

Queijo Artesanal de Alagoa revela a força de produtores locais

IMA participa de festival promovido pela cidade e anuncia apoio para regulamentação da iguaria 26 de Junho de 2019 , 12:17

Atualizado em 26 de Junho de 2019 , 12:40



Nas terras altas da Mantiqueira, em uma pequena cidade chamada Alagoa, no extremo Sul de Minas, um coronel chamado Porfírio Mendes Pinto já figurava no século 18 como um dos maiores produtores de leite da região. Tempos depois, há 100 anos, o italiano Paschoal Poppa e sua esposa Luiza Altomare Poppa pisaram pela primeira vez naquela cidade. Os pastos de Alagoa chamaram a atenção dos italianos e se tornaram berço para o gado fornecer o leite àquele que viria a ser um queijo artesanal especial. A altitude, o clima, a geologia, a água e o pasto, tudo isso somado ao caráter humano, e ao saber fazer e pôr a mão na massa, conferiram singularidade a um produto que desperta os paladares dos amantes de queijos e de produtores cada vez mais atentos a valores que podem agregar ao rentável produto.

Hoje, o Queijo Artesanal de Alagoa é feito por 135 produtores responsáveis por quase 1,5 tonelada da iguaria por dia, segundo dados de 2017 do Censo Agro, levantado pelo IBGE. Tal produção tem peculiaridade, personalidade e identidade únicas. “Por muito tempo nosso queijo foi considerado tipo parmesão, mas ele não é. Parmesão é feito com leite pasteurizado, e o Queijo Artesanal Alagoa é produzido com leite cru. Parmesão é produzido em grande escala, o artesanal não. E também temos diferenças em relação ao modo de fazer. O nosso não se coloca sal diretamente na massa, a peça é

salgada na salmoura. O Queijo Minas Artesanal (QMA) é feito com pingo, e o nosso é fermento, além do QMA não ser aquecido, ao passo que o nosso é elevado à temperatura de 46º. Estas são as diferenças”, explicou o proprietário da loja Queijo D’Alagoa, Osvaldo Martins de Barros Filho, mais conhecido como Osvaldinho, sobrinho dos proprietários da Fazenda 2M, em Alagoa, Dirce e Márcio Barros, onde são produzidos os queijos. O comerciante Osvaldinho anunciou que em breve também será produtor, 10 anos após o sucesso das vendas de seu queijo D’alagoa. Ele comprou terreno de 11 hectares no bairro Companhia, em Alagoa, onde vai criar um rebanho de vacas leiteiras e construir uma queijaria. Dois silos antigos serão salas de maturação e a planta da queijaria será disponibilizada para outros produtores da cidade. Ele vai manter a loja física que fica instalada em uma simpática ruazinha da cidade.

Com apenas 2,8 mil habitantes, Alagoa vive hoje praticamente do turismo e da produção do queijo. A cidade quer desbravar caminhos e romper fronteiras e, se depender do queijo, Alagoa ganhará o mundo. Tantas características únicas do Queijo Artesanal Alagoa conquistaram o paladar de diversos países. Para se ter uma ideia, o Queijo D’alagoa, produzido pela família Barros, foi premiado no Mondial du Fromage, na França este ano e em 2017, após concorrer com 600 queijos de 37 países, na categoria queijo artesanal de leite cru de massa prensada e semicozida. Além destas premiações, outra marca de Queijo Alagoa, vendido na loja do Osvaldinho, o Faixa Dourada, também em 2017, ganhou o prêmio Queijo Brasil, de São Paulo, como melhor queijo artesanal do país. “Este queijo possui maturação de 40 dias no azeite, o que cria um biofilme em volta do produto não o deixando ressecar, ficando úmido e com maravilhoso aroma”, informou. Entre outras premiações, o queijo recebeu reconhecimentos de qualidade e inovação por instituições e entidades de todo o Brasil. E estes resultados vieram com a dedicação e muito trabalho. “Sempre levantei a bandeira do Queijo Artesanal Alagoa. O meu bisavô era tropeiro, usava balaio de bambu e ia pela serra da Mantiqueira vender os queijos no Vale do Paranaíba. Esta tradição foi passada de pai para filho”, lembra Osvaldinho, ressaltando que o queijo atrai turistas, movimenta a cidade e lota as pousadas. “Todo mundo ganha com o Queijo Alagoa, que ajuda no desenvolvimento local melhorando a vida das pessoas”, observou a personalidade conhecida na cidade e responsável por projetá-la por meio do queijo artesanal feito na cidade.



Festival - Com o objetivo de valorizar o queijo e o azeite, reconhecendo a importância dos produtores, o Festival do Queijo e do Azeite de Alagoa, em sua 10ª edição, recebeu cerca de cinco mil pessoas, entre produtores, habitantes e turistas. O evento, que aconteceu nos dias 21 e 22 de junho é uma realização da Prefeitura Municipal de Alagoa.

O diretor-geral do [IMA](#), Thales Fernandes, representado pela servidora da Gerência de Certificação do IMA, Daniela Lazzarini, recebeu homenagem das comendas Pascoal Poppa e Gumercindo Ferreira Pinto. Em seu discurso, o diretor-geral disse que “o único queijo que possui regulamento é o Queijo Minas Artesanal (QMA). Diante dos adiantados estudos e pesquisas feitos pela Embrapa, fica aqui o nosso compromisso de que o segundo regulamento a ser oficializado será do queijo da região de Alagoa, dessa forma abrirá espaço para a comercialização desta iguaria mineira em todo o território brasileiro, uma vez que estas queijarias, hoje registradas no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), terão acesso ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). O IMA agradece imensamente a homenagem”, disse Thales Fernandes, que sempre apoiou a caracterização do Queijo Artesanal Alagoa. “Sempre apoiei a regulamentação do Queijo Minas Artesanal, bem como dos queijos artesanais de Minas Gerais”.

O prefeito de Alagoa, Juliano Diniz de Oliveira, comentou ser de fundamental importância para a cidade que o produtor possa expor seus queijos. “Dessa forma, ele entende que precisa melhorar e agregar mais valor ao produto, fortalecendo sua marca. Ele consegue ter mais notoriedade e visibilidade, pois o evento tem muitos visitantes de todo o país. É uma oportunidade de a cidade movimentar a economia e proporcionar mais renda para os produtores locais”, argumentou.

Concurso - Com a presença de cerca de 300 pessoas, o Festival do Queijo e Azeite de Alagoa promoveu concurso com a participação de 26 queijos produzidos na cidade. O produtor Leonardo Siqueira Mendes do Queijo Alagoa Alta Mantiqueira, da Fazenda Engenho, foi um dos participantes. “É um negócio de tradição, começamos a produção do queijo artesanal de alagoa com meu avô Hercílio Mendes, na década de 1980. Inclusive recebemos naquela época o reconhecimento do governo do estado recebendo uma medalha como produtor modelo”, lembra. O negócio de família já está na terceira geração. Leonardo conta que hoje ele e seu irmão aprenderam os segredos da produção do queijo e estão tocando o negócio que considera promissor. “Temos queijos maturados cujos períodos variam de 4 a 8 meses. Os mais maturados são picantes, cristalizados, adocicados e derretem na boca, com um sabor rico e persiste. Para quem gosta de um queijo mais tenro, também produzimos os de menor maturação”, divulgou.

A competição dos queijos contou com a avaliação de 10 juízes especializados entre técnicos e empresários do setor de gastronomia. O auditor federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Carlos Roberto de Castro, informou que entre os critérios considerados estão a apresentação externa e interna, a consistência da massa, o paladar e o olfato. “Os queijos de Alagoa possuem qualidade muito elevada. É uma alegria avaliá-los. Além disso, o evento promove a região e os produtores”, observou. O empresário da gastronomia queijeira da cidade de Americana (SP), Alex Andrade, também fez parte do corpo de jurados. Ele comentou sobre a qualidade não só do queijo, mas do produtor de Alagoa. “O sabor do queijo é resultado de um trabalho cuidadoso, considerando desde o respeito com o gado leiteiro até as boas práticas de produção do queijo. Os consumidores se encantam com o sabor que é realmente muito especial. São lembranças e vivências identificadas pelo paladar. E o mais importante: nos faz lembrar que naquela obra de arte existe a mão de uma família que trabalhou muito na produção daquela iguaria”. Trabalho que vale ouro. O concurso premiou o casal de produtores Rita Ribeiro e Marcos Menezes pelo queijo artesanal alagoa de um quilo com a medalha super ouro. O casal produz o queijo no bairro Garrafão, em Alagoa, onde as temperaturas chegam a 0º durante o inverno. Não menos importantes, outros queijos foram agraciados com medalhas em diversas categorias, reconhecendo o trabalho de qualidade dos produtores alagoenses.

Azeite e queijo de búfala - Representante do Azeite Prado e Vazques, Antônio Carlos Dias, mais conhecido como Tonhão, reforça a qualidade do azeite produzido em Alagoa. A florada de azeitonas começa em agosto, e a colheita é feita em fevereiro e março. Produzido na Fazenda Cauré, em Alagoa, de onde o azeite é extraído, localiza-se nos contrafortes da Serra da Mantiqueira, com área de

100 hectares classificada como APA (área de proteção ambiental), com 20% da área total registrada como Reserva Legal e 34 Hectares plantados com 12 mil pés de Oliveiras. “A cada 10 quilos de azeitona fazemos apenas um litro de azeite. A colheita em 2018 fechou em 75 toneladas, ou 8 mil litros de azeite”, informou. A engenheira agrônoma da Gerência de Certificação do IMA, Daniela Lazzarini, responsável pelo Programa Certifica Minas Azeite apresentou ao produtor o Programa do IMA. “A certificação de azeite transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos. O programa de certificação do IMA é de adesão voluntária e o interessado em certificar sua produção e propriedade precisa seguir as etapas” disse Lazzarini. O objetivo da certificação é estimular a inserção dos produtos do nosso estado nos mercados, melhorando a gestão da propriedade, a gestão do processo produtivo, as boas práticas agrícolas e a sustentabilidade social e econômica. “De um lado, ganham consumidores que terão acesso a produtos de qualidade e, do outro, produtores que terão mais competitividade no mercado”, avaliou Daniela Lazzarini.

O produtor de queijo de búfala, da cidade de Itanhandu, próxima a Alagoa, Carlos Alberto Pinto Cunha, fez questão de comparecer ao prestigiado evento. “Somos os pioneiros em queijo de búfala, e é sempre um prazer participar”, comentou. O produtor disse que é inspecionado pelo IMA, através do escritório seccional de Varginha. “As auditorias do IMA nos fizeram crescer muito”, comemorou.

[Enviar para impressão](#)