

# Emater-MG publica catálogo do Queijo Minas Artesanal com informações de 74 produtores do estado

Sex 20 janeiro

O dia 20 de janeiro é considerado Dia Mundial do Queijo. Para comemorar a data, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) lançou um catálogo que vai deixar muita gente com água na boca. O material apresenta o que há de melhor do Queijo Minas Artesanal (QMA), reconhecido como Patrimônio Cultural e Imaterial Brasileiro. O catálogo está disponível para consulta gratuita no site [www.emater.mg.gov.br](http://www.emater.mg.gov.br).

O documento conta com informações de 74 queijos produzidos no estado. Para cada um deles, são descritas as características, a região de origem, o município, além das redes sociais e contato dos produtores. Também são informados quais queijos já foram premiados. “O catálogo é voltado para quem quer comprar o Queijo Minas Artesanal. Pode ser um consumidor diretamente ou um lojista, dono de um empório, por exemplo, que agora tem o contato dos produtores deste queijo”, afirma a engenheira de alimentos do Departamento Técnico da Emater-MG, Fernanda Faria Quadros.

Ela explica que a participação dos produtores no catálogo partiu de um convite feito pela Emater-MG. “Foi feito um convite aos produtores de Queijo Minas Artesanal que são atendidos pela Emater-MG, nas diversas regiões caracterizadas no estado. Um outro pré-requisito foi que esses produtores tivessem inspeção sanitária em suas queijarias, podendo ser de algum órgão municipal, estadual ou federal”, diz Fernanda Quadros.

## Receitas

Os queijos apresentados no catálogo são divididos por regiões caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro. Os queijos das regiões de Diamantina e da Entre Serras da Piedade ao Caraça, que foram recentemente reconhecidas, irão fazer parte da próxima atualização do catálogo. Também foram incluídos dois queijos de regiões ainda não caracterizadas.

Para quem deseja adquirir os queijos e preparar algum prato especial, o catálogo traz receitas feitas por um chef de cozinha convidado para cada região. A chef Joanne Ribas, por exemplo, usou o queijo Canastra para a receita do Tutu Canastreiro. Já o queijo de Araxá é ingrediente de uma torta de tomate preparada pelo chef Humberto Machado Junqueira Cunha. No total, o catálogo conta com oito receitas.

## Tradição secular

O Queijo Minas Artesanal é produzido no estado desde o século 18, uma herança dos colonizadores portugueses. O modo de fazer foi passado entre gerações, mantendo suas

características peculiares. Ele precisa ser feito a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem. O queijo deve apresentar consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes.

Na fabricação, além do sal e do coalho, é utilizado o pingo: um fermento natural extraído do soro da produção de queijo do dia anterior.

## **Ações**

A Emater-MG desenvolve, junto aos produtores, um extenso trabalho para garantir as boas práticas de produção e ampliar o mercado do Queijo Minas Artesanal. Entre as ações da empresa, estão a capacitação de técnicos e produtores, as orientações para a regularização sanitária das queijarias, a promoção da comercialização e a melhoria das embalagens.

A empresa também realiza concursos municipais, regionais e estadual com o objetivo de incentivar a produção de queijos de qualidade. Os produtores premiados obtêm maior valorização do queijo e conquistam novos mercados.

Em novembro de 2022, a Emater também integrou uma missão brasileira ao Marrocos para participar de um encontro da Unesco. O objetivo foi sensibilizar as delegações presentes sobre a candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial de Humanidade. Após o encontro no país africano, foi dada sequência aos trâmites necessários para a formalização da candidatura. Uma das etapas é o encaminhamento de um dossiê ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), que o entregará em seguida à Unesco. A avaliação final da candidatura será feita até 2024.