

Queijo Cabacinha passa a ser patrimônio cultural e imaterial de Minas

Seg 24 julho

Os produtores do Queijo Cabacinha, tradicional no Vale do Jequitinhonha, comemoram a lei sancionada pelo governador Romeu Zema, no início deste mês, que considera a iguaria patrimônio cultural e imaterial mineiro. De acordo com levantamento da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), 160 famílias produzem o alimento em sete municípios da região. O produto recebe esse nome devido ao formato, semelhante a uma cabaça, denominação popular para o fruto milenar muito utilizado em artesanatos.

“O Cabacinha é reconhecido pelo Estado desde 2014, quando foi publicada a primeira portaria de identificação do Vale do Jequitinhonha como tradicionalmente produtora deste queijo. Sua produção nesta região remete a meados do século 20 e a origem cultural ainda é estudada”, explica a assessora técnica da Diretoria de Agroindústria e Cooperativismo da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Viviane Neri.

Reconhecimento

O reconhecimento de variedades dos queijos artesanais e de caracterização das regiões produtoras, em Minas, é prerrogativa do Estado. Essas ações seguem um protocolo executado pela Seapa e suas vinculadas, a Emater-MG, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Desde 2021, a Epamig coordena pesquisas, em parceria com as universidades federais de Minas Gerais (UFMG) e de São João del-Rei (UFSJ), que irão subsidiar a caracterização do Queijo Cabacinha. Também são de competência da empresa estudos sobre o consumo seguro desses produtos.

No momento, esses trabalhos científicos se encontram em fase de



acompanhamento dos processos de fabricação, análises sensoriais e entrevistas com mestres queijeiros e comerciantes. Além disso, técnicos da Emater-MG estão sendo treinados

Seapa / Divulgação

por pesquisadores da Epamig para coletas de amostras da água, do soro-fermento, da massa fermentada e massa filada e do queijo, a partir do mês de agosto, em 30 queijarias.

"Existem produtores com queijarias bem avançadas em infraestrutura para a garantia da qualidade, atendendo já às boas práticas de fabricação, e produtores que ainda têm uma infraestrutura mais simples. Mas a gente acredita que isso é parecido com o que aconteceu nas outras regiões que passaram pelo processo de caracterização e regulamentação e que todos eles, independente da estrutura física, têm um domínio muito grande dos fatores de produção", relatou o pesquisador da Epamig e coordenador do projeto, Daniel Arantes.

Após a publicação do estudo que, entre outros pontos, elucidará dúvidas sobre o modo de fazer tradicional da iguaria, o IMA irá elaborar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Cabacinha. Esse documento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que o produto deve cumprir.

Em família

Itamar Mauricio Gomes, do município de Medina, relata que a tradição vem do berço. "Eu sou pequeno produtor rural, filho de produtor. Há muito tempo, meus pais produziam requeijão, o que ficou muito dispendioso, muita mão de obra. Eles pararam de produzir requeijão, começaram a produzir queijo e, hoje, temos meu pai, eu e mais quatro irmãos produzindo Cabacinha", afirma.

Ao lado da esposa e das filhas, o agricultor maneja desde o leite até o queijo. "Eu tenho uma média diária de 150 litros de leite e faço de 30 a 40 Queijos Cabacinha por dia, com 450 a 480 gramas cada. Vendemos aqui mesmo na cidade. Toda quarta-feira participamos de uma feirinha da agricultura", diz.

Com o objetivo de fortalecer a atividade, Itamar e outros 17 mestres queijeiros de Medina, Pedra Azul, Joáima e Itaobim contam com o auxílio da Emater-MG para realizarem o sonho de criar uma associação de produtores do Queijo Cabacinha. A ideia, que surgiu ainda em 2007, tem agora o apoio de outras instituições, como a Ocemg, o Sicoob e o Senar.

Modo de fazer

O Queijo Cabacinha é produzido exclusivamente com leite cru de vaca. A coagulação ocorre por geleificação, por meio da adição de soro fermentado e coalho ou coagulante, resultando em alterações na estrutura da caseína, uma proteína de alto valor biológico presente no leite. Nesse estágio, o produto se transforma em uma coalhada.

As etapas seguintes envolvem a mexedura e o aquecimento. A coalhada é dividida em massas menores usando pás, o que intensifica a liberação do soro, reduzindo o volume dos grãos e aumentando sua densidade.

Obtido o ponto da massa, inicia-se o processo de fermentação, que dura de 12 a 24 horas. Após completar esse processo, o queijo é moldado manualmente, com a imersão em água quente. Por fim, o produto passa por um período de maturação, no qual é pendurado para secar.