

Concurso premia os melhores queijos de leite de cabra da região Sudeste

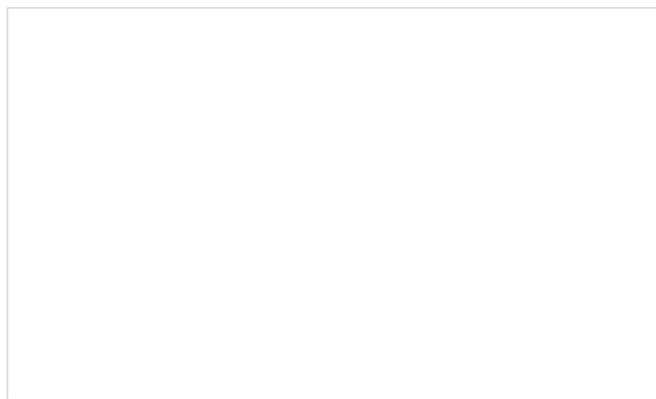
Seg 08 julho

A [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) acaba de apresentar os vencedores do 1º Concurso de Queijos de Leite de Cabra e Ovelha da Região Sudeste. O evento fez parte da programação da 17ª Cabrafest (festa da cabra leiteira), realizado em Coronel Pacheco, na Zona da Mata mineira e foi promovido em parceria com a Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos de Minas Gerais (Caprileite/Accomig), em parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Embrapa, Prefeitura Municipal de Coronel Pacheco e Associação dos Criadores de Cabras Leiteiras da Zona da Mata Mineira (Caprima).

Ao todo, foram inscritos 32 queijos de leite de cabra de oito produtores (de Minas Gerais e do estado de São Paulo), divididos nas categorias: queijo fresco; tipo Feta; queijo massa lática temperado e não temperado; maturação até 30 dias; maturação acima de 30 dias e outros, a exemplo de mofo e minerais. O regulamento exigiu que o produtor tivesse pelo menos um dos selos de inspeção, municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF).

O concurso tem como objetivo estimular a produção e a constante melhoria da qualidade dos queijos, buscando sua valorização e abertura de mercados consumidores, além de promover e divulgar o queijo de leite de cabra e ovelha no estado e no país. Segundo o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson Sales, o mercado para esses tipos de queijo tem potencial para crescimento.

“São produtos com características muito peculiares que os diferenciam dos derivados de leite de vaca e búfala, permitindo maior harmonização com diversas bebidas e elaboração de pratos. Além disso, a legislação mineira de queijos artesanais prevê a inclusão de produtos derivados do leite de cabra e ovelha, um dos focos do nosso trabalho”, explica.



Os vencedores da 1ª edição do concurso (Crédito:

Divulgação/Seapa)

Os queijos do laticínio Cabriola, de Coronel Pacheco, foram premiados com troféus de ouro, prata e bronze, em diversas categorias. Segundo o proprietário do laticínio e presidente da Associação dos Criadores de Cabras Leiteira da Zona da Mata (Caprima), Caetano Geraldo de Souza, o concurso e a premiação são fundamentais para promover a caprinocultura, não só na região, como em todo o

estado.

“Produzimos leite de cabra desde 1990, e investimos na produção de queijos a partir de 2005. A realização deste evento trouxe um novo fôlego para a caprinocultura, a partir do momento em que divulga e dá visibilidade aos produtos de qualidade”, afirma.

Em sua avaliação, a qualidade dos produtos derivados de leite de cabra é o fiel da balança.

“A rejeição do público ao produto tem a ver com a qualidade não desejada e essa premiação demonstra que estamos no caminho certo, buscando a excelência nos processos para produzirmos um produto de qualidade, com aceitação entre o público consumidor. Há sete anos seguidos, enviamos parte da nossa produção para restaurantes renomados no segmento da alta gastronomia em São Paulo. Também trabalhamos com degustação em supermercados no Rio de Janeiro. As pessoas experimentam nossos produtos com alguma reserva e depois apreciam”, afirma Caetano de Souza.

Harmonização e gastronomia

Não há como falar em queijos sem pensar nas bebidas que combinam e realçam os sabores. Segundo o *sommelier* José Neves, que participou da degustação durante a Cabrafest, os vinhos também são indicados para a harmonização com os queijos de leite de cabra. “Os queijos tipo frescal vão casar muito bem com vinho branco. Já os mais curados vão pedir um vinho mais potente. A dica é uma só: provem. Vocês vão amar queijos de leite de cabra”, indica.

O queijeiro e *chef* André Luiz Guedes tem como um dos seus trabalhos, dentro da gastronomia, o desenvolvimento de receitas com queijos de cabra e ovelha. “Na gastronomia francesa, o uso desses dois ingredientes é obrigatório, que têm aromas específicos, mas que agregam ao prato. Existe uma sofisticação em torno desses tipos de queijos, e o que esses eventos promovem é a popularização, a troca de informações com os consumidores”, afirma.

André Guedes vem de família com tradição na produção queijeira. Em sua avaliação, o que precisa ser feito para a produção ganhar escala é a introdução desses ingredientes em receitas do dia a dia, sem ficar restrito à alta gastronomia, ao poder aquisitivo e limitado a um público segmentado.

Na avaliação do presidente da Associação de Criadores de Caprinos e Ovinos de Minas Gerais (Accomig/Caprileite), Rivaldo da Costa, o balanço do concurso foi positivo, com boa adesão de produtores e variedade de queijos inscritos.

“O produtor está entendendo que é um momento importante para apresentar o seu queijo, mostrar a qualidade da sua produção ao mercado e ao público em geral que, muitas vezes, não tem acesso ou desconhece totalmente o produto. É muito importante essa parceria com a Seapa e as instituições vinculadas ([Emater-MG](#), [Epamig](#) e [IMA](#)), que culmina na valorização dos produtos de ovelha e cabra”, destaca.

Relação de Ganhadores

Categoria Fresco

Categoria: Massa Láctica temperada

1º Lugar: Caprille
2º Lugar: Santa Cecília
3º Lugar: Cabriola

Categoria: Tipo Feta

1º Lugar: Cabriola
2º Lugar: Caprivita

Categoria: Massa Láctica não temperada

1º Lugar: Cabriola
2º Lugar: Caprille
3º Lugar: Chaparral

Categoria: Outros (tipo zatta, fresco com alecrim e com chimichurri)

Como único concorrente nesta categoria, o laticínio Chaparral ganhou prêmio de Honra ao Mérito

1º Lugar: Santa fé
2º Lugar: Caprille
3º Lugar: Cabriola

Categoria: Maturado até 30 dias

1º Lugar: Santa fé
2º Lugar: Caprille

Categoria: Maturado acima de 30 dias

1º Lugar: Santa Cecília
2º Lugar: Cabriola
3º Lugar: Piallet