ROTA DO QUEIJO ARTESANAL DO DO TRIÂNGULO MINEIRO



VEM VER, VIVER E REVIVER...

TURISMO RURAL GASTRONÔMICO



ROTA DO QUEIJO ARTESANAL DO TRIÂNGULO é resultado do trabalho da EMATER MG junto as famílias rurais produtoras de queijo artesanal da região, integrantes da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo - AQMATRI.

A região foi caracterizada em 2014 e desde então, ações foram intensificadas no sentido de resgatar essa tradição e promover o reconhecimento dos queijos produzidos na região.

Considerando o TURISMO RURAL, um caminho para novas oportunidades de negócio, geração de renda e agregação de valor aos queijos artesanais, as famílias queijeiras do Triângulo Mineiro, estão abrindo as porteiras de suas propriedades rurais para receberem com afeto e vivências gastronômicas prazerosas, os visitantes de perto e de longe.



DESCRIÇÃO DA MARCA

Os tons de amarelo representam as etapas do processo de maturação do queijo e as mudanças de tonalidade pelas quais ele passa. O pontilhado a Rota, o caminho a ser percorrido. As 5 olhaduras do queijo representam as 5 propriedades inicialmente integrantes da Rota. O Triângulo representa a região.

A gota formada pela letra A do Artesanal representa o pingo, usado no processo de produção do queijo.

O branco faz referência ao leite e por fim a letra cursiva, desenhada, representa o trabalho manual e tradicional ou seja verdadeiramente ARTESANAL, realizado por pessoas que amam fazer queijo.







Araguari:

Fazenda Retiro Velho Endereço.....

Monte Carmelo:

Fazenda Máximos Endereço.....

Tupaciguara:

Fazenda São José do Paranaíba - Lagoa BR 452 Araporã/Tupaciguara Km 21 Próximo ao povoado dos Bálsamos-Zona Rural

Uberlândia:

Fazenda Aprazível Endereço.....

Fazenda Rio das Pedras Endereço.....



QUEM SOMOS



ARAGUARI o queijooliveira 34 99641-0108

Em Araguari você encontra a Fazenda Retiro Velho, pertinho da cidade, comandada pelo casal Dário e Sandra, com apoio dos filhos Amanda e Guilherme.

A família produz o QUEIJO OLIVEIRA.

Você gosta de queijo direto da fazenda? Então aqui é o lugar certo.

Escolha seu queijo na prateleira e ele será embalado na hora pra você levar pra casa ou presentear.

Tenho certeza que você vai experimentar e voltar rapidinho para levar mais.







Sandra Oliveira do Queijo Oliveira em Araguari MG.

Foto: Berrante Comunicações

QUEIJARIA OLIVEIRA

Foto: Patricia Freitas EMATER MG



MONTE CARMELO

o queijoluana

34 99984-8781

Na fazenda Máximos, em Monte Carmelo, a família de Jales Clemente e Maria Elena, produz queijos a mais de 30 anos. Conhecimento herdado dos pais e aperfeiçoado ao longo dos anos, que já gerou diversas premiações em concursos.

A QUEIJARIA recebeu o nome LUANA em homenagem a filha do casal.

Além dos queijos de tamanho tradicional, produzem também queijo de tamanho grande, onde preparam um saboroso macarrão ao molho de queijo. Prato delicioso que você deve experimentar.









Foto: Acervo familiar

QUEIJARIA LUANA Foto: Acervo familiar



TUPACIGUARA

o queijariarealezadotriangulo

34 99973-7559

A família realizou recentemente o sonho de construir a queijaria na fazenda que fica próxima ao povoado Dos Bálsamos em Tupaciguara, no caminho da represa de Itumbiara.

O QUEIJO REALEZA DO TRIÂNGULO é o único da região, produzido exclusivamente com leite A2A2.

Vem sentar à mesa da cozinha com a gente, saborear um pão de queijo "quentim" que acabou de sair do forno do fogão a lenha e ainda andar a cavalo, apreciar nossas antiguidades, tomar garapa moída na hora e claro, regado a muito queijo, prosa e moda de viola.







SAR Route C. Gomes, Monthly and Ouejio Realeza do Triângulo em Tupaciguara MC

Foto: Patricia Freitas EMATER MG

QUEIJARIA REALEZA DO TRIÂNGULO Foto: Patricia Freitas EMATER MG



UBERLÂNDIA

o queijariaourodasgerais

34 99646-1312

Os queijos da QUEIJARIA OURO DAS GERAIS são produzidos desde 2018. Possui Selo Arte e já receberam medalha de Prata no Concurso Mundial do Queijo em 2019.

A fazenda é conduzida pela médica veterinária e produtora Walkíria Naves e seu esposo Gilmar, com participação ativa dos filhos Matheus e Thiago, que com a pandemia, tomaram gosto pelo trabalho na fazenda e na queijaria e vão concluir os estudos de Zootecnia e Administração para cuidar dos negócios da família.

O rebanho é de gado Jersey, com alimentação a pasto. Aqui os visitantes tem a sua disposição tábua de queijos e vinho e ainda almoço com pratos internacionais feitos com os queijos da fazenda. Depois é descansar e curtir o belíssimo por do sol.







Walkíria Naves, produto das Gerais em Uberlândia MG

Foto: Patricia Freitas EMATER MG





UBERLÂNDIA

o queijariagomes

34 99866-8575

Em Uberlândia você pode chegar na fazenda Rio das Pedras de bicicleta. Parada obrigatória para se hidratar com um suco de fruta, descansar e provar um café com bolo, queijo e doce artesanal.

Pensa num "trem bão". Delicioso demais da conta!

Tudo feito pela produtora Inêz Gomes.

Essa mulher é guerreira demais. Ela faz a ordenha do rebanho, faz queijo frescal em uma queijaria e depois corre pra outra queijaria pra fazer Queijo Minas Artesanal de leite cru.

Acha que ela descansa? Que nada! Depois disso ela vai pra casa fazer bolo, doce, biscoito e muito mais. Só indo lá pra entender o que tô falando, sô.





9

The Land Res. Drodutora do Queijo Gomes em Uberlândia MG.

Foto: Rogério Machado - Gazeta do Povo





DESCUBRA OS CANTOS E ENCANTOS DO TRIÂNGULO MINEIRO.

CONSTRUÇÃO E ELABORAÇÃO:

