

Queijo Minas Artesanal da Canastra é eleito 12º melhor do mundo

Sex 24 fevereiro

Pelo segundo ano consecutivo, o Queijo Minas Artesanal (QMA) produzido na região da Serra da Canastra figurou entre os 50 melhores do mundo no ranking do site americano Taste Atlas, plataforma colaborativa cujos usuários contribuem para a construção do conteúdo com comentários, imagens e notas. Desta vez, a iguaria mineira, que em meados de 2022 chegou a liderar a lista, conquistou o 12º lugar, à frente de exemplares famosos internacionalmente, como o italiano mozzarella e o suíço gruyère.

Atualmente, podem ser comercializados como QMA da Canastra os queijos elaborados em oito municípios: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita, que cumprem o Caderno de Normas da Indicação Geográfica.

As localidades são reconhecidas como produtoras desse tipo de queijo, a partir de estudos e levantamento histórico realizados pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), que deram origem à portaria mais recente, de 2022, publicada pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), instituições vinculadas à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

De acordo com o diretor de Agroindústria e Cooperativismo da Seapa, Ranier Chaves Figueiredo, a valorização do QMA é sempre motivo de comemoração. “Para o mineiro, o queijo sempre foi mais que um alimento, é um patrimônio de valor inestimável. A evolução histórica recente do produto é fantástica, fazendo com que ele conquiste cada vez mais consumidores e mercados. A prova é a presença de destaque, novamente, do Queijo Minas Artesanal no Taste Atlas. Para nós, isso é razão de muito orgulho”, disse Figueiredo.

O Sistema Estadual da Agricultura apoia o fortalecimento da cadeia produtiva de queijos em Minas Gerais, por meio da assistência técnica oferecida pela Emater-MG, da defesa sanitária executada pelo IMA e de investigações científicas desenvolvidas pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

Maturação

Em 2023, o Taste Atlas ressaltou o tempo de maturação do produto, feito a partir do leite cru, coalho e pingo, com prensagem manual e sem aquecimento da massa. “Tradicionalmente, o Canastra matura por 21 dias, mas alguns produtores deixam maturar ainda mais, por até 40 dias”, descreveu o site, em tradução livre para a língua portuguesa.

Conforme o diretor de Agroindústria e Cooperativismo da Seapa, o tempo maior de maturação confere complexidade sensorial ao produto e ainda mais segurança ao consumo. “Esse incrível fenômeno físico-químico e microbiológico, que é a maturação, promove um alimento mais seguro,

saudável e também mais saboroso, uma vez que são liberados compostos aromáticos que transformam o sabor dos queijos”, explica Figueiredo.

Premiado

Na Serra da Canastra, não faltam histórias de amor e dedicação à produção do queijo que leva o nome da região. Queijaria diversas vezes premiada, dentro e fora do país, “Queijo do Miguel” tem produção familiar, em São Roque de Minas, na Serra da Canastra, há quase duas décadas. As iguarias produzidas na mesma fazenda de origem contam, hoje, com etiqueta de caseína, para identificação e prevenção de fraudes, e são distribuídas em todo o Brasil, por mais de 70 parceiros revendedores.

Miguel Marcélio de Faria conta que produz queijos com diferentes períodos de amadurecimento, alguns ainda bem maiores do que o apresentado pela plataforma colaborativa neste ano. “Fazemos o Merendeiro, o Canastra Real e o Tradicional. O que muda é o tempo de maturação. São todos feitos com a mesma massa, o mesmo tipo de leite, tudo de leite cru”, afirmou o produtor.

Os produtos com maior volume costumam demandar mais tempo de maturação. “O Queijo Canastra Real é um queijo que tem de 5kg a 7kg. O Merendeiro dá mais ou menos 400g. O Tradicional pesa 1kg, 1,1kg depois de maturado. No Canastra Real, por ser um queijo grande, o amadurecimento é mais lento, de no mínimo seis meses, assim o sabor dele vai ficando diferenciado. Esse foi o nosso premiado na França, o extra maturado, porque lá eles gostam de um queijo mais forte”, relatou Miguel.

Avanços

Desde 2019, três novas regiões foram caracterizadas como produtoras de QMA: Serras de Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça. Além delas, três foram reconhecidas como produtoras de outros tipos de queijo artesanal: Alagoa, Mantiqueira e Jequitinhonha. Hoje, 15 regiões são caracterizadas como produtoras dos vários tipos de queijos artesanais mineiros.

Em dezembro de 2022, o setor celebrou ainda o reconhecimento, de forma inédita no Brasil, do Queijo Minas Artesanal na variedade de Casca Florida (QMACF). A resolução de nº 42, publicada no Diário Oficial do Estado, considera como “casca florida” a cobertura com presença ou dominância visualmente constatada de fungos filamentosos, popularmente nomeados de mofos ou bolores.

O próximo passo, a partir da resolução, é a regulamentação das normas aplicadas à produção e à comercialização deste queijo, pelo IMA. A publicação do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do QMACF permitirá, em breve, a habilitação sanitária deste queijo.

Outra ação desenvolvida em 2022 foi o lançamento do Projeto Queijo Minas Legal, que prevê investimento de R\$ 2,8 milhões, por meio de parceria com o Fundo Estadual de Defesa e Proteção do Consumidor do Ministério Público de Minas Gerais. Com a iniciativa, estima-se que 200 novas queijarias, de aproximadamente 160 municípios, devem obter a habilitação sanitária.

Brasileiros

No ranqueamento da plataforma americana, outros dois queijos brasileiros estão entre os cem melhores do planeta. O Queijo de Coalho, produzido no Nordeste do país, ocupa a 40ª colocação, enquanto o QMA não maturado figura na 94ª posição. Apesar de apreciado pelos consumidores, este último produto ainda aguarda regulamentação, uma vez que o tempo mínimo legal de maturação, atualmente, é estipulado em 14 dias.