

Queijo artesanal da Canastra surpreende especialistas na Itália

Qua 15 janeiro

Depois de ser premiado na França, o queijo artesanal mineiro caiu nas graças dos italianos. Um dos produtos fabricados na região da Canastra foi avaliado por especialistas do país europeu e recebeu nota 88, em escala de 0 a 100, confirmando a excelência mineira na criação da iguaria.

O resultado da avaliação foi entregue no último fim de semana, em São Roque de Minas, no Centro-Oeste do estado, e contou com a presença da secretária de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Ana Valentini.

Representante do Queijo do Ivair, a produtora Lúcia Oliveira se surpreendeu com a notícia e comparou a avaliação à conquista de uma “medalha de ouro”. Ela fez parte de uma jornada que levou fabricantes da região da Canastra até a Europa para conhecerem o sistema produtivo italiano, que tem semelhanças com o processo realizado nas propriedades de Minas.

“Levei dois queijos, embalados a vácuo, e foi complicado cuidar deles devido ao tempo de viagem e à falta de um local adequado para o armazenamento. Presenteei o Pedro Albano, que foi nosso guia durante a viagem, e ele levou essa peça para o professor Daniele Bassi, da Organização Nacional de Provedores de Queijo (Onaf) e presidente da Associação Casearia Pandino”, conta Lúcia.

O professor, por sua vez, submeteu o produto à avaliação de jurados, durante um curso que ministrava no país, e, mesmo em condições adversas de conservação, o queijo canastra agradou o paladar dos italianos.

“A surpresa foi bem maior do que eu podia esperar, a pontuação foi muito alta, sobretudo naquelas condições. Fiquei emocionada porque é o resultado de um trabalho muito sofrido; fazer queijo não é fácil”, avalia Lúcia.

Reconhecimento

Engenheiro agrícola ítalo-brasileiro, formado pela Universidade de Milão e especialista na produção de queijos, Pedro Domenghini Albano afirma que o resultado obtido pelo Queijo do Ivair é a prova de que os produtores mineiros estão no caminho certo.

“Temos que focar naqueles aspectos de produção, rendimento e fiscalização sanitária para melhoria da qualidade. Tenho certeza que, em pouco tempo, os queijos da Canastra estarão no mesmo nível dos europeus e, quem sabe, ganharão grandes concursos como o World Cheese Awards”, afirma Albano.

Para a diretora de Agroindústria e Cooperativismo da Seapa, Renata De Paoli Santos, a viagem permitiu um intercâmbio valioso, que ampliou a visão de técnicos e produtores sobre a necessidade de valorização dos produtos com denominação de origem.

“Ficou clara a necessidade de valorização do produto tradicional, com história. Em Minas, há queijos de excelente qualidade que não perdem em nada para os produtos de fora no que diz respeito à qualidade sensorial”, contextualiza.

Expectativas

Na avaliação da secretária Ana Valentini, o reconhecimento de mais um queijo artesanal mineiro é um sopro de esperança para o setor rural. “Isso traz ainda mais valor para nossos produtos artesanais. Temos riqueza e tradição gastronômica e essa nota confirma que estamos na direção correta ao incentivar a produção e a regularização desses alimentos”, afirma.

Presidente da Associação dos Produtores do Queijo Canastra (Aprocan), João Carlos Leite também afirma que o resultado da avaliação evidencia o potencial do setor em nível internacional. “Nossos produtores são altamente competitivos na Itália. Precisamos investir em uma legislação adequada e em melhores tecnologias para crescermos ainda mais”, conclui.