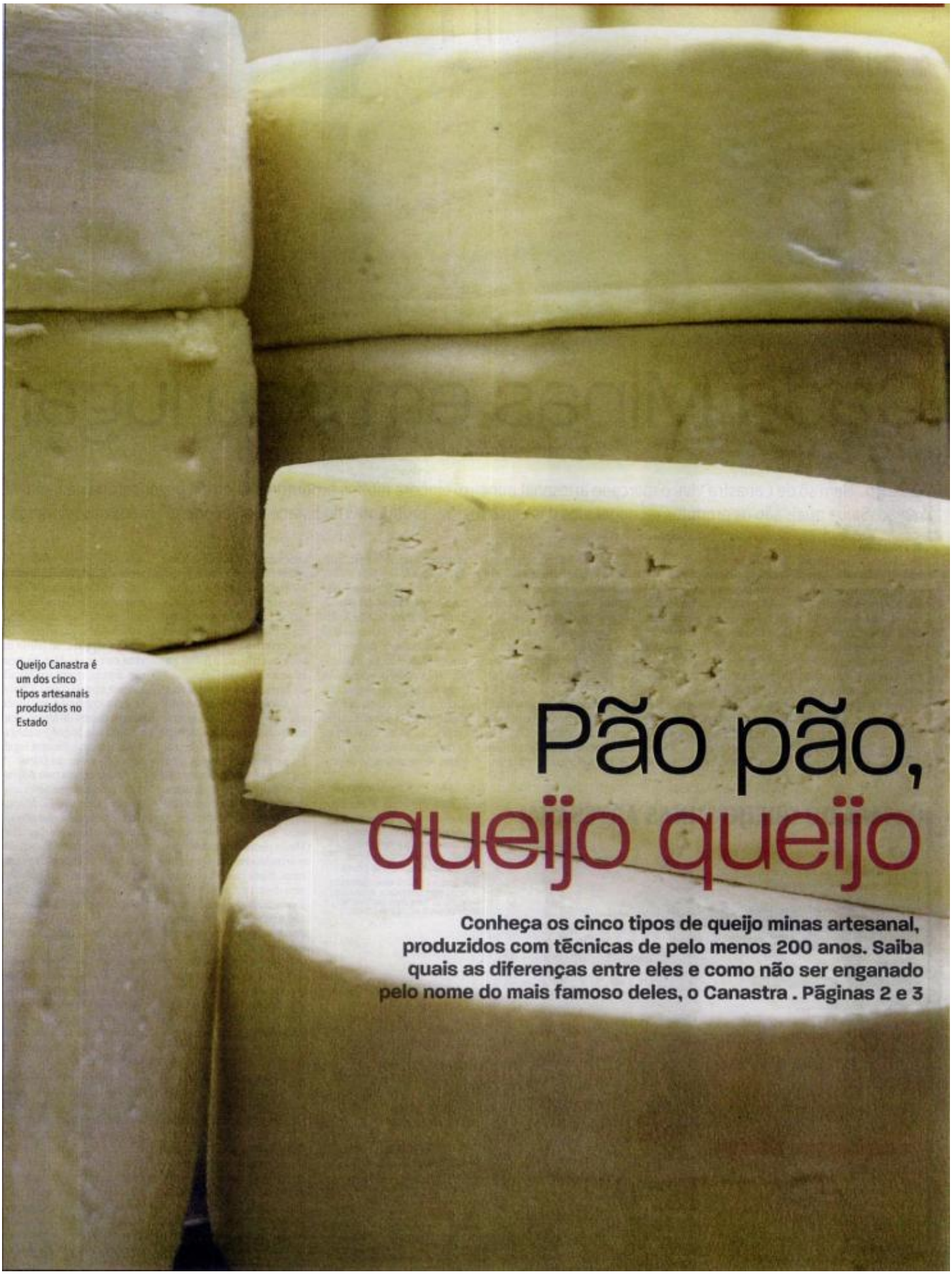
O Tempo | pag. 1 a 3| Gastrô | Sexta-feira



Queijo Canastra é um dos cinco tipos artesanais produzidos no Estado

Pão pão, queijo queijo

Conheça os cinco tipos de queijo minas artesanal, produzidos com técnicas de pelo menos 200 anos. Saiba quais as diferenças entre eles e como não ser enganado pelo nome do mais famoso deles, o Canastra . Páginas 2 e 3

O Tempo | pag. 1 a 3| Gastrô | Sexta-feira ...continuação

Cada Minas em seu lugar

Queijo. Nem só de Canastra vive o mercado artesanal mineiro, embora muitos produtores queiram pegar carona na fama da região. Saiba quais são os produtos reconhecidos das cinco regiões produtoras do Estado e como identificá-los nas gôndolas

■ LYGIA CALIL

A recente mudança na legislação para a venda de queijos de leite cru pôs o minas artesanal em voga. Desde o início deste mês, está permitida a comercialização do produto para outros Estados, desde que atendidos os critérios sanitários e outras exigências do governo (veja mais nesta página). O que nem sempre o consumidor sabe é que pode levar para casa um queijo que não é o que parece, nem o que ele pretende levar.

Um giro pelas queijarias de Belo Horizonte traz mais dúvidas do que informações ao consumidor. Quem quer comprar um minas artesanal se perde entre tantos produtos rotulados ou sem embalagem, em meio a informações desencontradas. Conversar com os tradicionais queijeiros do Mercado Central para se informar também não é tão animador. O Gastrô esteve em cinco estabelecimentos e em nenhum obteve explicações claras – nem em rótulos, nem com vendedores.

Queijo canastra é o que se vê anunciado por todos os lugares. O que não quer dizer que seja, de fato, o queijo produzido naquela microrregião, com as técnicas de 200 anos atrás que fizeram a fama do produto. O que dizer, por exemplo, de um queijo vendido como canastra, mas que na verdade é produzido em Araxá?

O coordenador do programa Queijo Minas Artesanal, da Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais), Álbany Árcega, é taxativo: "Não pode porque estão enganando quem compra. No Estado, temos cinco regiões produtoras já identificadas (veja no quadro). Duas delas, Serro e Canastra, já têm o registro de identificação de procedência, que funciona quase como uma patente. É o primeiro passo para o registro de certificação de origem. Canastra é uma marca que só pode ser usada por produtores que estão naquela área delimitada, que não inclui Araxá, para citar o exemplo", diz.

Especialista na área, o mestre queijeiro Bruno Cabral é um dos jurados do concurso anual do Queijo Minas Artesanal e corrobora a tese da confusão. "Parece que nos rótulos fazem questão de usar truques para pegar o consumidor. Os nome Canastra e Serro vendem, então abusam. O mais comum é vender queijo Minas padrão, com leite pasteurizado, como se fosse artesanal. Basta colocar no rótulo uma dessas palavras. Falta informação para quem compra, que também não tem obrigação de saber. Por isso, o alerta é importante", afirma.

Para Árcega, uma alternativa para o consumidor não ser enganado é procurar o selo de indicação geográfica do INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) nos rótulos dos queijos Canastra e do Serro. Nos produtos das outras regiões, um indicativo de boa procedência pode ser a marca do produtor em baixo relevo na casca do queijo.

E se os rótulos confundem, a situação dos que são vendidos sem embalagem é ainda pior, na avaliação do jornalista e historiador da alimentação Carlos Alberto Dória. "Aí, o que vale é o que o vendedor diz ou está escrito na placa. Claro que todos vão usar o queijo da Serra da Canastra porque ele vende muito mais e ninguém contesta o uso indevido do nome. Os produtores é que deviam ter interesse nessa fiscalização, lutar pelo valor e princípios das suas produções, do ponto de vista comercial. Mas, se nem eles fazem, quem vai fiscalizar esse tipo de coisa? E mais: se essa confusão acontece mesmo dentro de Minas, imagina quando os queijos chegarem aos outros Estados legalmente?", questiona Dória.

Árcega arrisca uma resposta. "O produtor está preocupado em fazer queijo. Muitos são tão pequenos que não sabem o que acontece da porteira da fazenda para fora. A importância de cobrar o uso correto dos nomes é um trabalho que ainda temos que desenvolver com eles", admite

Terroir. Para Cabral, a educação do consumidor sobre os diferentes tipos de queijos Minas artesanal – Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro – poderia ser uma saída para evitar a confusão e o aproveitamento indevido de nomes das regiões mais tradicionais.

"A pesquisa e qualificação das microrregiões produtoras de queijo artesanal ainda são recentes, têm menos de dez anos, isso ainda não foi assimilado. Com o tempo, desde que bem orientado, o consumidor vai perceber as diferenças e descobrir, por exemplo, com qual queijo ele se identifica mais. É um amadurecimento do mercado que eu gostaria muito de ver", diz.

O Tempo | pag. 1 a 3| Gastrô | Sexta-feira ...continuação

ALEXANDRE GUZANSHE/O TEMPO, 16.05.2008

Produção. A estimativa da Emater é que no Estado existam pelo menos 10 mil produtores de queijo artesanal

EDITORIA DE ARTE / O TEMPO

O MAPA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

CERRADO

De sabor salgado intenso, tem cor branca, tendendo ao amarelo. Quando curado, a casca fina se torna amarelo-ouro.

MUNICÍPIOS: ABADIA DOS DOURADOS, ARAPUÁ, CARMO DO PARANAÍBA, COROMANDEL, CRUZEIRO DA FORTALEZA, GUIMARÂNIA, LAGAMAR, LAGOA FORMOSA, MATUTINA, PATOS DE MINAS, PATROCÍNIO, PRESIDENTE OLEGÁRIO, RIO PARANAÍBA, SANTA ROSA DA SERRA, SÃO GONÇALO DO ABAETÉ, SÃO GOTARDO, SERRA DO SALITRE, TIROS, VARJÃO DE MINAS

ARAXÁ

De sabor suave, é um queijo claro e amanteigado. Quando maturado, a coloração se mantém bege e a textura se torna bastante dura e ressecada.

MUNICÍPIOS: ARAXÁ, TAPIRA, PRATINHA, CONQUISTA, IBIÁ, CAMPOS ALTOS, PERDIZES, PEDRINÓPOLIS, SACRAMENTO, SANTA JULIANA

CANASTRA

De sabor ácido, tende ao azedo quando não curado. A maturação deixa a casca ligeiramente oleosa e o miolo macio, denso e untuoso, com sabor forte, meio picante.

MUNICÍPIOS: BAMBUÍ, DELFINÓPOLIS, MEDEIROS, PIUMHI, SÃO ROQUE DE MINAS, TAPIRAÍ, VARGEM BONITA

SERRO

De consistência semidura e textura compacta, o queijo tem cor branca amarelada. O sabor é ligeiramente salgado, podendo ter notas florais. Quando maturado, tende ao picante.

MUNICÍPIOS: ALVORADA DE MINAS, CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO, DOM JOAQUIM, MATERLÂNDIA, RIO VERMELHO, SABINÓPOLIS, SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ, SERRA AZUL DE MINAS, SERRO

CAMPO DAS VERTENTES

De consistência firme, tem miolo macio e branco, que pode apresentar olhaduras (buracos) irregulares. A casca é fina e amarelo claro, com sabor forte.

MUNICÍPIOS: CARRANCAS, CORONEL XAVIER, CHAVES, PRADOS, SANTA CRUZ DE MINAS, TIRADENTES, PIEDADE DO RIO GRANDE, SÃO JOÃO DEL REI, RESENDE COSTA, SÃO TIAGO, MADRE DE DEUS DE MINAS, RITÁPOLIS, LAGOA DOURADA, BARROSO, NAZARENO, CONCEIÇÃO DA BARRA DE MINAS

O Tempo | pag. 1 a 3| Gastrô | Sexta-feira ...continuação

Mudanças na legislação

O início de agosto foi bastante movimentado para o setor produtivo de queijo em Minas Gerais. Para a secretária de Estado da Casa Civil, Maria Coeli Simões Pires, as notícias trouxeram "alento aos produtores, que por décadas reivindicaram a mudança da legislação, considerada muito restritiva".

Publicada no dia 8 deste mês pelo Ministério da Agricultura, a Instrução Normativa nº30/2013, reduz o período de maturação de queijos artesanais de leite cru de 60 para 17 a 22 dias, permitindo a comercialização para outros Estados. A União também descentralizou os estudos e certificações para Estados e municípios.

A flexibilização vale para queijarias situadas em região de indicação geográfica registrada (Canastra e Serro) e em propriedade certificada.

Em âmbito estadual, a Emater inaugurou o primeiro entreposto de maturação e comercialização do queijo Minas, em Medeiros (no Centro-Oeste do Estado). "O entreposto vai funcionar como um centro de qualidade do queijo Minas. Além de maturar o queijo em espaço adequado, serão feitos os estudos e testes necessários para a comercialização", diz Álbany Árcega.

Já o jornalista e historiador da alimentação Carlos Alberto Dória mantém a postura cética em relação às mudanças. "Na prática, não vejo motivo para o produtor que está na ilegalidade, contrabandeando o queijo para São Paulo, enquadrar o produto segundo a lei. Não compensa financeiramente para ele", avalia Dória. **(LC)**

Memória do Serro

Secretária de Estado de Casa Civil, a advogada Maria Coeli Simões Pires acaba de lançar, pela Editora UFMG, um livro em homenagem à tradição queijeira da região da Serra do Espinhaço. Nascida no Serro, ela procurou resgatar suas raízes rurais e pesquisou a fundo sobre o assunto, que remonta ao século XVIII. O resultado é "Memória e Arte do Queijo do Serro", no qual, segundo ela, "biografia e a geografia se confundem".

Segundo a secretária, o projeto ganhou forma em 2001, quando ela contribuiu para abertura do processo de registro da arte queijeira do Serro como Patrimônio Cultural.

A forte identidade do queijo do Serro, na avaliação de Maria Coeli, está associada à ideia de alta gastronomia. "O queijo evoca um ideal cultural. É de alta qualidade e está reservado aos paladares mais exigentes e a experiências gastronômicas mais elaboradas. É um elemento que considero dos mais refinados para compor uma mesa internacional", afirma.

Sobre o registro de Denominação de Origem pretendido pelos produtores, a autora considera um passo importante para a salvaguarda da tradição mineira. "O exemplo francês é bastante emblemático. É uma garantia de que de o produto foi confeccionado a partir do 'savoir faire' transmitido entre gerações", afirma a autora do livro. **(LC)**

Diferenças. O que distingue um queijo artesanal dos industrializados é o tipo de leite usado. O minas padrão é feito com o produto pasteurizado e, por isso, é menos rico em sabores e texturas presentes nos queijos das fazendas

Cura. O queijo do Serro poderá ser vendido a partir de 17 dias de fabricação. Para o afinador de queijos Bruno Cabral, apesar de o comum em Minas ser consumir o queijo fresco, ele atinge o melhor potencial a partir dos 30 dias de maturação