Edição do Brasil | pag. 4| Edição de 18 de agosto

Queijo artesanal de Minas para o mundo

*Roberto Simões

Ícone da mineiridade, nosso legítimo queijo artesanal conquistou finalmente sua tão sonhada – e batalhada – carta de alforria. Pela primeira vez na história, o produto que se tornou símbolo da nossa identidade cultural poderá ser comercializado legalmente para fora do Estado, chegando às mesas de todo o país e, em pouco tempo, mundo afora.

Feito a partir do leite cru, não-pasteurizado, o queijo minas produzido artesanalmente encontrava barreiras sanitárias na legislação federal, forçando um período de maturação que descaracterizava seu sabor original. A flexibilização de parâmetros e a criação de entrepostos de controle finalmente permitiram a assinatura de instrução normativa entre o Ministério da Agricultura e o Governo do Estado, viabilizando sua ampla comercialização com garantia de sanidade e qualidade.

Na condição de entidade de representação dos produtores rurais mineiros, a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg) teve a honra de sediar evento de assinatura do termo, momento histórico tão aguardado por queijeiros de diversas regiões do Estado. Presentes ao evento, eles comemoraram a certeza de preservação de uma bela tradição que é fonte de renda para tantos e identidade cultural para todos nós, mineiros.

Declarado patrimônio imaterial mineiro e brasileiro, nosso queijo tem origem na tradição portuguesa da Serra da Estrela, produzido com leite de ovelha e coagulado com extrato de flor de cardo. As técnicas de produção trazidas para cá pelos exploradores do ouro mineiro foram adaptadas para nossa realidade e permanecem as mesmas desde o século 18.

Adicionado ao leite cru, o pingo (fermento natural recolhido do soro que drena do próprio queijo) transfere ao produto características do solo, clima e vegetação da região onde é produzido, o que garante aparência e sabor específicos a cada região.

Passado de geração a geração, este conhecimento garantiu ao longo dos séculos a sustentabilidade econômica de incontáveis famílias e manteve intocado o sabor marcante que merecidamente rendeu ao povo mineiro a fama de "loucos por queijo".

A viabilização de comercialização para outros estados é o reconhecimento de sua qualidade e seguridade, coisa que nós mineiros sabemos bem há tempos. É valorização de uma tradição preservada, do fazer artesanal passado de pai para filho e do excelente produto que só aqui temos.

Dar condição de legalidade ao produtor é garantia de controle e qualidade ao consumidor. É agregar valor ao queijo minas artesanal e fomentar trabalho e renda para famílias inteiras, com condições agora de sonhar ainda mais alto.

*Presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg)