



PL

2452/2024 PROJETO DE LEI

Projeto de Lei nº 2.452/2024

Reconhece como de relevante interesse cultural do Estado o modo artesanal da fabricação de queijos do Município de Alagoa.

A Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais decreta:

Art. 1º – Fica reconhecido como de relevante interesse cultural do Estado, nos termos da **Lei nº 24.219, de 15 de julho de 2022**, o modo artesanal da fabricação de queijos do Município de Alagoa.

Art. 2º – O processo de fabricação artesanal de queijos de que trata esta lei poderá ser objeto de proteção específica, por meio de inventários, registro, certificados ou de outros procedimentos administrativos pertinentes, nos termos do art. 4º da **Lei nº 24.219/2022**.

Art. 3º – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Reuniões, 1º de junho de 2024.

Professor Cleiton (PV), presidente da Comissão de Cultura.

Justificação: Localizada nas terras altas da Mantiqueira, o Município de Alagoa faz parte da Estrada Real e tem um cenário lindo das montanhas da Serra da Mantiqueira, no sul de Minas Gerais.

A gastronomia mineira local e os deliciosos queijos artesanais, são um grande atrativo para os turistas, que também podem realizar maravilhosos passeios turísticos em várias cachoeiras que rodeiam a cidade e caminhadas no Pico do Santo Agostinho ou Garrafão, na Pedra do Segredo ou do Juquinha, na Serra da Mitra do Bispo ou ainda no Pico do Chorão. Além de diversas cachoeiras como a Cachoeira do Facão, do Zé Pena, Corredeiras do Itaoca ou no Rio Aiuruoca.

O queijo artesanal de Alagoa tem o sabor da natureza pois é produzido em áreas preservadas da Serra da Mantiqueira no sul das Minas Gerais. Foi no começo do século XX que essa iguaria começou a ser produzida na pequena cidade de Alagoa.

Em meados de 1920, essas características atraem a atenção do italiano Pascoal Poppa, que com sua esposa Luiza Altomare Poppa, migram do Rio de Janeiro para Alagoa vislumbrando a possibilidade de fazer um produto típico de sua cidade natal, Parma, o queijo Parmesão.

Segundo relato de antigos moradores de Alagoa, Pascoal Poppa construiu três laticínios no município, um no distrito sede, um numa propriedade adquirida no bairro Boa Vista, em sociedade com João Luís da Fonseca, e um terceiro, o Laticínio Edméia, nome dado em homenagem a sua filha.

Aos poucos, o queijo produzido em Alagoa ganhou mercado e despertou interesse do Coronel Porfírio Mendes Pinto, um abastado pecuarista da região, que até então produzia em sua propriedade o “queijo minas”. Apesar da vontade em empreender o ofício de queijeiro, o Coronel Porfírio Mendes Pinto não tinha os conhecimentos necessários, não dominava a tecnologia de fabricação do queijo Parmesão.

Somente em 2019, a região de Alagoa foi identificada e reconhecida pelo Governo de Minas Gerais, através do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA – e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater-MG –, órgãos ligados à Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Seapa –, como região produtora de queijo artesanal, através das portarias 1985 e 1986.

Com esse reconhecimento, o queijo de Alagoa reforçou a sua característica terroir, o que contribui para o seu desenvolvimento comercial.

– Publicado, vai o projeto às Comissões de Justiça e de Cultura para parecer, nos termos do **art. 188, c/c o art. 102, do Regimento Interno**.