



Pesquisa pretende caracterizar sistema de produção do queijo de Alagoa

Fotos: R. Neiva

Emater-MG e a Epamig-Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, a criar um projeto de pesquisa para levantar dados que fundamentem a regulamentação do queijo de Alagoa. Segundo a pesquisadora Maria de Fátima Ávila Pires, coordenadora do projeto, que envolveu 25 profissionais, o primeiro passo foi caracterizar o sistema de produção.

“O primeiro passo foi selecionar 30 produtores, identificando-os do ponto de vista econômico e social. Em seguida, traçamos o perfil do produtor

alagoense e resgatamos os aspectos históricos e culturais da produção do queijo no município”, conta ela. Os pesquisadores também fizeram diversos estudos, que envolveram o solo e a água da região (aspectos físicos, químicos e microbiológicos), a alimentação das vacas e as análises do leite e do queijo.

Esses estudos incluíram o levantamento de informações sobre o processo de produção do leite e a fabricação do queijo, caracterizando o “saber fazer” da comunidade, ou seja, como os alagoenses construíram as tradições que resultaram no modo próprio de fazer seu queijo artesanal. “Reunir essas informações em um documento é uma das exigências do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) para a regulamentação do queijo artesanal”, diz a laticinista da Emater-MG, Marciana de Souza Lima.

O atual trabalho já está sendo útil para que a prefeitura de Alagoa conceda aos produtores o Selo de Inspeção Municipal (SIM), mas essa certificação permite a venda do produto apenas no município. O escritório da Emater-MG na cidade trabalha para que as queijarias de Alagoa sejam regularizadas perante ao IMA para que possam obter, posteriormente, o registro de Indicação Geográfica, como já ocorre com os queijos do Serro, Canastra, Salitre e Campos das Vertentes.

# QUEIJO ARTESANAL

## conta com o apoio da pesquisa e da extensão

Aprovado pelo gosto popular, o queijo artesanal de Alagoa-MG, nas terras altas da Mantiqueira, busca o reconhecimento da lei, trabalho agora apoiado por técnicos e pesquisadores

### RUBENS NEIVA

**O** Brasil produz um milhão de toneladas de queijo por ano. Um quinto desse total é feito artesanalmente, com leite cru, ou seja, que não passou pelo processo de pasteurização. Boa parte desse tipo de queijo é vendido de modo informal, pois falta ao produto o registro nos serviços de inspeção sanitária, seja municipal, estadual ou federal. Mas essa irregularidade não interfere no paladar. Longe disso.

O queijo artesanal produzido em

Alagoa, município mineiro das terras altas da Serra da Mantiqueira, por exemplo, se tornou uma iguaria cujo sabor é comprovado pelo consumidor. Quase a totalidade da produção do município é destinada a empórios de Minas, Rio de Janeiro e São Paulo. O queijo de Alagoa é a principal fonte de renda da cidade, satisfaz os consumidores, incrementa o orçamento dos produtores, mas não tem o reconhecimento da lei.

Este problema levou a Embrapa Gado de Leite, em parceria com a

No entanto, a legislação mineira sobre o assunto é confusa e necessita ser concluída. A lei estadual de 2002 (Lei 14.185), que tratava do Queijo Minas Artesanal, foi revogada em 2012 por outra lei (Lei 20.549), que aguarda regulamentação. Os técnicos afirmam que a nova lei possui pontos questionáveis e carece de modificações. Enquanto as questões legais ficam pendentes, o queijo de Alagoa segue conquistando paladares.



**Seabra: é preciso estabelecer um padrão de maturação para o produto**

**TIPO PARMESÃO** - Município de 2.700 habitantes, a 447 km da capital mineira, Alagoa é conhecido como a “terra do queijo parmesão”. Tal designação, no entanto, é incorreta. Parmesão é um tipo de queijo italiano, com Denominação de Origem Protegida (DOP). Para ser considerado parmesão, o queijo tem que ser produzido nas regiões de Parma, Rêgia Emilia, Módena, Bolonha ou Mântua. Por possuir algumas similaridades com o queijo italiano, o de Alagoa pode ser considerado como “tipo parmesão”.

Ambos são produtos artesanais, feitos com leite cru, e a massa passa por um processo semelhante de aquecimento na produção. Mas as semelhanças param por aí. No parmesão, o período de maturação, também chamado de ‘cura’, por exemplo, precisa durar no mínimo 12 meses, mas alguns ultrapassam dois anos. Já o queijo alagoense não possui um padrão de maturação, alguns são vendidos após apenas poucos dias de cura, o que interfere na qualidade

do sabor. O técnico da Emater-MG, Júlio César Seabra, diz que essa é uma prática que tem que ser mudada. “É preciso estabelecer um padrão de maturação”, afirma Seabra. Esse é um dos focos da pesquisa.

Estabelecer padrões é como a tradição, leva tempo. O queijo parmesão original precisou de 800 anos para conquistar a fama que tem hoje em todo o mundo, mas o produto alagoense pode caminhar para isso. Por enquanto, está perto de completar 100 anos. A fabricação de queijos surgiu em Alagoa nos anos 20 do século passado, quando um italiano de nome Paschoal Poppa chegou à cidade e abriu o primeiro laticínio. Poppa viu no queijo curado o produto ideal para aquela cidade no alto das montanhas, cujo clima lem-

brava o da Itália.

Por ser um tipo de queijo menos perecível, ele se adequava aos períodos em que a cidade ficava isolada. O produto era transportado no lombo de burros, em formas de bambu, e na época das chuvas era praticamente impossível descer pelas precárias estradas da região para levar a produção até os mercados urbanos.

Apesar das diversidades, o negócio prosperou. Poppa trouxe um queijeiro de fora do Estado para trabalhar no laticínio. Esse queijeiro acabou se casando com a filha de um coronel da região, de nome Porfírio Mendes Filho, que, por influência do genro, investiu na abertura de cinco laticínios. Os agricultores da região migraram para a pecuária de leite, atendendo à demanda das queijarias.

Passado algum tempo, os laticínios fecharam, mas os pecuaristas já haviam assimilado a cultura das queijarias e passaram a produzir, eles mesmos, o próprio queijo. Foi nessa época que o fermento, o que dá o sabor diferenciado do queijo da região, segundo os alagoenses, foi compartilhado entre os produtores.



**Fátima: ação com foco econômico e social**

**PRODUÇÃO FAMILIAR** - A pesquisa da Embrapa contabilizou 130 queijeiros

produzindo o “parmesão alagoense”. Os produtores são de base familiar, com a produção variando de cinco a 50 kg de queijo por dia. As fazendas são pequenas (cerca de 18 ha) e o relevo acidentado da Serra da Mantiqueira limita o uso de pastagem. Capim verde picado, cana-de-açúcar, silagem de milho e concentrado representam boa parte da alimentação das vacas. O rebanho é predominantemente mestiço (Holandês/Gir Leiteiro), com ordenha média de 15 litros por vaca/dia. A produção média de leite em Alagoa é de 150 litros/dia/propriedade.

Em um dos pontos mais altos da cidade (1.700 m de altitude), fazendo divisa com o Parque Estadual Serra do Papagaio, está o Sítio do Garrafão. O proprietário, Darci Lopes de Menezes, é um dos queijeiros mais antigos da região. Menezes guarda na memória boa parte da história do município e é uma referência para qualquer pesquisa sobre a evolução do queijo alagoense.

**AGROHOLLANDA**

(42) 3231-2080  
 (42) 988226151  
 (42) 999981151

comercial@agroholanda.com  
 www.agroholanda.com.br



O rebanho de Marcos Rodrigues, de 15 vacas, produz leite para a produção de 10 kg de queijo/dia

Com problemas de saúde, Menezes transferiu recentemente a produção para o filho Marcos Rodrigues. São 15 vacas no rebanho, responsáveis por uma produção média de 10 kg de queijo por dia. Marcos e a mulher, Rita de Cássia, cuidam de todas as tarefas da propriedade e ainda sobra um tempo para construir a casa do casal, que já está quase pronta. Ele diz que, assim que terminar a obra, sobrará um pouco de dinheiro para investir mais na queijaria.

Com produção maior (40 kg de queijo/dia), o Sítio Mato Dentro fica no lado oposto ao Garrafão. São 27 vacas responsáveis por 400 de leite/dia. O espaço pertence a Francisco Antônio de Barros, tataraneto de Porfírio Mendes Filho, o pioneiro do "parmesão alagoense". Barros toca o sítio com a mulher, Priscila, e os três filhos do casal, de 18, 14 e 12 anos. A produção diária de queijo é toda vendida para mercados e empórios do Sul de Minas e São Paulo. Como os demais queijei-

ros da região, Barros nunca fez cursos de laticínio. Todo o conhecimento foi herdado dos pais e avós.

Aos poucos, o "parmesão alagoense" vai se enriquecendo com a tradição. A pesquisa agropecuária incorpora os conhecimentos científicos, fundamentando os legisladores, que constroem as bases legais para tirar o produto da clandestinidade. Mas a lei costuma demorar muito quanto à formação de uma tradição, e os consumidores não esperam.

O "parmesão alagoense" é vendido atualmente pelo produtor por um preço que varia de R\$ 15 a R\$ 30 o quilo. Já o parmesão de verdade, feito na Itália, chega a custar mais de R\$ 100. A legalização pode melhorar o preço pago ao produtor, e este será um passo importante para que o queijo das terras altas da Mantiqueira conquiste um dia a Indicação Geográfica, como o queijo produzido na Itália. ■



Barros: conhecimento herdado dos pais e avós

Rubens Neiva é jornalista da área de comunicação da Embrapa Gado de Leite, de Juiz de Fora-MG.

**Kenopure**<sup>TM</sup>  
**PREPARAÇÃO COMPLETA DOS TETOS ANTES DA ORDENHA**

- LIMPEZA E PURIFICAÇÃO
- CONDICIONAMENTO DA PELE
- UTILIZAÇÃO VERSÁTIL

**MANAGE MASTITIS!**

**CID LINES**  
*Believe in hygiene!*  
[www.cidlines.com](http://www.cidlines.com)

Distribuído por:  
**ORDEMILK**  
[www.ordemilk.com.br](http://www.ordemilk.com.br)

Utilize os biocidas com precaução. Antes de qualquer utilização, leia o rótulo e a informação relativa ao produto.

**EFEITO E IMPORTÂNCIA DO COLOSTRO, POR MANUEL CAMPOS**

# BALDE BRANCO

Ano 52 - número 634 - agosto 2017 - R\$ 11,00 - [www.baldebranco.com.br](http://www.baldebranco.com.br)



## INVESTIR

**Empresário de diferentes atividades dá uma atenção especial à pecuária leiteira, a partir da criação de Holandês e Jersey, sempre de olho na produtividade e rentabilidade**

**Seleção genômica:**  
a evolução  
do Girolando

**Cotação do leite:**  
fim do ciclo de baixa  
impacta fazendas

**Leite orgânico:**  
empresa prepara  
produtores