

# Papa Francisco é novamente presenteado com um Queijo Minas Artesanal

Ter 26 setembro

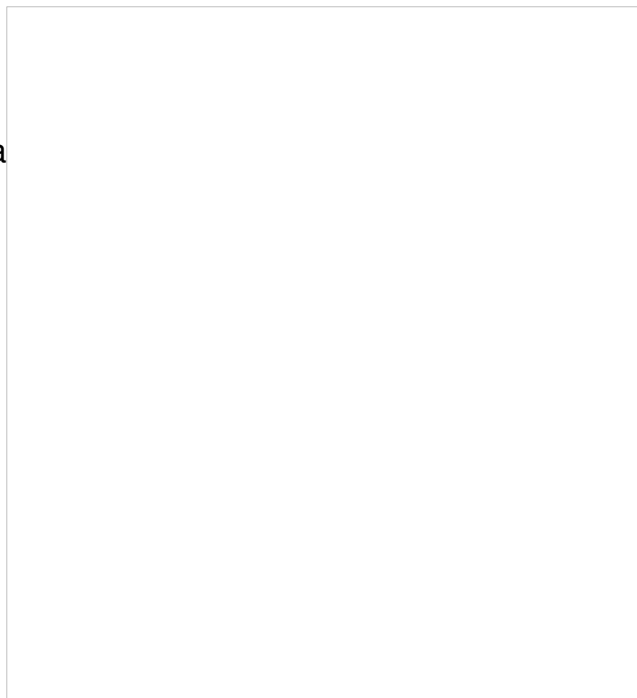
O Papa Francisco foi novamente presenteado com um Queijo Minas Artesanal, levado até ele pelo produtor cultural Jordane Macedo. O líder religioso agradeceu pelo presente com uma carta, na qual abençoa Jordane, a família dele e todo o povo de Minas Gerais. O Queijo do Ivair, entregue ao representante máximo da Igreja Católica, foi premiado com medalhas de ouro nas edições da Expoqueijo de 2021 e 2022.

A produtora Lúcia Faria de Oliveira, de São Roque de Minas, na região da Canastra, conta que o presente foi um queijo de produção da manhã, maturado por 30 dias. Ele foi deixado por Jordane, amigo do casal de produtores, com um embaixador brasileiro em Roma, para ser encaminhado a Francisco, no mês de julho.

“A gente não sabia realmente se esse queijo ia ser entregue, torcia para que fosse, mas não tinha certeza. Agora, na semana passada, chegou a carta agradecendo o queijo e abençoando a todos nós mineiros e produtores”, explica Lúcia.

A produtora e o marido, Ivair, que dá nome à marca, são de famílias de produtores de queijo artesanal e, desde 2013, eles se especializam para elaborar um produto com cada vez mais qualidade.

Para o diretor de Agroindústria e Cooperativismo da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Ranier Chaves Figueiredo, a história é motivo de comemoração. “Trata-se de um queijo produzido por um casal de produtores trabalhador, que recorrentemente ganha medalhas em concursos para o setor. Nós esperamos que essa notícia traga visibilidade para os produtores de queijos artesanais do estado”, afirma.



*Clique para ampliar*

Em 2022, o Papa Francisco já havia recebido um Queijo Minas Artesanal, da marca Barão da Canastra, do município de Piumhi, também na região da Canastra, pelas mãos do padre Patrick Samuel Batista.

## **Queijo artesanal**

Minas Gerais possui dez regiões caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal. São elas: Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça.

Além delas, há cinco regiões caracterizadas como produtoras de outros tipos de queijos artesanais: Vale do Suaçuí, Serra Geral, Jequitinhonha, Alagoa e Mantiqueira.

Em dezembro de 2022, o [Governo de Minas](#) reconheceu, de forma inédita no Brasil, a variedade do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida, identificado pela cobertura com presença ou dominância de fungos filamentosos, popularmente nomeados de mofos ou bolores.