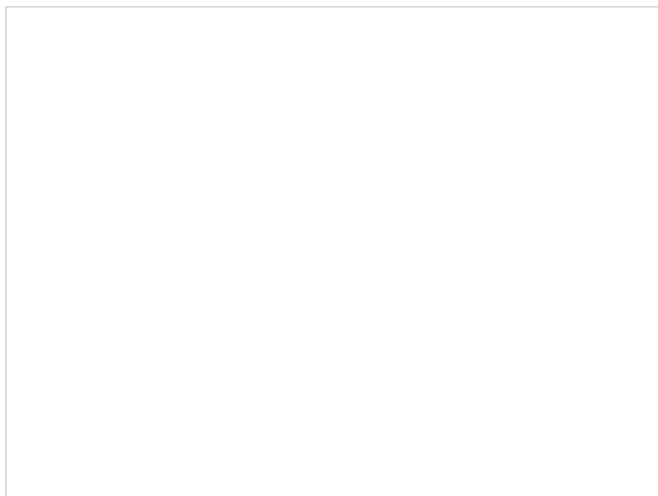


Queijo Minas Artesanal produzido na Canastra é apontado como o melhor do mundo

Qua 22 junho



Emater-MG / Divulgação

Produtores de Queijo Minas Artesanal da região produtora Canastra estão comemorando a classificação do produto, pelo site americano Taste Atlas, como o principal destaque em ranking dos 50 melhores queijos mundiais. A iguaria mineira aparece em primeiro lugar, deixando para trás os conhecidos Grana Padano, Gorgonzola Piccante e Pecorino Sardo, entre outros queijos

famosos internacionalmente. O resultado foi divulgado na plataforma nessa terça-feira (21/6).

“O reconhecimento da qualidade dos queijos mineiros e em particular, nesse momento, do Queijo Minas Artesanal, produzido na região produtora Canastra, muito nos orgulha. Tudo isso é resultado de um esforço conjunto de todo o sistema de agricultura do estado. Ninguém faz nada sozinho. Temos que destacar o trabalho da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), mas também da [Empresa de Pesquisa Agropecuária \(Epamig\)](#), do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e a coordenação da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#). Todo o grupo tem sua contribuição no desenvolvimento da cadeia produtiva do leite e do queijo, com qualidade e segurança para os consumidores”, ressalta o diretor-presidente da Emater-MG, Otávio Maia.

Representando a Associação dos Produtores de Queijo da Canastra (Aprocam), o gerente executivo, Higor Douglas de Freitas, exalta a conquista, “O Taste Atlas é como se fosse um guia de viagem. Ele recebe informações dos usuários e vai ranqueando”, explica, acrescentando que se trata da avaliação de consumidores do queijo mineiro. “A gente fica feliz. É uma conquista expressiva, pois reconhece cada vez mais a qualidade do nosso queijo e o trabalho dos produtores para entregar um bom produto aos consumidores”, argumenta.

A Aprocam tem sede no município mineiro de São Roque de Minas, no Centro-Oeste do estado. São 70 filiados de oito municípios da região produtora de Queijo Minas Artesanal da Canastra. Muitos dos seus associados desenvolvem trabalhos com a Emater-MG, segundo o gerente Higor. “Alguns dos nossos associados têm assistência da empresa e participam dos concursos de qualidade do Queijo Minas Artesanal municipal e regional”, esclarece.

Proprietários da Fazenda São Bento Vargem Grande e da Queijaria J & C, ambas no município de São Roque de Minas, Maria Aparecida de Freitas e Jadir da Costa também festejam a novidade. “Muito importante. Não só para a gente, mas pra todos os produtores. Isso vai agregar mais valor monetário e confirmar, ainda mais, a boa qualidade do produto”, conclui Maria Aparecida.

Ela e o marido Jadir produzem de 25 a 28 queijos por dia, em média. Os queijos são comercializados em empórios de São Paulo, Rio de Janeiro e Santa Catarina, sendo reservada uma pequena parte para o comércio de São Roque de Minas, segundo Maria Aparecida. No último Concurso Municipal de Qualidade do Queijo Minas Canastra de São Roque de Minas, promovido pela Emater-MG, o queijo do casal ficou no quarto lugar, entre os cinco selecionados. A classificação garante a participação do produto, no próximo Concurso Regional de Qualidade do Queijo Minas Canastra, a ser realizado na sexta-feira (24/6), em Vargem Bonita.

Concurso, modo de fazer e regiões

Os concursos de qualidade do Queijo Minas Artesanal, promovidos pela Emater-MG nos níveis municipal, regional e estadual, têm por objetivo estimular a produção, agregar valor e incentivar a melhoria da qualidade do queijo e a legalização das queijarias junto aos órgãos de inspeção sanitária.

O Queijo Minas Artesanal é produzido a partir de leite de vaca cru, ordenhado na mesma propriedade onde fica a queijaria. A iguaria, além de seu sabor especial, se destaca por ser um dos representantes mais típicos da história mineira, com seu modo de preparo sendo passado entre gerações. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Além das dez microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro), o estado 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, Mantiqueira de Minas. Hoje já se sabe que cada um deles tem características peculiares, como o sabor, 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.