

Dia dos Queijos Artesanais de Minas é comemorado nesta segunda-feira (16/5)

Seg 16 maio

Nesta segunda-feira (16/5), será comemorado o Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais. A data, instituída há cinco anos, é fruto da Lei Estadual 22.506.

A legislação foi um ato de reconhecimento da importância desses tipos de queijos feitos de leite cru, sem processo de pasteurização. A homenagem faz jus a um dos produtos agropecuários mais apreciados e respeitados em Minas e em outros estados do país. A valorização dos queijos artesanais tem relação com os aspectos gastronômico, econômico, social e cultural. As variadas receitas de queijos artesanais costumam seguir tradições históricas, passadas de geração em geração por famílias de produtores rurais.

O dia e o mês escolhidos para os queijos artesanais mineiros remetem ao registro, em 2008, do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, Serra da Canastra e Salitre.

Naquele ano, o jeito de produzir a iguaria foi lançado na categoria Saberes, pelo Conselho Consultivo do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), tendo sido o quarto bem registrado no Livro de Registro dos Saberes. Um dos queijos artesanais feitos 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 Minas Gerais \(Emater\)](#) apontam que a produção de queijos artesanais gera renda e ocupação para cerca de 30 mil famílias de todas as regiões do estado. Juntas, essas famílias produzem cerca de 85 mil toneladas do produto ao ano. 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.

Queijo Minas Artesanal (QMA)

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é uma das muitas variedades de queijo artesanal produzidas em Minas Gerais. Como outros tipos artesanais, ele 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 de origem do queijo. 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.

Nos dois últimos meses, Minas Gerais ganhou oficialmente mais duas novas regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal. Em março, o governador Romeu Zema anunciou o reconhecimento da região de Diamantina que, além do município de mesmo nome, incluiu outros oito da redondeza. Já em abril, o governador noticiou mais uma região produtora do QMA. Nomeada de Entre Serras da Piedade ao Caraça, ela contempla os municípios de Catas Altas, Barão de Cocais, Santa Bárbara,

Rio Piracicaba, Bom Jesus do Amparo e Caeté.

Com a oficialização dessas novas áreas produtoras de QMA, Minas Gerais totaliza agora dez microrregiões caracterizadas. São elas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. Segundo informações do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), somente produtores dessas regiões são autorizados a usarem o nome da região na embalagem.

Produtores

O presidente da Associação de Produtores de Queijo da Região de Diamantina (Aprodia), Leandro Pereira de Assis, está apostando no crescimento do mercado para os queijeiros da nova região e também no incremento das atividades turísticas locais. “Vai agregar mais valor ainda ao produto, porque será mais procurado no mercado. Também vai ser mais um atrativo para o turismo, pois estamos montando rotas de vivência nas propriedades rurais produtoras aqui da região de Diamantina”, afirma.

Segundo o presidente da Aprodia, as chamadas rotas de vivências são passeios para turistas nas propriedades produtoras de queijo. Nesses locais eles podem acompanhar todo o processo de produção do queijo: do manejo do gado e ordenha até a fabricação do laticínio. “Alguns até ajudam a fazer o queijo. E, no final da produção, todos podem degustar o queijo fresco que ajudaram a fazer e também um queijo maturado de 40 dias, que partimos para todos comerem”, explica Leandro.

O produtor Richard Andrich Santos está aplaudindo a oficialização da região Diamantina como produtora do Queijo Minas Artesanal. Proprietário do Sítio das Lajes, em Datas, ele produz entre seis e oito queijos por dia. Ele conta que aprendeu o ofício com os vizinhos e produz há 15 anos, embora conheça a região há três décadas. O produto é comercializado principalmente para Belo Horizonte.

“Aprendi a fazer o queijo com meus vizinhos da forma como se faz tradicionalmente: leite cru, coalho, pingo e sal. Sei que estão homologando uma coisa que existe aqui há séculos. É o reconhecimento, com a própria palavra diz, de um produto que faz parte da cultura e tradição do povo da região”, argumenta.

Turismo de experiência

Como o presidente da Aprodia, Richard já vislumbra o potencial turístico surgido com a criação da nova região produtora de Queijo Minas Artesanal de Diamantina e faz planos para atrair esse público. “As pousadas sempre mandam turistas. Por isso, pretendo melhorar a nossa estrutura, construindo sanitários masculino e feminino, fora da casa”, revela.

Ele considera sua produção de queijo pequena, mas seleta, pois o leite vem do Guzerá, considerado um gado puro, mas que não produz muito leite. “O gado é criado a pasto e produz leite de altíssima qualidade. Tanto que ganhamos o primeiro lugar, na categoria Super Ouro, do Mundial de Queijos do Brasil, em 2019, na cidade de Araxá”, informa, acrescentando que também trabalha para aumentar a produção do queijo.

No município de Rio Piracicaba, na recém-criada região de Entre Serras da Piedade ao Caraça, o

produtor Pedro Henrique e sua família também têm uma história secular com a produção de queijo. Há pouco mais de cinco anos, ele resgatou a tradição de fazer queijo maturado na tábua e, a partir daí, surgiu o interesse de legalizar a produção, o que foi concluído no final do ano passado, com a obtenção do Selo Arte. Agora, o seu queijo pode ser comercializado em todo o país.

Para o produtor piracicabense, o reconhecimento da nova região vai trazer mais oportunidades aos produtores. “A partir de hoje, nosso produto passa a ter mais valorização no mercado. As cidades que estão situadas em uma região reconhecida como produtora de Queijo Minas Artesanal ganham visibilidade”, afirmou.

Tipos artesanais

Além das dez microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal, o estado mineiro tem mais outras cinco regiões caracterizadas. Isso significa que passaram por estudo que identificou e definiu o tipo de queijo. Essas regiões produzem os seguintes queijos artesanais: Cabacinha, Serra Geral, Vale do Suaçuí, Alagoa e Mantiqueira de Minas.

Hoje, já se sabe que cada um deles tem características peculiares, como o sabor, por exemplo, que sofre a influência do clima e da pastagem predominante. A origem e 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 na região do Vale do Jequitinhonha. É feito de leite cru de vaca, mas a massa é aquecida, sem chegar a pasteurizar. Recebe soro fermento, retirado no final da mexedura da massa e reservado em temperatura ambiente para ser usado no dia seguinte, na fabricação do queijo. 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 à forma de fazer. “Ainda está em fase de estudo. Mas é feito de leite cru e coalho, sendo comercializado fresco”, esclarece a coordenadora Maria Edinice.

Por outro lado, 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: leite cru de vaca, soro fermento e coalho. A massa passa por um processo de cozimento, enformagem e salga salmoura.

Emater-MG

A Emater-MG trabalha em parceria com o órgão estadual de inspeção sanitária, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), 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 outros estados do país. Sendo que, para vender fora das divisas mineiras, além do registro, o produtor precisa solicitar também o Selo Arte.

“O primeiro passo pra quem deseja legalizar o queijo que produz é procurar o escritório da Emater-MG, para que o extensionista orientar sobre o processo. O nosso papel é apoiar o produtor na organização dos documentos exigidos pelos órgãos de habilitação sanitária”, explica Maria Edinice. Ainda segundo a técnica, o IMA não trabalha mais com a figura do cadastro, mas com registro. Ao registrar a queijaria no IMA, o produtor poderá solicitar o Selo Arte.