

Modo de fazer queijo artesanal de Alagoa é passado de geração em geração

Qua 29 outubro

É na calma das Terras Altas da Mantiqueira, há mais de mil metros de altitude, em Alagoa, no Sul de Minas, que o produtor Jayr Martins de Barros vive sossegado e produz uma iguaria cobiçada: o famoso Queijo de Alagoa, que já conquistou paladares mundo afora. Para ele, o dia começa bem cedo: às 5h da manhã faz a ordenha, e até as 8h, o queijo já está enformado, no seu descanso necessário. A arte queijeira é legado de família. Desde de pequeno frequentava a queijaria do pai e assim foi aprendendo o ofício. “Saía da escola e ia para o laticínio, tomar queijo, ajudar, né?”, recorda.

Na Fazenda Serra do Condado, a produção é toda artesanal. E assim, pacientemente e sempre contando uma boa história, ele mexe até cozinhar a massa, para chegar no ponto perfeito, que observa amassando um pouco nas mãos. “Tá de primeira qualidade”, atesta.

De geração em geração

Todo esse saber, aprendido desde a infância, o senhor Jayr segue passando de geração em geração. Tatiane Barros Siqueira, sua filha, também é produtora de queijo artesanal, em Aiuruoca. Orgulhosa do pai e do legado que carrega, sempre que pode, está em Alagoa. “Juntos somos mais. Siqueira Barros, que é a minha marca de queijo, de um lado e Serra do Condado do outro. E eu só tenho a agradecer, por tudo”, se emociona.

O outro filho de Jayr, Flávio Barros, é mais calado e reservado, mas é o braço direito do pai. Enquanto Jayr coloca a mão na massa, literalmente, ele cuida das vacas, afinal, não tem queijo bom sem leite de qualidade.

Jayr não esconde seus segredos, já foi professor de muitos queijeiros bons por aí. “O que a gente tem, a gente passa para os outros”, é sua filosofia. A fazenda recebe muitos visitantes, para aprender ou apenas para apreciar a beleza do lugar e, claro, os queijos.

No caderno de registros tem a assinatura de pessoas de várias regiões do país e até do exterior. “Aqui já teve gente de Cuba, Piauí, Brasília, Mato Grosso, Goiás. Inclusive, uma moça queria me levar pra Pernambuco, pra eu ensinar a fazer queijo. Mas falei que não podia. Uma, que eu tenho medo de avião. Outra, ter que largar a família”, comenta.

Assistência técnica

Para chegar nesse patamar de excelência e reconhecimento do seu trabalho, o queijeiro contou com o apoio da [Emater-MG](#). “A Emater ajuda muito, dá apoio em tudo”, diz.

A empresa pública orienta o produtor desde o cuidado com os animais, boas práticas de fabricação, até a abertura de mais e novos mercados. Com todo esse suporte, seu queijo ganhou premiações, conquistou paladares Brasil e mundo afora.

Mas é nessa simplicidade, das Terras Altas da Mantiqueira, em Alagoa, que ele encontra a felicidade. “Aqui tudo é bom, os vizinhos todos bons, água boa, leite bom, família boa, tudo trabalhador. A gente vive feliz. Acho que a gente aqui tá quase no céu”.