

O melhor queijo do mundo???

É de Minas, Uai!!



A produtora de queijo minas artesanal Marli Leite, do pequeno município de Sacramento, no Alto Paranaíba, recebeu o prêmio Super Ouro no Salão Municipal do Queijo, realizado em Tours, na França. Entre mais de 700 competidores de 20 países, 11 queijos produzidos em Minas Gerais foram premiados.

O queijo minas artesanal é reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Instituto de Patrimônio Histórico Nacional (Iphan). Há estimativas de que a atividade gera renda e emprego para cerca de 30 mil famílias num universo superior a 600 municípios de Minas [...]

Marli conta que produz queijo desde 1992, mas foi em um curso realizado no ano passado que teve contato com novas técnicas de maturação utilizando fungos. “Com a utilização do mofo, o queijo fica com um doce e mesmo maturado, tem uma consistência mais cremosa”, explica. Segundo ela, o queijo premiado não é fabricado em grande escala. Em sua fazenda, são produzidas cerca de 50 peças por dia.

Melhor do mundo só é vendido em SP

O queijo da fazenda Caxambu, na região de Araxá, premiado com as medalhas de ouro e superouro no Salão Internacional do Queijo da França e considerado o melhor do mundo em sua categoria, só é vendido em uma loja no Brasil, segundo a produtora Marli Leite: a Galeria do Queijo, na cidade de São Paulo.

Madureira, que também é produtor na fazenda Pedra do Queijo, concorreu com dois queijos do Serro, e foi premiado com uma medalha de prata – para o queijo de leite da raça kankrej – e uma de bronze, com seu queijo do Serro produzido com o leite da raça gir.

Lista de espera. Ele fabrica cerca de uma tonelada dos dois produtos por mês. “Estamos estudando a distribuição para atender o mercado, que, acredito, vai crescer com a premiação. Estamos avaliando trabalhar com lista de espera agora”, diz. Na avaliação do produtor, cada peça de seus queijos, que tem entre 700g e 800g, deve chegar ao consumidor final por cerca de R\$ 100 a R\$ 120.

Fungo. O sucesso dos queijos mineiros na França pode ser explicado por um fungo: o *Geotricum candidum*, utilizado nas receitas de vários queijos na França. Uma parceria entre a Universidade Federal de Lavras e produtores da região do Serro encontrou o fungo no Estado. “Nós temos esse fungo naturalmente. Para nós, da região, é um fungo que agrega valor à produção”, diz Túlio Madureira.

A mesma parceria está pesquisando queijos de outras regiões para identificar os fungos utilizados na maturação dos artesanais. “A gente acredita que é o mesmo fungo que está presente na produção das outras regiões”, conta.

OS PREMIADOS

Ouro e Superouro

*Araxá – Fazenda Caxambu

Prata

*Canastra – Capela Velha

*Serro – casca lavada, Cooperativa do Serro

*Serro – casca ácaros, da Cooperativa do Serro

*Canastra – Vale da Gurita

*Canastra – Produtor Reinaldo de Faria Costa

*Serro – Kankrej – Produtor Túlio Madureira

*Sul – Santo Casamenteiro – Queijos Cruzília

Bronze

*Campo das Vertentes – Extra curado – Sabores do Sítio

*Serro – Gir – produtor Túlio Madureira

*Sul – Alagoa Grande – Queijo d’Alagoa, produtor Osvaldo Martins de Barros Filho



Fontes: <https://www.em.com.br>
<http://www.otempo.com.br>