

MINEIRIDADE

Queijo Canastra é eleito o melhor do mundo

IGUARIA MINEIRA DEIXOU PARA TRÁS QUEIJOS FAMOSOS INTERNACIONALMENTE EM RANKING

■ DA REDAÇÃO

Produzido na cidade de Araxá e na região do Triângulo Mineiro, o Queijo Canastra foi eleito o melhor do mundo em um ranking divulgado nesta terça (21) pelo site americano Taste Atlas. A iguaria mineira apareceu em primeiro lugar, deixando para trás os conhecidos Grana Padano, Gorgonzola Piccante e Pecorino Sardo, além de outros queijos famosos internacionalmente.

O diretor-presidente da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), comemorou a primeira colocação do queijo mineiro no raking internacional. Segundo ele, o título de melhor queijo do mundo só foi possível graças ao desenvolvimento da cadeia produtiva do leite e do queijo, feito com qualidade e segurança para os consumidores. “O reconhecimento da qualidade dos queijos mineiros e em particular, nesse momento, do Queijo Minas Artesanal, produzido na região produtora Canastra, muito nos orgulha. Tudo

isso é resultado de um esforço conjunto de todo o sistema de agricultura do estado”, disse.

Representando a Associação dos Produtores de Queijo da Canastra (Aprocam), o gerente executivo, Higor Douglas de Freitas, exaltou a conquista, “O Taste Atlas é como se fosse um guia de viagem. Ele recebe informações dos usuários e vai ranqueando”, explica, acrescentando que se trata da avaliação de consumidores do queijo mineiro. “A gente fica feliz. É uma conquista expressiva, pois reconhece cada vez mais a qualidade do nosso queijo e o trabalho dos produtores para entregar um bom produto aos consumidores”.

Proprietários da Fazenda São Bento Vargem Grande e da Queijaria J & C, ambas no município de São Roque de Minas, Maria Aparecida de Freitas e Jadir da Costa também festejaram a novidade. “Muito importante. Não só para a gente, mas pra todos os produtores. Isso vai agregar mais valor monetário e confirmar, ainda mais, a boa qualidade

do produto”, concluiu Maria Aparecida.

Ela e o marido Jadir produzem de 25 a 28 queijos por dia, em média. Os queijos são comercializados em empórios de São Paulo, Rio de Janeiro e Santa Catarina, sendo reservada uma pequena parte para o comércio de São Roque de Minas, segundo Maria Aparecida. No último Concurso Municipal de Qualidade do Queijo Minas Canastra de São Roque de Minas, promovido pela Emater-MG, o queijo do casal ficou no quarto lugar, entre os cinco selecionados. A classificação garante a participação do produto, no próximo Concurso Regional de Qualidade do Queijo Minas Canastra, a ser realizado na sexta-feira (24/6), em Vargem Bonita.

■ MODO DE FAZER

O Queijo Minas Artesanal é produzido a partir de leite de vaca cru, ordenhado na mesma propriedade onde fica a queijaria. A iguaria, além de seu sabor especial, se destaca por ser um dos representantes

mais típicos da história mineira, com seu modo de preparo sendo passado entre gerações. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Além das 10 microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro), o estado tem mais outras cinco regiões caracterizadas. Isso significa que passaram por estudo que identificou e definiu o tipo de queijo. Essas regiões produzem os seguintes queijos artesanais: Cabacinha, Serra Geral, Vale do Suaçuí, Alagoa, Mantiqueira de Minas. Hoje já se sabe que cada um deles tem características peculiares, como o sabor, que sofre a influência do clima e da pastagem predominante. A origem e manejo do rebanho e até o perfil do produtor também são determinantes no tipo de queijo de cada lugar.

BOLETIM

Uberlândia registra terceira morte do ano por dengue

■ DA REDAÇÃO

O último boletim epidemiológico da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES-MG), divulgado nesta quarta (22), confirmou mais uma morte ocasionada por dengue em Uberlândia. Com a atualização dos casos, a cidade tem três vítimas da doença no ano de 2022.

Ainda nesta semana, o município contabilizou 100 casos prováveis da dengue, totalizando

3.295 notificações desde o início do ano. Com relação à chikungunya, Uberlândia permanece com oito registros da doença.

A nível estadual, Minas Gerais possui 84.179 casos prováveis da dengue, sendo que 47.552 foram confirmados pela SES-MG. As autoridades de saúde confirmaram a morte de 27 pessoas no estado, sendo que outras 50 seguem sob investigação.

A chikungunya já atingiu 3.438 pessoas em Minas, e o número de pessoas infectadas pode chegar a 7.381. Ainda não foi registrado nenhum óbito causado pela doença, que também é transmitida pelo *Aedes aegypti*, mas uma morte é analisada. Já com relação à zika, Minas Gerais tem 77 casos prováveis e 15 confirmados. Nenhum óbito pela enfermidade foi computado no estado.



FRIOCRUZ