

Bahia



Casa de Queijo da Nia: do Semiárido baiano para todo o Brasil

É no sítio Terra Seca, na zona rural de Casa Nova (BA), que está localizada a Casa de Queijo da Nia, uma agroindústria familiar que vem se destacando como um dos negócios mais inspiradores do semiárido baiano. A iniciativa, conduzida pela agricultora e mestre queijeira Regiane Reis, de 40 anos, mostra como tradição, inovação e políticas públicas podem caminhar juntas para fortalecer a economia do campo.

Nascida e criada em Casa Nova, Regiane formou-se no magistério, mas, por falta de oportunidades de emprego na região, optou por seguir outro caminho: a produção de queijo coalho feito com leite de cabra, ofício que aprendeu com sua mãe, dona Joselita.



Queijo coalho certificado



Sítio Terra Seca

Com o início da produção, ela se associou à Associação Sítio Novo Socorro, por meio da qual teve acesso a diversos cursos de aperfeiçoamento, como de sanidade animal, processamento de leite e corte de carne. Com os conhecimentos em dia, e ao lado do esposo, Aldeir José da Silva, de 42 anos, Regiane foi aprimorando o rebanho e o modo de fazer. O que antes era uma renda extra começou a tomar forma como um negócio familiar promissor.

Em 2018, com apoio da Embrapa Semiárido, a família conseguiu construir a área da queijeira na propriedade. Esse foi um marco essencial para o fortalecimento da atividade, pois possibilitou a implantação de uma estrutura física adequada, a ampliação do rebanho e o aumento da produção diária, que passou de uma para cinco barras de queijo por dia. Em 2020, a Casa de Queijo da Nia alcançou mais uma conquista: o Selo de Serviço de Inspeção Municipal (SIM), tornando-se a primeira agroindústria em Casa Nova a obter essa certificação para produtos de origem animal.

Em 2023, quando Regiane buscava ampliar a circulação dos produtos por meio do Selo SISBI-POA, uma doença contagiosa trazida por um novo rebanho provocou a morte de dezenas de cabras. “Quando eu vi tudo acabado assim, eu pensei: ‘não tem mais a Casa do Queijo. Eu não vou mais conseguir’. E aí sentei com meu esposo, minha família, e pensamos: ‘e aí, nós vamos fazer o quê?’ A solução foi vender o que restou do rebanho e, com o pouco dinheiro que conseguimos, compramos oito cabras para começar tudo de novo. Esse foi um aprendizado de como superar uma dificuldade!”, relembra.

Com união e coragem, a família conseguiu se reerguer, reestruturando o sistema de manejo. Os animais passaram a ser mantidos em confinamento, com cuidados sanitários redobrados para evitar novas perdas.

No ano seguinte, em 2024, o que antes era sonho, virou realidade: a Casa de Queijo da Nia se tornou a primeira agroindústria familiar do estado da Bahia a conquistar o selo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária (SISBI-POA), por meio do Consórcio Sustentável do Território do São Francisco (Constesf). Com essa certificação, a unidade passou a ter autorização para comercializar seus produtos em todo o país.

Hoje, cerca de 60 cabras abastecem a produção de queijos na propriedade, garantindo uma média de 8 kg por dia. Regiane segue à frente do processo produtivo, junto com o marido, os filhos gêmeos Alan e Alex, de 19 anos, e a nora Jociane, de 18 anos.

Todo o processo, desde a criação dos animais até a embalagem, acontece na propriedade, que recebe, mensalmente, a fiscalização do consórcio. Além da venda em feiras, armazéns e lojas, os queijos também são comercializados por encomendas e diretamente no sítio. O sucesso é tanto, que a casa de queijo virou ponto de parada turística e espaço de estudo. Por lá, já passaram visitantes de diferentes partes do Brasil e de países como Chile, Senegal e Argentina.

“Por ser pequena produtora e estar recebendo esse pessoal que vem do mundo todo para ver e conhecer meu trabalho, é um grande avanço, né? É sinal que eu tô indo no caminho certo e que posso servir de inspiração para outras pessoas, porque nós somos referência”, conta Regiane.

Atualmente, além do queijo coalho, a família também produz outras três variações: banhado ao vinho, com orégano e com carne de bode, que também já estão em processo para obtenção do selo.





Alan, Alex, Jociane, Aldeir e Regiane

Regiane reconhece que o acesso às políticas públicas como o Programa Um Milhão de Cisternas (P1MC), Lago de Sobradinho e Pró-Semiárido, foram essenciais para a consolidação da sua agroindústria e faz questão de destacar o apoio de instituições como a Embrapa, a Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR) e o Centro Público de Economia Solidária (Cesol). “As políticas públicas estão aí, só que uns abraçam e outros não. Às vezes o pessoal pensa que é para dar dinheiro, e não é isso. É um apoio para você trabalhar direito. Assim como eu, que recebi assessoria gratuita de como vender o queijo, de como saber se está lucrando, como saber se está perdendo, tudo direitinho. É como eu digo: o pequeno produtor pode crescer com acesso, esforço e vontade de aprender”, afirma.

Mais do que vender em larga escala, o maior sonho da mestra queijeira agora é viver da própria terra, com dignidade e reconhecimento no território onde nasceu: “Eu tenho costume de dizer que eu quero viver na minha propriedade e conseguir vender aqui mesmo, né? Sem precisar sair. Eu quero ter meu sustento, porque a riqueza que eu tenho é conseguir sobreviver aqui dentro e ser reconhecida dentro do próprio município da gente, por levar um produto cultural, que é o queijo de cabra. Um queijo da terra, né? Nordestino!”, conta Regiane.