

---

## Cruzília

### **By logomotiva**

Published: 09/02/2009 - 11:30

Mapa da Região: Cruzília **Terra de bons queijos**

Pertinho de [Sant'Ana do Lourenço e Caxambu](#), onde reinam os doces, está a cidade de Cruzília, terra de bons queijos, graças à produção da Laticínios Cruziliense. Queijo minas com goiabada todo mundo já conhece e aprova. É hora de revelar, então, que outros tipos de queijos podem ser combinados com esse sem fim de doces. E a Cruziliense está aí pra isso. Os premiados queijos Cruzília estão entre os melhores do Brasil.

Emily Sasson



**Provolones maturando**

Depois de colocar uma galocha e uma touca, o visitante tem a oportunidade de visitar as várias câmaras de maturação e salga dos queijos, sentir as temperaturas e cheiros específicos, ver

---

provolones e emmentais belos e enormes, a mistura e o corte das massas, os fungos se formando no queijo tipo brie e camembert, enfim, o processo completo, a começar pela recepção diária dos 20 mil litros de leite (para quem chegar bem cedo à fábrica).



**Queijos na salmoreira**

Diferente da maioria de produtores de queijo, que usam o pasteurizador de placa, a Cruziliense usa um sistema artesanal chamado ejetor de vapor, trazido pelos dinamarqueses. É uma maneira de melhorar a qualidade do queijo preservando a tradição.

O queijeiro e um dos donos da fábrica, Luis Sergio Medeiro de Almeida, explica que o que faz dos queijos da região tão especiais é uma bactéria chamada propiônico. Em Cruzília, a bactéria se reproduz espontaneamente no solo, em grandes quantidades. O gado come essa bactéria, que naturalmente se incorpora ao queijo. Em outras partes do Brasil, o propiônico tem que ser comprado porque não há quantidade suficiente no solo.

---

Não bastasse essa maravilha, a Cruziliense conta ainda com o conhecimento do Sr. Otacílio, mais conhecido como Sr. Dico, responsável por grande parte dos queijos e pelo fundamental e precioso segredo da receita: o fermento, que eles mesmos produzem. O sábio queijeiro encontra o ponto da massa na intuição. E todos se consideram seguidores do Sr. Dico.

Dentre os 15 tipos de queijos produzidos está a mussarela e sua diversidade. Uma delas é a mussarela rocambole, obra da Cruziliense. O rocambole é recheado com tomate seco ou berinjela, uva passa e ervas finas. E por cima leva zatar e pimentão vermelho.



Queijos minas em produção

### **Como chegar**

Para se chegar a Cruzília, deve-se passar por Caxambu e seguir mais um pouco na estrada. A viagem não leva nem meia hora. A pequena Cruzília tem charmosas construções unidas ao largo de ladeiras, que culminam na harmoniosa Igreja Matriz.

Os responsáveis pelo início do desenvolvimento da produção de queijos em Cruzília foram os

---

dinamarqueses, que se instalaram na região em 1920. Eles foram os primeiros a descobrir as boas condições climáticas e de solo. E desenvolveram um queijo inspirado em dois tipos tradicionais da Dinamarca: tybo e danbo. Durante uma visita dos fiscais do Ministério da Agricultura à fábrica, o tal queijo ainda desconhecido foi descrito como “grande, circular e com formato de prato”. Eis que nasce o célebre queijo prato.

**Endereço e telefone**

**Laticínios Cruziliense**  
**Rodovia Tancredo Neves, s/n Km 0 - Cruzília.**

**Tel: (35) 3346-1385.**

**[www.cruzilia.com.br](http://www.cruzilia.com.br)**