

Quarto de QUEIJO



REVISTA CONDÉ ELEGE A REGIÃO DO SERRO COMO UM DOS MELHORES LUGARES DO MUNDO PARA SE COMER



Crescimento

Congonhas do Norte é a mais nova integrante da Microrregião do Serro

pág. 03

Patrimônio

Iphan entrega certificado de Patrimônio Histórico da Humanidade aos produtores artesanais

pág. 05

"a e i o u" do Queijo

"Seu" Aurélio: quase 100 anos dedicados a preservar as tradições do queijo do Serro

pág. 09

O quarto ficou maior

Quando lançamos este informativo, lá na primeira edição, eu disse que o Quarto de Queijo seria um espaço para contar histórias, resgatar memórias e celebrar quem faz o nosso queijo acontecer todos os dias. Pois bem: de lá para cá, o quarto ficou maior. Bem maior.

O mundo bateu à nossa porta. A UNESCO reconheceu os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, e em março deste ano, o presidente do IPHAN, Leandro Grass, veio pessoalmente ao Serro entregar o certificado. Estava lá o prefeito Nondas Miranda, estavam produtores, autoridades, parceiros de longa data. Estava a emoção de quem sabe que 300 anos de história agora têm o reconhecimento que sempre mereceram.

E não parou por aí. A revista Condé Nast Traveler, uma das mais respeitadas publicações de viagem do planeta, elegeu Minas Gerais como um dos melhores destinos gastronômicos de 2026, com destaque para o nosso queijo e para fazendas da nossa região. Nicinha, do Córrego do Taboão, e Eduardo, da Fazenda Ventura, viram seus nomes e seus queijos ganharem o mundo. Merecidamente.

Congonhas do Norte passou a integrar a nossa microrregião, trazendo novos produtores, novos saberes e novas histórias para somar às nossas. São agora 11 municípios unidos por uma tradição que não conhece fronteira. E não para por aí. Em breve, Carmésia, Senhora do Porto, São João Evangelista e Guanhães também se juntarão a nós e o quarto vai ficar maior ainda.

E quando eu falo que o mundo bateu à nossa porta, bateu mesmo. Imaginem que uma pesquisadora suíça – sim, suíça da terra do Gruyère – atravessou o oceano para estudar como fazemos queijo por aqui. Caroline Rüffer veio ao Serro, visitou fazendas, conversou com produtores e deixou um relatório técnico que é, ao mesmo tempo, um diagnóstico honesto e um elogio à nossa capacidade. Se alguém ainda duvidava de que o nosso saber desperta interesse internacional, essa dúvida ficou no passado.

Seguimos fortalecendo a APAQS como a casa dos produtores – porque é isso que somos e é isso que sempre seremos.

Esta edição do Quarto de Queijo traz essas e outras histórias. Leia com calma, compartilhe com quem você conhece e, se tiver uma história para contar, nos procure. Este espaço é seu.

O quarto ficou maior. E o melhor: tem espaço para todo mundo.

José Ricardo Ozólio

Presidente da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro

Quarto de Queijo – Uma publicação periódica da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS).

Diretoria APAQS

Diretor presidente: José Ricardo Ozólio
Diretora vice-presidente: Irenice Bicalho
Diretor administrativo: Ivacy Pires dos Santos
Diretor financeiro: Manuel Jair Pimenta

Redação Quarto de Queijo

Jornalista responsável: Jomar Nicácio
Fotografia: Teo Nicácio, Pedro Fortini, Divulgação APAQS
Projeto Gráfico, fotos, redação, edição e diagramação:
L5 Comunicação



Produtores e autoridades recebem o reconhecimento de Congonhas do Norte como parte da Microrregião do Serro. Diego Vargas / Seapa MG

Bem-vinda, Congonhas do Norte

O 11º município a integrar a microrregião do Queijo do Serro traz consigo novas mãos, novos sabores e a certeza de que a tradição não para de crescer

O 11º município a integrar a microrregião do Queijo do Serro traz consigo novas mãos, novos sabores e a certeza de que a tradição não para de crescer

No dia 11 de novembro, dentro do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Congonhas do Norte, aconteceu algo que levou quatro anos para amadurecer - mas que, quando chegou, chegou com gosto de conquista. O município foi oficialmente incluído na microrregião produtora do Queijo Minas Artesanal do Serro. A família cresceu.

Estavam lá, lado a lado, o prefeito Fabrício Aparecido Otoni, a diretora municipal de Agricultura Rúbia Rafaela Saldanha da Silva Reis, o subsecretário de Política e Economia Agropecuária da Seapa-MG Gilson Sales, e José Tadeu de Barros, produtor, representando quem mais importa nessa história: os queijeiros. “É um prazer integrar uma microrregião tão importante de produção de um símbolo de Minas Gerais. Um patrimônio reconhecido internacionalmente. Era um sonho de mais de cinco anos estar nessa rota. Tem muito desafio pela frente e estamos prontos a encará-los. Mas nosso queijo também é riquíssimo e esse passo muito importante foi dado”, disse o prefeito Fabrício Aparecido Otoni, em conversa com nosso **Quarto de queijo**.

A adesão não foi por acaso nem por simpatia, mas por mérito. Durante quatro anos, estudos técnicos conduzidos pela Emater-MG e pelo IMA analisaram o que os produtores de Congonhas do Norte já sabiam: o relevo, o clima, o solo e, sobretudo, o jeito de fazer queijo dali são irmãos gêmeos do que se pratica nos outros dez municípios da microrregião.

A ciência confirmou o que o paladar já dizia.



Queijo de Congonhas do Norte. Diego Vargas / Seapa MG

Com a chegada de Congonhas do Norte, a microrregião do Serro, reconhecida por sua Indicação Geográfica desde 2011 e por quase 300 anos de tradição, ganha novas famílias que encontram no queijo identidade, história e razão de acordar antes do sol.

"Ter mais um município é um acréscimo gigantesco. São produtores que fazem um queijo de qualidade excepcional e que agora passam a caminhar junto conosco no desenvolvimento de projetos e no fortalecimento da região", diz José Ricardo Ozólio, presidente da APAQS.

Para os produtores de Congonhas do Norte, a inclusão abre portas que antes estavam apenas encostadas. A partir de agora, podem utilizar o nome da região em seus produtos. E quem conhece o peso que o nome "Queijo da Região do Serro" carrega sabe o que isso significa. Acesso a mercados, participação em concursos estaduais e nacionais, visibilidade e, acima de tudo, pertencimento a uma história que é maior do que qualquer município sozinho.

A APAQS estende as mãos e dá as boas-vindas. O convite está feito: que os produtores de Congonhas do Norte se associem, participem, tragam suas histórias e seus saberes. Porque é assim que a tradição se fortalece. Não guardando pra si, mas somando com quem chega.

A microrregião do Serro agora tem 11 municípios. Onze territórios, centenas de famílias, milhares de peças de queijo produzidas a cada manhã. E uma certeza que só cresce: essa história está longe de terminar. Bem-vinda, Congonhas do Norte. O quarto de queijo ficou maior.

José Tadeu de Barros, produtor de Congonhas do Norte. Diego Vargas / Seapa MG



O Serro recebeu do mundo o que já sabia de cor

Em cerimônia histórica, o presidente do IPHAN entregou aos produtores o certificado que reconhece os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade



Produtores recebem do Iphan o certificado de Patrimônio Imaterial da Humanidade

No dia 5 de março de 2026, o Serro parou para receber um papel. Mas não era um papel qualquer. Era o certificado da UNESCO que reconhece os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade - título aprovado em dezembro de 2024 e que agora, enfim, ganhava forma nas mãos de quem mais merecia: os produtores.

A cerimônia foi realizada no próprio município do Serro e conduzida pelo presidente nacional do IPHAN, Leandro Grass, que fez questão de entregar pessoalmente o documento. Ao seu lado, o prefeito Nondas Miranda, secretários municipais, servidores da Prefeitura, produtores rurais, autoridades serranas, representantes da APAQS, da CooperSerro e da CooperNúcleo, entre outros. A Emater-MG, parceira histórica dos produtores, recebeu homenagem especial por sua atuação ao longo dos anos.

O reconhecimento é do saber fazer. Aquele gesto que passa de pai para filho, de mãe para filha, de geração em geração, há quase 300 anos. Um saber que já era considerado patrimônio cultural brasileiro pelo IEPHA desde 2002, pelo IPHAN desde 2008 e que, em 2024, foi elevado ao mais alto patamar internacional. O título abrange os modos de produção artesanal com leite cru praticados em diversas regiões de Minas Gerais, como Serro, Serra da Canastra, Araxá e Campo das Vertentes - um universo que envolve cerca de 30 mil famílias em todo o estado.

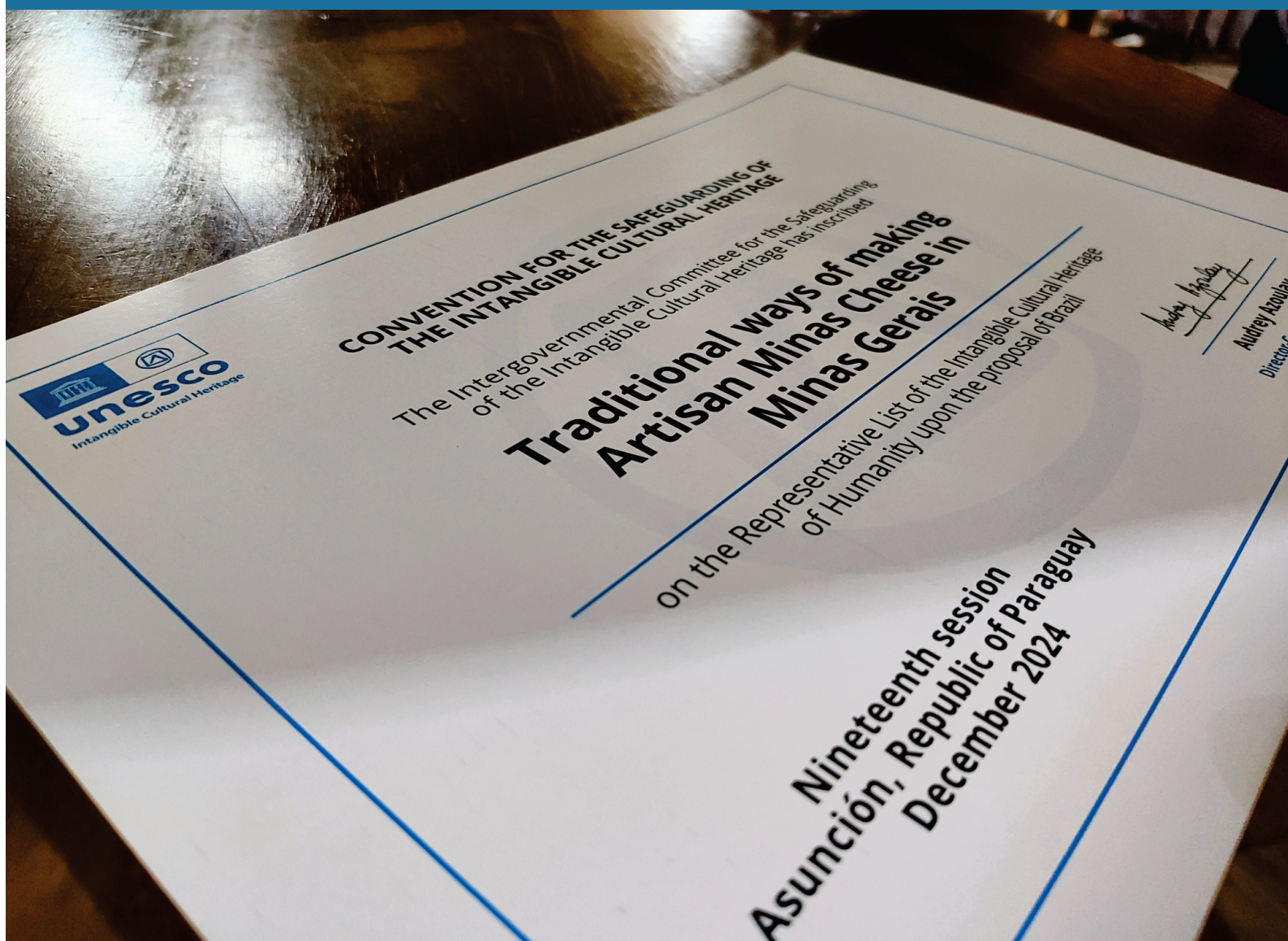
"Um momento histórico. O Serro receber essa honra de sediar esse ato é o reconhecimento de que somos um dos berços do Queijo Minas Artesanal. Não é à toa. É tradição, é técnica, é identidade. É o trabalho de gerações de produtores que mantiveram vivo esse patrimônio mesmo nos tempos mais difíceis", afirmou o prefeito Nondas Miranda, que aproveitou para saudar quem apoia e ajuda a salvaguardar o patrimônio maior da região: seu povo. "Quero parabenizar a APAQS, a Herculano Mineração e toda a equipe pelo trabalho incansável de valorização dos nossos produtores. Vocês são parte fundamental dessa história", afirmou.

Para o presidente da APAQS, José Ricardo Ozólio, o momento simboliza uma conquista construída ao longo de anos. "Receber oficialmente esse título é o reconhecimento de todo trabalho que iniciamos há muito tempo. É saber que temos um futuro enorme pela frente, com a valorização de nossas tradições e o conhecimento do nosso passado. A região do Serro já avançou muito e ainda temos muito para crescer nos próximos anos".

E crescer, para quem faz queijo artesanal no Serro, tem um significado muito concreto. Significa estradas melhores para escoar a produção. Laboratórios acessíveis para garantir a qualidade. Políticas públicas que reconheçam que o produtor artesanal não é indústria - é cultura viva. Significa, acima de tudo, que as próximas gerações tenham orgulho e condições de continuar o que seus avós começaram.

O certificado agora está no Serro. E com ele, uma responsabilidade que os produtores já carregavam antes mesmo de o mundo reconhecer: a de manter vivo, a cada manhã, um dos saberes mais antigos e preciosos do Brasil. E não vamos parar por aí. "Que venham muitos outros reconhecimentos. O Serro tem muito mais a mostrar para o mundo", resumiu Nondas.

Certificado de Patrimônio Imaterial da Humanidade



Prato cheio para o mundo inteiro comer!

A revista Condé Nast Traveler, uma das mais prestigiadas publicações de viagem do planeta, elegeu Minas Gerais como um dos melhores destinos gastronômicos de 2026 - e o Queijo do Serro é protagonista



Revista Condé Nast Traveler. Divulgação

Quer comer bem? Vá a Minas Gerais e conheça a Microrregião do Serro. Não fomos nós que dissemos, embora pudéssemos. Quem cravou foi a Condé Nast Traveler, uma das revistas de viagem mais respeitadas do mundo, na sua lista anual dos melhores destinos gastronômicos do planeta. Ao lado de Medellín, na Colômbia, Minas é o único destino da América do Sul a figurar na seleção. E, para nosso orgulho, o Queijo Minas Artesanal da Região do Serro aparece em destaque, junto com duas fazendas que conhecemos bem: Córrego do Taboão e Ventura.

O que a gente sempre soube, pelos 300 anos de tradição, pelo cheiro que sai do quarto de queijo de madrugada, pelo gosto que não se esquece, o mundo reconhece oficialmente. Estamos no mapa da alta gastronomia internacional. E os responsáveis por isso não estão em restaurantes estrelados, mas nas nossas roças, de pé antes do sol, continuando um legado que muitas vezes é um reencontro com as próprias raízes.

Legado de fé

Irenice Bicalho, a Nicinha, é dessas pessoas que carregam espiritualidade e trabalho como bússola. "Nossos pais criavam a gente em maior grau de espiritualidade. Tinha muita fé em Deus e muito agradecimento, mesmo sendo tudo muito árduo", recorda.

Na fazenda Córrego do Taboão, em Conceição do Mato Dentro, Nicinha e seu marido Geovani representam a quarta geração de produtores. Juntos até no nome do queijo - "Geovani Tomazinho e Nicinha" - eles mantêm viva a essência de uma época em que o essencial era o sal, o macarrão, o querosene para as lamparinas e as pilhas para o rádio.

Para Nicinha, o queijo é coisa sagrada. "É um ser vivo. Dedico a ele a maior parte do meu tempo, com muito carinho. Não vou pelo valor, mas pelo amor ao que faço." A indicação na Condé Nast foi recebida como um prêmio à dedicação de cada manhã. Hoje, a fazenda Córrego do Taboão é parada quase obrigatória na Rota do Queijo da Região do Serro, um cantinho onde natureza e mineiridade são servidos juntos, no mesmo prato.



Nicinha e seus queijos

Reencontro com as raízes

Eduardo Pires cresceu em Santo Antônio do Itambé com as mãos na terra e os pés no curral. Ajudava o pai a cuidar das vacas na fazenda que pertenceu ao avô. A vida o levou para o setor bancário por anos, mas o chamado do campo nunca silenciou. Ao se aposentar, decidiu que era hora de voltar para casa.

Na Fazenda Ventura, a produção virou esforço coletivo. Esposa e filhas participam de cada etapa, e ver a família reunida em torno do queijo emociona: "Parece que nasceram aqui junto com a gente", diz.

A notícia o pegou de surpresa. "Foi muito gratificante. É um reconhecimento por todo esforço no dia a dia do trabalhador rural do Brasil", relata. "Ficamos muito orgulhosos. Temos muito carinho com nossa produção e procuramos nos esmerar para fornecer um produto de alta qualidade, para atender aos mais exigentes paladares."



Eduardo Pires e Alice Pires

Minas Gerais, Brazil

Go for: celebrated cheesemaking traditions, road trips to vineyards, and old mercados made new



Minas Gerais em destaque na revista Condé Nast Traveler. Divulgação

O prefeito do Serro, Nondas Miranda, tem opinião muito parecida e credita o sucesso da região ao trabalho de muitos anos realizado a várias mãos. "A menção nos trouxe um orgulho imenso. Uma das revistas de viagem mais respeitadas do mundo olhando para o Serro, para a nossa história, para a nossa cultura, para o nosso queijo. Isso não acontece por acaso. É resultado de anos de trabalho, de preservação, de valorização do que temos de mais precioso. E me enche de orgulho saber que o mundo está descobrindo o que nós já sabemos há muito tempo: que o Serro é único", resumiu.

Com os olhos no futuro, Eduardo Pires compartilha de uma esperança que é de toda a região: "Espero que o queijo da Região do Serro continue sendo cada vez mais conhecido, valorizado e alcance o patamar merecido como um dos melhores queijos do mundo."

É o que a gente também espera, Eduardo. E pelo visto, o mundo já começou a concordar.



O “a e i o u” do queijo

São quase 300 anos de história e muito queijo em torno de um nome com as cinco vogais: AURÉLIO



Seu Aurélio se diverte ao contar suas aventuras

O relógio ainda nem marcou cinco da manhã e o galo ainda tem dúvidas se chegou sua hora de cantar. Mas Seu Aurélio já está de pé. Todo santo dia, há quase 100 anos a história se repete. E quando o sol começa a apontar, lá pelas seis, ele já está na lida. E com a mesma vontade de quando jovem. Na fazenda sempre deu conta de tudo. Hoje o corpo já não obedece como antes. A audição, por exemplo, já não é a mesma. Para a entrevista ao nosso Quarto de Queijo, a reportagem conta com o auxílio luxuoso de seu filho Isnar, um dos 13 de seu Aurélio e Dona Tereza.

“A que horas o senhor sai da fazenda?”, pergunta o repórter. “Ele está perguntando a que horas o senhor vai embora”, repete Isnar. “Ah, eu fico até uma hora. Uma não, duas, duas e pouco. Eu saio antes de todo mundo”, responde. Ele sabe que, prestes a completar um século de vida, já fez por merecer o direito de voltar para casa um pouquinho mais cedo. Sobre a dificuldade de ouvir, ele conta que tentou usar o “aparelhinho” umas três vezes. Não se acostumou. “Não adaptei bem, não”, diz sorrindo, com a tranquilidade de quem já ouviu tudo o que precisava ouvir da vida e agora prefere escutar apenas o silêncio da roça e o mugido do gado.

Mas segue forte e ativo. Certa vez, já com 98, foi perguntado por sua longevidade. Qual seria o segredo? “Ah, não tô forte como você pensa, não, sô”. E deu como exemplo um caso acontecido na semana anterior. Ele tentou apartar dois bois no pasto e caiu. “Foi com a cara na braquiara que pensei e vi que minhas pernas não são mais firmes, não”. Isnar confirma e reitera. “Se deixar ele ainda quer montar a cavalo”.

A relação de Seu Aurélio com o queijo vem desde criança, vendo o trabalho do pai e do avô. Mas na roça fez de tudo. E para melhorar o pasto para o rebanho, se aventurou em outra atividade. Abriu uma carvoeira. Foi com o suor do carvão que ele, além de abrir as mangas de pasto, começou a pagar seu INPS, como gosta de frisar. “Paguei três salários-mínimos, mas aposentei com salário e meio”, lembra. Uma vez em que foi ao banco e viu que tinha caído só um salário. Foi reclamar em Diamantina. “Oh, as regras mudaram e agora é só um mesmo”, disse a moça do banco. Mas a verdade é que a aposentadoria de Seu Aurélio foi só no papel. Do serviço mesmo, ele nunca aposentou.

A paixão pelo queijo, essa corre no sangue da família há gerações. Na sala de casa, os retratos na parede contam a história: lá estão o avô, também chamado Aurélio, um português que fincou raízes na região, e o pai, Henrique. E de Henrique para Aurélio, já se vão quase 300 anos de tradição queijeira na mesma família.

Uma tradição que se multiplicou ao lado de uma grande companheira. Seu Aurélio viveu 71 anos casado com Dona Tereza – Terezinha Ribeiro Pimenta –, que partiu em 2019, aos 91 anos. Juntos, criaram 13 filhos: sete homens e seis mulheres. Desses, quatro seguiram o caminho do queijo: Isnar, Renato, Geraldo Henrique e Afonso. E a semente já brotou na geração seguinte, com o neto Cristiano Vítor Pimenta, filho de Isnar, que também faz queijo com ótima aceitação.

Isnar é um dos filhos que fazem queijo. E fez bonita homenagem ao pai: batizou seu queijo de “Aurélio”.



A ideia é ter um produto tão completo quanto o homem cujo nome carrega todas as cinco vogais (A-U-R-É-L-I-O). “Não falta nem uma”, brinca Seu Aurélio. Isnar também tem uma história curiosa com o alimento predileto da Região do Serro. Saiu da roça para Belo Horizonte e arrumou emprego onde? Em uma fábrica de queijo. De lá, foi para o Ministério da Agricultura (MAPA), estudou laticínios em Juiz de Fora e virou fiscal de indústria de queijo. “Comecei e aposentei no queijo”, diz. Mas tal qual o pai, ficou só no papel e não tem planos de se aposentar.

A aposentadoria de Seu Aurélio até pensou em chegar. Ele teve um importante momento de pausa. Depois de 71 anos caminhando lado a lado, a partida de Dona Tereza deixou um vazio difícil de preencher. Seu Aurélio sentiu o baque. Precisou colocar um marca-passos e ficou internado em Belo Horizonte por uns 30 dias. Quando voltou a drástica decisão de dividir o gado entre os filhos. Entregou tudo e resolveu parar.

Ia à fazenda umas duas vezes por semana, só para cuidar de gatos e passarinhos. “Ele estava se sentindo muito parado, muito triste”, lembra Isnar. Foi então que Seu Aurélio pediu aos filhos para voltar a tirar “um leitinho de algumas vacas”. A família deu carta branca: “Vai fazer o que o senhor quiser aqui”.

Aos pouquinhos, arrumou empregado aqui, outro ali. Umas vaquinhas acolá. “Tirava um leitinho daqui, outro dali. Quando eles assustaram, eu já tava fazendo 75 queijos”, conta. Hoje, prestes a fazer 100 anos, parou com o queijo em si, mas continua lá, firme e forte, tirando seus 500 litros de leite por dia.

E assim Seu Aurélio vai caminhando para o seu centenário. Satisfeito com as homenagens que recebe, com as mãos calejadas, o olhar sereno e a certeza de que a tradição que começou com seu avô português está mais viva do que nunca nas mãos dos filhos e netos. Uma tradição que, assim como ele, não se aposenta.

Da terra do Gruyère ao Serro, região do Queijo

Pesquisadora suíça cruza oceano para estudar modos de fazer Queijo Minas Artesanal e deixa presente valioso para produtores da região

Tem gente que viaja o mundo atrás de paisagens. Há quem viaja atrás de aventura. Caroline Rüffer viajou da Suíça ao Serro atrás de queijo. Mas não de qualquer queijo. Do nosso. Caroline é suíça de nascimento e brasileira de coração herança da mãe mineira, que lhe deu, junto com o sotaque, o gosto por entender de onde vêm as coisas.

Pesquisadora em Agroecologia pela ETH Zürich, Instituto Federal de Tecnologia de Zurique, na Suíça, ela escolheu a microrregião do Serro como destino de seu estágio de mestrado. E não foi por acaso. Quando o mundo inteiro reconheceu o modo de fazer Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, Caroline quis ver de perto o que há por trás desse título. Quis entender com os olhos, com as mãos e – por que não? – com o paladar.

A ironia não passou despercebida: uma pesquisadora nascida na terra do Emmental e do Gruyère, dois dos queijos mais famosos do planeta, atravessou um oceano para estudar como se faz queijo nas montanhas de Minas Gerais. O Serro, que durante séculos olhou para a Europa como referência, agora recebe da Europa um olhar de admiração e curiosidade.

Sob a supervisão do presidente da APAQS, José Ricardo Ozólio, Caroline mergulhou na realidade dos produtores. Visitou fazendas, percorreu estradas de terra, conversou com queijeiros que carregam no saber das mãos uma tradição de quase 300 anos. E encontrou um povo que faz queijo com uma dedicação que beira o Sagrado. Mas que enfrenta, no dia a dia,



Estante de Queijos da Região do Serro em diferentes etapas de maturação

desafios que nenhum título internacional resolve sozinho.

O relatório que Caroline entregou à APAQS é um documento de fôlego. Mais de cinquenta páginas em que analisa, com rigor e sensibilidade, a situação dos nossos produtores artesanais. Ela olhou para tudo: custos de produção, renda das famílias, uso da Indicação Geográfica, relação dos produtores com a associação, sustentabilidade das propriedades e até o futuro da juventude rural no Serro.

Entre as descobertas, algumas confirmam o que os produtores sentem na pele. Os custos de produção são altos – especialmente com forragem e mão de obra. A renda, para muitos, ainda não reflete o valor real do que produzem. A Indicação Geográfica, embora seja um instrumento poderoso de proteção e valorização, ainda não é usada por todos os produtores que teriam direito a ela. E a comunicação entre a APAQS e seus associados, apesar da confiança mútua, precisa ser fortalecida para que os resultados do trabalho coletivo cheguem com mais clareza ao produtor.

Mas também viu e se impressionou com uma base cultural e social sólida, uma identidade territorial que poucos lugares no mundo possuem, uma associação com legitimidade reconhecida e um produto que, por onde passa, conquista paladares e prêmios. O Serro, segundo ela, tem todas as condições para se tornar um modelo de sustentabilidade e desenvolvimento territorial. Mas é preciso transformar o reconhecimento conquistado em ações estruturadas.

Entre as recomendações que deixou, a pesquisadora aponta caminhos concretos: diversificar a produção nas fazendas, reduzir a dependência de insumos externos, investir em formação para os jovens do campo, fortalecer os canais de comercialização e, principalmente, fazer com que a IG, esse selo que atesta ao mundo a origem e a qualidade do nosso queijo, seja usada com orgulho e consistência por todos os produtores aptos.

Ela também destacou algo que merece reflexão: o principal desafio do Serro não é falta de identidade, de legitimidade ou de cultura. Isso, o Serro tem de sobra. O desafio é organizar e consolidar o que já existe para transformar a força simbólica do nome "Queijo da Região do Serro" em benefícios reais e duradouros para quem acorda antes do sol para produzir cada peça.

Caroline voltou para a Suíça. Mas deixou aqui algo que não tem preço: um estudo sério, generoso e apaixonado sobre a nossa realidade. Um mapa de onde estamos e para onde podemos ir. Um presente de quem veio de longe, olhou com cuidado e disse, com todas as letras, o que muitos aqui já sentiam: o Queijo da Região do Serro é patrimônio da humanidade não apenas pelo título, mas pelo povo que o faz.

E se alguém ainda tinha dúvida de que o nosso queijo é capaz de atravessar fronteiras, basta lembrar: trouxe uma suíça até aqui.

