

Bahia é um dos destaques em produção e qualidade do queijo

Bahia produz mais de 1,3 bilhão de litros de leite desde 2024. Diversidade também influi



No Brasil, a história da produção de queijo está diretamente ligada ao período colonial

Nesta terça-feira (20) é celebrado o Dia Mundial do Queijo, um dos alimentos mais consumidos no mundo e que, na Bahia, vem ganhando cada vez mais destaque e conquistando prêmios nacionais e internacionais pela qualidade da produção. Inclusive, o estado é um dos mais antigos produtores do Brasil, através da tradição europeia trazida pelos colonizadores no século XVI.

A quantidade de leite produzido na Bahia, que em 2024 chegou a 1,3 bilhão de litros, além da diversidade do bioma, que inclui a Mata Atlântica, a Caatinga e o Cerrado, contribuem para a quantidade e variedade de queijos no território baiano. São produzidos desde tipos tradicionais, como o requeijão, o coalho, o de cabra e a muçarela de búfala, até novidades que utilizam umbu, arara e licuri.

Para o assessor técnico da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura

(Seagri), Paulo Emílio Torres, o cenário agroindustrial baiano reforça a relevância da cadeia do leite no contexto estadual. Com 185 unidades, as agroindústrias de beneficiamento de leite e derivados constituem o segmento mais numeroso no Estado, superando expressivamente outros ramos agroindustriais, como o de beneficiamento de produtos de abelhas (65), de carne (49), de ovos (38) e de pescado (28).

“O dado evidencia não apenas a capilaridade da atividade leiteira, mas também o papel estratégico da agroindustrialização formal do leite e de seus derivados, especialmente do queijo, como instrumento de agregação de valor, geração de renda e fortalecimento das economias locais. É importante ressaltar que esses empreendimentos operam sob regime de inspeção sanitária, majoritariamente no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), o que assegura o cumprimento

das normas sanitárias, a qualidade dos produtos e a segurança alimentar”, destaca Torres.

Além das agroindústrias, a produção artesanal de queijo também tem ganhado espaço e relevância, que extrapola o campo produtivo. “É uma atividade que vem configurando-se como uma política pública de caráter inclusivo, ao promover a valorização da pequena produção”, pontua o gestor.

“Esse movimento tem evidenciado a evolução técnica, a valorização do saber fazer local e a identidade cultural e territorial dos queijos baianos, ao mesmo tempo em que demonstra o crescimento e a consolidação dessa tendência gastronômica no Estado e no País”, complementa.

Iguaria surgiu por acidente

O Dia Mundial do Queijo destaca-se como um movimento de caráter cultural e gastronômi-

co, fortemente influenciado por países europeus como Portugal, França, Itália, Suíça e Holanda, historicamente reconhecidos pela tradição, excelência produtiva e elevado consumo dessa iguaria ao longo dos séculos. A ideia é de que o queijo teria surgido de forma acidental, quando pastores — sobretudo de cabras e ovelhas — passaram a transportar o leite em recipientes confeccionados a partir do estômago desses animais, mais especificamente o abomaso, também conhecido como coagulador natural.

Um desses pastores teria esquecido uma bolsa contendo leite em um abrigo e, ao retornar em uma nova jornada, encontrou o conteúdo naturalmente modificado. O que antes era apenas leite havia se transformado em duas partes distintas: uma fração fluida, o soro, e uma massa sólida, de aroma e sabor surpreendentemente agradáveis, nascendo assim o queijo.

Ao longo dos séculos, a arte de fabricação do queijo acumulou conhecimento prático e domínio científico, favorecendo o avanço tecnológico das queijarias e resultando na criação de diversos tipos de queijos em todo o mundo, moldados por fatores culturais, territoriais e produtivos. Um exemplo dessa evolução é o queijo mais caro do mundo, o Pule, elaborado a partir do leite de jumentas da raça Balkan, criadas na Reserva Natural de Zasavica, na Sérvia.

Sua extrema raridade decorre, sobretudo, da baixa produtividade leiteira da espécie, sendo necessários mais de 25 litros de leite para a produção de apenas 1 quilo de queijo, o que justifica seu elevado valor de mercado, que pode ultrapassar 5 mil euros por quilo. Isso evidencia o elevado grau de sofisticação técnica, evolução gastronômica e domínio cultural alcançado pela humanidade ao longo do tempo.

Voo Fortaleza–Madri deve gerar R\$ 144,5 milhões por ano em 2026

Inaugurado no início da semana o voo direto entre Fortaleza e Madri, operado pela companhia aérea Iberia, já iniciou as operações com 100% de ocupação na chegada ao Ceará e projeta um impacto econômico anual de R\$ 144,5 milhões para o Estado.

A estimativa é da Secretaria do Turismo do Ceará (Setur), que também calcula um fluxo de 37.944 turistas internacionais por ano por meio da nova rota.

A operação internacional prevê cerca de 3.162 desembarques mensais no Aeroporto Internacional de Fortaleza, com taxa média de ocupação projetada em 85%.

O gasto médio por visitante é estimado em R\$ 5,4 mil, valor que inclui despesas com hospedagem, alimentação, transporte,

compras e serviços turísticos, fortalecendo diversos segmentos da cadeia produtiva do setor.

Com a nova ligação aérea, aproximadamente 2.213 turistas internacionais devem desembarcar mensalmente na capital cearense vindos da Espanha e de outros países europeus conectados ao hub de Madrid. A expectativa da Setur é que a receita turística mensal gerada pela rota alcance cerca de R\$ 12 milhões.

Fortaleza como porta de entrada internacional

A nova conexão aérea amplia a estratégia do Governo do Ceará de posicionar Fortaleza como um dos principais pontos de entrada internacional do Nordeste. Além de facilitar o acesso de turistas eu-



Voo de Fortaleza a Madri começou no início da semana

ropeus ao Estado, o voo também favorece conexões com outros destinos brasileiros e sul-americanos, consolidando a capital cearense.

Segundo a Setur, os impac-

tos positivos da rota vão além do turismo de lazer, alcançando também áreas como negócios, eventos, intercâmbio cultural e relações comerciais entre o Ceará e o mercado europeu. Setores

como hotelaria, gastronomia, transporte, comércio e serviços devem sentir os reflexos diretos do aumento no fluxo de visitantes estrangeiros.

O secretário do Turismo do Ceará, Eduardo Bismarck, destacou a relevância da nova operação para o crescimento do setor e para a economia do Estado.

Expansão da malha internacional

De acordo com o secretário, somente a rota Fortaleza–Madrid deverá levar mais de 37 mil turistas internacionais ao Ceará até o fim de 2026, representando um aumento expressivo no fluxo de visitantes estrangeiros. “Com esse voo da Iberia, o turismo cearense vai ultrapassar mais de 37 mil turistas”.