



RECONHECIMENTO DA UNESCO DOS MODOS DE FAZER QUEIJO MINAS ARTESANAL AMPLIA E FORTALECE ELO ENTRE PADARIAS, CADEIA PRODUTIVA E CONSUMIDORES

Com título de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, técnicas tradicionais desenvolvidas no estado ganham força cultural e econômica

Em dezembro de 2024, a Unesco reconheceu os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Produzido há séculos em Minas Gerais, a iguaria é produzida a partir de leite cru e segue técnicas passadas de geração em geração. O sabor característico e a importância cultural e econômica para pequenas comunidades tornam a iguaria um símbolo da identidade mineira.

O reconhecimento internacional fortalece a valorização dos produtores e pode abrir novas oportunidades para a comercialização e exportação do queijo. Além disso, reforça a necessidade de políticas públicas voltadas para a preservação da tradição e do meio de produção artesanal.



Para **Eduardo Girão**, jornalista especializado em queijo e sócio da Só Queijo Cura, empresa de comunicação, consultoria e eventos no setor, os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal são uma construção cultural e que identifica Minas e os mineiros. Ele destaca que no mundo inteiro se produz queijo e em cada lugar essa construção tem características específicas, ou seja, cada lugar tem uma identidade relativa ao saber fazer.

“Em Minas não é diferente, tanto que o mineiro se reconhece e é reconhecido como um povo queijeiro e que valoriza o queijo. Esse alimento carrega muitos significados, se conectando não apenas à esfera da cultura, mas também da história, política, economia e gastronomia, entre outras. Fazer queijo, vender queijo, comprar queijo, comer queijo e falar de queijo é renovar cotidianamente a compreensão de que esse saber fazer é um patrimônio, um bem cujo reconhecido valor atravessa o tempo”, afirma o especialista.

AS PADARIAS TÊM UM PAPEL MUITO IMPORTANTE NA MEDIDA EM QUE SÃO ESTABELECIMENTOS EXTREMAMENTE POPULARES, COM ALTO FLUXO DE CLIENTES E HISTORICAMENTE PROCURADAS POR VENDER QUEIJO.

A certificação fortalece a identidade e a reputação do Queijo Minas Artesanal, agregando valor e ampliando a competitividade do produto tanto no mercado nacional quanto internacional. O reconhecimento também atrai visitantes interessados na cultura e na gastronomia local, impulsionando o turismo nas regiões produtoras. Já na economia, a valorização do Queijo Minas Artesanal incentiva a produção local, gera empregos, fortalece pequenas propriedades e estimula políticas públicas de preservação e fomento ao

setor, promovendo um desenvolvimento sustentável e inclusivo para as comunidades envolvidas.

“Não há quem fique indiferente diante do peso de uma notícia como essa. É um reconhecimento em âmbito internacional e que coloca os modos de fazer do Queijo Minas Artesanal ao lado de expressões variadas dos mais diversos países. Um dos desdobramentos mais esperados é o aumento na percepção de valor desse produto, que estimularia vendas ao consumidor final e visitação nas queijarias, bem como maior uso pelo setor de alimentação fora do lar. É possível que tudo isso aconteça, mas depende, entre outros fatores, de investimento na qualificação de quem trabalha com esse produto e na divulgação correta de informações sobre ele. Atualmente, vivemos num cenário onde circula muita informação de baixa qualidade sobre queijo. Oferecer conhecimento para a cadeia produtiva e o mercado consumidor é o caminho para qualificar a demanda e obter resultados consistentes a ponto de termos um cenário realmente positivo para o Queijo Minas Artesanal”, avalia Girão.

QUEIJO MINAS ARTESANAL NAS PADARIAS

As padarias desempenham um papel fundamental na valorização do Queijo Minas Artesanal, contribuindo para fortalecer a identidade e tradição por meio de diversas estratégias. Uma delas é a incorporação do ingrediente em uma variedade de produtos, como pães especiais, croissants, focaccias e até mesmo em doces, destacando a versatilidade e sabor único. Além disso, ao promover a origem do queijo, mencionando a certificação e os produtores locais, as padarias ajudam a educar os consumidores sobre a importância desse patrimônio gastronômico.

Outra forma de valorização é a realização de eventos temáticos, como degustações e harmonizações com cafés e vinhos, aproximando o público da cultura alimentar mineira. Parcerias com produtores locais para oferecer produtos exclusivos e divulgar histórias por trás do queijo também fortalecem o vínculo entre os consumidores e os pequenos fabricantes. Dessa forma, as padarias não apenas ampliam a visibilidade do Queijo Minas Artesanal, mas também impulsionam a economia regional e preservam a tradição desse alimento.



Foto: Alexandre Guzanshe



Foto: Eduardo Girão

Eduardo Girão é um dos maiores especialistas em queijos do Brasil

Eduardo Girão ainda acrescenta que “as padarias têm um papel muito importante na medida em que são estabelecimentos extremamente populares, com alto fluxo de clientes e historicamente procuradas por vender queijo. Portanto, quando elas adotam bons critérios de compra e comercialização do Queijo Minas Artesanal, toda a cadeia produtiva se fortalece e isso passa um recado importante para o consumidor, de que determinado estabelecimento se importa realmente com o que vende”.

Ele ainda chama a atenção para uma prática comum, que poderia ser reavaliada: “muitas padarias comercializam Queijo Minas Artesanal sem rótulo, o que é condenável, visto que isso desconsidera o produtor, desvaloriza o produto e desinforma o consumidor. Comercializar exclusivamente Queijo Minas Artesanal rotulado já seria um grande avanço, além de treinar funcionários para falar adequadamente sobre o produto e conservá-lo sempre refrigerado. Em seguida, ações de divulgação em torno do pro-

duto e a ampliação do seu uso em receitas consolidariam essa visão aprimorada sobre o Queijo Minas Artesanal num ponto de venda tão relevante como as padarias”.

O uso adequado do Queijo Minas Artesanal também pode ser um grande diferencial competitivo para padarias que buscam inovar e oferecer produtos diferenciados. Além da riqueza sensorial, que traz aromas e sabores únicos dependendo da região produtora e do tempo de maturação, o produto também agrega benefícios nutricionais.

O sócio da Só Queijo Cura destaca que “há vários preparos que unem panificação e queijo no Brasil, mas o que chama a atenção nessa relação, quando vista em perspectiva, é o predomínio de ‘queijo commodity’ nas receitas. Nas últimas décadas, o que se constata é o crescimento do uso de queijos pouco diferenciados entre si, sobretudo industrializados, como muçarela, queijo prato e requeijão. Os artesanais, quando utilizados, nem sempre são comprados pensando em ga-



HÁ VÁRIOS PREPAROS QUE UNEM PANIFICAÇÃO E QUEIJO NO BRASIL, MAS O QUE CHAMA A ATENÇÃO NESTA RELAÇÃO, QUANDO VISTA EM PERSPECTIVA, É O PREDOMÍNIO DE 'QUEIJO COMMODITY' NAS RECEITAS.

garantir qualidade e procedência, sequer sendo mencionados adequadamente na formulação e descrição de venda. Portanto, o cenário cria oportunidade para os empreendedores que desejam apostar em produtos de maior valor agregado e atender o crescente mercado de consumidores bem informados, exigentes e que buscam produtos de qualidade superior, que valorizam alimentos, tradições e comunidades locais”.

Ao apostar no Queijo Minas Artesanal como ingrediente central, as padarias não apenas diversificam seu portfólio, mas também se conectam a um movimento crescente de valorização dos produtos regionais e artesanais, conquistando clientes que buscam qualidade, tradição e inovação em suas escolhas alimentares.

Girão conclui que “o Queijo Minas Artesanal é um alimento natural, secular, saboroso e saudável, ao qual não são adicionados corantes, conservantes, aromatizantes, estabilizantes e afins. Além disso, é um queijo que movimenta localmente a economia da região de origem, fortalece a agricultura familiar, privilegia a cultura local e, claro, entrega atributos sensoriais únicos. Estão postos aqui várias características que podem ser usadas como diferenciais para promover não apenas o Queijo Minas Artesanal em si, mas qualquer produto elaborado com ele. Usar e promover de maneira consciente esse produto é estar em sintonia com pessoas cujos hábitos de consumo levam em conta os conceitos de bom, limpo e justo na alimentação”.

Não restam dúvidas que Minas e queijo têm tudo a ver, mas já tentou entender qual a diferença entre o Queijo Minas Artesanal e outros tipos de queijo? E quando você já está na padaria, como saber qual das opções passou por todos os processos do verdadeiro Queijo Minas Artesanal? Eduardo Girão responde:

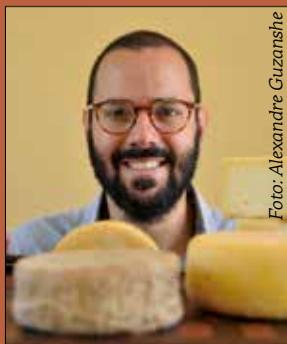


Foto: Alexandre Guizanshe

Quais as principais diferenças dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal de outras formas de se fazer queijo?

Os princípios básicos da produção do Queijo Minas Artesanal (coagulação, prensagem, salga, maturação etc.) não são muito diferentes dos de outros queijos, mas é o conjunto desses e de outros fatores que o torna singular. Ele é um queijo de leite cru de vacas da fazenda onde é produzido, prensado a mão, sem cozimento da massa, sem adição de culturas lácticas externas, maturado por um período mínimo de 14 dias e que leva fermento natural (que nesse contexto chamamos de pingo). Portanto, muito diferente de queijos de massa cozida e longa maturação, como um parmesão, e de queijos elásticos e que não maturam, como a muçarela.

Como os consumidores podem saber se estão comprando um queijo minas genuinamente artesanal?

Para garantir que estão comprando um verdadeiro Queijo Minas Artesanal, os consumidores precisam estar atentos a alguns detalhes simples de observar. O primeiro deles é embalagem, pois esse é um queijo que deve ser vendido com rótulo, o que inclui informações como denominação de venda, identificação do produtor e da origem e selo de inspeção. Como procedência é fundamental, é aconselhável que seja comprado em lojas com boa reputação e que respeitem a legislação vigente, à exceção das oportunidades em que é possível adquiri-lo diretamente do produtor. Além disso, no ato da compra, o queijo precisa ter características típicas em se tratando de visual, consistência, aroma e sabor, que podem variar em função da região, época do ano e peculiaridades do fazer de cada produtor.