

Novos estudos agregam valor aos queijos da Mantiqueira

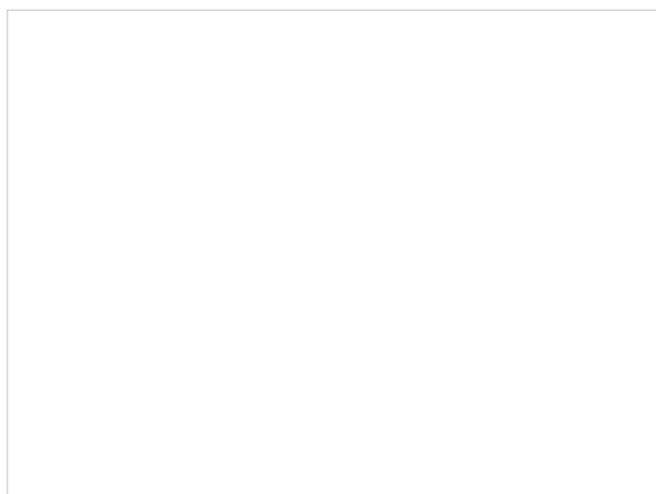
Sex 06 março

Mais um importante passo para agregar valor ao queijo artesanal feito no município de Alagoa e em outros nove municípios da denominada região Mantiqueira de Minas foi dado. A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) – vinculada da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa/MG\)](#) - concluiu dois estudos de caracterização integrada dessas regiões produtoras. O material foi entregue a entidades que representam os fabricantes locais de municípios situados na face mineira da Serra da Mantiqueira, no Sul do estado.

“A caracterização de região para o queijo artesanal é um processo de reconhecimento de municípios produtores, por meio de diagnóstico de produção, levantamento histórico, cultural e da identificação de características de terroir (solos, relevo, vegetação, cursos de água, clima). Tais aspectos são avaliados em conjunto, na sua relação com o meio antrópico (ocupado pelo homem)”, explica o coordenador estadual de sub-bacias hidrográficas, Maurício Fernandes, que fez parte da equipe que conduziu os trabalhos.

Coordenadora dos estudos, a laticinista Marciana de Souza Lima destaca a importância dos dados para agregar valor ao queijo artesanal da região. “Os levantamentos de caracterização integrada ajudarão a compor todo um processo para regulamentação deste tipo de queijo, que poderá ser comercializado fora dos municípios onde são produzidos”. Ainda de acordo com a especialista, os levantamentos também irão facilitar, posteriormente, o processo para as vendas para outros estados, além de serem uma forma de valorizar o produto no mercado consumidor.

Regulamento técnico



Os estudos foram passados para as associações dos produtores de Alagoa (Aproalagoa) e da Mantiqueira de Minas (Apromam), que congrega os municípios de Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalho, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa Quatro e Pouso Alto.

Crédito: Divulgação / Emater

Participaram da reunião para entrega de documentos nos municípios de Alagoa e Itamonte associados das duas entidades, representantes da Seapa, Emater e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), além de Mapa,

Embrapa e Sebrae. A Aproalagoa recebeu, ainda, o Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento nº 41, “Caracterização do Queijo de Alagoa-MG: parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais”, elaborado pela Embrapa, com apoio da Emater e da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

A laticinista da Emater lembra que tanto os estudos quanto a regulamentação da lei vão subsidiar a elaboração do regulamento técnico específico a estes queijos artesanais. “Isso dará possibilidades para que o queijo de Alagoa e da região Mantiqueira de Minas possam se regularizar perante o órgão de inspeção sanitária estadual, o IMA”, argumenta.

Números

Segundo pesquisa da Emater-MG, em Alagoa, foram contabilizadas 139 queijarias artesanais, totalizando uma produção anual de 58,4 mil toneladas de queijo em 2019. Nos outros nove municípios da Mantiqueira de Minas, a empresa de extensão rural apurou, no mesmo ano, a produção de 119 milhões de litros de leite, sendo parte do produto destinada à elaboração de queijo artesanal por agricultores familiares.

Técnicos que elaboraram os estudos afirmam que o queijo artesanal é um bem tradicional da região, com produção desenvolvida por um número expressivo de famílias que têm o produto como fonte de renda. Em Alagoa, o grupo coletou dados em 18 propriedades. Já nos nove municípios da região foram coletadas informações em 39 propriedades rurais.

História

O queijo artesanal de Alagoa e o queijo artesanal da Mantiqueira de Minas tiveram origem, segundo os estudos realizados pela Emater-MG, a partir da mudança de um casal de imigrantes italianos, Luiza Altomare Poppa e Pascoal Poppa, para Alagoa em 1920. Após fixarem residência, Pascoal vislumbrou a possibilidade de produzir uma iguaria típica de sua cidade natal, Parma: o queijo parmesão. A ideia nasceu da percepção das semelhanças climáticas da região da Mantiqueira com a sua terra natal. Iniciou-se, então, a produção do famoso queijo italiano.

Ao longo dos anos, as famílias de Alagoa e de outros municípios da Serra da Mantiqueira incorporaram a tradição da fabricação do queijo em suas pequenas propriedades rurais. Com o tempo, as tecnologias foram modificadas, adquirindo características locais. Desta forma, a atividade se perpetua de geração a geração até os dias atuais.