



O QUEIJO É O QUEIJO!

Queijo do Serro – pesquisas e premiações.

TULIO MADUREIRA

An aerial, black and white photograph of a city. In the foreground, a large stadium with a distinctive roof structure is visible. The city extends into the distance, with various buildings and streets. The sky is clear and light-colored. The text 'AUTO PALM' is overlaid on the image in a stylized, outlined font.

AUTO PALM

Mapa do
QUEIJO
Artesanal



Minas Gerais
2016

Serro



-  Cerrado
-  Triângulo Mineiro
-  Araxá
-  Serra do Salitre
-  Canastra
-  Serro
-  Campo das Vertentes



- 1. Alvoradas de Minas
- 2. Conceição do Mato Dentro
- 3. Dom Joaquim
- 4. Materlândia
- 5. Paulistas
- 6. Rio Vermelho
- 7. Sabinópolis
- 8. Santo Antônio do Itambé
- 9. Serra Azul de Minas
- 10. Coluna
- 11. Serro

A Queijaria 

Fonte: Instituto Mineiro de Agropecuária
www.ima.mg.gov.br/queijo-minas-artesanal



“Um queijo artesanal é aquele que o produtor se adapta ao leite, cuja qualidade e composição variam ao longo do ano, e aceita as variações sazonais do queijo, enquanto o industrial é aquele que o leite é “adaptado” à tecnologia de fabricação, num processo de standardização para obter sempre o mesmo produto. O bom artesão é aquele que busca um queijo igual o ano todo, mas sem alterar a composição natural do leite. E se o queijo estiver diferente, a saída é aceitar e conscientizar os consumidores que é normal essa sazonalidade.”

Professora Delphine Gehant, da Escola Francesa de Produtos Lácteos EnilBio de Poligny, em sua passagem pelo Brasil ministrando cursos de maturação.

“O QUEIJO COM CHUVA É UM QUEIJO, COM SOL É OUTRO QUEIJO, COM FRIO É OUTRO QUEIJO. O QUEIJO É O QUEIJO!”

-SEU ZÉ MARIO



**Patrimônio
imaterial estadual
desde 2002 pelo
IEPHA.**



**Patrimônio
imaterial
nacional desde
2008 pelo
IPHAN.**



Boas práticas na fabricação. Lei dos 17 dias



Sanidade, conforto animal, raça e alimentação



Gado Gir na Índia



Gado Kankrej na Índia



Maturar ou curar?



Maturação e afinagem



PESQUISADORES DA UFLA (Descoberta do fungo)



O TERROIR





Terroir  
Trem-ruá 





Mofo ou fungos de terroir

(Mofo branco)



Casca florida



Proteólise e outros aparecimentos



Ácaros do queijo



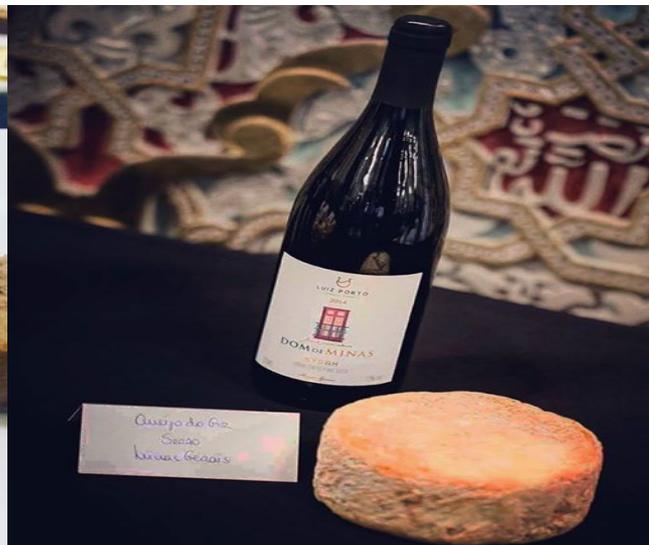
Monumento ao ácaro do queijo.

Wurchwitz-Alemanha

Mix de maturações



Alta gastronomia



Tradição, família e valorização





RECONHECIMENTO MUNDIAL

A herd of cows is gathered in a field during a golden sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm glow over the scene. In the background, there are rolling hills and mountains under a sky filled with soft, wispy clouds. The cows are of various colors, including white, brown, and black, and they are looking in different directions. The overall atmosphere is peaceful and contemplative.

**Ninguém pode voltar atrás e
fazer um novo começo.
Mas qualquer um pode
recomeçar e fazer um novo fim.**

Chico Xavier

Obrigado!!