

Cerrado é a maior região produtora de Queijo Minas Artesanal do estado

Seg 25 março

O Cerrado é a maior região produtora de Queijo Minas Artesanal do Estado. Ela é composta por 19 municípios, responsáveis por mais de 30% de tudo que é produzido em Minas Gerais. São mais de 9,5 mil toneladas por ano, conforme estimativa da [Emater-MG](#). “E este dado pode ser ainda maior”, comenta a coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.

Além do Cerrado, existem outras nove regiões oficialmente caracterizadas em Minas Gerais: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

O Queijo Minas Artesanal do Cerrado conquista paladares país afora pelo seu sabor suave e massa cremosa. Outra característica da região é reunir produtores de diferentes portes, desde familiares a grandes empreendedores, como o Eudes Braga, do município de Carmo do Paranaíba, um dos maiores produtores da região. Na sua família não havia a tradição de produzir queijo, mas ele era amante da iguaria e percebeu nessa demanda uma oportunidade de negócio. “Identificamos um mercado exigente, que queria consumir esse produto, mas com qualidade. A grande vontade que nasceu foi essa, produzir um queijo com qualidade, rastreabilidade e certificação”, comenta.

Ele começou pequeno, lá em 2004 com apenas uma bezerra. Em 2005, já havia adquirido mais novilhas. Dois anos depois, iniciou efetivamente a produção do queijo e, em 2008, já tinha conquistado a certificação. Atualmente produz cerca de 400 quilos de Queijo Minas Artesanal por dia.

Nessa trajetória contou com suporte da Emater-MG. “Aqui na região do Cerrado a Emater trabalha junto aos produtores há bastante tempo, no sentido de melhorar a qualidade do produto, que já tem uma identidade própria. Mas é importante ser feito dentro das boas práticas de produção e fabricação”, reforça a coordenadora regional da Emater-MG, Mara Mota.

Boas práticas

A fazenda do Eudes Braga produz cerca de 12 mil litros de leite por dia, sendo que 4 mil são destinados à produção do queijo. Os animais são cuidados em um ambiente confortável, climatizado, comida de qualidade. O bem-estar animal e as boas práticas estão presentes em todo processo, desde o curral, passando pela ordenha, até a fabricação. Na queijaria, higiene é a palavra de ordem. Mesmo sendo uma produção grande, o processo é totalmente artesanal. No leite vai apenas o pingço, que é parte do soro coletado da produção anterior, e que vai garantir sabor especial ao queijo. A massa coagulada é prensada à mão e recebe a salga seca. Depois inicia-se o processo de maturação. À medida que o tempo passa, o queijo vai ganhando consistência e ainda mais sabor. Os cuidados, desde o curral, impactam no resultado.

“Para fazer um bom queijo, é fundamental a qualidade do leite, a qualidade sanitária e o fator nutricional dos animais, além das boas práticas. Aqui na fazenda, e em todo o Cerrado, a nossa preocupação é ter um produto diferenciado, que leva qualidade e todo nosso terroir”, ressalta Eudes.

Zelo igual com a produção tem o senhor Alaor Martins, que produz cerca de 100 quilos de Queijo Minas Artesanal por dia, também em Carmo do Paranaíba. Todo seu processo é orientado pela Emater-MG e ele já está pavimentando o caminho para em breve dobrar o volume fabricado. A certeza do sucesso ele ancora no sabor especial do seu queijo. “Ele tem um gosto muito bom, pelo menos a gente gosta do queijo que a gente faz! Ele se diferencia de todos os outros da região, cada um tem um sabor e aí vai da preferência do freguês. Mas meu queijo vai bem com tudo, um queijo que espicha”, explica orgulhoso.

Identificação de origem

A história e dedicação dos produtores, as características do Cerrado mineiro, de clima, solo, água, o tipo de animais criados por lá, tudo isso gera uma identidade única para o queijo do Cerrado, que conquistou, em agosto de 2023, o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG) pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

O pedido de Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência (IP), foi solicitado pela Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado (Aprocer). A Emater-MG participou de todo processo, auxiliando na coleta e organização de toda documentação e informações que subsidiaram a conquista da IG.

A documentação apresentada ao INPI demonstrou que, no passado, portugueses e brasileiros foram para a região do Cerrado mineiro à procura de ouro e pedras preciosas. A farta distribuição de terras propiciou uma corrente migratória para a região, na qual gradualmente a pecuária passou a ser a nova fonte de recursos devido às suas pastagens naturais, que permitiram a formação dos primeiros rebanhos. Com o passar do tempo e o aumento dos rebanhos, a grande quantidade de leite produzido e não consumida estimulou a produção de queijos artesanais como forma de preservação daquele leite.

“Essa conquista é importante porque agrega valor ao produto, atestando que ele tem uma identidade própria, é fabricado na região do Cerrado, inibindo falsificações”, diz Mara Mota.

Para Eudes Braga, o selo garante rastreabilidade para o queijo e confiabilidade para o consumidor. “Isso traz uma visibilidade para além do mercado que temos hoje”. Já o senhor Alaor diz que a conquista reforça o que ele sempre soube: “Nosso queijo toda vida foi muito bom. Só que o povo nunca valorizou nossa região, então criamos a marca do Cerrado, pra gente poder chegar e dizer que ele é o melhor de Minas Gerais”, exalta.