

Entrevista realizada em 19/01/2006 no Mercado Central de Belo Horizonte
Sinopse

Entrevistado: Rogério Gonçalves da Mota (Rogério) - comerciante (proprietário) – Ponto do Queijo (lj 296) – Mercado Central – BH/MG

- José Newton - Quanto tempo você trabalha com queijo?
- Rogério - Faz vinte anos agora.
- José Newton - Como você começou com esse tipo de comércio?
- Rogério - Meu pai sempre foi comerciante. Estudei Engenharia Elétrica até o sétimo período e como ele tem algumas lojas aqui no Mercado, nós resolvemos pegar uma loja e montar um comércio eu e ele. Com o tempo ele foi parando e eu fiquei. Terminei o curso de Engenharia e fiquei aqui.
- José Newton - Trabalhar com queijo foi uma seqüência do trabalho do seu pai?
- Rogério - Não meu pai era de outro ramo. Trabalhava com batata, cebola e alho. O queijo foi uma escolha. O mercado mineiro de queijo eu sempre achei que daria certo.
- José Newton - E por que você acha que essa perspectiva surgiu há vinte anos atrás?
- Rogério - O queijo é uma coisa de produção nossa, muita produção e também de muito consumo. Assim como a cachaça. É um produto típico, e produto típico sempre tem uma perspectiva. Você vê paulista, carioca, vem pra cá e leva queijo e cachaça.
- José Newton - Você identificou dois tipos de clientes: o cliente mineiro (fiel ao consumo do queijo) e o turista (que também conhece o queijo mas que vem para levar um, dois ou três, eventualmente), esse consumidor mineiro ele é fiel ao tipo de queijo?
- Rogério - Ele é fiel. Aliás, eu acredito, eu vejo consumidor mineiro como um consumidor fiel não só do queijo. Ele gosta de ser tratado com personalidade. Se ela for maltratada ela não volta mais. Ele é fiel ao produto e ao tratamento.

- José Newton - O consumidor de queijo do Serro é fiel ao queijo do Serro, o da Canastra ao queijo Canastra? Ele consome sempre o do Serro ou de vez em quando consome Canastra?
- Rogério - Tem consumidor de queijo artesanal. São diferentes. Eles migram de um produto pra outro... mas, normalmente, existe os de queijo artesanal e os dos queijos industrializados.
- José Newton - Quais as exigências na compra do queijo artesanal?
- Rogério - Primeiro é a fidelidade, ele vem na loja porque ele confia que eu sempre vou passar um queijo de qualidade. É notório que uniforme, limpeza, tudo isso contribui para a venda.
- José Newton - Pra você comprar esse queijo artesanal qual a sua preocupação?
- Rogério - São as mesmas dos meus clientes. É qualidade, higiene, procedência. Eu, pelo menos, conheço todas as fazendas que fornecem o queijo. Muita gente passa oferecendo queijo mais barato e eu não compro. Eu compro de quem eu conheço.
- José Newton - E pra você o que é essa qualidade do queijo?
- Rogério - Principalmente do queijo artesanal é higiene, higiene de transporte... como a gente já tem uma certa experiência a qualidade da massa, se tem muito sal, pouco sal. Aspecto físico mesmo, um queijo bonito, lisinho, bem bonito. Isso é o que a gente costuma observar.
- José Newton - Você compra direto do produtor ou recebe de distribuidor?
- Rogério - Nós temos três compradores que não são funcionários da loja, não são vinculados á loja... mas eles fazem as coletas nas fazendas, eles são atravessadores. Mas eles recolhem sempre das mesmas fazendas pra gente ter um controle de procedência.
- José Newton - Você falou que conhece as fazendas que fornecem queijo, de onde elas são?
- Rogério - Principalmente Carmo do Paranaíba, Araxá e Patrocínio. São as melhores. Os queijos artesanais são da região da Serra da Canastra principalmente. [Mas cita região do Alto Paranaíba]

- José Newton - Você trabalha com queijo do Serro?
- Rogério - Trabalho ... a gente não tem esse controle para visitar as fazendas... então a gente deixa por conta da cooperativa. Do Serro a gente só compra da cooperativa. Nós pegamos muitos casos de falsificação de rótulos, sem inspeção estadual de saúde. E como a gente não dá conta de tudo a gente deixa por conta da cooperativa que se responsabiliza.
- José Newton - Da cooperativa você compra queijo industrial dela e também o artesanal?
- Rogério - Isso, trabalho com as duas opções.
- José Newton - Na região da Canastra não existe essa possibilidade?
- Rogério - Não, por enquanto não. É uma coisa que o Governador está fazendo força pra isso. Até seis anos atrás estávamos na eminência de proibição de comercialização o queijo artesanal. O Governador Itamar Franco tombou como patrimônio permitindo a comercialização, mas com a condição de formação de grupamentos para controle da produção.
- José Newton - Você tocou no assunto que o queijo foi tombado, no caso registrado como patrimônio da cultura mineira. O que isso contribui para o comércio e para o consumo desse queijo?
- Rogério - No início a gente ficou um pouco assustado. A gente não sabia muito bem o que representaria. Hoje em dia a gente vê que isso só ajudou. Principalmente pelo processo de qualidade, no início é um pouco incomodo, mas no final a gente só tem que achar bom.
- José Newton - Para o turismo essa questão do registro do queijo como patrimônio, também, ajuda?
- Rogério - Nossa, bom demais. Você tá passando, tá de férias... é claro que você quer experimentar o que é típico do lugar. No nosso caso é o queijo.
- José Newton - Em termos de fiscalização vocês têm uma fiscalização específica?
- Rogério - Tem sim. O mercado trabalha sempre com duas fiscais de saúde sanitária dentro do mercado. A prefeitura colocou das específicas aqui no

mercado. Elas fiscalizam não só o queijo, lógico que não, mas, com o queijo elas têm um cuidado maior. Às vezes tem palestras e reuniões lá em cima no auditório pra elas ajudarem e depois fiscalizam se a gente coloca em prática. Teve uma época que houve um problema em consumir o queijo artesanal... tirando o Canastra, que já foi tombado, os outros queijos eles exigiram uma fiscalização sanitária federal ou estadual, seria o selo do IMA – estadual – e o selo do SIC – federal. Todos tem.

- José Newton - Você acha que a organização dos produtores ela contribuiu para a qualidade do queijo?
- Rogério - Com certeza. Sempre contribui. O produtor se associando ele tem mais força, mais força pra contratar um veterinário, pra ter uma palestra, pra dedicar em material e equipamento.
- José Newton - Você é de Belo Horizonte mesmo?
- Rogério - Sou sim. Minha família é de Sergipe... mas há 38 anos se fixou aqui.