

Novas regiões trabalham nos regulamentos do queijo artesanal

Qua 14 outubro

A [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) segue com as ações para incentivar a produção do Queijo Artesanal em Minas Gerais. Duas novas regiões foram recentemente acompanhadas de perto pela secretaria: Alagoa e Mantiqueira de Minas.

As duas regiões, lembra a secretária Ana Valentini, foram caracterizadas há pouco tempo e, neste momento, os esforços estão voltados para a elaboração dos regulamentos desses queijos. Depois desse processo, os produtores poderão solicitar junto ao IMA o registro das queijarias e, posteriormente, o Selo Arte para a venda em todo o território brasileiro.

“A produção de queijos artesanais em Minas Gerais é uma grande esperança de trazer renda para as famílias, principalmente os agricultores familiares, em nosso estado. Ao mesmo tempo que ajuda os produtores, a regularização também traz segurança para os consumidores”, observa Ana Valentini. É fundamental mantermos essa proximidade e um canal permanente de diálogo para ouvirmos as demandas e buscar soluções para esta iguaria que projeta o nome de Minas mundo afora”, complementa.

Alagoa

A história do Queijo Artesanal de Alagoa começou na década de 1920, quando o casal de italianos Pascoal Poppa e Luiza Altomare Poppa se mudou para o município. Ao perceberem as semelhanças climáticas entre a cidade e sua terra natal, Parma, resolveram experimentar a produção de um queijo no modelo de fabricação do parmesão.

“Deu muito certo e o queijo rapidamente conquistou mercados do Rio de Janeiro e São Paulo. Ao verem o sucesso do casal italiano, produtores locais também passaram a fabricar o queijo, mas de forma artesanal. Eles fizeram algumas adaptações no sabor e características para agradar os consumidores brasileiros, que costumam preferir um queijo mais macio e um pouco menos curado”, explica Júlio César Seabra, engenheiro agrônomo da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), vinculada à Seapa.

Segundo ele, o último levantamento da cidade apontava 138 produtores do queijo artesanal, com produção estimada de 1,5 tonelada por dia. “O Queijo de Alagoa se diferencia pela forma de produção. Ele é aquecido e misturado com fermento e coalho. Depois é dessorado e colocado em formas por 1 a 3 dias. Só então ele passa pela salmoura e, em seguida, é colocado para maturação e comercialização”, detalha Seabra.

Essa forma de produção atualmente se encontra em muitos municípios da região da Serra da Mantiqueira em Minas Gerais.

Mantiqueira de Minas

O produtor de Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas Francisco de Franco Maciel Lopes, o Tutti, trabalha há 9 anos com o queijo artesanal. “Temos uma produção diária de 700 litros de leite, tudo muito bem selecionado e higienizado. Produzimos em média 65 kg de queijo por dia. Quando mais fresco, é um produto mais macio e suave. Já quando há uma maturação maior, de três ou quatro meses, o queijo fica com o sabor mais forte, uma casca dura e, por dentro, ele praticamente desmancha ao colocar na boca”, explica.

Flora Aparecida Teixeira Castro, coordenadora técnica regional da Emater-MG de Lavras, destaca a importância cultural, social e econômica do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas para a região e todo o estado. “É um queijo tradicional, feito com leite cru, soro, fermento ou pingo, e coalho coagulante ou sal. A diferença aqui é que ele é aquecido durante o processo de produção, o que altera todo o produto”, detalha.

De acordo com a técnica, a produção de queijo artesanal em Aiuruoca é de 285 toneladas por ano. O queijo Mantiqueira de Minas tem como característica a consistência semidura, cor amarelo palha, aroma adocicado e sabor levemente picante. “Tem crosta fina e lisa, não possui olhadura, tem formato cilíndrico e o peso oscila de 1 a 5 kg”, completa Flora.

Reconhecimento

A identificação da Serra da Mantiqueira como produtora de queijos artesanais foi realizada oficialmente pelo Governo de Minas [em junho deste ano](#). As portarias publicadas pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e Emater-MG reconhecem 10 cidades mineiras. São elas: Alagoa (produtora de Queijo Artesanal de Alagoa); e os municípios fabricantes do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas - Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Liberdade, Itanhandu, Passa Quatro e Pouso Alto.

Em agosto de 2020, foi assinado, pelo governador Romeu Zema, [decreto que regulamenta a produção e comercialização dos queijos artesanais em Minas Gerais](#). A medida visa contribuir para o desenvolvimento do segmento, valorizando os produtos e a cultura regional, além de melhorar o ambiente de negócios e buscar novos mercados. Cerca de 30 mil produtores de queijos artesanais e empreendedores rurais no estado serão beneficiados com a medida.