



MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL



MINAS GERAIS - BRASIL

MODOS DE FAZER O
QUEIJO MINAS ARTESANAL



SUMÁRIO

<i>EXPERIÊNCIAS DE RECONHECIMENTO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL NO BRASIL</i>	4
<i>MINAS GERAIS: RIQUEZA E DIVERSIDADE CULTURAL DO BRASIL</i>	11
<i>O QUEIJO MINAS ARTESANAL: PROCESSO HISTÓRICO E IDENTITÁRIO</i>	13
<i>OS MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL</i>	16
<i>PATRIMONIALIZAÇÃO E SALVAGUARDA</i>	30

EXPERIÊNCIAS DE RECONHECIMENTO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL NO BRASIL

O início do século XXI marca a consolidação, pelos organismos de proteção ao patrimônio, da diversidade cultural como valor, por excelência, da humanidade. O Brasil, país de dimensões continentais, desde os anos de 1940 vem implementando ações de identificação e conhecimento da diversidade cultural como parte da política pública para proteção e salvaguarda dos valores existentes nas nossas bases culturais, vinculados aos anseios e necessidades dos coletivos. O marco inicial desse processo foi a Comissão Nacional de Folclore, colegiado criado para estudo e produção intelectual da cultura popular brasileira.

No final dos anos 1980, a Constituição Federal Brasileira afirmou o entendimento de que os bens culturais de natureza imaterial se constituem como patrimônio cultural da sociedade por serem referência à identidade, à ação e à memória de seus diferentes grupos formadores. A salvaguarda das formas de expressão, dos modos de criar, fazer e viver, por meio de inventários e registros, tornou-se dever do Poder Público, com a participação das comunidades, grupos e organizações não governamentais pertinentes.

Diante desse novo paradigma, o campo do patrimônio brasileiro buscou novas estratégias para identificação, documentação, investigação, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão e revitalização desse patrimônio em seus diversos aspectos, a partir dos processos sociais que os geram e por meio dos sujeitos que os produzem. Como continuidade desse trabalho, o Brasil instituiu, por meio do Decreto Federal nº 3.551, de 2000, o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, instrumento legal de salvaguarda, reconhecimento e valorização do patrimônio cultural imaterial do Brasil.





A partir desse instrumento legal, já foram reconhecidos 52 bens culturais imateriais, relacionados aos Saberes – conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades –, Celebrações – rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social –, Formas de Expressão – manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas – e Lugares – espaços onde se concentram e se reproduzem práticas culturais coletivas.

Em 2003, a Conferência Geral da Unesco, em sua 32ª sessão, promulgou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, reafirmando a importância dos bens culturais de natureza imaterial como fonte de diversidade cultural e garantia de desenvolvimento sustentável, bem como a preocupação comum de salvaguardar o patrimônio cultural imaterial da humanidade. A partir da Convenção, a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no plano internacional foi fortalecida com a lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade, na qual estão inscritos seis bens do Patrimônio Cultural do Brasil: Arte Kusiwa – Pintura Corporal e Arte Gráfica Wajãpi, Frevo, Roda de Capoeira e Samba de Roda do Recôncavo Baiano, como Formas de Expressão; Círio de Nossa Senhora de Nazaré e Complexo Cultural do Bumba Meu Boi do Maranhão, como Celebrações.

Os bens culturais de natureza imaterial, já reconhecidos ou em processo de reconhecimento no Brasil, por estarem vinculados diretamente à dinâmica do cotidiano, representam os valores mais autênticos da nacionalidade brasileira, pois expressam sua própria razão de ser para as comunidades. Essa categoria de bens culturais propõe o reconhecimento da diversidade cultural a partir do acervo de seu processo criativo presente nos costumes, hábitos, maneiras de ser.



ACERYO IEPHA

Ao trazer para a ideia de bem cultural a noção de referência cultural, associada a grupos sociais específicos, o Estado Brasileiro assimila os sentidos do simbólico presentes nos artefatos e práticas do fazer cultural. A promoção de ações e planos para salvaguarda tem como base o reconhecimento dos processos de ressignificação, fundamentais para a continuidade das manifestações de acordo com os valores atribuídos pelos detentores. Os valores locais ganham legitimidade, e a ação das políticas públicas assume uma responsabilidade frente aos grupos sociais diretamente vinculados à preservação patrimonial.

Tendo como força identitária os domínios da vida social, manifestos no patrimônio imaterial, o Brasil reforça a importância dos Saberes presentes na cultura alimentar com o reconhecimento dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal. Em 2008, através do Registro, o bem cultural foi protegido como um ofício dinâmico que detém procedimentos, utensílios e formas próprias de produção, comercialização e consumo e como gerador de sentidos de pertencimento, de oportunidades econômicas, de autoestima e melhoria coletiva de qualidade de vida presente em territórios culturais no estado de Minas Gerais.

A paisagem cultural conformada nesses territórios abriga caminhos e estradas que levam à fazenda e à roça relações entre os produtores rurais e o meio ambiente, artesanato e o trabalho manual, trabalho familiar, edificações rurais, cozinha e culinária, formas de receber, hospitalidade, formas de consumo do queijo artesanal e sociabilidade estabelecida em torno desse consumo, linguagem rural e discursos identitários. Esse conjunto de manifestações culturais se estabeleceu a partir dos processos de ocupação dos territórios em que se afirmaram saberes próprios de manejo dos recursos naturais em ecossistemas e ambientes específicos e modelos de sobrevivência econômica dos grupos populacionais que secularmente habitam essas regiões.





MINAS GERAIS: RIQUEZA E DIVERSIDADE CULTURAL DO BRASIL

O território brasileiro está repleto de processos histórico-culturais que expressam culturas alimentares de grupos sociais, transmitidas por gerações que se caracterizam por sistemas identitários em cada região. Nos processos de continuidade e transformação, observa-se a permanência do uso de determinados produtos que, somados a variados elementos, se constituem como práticas tradicionais estruturadoras de identidades sociais. O processo de construção dessas identidades vai além dos significados do cotidiano e se transforma em elementos de tal importância que passam a ser reconhecidos como marcadores identitários de coletivos, de uma região ou do país.

Minas Gerais, estado brasileiro identificado pelas minas de ouro e pedras preciosas cuja exploração remete ao século XVIII, tem muito mais que a beleza do Barroco Mineiro expresso em seus núcleos coloniais, reconhecidos como Patrimônio Cultural da Humanidade: Ouro Preto, Congonhas e Diamantina. As práticas alimentares tradicionais, as técnicas de fazer os alimentos, os saberes envolvidos, o modo de se alimentar, a proximidade das pessoas, os utensílios, as cozinhas e as paisagens são construções culturais vivas presentes nos cotidianos desses territórios. No conjunto de manifestações relacionadas à cultura alimentar, os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal têm especial centralidade.

O Queijo Minas Artesanal é um dos mais antigos e tradicionais queijos brasileiros e, ao longo dos anos, tornou-se um elemento simbólico capaz de representar uma coletividade e expressar uma ideia de pertencimento a determinadas identidades culturais do estado mineiro e mesmo do Brasil. Por essa razão, seus modos de fazer são reconhecidos como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais (2002) e do Brasil (2008).



O QUEIJO MINAS ARTESANAL: PROCESSO HISTÓRICO E IDENTITÁRIO

Alimento milenar produzido e apreciado em várias sociedades, o queijo tornou-se frequente nos hábitos alimentares. Os diversos modos de fazer queijo se constituíram pela necessidade de transformar um produto extremamente perecível, o leite, em algo mais duradouro, o queijo. Outros elementos simbólicos foram gradativamente associados e o fazer e o consumir o queijo adquiriram sentidos diferentes.

Em Minas Gerais, a produção de queijos é histórica e permanente, e a trajetória de fabricação e de consumo se deu a partir do processo de colonização empreendido por Portugal a partir do século XVI. A criação do gado bovino foi determinante para as primeiras tentativas de expansão e interiorização do território brasileiro, ocorridas entre o final do século XVII e início do XVIII. O movimento de interiorização da Colônia, empreendido rumo aos sertões mineiros, foi motivado pelo interesse em encontrar ouro e outros metais e pedras preciosas. Aos poucos, a região mineradora testemunhou um considerável aumento populacional que propiciou a fixação de povoados e fazendas, o que contribuiu para o desenvolvimento de uma economia pecuária. Junto ao alargamento das relações econômicas e sociais, começaram a se desenvolver diversas práticas alimentares características do universo rural. Essas atividades influenciaram decisivamente a cultura alimentar mineira, dando origem a uma culinária única e original que se apresenta ainda hoje como um dos elementos centrais na constituição da identidade de Minas Gerais.

Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade.

SOPHIE BESSIS

O queijo tornou-se um alimento que, paulatinamente, se consolidou como um ícone da cozinha mineira. Seus processos de produção constituíram-se como parte do abastecimento alimentar, em meio a uma economia diversa, na qual agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços eram fontes de recurso interdependentes. Já no século XIX, o queijo mostrou-se importante para impulsionar a economia mineira, sendo amplamente difundido nas fazendas da região, tornando-se um item cotidiano na mesa dos mineiros e comercializado nas prateleiras de vendas e mercados. Já estava, também, em circulação abastecendo o Rio de Janeiro e outros estados brasileiros.

As técnicas relacionadas aos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal se expressam como dimensões da sociabilidade, significados do cotidiano, elementos de importância sociocultural. O queijo se torna gradativamente um alimento frequente nos hábitos alimentares e sua produção define o modo de manejo de todo processo produtivo característico dos territórios identificados em Minas Gerais. O seu consumo se amplia para a utilização em receitas tradicionais, marcando sua presença nas casas, nas festas e na dieta cotidiana da população.

Relatos de viajantes estrangeiros que visitaram Minas Gerais durante o século XIX expressam a importância sociocultural do queijo presente no consumo cotidiano da população. Segundo algumas narrativas, esse artigo estava sempre presente nas prateleiras dos mercados, integrado aos produtos da terra e aos importados de origem inglesa. Também descrevem a frequência com que o queijo era consumido pelas famílias mineiras, bem como sua presença em várias receitas da culinária local.

Outros documentos também reforçam a importância do queijo como referência alimentar e econômica em Minas Gerais e outras regiões do Brasil. Tal é o caso de um inventário presente na Biblioteca de Lisboa, onde são listadas as compras para o consumo da família, no período de julho de 1793 a outubro de 1796. Nesse rol de mantimentos, há dúzias de queijos em 13 dos 40 meses que compõem a lista de compras. Eram adquiridos em grande quantidade em um mesmo momento, o que pressupõe a prática de se consumir queijos maturados.

Avaliar a produção cultural no tempo e como parte de um processo histórico pressupõe considerar não somente a diversidade cultural ou a natureza de representações, mas, principalmente, sua continuidade. Os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal constituem-se como um processo continuado de transmissão do saber cuja produção em algumas famílias já está em sua quinta geração. Como prática de beneficiamento do leite cru, é um conhecimento aprendido no âmbito doméstico a partir de uma íntima relação entre os produtores e seu ambiente.



ACERVO APROCAN



ACERVO IEPHA

OS MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL

O Queijo Minas Artesanal, caracterizado pela utilização do leite cru em sua fabricação, é o resultado de um saber, de um modo de fazer tradicional que segue os mesmos princípios desde a sua origem. Tem um caráter eminentemente coletivo em um longo processo histórico de construção de identidades e padrões de sociabilidade característicos, associado à atividade fundamental da fazenda mineira típica, onde o queijo é o produto que une os seus fazeres, resultando em um processo de dinamização da economia dos municípios mineiros. O fazer do Queijo Minas Artesanal de leite cru é uma atividade cotidiana, exercida durante 364 dias por ano¹. Sua produção está presente em várias regiões do estado de Minas Gerais.

Nas regiões produtoras já identificadas em Minas Gerais, os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal são relativamente semelhantes, com pequenas adaptações relacionadas ao meio ambiente e à tradição que, junto com as condições geográficas e biológicas específicas de cada região, dão aos queijos artesanais traços específicos, definindo, assim, o sabor e as características singulares de cada queijo. Ou seja, às especificidades físico-naturais próprias das regiões, que propiciam pastagens típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada um desses microclimas, soma-se um modo próprio de fazer queijo: a manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, no tempo de maturação, que resulta na elaboração de um alimento único.

A mão de obra utilizada para a produção do queijo varia conforme a categoria do produtor. O pequeno produtor geralmente utiliza a mão de obra familiar para todo o processo de produção, desde os cuidados com o rebanho, passando pela ordenha do leite, que costuma ser manual, pela produção do queijo em si, até a venda. Já o médio produtor utiliza tanto a mão de obra familiar como a mão de obra externa para auxiliar. O grande produtor atua como um supervisor dos trabalhos e utiliza basicamente a mão de obra auxiliar, sendo o vaqueiro, que participa de todo o processo, seguido por um, dois ou três funcionários que detêm o conhecimento tradicional e que serão os responsáveis, efetivamente, pela feitura do queijo.

¹ Apenas na Sexta-feira Santa não se faz queijo, como é costume e tradição. Nesse dia, o leite é distribuído às pessoas da vizinhança e destinado ao doce de leite ou às quitandas.



O(a) queijeiro(a), aquele que faz o queijo², quando não é o próprio fazendeiro ou sua esposa, ajudado por um ou mais filhos, deve ser alguém preferencialmente nascido e criado na fazenda, que valoriza o produto, com senso da responsabilidade assumida e que se valoriza como trabalhador essencial ao processo de produção. Ele é o empregado mais próximo, que merece os cuidados mais atenciosos do patrão, e deve ter o domínio da fazenda e conhecimento de todo o processo, desde cuidar do curral até a etapa final da produção do queijo e de sua comercialização. Dizem os queijeiros que não se aprende a fazer queijo na escola, mas sim vendo o outro fazer, fazendo junto. É um saber-fazer transmitido assim: de pai para filho, de mãe para filha, de mestre para aprendiz, um dia depois do outro, por toda a vida, demarcando a figura do(a) queijeiro(a) como detentor(a) desse modo de fazer.

Na região mineira do Serro, fazer queijo é atividade masculina, quase exclusiva. Já nas regiões do Alto Paranaíba e da Serra da Canastra, a mulher desempenha quase todas as etapas de produção, sendo que, em alguns municípios, a maioria da mão de obra empregada na feitura do queijo é feminina. Na maior parte dessas situações, ela é a esposa do fazendeiro e divide com ele a responsabilidade pela produção.

O processo de feitura do Queijo Minas Artesanal consiste, basicamente, na coagulação do leite, prensagem, salga e maturação, a partir da utilização dos seguintes ingredientes: o leite cru de vaca, os coagulantes e o sal. Todas essas matérias-primas podem ser produzidas na própria fazenda, com exceção do sal, obtido em outras regiões. O processo compreende a sequência de atividades relacionadas a seguir.

² Note-se que, na região do Alto Paranaíba e de Serra do Salitre, “queijeiro” é quem comercializa o queijo, o atravessador, e não quem o faz, que é simplesmente “o(a) fazedor(a) de queijo”.

1. | OBTENÇÃO DO LEITE: ORDENHA, COAGEM DO LEITE E ACONDICIONAMENTO

A ordenha é a primeira das etapas para a fabricação do queijo, na qual se obtém o leite cru. Quando o processo é realizado manualmente, o leite ordenhado é levado até a queijaria, onde, ainda do lado de fora, é despejado em um funil e passa por um filtro de pano, com o objetivo de retirar qualquer partícula capaz de contaminar o queijo.

Quando a ordenha é mecânica, o leite sai direto dos mangotes para o transferidor. Quando a quantidade desejada é alcançada, despeja-se o líquido em um latão, que é encaminhado para a sala de produção, onde se inicia o processo de coagulação.





ACERVO APROCAN

2. | ADIÇÃO DE COALHO E DO PINGO

A coagulação do leite é o passo seguinte na produção do queijo. Pode ser utilizado o coalho comum ou o coalho caseiro, feito a partir de estômago seco e salgado de bezerro ou cabrito. Na região da Canastra, em tempos antigos, era comum o uso de coagulante elaborado com segmentos do estômago de tatus. O coalho é o elemento que separa a massa do soro, permitindo a produção do queijo. Posteriormente, coloca-se o pingo como forma complementar ao coalho.

O denominado “pingo” é o fermento lácteo natural desenvolvido ao longo dos tempos que confere ao queijo características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, clima e vegetação de cada lugar, responsável pelo padrão de consistência, cor e sabor específico do produto. É ele que faz um queijo do Serro se diferenciar de um queijo da Canastra, ou da Serra do Salitre, ou ainda de Araxá. Nesse fermento natural, aglutina-se todo um conjunto de bactérias lácticas, específicas de cada região, que constitui o elo entre o passado e o futuro. O pingo é recolhido a partir do soro drenado dos queijos após a salga, quando o sal grosso depositado em uma das superfícies do queijo neutraliza bactérias consideradas prejudiciais para o consumo humano e garante as boas condições do ingrediente que será utilizado no dia seguinte para a composição de nova leva de queijos.

Por norma, para a coagulação adiciona-se o coalho em uma proporção de 25 ml para cada 100 litros de leite, e o pingo em uma proporção de ½ litro para 100 litros de leite. No entanto, essas medidas são apenas uma aproximação, pois a fabricação do queijo está diretamente relacionada às variações climáticas. Quando o clima está mais frio, é necessário utilizar maior quantidade de pingo ou coalho.

O nome “pingo” vem do verbo pingar. É uma clara referência ao soro do leite que, após passar pela fermentação, se desprende do queijo e pinga em um outro recipiente. O soro pingado é recolhido e armazenado para a utilização na fabricação de outros queijos. Ele é, sem dúvida, o principal ingrediente do queijo artesanal. Além de conferir o sabor e o aroma característicos desse produto, ele também carrega toda a referência regional que confere identidade ao queijo.



ACERVO APROCAN

3. COAGULAÇÃO DO LEITE, CORTE DA MASSA E MEXEDURA

Passados aproximadamente 40 minutos da adição do coalho e do pingo, o leite completa sua coagulação e a massa é quebrada e mexida por volta de 3 a 5 minutos para separar o soro da parte sólida.

4. DESSORAGEM E COLOCAÇÃO DA MASSA EM FORMAS, ESPREMEDURA E Prensagem MANUAL

Após cerca de uma hora, a massa precipita e é feita a primeira dessoragem para depois ser feita a prensagem ou espremedura, atividade realizada manualmente. O objetivo nessa etapa é retirar a maior quantidade possível do soro da massa.

Enquanto na Canastra e no Alto Paranaíba utiliza-se um tecido envolto à massa para extração do soro, tendo assim um queijo com menos umidade, no Serro a prensagem é feita com as próprias mãos diretamente nas formas. Após trabalhar um lado da massa, vira-se a forma para que a prensagem seja feita do outro lado.

Há também o costume de fazer o “merendeiro”, especialmente no Serro, que é um queijo pequeno, feito com a massa que sobra no processo de prensagem, para consumo da família e dos empregados. Muitas vezes, o merendeiro é tarefa para o aprendiz, que, aproveitando a massa insuficiente para fazer um queijo de tamanho normal, tem a oportunidade de aprendizado da técnica.





5. | SALGA E VIRAGEM DO QUEIJO

Ainda dentro das formas, o queijo recebe uma camada de sal grosso na parte de cima e, ao final do dia, é virado para que o lado contrário seja salgado.

6. | RECOLHIMENTO DO PINGO

Depois da segunda salga, ao final do dia, os produtores recolhem o pingo. O sal tem por objetivo acentuar o sabor do queijo e ajudar a manter as boas condições do pingo, que será utilizado no dia seguinte. As bactérias presentes no pingo vão direcionar a fermentação da próxima produção. São elas que mantêm a uniformidade e especificidade do produto. Sempre que algum produtor tem problema com a qualidade dos seus queijos, ele vai até o vizinho para buscar um novo pingo e reconstruir a microbiota. É isso que faz do queijo de leite cru um alimento vivo e dos seus modos de fazer um processo de atenção constante aos detalhes da ambiência da produção.



7. | RETIRADA DA FORMA E ACABAMENTO

Passado o período aproximado de 48 horas, o queijo já pode ser retirado das formas e inicia-se o processo de acabamento. Essa fase, conhecida como rala ou grosagem, consiste na preparação do queijo para melhor apresentação estética. Na região do Serro, raspa-se toda a superfície do queijo com um ralador para tornar a superfície homogênea. A rala, quando não é comercializada em padarias na cidade, é utilizada em pratos e quitandas para alimentação dos moradores das fazendas. Nas farofas, broas e manjares, é utilizada a rala do queijo associada com outros produtos da fazenda – como o fubá de milho e a farinha de mandioca.

Nas regiões da Canastra e de Serra do Salitre, o acabamento é feito com lixas, ou então não é feito, deixando a casca amarela ao natural.





8. | MATURAÇÃO OU CURA

Em seguida, o queijo vai para um espaço chamado quarto do queijo, onde fica sobre tábuas de madeira para passar pelo processo de maturação, tempo que fica em descanso. Esse período pode variar de 7 a 40 dias, a depender da região, das condições climáticas e do nível de maturação desejado. O processo de maturação é mais rápido em períodos de calor, pois a ação dos microrganismos se torna mais acelerada. Nesse espaço de tempo, o queijo diminui expressivamente suas dimensões, podendo chegar até a metade de seu tamanho inicial. O queijo do Serro, por exemplo, fica maturado em 14 dias e o queijo Canastra completa sua maturação em 21 dias.

Durante o processo de maturação, os queijos devem ser virados duas vezes ao dia, uma no período da manhã e outra no período da tarde, para que a maturação ocorra uniformemente. O queijo maturado fica livre de bactérias nocivas ao ser humano e adquire condições ideais para o consumo. Da mesma forma como acontece com o envelhecimento dos vinhos, o queijo ganha mais sabor com a maturação e seu gosto muda a cada dia. O queijo bem produzido aprimora seu sabor e qualidade com a maturação, além de recuperar a tradição dos tempos antigos, quando as dificuldades de transporte e de comercialização mantinham o queijo nas prateleiras de maturação por mais tempo.

9. HIGIENIZAÇÃO

Concluído o processo de produção, seguem-se os procedimentos de higienização dos instrumentos, dos vasilhames e das dependências da queijaria. A crença no valor da higiene para a obtenção de um queijo de qualidade atesta a convergência dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal com as “boas práticas de produção” indicadas pela legislação sanitária estadual. Por ser produzido a partir do leite cru, o Queijo Minas Artesanal é um alimento vivo e sensível a qualquer tipo de variação ambiental, que pode influenciar no seu gosto, textura e equilíbrio.

De modo geral, o Queijo Minas Artesanal tem formato cilíndrico, com 15 a 16 centímetros de diâmetro e 4 a 8 centímetros de altura. Tem bordas retas e faces planas, sendo bem trabalhado esteticamente após o processo de maturação, antes de ser enviado para consumo. Em geral, pesa de 1,0 a 1,2 kg. Dependendo do tempo de maturação de cada queijo, a casca é mais ou menos amarelada. A consistência é macia, tendendo a mais dura, quanto mais maturado for o queijo. A textura é lisa, podendo, eventualmente, apresentar pequenos buracos mecânicos. A cor é branco-creme homogênea.





PATRIMONIALIZAÇÃO E SALVAGUARDA

Ancorado em uma tradição viva na qual permanências e transformações interagem há séculos na conformação de um saber em que meio ambiente, técnicas e representações não se dissociam, os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal têm um significativo valor patrimonial, expressando sentimentos de pertencimento, reunindo elementos identitários de grupos sociais de Minas Gerais e elucidando a riqueza cultural do Brasil.

No entanto, esses modos de fazer, por muito tempo, não encontraram respaldo na legislação sanitária, que desconsiderava as diferenças e necessidades próprias do fazer artesanal. A motivação para o reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como patrimônio cultural imaterial se deu justamente a partir da necessidade de salvaguardar a prática tradicional de fazer queijos de leite cru, então ameaçada por uma legislação sanitária tecnicista que, ao aplicar à produção de queijos artesanais um conjunto de regras criadas para laticínios industriais, dificultava ou mesmo impedia a sua produção e comercialização. Outro motivo para a busca pelo reconhecimento foi a necessidade de caracterização dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal de leite cru, de maneira a valorizar os processos tradicionais em detrimento dos queijos industrializados que se autointitulavam “queijo de minas”, promovendo uma concorrência desleal.

Como consequência da intensa mobilização da sociedade civil, de instituições do poder público e, sobretudo, dos produtores tradicionais/detentores do saber frente ao risco de extinção da prática artesanal, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG) reconheceu como primeiro Bem Imaterial do Patrimônio Cultural do estado o “Modo de Fazer o Queijo Artesanal do Serro”, registrado na categoria dos Saberes. A proteção, ocorrida em 2002, teve como objetivo salvaguardar as características relativas à receita original e ao processo de fabricação artesanal do Queijo do Serro, reconhecendo, protegendo e estimulando sua produção, garantindo a sustentabilidade de seus produtores e da economia local. Em 2012, o Registro do Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro completou 10 anos e sua proteção foi revalidada pelo Iepha-MG, tendo



sido incluídas outras quatro cidades na área de abrangência da salvaguarda, que passou a contar com 11 municípios. A revalidação do título de patrimônio cultural do estado de Minas Gerais demonstra que os valores construídos em torno desse saber permanecem como uma importante referência cultural para os mineiros. O estudo para a segunda revalidação já está em curso e tem como objetivo principal atualizar, de forma colaborativa, o cadastro de produtores e associações de produtores do Queijo Minas Artesanal, ampliar a área de abrangência da proteção e revalidar o plano de salvaguarda.

A identificação da presença dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal em outras partes do território estadual e os riscos de perda dessa importante tradição levaram o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em 2008, a reconhecer o “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre” como Patrimônio Cultural do Brasil, realizando sua inscrição no Livro de Registro dos Saberes. Identificados como um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões, esses modos de fazer, apesar de guardarem especificidades regionais – como na forma de prensagem da massa (com pano ou sem pano, por exemplo), nos tempos de maturação do queijo e na preponderância da mão de obra masculina ou feminina –, têm como pontos comuns o uso de leite cru, a adição do pingo e o uso de mão de obra preponderantemente familiar, por meio da qual os conhecimentos são transmitidos entre as gerações, de forma oral e prática. O produto advindo desses modos de fazer é identificado pelos detentores, pelas instituições públicas e privadas e pelas associações civis que lidam com esse universo como Queijo Minas Artesanal (QMA), tendo marcado em seu nome a indissociabilidade entre o saber-fazer e seu produto.

Para além do produto, no entanto, os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal agregam um conjunto de elementos materiais e simbólicos inseparáveis, ou seja, que só podem existir plenamente e serem entendidos em suas relações uns com os outros. O ato de fazer queijo e os saberes que lhe são próprios são inseparáveis da casa, da propriedade, da queijaria com seus utensílios, das criações de animais, da agricultura de subsistência, dos insumos da produção, da cozinha e da culinária, dos valores de compadrio, de tolerância, de vizinhança, de hospitalidade, entre muitos outros. O Queijo Minas Artesanal origina-se, também, da complexa interação entre solo, planta e clima e métodos de produção e matérias-primas tradicionais, resultando em um alimento único, impossível de ser reproduzido em outro lugar. Dessa relação íntima entre cultura e natureza, na qual o ambiente natural



é apropriado e transformado pelos homens, a produção artesanal do queijo emerge como atividade inerente à vida cotidiana e é definidora, inclusive, de paisagens culturais mineiras.

Tudo isso se traduz em um vasto repertório de conhecimentos tradicionais, incluindo as formas de comercialização e consumo dos queijos artesanais, e constitui um traço marcante da identidade cultural de cada região, ultrapassando, no entanto, o território da produção. Do cotidiano da fazenda ao ambiente domiciliar do consumidor urbano, o queijo é elemento básico e insubstituível da rica cultura alimentar mineira. Tradicionalmente consumidos por mineiros de todas as classes sociais, os queijos artesanais de Minas, frescos ou maturados, estão sempre presentes na mesa cotidiana das famílias e nas festas, bares, vendas, feiras e mercados. Elemento de socialização e expressão de hospitalidade, serve para acompanhar o café ou a cachaça nas rodas de conversa e para celebrar a fartura e a riqueza da culinária mineira, no acompanhamento de doces e compotas e como ingrediente de inúmeras iguarias, entre as quais o inigualável pão de queijo. Carregadas de sentido de pertencimento e de identidade, essas práticas – fazer e comer queijo – também caracterizam os nativos de Minas Gerais para os demais brasileiros, podendo ser considerada uma das maiores expressões do ser mineiro. O Queijo Minas Artesanal, reconhecido e valorizado em diversas regiões do Brasil, é um dos símbolos da cozinha mineira.

É nesse sentido que a salvaguarda dos modos de fazer o Queijo Minas ganha relevância para a política de preservação da cultura e da história secular de Minas Gerais e do Brasil. O seu reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial vem ensejando a consolidação de uma rede de colaboração, capitaneada pelos órgãos de proteção do patrimônio e constituída pelos produtores/detentores, por organizações da sociedade civil, órgãos públicos que atendem os produtores rurais³ e que buscam fortalecer e perpetuar a produção, circulação e consumo do Queijo Minas Artesanal. Juntas, essas instituições oferecem, cada vez mais, assistência aos produtores locais, sobretudo com a ampliação da noção e do uso das chamadas “boas práticas” que garantem maior segurança ao consumidor.

As políticas de salvaguarda possibilitaram também o surgimento de normativas sanitárias que tratam de forma particularizada a produção queijeira artesanal, reconhecendo, por fim, a importância da fabricação de queijo a partir de leite cru no contexto social, econômico e cultural do estado. E, para dar conta das demandas sanitárias, sem risco de perdas para o modo tradicional de fazer o queijo, os produtores vêm, cada vez mais, se organizando em

³ Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).



associações e cooperativas. Juntos, os produtores tradicionais se fortalecem e adquirem as condições necessárias para atender às exigências da legislação, definindo padrões higiênicos seguros e melhorando a qualidade biológica do produto por meio do gerenciamento da produção e da comercialização, bem como de práticas sanitárias controladas. Com isso, tem-se, cada vez mais, a presença do queijo artesanal no mercado consumidor brasileiro, com toda a garantia e segurança necessárias à qualidade e ao gosto do bom produto.

A organização dos produtores em associações é um dos requisitos para a concessão da Indicação Geográfica, um registro de marca coletiva no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), já conquistado pelos produtores do queijo do Serro e do queijo Canastra. Esse instrumento contribui para o estabelecimento de padrões de qualidade dos produtos e amplia as perspectivas de mercado, dando acesso a direitos e melhorias, como financiamentos públicos para sua produção e comercialização.

Perpassada contemporaneamente por questões sobre segurança alimentar, certificações sanitárias, rastreabilidade, denominações de origem, associativismo, comercialização nacional e internacional, fiscalização, adequação da legislação, entre outras, essa tradição tem acolhido, nas últimas décadas, a introdução de uma série de inovações, como alterações dos materiais utilizados em seus utensílios e ambientes de produção, a implementação de processos de gerenciamento da produção e da comercialização, o controle sanitário dos rebanhos e a mecanização de alguns de seus processos (como a ordenha mecânica). Essas inovações, antes de configurar necessariamente um risco à sua continuidade, surgem como parte do próprio processo de fortalecimento e afirmação desses modos de fazer o queijo. O desafio, assim, é a preservação do bem cultural, assegurando-lhe os seus tradicionais modos de fazer e o atendimento das condições sanitárias que, para serem eficazes, não precisam ser incompatíveis com práticas consuetudinárias.

Como consequência de todo esse esforço, o Queijo Minas Artesanal vem obtendo cada vez mais excelentes resultados em concursos nacionais e internacionais de queijo. Como exemplo, temos o “Mondial du Fromage et des Produits Laitiers”, principal ponto de encontro para os envolvidos no setor de queijos e laticínios. Na edição de 2021, o Queijo Minas conquistou 40 medalhas, levando o Brasil ao segundo lugar na competição, perdendo apenas para a França, anfitriã do evento.

Além disso, o Queijo Minas Artesanal vem se mostrando um produto importante para o turismo rural, com enorme potencial de crescimento. Cada vez mais, turistas buscam as regiões produtoras de queijo para conhecer e desfrutar de suas belas paisagens, sua comida



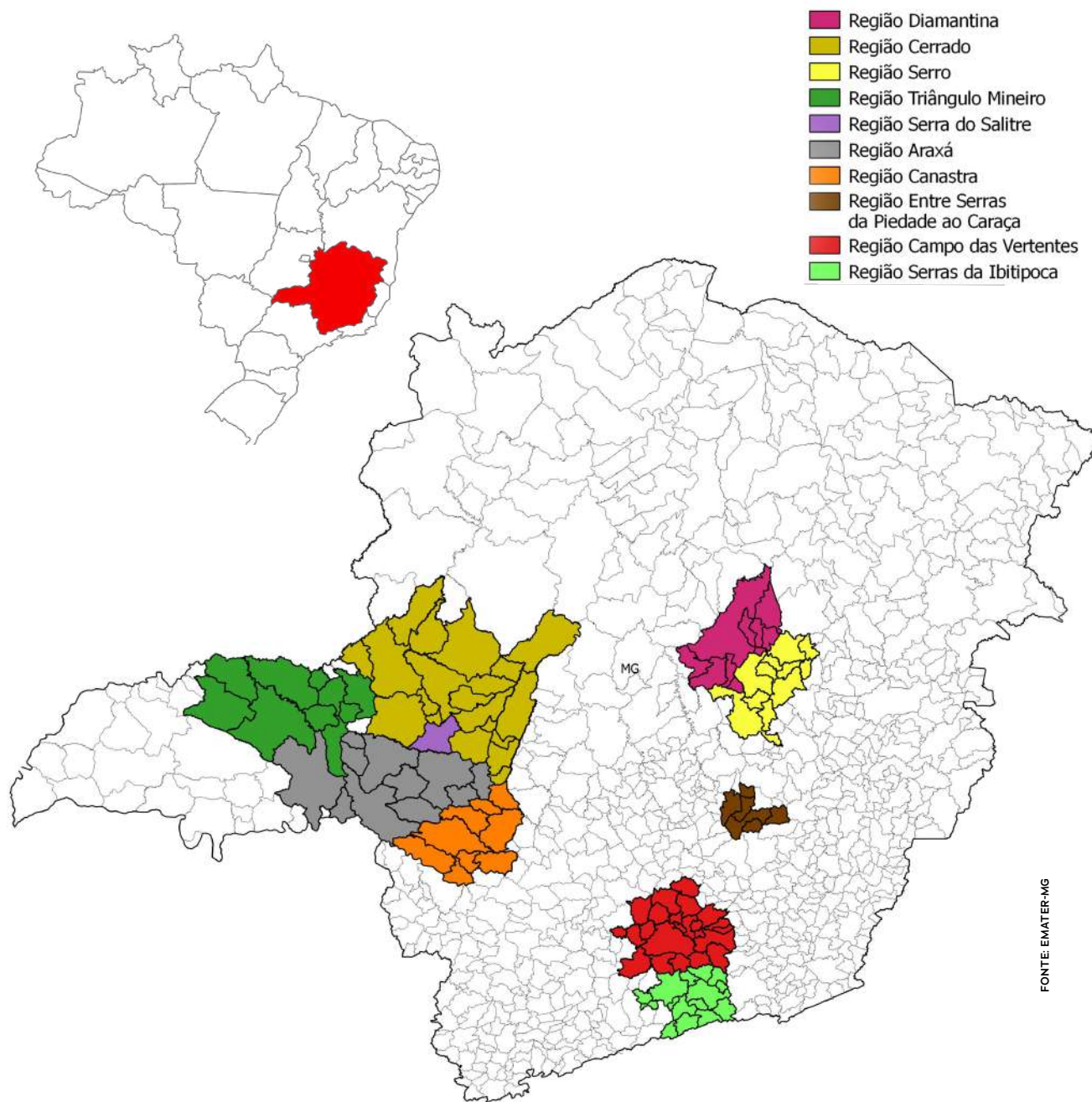
típica e do convívio com seu povo simples e hospitaleiro. A inclusão do processo produtivo do queijo artesanal e de toda a sua história nos roteiros turísticos e gastronômicos está contribuindo para o desenvolvimento da atividade no estado e para a geração de renda.

Em novembro de 2021, o registro do “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre” foi revalidado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Para tanto, foi desenvolvido um estudo que identificou a continuidade dos significados e valores do “Modo Artesanal de Fazer o Queijo” para a memória e a identidade coletiva, permanecendo como grande referência identitária para o estado de Minas Gerais e marca da diversidade cultural brasileira. Também foi aprovada a ampliação da abrangência territorial do bem salvaguardado, com exclusão da identificação das regiões produtoras e alteração do título para “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal”. A abrangência passou a considerar outras regiões que, por meio de estudos do meio físico e dos processos produtivos, foram caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal, visto que nelas foi identificado um significativo enraizamento histórico-cultural do modo de fazer o queijo. Até o momento, foram reconhecidas as seguintes regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal: Diamantina, Araxá, Canastra, Campo das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serra do Ibitipoca, Serro, Triângulo Mineiro e da Serra da Piedade ao Caraça.

A prática tradicional de produção artesanal de queijo de leite cru se faz presente em parcela significativa do território estadual e evidencia a força dessa tradição e seu forte lastro histórico que, não por acaso, fez do queijo a marca identitária de Minas. A identificação de territórios produtores de queijo artesanal demonstra o compromisso com a ação contínua de salvaguarda, aprofundando o conhecimento sobre o bem protegido e fortalecendo a rede de atuação em prol dos detentores desse saber e de sua continuidade, tomando por referência suas demandas e necessidades.

Fortalecer as trocas entre detentores, instituições públicas e privadas e demais atores que constituem essa rede de salvaguarda existente no Brasil, colocando-a em diálogo com agências e órgãos internacionais, apresenta-se como próxima meta a ser perseguida em prol da salvaguarda das condições de existência dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal e dos regimes de transmissão dos saberes que os sustentam. O reconhecimento do bem cultural nas diversas esferas e a gestão compartilhada na sua preservação e promoção asseguram a visibilidade, nacional e internacional, do patrimônio cultural brasileiro, tendo-o como importante exemplo de como cultura e tradição podem ser instrumentos de desenvolvimento, de fortalecimento das pequenas economias locais, de democratização da distribuição de renda e da melhoria da qualidade de vida.

REGIÕES PRODUTORAS DO QUEIJO MINAS ARTESANAL



FONTE: EMATER-MG

FICHA TÉCNICA

INSTITUTO PERIFÉRICO

DIRETORA-PRESIDENTE • **GABRIELA SANTORO**

DIRETORA EXECUTIVA • **LÍLIAN NUNES**

DIRETORA FINANCEIRA E JURÍDICA • **DANIELA SAVOI**

COORDENADORA DE PROJETO • **LUCIANA PRAXEDES**

CONCEPÇÃO GRÁFICA E DIAGRAMAÇÃO • **DILA PUCCINI - PATUÁ.CC**

REVISÃO • **VANICE ARAÚJO**

COORDENAÇÃO DE PESQUISA • **MICHELE ARROYO - TEMPO PLURAL**

EQUIPE DE PESQUISA • **FRANÇOISE JEAN DE OLIVEIRA SOUZA - FERNANDA GHIROTTI GARCIA - CLÁUDIO ABREU ARROYO**

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN)

PRESIDENTE • **LARISSA PEIXOTO**

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL • **ROGER ALVES VIEIRA**

SUPERINTENDENTE EM MINAS GERAIS • **DEBORA MARIA RAMOS DO NASCIMENTO FRANÇA**

CIENTISTA SOCIAL SETOR DE PATRIMÔNIO IMATERIAL • **CORINA MARIA RODRIGUES MOREIRA**

SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO DE MINAS GERAIS (SECULT-MG)

SECRETÁRIO DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO DE MINAS GERAIS • **LEÔNIDAS OLIVEIRA**

SECRETÁRIA DE ESTADO ADJUNTA DE CULTURA E TURISMO DE MINAS GERAIS • **MILENA PEDROSA**

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS (IEPHA-MG)

PRESIDENTE • **MARÍLIA PALHARES MACHADO**

DIRETOR DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA • **RAPHAEL JOÃO HALLACK FABRINO**

GERENTE DE PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL • **DÉBORA RAIZA CAROLINA ROCHA SILVA**

REFERÊNCIAS

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS
- IEPHA-MG. **O MODO DE FAZER O QUEIJO ARTESANAL DA REGIÃO DO SERRO.**
BELO HORIZONTE IEPHA/MG, 2018. CADERNOS DO PATRIMÔNIO.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **MODO
ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS: SERRO, SERRA DA CANASTRA E
SERRA DO SALITRE (ALTO PARANAÍBA).** BRASÍLIA/DF: IPHAN, 2014. DOSSIÊ IPHAN.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS
- IEPHA-MG. **PARECER TÉCNICO PARA REVALIDAÇÃO DO MODO ARTESANAL
DE FAZER QUEIJO DE MINAS, NAS REGIÕES DO SERRO E DAS SERRAS DA
CANASTRA E DO SALITRE, PARA COMPOSIÇÃO DE PROCESSO DE REVALIDAÇÃO
DO SEU TÍTULO DE PATRIMÔNIO CULTURAL DO BRASIL.** BELO HORIZONTE:
IEPHA-MG. 2021.

Publicação realizada em Belo Horizonte (MG), em novembro de 2022, pelo Instituto Periférico, por meio da Lei Federal de Incentivo à Cultura.



Lei de Incentivo à
CULTURA

PATROCÍNIO



PARCERIA INSTITUCIONAL



CULTURA E
TURISMO



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

APOIO TÉCNICO

APOIO

REALIZAÇÃO



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

www.institutoperiferico.org