



## Queijo da Canastra

Por Daniel Martins, beer sommelier e chef de cozinha  
daniel@revistadacerveja.com.br

*Produzido há mais de 200 anos, é primo distante do queijo de São Jorge, Açores, Portugal, trazido pelos imigrantes da época do Ciclo do Ouro. O seu modo artesanal de produção dos queijos com leite cru é registrado desde 2008 como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, concedido pelo IPHAN.*

### Na trilha dos queijos artesanais

No início de janeiro, fiz mais uma *trip* queijeira, desta vez focada na exuberância de Minas Gerais. Percorremos 2,5 km. Visitando amigos produtores de queijos de cabra, ovelha e vaca. Fomos em busca do mítico Queijo do Frei, maturado numa cave de pedras, sob as nuvens no Santuário da N. Sr.ª da Piedade. Passamos três dias numa roça sem luz elétrica, rodeada de cachoeiras, nascentes e grutas. Levamos coalho para ajudar um pequeno produtor da Serra da Caiçara, acima da escondida cidade de Fechados, e finalizamos na região da Serra da Canastra, onde acampamos por quatro dias na pequena e verdejante fazenda do Alan, produtor da 4ª geração.

### Indicação Geográfica

Em 2012, o Queijo da Canastra obteve a sua Indicação Geográfica (IG), sendo a 2ª IG para queijos em todo o território brasileiro. A 1ª foi para a região do Queijo do Serro em 2011. E desde então, mais nenhuma outra região conseguiu. A região reconhecida como produtora compreende sete municípios que ficam aos arredores da lindíssima reserva ambiental da Serra da Canastra. São eles: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas (com 42% de toda produção), Tapiraí e Vargem Bonita.

### O 8º passageiro

O município de São João Batista do Glória, que não entrou no 1º processo de caracterização da região da Canastra, foi reconhecido agora pelo Estado como integrante da região. Entretanto, será iniciado o processo, junto ao INPI, para a inclusão na Indicação.

### Produção da Canastra

A região do Queijo da Canastra possui cerca de 793 produtores mapeados, sendo atualmente 55 associados à Associação de Produtores de Queijo da Canastra (Aprocan). Produz em torno de 17 mil kg de queijo por dia, com média de 20 peças/dia por produtor, totalizando 6.049 toneladas/ano. Sendo 1.727 pessoas empregadas diretamente. Desse volume, quase 85% ainda são produzidos e entregues frescos ou com menos de 22 dias de cura, como exige a IG. Assim, não agregando valor nem identidade ao produtor nem sabor ao queijo. Um retrato que tem mudado graças ao excelente trabalho realizado e capitaneado pelos amigos Paulo e Ricardo.

### Uma prosa pelo desenvolvimento

Ricardo Boscaro mora em Belo Horizonte, é analista da Unidade de Agro-negócios do Sebrae-MG, com formação em Administração Rural e Gestão Agroindustrial. Paulo Almeida reside em São Roque de Minas, é gerente executivo de Planejamento e Projetos da Aprocan, formado em Turismo e Administração Pública.

Com o excelente trabalho sendo realizado na Canastra, várias outras regiões produtoras – Serra da Caraça, Espírito Santo, Goiás, Serro/MG, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Alagoas/MG – realizaram visitas técnicas para aprender e tentar também sair da marginalidade, alcançando o Brasil através da sua excelência. Vamos bater uma prosa com aqueles que estão nessa batalha.

*Pessoal, parabéns pelo excelente trabalho. Me contem um pouco sobre o início.*

**Paulo** – O trabalho do Sebrae com o Queijo da Canastra começou em paralelo com a obtenção da Indicação Geográfica. Através de uma missão técnica com o Sebrae-MG, Codevasf e o Ministério da Agricultura, buscou-se dar apoio e fazer de forma real a IG. O fato de a região possuir este registro e não gerar valor para o produto foi um dos motivos que nos fez iniciar o trabalho na região do Queijo da Canastra há cerca de três anos, com o desenvolvimento de territorialidade, proteção do patrimônio imaterial, consolidação da cadeia e conscientização dos produtores e consumidores, para, assim, reverter o quadro de

alienação sócio produtiva, resgatando a autoestima do produtor, com capacitação técnica para gerir sua fazenda de forma mais eficaz e valorizar seu produto. E tornar tangível toda a história da sua família, apresentando o produtor ao mercado e o mercado ao produtor.

**Ricardo** – O projeto do Sebrae consiste em apoiar as iniciativas das instituições parceiras na área técnica, além de promover a organização dos produtores, fortalecer sua Associação e reforçar o novo posicionamento de mercado do Queijo da Canastra. Incentivamos a comercialização do queijo curado por este ser um produto diferenciado, além de significar um resgate da sua origem. Buscamos a valorização da identidade da região como forma de agregação de valor ao produto. No início, foi difícil reunir um número mínimo de produtores para começarmos o trabalho. A Associação de produtores necessitava se fortalecer e hoje já possui um plano de trabalho para quatro anos. A identidade da região está sendo trabalhada e disseminada junto a compradores, chefs e formadores de opinião.

**O projeto vai se multiplicar para outras regiões produtoras?**

**Ricardo** – Estamos iniciando um projeto na Região do Serro com a mesma estratégia do projeto da Canastra. Esperamos avançar neste trabalho para valorizar o queijo artesanal de Minas em todas as suas origens produtoras.

**Paulo** – Sim, estamos estreitando novamente os laços com a Região do Serro. Fui contratado para levar toda a experiência e sucesso do *case* da Canastra. Lembrando que o Serro foi a 1ª região em MG a conseguir essa mobilização. Estamos de volta aproveitando as novas gerações de produtores para reverter o quadro de alienação sócio produtiva.

## Formatos, sabores e cura

Além da forma tradicional de 1 kg e 22 dias de cura, há também o Merendeiro/Canastrinha, produzido com a sobra da produção, com 300 g, o Canastra Real, com 5 kg e maior tempo de cura, e o Canastra Patrão, com 8 kg e seis meses a um ano de cura. Além desses formatos, há cada vez mais a conscientização dos produtores e consumidores para deixar o mofo natural da região agir sobre os queijos. E, assim, temos lindos exemplares com casca mofada e sabor mais marcante (produtores Ivair, Mauro e Serjão). Ainda nessa valorização e revolução, Guilherme Ferreira está terminando a construção de uma cave subterrânea com quatro salas, onde irá explorar ainda mais o conceito de maturação e *terroir* da Canastra. Tanto os queijos com mofo natural e as novas experiências que virão dessa cave como os de outras que surgirão na região estão passando pelo aceite de alguns técnicos governamentais que não compreendem esse processo de maturação natural e ainda acham que o Queijo Minas artesanal só pode ser amarelinho, lavado por fora e macio, branquinho por dentro. Pesquisas estão sendo feitas para comprovar a inocuidade dessa evolução. Viva a revolução quejeira! ◀



## HARMONIZANDO QUEIJO & CERVEJA

Sobre a madeira, um Queijo da Canastra de longa maturação – mais de um ano. Produzido pelo jovem casal Allan Diego da Silva e Valeria de Oliveira, de produtores do Queijo do Dinho, são somente 15 peças diárias, de leite cru de vaca com alimentação 100% à pasto nativo.

Tem sabor acentuado que lembra caramelo com sal, bastante umami, boa salivação, ótima presença em boca e picância final. Na taça, estreado no mercado nacional, uma NE American Pale Ale, com 35 IBU, produzida pela cervejaria Oceânica (RJ). Leve e refrescante, tem corpo aveludado que abraça o queijo, sabor bastante frutado, remetendo a maracujá e laranja, que é enaltecido na harmonização.