os maturados começam a ser mais valorizados na gastronomia. Tanto que o especialista montou em seu sítio em Morungaba, no interior de São Paulo, um centro de maturação, onde os queijos novos são cuidados para envelhecer da maneira adequada. “São todos iguais quando estão frescos. Depois de um mês você entende que cada um tem sua identidade”, ressalta. Embora tenham menos peso, os queijos curados têm mais valor porque ganham em textura e sabor, o que é essencial para se destacar nas receitas.

Com cinco meses, os queijos da Serra da Canastra chegam ao ponto perfeito para ser consumidos. Ao longo do tempo, forma-se uma casca dura e amarela, o interior tende a secar, a acidez fica equilibrada e a concentração de sal aumenta.

### **O segredo de Zé Mário**

Durante uma viagem pela Serra da Canastra, para resgatar a história do avô, que comprava queijo para maturar em casa, Fernando Oliveira se deparou com os problemas que os produtores da região enfrentavam: o produto estava marginalizado e era vendido a preço de banana para fábricas de pão de queijo. Um deles chamava a atenção por não ter abandonado a produção de queijo, como muitos vizinhos fizeram. “Ele foi praticamente um pilar da resistência, porque era motivo de chacota, mas nunca parou. Dizia que ia criar os filhos com isso”, conta o especialista referindo-se a Zé Mário.

E não deu outra. O produtor de São Roque de Minas não apenas sustentou a família com a fabricação de queijo como está preparando os dois filhos para assumir o negócio. Como prêmio pela insistência, ele viu seu produto se valorizar exponencialmente, muito em função

do trabalho de Oliveira, que há sete anos passou a revender as peças em São Paulo. Apesar do aumento significativo da procura, Zé Mário continua a produzir o mesmo número de queijos. Em média, são cinco por dia. “Se aumentar a produção não tem mais queijo com qualidade. Desanda tudo.”

O sucesso não se resume a uma fórmula mágica. Depois de passar por uma época em que o lucro não pagava nem o leite, Zé Mário percebeu que a única maneira de manter a tradição era garantir a qualidade. O produtor entende que o bom resultado tem a ver com a saúde dos animais, o tipo de alimento e água que eles consomem e a higiene desde o momento em que se começa a ordenha até o queijo ficar pronto. “Até o jeito de trabalhar no queijo faz diferença. Se fizer o serviço achando custoso, está tudo errado. Tem que trabalhar numa boa, não pode ter preguiça.”

Em casa, todos gostam de comer um pedaço de queijo no café da manhã. Às vezes, o ingrediente vai em cima do arroz que acabou de sair do fogão. “Vira um puxa e fica muito gostoso.” Aos 67 anos, Zé Mário aos poucos se afasta da produção de queijo para dar lugar aos filhos. Ele agora prefere cuidar da horta, das galinhas, fazer churrasco, tomar uma dose de cachaça e admirar a natureza.

### **Bolinho de queijo com calda de vinho do Porto e figos (Rende 6 porções)**

#### **Ingredientes**

250g de queijo da Serra da Canastra de leite cru; 150g de creme de leite fresco; 200g de manteiga; 4 ovos; 4 gemas; 1/2 xícara de farinha de trigo peneirada; 1/2 xícara de açúcar; 2 colheres de sopa de açúcar para a redução de vinho do Porto; manteiga para untar; 500ml de vinho do Porto; 6 figos maduros

#### **Modo de fazer**

Derreta o queijo, a manteiga e o creme de leite em banho-maria, misturando bem. Junte os ovos e as gemas e misture bem. Acrescente a farinha de trigo e o açúcar e mexa até formar uma massa homogênea. Envolve a massa em filme plástico e deixe descansar por pelo menos uma hora na geladeira. Em fogo brando, coloque as duas colheres de sopa de açúcar e deixe reduzir até o ponto de calda rala. Unte seis forminhas individuais com manteiga e distribua a massa, sem encher completamente as forminhas. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus e asse por cerca de 12 minutos, ou até que o bolinho esteja completamente assado. Desenforme o bolinho e sirva com a redução de vinho do Porto e um figo partido ao meio.

### **Risoto de queijo (Rende 6 porções)**

#### **Ingredientes**

1 cebola pequena; 2 dentes de alho; 150ml de vinho branco seco; 2 colheres de sopa de manteiga; 300g de palmito pupunha assado e picado; 300g de arroz carnaroli (ou arbório ou vialone nano); 400ml de caldo de legumes; 350g de aspargos; 3 tomates picados sem pele e sem semente; 200g de queijo da Serra da Canastra de leite cru; 2 colheres de sopa de manteiga para finalização; sal e pimenta-do-reino moída na hora

#### **Modo de fazer**

Repique o alho e a cebola e refogue-os na manteiga. Acrescente o arroz e refogue, mexendo bem. Em seguida, acrescente o vinho branco e continue mexendo. À medida que o líquido for secando, acrescente caldo de legumes sempre que necessário, mexendo sempre. Após 10 minutos, adicione os palmitos assados, os aspargos picados, o tomate concassê e metade do queijo da Serra da Canastra. Continue adicionando caldo de legumes quando necessário. Quando o arroz estiver cozido, o que leva aproximadamente 20 minutos, desligue o fogo

acrescente o restante do queijo da Serra da Canastra e a manteiga para finalização. Misture bem e sirva imediatamente.

---

**06-07-2015**

**QUEIJO MINAS ARTESANAL DA REGIÃO DA CANASTRA É  
ESCOLHIDO O MELHOR DO ESTADO**

*Por Jornal de Uberaba*

O produtor Nereu Ramos Martins, do município de Tapiraí, região da Canastra, é o vencedor do 8º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal. O evento aconteceu na sexta-feira (3), em Uberaba, durante a Megaleite 2015. Participaram 30 queijos de sete regiões produtoras: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Em segundo lugar ficou o produtor Lazaro Francisco dos Reis, do município de Patrocínio (região do Cerrado); seguido por Vanderlino dos Reis Moreira, do município de Serra do Salitre (região Serra do Salitre); José Maria de Oliveira, de Rio Paranaíba (região do Cerrado); e Maurício Alves de Oliveira, do município e Rio Paranaíba (região Cerrado). Todos os produtores recebem assistência técnica da Emater-MG, são cadastrados junto ao IMA e foram selecionados nas etapas regionais do concurso. Os queijos foram avaliados por uma comissão julgadora, formada por profissionais experientes, estudiosos da produção queijeira e por profissionais dos serviços de inspeção.

O concurso foi uma realização da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG), em parceria com a Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e a Associação Brasileira dos Criadores de Girolando.

O produtor Nereu Ramos Martins fabrica Queijo Minas Artesanal há mais de 20 anos. Com uma produção de aproximadamente 30 queijos por dia, atende principalmente ao mercado da região Oeste de Minas. Também comercializa para outros Estados, como São Paulo e Rio de Janeiro. Ele vende a unidade por um preço médio de R\$ 25,00. Toda produção é feita com a ajuda da família.

Os vencedores receberam os prêmios das mãos do secretário de Estado de Desenvolvimento Agrário de Minas Gerais, Glênio Martins, do subsecretário de Desenvolvimento Rural Sustentável da Seapa, Orlando Caixeta Filho, do diretor técnico da Emater-MG, João d'Angelis, do presidente da Girolando, Jônadan Hsuan Min Ma, e do presidente da Câmara Municipal de Uberaba, Luiz Humberto Dutra.

**Características**

O Queijo Minas Artesanal mantém as características de produção artesanal, a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala e utilização de leite cru (não é permitido leite pasteurizado). Além de valorizar a identidade sociocultural do Estado, a atividade é a principal fonte de renda para cerca de 30 mil pequenos produtores, em aproximadamente 600 municípios mineiros. "O Queijo Minas Artesanal é apreciado graças ao conhecimento passado entre gerações e às suas características peculiares. O modo artesanal da fabricação foi, inclusive, registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional", explica Marinalva Soares.

---

**22-06-2015**

## **PARQUE NACIONAL DA SERRA DA CANASTRA TEM NOVO CONSELHO CONSULTIVO**

*Por Anna Lúcia Silva - G1 Centro-Oeste de Minas*

**Equipe tomou posse nessa semana; decisão será pública no diário oficial. Grupo discute meios de evitar incêndios no parque em São Roque de Minas.**

O Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMbio) entregou, no início desta semana, o termo de posse aos 36 membros no novo Conselho Consultivo da região. A nova equipe será responsável por traçar planejamentos estratégicos de atuações dentro e fora da área do Parque Nacional da Serra da Canastra, em São Roque de Minas.

A próxima reunião, marcada para agosto, irá estabelecer o plano de ação que envolve o setor turístico e será tratado também das queimadas na região. "Nos aproximamos do período de seca e é fundamental pensarmos em uma forma de evitar o que ocorreu no ano passado", disse o chefe substituto do local, Vicente Faria.

A diretora da Associação de Turismo da Serra da Canastra, Daniela Labonia, faz parte da equipe do Conselho Consultivo e segundo ela, é fundamental pensar nas questões de relacionamento entre os empresários do ramo turístico, comunidade e o parque. "Temos um parque nacional que fica na nossa cidade e podemos estimar que mais da metade dos moradores não o conhecem. Nesse sentido, precisamos melhorar esse relacionamento. Uma das primeiras medidas será envolver os jovens, que os futuros formadores de opinião, em ações relacionadas à importância do parque. Não só como centro turístico, mas mostrando que esses parque é um patrimônio deles próprios", disse.

Discussões sobre incêndios são recorrentes e pertinentes à região. Por isso Vicente Faria disse que tratar da prevenção e contenção de incêndios é fundamental. A ideia é também fazer adequação da estrutura para visitação à unidade. "Nesse sentido vamos pensar em readequar o quadro de funcionários, onde há um déficit e assim vamos pensar na criação de uma rede de voluntários. A medida não resolve o problema, mas é uma forma de amenizar a falta de profissionais, por um determinado período", disse.

No parque há várias espécies catalogadas e algumas são encontradas em números expressivos. "Temos por exemplo, o maior número de lobos guarás por quilômetro quadrado. Até agora já foi constatado que no parque há também o maior número de patos mergulhões do Brasil. Nesse sentido, será feito um controle de espécies invasoras, tanto animal quanto vegetal. Por exemplo o porco javali, que representa perigo de degeneração da espécie se por acaso essa espécie cruzar com porcos do mato", finalizou.

---

**15-06-2015**

## **QUEIJO CANASTRA CONQUISTA RECONHECIMENTO NA FRANÇA**

*Por Giulia Mendes - Hoje em Dia*

Produtor de queijos há quatro anos, o veterinário Guilherme "Capim" Ferreira, de 28 anos, recebeu duas grandes notícias nesta semana. Ele foi o primeiro brasileiro a conquistar medalha num dos principais concursos de queijo do mundo, o Mondial Du Fromage de Tours, na França. Coincidentemente, no mesmo dia da premiação, ele conseguiu o selo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura (Sisbi),

necessário para venda do produto fora de Minas. É o primeiro produtor individual da Serra da Canastra a tê-lo.

O Instância Capim Canastra, produzido por Guilherme em São Roque de Minas, ganhou medalha de prata na categoria Massa Prensada Não Cozida de Leite Cru de Vaca, na última segunda-feira, em Tours. Ele concorreu com queijos como o francês Saint Nectaire, o espanhol Manchego e a raclette suíça. Dentre os 23 países concorrentes, Brasil, China e Israel participaram pela primeira vez. Ao todo, mais de 600 queijos competiram.

“Um produtor de Belo Horizonte foi fazer um curso na França e levou meu queijo. Então a jornalista Débora Pereira, da ONG SertãoBras, fez a inscrição no concurso e fomos contemplados com a medalha de prata. Foi uma surpresa”, contou Capim, como é conhecido na região.

Débora confiou o queijo ao mestre curador Jean François Dubois, em Arras, Norte da França, no fim do mês passado. Foram oito queijos nacionais escolhidos a dedo por Dubois, entre eles, o Canastra produzido por Guilherme. Os queijos entraram de avião por Marselha e viajaram mais de mil quilômetros, por dez dias, para chegar à Arras, cidade onde o curador francês tem suas “caves” – palavra francesa que significa sala de maturação para conservar queijos ou vinhos.

Dentre os motivos que o fizeram entrar para o rol de grandes produtores mundiais, Capim destaca a “magia do terroir da Canastra”. “O local é essencial para produzir um queijo especial. Os mestres queijeiros de lá não conheciam esse paladar brasileiro, diferente dos queijos europeus que também participavam do concurso”.

E foi exatamente o que uma das juradas ressaltou: o sabor da fazenda. “Esse queijo tem um gosto diferente para o paladar europeu, um gosto de terra, agradável, de relva, inédito para nós”, disse Fabienne Effertz, da Bélgica.

### **Certificação para venda no Brasil é fruto de muita luta**

Para conseguir o selo do Sisbi para os queijos Canastra que produz, Guilherme Ferreira conta que não foi fácil e que agora pretende ajudar outros produtores da região na conquista da certificação. “Estou há dois anos nesta batalha e vou aproveitar a premiação, a força que ganha o meu produto, para auxiliar os produtores da Associação dos Produtores de Queijo da Serra da Canastra (Aprocan)”.

Sem o certificado, muitos produtores acabam se arriscando e vendendo o Canastra na ilegalidade, por necessidade, conta Capim. Mestre queijeiro da Bélgica, Philippe Moreau disse, numa gravação de vídeo feita pela jornalista Débora Pereira, durante o concurso em Tours, que quer defender os produtores brasileiros nesta situação.

Guilherme diz que não tem a intenção de aumentar a produção. Segundo ele, o leite e o pingo (fermento natural) vêm da própria fazenda, em São Roque de Minas, o soro vem da produção do dia anterior e o coalho é de origem animal. São necessários 22 dias de maturação. E ele quer manter a qualidade.

---

**01-06-2015**

**QUEIJO CANASTRA CAI NA GRAÇA DE CHEFS E COZINHEIROS**

*Por Frank Martins - Hoje em Dia*



Para começar esta matéria, quero sugerir a você leitor um exercício de associação. Topa? Então, vamos lá! Quando se fala em Minas Gerais, qual é a primeira referência que vem à sua cabeça? Se a resposta foi comida mineira, continue lendo o texto. Se não, pode ir para o próximo parágrafo. Dentro da gastronomia mineira, qual ingrediente ou produto você tem como símbolo? Não há outra resposta que não seja queijo! Após acertar mais uma vez, vamos para a pergunta final: qual é o queijo que recentemente caiu na graça dos chefs e cozinheiros de plantão? Sim, ele mesmo: o bom e saboroso queijo canastra.

Uma lojinha charmosa e recém-inaugurada no Mercado Central de BH – onde antes ficava uma agência do Banco do Brasil – é o ponto de partida. A Roça Capital pode ser considerada uma butique de queijos e mercadorias típicas do Estado. Os produtos ficam expostos de maneira minimamente pensada e organizada, destoando até das demais lojas do Mercado.

Entre os destaques, além dos queijos curados, estão os com raspa de tacho, os tradicionais doces de leite do interior, goiabadas, temperos e condimentos típicos, cachaças e cervejas artesanais. Duas vezes por dia – uma na manhã e outra na tarde – são feitas forradas de bolo. Sempre no período vespertino, com a pontualidade britânica, às 15h, 15h30 e 16h, são assados pães de queijo.

“Quero ter uma relação de sinceridade com o meu cliente. Trabalho com produtos diferenciados e de qualidade. Se falo que um queijo é da canastra, ele é da canastra. E não ‘tipo’ canastra. Quero resgatar aqui um pouco desses artigos tradicionais, que são muito procurados, mas pouco explorados”, diz o jovem empreendedor e proprietário Guilherme Vieira.

### **Reconhecimento**

Desde 2008, o modo típico de preparo dos queijos artesanais da região do Serro e da Serra da Canastra foi reconhecido como patrimônio cultural do Brasil, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

O queijo da serra da Canastra tem o sabor acentuado, amanteigado e uma coloração amarelada. Os municípios nos quais é feito o típico queijo da Canastra – Bambuí, Madeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí, Vargem Bonita e Delfinópolis, de acordo com a Emater-MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural).

### **Origem**

Antes de abrir a loja, Guilherme visitou a região da Canastra e os produtores durante uma ação em conjunto com o projeto Origem, do Senac. Nesse tour, ele teve a oportunidade de conhecer e ver de perto não apenas os queijos, mas também de vivenciar a sua produção, nuances e características. Foi assim que o empresário conheceu e conseguiu vender alguns dos melhores exemplares de queijo canastra da região. Entre eles, destaque para o queijo do Lionesesar, que para ordenhar as vacas não utiliza ração e chama os animais pelo nome. “Enquanto a maioria dos produtores termina a ordenha por volta do meio-dia, ele acaba lá pelas 16h”, conta Vieira.

Outro destaque é o queijo Capim Canastra, do produtor Guilherme Ferreira, que aparece como uma surpresa na região: de uma varanda nos fundos da fazenda, saem diariamente 20 unidades de 1 kg, produzidas com o leite ordenhado de 35 vacas. “O Capim Canastra é excelente. Além de ser consistente e ter uma ótima textura, ele é aromático por causa do cheiro do capim que ventila pela queijaria. Vendo ele como o melhor da loja para aperitivo”, confidencia o dono da loja.

### **Sábado é dia de aprender, conhecer produtores e comprar na Roça Capital**

Dentro da sua proposta de aproximar clientes e produtores, Guilherme Vieira está organizando aos sábados alguns encontros entre essas duas partes na sua loja.

“Sábado é o nosso dia de maior movimento. De acordo com os dados obtidos e analisados nos três primeiros meses de funcionamento, já sabemos que cerca de 750 pessoas passam por aqui neste dia e que desses, entre 200 e 250 realiza algum tipo de compra”, conta o empresário.

Um dos destaques do fim de semana no Roça Capital está no café coado na hora. Mas para experimentar essa delícia, coado de três maneiras (V6, Aeropress e French Press) uma placa na estrada do estabelecimento já avisa: Nosso café é coado na hora e sem pressa.

O grão vendido por lá é o Café das Amoras, do produtor Felipe Brazza, que é figurinha marcada na loja por ministrar cursos de como extrair o melhor café.

Do tipo cereja natural, Café das Amoras é produzido por duas fazendas, a Fazenda das Amoras e a Fazenda Estância Santa Luzia, em locais com uma altitude média de 900 metros.

Os grãos são lavados e secados em terreiro suspenso. Após a secagem, os grãos são armazenados em moegas de madeira e descansam antes do seu beneficiamento. Posteriormente, são levados para armazéns certificados.

Outro produtor que está em parceria com a casa é Leandro Dornas, do Dr. Linguíça.

Desde 2003, ele decidiu largar o ramo do Direito e passou a se dedicar à produção de uma linguíça premium.

“Sou chef de cozinha há 11 anos. Fiz o curso do Senac e fui da mesma sala do Guilherme Melo, do Hermengarda, e do Fernando Lopes, da Grano Padaria e Cantina. Cozinha e gastronomia sempre foram as minhas paixões. Quando era pequeno, preferia ver a Ofélia aos desenhos”, conta Dornas.

Hoje, o Dr. Linguíça fabrica quatro tipos de embutidos - tradicional, limão siciliano, páprica picante e queijo da Serra do Salitre.

“Não quero gourmetizar a linguíça. Estou apenas fazendo ela como deveria ser”, explica o jovem que utiliza apenas copa lombo no seu produto.

### **Suflê de queijo canastra com goiabada cascão**

#### **Ingredientes**

200g de creme de leite; 6 ovos; 200g de queijo Capim Canastra ralado; 150g de requeijão cremoso de copo; 500g de goiaba cascão Jatiboca.

#### **Preparo**

Corte a goiaba em fatias e forre o fundo e a lateral de uma assadeira de 20 cm. No liquidificador, bata os demais ingredientes até formar um creme liso e uniforme. Despeje o creme no refratário e leve ao forno pré-aquecido a 180° C por 30 minutos.

---

**16-05-2015**

**AGU CELEBRA ACORDO DE PROTEÇÃO DO PARQUE NACIONAL DA SERRA DA CANASTRA, EM MG**

*Por Cassilândia Jornal*

A Advocacia-Geral da União (AGU) celebrou acordo judicial com ocupantes de áreas inseridas dentro do Parque Nacional da Serra da Canastra, em Minas Gerais, para aperfeiçoar o combate a incêndios e a proteção de nascentes na unidade de conservação.

Os proprietários de terrenos na região se comprometeram a adotar técnicas mais eficazes para evitar a propagação do fogo e a isolar e proteger fontes de águas para impedir a degradação ambiental delas.

O acordo prevê, por exemplo, que os fazendeiros façam aceiros, perímetros criados ao redor das áreas que se pretende queimar ou proteger nos quais a vegetação é completamente removida da superfície do solo com a finalidade de prevenir a passagem do fogo para fora da área delimitada. Os proprietários também deverão comunicar previamente o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) sobre a pretensão de realizar queimadas controladas para renovação de pastagens, além de utilizar equipamentos adequados e pessoal capacitado, notificar os vizinhos e observar as épocas do ano e os horários recomendados para a realização do procedimento.

Já o ICMBio irá fornecer arames e outros instrumentos para auxiliar os proprietários de terrenos a isolar nascentes. Além da AGU, o Ministério Público Federal, a Defensoria Pública da União, a Associação dos Canasteiros e outros representantes das comunidades que vivem no parque participaram da audiência na qual o acordo foi homologado pela Subseção Judiciária de Passos (MG).

Atuaram no caso o Departamento de Contencioso da Procuradoria-Geral Federal (PGF), a Procuradoria-Regional Federal da 1ª Região, a Procuradoria-Seccional Federal em Divinópolis (MG) e a Procuradoria-Federal Especializada junto ao ICMBio, todas unidades da PGF.

---

**14-04-2015**

***SUSPENSÃO DE AUTOS DE INFRAÇÃO CONTRA MORADORES DO PARQUE NACIONAL DA SERRA DA CANASTRA ATENDE AO INTERESSE PÚBLICO***

*Por Justiça em Foco*

O juiz federal convocado Evaldo Fernandes confirmou sentença de primeira instância que, liminarmente, suspendeu os efeitos de autos de infração lavrados pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama) e pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) contra moradores do Parque Nacional da Serra da Canastra.

O juízo de primeiro grau entendeu que “é preciso estancar o agravamento da conflituosidade da região, sob pena de se ameaçar a conciliação que busca evitar que o conflito atinja seus 40 anos de duração, com prejuízos evidentes para toda a nação, já que o quadro atual de instabilidade traz danos evidentes à preservação do parque, à proteção das espécies ameaçadas de extinção, gera paralisação das atividades econômicas e até mesmo trabalho escravo, constatado em recente operação da Polícia Federal”.

Inconformados, ICMBio e Ibama recorrem ao TRF1 pedindo o efeito suspensivo da liminar concedida. Alegaram, entre outros argumentos, “que o atraso na desapropriação da área da unidade de conservação não retira a legitimidade dos agravantes para atuar comportamentos alegadamente em desacordo com a legislação da espécie”.

Para o relator, “a suspensão das autuações não teve como fundamento único o atraso na desapropriação, mas, sim, calca-se na necessidade de manter a higidez do processo de

conciliação, que visa a encontrar uma solução definitiva para situação de insegurança jurídica que se arrasta há muito”, explicou o julgador.

“A proteção ambiental tem como princípio o envolvimento das comunidades locais no planejamento e execução das ações de preservação. É válida e oportuna a preocupação do juízo em promover a agregação em torno do processo de conciliação, cujos participantes, salvo prova em contrário (não trazida), laboram de boa-fé em prol do ideal (ao menos) de sustentabilidade”, acrescentou o magistrado.

Desta forma, entende-se que as entidades agravantes atuem “na defesa de direitos indisponíveis, mas o processo de conciliação, no que é possível, de agora, se vislumbrar, atende, justamente, ao interesse público”, finalizou.

Processo nº 126292.2015.4.01.0000

---

**14-04-2015**

## **JUSTIÇA BLOQUEIA BENS DE EMPRESA APÓS DANO AMBIENTAL NA CANASTRA**

*Por G1 Sul de Minas*

**Justiça Federal de Passos acatou ação movida por procurador da cidade. Obra tinha o objetivo de recuperar estradas do Parque Nacional em 2013.**

O Ministério Público Federal de Passos (MG) conseguiu na justiça o bloqueio dos bens de uma empresa que venceu a licitação de recuperação de estradas no Parque Nacional da Serra da Canastra, que abrange cidades do Sul de Minas. Segundo o órgão, a GPO-Gestão em Projetos e Obras Ltda teria abandonado a obra e causado danos ambientais ao local. O G1 tentou contato com a GPO, mas, até esta publicação, ninguém foi encontrado para falar sobre o caso.

Ainda conforme o MPF, a GPO foi contratada pela Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf), uma empresa vinculada ao Ministério da Integração Nacional. Os trabalhos começaram em maio de 2013 com orçamento de mais de R\$ 51 milhões.

Meses depois, as obras foram suspensas em meio a cobranças judiciais feitas pela Codevasf. Na época, a companhia já apontava indícios de irregularidade e descumprimento do contrato por parte da GPO. O impasse entre as empresas culminou com o fechamento do parque em janeiro de 2014 e a rescisão contratual em março deste ano.

### **Ação**

Para o MPF, as obras da GPO são responsáveis pelo assoreamento de cursos d'água que alimentam a bacia do São Francisco, a poluição de águas que abastecem populações locais e a queda de barreiras e erosão do solo, entre outros danos ambientais.

“A interrupção, que, na verdade, constituiu verdadeiro abandono das obras, expôs de maneira drástica os inúmeros vícios construtivos: erros grosseiros, perceptíveis até mesmo para leigos, sobretudo nas dragagens e aterros, com descumprimento do projeto e de normas técnicas, além de intervenções visivelmente temerárias”, disse, por meio de nota, o procurador da República Gustavo Henrique Oliveira, autor da ação cautelar.

Além de expedir mandado de busca e apreensão no canteiro de obras e no escritório da empresa, em São Roque de Minas (MG), a Justiça Federal também bloqueou os bens da

empresa e dos administradores, com a suspensão de verbas federais que possam ter sido depositados em função de outros contratos que pudessem existir com o governo.

**02-08-2013**

## **QUEIJO MINAS PODERÁ SER EXPORTADO PARA OUTROS ESTADOS**

*Por Marinella Castro*

### **Centros de maturação serão inaugurados e produto feito a partir do leite cru poderá ser exportado para outros estados**

Patrimônio do estado e do país, o famoso queijo artesanal feito em Minas a partir do leite cru vai poder ser legalmente exportado para outros estados da federação, colocando freio no comércio ilegal no contrabando do produto para diversas regiões do país. No dia 8, serão inaugurados em Medeiros, na Serra da Canastra, e em Rio Paranaíba, no Alto Paranaíba, os primeiros centros de maturação do estado. Até então, os pequenos produtores não conseguiam cumprir as regras determinadas pela legislação federal e dar garantias de que o produto foi submetido ao prazo de maturação exigido por lei.

De agora em diante, o queijo mineiro que passa pelos centros de maturação vai ganhar selo de inspeção com validade nacional e mais espaço nas prateleiras do mercado formal. Os centros contaram com investimentos na ordem de R\$ 500 mil do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e com apoio de vários órgãos do estado, como Emater e Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

Outra unidade no Serro, no Vale do Jequitinhonha, está em andamento com recursos das cooperativas locais. Na prática, as estruturas vão legalizar a etapa da comercialização do queijo minas artesanal. O selo de inspeção também dará aval de qualidade ao consumidor. “O centro de maturação é saída para o pequeno produtor vender em outros estados. Existem investimentos previstos pela Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Paranaíba (Codevasf) para construção de mais unidades pelo estado. A partir de agora, as associações também devem buscar recursos para viabilizar os centros em seus municípios”, diz João Carlos Leite, presidente da Associação dos Produtores do Queijo Canastra (Aprocan), prevendo um grande movimento para construção de centros de maturação em Minas.

Uma unidade individual de maturação será inaugurado em Araxá, no dia 9. Para montar um centro particular com capacidade de maturação perto de 500 peças, são necessários investimentos de aproximadamente R\$ 80 mil. “O associativismo é a saída”, diz Altino Rodrigues, diretor geral do IMA.

O tempo de maturação do queijo feito com o leite cru e não pasteurizado é uma polêmica. Segundo Rodrigues, a legislação chegou a exigir 60 dias, mas a partir de estudos científicos Minas Gerais conseguiu provar que o prazo de 17 a 22 dias é suficiente para garantir a qualidade ao consumidor. Ele explica que o IMA vai conferir aos queijos o selo do Sistema Brasileiro de Inspeção (Sisbi), equivalente ao selo da Secretaria de Inspeção Federal (SIF).

O queijo artesanal de Minas já foi apontado por especialistas franceses como um dos melhores do mundo. Com 27% da produção nacional, o estado é dono da maior bacia leiteira do país e também é o maior produtor de queijos a partir do leite cru. O australiano especialista em queijos Will Studd roda o mundo documentando os grandes pontos produtores. Recentemente foi atraído pelo produto mineiro. Ele apontou o paladar intenso do queijo canastra e alertou: “Pode ser um queijo muito viciante. Uma vez que você prova é difícil parar

de consumi-lo”.

### **Nova norma**

Na terça-feira, na Federação da Agricultura de Minas Gerais (Faemg) os governos federal e do estado vão assinar a modificação na instrução normativa que define as regras para a fabricação do queijo artesanal no país. “As exigências sanitárias da antiga norma eram impossíveis de serem cumpridas pelos pequenos produtores. As novas regras vão permitir a exportação legal do queijo”, diz Leite. Perguntado se o produto vai ficar mais caro para o consumidor, ele não tem dúvidas. “O consumidor terá um produto de maior valor agregado, o que deve elevar a remuneração para o produtor desse queijo”, aposta.

---

**31-07-2013**

### ***FIM DO CONTRABANDO: O QUEIJO DE MINAS ESTÁ LIBERADO, UAI!***

*Por Redação Paladar*

A partir de agosto, os queijos artesanais de Minas Gerais não precisarão mais ser contrabandeados pelas fronteiras do Estado. O produto, detentor do registro de Patrimônio Cultural do Brasil por seu modo único de produção, poderá finalmente chegar legalizado às prateleiras de todo o País graças à inauguração dos dois primeiros centros de maturação do Brasil.

Instalados em Medeiros, na Serra da Canastra, e em Rio Paranaíba, na região do Cerrado, os centros resultam da iniciativa de diversos órgãos do governo de Minas e foram financiados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Os centros receberão a produção de 22 queijarias e vão oferecer aos produtores a estrutura necessária à maturação. Até então, a comercialização fora do Estado era impossível para pequenos produtores por causa das exigências sanitárias federais, pelo fato de os queijos serem produzidos com leite cru e não pasteurizado. “Isso um novo mercado formal para o produtor mineiro, já que o queijo de minas artesanal recebia tratamento de produto clandestino”, diz Albany Árcega, coordenador técnico da Emater-MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural).

Há 9.450 produtores artesanais em Minas. Desses, 240 já estão cadastrados e aptos a produzir fora dos limites estaduais. Os produtos terão identificação da queijaria e rótulo com selo de inspeção do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) e do Sisbi (Sistema Brasileiro de Inspeção). Equivalente ao SIF (Secretaria de Inspeção Federal), o Sisbi permite a venda em todo o território nacional, mas não a exportação.

---

#### **Tamanduá Ecoturismo**

Telefone: (37) 3433-1452 / 3433-1332

E-mail [tamandua@serradacanastra.com.br](mailto:tamandua@serradacanastra.com.br)