MATÉRIA DE CAPA

Especialistas garantem que o legítimo queijo símbolo do estado é o famoso curado, de tom levemente amarelado e gosto mais acentuado

Puro sabor de Minas

PAULO BOA NOVA

O queijo mineiro mais conhecido e comercializado atualmente em todo o estado, fresco e de cor branca, é o tradicional queijo-de-minas, certo? Errado. O típico queijo mineiro, o famoso queijo curado, sofre pelo menos 20 dias de maturação (amadurecimento, depois da retirada do soro) até adquirir um tom levemente amarelado, sabor mais acentuado e textura típica do produto-símbolo do estado.

O queijo branco, mais fresco e de curta maturação – também conhecido como meia-cura – ficou mais popular por uma questão de mercado. Há 30 anos, o produto tornou-se escasso nas feiras, armazéns, padarias, supermercados e entrepostos de Minas Gerais. A produção artesanal, que seguia o mesmo processo usado desde a época do Brasil-Império, era pequena e não atendia satisfatoriamente à demanda de consumo da população. Por isso, os produtores começaram a vendê-lo rapidamente, depois de maturá-lo por apenas dois ou três dias. Desde então, o queijo branco tornou-se o queijo-de-minas padrão para a maioria dos consumidores.

Hoje há um movimento de revalorização do queijo curado, de longa maturação, um produto de maior qualidade e que conserva as características de onde é feito. Produtores de várias regiões de Minas Gerais têm participado de cursos e treinamentos em associações e cooperativas para produzir queijos de melhor qualidade e de acordo com padrões de higienização da Lei 14.185, que estabelece normas de sanidade animal (controle de brucelose, tuberculose e mamite) e determina equipamentos e utensílios que podem ser usados em uma queijaria. O trabalho tem acompanhamento da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG) e também do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

ELMER FERREIRA DE ALMEIDA/DIVULGAÇÃO

Nas prateleiras mais altas ficam os queijos em processo mais adiantado de maturação, já em tom amarelado e sem o soro

"O queijo com sete dias é considerado queijo curado. Com a maturação mais longa, o queijo perde peso, mas ganha em qualidade. Assim, o produtor pode vendê-lo por um preço melhor no mercado. Aqueles que perceberam isso e se adequaram às normas da lei estão vendendo seus produtos em melhores condições", diz Elmer Ferreira de Almeida, coordenador do programa Queijo-de-Minas Artesanal da Emater.

As áreas do estado mais tradicionais na produção do queijo no estado são a Serra da Canastra, o Serro, o Alto Paranaíba e a região de Araxá. "Cada região tem uma espécie dominante de bactérias láticas, que são responsáveis pelo gosto característico de cada produto. Mas só uma maturação mínima de 20 dias confere ao queijo o sabor típico da região onde é produzido", ensina Almeida.

O queijo-de-minas artesanal deve ser feito de leite cru, seguindo as normas da Lei 14.185, que também estabelece condições mínimas de transporte e comercialização. O clima e o solo também são determinantes, diz o comerciante Flávio Maurício de Morais. "Além da maturação ideal de três semanas, o fator climático é fundamental em tudo: na produção, na maturação e até no consumo. E a pastagem é que vai enriquecer o leite. No solo é que estão os nutrientes", explica.

Atualmente existem cerca de 10,7 mil produtores de queijo nas quatro regiões caracterizadas, de acordo com pesquisa da Emater. A legislação estadual não permite a comercialização do produto fora do estado, mas na prática a situação é bem diferente. "Pelo menos 50% do queijo artesanal produzido aqui é vendido fora", conta o coordenador da Emater.

ELMER FERREIRA DE ALMEIDA/DIVULGAÇÃO

Nas queijarias antigas, as fôrmas de madeira absorviam microorganismos, enquanto...

BETO NOVAES/EM - 26/5/04

...nas atuais, as fôrmas de plástico permitem melhor higienização da produção

Produtor se ajusta à legislação

A descaracterização do queijo maturado também preocupa Jorge Brandão Simões, que preside a Associação de Produtores Artesanais de Queijo do Serro. "Nosso queijo sempre foi comercializado em sete dias. Com a falta no mercado, ele começou a ser vendido depois de três dias de preparação. Mas, com menos de uma semana, ele não pode ser caracterizado como queijo do Serro, e pode oferecer riscos à saúde", observa.

Ele diz que vários produtores da região também já se adequaram à lei para melhorar as condições de comercialização. "Nossa cooperativa já tem uma câmara para maturar esse queijo por três semanas, pois muitos produtores não têm estrutura para isso", explica.

Os cursos, treinamentos e palestras organizados pelas entidades do setor já mostram um resultado positivo, como atesta o coordenador da Emater, Elmer de Almeida. "Antigamente, a fôrma do queijo, feita de madeira, absorvia microorganismos, o que não acontece hoje, devido às fôrmas de plástico, mais fáceis de limpar. O queijo-de-minas atualmente é feito com padrões de higienização muito melhores. A qualidade melhorou muito de cinco anos pra cá."

Ao contrário do que muitos pensam, o Mercado Central não é o local mais apropriado para se adquirir um típico queijo-de-minas, segundo o coordenador da Emater. "O local tem grande importância no comércio do estado, mas lá a apresentação do queijo não é a ideal. Os vendedores comercializam o produto ainda dessorando (perdendo água), o que não é recomendável. Os queijos maturados não são virados depois da lavagem e é difícil conhecer sua verdadeira origem, pois se misturam o queijo canastra com o queijo de Araxá e o queijo do cerrado", diz. Segundo ele, ao comprar um queijo o consumidor deve pedir para parti-lo. "Se ele for rendado (com buracos), certamente está contaminado", alerta.

Almeida diz que não é difícil maturar um queijo de uma semana em casa. "Deve-se lavá-lo diariamente com água corrente, secar com papel-toalha e virá-lo. Ele deve ser maturado por 14 dias, pelo menos", ensina.

Consumidor ignora valor dos maturados

O produtor João Carlos Leite, de São Roque de Minas, na Serra da Canastra, produz diariamente entre 10 e 12 queijos de um quilo, com 20 dias de maturação, e uma peça do chamado queijo canastra real, que pesa sete quilos. "Hoje, 90% da minha produção é composta de queijos maturados", afirma. Ele também produz os conhecidos queijos meia-cura, com cerca de sete dias. "Mas dou mais atenção aos maturados, que são produtos mais refinados".

A procura pelo queijo branco se deve ao preço mais baixo, mas também ao desconhecimento. "As pessoas não sabem o que é um queijo-de-minas de qualidade. O nosso mercado desaprendeu a degustar o queijo maturado, mas tentamos voltar a fazer com que o consumidor valorize esse produto", afirma.

O coordenador da Emater, Elmer Almeida, faz coro. "Existe uma cultura em Minas de que queijo bom é o queijo fresco, o queijo branco. Mas o queijo bom é o maturado, que além de tudo oferece mais segurança alimentar, já que a presença de microorganismos é maior nos queijos frescos. Além disso, o queijo maturado, de mais sabor e consistência, é mais fácil de ser usado como opção em diversos pratos".

Um dos objetivos do projeto pela maior maturação dos queijos é fazer também com que o produto tenha uma identificação da sua origem. "Temos avançado bastante. Vários produtores têm sua produção cadastrada no IMA", diz Leite.

Atualmente não é fácil encontrar esse legítimo queijo maturado no comércio da capital – apenas algumas delicatessens e padarias sofisticadas oferecem o produto, que costuma ser vendido assim que chega às prateleiras. "Recebo entre 50 e 60 quilos por semana, e isso representa apenas 10% da demanda que tenho para o produto", diz Flávio Morais, dono do Royal Empório, no Mercado do Cruzeiro.

SAIBA MAIS

OS 10 MANDAMENTOS PARA PRODUÇÃO DO TÍPICO QUEIJO-DE-MINAS

1. Sanidade do rebanho (vacinação, diagnóstico e controle de doenças)
2. Produção higiênica do leite
3. Instalações adequadas de currais e arredores
4. Controle de saúde e uso obrigatório de equipamentos de proteção individual para vaqueiro e queijeiro
5. Higienização adequada de materiais, utensílios e equipamentos
6. Controle de qualidade da água
7. Limpeza diária da queijaria
8. Controle adequado de pragas e ausência de animais domésticos nos locais de ordenha e fabricação
9. Transporte de queijos em recipiente adequado
10. Análises periódicas do leite, água e queijos

PEDRO MOTA/ESPECIAL PARA O EM - 11/4/04