

Leite de qualidade é o primeiro passo para produzir um bom queijo



[Clique aqui para abrir a imagem](#)

“Para fazer um bom queijo, é preciso leite de qualidade”, conta Carolina Vilhena Bittencourt, que recebeu medalha de ouro na 5ª edição do Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours, premiação mundial de queijos, na França, de 12 a 14 de setembro. Carolina é a queijeira da BelaFazenda, de Bofete (SP), e produz o próprio leite para fabricação artesanal dos queijos. Desde 2018, ela participa do Balde Cheio, programa da **Embrapa** de capacitação de técnicos em produção intensiva de leite.

De acordo com André Novo, da **Embrapa** Pecuária Sudeste (São Carlos, SP) e coordenador do Balde Cheio, Carolina produz um leite de alta qualidade, baseado em pastagem, com respeito ao meio ambiente e bem-estar animal, ou seja, uma produção sustentável. “A matéria prima faz muita diferença, da forma como ela é produzida, e todo esse propósito de sustentabilidade acompanha o sabor do queijo que a Carolina produz em Bofete. Além de todo o processo do queijo, que é uma arte. Ela é uma verdadeira artista”, destacou Novo.

O queijo premiado de Carolina - Bem Brasil Extra Maturado – foi inspirado em um queijo típico francês. Passou por três avaliações – aspectos físico, textura e sabor e aroma. Apesar de nova na atividade, esta já é a segunda medalha nesse concurso, que ocorre a cada dois anos. Em 2019, seu queijo, inspirado no tradicional cheddar inglês, foi prata. Na época, havia apenas um ano que estava nessa área.

Médica veterinária de formação, quando decidiu ser queijeira, foi estudar e fazer cursos. Passou o ano de 2017 todo estudando e praticando. “Comprei um livro de receitas e me propus a praticar uma receita por dia. Muitas vezes, mesmo cansada da rotina de trabalho, tarde da noite, praticava minhas receitas”, contou.

Em 2018, iniciou a capacitação continuada da **Embrapa** Pecuária Sudeste em produção de leite orgânico. Foi quando conheceu o Balde Cheio e iniciou o trabalho na BelaFazenda com técnico do programa. Para ela, ter um bom

técnico foi e continua sendo essencial. Segundo Carolina, o primeiro passo foi melhorar as pastagens. Mas o principal foi aprender a pensar nas decisões. “Aprendi que o bom é inimigo do ótimo, aprendi a priorizar algumas coisas”, ressaltou.

Atualmente a fazenda tem 100% da área para as vacas em lactação irrigada, produz o milho para silagem, faz controle de brucelose e tuberculose e sua produção é toda a pasto. A BelaFazenda produz 300 litros de leite/dia e fabrica 30 kg de queijo todos os dias. São 20 hectares de pasto e 12 hectares de milho. No total, oito pessoas trabalham com Carolina na fazenda e na queijaria. Ela é a queijeira principal da BelaFazenda.

Mundial

O Brasil conquistou 57 medalhas, ficando atrás apenas da França. Foram 46 países participantes, com 900 queijos. Do Brasil, 183 queijos de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Pará, Goiás e Mato Grosso do Sul participaram do concurso. O mundial ocorre a cada dois anos.

Balde Cheio

O programa tem foco na capacitação de técnicos em produção intensiva de leite e promove o desenvolvimento da pecuária leiteira no país. A iniciativa visa contribuir para tornar as propriedades sustentáveis e mais rentáveis, principalmente as pequenas, que são maioria nessa atividade. Com isso, o programa de capacitação colabora ainda para atingir a meta 10 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS 10) sobre redução das desigualdades.

O programa Balde Cheio está presente em 19 estados, com cerca de 300 profissionais em treinamento e mais de 1800 produtores participantes.

Para saber mais, acesse: www.embrapa.br/balde-cheio

Gisele Rosso (Mtb 3091/PR)

Embrapa Pecuária Sudeste

PISCICULTURA INTENSIVA COM TANQUES ELEVADOS CRESCE EM MATO GROSSO DO SUL

Com o objetivo de identificar possibilidades de pesquisa em parceria que possam contribuir para o aprimoramento do sistema de produção de peixes de forma intensiva cultivada em Tanques Elevados, a **Embrapa** Agropecuária Oeste realizou nos últimos dias, duas visitas a propriedade rural de Jads Paulo Alves dos Santos, da dupla sertaneja Jads & Jadson.

A primeira visita técnica aconteceu em 1º de setembro, com objetivo de conhecer o projeto. Na ocasião, estiveram presentes: o Chefe Geral da **Embrapa** Agropecuária Oeste, Harley Nonato de Oliveira; o Chefe Adjunto de Transferência de Tecnologia da Unidade, Auro Akio Otsubo e a pesquisadora Tarcila Souza De Castro Silva.

Também participaram da visita os membros da equipe da Secretaria de Estado de Meio Ambiente, Desenvolvimento Econômico, Produção e Agricultura Familiar (Semagro): Ariani Monaly e João

Sotoya.

A segunda visita aconteceu no dia 13 de setembro e foi organizada pela Câmara Setorial Consultiva da Piscicultura do Mato Grosso do Sul. Participaram da visita os membros do Comitê Técnico de Pesquisa e Inovação da Piscicultura da Câmara. Nessa ocasião, estiveram presentes representantes da: **Embrapa** Agropecuária Oeste, JJ Piscicultura, Semagro, UFMS, UEMS, UCDB, Projeto Pacu e Senar.

Para o Chefe Geral da **Embrapa** Agropecuária Oeste, Harley Nonato de Oliveira, a visita foi muito importante, pois faz uma aproximação e interação da **Embrapa** com a iniciativa privada, escutando seus anseios, preocupações e dificuldades de forma que se vislumbrem ações que possam contribuir com avanços e ganhos nesse setor que vem crescendo cada vez mais em Mato Grosso do Sul.

O Coordenador da Câmara Setorial Consultiva da Piscicultura do Mato Grosso do Sul, Simão Luiz Brun, explica que a visita do Comitê tem como objetivo contribuir com as questões relacionadas ao desenvolvimento científico, tecnológico e a inovação no setor de piscicultura estadual e destaca “oportunidades de trocas de experiências e visita como essa contribuem com avanços tecnológicos futuros para a manutenção e aumento da competitividade desse importante setor produtivo do agro no Estado”.

A pesquisadora Tarcila participou das duas visitas. Ela conta que o sistema de produção da piscicultura adotado por Jads e sua esposa Marcela, para a criação de tilápia em tanques elevados apresenta muitas possibilidades de pesquisa, além de ser sustentável. E explica “podemos aplicar tecnologias para aprimorar os resultados da tilapicultura e contribuir ainda com a viabilização da criação de espécies nativas nesse sistema”.

Para Jads, a participação da **Embrapa** como um parceiro de pesquisa na propriedade rural é fundamental para o desenvolvimento do negócio, trazendo mais conhecimento para o manejo e tecnologia na produção. Ele conta que a propriedade localizada em Campo Grande (MS), conta com 18 tanques em funcionamento e outros 18 tanques em processo de instalação. A produtividade anual é de 150 toneladas de tilápia. Jads acrescenta “nós também estamos trabalhando com a produção de peixes, desde a fase de alevinos a juvenil, que fornecemos para algumas empresas que trabalham com tanque escavado”.

“Nosso sistema produtivo busca conservar os recursos naturais, pois evita o desperdício de água. Também investimos em energia solar. Assim, toda a nossa produção está sendo feita com muito respeito ao meio ambiente”, informa o músico.

Jads acrescenta ainda que “se pudermos alavancar ainda mais esses resultados, de forma sustentável, contribuindo com informações para a pesquisa, por meio da participação da **Embrapa** e outras instituições, os esforços e investimentos ficam ainda mais justificados”.