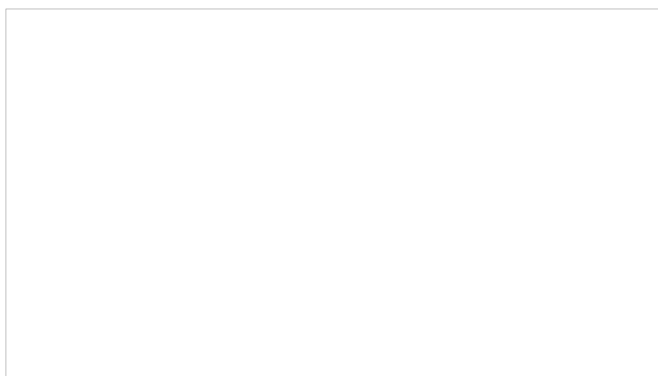


Dia dos Queijos Artesanais de Minas celebra tradição, diversidade e sabores únicos

Sex 16 maio

Minas Gerais homenageia, nesta sexta-feira (16/5), seus queijos artesanais — símbolos da identidade cultural, econômica e gastronômica do estado. Produzidos com leite cru, os queijos mineiros preservam tradições seculares e expressam os sabores únicos de cada região.

Atuando no apoio técnico da produção e qualidade das iguarias, a coordenadora técnica estadual da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Maria Edinice Rodrigues, explica que o que faz um queijo ser considerado artesanal é ser produzido de leite cru, uma prática que remonta ao período colonial. Transformar o leite em queijo, ressalta a coordenadora, sempre foi uma estratégia de fazer com que esse alimento pudesse ser transportado e armazenado durante longas jornadas.



Emater / Divulgação

O uso do leite cru imprime personalidade aos queijos, que expressam o terroir, a tradição e a cultura da região em que é produzido, a partir de um conhecimento, passado de geração em geração.

“O leite cru carrega consigo todos os microrganismos, as bactérias lácteas que existem no ambiente em que é produzido. Por essa razão, desde o relevo, a altitude, a vegetação, até a alimentação dos animais vão interferir no sabor, na textura e aroma dos queijos”, diz Maria Edinice Rodrigues.

“Outro diferencial é que no queijo artesanal não é possível padronização, diferente de um queijo industrializado, onde o leite passa por um processo de pasteurização que provoca esse nivelamento de todos os produtos. Já o queijo de leite cru traz consigo toda aquela diversidade, que é exclusiva de cada queijo artesanal”, detalha.

Diversidade

Minas Gerais possui 16 regiões produtoras de queijos artesanais caracterizadas: Alagoa, Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Mantiqueira de Minas, Serra do Salitre, Serra Geral do Norte de Minas, Serras da Ibitipoca, Serro, Triângulo Mineiro, Vale do Jequitinhonha, Vale do Mucuri e Vale do Suauí.

“A gente faz esse trabalho de caracterização, desde que essa região tenha uma história e comprove que esse produto é exclusivo dali, tem toda uma bagagem cultural, que vem das famílias”, explica

Maria Edinice.

Regulamento

A caracterização já reconhece os produtos, mas não é a fase final do processo de formalização e regularização de uma produção. Outra etapa crucial é a elaboração do regulamento técnico, uma espécie de “roteiro” do modo de fazer o queijo artesanal.

Atualmente, existem três tipos de queijos artesanais com regulamento técnico publicado: o Queijo Minas Artesanal (QMA), que é produzido com leite cru, pingo e salga seca, sendo o mais antigo e tradicional do estado; os queijos de Alagoa e Mantiqueira de Minas, que são queijos de massa cozida, que passam por salga em salmoura e processo de maturação mínimo de 14 dias; além do Queijo Cabacinha, típico do Vale do Jequitinhonha, que é feito de massa filada, cujo regulamento é o mais recente.

Importância econômica

Segundo estimativa da Emater-MG, Minas Gerais possui cerca de 8 mil agroindústrias familiares de queijos artesanais, que produzem aproximadamente 30,6 mil toneladas por ano.

Produtores como o Vismar Ênio Pimenta e sua esposa Sirley Pimenta, que há mais de 25 anos vivem da produção de queijo minas artesanal, em Alvorada de Minas, na região do Serro, seguindo uma tradição familiar.

“Quando nos casamos, nós viemos para cá só com uma vaca para 'menino tomar leite'. Depois, fizemos aqui a queijaria e começamos com 20 queijos, hoje chegamos até 80 por dia. Meus bisavós, avós, os pais da gente, todos faziam queijo e estamos seguindo a tradição”, conta o senhor.