

# Quarto de QUEIJO



## GUARDIÃ DA ARTE DE PRODUZIR QUEIJO COM HISTÓRIA

APAQS foi criada para produtores de queijo seguirem fazendo o que mais sabem e amam



### SABOR E SOLIDARIEDADE

Atividade dos tropeiros ajudou a disseminar a cultura do Queijo Minas Artesanal no país

pág. 03

### JEITO NOSSO PARA O MUNDO

Queijo Artesanal da região do Serro é reconhecido internacionalmente por qualidade, sabor, textura e por seu modo único de fazer

pág. 06

### UM DOCE DOS PIMENTA

Dona Neusa abre as portas de seu recanto e conta histórias do queijo e de sua família

pág. 07

# Um quarto para contar e resgatar história

Ah, o quarto de queijo! Uma simples expressão que representa tanta coisa, memórias, histórias e une tanta gente. Não há na região do Serro ninguém que não tenha ouvido uma história ou vivido um momento inesquecível em um quarto de queijo. É com esse intuito e grande orgulho e entusiasmo que apresento o nosso novo informativo, o Quarto de Queijo. Este espaço é dedicado a honrar e preservar a rica tradição do Queijo da Região do Serro.

Nosso Quartim será um importante espaço de diálogo e informação, essencial para estreitar nossos laços e compartilhar as histórias inspiradoras dos nossos produtores. Aqui vamos lembrar boas histórias, descobrir novas e ser um canal ativo de diálogo entre a APAQS, a sociedade de toda a região do Serro e os produtores do queijo minas artesanal.

As portas do nosso quarto estão abertas a todos os produtores para que contem aqui suas histórias, experiências e expectativas e que tenham no Quarto de Queijo um canal de comunicação que atenda verdadeiramente às suas necessidades. Com a participação de todos, podemos fortalecer nossa identidade e assegurar um futuro promissor para o Queijo da Região do Serro.

Contamos com o engajamento de cada um de vocês para que, juntos, possamos manter viva nossa tradição e fazer o queijo da nossa região brilhar ainda mais.

Com gratidão e fé no futuro,

**José Ricardo Ozólio**

Presidente da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro

Quarto de Queijo – Uma publicação periódica da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS).

**Diretoria APAQS**

Diretor presidente: José Ricardo Ozólio - Diretor vice presidente: Irenice Bicalho - Diretor administrativo: Ivacy Pires dos Santos - Diretor financeiro: Manuel Jair Pimenta

**Redação Quarto de Queijo**

Jornalista responsável: Jomar Nicácio - Projeto Gráfico, fotos, redação, edição e diagramação: L5 Comunicação



# Sabor e solidariedade pelo mundo

Atividade dos tropeiros ajudou a disseminar a cultura do Queijo Minas Artesanal no país

Muito antes de tantos concursos, testes de laboratório ou qualquer outro método de aferição de sua qualidade o Queijo Artesanal da Região do Serro, já passava com louvor por sua grande prova de fogo do dia a dia. Nosso queijo trilhava as veredas dos sertões mineiros viajando em lombos dos burros e das mulas dos tropeiros, que foram os pioneiros do transporte de mercadorias pelo interior do Brasil. Por isso tiveram papel tão importante na popularização do queijo minas artesanal. “Aguentar viajar semanas e até meses com sol e chuva tinha de ser queijo muito bom. Senão esfarelava tudo pelo caminho”, diz Deobaldino Marques de Pinho, cujo pai foi tropeiro por mais de 15 anos.

O alimento era transportado para ser vendido em outros centros. Esses viajantes e comerciantes, que atuavam principalmente no século XVIII e XIX, transportavam mercadorias e produtos entre as regiões de Minas Gerais e outros locais, como o Rio de Janeiro e São Paulo. “Tem registro de tropeiros daqui da região que foram parar em Feira de Santana, na Bahia, mais de 60 dias depois de sair daqui”, destaca Deobaldino.

Desde essa época o queijo já viajava com os tropeiros. Mas mais do que ser comercializado, o queijo minas era um alimento essencial para os tropeiros devido à sua durabilidade e valor nutricional. Durante suas longas viagens eles

precisavam de alimentos que pudessem ser conservados por mais tempo. E o Queijo Minas Artesanal, que tem uma boa capacidade de armazenamento, se encaixava bem nessa necessidade. Muitos tropeiros mineiros também o tinham como uma forma de matar a saudade de casa.

“Meu pai dizia que a única certeza que o tropeiro tinha era a de botar as cangalhas nas tropas pela manhã. Daí pra frente, o que ia acontecer, ninguém podia prever”, conta Deobaldino. Mesmo não sabendo o que viria pela frente, outra certeza que eles tinham era a da solidariedade e do companheirismo. O produtor de queijo lembra ainda de seu pai falando da fogueira solidária dos tropeiros. “O sujeito quando saía de um ponto de parada, escondia as brasas da fogueira para que o próximo que chegasse pudesse acender o fogo mais rapidamente e fazer um café, cozinhar um arroz etc”.

Nessa hora o queijo era elemento catalizador entre eles. Se calhasse de duas ou mais tropas chegarem juntas a uma fogueira dessas podiam dividir um cafezinho, um queijinho de minas e um dedo de prosa até se levantar para a próxima etapa. De lá pra cá a solidariedade, a cultura, a qualidade e principalmente o sabor se mantiveram. O meio de transporte para levar o Queijo Minas Artesanal a todo o mundo é que mudou.



## Guardiã da arte de produzir queijo com história

APAQS foi criada para produtores de queijo seguirem fazendo o que mais sabem e amam

A Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro nasceu para salvaguardar o "saber fazer". Sua missão é representar os produtores da região, impulsionar e proteger sua produção. A necessidade de criação da associação remete há mais de duas décadas, quando produtores buscavam uma forma de preservar o modo característico de fazer o Queijo Minas Artesanal. E a ideia de trabalhar em associativismo e com representatividade para manter viva a tradição da região tem nome: Jorge. E principalmente sobrenome: Simões.

Filho de Pedro Simões, o Seu Pedrinho, Jorge nasceu e se criou na fazenda Engenho de Serra, onde aprendeu tudo sobre queijo e como administrar uma fazenda com seu pai. “Eu digo que desde que estava no ventre de minha mãe já participava do processo. Quando ainda muito criança a gente já ficava rabeando ali para tomar leite ao pé da vaca e depois tentar comer um bolinho de massa”.

Jorge cresceu e aprendeu muito mais. Que para prosperar e levar adiante uma tradição centenária é preciso ir além de fazer queijo com excelente qualidade e sabor. É preciso trabalhar em conjunto. “Se os produtores não estão organizados, preparados e unidos as coisas vão parar no chão”, adverte.

Por isso tem tanto orgulho do pai e seus ensinamentos. “Ele ficava feliz com o sucesso dos outros fazendeiros e achava que trabalhando em conjunto as coisas fluíam

melhor”, lembra. Não à toa, ainda nos anos 1960 ajudou a fundar a cooperativa dos produtores. “Foi em 1964, acredita nisso? Naquele tempo já pensava assim”, orgulha-se, lembrando do feito que está completando 60 anos em 2024.

Foi para evitar que tudo fosse ao chão, como muitas fazendas que sucumbiram ao longo do tempo, que o filho de Seu Pedrinho começou a juntar produtores para resgatar a cultura e tentar preservar o que ainda restava da tradição. O ano era 2001, a luta unida de produtores conquistou um feito importante.

Jorge lembra que o que ligou o sinal de alerta total foi um problema de intoxicação alimentar que levou a Justiça a impedir a entrada de queijo artesanal em Belo Horizonte. E para quem iriam vender seus queijos? Cerca de 80% dos produtores eram de agricultura familiar. Um problemão para ser resolvido. Aí, a mobilização envolveu produtores, políticos, empresários de vários segmentos e finalmente veio o que esperavam. “A lei que nos dava o direito de produzir saiu”.

Mas a lei acabou sendo feita de forma muito rápida e sua regulamentação foi bem complicada. Segundo o fundador da APAQS, foi usada como parâmetro uma resolução de 1952 para a indústria de laticínios e acabou não atendendo às necessidades dos produtores. “Na mesma hora que a gente comemora já vê que regrediu”.

Foi nesse cenário que a APAQS surgiu. Já mostrando para o produtor a sua importância. Isso ficou mais latente em agosto de 2002, quando o modo de fazer Queijo Minas Artesanal da Região do Serro se tornou o primeiro Bem Imaterial de Minas Gerais. Para isso a APAQS foi criada. Para se dedicar a proteger a qualidade e a autenticidade do Queijo Minas Artesanal da Região do Serro e garantir que essa tradição continue viva e seja reconhecida tanto em Minas Gerais quanto no Brasil e no mundo.

Sob a liderança de José Ricardo Ozólio, atual presidente da APAQS, a associação continua firme em sua missão de preservar a tradição do Queijo Minas Artesanal. Com dedicação, José Ricardo fortalece a união dos produtores,

garantindo que o jeito único de fazer esse queijo seja mantido. "A gente precisa valorizar a história por trás de cada pedaço para proteger o que fazemos aqui", afirma ele.

Com um Conselho Regulador dedicado, a associação participa de feiras e eventos, promovendo e fortalecendo a identidade do queijo. Dessa forma, a APAQS não só honra o passado, mas também constrói um futuro sólido para o queijo e para a comunidade do Serro.

"APAQS renova constantemente seu compromisso com a qualidade e a tradição. É preciso reconhecer e valorizar a história e a cultura do que é feito aqui", afirma José Ricardo Ozólio, presidente da APAQS. que é feito aqui", afirma José Ricardo Ozólio, presidente da APAQS.



## O que a APAQS faz?



- Protege a indicação geográfica do Queijo Minas Artesanal do Serro.
- Representa e impulsiona a produção dos produtores associados.
- Promove o queijo em mercados interno e externo.
- Oferece assistência técnica e treinamentos.
- Organiza e participa de feiras e eventos.
- Defende os interesses dos produtores em diversos fóruns.

# Um jeito de fazer bem ao mundo todo

Queijo Artesanal da região do Serro é reconhecido internacionalmente por qualidade, sabor, textura e por seu modo único de fazer

O Serro e sua região têm um jeitinho de fazer queijo que é só dele. E encanta todo mundo. Por isso se tornou “Bem Imaterial”. Mas não se alcança o título de Bem Imaterial da noite para o dia. Um reconhecimento dessa natureza vem após séculos de trabalho duro, suor, dedicação, peculiaridades, cuidados especiais e amor. Mas muito, muito amor no que faz. É assim que a Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS) interpreta o título conquistado pelos produtores de nossa região. E esse conjunto de características, sensações e história é percebido pela boca de cada consumidor do Queijo Artesanal da Região do Serro, nos quatro cantos do mundo.



Desde há mais de oito mil anos, com as primeiras técnicas de produção, o mundo se delicia com milhares de variedades da iguaria. Cada uma com características únicas de sabor, forma e textura. E se é pra falar de características únicas, com todo respeito aos outros milhares de queijos mundo afora, a Região do Serro se destaca muito. E sobra. Não apenas pelo sabor inconfundível, mas pela riqueza cultural que carrega.

A arte de fazer Queijo Minas Artesanal é passada pelos mineiros de geração para geração. Na Região do Serro isso não é diferente. Ou é levada mais a sério ainda. “Hoje qualquer um assiste a três, quatro vídeos no Youtube e acha que já é 'produtor de queijo' dos bons”, desdenha Deobaldino Marques de Pinho, produtor do premiado Turvo Grande, queijo produzido na fazenda São José, na Zona Rural do município de Materlândia. “Mas se a gente não olhar para trás e ouvir o que os nossos avós e bisavós faziam, a gente não vai estar produzindo um queijo artesanal, mas um Frankenstein de saberes de fazer o queijo”, alerta.

O Queijo Minas Artesanal é hoje uma mistura de tradição cultural e modernidade para atender às exigências sanitárias. “É necessário ficar muito atento ao que é exigido pela legislação, mas não podemos de maneira alguma perder nossas características, nosso jeito de fazer o queijo”, destaca o produtor Jorge Brandão, um dos fundadores da APAQS.

Quem representa bastante essa mistura é o próprio Deobaldino Marques. Nascido em região afastada, na Zona Rural de Materlândia, foi criado esfregando 'o bucho na banca' até aprender a fazer o queijo. Aprendeu. Mas queria mais. Deixou a fazenda, ganhou o mundo e se formou na capital. “mas sem perder de vista suas origens. Para ilustrar cada coisa que diz, Deobaldino tem uma deliciosa história. Nesse caso, lembrou de quando chegou à cidade grande e se encantou com tudo que viu. Fazia tudo menos estudar. “Não tinha mais uma caneta vermelha na escola para pintar meu boletim. Tirei nota vermelha até no jeito de sentar”, lembra bem humorado. Foi aí que seu pai, um sujeito totalmente intransigente quando o assunto era comportamentos e hábitos, deu o xeque-mate que faltava. “Você está aqui para estudar. Se fizer um esforço e passar de ano eu pago a escola. Se não passar vendo todas as suas vacas e com o dinheiro você paga”, sentenciou. “Dali pra frente nunca mais tirei uma única nota abaixo de 90”, garante. E endireitou de vez. Fez veterinária na UFMG, depois foi atrás de pós-graduações em Defesa Agropecuária, Segurança Alimentar, Agronegócio e Sustentabilidade na Universidade do Vale do Rio Doce, onde também fez Especialização em Gestão com ênfase em Negócios. Essa fileira de títulos o possibilitou fazer carreira. Mas sem deixar de olhar para seu Quarto de Queijo.

E adivinha pra onde ele voltou depois de décadas trabalhando nas mais variadas frentes e ocupando importantes cargos sempre ligados à vida no campo? Para o mesmo cantinho à beira do rio Turvo Grande que dá nome a seu premiado queijo.



# Docinho de pimenta

Dona Neusa abre as portas de seu recanto e conta a história do queijo da sua família

Na pacata localidade de Itapanhoacanga, distrito de Alvorada de Minas, o visitante tem um desafio e tanto. É mais fácil pronunciar corretamente o nome do lugar do que encontrar alguém que não conheça a querida Dona Neusa Pimenta. São muitos os jeitos de procurar por sua propriedade. Fazenda Sapé-Duas Pontes, Fazenda Duas Pontes, Queijo Recanto dos Pimenta. Dona Neusa se apressa em explicar. “Passou as duas pontes e um mata-burro entra à direita e logo vai ver a casa”, simplifica. Difícil foi chegar até as tais duas pontes. Mas uma vez em Itapanhoacanga, aonde a reportagem do Quarto de Queijo foi parar, é só perguntar.

– Onde é a fazenda da Dona Neusa?

– Uai, tô indo lá agora – respondeu o primeiro morador que encontramos. João é prestador de serviços de manutenção e estava a caminho da fazenda para resolver um problema da caixa d'água.

Mas é chegando na fazenda do Sapé que todos se encantam com a força e a doçura de Dona Neusa. “Tenho muito orgulho de dizer que já fiz 84, em julho, agora”, diz. Seu poder aguçado de observação e uma memória incrível fazem dela uma expert premiada em queijo, mesmo passando muitos anos sem produzir nem uma única peça.

Isso porque em seu tempo de criança, meninas não faziam queijo. “Eu era a caçula de 13 filhos, mas aprendi muita coisa só olhando meu pai”, garante. Por isso lembra direitinho como era feito o coalho quando nem se chamava assim. “Meu pai, quando matava um boi, um carneiro, um bezerro, tirava o bucho e nem lavava nem nada. Deixava dias e dias secando. Aí, sim, lavava bem, cortava em pedaços 'pequeninhos', punha na água e deixava. Ele vigiava a cor da água e assim sempre sabia quando o coalho estava pronto”, recorda.

Por aí, dá para notar que a tradição de produzir queijos finos atravessa gerações na família Pimenta. Dona Neusa mantém viva essa herança ao liderar a produção do Queijo Maturado Recanto dos Pimentas. Descendente de seis gerações de queijeiros, Dona Neusa, faz questão de supervisionar rigorosamente todo o processo de maturação.

Quando criança cada dia era dia de um filho mexer na queijeira. “Lembro que a gente lavava os queijos... porque eu lembro que antigamente era um cocho grande onde caía o soro para levar para os porcos. A gente lavava o cocho, enchia de água e punha os queijos pra gente lavar e colocar nas tábuas”, relembra.

Hoje a fazenda Recanto dos Pimentas, administrada por ela, segue um ciclo de produção que alia tradição e inovação. Por lá, Dona Neusa comanda, observa tudo e pergunta para ela mesma responder. “Será que o leite vem do vento? Não, vem do gado que produz o leite”. E lembra que é preciso selecionar e tratar muito bem o gado para ter qualidade desde a matéria prima. Sua propriedade abriga vacas mestiças que produzem leite para cerca de 30 peças de queijo por dia. Os queijos maturados por Dona Neusa passam entre 30 e 60 dias em processo de cura, adquirindo uma textura com poucas olhaduras e uma cor levemente amarelada – e um sabor que faz jus à longa tradição da família.

Da fazenda para fora, ela segue comandando o negócio, mas lembra que o trabalho da APAQS tem papel fundamental no desenvolvimento do queijo da região. “Nem tenho participado muito mais das reuniões porque estou longe e fico cansada”, diz. Mas lembra que o trabalho da atual diretoria, de juntar os produtores, brigar por seus

interesses coletivos em várias frentes tem ajudado bastante. “Ainda falta muito. Principalmente união. Tem de ter união senão a coisa não vai. Mas caminhamos muito. O trabalho deles é muito bom e tenho certeza de que vai sempre pra frente”, adianta, lembrando: “se tiver união”.

O Queijo Recanto Pimenta Extra Maturado é de sabor suave, com aromas amadeirados na casca e um toque amendoado na massa. Sua acidez média confere uma cremosidade única, uma característica que distingue o produto nas competições. O reconhecimento veio em 2022, quando o queijo conquistou a medalha de bronze no 2º Concurso Mundial do Queijo Brasil.

Com uma trajetória marcada por dedicação e amor à tradição, Dona Neusa Pimenta continua a escrever a história do Queijo Recanto dos Pimentas, assegurando que o sabor diferenciado que conquistou paladares e prêmios seja preservado para as futuras gerações.

## Festa do QUEIJO DO SERRO é convite a um banquete de sabores e tradições

A 38ª Festa do Queijo do Serro tem uma novidade, trazida por meio de esforços da APAQS e seus parceiros na realização do evento, que está sendo um divisor de águas na nossa história de produção de queijo. Pela primeira vez Concurso Estadual de Queijos Artesanais de Minas Gerais terá sua fase final aqui no Serro. “É um marco tão importante que dizemos que há um Serro anterior e outro posterior ao concurso. Porque o concurso valoriza e motiva o produtor a seguir produzindo seu queijo com tanta qualidade”, diz José Ricardo Ozólio, presidente da APAQS, garantindo que tal sentimento é compartilhado por todos os parceiros. “Falo em nome de todos com total tranquilidade”.

O evento é realizado pela Prefeitura Municipal de Serro com participação ativa de importantes instituições parceiras como a própria APAQS, a CooperSerro, o Sebrae e o Sindicato dos Produtores de Serro. As festividades se estendem por 10 dias e reúnem produtores, artesãos, cozinheiros e amantes de queijo de todas as partes, transformando o Serro em um verdadeiro paraíso para os paladares mais exigentes tanto gastronômicos quanto ávidos por cultura e tradição.

A festa é uma oportunidade única de vivenciar as tradições locais. Os visitantes podem acompanhar o processo de produção do queijo, desde a ordenha das vacas até a maturação e aprender sobre as técnicas milenares utilizadas pelos queijeiros.

A programação da Festa do Queijo do Serro é bastante diversificada e oferece atividades para todas as idades. Tem música, apresentações culturais e vários concursos e premiações. “É um orgulho receber a nata dos queijeiros de Minas em nossa cidade. A festa é feita para todos e é um evento que o Serro oferece a toda Minas Gerais. Para participar é só chegar, puxar uma cadeira, comer um queijo, e tomar um café. Bem casa de fazenda do interior de Minas”, convida José Ricardo Ozólio.