



Ed Alves/CB/DA.Press

### Joe Valle fundou a Malunga há 40 anos

envolvem a produção, desde a ordenha até a embalagem, uma chance de fazer com que o outro desfrute de bons momentos ao lado de amigos e familiares. Esse sempre foi um dos grandes propósitos da vida de Joe Valle, 60 anos, formado em engenharia florestal pela Universidade de Brasília (UnB). Proprietário da Fazenda Malunga, a roça, como ele mesmo diz, é o seu lugar predileto.

Lá, neste espaço entre matos e ideias, o produtor cumpre um rito familiar, que o acompanha desde que saiu do Rio Grande do Norte, quando ainda era criança. “Minha vó fazia queijo em uma de suas prensas e eu ficava esperando ela me dar uma daquelas coalhadas para que pudesse comer. Eu cresci, praticamente, dentro de uma queijaria rústica do Nordeste. Quando vim embora para Brasília, com 8 anos, fiquei com essas vivências na minha cabeça: queria ser produtor de comida”, relembra.

Assim, na primeira oportunidade, no mesmo local onde os queijos são produzidos hoje, começou o que seria a grande empreitada de sua história. Ao lado do pai, compraram uma terra e deram início a essa jornada na queijaria. No entanto, entre idas e vindas neste começo, Joe parou primeiro no Exército até se encontrar, de fato, como um produtor do laticínio. Mas, ainda que tenha dado um tempo na labuta do campo, não havia outro lugar no qual se sentisse tão em casa.

Voltou, depois de servir por seis anos, para a fazenda do pai. Acordava cedo, por volta das 4h, para ordenhar e beber o leite da vaca. Nesta altura, já sabia fazer um bom queijo, sozinho, graças aos aprendizados da avó. Em seguida, o que era uma prática solitária, passou a fazer sentido, também, na vida de outras

## PRODUÇÃO DO MALUNGA

- Queijo Frescal
- Queijo Minas Zero Lactose
- Queijo Minas Frescal Zero
- Queijo Mussarela Palito
- Queijo Mussarela
- Queijo Mussarela Trança
- Queijo Mussarela Pedaco

peças. “Virei feirante e levava os nossos produtos para vender. Por serem artesanais, muitos gostavam muito e acabam comprando. Estive nessa função por 15 anos, e tenho os mesmos clientes até hoje”, conta.

## O amor é a chave

Contudo, como um bom negócio de sucesso, um pouco de fracasso é sempre necessário para encontrar o caminho certo. De acordo com Joe, ele quebrou financeiramente três vezes antes de dar certo. A partir de tais desafios, persistiu e acreditou no processo, especialmente porque não havia outra alternativa, já que a paixão pelo queijo era mais forte do que qualquer contratempo do destino. Na companhia da esposa, Clevane Ribeiro, fez da Malunga o que ela é hoje. “Sem ela, nada disso teria acontecido. Ela é uma das grandes responsáveis pelo nosso crescimento”, completa.

Todos os dias, a mesma rotina é feita com afeto e sentimento. O cuidado com as mais de 200 vacas, a ordenha logo cedo, as conversas e os projetos. Há 40 anos, essa tem sido a luta diária de Joe. “Antes, lá atrás, começamos apenas com os iogurtes. Depois, trouxemos o queijo novamente e, agora, temos uma variedade de 28 produtos, tanto de laticínios quanto outros que temos por aqui”, ressaltou o produtor.

O trabalho árduo é tanto, mas tão bom, que o engenheiro já foi premiado inúmeras vezes em concursos de queijos ao redor do Brasil. Para ele, é importante se dedicar para ser sempre “medalha de ouro e nunca medalha de prata”. Assim, se volta à beleza de suas criações e se dedica para a expansão da Malunga. Atualmente, a marca está presente na Ceasa-DF e em outras quatro unidades espalhadas pelo DF: Sudoeste, Asa Sul, Lago Sul e Asa Norte.

São quase 300 funcionários trabalhando em prol de um propósito: levar alimento de qualidade para as casas de inúmeras pessoas. Em média, 800 queijos saem todos os dias da fazenda. Assim, Joe tenta levar um pouco dos conhecimentos da avó para dentro da marca. Essa tradição familiar é a chave para que a Malunga seja o que ela precise ser. “Essa jornada tem sido muito especial e prazerosa. Estamos construindo algo que vai existir pra sempre. E, para mim, é isso: estar aqui é a felicidade de nem notar a vida passar.”

Tanto é que, no ano passado, foi lançado o projeto Rota do Queijo, que inclui a compra dos queijos diretamente do produtor queijeiro. Em algumas propriedades, são ofertadas visitas, nas quais os consumidores podem conhecer o processo de produção, degustar queijos e entender a cultura queijeira local. A Rota do Queijo do DF é uma iniciativa da Emater-DF para a valorização dos queijos artesanais da região, onde atua diretamente no fortalecimento dos produtores, oferecendo assistência técnica, capacitação e apoio na regularização das queijarias, garantindo que os produtos cheguem ao mercado com segurança e qualidade.

## Uma divina experiência

E mais do que apenas saborear o queijo, é necessário viver uma experiência além do alimento. Enxergar em todos os trâmites que