

Cidades da Mantiqueira produtoras de queijos artesanais são reconhecidas

Seg 22 junho

Proprietárias de pequenas fazendas, as tradicionais famílias queijeiras da Serra da Mantiqueira comemoram um grande feito neste mês de junho. O [Governo de Minas](#), por meio do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), vinculadas da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), identificou dez cidades da região como produtoras de queijos artesanais.

Entre os municípios está Alagoa, agora reconhecida como produtora de “Queijo Artesanal de Alagoa”, e Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Liberdade, Itanhandu, Passa Quatro e Pouso Alto, como fabricantes de “Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas”.

A identificação das regiões foi possível após caracterização e estudos da Emater-MG com as associações dos produtores de Alagoa (Aproalagoa) e da Mantiqueira de Minas (Apromam). O próximo passo será a determinação do padrão de identidade e de qualidade dos queijos para elaboração dos regulamentos dos produtos. Depois desse processo, os produtores podem solicitar junto ao IMA o registro das queijarias e, posteriormente, o Selo Arte para a venda dos queijos em todo o território brasileiro.

O diretor-geral do IMA, Thales Fernandes, destaca o esforço para a regulamentação das iguarias. “As portarias atestam nosso compromisso firmado. A conquista é fruto da parceria com Emater-MG e Embrapa, que se dedicaram frente a estudos e pesquisas”, reconhece.

Características

Os queijos artesanais da Mantiqueira são diferentes do Queijo Minas Artesanal (QMA) no modo de fazer. Eles utilizam fermento e ainda são aquecidos durante a produção. As sete tradicionais regiões produtoras de QMA são Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. Outras localidades de Minas estão sendo reconhecidas nas produções de queijos artesanais.

De acordo com dados da Emater-MG, a cidade de Alagoa possui 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 produção foi de 119 milhões de litros de leite no ano passado, sendo parte destinada à elaboração de queijo artesanal por agricultores familiares.

História

Há um século, em 1920, o italiano Paschoal Poppa e sua esposa Luiza Altomare Poppa pisaram pela primeira vez em Alagoa, na Serra da Mantiqueira. Os pastos chamaram a atenção do casal imigrante e se tornaram berço para o gado fornecer o leite ao que viria a ser um queijo artesanal especial. A ideia do casal nasceu da percepção das semelhanças climáticas da região da Mantiqueira com as terras italianas.

A altitude, o clima, a geologia, a água e o pasto, somados ao saber, conferiram singularidade aos queijos. Hoje, a iguaria movimentada a economia da região, além de contribuir com o desenvolvimento social, melhorando a vida dos habitantes locais.