

Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais é comemorado em 16 de maio

Sáb 15 maio

Um dos produtos agropecuários mais característicos do estado, por seu valor econômico, social, alimentar, histórico, cultural e tradicional, o queijo artesanal mineiro tem uma data para chamar de sua. É o Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, comemorado em 16 de maio. A data foi instituída há quatro anos pela Lei Estadual 22.506/2017, reconhecendo a importância de tipos de queijos feitos de leite cru, que não passaram por processo de pasteurização. As receitas variadas seguem tradições históricas passadas de geração a geração de produtores.

O dia e o mês escolhidos para homenagear os queijos artesanais mineiros remetem ao registro, em 2008, do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre ou Alto Paranaíba. Naquele ano, o jeito de produzir a iguaria foi registrado no Livro de Registro dos Saberes, pelo Conselho Consultivo do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Uma das iguarias feitas no estado, o Queijo Minas Artesanal (QMA), é reconhecido também como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Iphan.

Estimativas da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), apontam que a produção de queijos artesanais gera renda e ocupação para cerca de 30 mil famílias de todas as regiões mineiras. A cada ano, são feitas cerca de 85 mil toneladas do produto. Os estudos também mostram que, somente o QMA, primeiro queijo artesanal mineiro a ser regulamentado pela Lei Estadual 14.185/2002, é a fonte de renda de aproximadamente 9 mil famílias.

QMA

O Queijo Minas Artesanal é feito de leite de vaca cru, sem pasteurização e costuma seguir processos tradicionais de confecção, em pequenas propriedades. “Foi o primeiro queijo a ser caracterizado no estado. O leite cru tem de ser produzido exclusivamente na propriedade produtora. Utiliza pinga, coalho, salga a seco e passa por processo de maturação, adquirindo uma casca lisa e amarelada”, explica a coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Maria Edinice Soares.

São produzidas cerca de 50 mil toneladas de QMA por ano. “A média é de 15,3 quilos por produtor ao dia. O número nos mostra que a grande maioria dos produtores é da agricultura familiar e que eles movimentam aproximadamente R\$ 1,1 milhão por ano”, informa o também coordenador técnico estadual da Emater-MG, engenheiro agrônomo Milton Nunes.

O QMA pode ser produzido legalmente em todo o estado de Minas Gerais, mas somente os alimentos feitos nas oito microrregiões caracterizadas (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serras de Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro) são autorizados a usarem a nomenclatura na embalagem. “Uma pessoa de fora pode produzir, mas não explorar comercialmente o nome de nenhuma microrregião”, explica o gerente de Inspeção de Produto de Origem Animal do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), André Duch.

Tipos

Além das oito microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal, há outras seis regiões caracterizadas no estado. Isso indica que passaram por estudos que identificaram e definiram o tipo de queijo feito nelas. Essas regiões produzem os queijos artesanais: Cabacinha, Serra Geral, Vale do Suaçuí, Alagoa, Mantiqueira de Minas e Requeijão Moreno. Cada um deles tem características que sofrem influência do clima e da pastagem predominantes. A origem e o manejo do rebanho e até o perfil do produtor também são determinantes no tipo de queijo de cada lugar.

O queijo artesanal Cabacinha é produzido no Vale do Jequitinhonha, com leite cru de vaca, massa aquecida, sem chegar a pasteurizar. Recebe o soro fermentado, retirado no final da mexedura da massa e é reservado em temperatura ambiente para ser usado no dia seguinte. É moldado manualmente em forma de cabacinha. Já o queijo artesanal da Serra Geral, produzido em 17 municípios da região Norte de Minas Gerais, não tem um processo definido quanto a forma de fazer e está em fase de estudos, segundo a coordenadora Maria Edinice.

Os artesanais queijo do Vale do Suaçuí, queijo de Alagoa e queijo da Mantiqueira de Minas têm praticamente o mesmo modo de fazer com pequenas diferenças entre eles. Todos são originados de leite cru de vaca, soro fermentado e coalho. A massa passa por um processo de cozimento, enformagem e salga salmoura.

Emater-MG

A Emater-MG trabalha em parceria com o IMA, órgão estadual de inspeção sanitária, que registra as queijarias do estado. O registro legaliza a situação dos estabelecimentos para que possam comercializar seus produtos, com segurança para o consumidor, em Minas Gerais e em outros estados. Para vender fora das divisas mineiras, porém, o produtor precisa solicitar também o Selo Arte.

“O primeiro passo para quem deseja legalizar o queijo que produz é procurar o escritório da Emater-MG, para que o extensionista possa o orientar nesse processo. Nosso papel é apoiar o produtor na organização dos documentos exigidos pelo IMA”, explica Milton Nunes. Entre os documentos que o produtor tem de entregar ao IMA estão um memorial socioeconômico, descrevendo toda a estrutura de queijaria e de curral, programas operacionais de higiene e sanitização e comprovante de sanidade do rebanho.

O Selo Arte é uma garantia a mais para o consumidor e também uma forma de ampliar o alcance da comercialização para o fabricante. “Ele veio para falar ao consumidor que aquele queijo é artesanal e segue parâmetros de legislação de boas práticas agropecuárias e de fabricação. Com isso, o produtor pode colocar seu queijo em qualquer gôndola, dentro e fora do estado de Minas Gerais”, justifica a coordenadora técnica Maria Edinice Soares.

Sabores e histórias

Na última quinta-feira (13/5), a Emater-MG promoveu o seminário on-line “Sabores e Histórias dos Queijos Artesanais de Minas Gerais”. O programa está disponível no canal do Youtube da Emater-MG, [neste link](#).