

Quarto de QUEIJO



QUANDO A CIÊNCIA CONFIRMA A TRADIÇÃO

Cientistas vão estudar o clima, o solo e as condições de manejo para criação do selo de Denominação de Origem ao queijo do Serro.



EXPO QUEIJO BRASIL

Região do Serro segue reafirmando qualidade e sabor no maior concurso de queijos do Brasil

pág. 03

SÔ TONÍ

Região do Serro se despede de um grande patriarca do queijo artesanal

pág. 06

CONTINUAÇÃO

Nonato segue o legado do pai com volta às raízes e segue produção de queijo artesanal.

pág. 08

Histórias que se entrelaçam, sabores que nos unem

Alegria é sentir as histórias que se misturam ao aroma do nosso quartim! Aqui guardamos pedaços da alma da nossa gente, da nossa tradição que se espalha mundo afora.

Foi com imenso orgulho que vimos nosso queijo brilhar em Gramado, no maior evento de IG do país. Quase cem quilos de tradição, identidade, cultura e sabor de nossa terra serrana foram vendidos e compartilhados. Em Belo Horizonte, o sucesso foi igual no Festival do Queijo Artesanal, reafirmamos que a região do Serro é um estado de espírito. Em Araxá ainda tivemos a alegria de ver nosso associado Paulo Henrique vencer o concurso internacional na categoria Queijo de Leite Cru Casca Tratada com menos de 30 dias, e nosso Adilson Chokito, conquistar o ouro na categoria Queijo de Leite Cru Casca Lisa com aquecimento de 31 a 90 dias de maturação.

Mas é nas histórias pessoais que conhecemos a essência de nossa gente. Nonato Santa Rita prova que o queijo da região do Serro é um chamado, uma vocação.

E conhecendo a história de seu pai, Antônio Santa Rita, o Sô Toní, a gente percebe de onde vem sua vocação e inspiração. Homem de poucas palavras e sabedoria infinita, mostrou ao filho e ao mundo que a verdadeira riqueza está no trabalho honesto, no amor à terra e no fazer artesanal.

Somos todos um pouco de tudo o que se destaca nesse Quarto de Queijo. Degustar essas páginas é celebrar a vida de uma região que preserva sua identidade enquanto abraça o futuro.

Inspirados e unidos pela paixão, construímos não só queijos raros, mas um futuro para toda a região do Serro.

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

Redação Quarto de Queijo

Jornalista responsável: Jomar Nicácio
Fotografia: Teo Nicácio, Pedro Fortini, Divulgação APAQS
Projeto Gráfico, fotos, redação, edição e diagramação:
L5 Comunicação

Ouro que vem da nossa região e conquista o mundo



Tem coisa mais bonita que ver nosso queijo brilhando longe de casa? Em Araxá, na Expo Queijo Brasil 2025, entre os dias 26 e 29 de junho, nossa região do Serro mais uma vez mostrou que tradição e qualidade andam de mãos dadas. E que mãos! As mesmas que moldam o queijo há 300 anos agora erguem medalhas de ouro que ecoam pelo Brasil afora.

Os irmãos Paulo Henrique e Cássio Costa, do Queijo Juá, trouxeram o ouro para casa com seu Queijo Juá Defumado, vencedor na categoria Queijo de Leite Cru Casca Tratada com menos de 30 dias de maturação.

Também da nossa serra, Adilson Carvalho, do Queijo Curado Bom Sucesso, também fez a região brilhar, conquistando o ouro na categoria Queijo de Leite Cru Casca Lisa com aquecimento de 31 a 90 dias de maturação.

Em agosto, no 1º Prêmio Sudeste de Queijos Artesanais, durante o Festival do Queijo de Cunha (SP), nossos associados também foram destaque. Estela Mares, com o seu Dona Iaiá 50 dias, e Nonato Santa Rita, com o Sô Toní Casca Mofada 90 dias, conquistaram o reconhecimento máximo da competição, reforçando a excelência e a tradição do queijo Minas Artesanal da Região do Serro.

Mas as conquistas não param por aí. Aqui em casa, no dia 7 de junho, Materlândia foi palco da 40ª edição do Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal do Serro. Quatro décadas celebrando o que nossa gente faz de melhor, reunindo os melhores produtores numa festa de tradição que já virou patrimônio da alma.

O casal Vismar Ênio e Sirley Pimenta, de Alvorada de Minas, levou o primeiro lugar com o "Queijo Tradição de Família". Tradição que passa de pai para filho, de mãe para filha, como um tesouro quesó se aprimora. Em segundo lugar, nosso conhecido Adilson de Carvalho, o Chokito, e Mércia Pimenta, do Serro, com o "Queijo Bom Sucesso". O mesmo que brilhou em Araxá para provar que qualidade reconhece qualidade. O terceiro lugar ficou com Júnior Castelar, de Dom Joaquim, com o "Queijo Castelar".

Completaram o grupo dos cinco classificados Juarez Costa, de Alvorada de Minas, e João Evangelista Marques, de Materlândia. Cinco histórias, cinco famílias que carregam nas mãos o peso e a leveza de uma tradição que é nossa, que é do mundo.

Todos esses vencedores passaram primeiro pelos concursos municipais de maio, realizados em sete cidades da nossa região. É assim que a gente faz: de casa em casa, de cidade em cidade, até chegar ao topo. O evento ainda trouxe novidades que aquecem o coração: o primeiro Concurso Gastronômico "Sabores de QMA" e uma peça teatral contando nossa história quejeira.

A presença do presidente da Emater-MG, Otávio Maia, mostrou que nossa tradição tem o reconhecimento que merece. E não é para menos: somos mais de 800 produtores artesanais produzindo juntos aproximadamente oito toneladas de queijo por dia. Oito toneladas de história, de sabor, de amor pela terra.

Denominação de Origem



Ciência do nosso lado

Estudo quer provar que o nosso Queijo é único e abrir novas portas

A luta para valorizar o Queijo do Serro, nosso maior orgulho, ganhou um reforço de peso: a ciência. O caminho, que já teve vitórias importantes como o selo de Indicação de Procedência (IP) e o sucesso de vendas em feiras pelo Brasil, agora vai usar o conhecimento dos estudiosos para provar o que a gente já sabe: nosso queijo é especial.

Em uma conversa com os produtores no dia 26 de agosto, o professor José Antonio Lafetá, que entende muito do assunto, explicou como vai funcionar um novo projeto de pesquisa. A ideia é conseguir um selo ainda mais importante, a tal da Denominação de Origem (DO). Para ter esse selo, não basta dizer que o queijo é daqui. É preciso provar, com estudos, que o sabor, a cor e a qualidade do nosso queijo só existem por causa da nossa terra, do nosso pasto, do nosso clima e do nosso jeito de fazer.

“A gente quer comprovar com a ciência o sabor e a qualidade do queijo da região do Serro”, disse o professor. Ele explicou que a pesquisa vai usar máquinas modernas para criar uma “identidade” do nosso queijo, quase como uma impressão digital. Com isso, ninguém mais no mundo vai poder copiar.

Conseguir o selo de DO deixa a gente ainda mais orgulhoso. Mas é também uma forma de garantir o sustento e fazer nosso queijo se destacar. O professor mostrou que lá fora, na Europa, os produtores já fazem isso há muito tempo e usam até a internet para impedir que outros copiem seus produtos. Ele deu o exemplo do queijo Parmigiano Reggiano, da Itália, onde os produtores se juntaram e hoje investem uma fortuna para divulgar a marca deles no mundo todo. É um exemplo de união que dá certo.

Chega de “Tipo”: Nosso queijo tem que ter nome e sobrenome

Outro ponto que o professor bateu muito na tecla foi sobre a mania que a gente tem no Brasil de chamar nosso queijo de “tipo” alguma coisa: “tipo gorgonzola”, “tipo parmesão”. Ele falou que isso é ruim para a gente, porque desvaloriza nosso produto e confunde quem compra. “Cria um nome próprio para o queijo de vocês! Não fica colocando ‘tipo’. Isso é horrível, pega mal”, aconselhou.

Valorizar o nome do nosso queijo, o Queijo da região do Serro, é o primeiro passo para que ele seja mais respeitado. E isso está ficando cada vez

mais importante por causa de um acordo que o Brasil está para fechar com os países da Europa. Quando esse acordo sair, vai ficar mais difícil usar o nome dos queijos de lá. Então, a hora de fortalecer o que é nosso é agora, para não sermos pegos de surpresa.

E que o nosso queijo tem valor, a gente já provou. A participação da APAQS na feira Connection Terroirs do Brasil, lá em Gramado, no Rio Grande do Sul, foi um sucesso. O presidente da associação, José Ricardo Ozolio, levou nosso queijo e vendeu quase 150 quilos em três dias. O povo de fora fez fila para comprar!

A feira em Gramado, que é a maior do Brasil sobre esse assunto de Indicação Geográfica, mostrou que as pessoas gostam do que é autêntico, do que tem história. O sucesso de vendas deixou todo mundo animado. “Foi uma chance única de mostrar o talento dos nossos produtores”, disse Zé Ricardo. “Ver nosso queijo ser tão bem recebido dá um orgulho danado e mostra que a gente está no caminho certo.”

Agora, essa vitória em Gramado dá ainda mais força para esse novo passo, que é o estudo científico. Se o povo na feira já aprovou, imagina quando a gente tiver no papel, provado pela ciência, que nosso queijo é diferente de todos os

outros? Isso vai ajudar a gente a vender mais, a preservar nosso modo de fazer e a fazer com que o Queijo do Serro seja ainda mais conhecido e respeitado.

O Futuro é Juntos

O projeto de pesquisa vai durar quatro anos e vai precisar da ajuda de todo mundo. O professor explicou que eles vão precisar vir aqui na região para recolher amostras do queijo e do leite, e também para conversar com a gente. Ele deixou bem claro que o estudo só vai dar certo se os produtores participarem.

“São vocês que têm que puxar a frente, não é a gente. A força tem que ser de todo mundo junto”, disse ele, explicando que a ciência vai dar as ferramentas, mas quem tem que usar são os produtores, através da associação.

Essa palestra do dia 26 de agosto foi o começo de uma nova fase, que vai juntar a nossa tradição com o conhecimento dos estudos. Com a nossa associação forte e a ciência do nosso lado, o Queijo do Serro tem tudo para se proteger das cópias e da concorrência, e para contar a nossa história para ainda mais gente, com o selo de Denominação de Origem como a grande prova do nosso valor.



Lembrança para perpetuar



Nonato Santa Rita é daqueles que guardam na memória muitos pequenos momentos que moldaram sua história e o trouxeram até aqui. Nascido as margens do Rio Turvo na Fazenda Gongo município de Sabinópolis, longe das cercas e dos perigos urbanos, Nonato viveu a infância típica da roça. Seus dias eram preenchidos pela lida com o gado e cavalos, banhos de rio, pescarias e a emoção da caça, tendo sempre a companhia de seu irmão mais novo Antonio – uma paixão que o levou a aprender a atirar com espingarda aos seis anos de idade.

Muitas lembranças marcaram sua infância, além das brincadeiras, uma delas até hoje não sai de sua memória olfativa, o cheiro do quarto de queijo, chão batido, fechado de tábuas com frestas entre elas que permitia a entrada de pequenos raios solares curando os queijos que ficavam esquecidos na prateleira de madeira, produzidos com leite de vacas mestiças, alimentadas de capim meloso, o cheiro era incrível. Nada tem a ver com as brincadeiras de criança da fazenda. “Foi o dia que fui com meu pai levar o queijo para a cidade”, lembra com o brilho nos olhos daquela manhã de sábado em que se levantou muito cedo, ajudou o pai a arriar os burros de carga e colocar os queijos para levar a cidade. Seu pai, Antônio Santa Rita, o “Sô Toní”, aprendeu a fazer queijo desde criança e passou seus conhecimentos ao Nonato.

Àquela época, o queijo, que não tinha nome nem selo, era transportado “nu” em caixotes de madeira no lombo do burro. Essa imagem, registrada na retina de Nonato, evoca a autenticidade e a simplicidade de um tempo em que a produção era feita com as próprias mãos, modos de fazer que ele conserva até hoje. Essa experiência precoce na lida com o queijo plantou as sementes de um futuro que, anos mais tarde, traria Nonato Santa Rita de volta às suas raízes.

A caminhada de Nonato longe da roça também começou cedo. Aos 11 anos, deixou a fazenda para dar continuidade os estudos na cidade, a base foi em uma

escola rural da região – um desejo de sua mãe, inicialmente foi morar com a avó e trabalhava com o tio em uma mercearia. “Se quisesse estudar tinha de sair da roça. E foi o que aconteceu comigo”, explica. O trabalho na cidade ajudou Nonato, com suas economias, a colaborar de forma decisiva na compra da casa da família na cidade. Foi o que facilitou os estudos dos outros seis irmãos.

Aos 19, a busca por novas oportunidades o levou a São Paulo, onde se formou em contabilidade e direito, atuando como empresário no segmento por mais de trinta anos. No entanto, o coração de Nonato sempre esteve ligado à terra. Nunca tirou da cabeça a ideia de comprar uma propriedade para seus pais. “Depois que fui pra São Paulo, vi que meu pai ficou um tanto desorientado sem a rotina da fazenda”, conta. Quase 20 anos depois, em 1994, Nonato, junto com seu cunhado, adquiriu a propriedade no município de Paulistas, denominada Fazenda Sobrado onde hoje é produzido o queijo Sô Toní.

Foi nessa fazenda que Sô Toní viveu seus últimos 31 anos ao lado de dona Iracema, mãe de Nonato, que se manteve por lá mesmo depois da partida do marido em maio último, aos noventa e cinco anos, setenta e cinco deles dedicados a fazer queijos. Entre São Paulo, onde fez a vida, deixou um casal de filhos e fez sua carreira profissional, e retornou a Paulistas, onde passou boa parte de sua juventude e comprou a propriedade. Nonato foi estruturando o local não apenas visando seu futuro, mas oferecer conforto e dignidade à sua família.

Em 2017, Nonato Santa Rita tomou a decisão de retornar definitivamente às suas origens, assumindo a produção de queijo na propriedade. Esse retorno foi o reencontro com um legado que seu pai havia construído. O queijo, antes “nu” e sem identidade, agora ganha o nome e a história de Nonato e sua família. Não por acaso se chama Sô Toní e desde 2017 carrega consigo a tradição e a paixão de fazer queijo.



O patriarca

do queijo do Serro

Por trás da história de Nonato Santa Rita, e do queijo de sua família, há uma figura central cujo legado ecoa em cada pedaço: seu pai, Antônio Santa Rita. Carinhosamente conhecido como Sô Toni, que faleceu em maio, aos 96 anos, é o patriarca por trás do queijo que hoje leva o nome de sua família. Nascido em uma gruta próxima a Santa Rita (hoje Euxenita), representou um tipo raro de pessoa: o trabalhador rural completo, cuja competência se estendia por todas as atividades da fazenda. Primo segundo de Deobaldino, Sô Toni trabalhou desde os 14 anos na propriedade da família do pai do primo, estabelecendo relações baseadas em confiança mútua, afeto e respeito que transcendiam o profissional.

Era "um tudo na fazenda" - carreiro hábil, excelente cozinheiro, mestre na produção de rapadura e, principalmente, um dos grandes queijeiros da região. Seu conhecimento técnico era profundo: sabia que o sabão alterava a microflora do queijo e compreendia intuitivamente os processos que hoje explicamos de forma científica. Seu queijo, conhecido simplesmente como "queijo do Sô Toni", era transportado em caixotes de madeira no lombo do burro, símbolo da autenticidade de uma época em que a qualidade era garantida pela reputação pessoal.

Sua personalidade era marcada por uma serenidade contagiante. Em casa, onde dona Iracema era mais enérgica, ele representava o equilíbrio, criando uma harmonia que Nonato recorda com orgulho – nunca presenciou uma discussão entre os pais. Sô Toni tinha uma característica única: jamais falava mal de alguém. Se comesçassem a criticar terceiros perto dele, simplesmente "puxava o zíper da boca", acendia um cigarro e contemplava a fumaça em silêncio, recusando-se a alimentar fofocas ou conflitos.

Quando precisava corrigir alguém, fazia-o com "franqueza amiga", sem agressividade. Era um pacificador natural, nunca ataçava brigas e sempre promovia a conciliação. Um episódio marcante ilustra seu caráter: durante uma madrugada, quando uma irmã de Deobaldino desmaiou, Sô Toni assumiu o controle da situação com calma e segurança, acendendo velas e rezando intensamente até que ela melhorasse. Depois confessou: "nunca rezei na minha vida o tanto que rezei agora".

Sua filosofia de vida era simples mas profunda. "Me lembro de uma vez que, para que eu não saísse de casa para os estudos ele me disse, calmamente. "Meu filho, para que estudar? O mundo vai acabar mesmo", diverte-se Nonato, lembrando da cena.

Sô Toni viveu numa época em que as relações de trabalho eram diferentes. "Naquela época, a coisa era regida por afeto, respeito e muito companheirismo. Ele era um brasileiro autêntico, verdadeiro, simples, um tipo de pessoa que você não acha com facilidade", elogia como observa Deobaldino.

O nome "Sô Toní" no queijo de Nonato é o reconhecimento de que valores como excelência, integridade e alegria genuína são os verdadeiros ingredientes que fazem a diferença.

Seu legado transcende a produção de queijo: ele exemplificou como viver com autenticidade, encontrar significado no trabalho honesto e construir relações baseadas na confiança mútua. É isso que Nonato e família querem levar dele além do nome já eternizado no queijo.

