

Queijo Artesanal de Alagoa mostra a força de produtores locais

Qua 26 junho

Nas terras altas da Mantiqueira, na cidadezinha Alagoa, no extremo Sul de Minas, o coronel Porfírio Mendes Pinto já figurava, no século 18, como um dos maiores produtores de leite da região. Tempos depois, há 100 anos, o italiano Paschoal Poppa e sua esposa Luiza Altomare Poppa chegaram à cidade. Os pastos de Alagoa chamaram a atenção dos italianos e se tornaram local para o gado fornecer o leite para aquele que viria a ser um queijo artesanal especial. A altitude, o clima, a geologia, a água e o pasto, somados ao saber fazer e pôr a mão na massa, conferiram singularidade a um produto que desperta os paladares dos apreciadores de queijos e de produtores cada vez mais atentos a valores que podem ser agregados.

Hoje, o Queijo Artesanal de Alagoa é feito por 135 produtores responsáveis por quase 1,5 tonelada diária, segundo dados do Censo Agro, levantado pelo IBGE, em 2017.

“Por muito tempo nosso queijo foi considerado tipo parmesão, mas não é. Parmesão é feito com leite pasteurizado e o Queijo Artesanal Alagoa é produzido com leite cru. Parmesão é produzido em grande escala, o artesanal, não. Também temos diferenças em relação ao modo de fazer. No nosso não se coloca sal diretamente na massa, a peça é salgada na salmoura. O Queijo Minas Artesanal (QMA) é feito com pingo, e o nosso é fermento, além do QMA não ser aquecido, ao passo que o nosso é elevado à temperatura de 46º. Estas são as diferenças”, explica o proprietário da loja Queijo D’Alagoa, Osvaldo Martins de Barros Filho, sobrinho dos proprietários da Fazenda 2M, em Alagoa, onde são produzidos os queijos.

O comerciante em breve também será produtor, dez anos após o sucesso das vendas de seu queijo D’alagoa. Ele comprou terreno de 11 hectares, onde vai criar um rebanho de vacas leiteiras e construir uma queijaria. Dois silos antigos serão salas de maturação e a planta da queijaria será disponibilizada para outros produtores da cidade.

Com apenas 2,8 mil habitantes, Alagoa vive praticamente do turismo e da produção do queijo. Tantas características únicas do Queijo Artesanal Alagoa conquistaram o paladar de diversos países. Para se ter uma ideia, o Queijo D’alagoa, produzido pela família Barros, foi premiado no Mondial du Fromage, na França este ano e, em 2017, após concorrer com 600 queijos de 37 países, na categoria queijo artesanal de leite cru de massa prensada e semicozida.

Além destas premiações, outra marca de Queijo Alagoa, o Faixa Dourada, também em 2017, ganhou o prêmio Queijo Brasil, de São Paulo, como melhor queijo artesanal do país. “Este queijo possui maturação de 40 dias no azeite, o que cria um biofilme em volta do produto não o deixando ressecar, ficando úmido e com maravilhoso aroma”, informa Osvaldo. Entre outras premiações, o queijo recebeu reconhecimentos de qualidade e inovação por instituições e entidades de todo o Brasil. “Todo mundo ganha com o Queijo Alagoa, que ajuda no desenvolvimento local, melhorando a vida das pessoas”, observa o comerciante.

Festival

Com objetivo de valorizar o queijo e o azeite, reconhecendo a importância dos produtores, a 10ª edição do Festival do Queijo e do Azeite de Alagoa recebeu cerca de 5 mil pessoas, entre produtores, habitantes e turistas. O evento, realizado pela Prefeitura Municipal de Alagoa, aconteceu nos dias 21 e 22 de junho.

O diretor-geral do IMA, Thales Fernandes, representado pela servidora da Gerência de Certificação do IMA Daniela Lazzarini, recebeu as comendas Pascoal Poppa e Gumercindo Ferreira Pinto. Em seu discurso, o diretor-geral disse que “o único queijo que possui regulamento é o Queijo Minas Artesanal (QMA). Diante dos adiantados estudos e pesquisas feitos pela Embrapa, fica aqui o nosso compromisso de que o segundo regulamento a ser oficializado será do queijo da região de Alagoa, dessa forma abrirá espaço para a comercialização desta iguaria mineira em todo o território brasileiro, uma vez que estas queijarias, hoje registradas no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), terão acesso ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA)”, disse Thales Fernandes.

O prefeito de Alagoa, Juliano Diniz de Oliveira, comentou ser de fundamental importância para a cidade que o produtor possa expor seus queijos. “Dessa forma, ele entende que precisa melhorar e agregar mais valor ao produto, fortalecendo sua marca. Ele consegue ter mais notoriedade e visibilidade, pois o evento tem muitos visitantes de todo o país. É uma oportunidade de a cidade movimentar a economia e proporcionar mais renda para os produtores locais”, argumentou.

Concurso

O Festival do Queijo e Azeite promoveu concurso com a participação de 26 queijos. O produtor Leonardo Siqueira Mendes, do Queijo Alagoa Alta Mantiqueira, da Fazenda Engenho, foi um dos participantes.

“É um negócio de tradição, começamos a produção do queijo artesanal de Alagoa com meu avô, na década de

1980. Inclusive recebemos naquela época o reconhecimento do governo do estado com uma medalha como produtor modelo”, lembra. O negócio de família já está na terceira geração. “Temos queijos maturados cujos períodos variam de 4 a 8 meses. Os mais maturados são picantes, cristalizados, adocicados e derretem na boca, com um sabor rico e persistente. Para quem gosta de um queijo mais tenro, também produzimos os de menor maturação”, informou.

Crédito: Divulgação/IMA

A competição dos queijos contou com a avaliação de dez juízes especializados entre técnicos e empresários do setor de gastronomia. O auditor federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Carlos Roberto de Castro, informou que, entre os critérios considerados,

estão a apresentação externa e interna, a consistência da massa, o paladar e o olfato.

O empresário da gastronomia queijeira da cidade de Americana (SP), Alex Andrade, também foi jurado. Ele comentou sobre a qualidade não só do queijo, mas do produtor de Alagoa. “O sabor do queijo é resultado de um trabalho cuidadoso, considerando desde o respeito com o gado leiteiro até as boas práticas de produção do queijo”.

O concurso premiou os produtores Rita Ribeiro e Marcos Menezes pelo queijo artesanal Alagoa de um quilo com a medalha super ouro. O casal produz o queijo no bairro Garrafão, onde as temperaturas chegam a 0º durante o inverno.

Azeite

Representante do Azeite Prado e Vazques, Antônio Carlos Dias, reforça a qualidade do azeite produzido em Alagoa. A florada de azeitonas começa em agosto e a colheita é feita em fevereiro e março. O azeite é extraído e produzido na Fazenda Cauré, nos contrafortes da Serra da Mantiqueira, com área de 100 hectares classificada como APA (área de proteção ambiental), com 20% da área total registrada como Reserva Legal e 34 hectares plantados com 12 mil pés de oliveiras. “A cada 10 quilos de azeitona fazemos apenas um litro de azeite. A colheita em 2018 fechou em 75 toneladas, ou 8 mil litros de azeite”, informou.

A engenheira agrônoma da Gerência de Certificação do IMA, Daniela Lazzarini, responsável pelo Programa Certifica Minas Azeite apresentou ao produtor o programa do IMA.

“A certificação de azeite transcorre em diversas etapas. O programa do IMA é de adesão voluntária e o interessado em certificar sua produção e propriedade precisa seguir as etapas. O objetivo da certificação é estimular a inserção dos produtos do nosso estado nos mercados, melhorando a gestão da propriedade e do processo produtivo, as boas práticas agrícolas e a sustentabilidade social e econômica”, avaliou Daniela Lazzarini.