

Requeijão moreno de Porteirinha está entre os mais saborosos do mundo

Seg 22 novembro

O requeijão moreno produzido por Everson Pereira, também conhecido pelo apelido de Toko, em Porteirinha, no Norte de Minas, está entre os queijos mais saborosos do mundo. A chancela foi dada pelos jurados do concurso mundial do queijo, que ocorreu entre os dias 5 e 6/11, o International Cheese Awards, realizado durante a Expoqueijo Brasil 2021, em Araxá, no Triângulo Mineiro. O Requeijão Moreno Toko conquistou medalha de ouro, na categoria Massa Fundida. A produção conta com apoio da Emater-MG

Toko comemora o prêmio e viu na conquista mais uma oportunidade de valorizar seu produto, fabricado há oito anos em uma agroindústria de pequeno porte que ele mantém em sua propriedade rural, a três quilômetros do centro urbano de Porteirinha. “Não tenho nem palavras para descrever. É muito bom receber o ouro, ser premiado num concurso internacional, onde têm vários países participando e você está entre os melhores. É um reconhecimento da qualidade do meu requeijão, que foi degustado e aprovado por mestres queijeiros”, destaca

Everson Pereira é atendido e acompanhado pela [Emater-MG](#), empresa vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), desde que resolveu a se dedicar à atividade, resgatando um ofício dos bisavós maternos, que, segundo ele, já fabricavam requeijão moreno. A confecção do produto é a realização de um sonho dele e da esposa Mirani Pereira, já que a queijaria conta apenas com a mão de obra do casal.

“Há muito tempo atrás meus bisavós produziam e a gente sempre sonhou resgatar essa cultura. O requeijão moreno é um produto típico na nossa região, do Norte. Minha esposa e eu trabalhamos numa fábrica de requeijão e foi lá que aprendemos a produzir. Então, com muitas dificuldades, conseguimos abrir uma queijaria nossa. Fizemos um bom requeijão, o melhor do mundo”, constata, orgulhoso.

Modo de produção

O requeijão moreno é um tipo de queijo artesanal feito a partir de leite cru coagulado naturalmente. É obtido da fusão de creme de leite com massa de coalhada sem soro e lavada. Nos meios técnicos, é considerado um queijo de massa fundida.

De consistência firme ou de corte, é comercializado em barras. Como o próprio nome sugere, o requeijão moreno é amarronzado, com tonalidade que pode variar de mais clara a escura, dependendo do tempo de cozimento ou fritura do creme de leite usado para dar o acabamento final.

Cadastro

Desde que abriu sua agroindústria, Everson Pereira vem se capacitando, investindo e melhorando a estrutura da queijaria. Sua produção diária é de 40 quilos de requeijão moreno. O concurso de

Araxá não foi o primeiro a premiar o seu trabalho. Em 2019, ele ficou em terceiro lugar, com medalha de bronze, no 5º Prêmio Queijo Brasil, em Florianópolis, Santa Catarina. Seu requeijão pode ser comercializado em toda Minas Gerais, porque possui registro no [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) como agroindústria de pequeno porte.

No momento, o requeijão moreno de Everson é comercializado em Montes Claros, Americana, Janaúba, Porteirinha e Belo Horizonte. Mas Toko sonha alto e quer colocar seu produto em todo o mercado brasileiro. Para isso, está em processo de adequação da queijaria para receber o selo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA). Para alcançar esse sonho, Toko conta com o suporte constante da Emater-MG.

“O Everson tem um cadastro provisório junto ao IMA, por possuir instalações e equipamentos mínimos que permitem fabricar o requeijão em condições higiênico-sanitárias e que garantem a produção de um alimento seguro. Ao final de dois anos, se ele fizer tudo de acordo com o que a legislação exige, obterá o registro definitivo da agroindústria, o Sisbi. Isso vai abrir portas comerciais para o Toko vender o seu requeijão moreno em todo país”, explica a assessora técnica de Agroindústria de Leite e Derivados da Emater-MG, Marciana de Souza Lima.

O técnico agropecuário do escritório local da Emater-MG em Porteirinha, Diogo Franklin Caires, também presta assistência ao produtor há dois anos e meio. Segundo ele, entre as exigências que já foram acordadas por um termo de compromisso assinado com o IMA e estão sendo cumpridas está a planta baixa do estabelecimento e os memoriais descritivos econômico-sanitário e de construção.

O IMA já avaliou e emitiu o parecer técnico referente ao projeto, sugerindo adaptações e alterações que o produtor tem dois anos para concluir. “Ele tinha forno com carvão. Não tem mais. Hoje é tudo máquina a vapor. Agora está terminando as reformas da construção”, conta Diogo Caires.

A assessora técnica Marciana Lima, que acompanha Toko desde o começo de suas atividades, completa: “ele está fazendo as adequações da agroindústria, conforme a legislação vigente. Quando ele finalizar todas as adequações exigidas, o IMA vai na agroindústria fazer a vistoria final. Se tudo estiver de acordo com o que foi estabelecido, é concedido o registro definitivo para ele”, afirma.

Regiões produtoras

A fabricação do requeijão moreno é uma tradição na região Norte mineira, principalmente em municípios da microrregião da Serra Geral. Também é muito produzido em municípios do Vale do Mucuri e Vale do Jequitinhonha, no Nordeste do estado.

“Mesmo sendo o requeijão moreno um tipo de queijo artesanal, classificado como um queijo de massa fundida, feito de leite cru, coagulado naturalmente, ainda não existe uma região produtora caracterizada e reconhecida oficialmente pelo Estado, como já existe com alguns queijos artesanais de Minas”, esclarece Marciana Lima. Ela destaca que futuramente pode ser feito um estudo, reconhecendo a natureza artesanal do produto e as características das regiões produtoras.

O requeijão moreno é considerado um alimento rico por seu valor nutricional, cultural e gastronômico, sendo muito apreciado com um bom cafezinho nas regiões produtoras.

