expointer IIII

Sopro do Minuano é a primeira queijaria gaúcha a receber o Selo Arte

Empreendimento de São Francisco de Paula atua há 42 anos na produção de queijo

A Queijaria Sopro do Minuano, empreendimento de José Luís e Inês Cardoso de São Francisco de Paula, foi a primeira do segmento no Rio Grande do Sul a receber o Selo Arte. A entrega da certificação ocorreu no Pavilhão da Agricultura Familiar, na Expointer, e foi feita pela

ministra da Agricultura, Tereza Cristina.

O casal produz Queijo
Artesanal Serrano há 42 anos.
E a vocação vem de família, do
bisavô em comum deles. "Esse
Selo Arte vai nos permitir abrir
as porteiras. Agora teremos uma
produção maior e um equilíbrio
de mercado para se tornar mais
autossustentável". O evento
contou com a presença da
superintendente do Mapa no Rio
Grande do Sul, Helena Rugeri, e
do presidente e diretor Técnico
da Emater/RS, Edmilson Pelizari
e Alencar Rugeri.



Casal José Luís e Inês Cardoso festeja a conquista e agora pretende fomentar ainda mais a produção

De acordo com a extensionista da Emater/RS-Ascar de São Francisco de Paula, Lilian Ceolin, o Selo Arte permite a venda dos alimentos, como lácteos e cárneos, produzidos de forma artesanal em diversos estados, abrindo oportunidade para o produtor incrementar sua renda. O Ministério da Agricultura estabeleceu os critérios para a comercialização interestadual dos produtos com base no cumprimento das exigências sanitá-

rias e dos requisitos de excelência de produção artesanal, que evidenciam o vínculo cultural e territorial. Cada selo tem um número de rastreabilidade para identificação do produtor, data e local de fabricação do produto.

