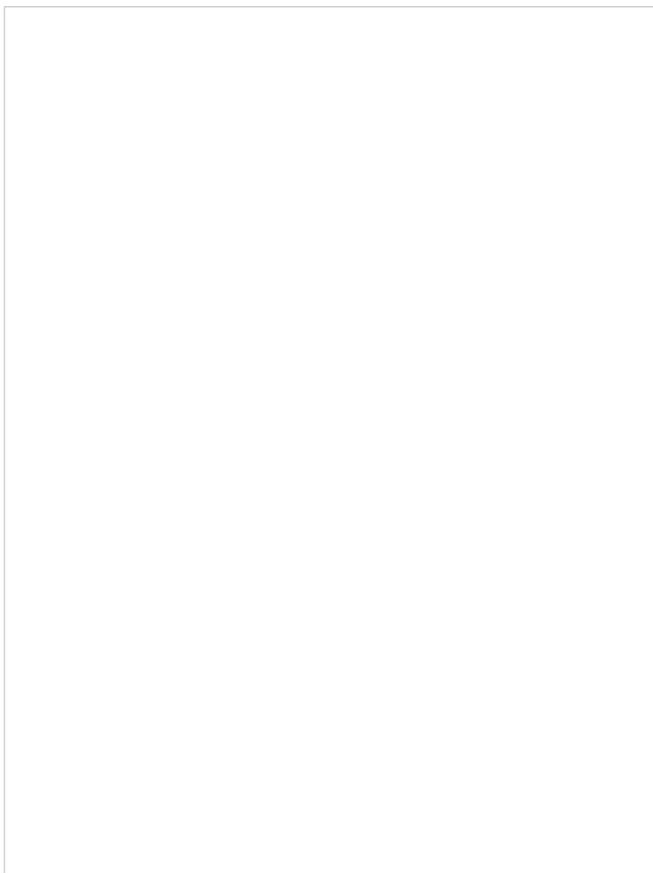


Requeijão Moreno é destaque na abertura da Expoqueijo Brasil 2024

Qui 27 junho

O secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, anunciou a caracterização do Vale do Mucuri como região produtora do Requeijão Moreno na noite desta quinta-feira (27/6), durante a abertura da Expoqueijo Brasil 2024, em Araxá, no Alto Paranaíba. A cerimônia também foi marcada pela inclusão de municípios nas regiões do Campo das Vertentes e da Mantiqueira de Minas.



Queijaria 3 Irmãos / Divulgação

Mais de 50 famílias conservam o modo de fazer do Requeijão Moreno por gerações no Vale do Mucuri, segundo a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#). Juntas, elas produzem 94 mil quilos desse tipo de queijo artesanal por ano.

Agora, com a publicação no Diário Oficial desta quinta, pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), o [Governo de Minas](#) oficializa o “saber fazer”

desses produtores no Vale do Mucuri, abre portas para melhores mercados e contribui para a geração de empregos e renda na região.

Indiretamente, também serão beneficiadas pessoas envolvidas no transporte e comércio da iguaria. Espera-se ainda que a conquista atraia novos produtores para a atividade na região.

Requeijão Moreno

O Requeijão Moreno tem textura firme e pode ser fatiado. É vendido em blocos que variam de formato, apresenta casca fina e sabor levemente defumado. A cor tende do amarelo ao caramelo, e o aspecto moreno é mais ou menos homogêneo de acordo com a preferência do produtor quando funde a massa ao creme de leite frito.

Segundo o levantamento histórico da Emater-MG, necessário para a caracterização do Vale do Mucuri, a produção desse queijo tem suas origens relacionadas ao aproveitamento do leite e à autossuficiência no campo, a partir de modificações em receitas que provavelmente vieram do Nordeste do país. Assim como outros requeijões, o produto surgiu como solução para economia de recursos, alimento e fonte de renda.

Fazem parte da região caracterizada do Vale do Mucuri 13 municípios: Ataléia, Catuji, Franciscópolis, Frei Gaspar, Itaipé, Ladainha, Malacacheta, Novo Oriente de Minas, Ouro Verde de Minas, Pavão, Poté, Setubinha e Teófilo Otoni.

Em abril deste ano, o Governo de Minas reconheceu o Requeijão Moreno como um dos queijos artesanais mineiros. A Emater-MG calcula em torno de 840 famílias produtoras em todo o estado.

Inclusão de municípios

Outros dois atos normativos do IMA nesta quinta-feira (27/6) acrescentaram municípios às regiões caracterizadas do Campo das Vertentes, que produz Queijo Minas Artesanal, e da Mantiqueira de Minas, que tem a sua própria iguaria feita de leite cru.

“Essas três portarias vêm para potencializar o mercado do queijo artesanal em Minas Gerais. São mais municípios agora reconhecidos, produzindo de forma legal, com produtos que ganham cada vez mais notoriedade, segurança alimentar, gerando emprego e renda para Minas Gerais”, afirma o secretário de Agricultura, Thales Fernandes.

Três localidades foram incluídas na região de Campo das Vertentes: Barbacena, Entre Rios de Minas e Ibertioga. E uma na Mantiqueira de Minas, Virgínia. A demanda partiu dos próprios produtores, representados por associações.

Trabalho de caracterização

Desde 2019, o Governo de Minas caracterizou três regiões como produtoras de Queijo Minas Artesanal: Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça. E mais duas como produtoras de outros tipos de queijo artesanal, Alagoa e Mantiqueira. O Vale do Mucuri passa a fazer parte desta última lista.

A caracterização das regiões produtoras, em Minas, é uma prerrogativa do Estado, executada pelo Sistema Agricultura.

A Emater-MG realiza um amplo estudo, que abrange levantamentos histórico e cultural, do relevo, da altitude, da vegetação, do clima, dentre outros aspectos produtivos dos queijos. Ou seja, as características do ambiente de produção que dão um sabor único àquele queijo artesanal.

Neste caso, a pesquisa foi conduzida pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, parceira do Governo de Minas no processo de caracterização.

E, por fim, o IMA oficializa o reconhecimento estatal. Todo o trabalho conta com a participação ativa da Secretaria de Agricultura, em diálogo constante com os produtores de queijos artesanais no estado e suas associações.

Além das regiões caracterizadas, o Sistema Agricultura trabalha, desde 2019, para a

regulamentação do Queijo da Serra Geral, do Queijo Cozido e do Requeijão Moreno. Recentemente, foi publicado também o regulamento do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural.

Expoqueijo Brasil

O Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo Brasil é um dos principais eventos do setor no Brasil. Em 2024, ocorre de 27 a 30/6 no Grande Hotel Termas de Araxá, no Alto Paranaíba.

Neste ano, cerca de 1,1 mil queijos artesanais de 14 países estão inscritos nas mais de 40 categorias do Concurso Internacional, vindos de todo Brasil, Argentina, Bulgária, Canadá, Chile, Colômbia, Espanha, França, Itália, México, Panamá, Peru, Suíça e Uruguai.

A avaliação seguirá as metodologias e critérios estabelecidos pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, vinculado à Epamig, que treinará aproximadamente 200 jurados para a análise técnica e sensorial das amostras concorrentes.