

M692

O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro / Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais. – Belo Horizonte : Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, 2018.

64 p. : il. – (Cadernos do Patrimônio)

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-66502-06-0

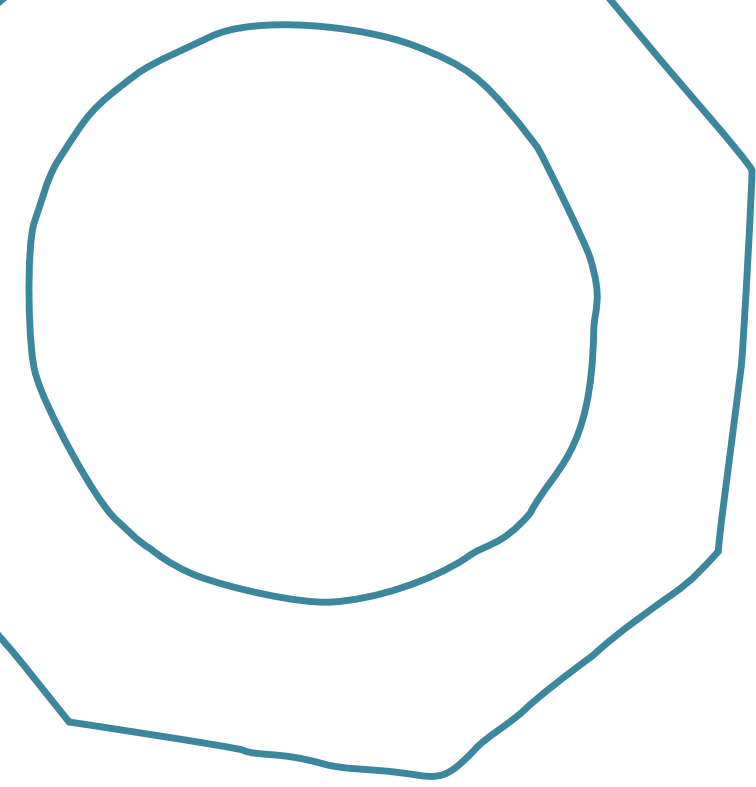
1. Queijo – Serro (MG) 2. Patrimônio cultural – Proteção – Minas Gerais
I. Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais.

CDD – 394.1

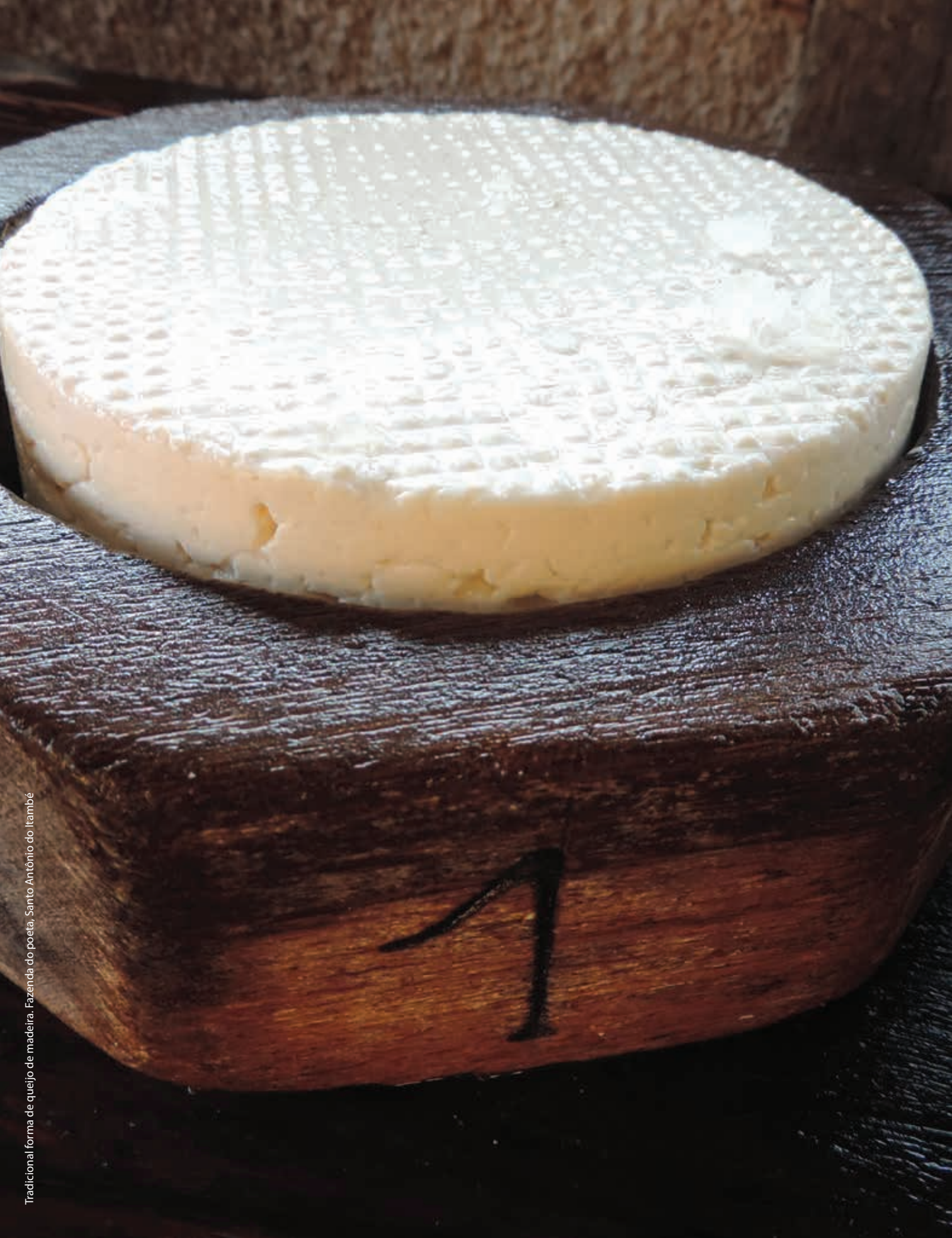
**O MODO DE FAZER
O QUEIJO ARTESANAL
DA REGIÃO DO SERRO**







Apresentação: o queijo na qualidade de símbolo	7
Os queijos na história	15
Os queijos em Minas Gerais e na região do Serro Frio	21
O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro/MG	31
Objetos e práticas: a cultura material do queijo do Serro	42
As mãos que fazem o queijo artesanal da região do Serro	50
Referências Bibliográficas	56



Tradicional forma de queijo de madeira, Fazenda do poeta, Santo Antônio do Itambé



APRESENTAÇÃO: O QUEIJO NA QUALIDADE DE SÍMBOLO

*Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras,
sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste
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 identidade¹.*

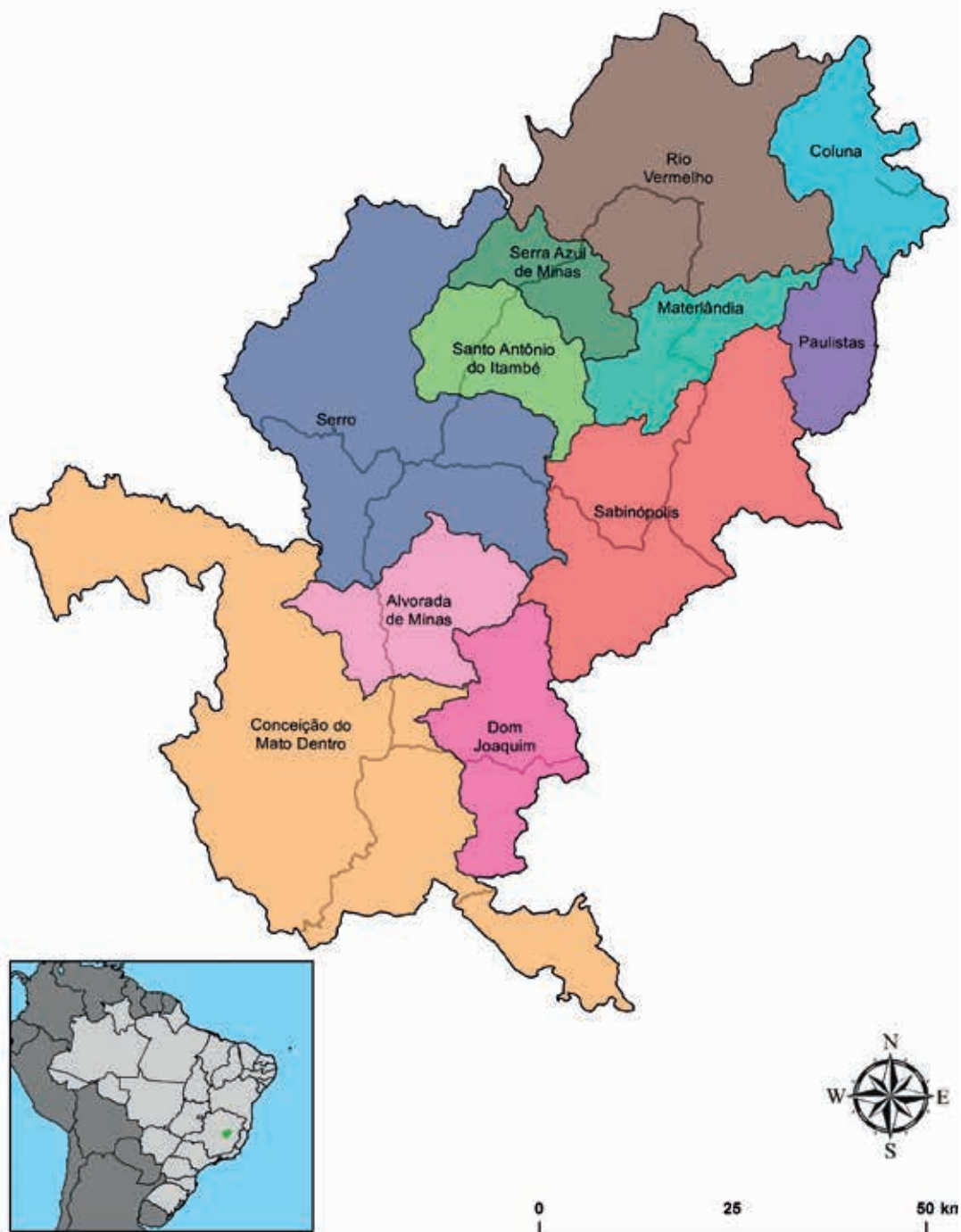
7

A presente edição do *Cadernos do Patrimônio*² apresenta o Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro/MG, primeiro bem cultural imaterial registrado pelo estado de Minas Gerais. Dessa ação pioneira de registro, ocorrida em 2002, quando os dispositivos legais e marcos teóricos referentes aos bens de natureza imaterial ainda estavam em desenvolvimento, aos dias atuais, muito se avançou no campo da preservação do patrimônio.

Ao longo desses anos, as políticas públicas voltadas para o Patrimônio Cultural Imaterial ganharam força no Brasil e no mundo, fazendo com que domínios da vida social manifestos em saberes, formas de expressão, celebrações e lugares, ganhassem reconhecimento, tornando-se alvo de ações de salvaguarda. Assim, indivíduos e grupos até então à parte receberam destaque e voz nos processos de patrimonialização.

É com base na ampliação do conceito de patrimônio cultural que se baseia e justifica o reconhecimento do modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro/MG. O ato de se alimentar é uma prática tão comum ao ser humano que muitas vezes é tratado somente como

Microrregião produtora de queijo Minas artesanal do Serro



8

A região do Serro

O Modo de Fazer o Queijo Artesanal da região do Serro abrange 11 municípios: Serro, Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas

algo de primeira necessidade, ligado invariavelmente à dimensão biológica da sobrevivência dos indivíduos. Todavia, alimentar-se não se restringe puramente à imprescindível ingestão de nutrientes e calorias para o bom funcionamento do corpo, mas também abrange construções culturais e reflete a organização das sociedades, na produção de diversos sistemas alimentares.

Esses sistemas são fenômenos de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais e envolvem escolhas e classificações. Dessa forma, compreende-se que os sistemas alimentares se constituem como sistemas simbólicos onde códigos sociais estão presentes, estabelecendo relações com os indivíduos e seu ambiente³.

O ato de comer envolve, portanto, seleção e escolha de alimentos, ocasiões e rituais para seu consumo, sociabilidades, ideias e significados construídos socialmente, interpretações de experiências e situações vividas pelas pessoas. Para ser selecionado como algo a ser comido, o alimento adquire novos sentidos e é transformado pela culinária, processo vinculado à questão de diferenciações culturais.

Para se compreender determinadas formas alimentares, também é necessário levar em consideração os diferentes caminhos percorridos e as condições históricas vivenciadas pelos grupos. Torna-se indispensável tratar o ato de se alimentar a partir de processos histórico-culturais, contextualizando e particularizando sua existência. Ao abordar um sistema alimentar de uma dada região, é imprescindível considerar os deslocamentos populacionais que fazem com que esses grupos levem consigo um conjunto constituído de seus hábitos, costumes e necessidades alimentares. Nesse processo de continuidade e transformação, observa-se a permanência do uso de determinados produtos como plantas, animais e temperos, segundo preferências, proibições, prescrições e associações. Assim, variados elementos são incorporados ao sistema alimentar de determinados grupos, construindo práticas alimentares ao longo do tempo.

Uma das dimensões do fenômeno da alimentação está vinculada à construção de identidades sociais. O processo de construção dessas identidades pode extrapolar os significados do cotidiano e se transformar em elementos de tal importância que passam a ser reconhecidos como marcadores identitários de um grupo, de uma região ou de uma prática⁴. Essa relação também se dá entre sistemas alimentares e as pessoas, e pode ser observada no conhecido ditado: “dize-me o que comes e te direi quem és”, que posteriormente se transformou em “dize-me o que comes e te direi de onde vens”⁵.

Assim, quando se tem a oportunidade de conhecer as técnicas de fazer os alimentos, os saberes envolvidos, as particularidades locais e o modo de se alimentar, percebe-se que, por mais que haja exceções, é notória



a proximidade das pessoas com as chamadas “comidas típicas”. É por meio da construção cultural dos alimentos que são criadas cozinhas e culinárias diferenciadas, entendidas como “maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos”⁶. Fala-se também de uma “cozinha emblemática”, ou de “pratos emblemáticos”, que, devido a sua capacidade simbólica, teriam o poder de representar um grupo ou uma região. Essa identificação está, por exemplo, na produção do acarajé, associada ao estado da Bahia, da cajuína associada ao Piauí, da moqueca capixaba, feita no Espírito Santo, e do churrasco, associado ao Rio Grande do Sul.

Nesse mesmo conjunto, situa-se o modo de fazer o Queijo Minas Artesanal, especialmente o modo de fazer o Queijo Artesanal da região do Serro. O Queijo Minas Artesanal é um dos mais antigos e tradicionais queijos brasileiros e, ao longo dos anos, se tornou um elemento simbólico capaz de representar uma coletividade e expressar uma ideia de pertencimento a determinadas identidades culturais, sociais do estado mineiro e mesmo do Brasil. Não por acaso, no ano de 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional /IPHAN reconheceu o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/ Alto Paranaíba como patrimônio nacional.

Em 2012, o Registro do Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro/MG completou 10 anos e o Iepha-MG promoveu um intenso trabalho no sentido de elaborar o processo de revalidação do bem cultural⁷. Para tanto, foram promovidas diversas reuniões e visitas aos produtores da região com objetivo de estabelecer contatos e diagnosticar as demandas existentes. Concomitantemente, foram estabelecidas articulações com outras instituições relacionadas com o modo de fazer: EMATER/MG, Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, Prefeituras Municipais, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais – SEAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA⁸. Nesse mesmo ano, o resumo desse trabalho foi apresentado ao Conselho Estadual do Patrimônio Cultural de Minas Gerais – CONEP/MG que revalidou o registro do Modo de Fazer o Queijo da Região do Serro/MG e incluindo outras quatro cidades na área de abrangência. A revalidação do título de patrimônio cultural do estado de Minas Gerais expressa que os valores construídos em torno desse saber ainda permanecem como uma importante referência cultural para os mineiros.

NOTAS

1. BESSIS, Sophie apud MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.50.

2. Anteriormente, o IEPHA/MG lançou os Cadernos do Patrimônio Imaterial da Festa do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte/MG, da Comunidade dos Arturos e o Inventário Cultural do Rio São Francisco.

3. Sobre sistemas alimentares ver: MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

4. MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

5. Brillant-Savarian (1755-1826) foi um advogado, político e cozinheiro francês, autor da obra Fisiologia do Gosto (Physiologie do Goût, no original) de dezembro de 1825. Fonte: NEVES, Maria Eunice M. Coração, Cabeça e Estômago de Camilo Castelo Branco: uma retórica do gosto. 2015. 97f. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Porto, Faculdade de Letras, Porto, 2015.

6. MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.54.

7. O Decreto Estadual 42505 de 2002 estabelece, entre outras coisas, que a cada 10 anos o bem cultural registrado como patrimônio cultural de Minas Gerais seja reavaliado a fim de verificar se as condições que motivaram o registro ainda estão presentes.

8. IEPHA/MG. Relatório para revalidação do modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro/MG. Belo Horizonte: IEPHA/MG. 2012.



Encontro da Família
MADUREIRA
2008



Justice
SHE UNITE



OS QUEIJOS NA HISTÓRIA

*Meu pai é produtor desde que se entende por gente.
A minha mãe é de família produtora desde Portugal.
Sou a quinta geração aqui no Brasil, sempre vivemos
do queijo e do gado de leite.*

Túlio Madureira, Fazenda Ventura, Serro.

A história do queijo remonta à própria história da humanidade. É um alimento milenar produzido e apreciado em diversas sociedades espalhadas pelo mundo. Consumir queijo é uma das referências alimentares mais antigas e duradouras de que se tem notícia, presente em diferentes tradições culinárias. Tão antigo que, de acordo com vestígios arqueológicos, a produção de queijos estaria vinculada ao Período Neolítico, cerca de 10.000 anos a.C., concomitante ao abandono da vida nômade por algumas populações e sua fixação em territórios.¹

Ao longo dos anos, as atividades agrícolas e a domesticação dos animais ruminantes permitiram aos grupos humanos vivenciarem diversas outras formas de produção alimentícia e, nesse contexto, o leite se tornou uma das principais fontes de proteína dessas populações². Em relação à forma de se fazer, provavelmente os primeiros queijos surgiram a partir da observação do processo de azedamento do leite, ocorrida a partir da separação natural entre o soro e a parte coagulada.

A constante observação e o desenvolvimento desse processo resultaram no que hoje conhecemos como queijos. Assim então, os queijos se tornaram gradativamente um alimento frequente nos hábitos alimentares, afinal era e é nutritivo, saboroso e permanecia palatável por longos períodos. Fazer queijo surgiu então de uma necessidade



humana de transformar um produto extremamente perecível o leite, em algo mais duradouro, o queijo. Obviamente, com o passar dos anos, outros elementos simbólicos foram gradativamente associados e o fazer e o consumir o queijo ganhou sentidos diferentes.

Em relação à descrição, à fabricação e ao consumo de queijos, as fontes históricas estão repletas de dados, especialmente entre os gregos e os romanos na antiguidade clássica. Na Grécia Antiga os queijos aparecem em diferentes contextos como na mitologia, nas artes gráficas e na literatura.

Na *Odisseia*, por exemplo, poema épico atribuído a Homero e escrito por volta do século VIII a.C., o célebre escritor dedicou versos para descrever com detalhes o que parece ser a produção de queijos feitos a partir do leite de cabras. Um trecho específico faz referência à passagem na qual Ulisses, herói grego da guerra de Troia, juntamente com seus companheiros, regressam para casa e ficam presos na caverna do ciclope gigante Polifemo³.

16

Em Roma, o processo de fabricação dos queijos também foi marcante. Segundo consta, os romanos foram um dos primeiros povos a descrever de maneira detalhada a forma de se fazer queijos, indicando a produção e o consumo em diversos tratados, manuscritos e textos.

Exemplo disso é o tratado *De Re Rustica*, escrito em latim pelo romano *Lucius Moderatus*, também conhecido como *Columella*. No tratado escrito entre os anos de 60 e 65 d.c., com traduções para diversos idiomas, o autor abordou, entre outros temas, a produção de queijos frescos em Roma.

No capítulo VIII do Livro VII, *Do modo que se deve fazer o queijo*, o autor informa que os queijos poderiam ser feitos a partir do processo de coagulação, que consistia na adição do coalho¹¹. “Se coalha comumente

Queijos na Odisseia de Homero

*Então fora pastava o nédio⁴ gado,
E no interno o antro seu nos foi pasmoso:
Nos cinchos⁵ pesam queijos; de cabritos
E anhos⁶ currais se atulham, segregados
Os meãos⁷ e os tenrinhos e os maiores;
Mungido⁸ fresco em tarros⁹ e alguidares¹⁰,*

*Nada no soro o coalho. Os meus imploram
Que, tomados os queijos e atraídos
Cabritos e ambos, de embarcar tratemos:
Fora certo o melhor, mas eu quis vê-lo
E dons ter hospitais; futura aos sócios*

*Vista ingrata. Imolando, aceso o fogo,
Do lacticínio come-se, e aguardamos.
Ei-lo, de lenha para a ceia, à porta
A grossa atira estrepitosa carga;
Tremendo no interior nos ocultamos.*

*À espelunca recolhe as gordas fêmeas
Para, ordenhar, de fora tendo os machos
No amplo recinto, bodes e carneiros;
Depois a entrada fecha, levantando
Rocha tal, que mover nem poderiam*

*Vinte dous carroções de quatro rodas.
Sentado, ovelhas e balantes cabras
Em ordem munge, e às mães submete as crias:
Porções do leite coalha e aperta em fômas;
Guarda metade, que ceando beba.*

ODISSEIA de HOMERO org. Antonio MEDINA trad. MENDES, Manuel Odorico
Coleção Texto e Arte. Livro IX versos 164 a 195



LIBRI DE RE
RUSTICA, M. CATONIS,
M. Terentii Varronis, L. Iunii Moderati Columelle, Palladii Rusticorum
quorum summam pagina sequens indicabit.



1529

Venundantur Iodoco Badio Ascensio.



com coalho de cordeiro ou cabrito, mas também se pode fazer com a flor de cardo silvestre, ou com a grama de cardo chamado gnico, e não menos com leite de figueira, que esta árvore dá”¹². Todavia, Columella complementa a informação dizendo que o “melhor queijo é aquele que possui menos ingredientes”.

Já naquele período, os queijos eram considerados iguaria altamente nutritiva e estavam na mesa dos romanos tanto no cotidiano alimentar como nos momentos festivos. Estavam presentes não somente nas mesas dos que viviam em Roma, mas espalhados por todo o império. Columella aponta para esse fato informando que “este gênero de queijo [o curado] se pode transportar para além mar”.

No processo de desarticulação do Império Romano do Ocidente, ao longo dos séculos IV e V, a produção queijeira diminuiu drasticamente na península itálica, e antigas receitas e modos de fazer foram esquecidas. Por outro lado, neste mesmo período, a fabricação de queijo já havia se expandido por toda a Europa, principalmente na extensão de terra que corresponde à França, que se tornou uma das regiões do mundo com maior variedade de queijos feitos a partir do leite cru.

No período denominado como Idade Média, que durou mais de mil anos, a fabricação dos queijos artesanais de longa maturação foi abundante. Eles eram produzidos nas regiões montanhosas, e nos monastérios – espaços religiosos que se proliferaram por meio da expansão do cristianismo na Europa ocidental.¹³

Em meados do século XVI, a Europa viveu o processo de transição para a chamada Idade Moderna. Nesse período a produção de queijo em Roma novamente se tornou intensa, levando as famílias a comercializar o excedente em outros lugares. Outras regiões da Europa também se destacaram na feitura dos queijos com o leite cru de vaca, cabra e ovelha, entre elas as que correspondem aos atuais países da França, Portugal, Inglaterra, Espanha, Suíça e Holanda.

Ainda na Europa, ao longo do século XVII, com o início dos processos de



Lucius Junius Moderatus, conhecido como Columella, nasceu em Cádiz, atual Espanha, no ano 4 d.C., e morreu em Tarento, ao sul da península Itálica, entre os anos 60 e 70 d.C.

Foi um escritor romano reconhecido pelos seus tratados sobre agronomia. Escreveu o De Re Rustica, considerado o mais importante tratado técnico que se conservou a respeito da atividade rural da Antiguidade romana.

A obra está dividida em 12 livros que abordam temas da agricultura em geral, como cultivo da terra, plantação de leguminosas e cereais, a viticultura, arboricultura, criação de gado, avicultura, piscicultura, apicultura e jardinagem

Libri De Rustica. Columella. 1529. Disponíveis no link <<http://fondosdigitales.us.es/fondos/libros/4123/14libri-de-re-rustica/>>

industrialização e a ampliação da agropecuária, a produção queijeira cresceu consideravelmente. Ao longo do século XVIII, a fabricação, comercialização e as pesquisas contribuíram para o aumento das queijarias e da diversidade de tipos de queijo feitos com leite *in natura*. No século XIX, em 1864, surgiu o processo de pasteurização, criado pelo químico francês *Louis Pasteur*, utilizado para destruir microrganismos patogênicos presentes nos alimentos por meio do seu aquecimento e rebaixamento térmico.¹⁴ Mas, mesmo com o desenvolvimento da pasteurização, os queijos artesanais feitos a partir do leite cru mantiveram sua importância e consumo ao longo dos anos, e ainda hoje são apreciados por uma extensa parcela da população mundial.

NOTAS

1. MASUI, Kazuko; YAMADA, Tomoko. Queijos franceses. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.
2. MAZOYER, Marcel e ROUDART, Laurence. História das Agriculturas do Mundo - do neolítico à crise contemporânea. Ministério do Desenvolvimento Agrário. 2008.
3. Polifemo era um ciclope – na mitologia, os cíclopes são gigantes com apenas um olho no meio da testa – filho de Poseidon e da ninfa Teosa. Segundo a narrativa, Ulisses e seus companheiros conseguem escapar da caverna cegando o ciclope e vestindo peles das ovelhas para lhes proteger do frio.
4. Nédio – Que tem pele lustrosa, por efeito de gordura.
5. Cincho – Molde circular em que se aperta o queijo para lhe dar a forma e espremer o soro.
6. Anhos – Filhotes de ovelhas; cordeiros.
7. Meão – Que está numa posição intermediária, mediano.
8. Mungir – Ordenhar fazer a extração do leite.
9. Tarro – Recipiente onde se recolhe o leite que se vai ordenhando.
10. Alguidares – Espécie de bacia.
11. MASUI, Kazuko e YAMADA, Tomoko. Queijos Franceses. R J: Ediouro 1999.
12. CCOLUMELLA, Lucius Moderatus. Del modo com que se ha de hacer el queso. In.: Los Doce Libros de Agricultura que escribio en latim Lucio Junio Moderato Columela. Trad. Castelhana D. Juan Maria Alvares de Sotomayor y Rubio. Imprenta de D. Miguel de Burgos: Madrid 1824, Livro VII, Capitulo VIII, p.299. (Tradução livre)
13. PIRES, Maria Coeli Simões. Memória e Arte do Queijo do Serro – o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.
14. REIS, Adriana Rubim. Caracterização Físico-química e Identificação dos Elementos Metálicos dos Queijos Minas do Serro e Minas da Serra da Canastra. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da UFMG, 1998.



Festa do Rosário, personagem mascarado que compõe o grupo dos Catopés, Milho Verde/Serro.

OS QUEIJOS EM MINAS GERAIS E NA REGIÃO DO SERRO FRIO

É tão bom ter um queijinho em casa... Fazer uma quitanda... Aí aproveita.

Francisco Gonçalves da Silva,
Fazenda Paiol Queimado, em Dom Joaquim.

21

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. As populações indígenas que ocupavam o território que hoje corresponde ao Brasil não tinham o hábito de consumir o leite. A dieta dessas populações era mais baseada na ingestão de frutas e frutos silvestres, raízes, cereais, tubérculos, peixes e carne de caça. A ausência desse hábito também pode ser explicada pela pequena quantidade de animais ruminantes existentes no continente sul-americano que pudessem fornecer o leite em grande quantidade.

Segundo registros históricos, a produção de queijo chegou à América Portuguesa por meio dos colonizadores, logo nos primeiros anos. Simultaneamente, a Coroa Portuguesa promoveu o transporte marítimo do gado bovino para as terras da América.¹ Os primeiros rebanhos foram trazidos na Expedição de Martim Afonso de Souza, primeiro administrador colonial da Capitania de São Vicente, por volta de 1533, por iniciativa de sua esposa Ana Pimentel. Em pouco tempo, a criação de gado se expandiu pelas regiões do nordeste, principalmente no interior no território banhado pelo Rio São Francisco, onde foram



MAPPA
DA
COMARCA
DO
SERRA-FRIO.

ESCALA DE LEGOAS.



estabelecidas diversas fazendas de criação bovina. Na época, o gado também era utilizado como peça fundamental para o curtume² e transporte da produção açucareira, uma das principais atividades econômicas do período.

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. Esse movimento de interiorização da Colônia, empreendido rumo aos sertões

mineiros, foi desempenhado por homens de etnias e classes sociais diversas, que muitas vezes compunham as chamadas bandeiras e entradas que partiam do sul da Bahia e da Capitania de São Vicente, hoje estado de São Paulo, com o interesse de encontrar ouro e outros metais e pedras preciosas.

Nesse primeiro momento, com o descobrimento do ouro no interior da Colônia, a região mineradora testemunhou um considerável aumento populacional. O intenso fluxo de pessoas gerou uma grave crise de abastecimento devido à escassez de gêneros alimentícios na região, insuficientes para suprir aquele contingente de pessoas que adentravam os inóspitos caminhos das Gerais. Todavia, a dinâmica e afluxo de indivíduos também propiciou a fixação de povoados e fazendas e contribuiu para o desenvolvimento de uma economia pecuária que, aos poucos, resolveu os problemas de abastecimento da região e dos centros mineradores.

23

Serra da Estrela

Embora ainda existam controvérsias, algumas narrativas atribuem a procedência da técnica empregada no Serro à região da Serra da Estrela, localizada em uma área montanhosa de Portugal e igualmente conhecida pela fabricação de queijos. O chamado queijo Minas se aproxima da produção portuguesa no que se refere à técnica e se diferencia quanto ao coagulante e ao leite. Isso porque, na região da Serra da Estrela, o processo de coagulação era feito com o extrato de flores e brotos de cardo e o leite utilizado era o de cabra. Já nas minas, o coagulante era desenvolvido a partir do estômago seco e salgado de bezerro ou cabrito, e o leite era, com ainda é, de origem bovina.

Assim, durante o século XVIII, os exploradores, comerciantes e bandeirantes, agora atraídos pela descoberta das jazidas de ouro, passaram a povoar a região e estabelecer vínculos com os territórios mineiros. Com isso, houve uma sólida expansão de vilas, arraiais e povoados e, conseqüentemente, um aumento do número de fazendas de gado e de produção agrícola. 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 que se apresenta ainda hoje como um dos elementos centrais na constituição da identidade mineira.

Dentre os alimentos consumidos nesse período, o queijo tornou-se um alimento que, paulatinamente, se consolidou como um ícone da cozinha de Minas Gerais. Sua produção estava diretamente relacionada a todo esse processo de abastecimento alimentar, convivendo com uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços eram fontes de recurso interdependentes. Neste sentido, destaca-se que a fabricação do queijo não foi fruto de processos econômicos esgotados – como o



Serra do Espinhaço com destaque para o pico do Itambé - que significa pedra açaçapada em Tupi. Original publicado por Johann Baptist Von Spix e Carl Friedrich Philipp Von Martius. Imagem da obra "Os Caminhos do ouro e a Estrada Real", de Antônio Gilberto Costa (2005)



Pico do Itambé, chegada de Capivari, povoado do distrito de Três Barras no Serro, destaque para a igreja de São Geraldo

declínio da mineração –, nem foi efeito do surgimento de uma nova dinâmica econômica. Mas sim, um elemento importante dentro da economia e da cultura agropastoril dos tempos coloniais.

Na região do Serro, registros históricos do século XVIII apontam que o consumo e a prática de fazer os queijos artesanais surgiram na Comarca do Serro Frio por meio dos portugueses que, separados ou em companhias armadas, adentraram o território em busca do ouro da Serra do Espinhaço, no Alto Jequitinhonha. Segundo consta, naquele período havia na região uma complexa organização social, com uma intensa rede de comércio e uma prática inicial de afazeres agropecuários, associada à produção de gêneros de subsistência e à intensa mineração.

Conforme apontam alguns inventários *post-mortem*, relação de bens feita quando da morte de um indivíduo para posterior distribuição, do século XVIII, embora ainda fosse rudimentar e para o consumo próprio, a produção de queijo era uma referência alimentar e econômica tanto na Comarca do Rio das Velhas como na do Serro Frio.

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 1796.⁴ 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 curados (maturados).

Em meados do século XIX, a mineração se enfraqueceu na região do Serro Frio, entrando em franca decadência com o decorrer dos anos. Com seu esgotamento, as terras foram dando lugar, cada vez mais, às pastagens e a maioria da população passou a empregar-se na lavoura de subsistência, tornando as atividades ligadas ao meio rural ainda mais promissoras. A pecuária de gado leiteiro assumiu um lugar de destaque na economia local e a produção do leite, antes destinada, em sua maior parte, à alimentação dos exploradores do minério, passou a ser utilizada, quase que exclusivamente, na fabricação do queijo do Serro. A essa altura, o queijo se mostrou importante para impulsionar a economia mineira, sendo amplamente difundido nas fazendas da região, tornando-se um item cotidiano na mesa dos mineiros.⁵

Relatos de viajantes estrangeiros que visitaram a Capitania e depois Província de Minas Gerais ao longo do século XIX, dão conta de diversas paisagens e costumes da sociedade e também da comercialização do queijo na região. Segundo algumas narrativas, este artigo estava presente nas prateleiras dos mercados do Tejuco (atual Diamantina) integrado aos produtos da terra e aos importados de origem inglesa.⁶ Apontam ainda que tanto o queijo do Serro quanto os que eram produzidos em outras regiões de Minas Gerais, estavam em circulação e inclusive abasteciam o Rio de Janeiro.

Segundo Jean-Baptiste Debret, artista que acompanhou a expedição francesa liderada por Lebreton e que esteve no Brasil por 15 anos, a província de Minas Gerais



Lavagem dos diamantes em Curralinho, no arraial do Tijuco. Mão de obra escrava de origem africana. Desenhista: E. Meyer.
In: Joham Baptist Spix Karl Friedrich Philipp Von Martius (1817).



DEBRET, Jean Batiste. Aquarela, vendedores de leite, 1816

se dedicava “à criação de aves e animais, abastec[ia] de queijo o Rio de Janeiro e possui[a] fábricas de tecidos, chapéus e roupas brancas”. Ao relatar e pintar negros vendedores de leite na cidade do Rio de Janeiro ressaltou o costume de se consumir leite cru e a não produção de manteiga e outros laticínios. Segundo Debret, “os únicos queijos do país vêm de São Paulo e de Minas Gerais”⁷

John Mawe⁸ e o botânico Auguste Saint-Hilaire⁹, em relatos de suas visitas à região das Minas Gerais, também descreveram o consumo de queijos e a qualidade desses produtos. Mencionaram o comércio e a utilização do queijo em receitas da culinária local, mostrando a presença do queijo nas casas mineiras durante o século XIX.

Auguste Saint-Hilaire, em visita à região de Minas Novas, que fazia parte da Comarca do Serro do Frio, em 1817, escreveu:

Enquanto que nas florestas que se estendem de Rio de Janeiro a Barbacena [...] não se obtém das vacas senão um leite quase insípido, o de Alto dos Bois poderia rivalizar com o melhor da Europa, e os queijos desse mesmo lugar são igualmente de gosto muito agradável. Sente-se que as ervas aquosas da floresta não podem tornar o leite tão cremoso como as plantas e as gramíneas de consistência seca que cobrem as colinas de Minas Novas¹⁰ (SAINT’HILAIRE, 1990).

Saint-Hilaire testemunhou a feitura do queijo e a distinção do produto em função das pastagens típicas de cada região e destacou isso em sua passagem pelo vale do Rio São Francisco:

E se os animais rendem assim tão pouco ao seu criador, isso não se deve ao fato de que nessa região, bem como no sul do Brasil, seja consumida uma parte do gado na alimentação das famílias dos fazendeiros, nem que eles se nutram exclusivamente da carne de suas vacas, pois ali até mesmo as pessoas abastadas só usam na sua mesa feijão, carne de porco, arroz, leite, queijo e canjica.¹¹

Já o Príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied, também em viagem ao Brasil, citou a alimentação dos vaqueiros que considerou substancial. Ele destacou o leite, usado para o consumo tanto dos homens e dos animais, como para a fabricação de queijos, que não costumavam vender ¹².

Johann Emanuel Pohl, outro viajante, de origem austríaca, que circulou pela capitania de Minas Gerais, fez um dos maiores percursos pelo seu território, em 1818. Na região de Paracatu do Príncipe, registrou:

Depois de caminharmos mais duas léguas atingimos a Fazenda Barreiro, que consistia em algumas pobres choupanas de barro, e pouco depois nos instalamos para dormir na Fazenda do Capitão Carvalho. Aqui fomos recebidos pelos mugidos de 200 vacas que haviam sido recolhidas ao curral e separadas



28

de seus bezerros para serem ordenhadas pela manhã. Estes animais domésticos, de raça grande e robusta, de cor castanha, são criados antes para utilização da carne e do couro do que para a produção de leite.

As vacas são ordenhadas apenas uma vez por dia e cada uma fornece, no máximo, dois ou três quartilhos de leite, que é utilizado para fabricação de um queijo seco. Elas não permitem que se tire o leite antes que o peito seja dado ao bezerro, que mama



Venda de queijos no Mercado de Belo Horizonte - Revista Alterosa número 39, julho de 1943

durante um ano. O leite é saboroso, mas aqui a ninguém ocorre extrair a nata ou fazer manteiga, geralmente substituída pelo toicinho. Em vão eu demonstrei as vantagens do sistema europeu de criação.¹³

Com o passar do tempo, a produção queijeira da região do Serro foi se firmando nas áreas montanhosas próximas aos rios, tornando-se conhecida pela qualidade do seu produto. A conjuntura de modernização do século XX possibilitou uma maior profusão e difusão do queijo da região do Serro, principalmente entre 1929 e 1930, com a abertura da estrada de rodagem ligando a região do Serro à Belo Horizonte, capital do estado, e a outros municípios da região.¹⁴ A partir desse período a produção artesanal passou por processos de modernização de alguns materiais, instrumentos e técnicas, e de diversificação e aumento na escala de produção, se mantendo e se consolidando ainda hoje.

NOTAS

1. SILVA, Marcelo Corrêa. BOAVENTURA, Vanda Maria; FIORAVANTI, Maria Clorinda Soares. História do povoamento bovino no Brasil Central. Revista UFG. Dez. 2012. Ano XIII. nº 13.
2. Processo de tratamento ou curtimento de peles e couros de animais para utilização em diversos objetos. Também é o nome dado ao estabelecimento que realiza esse processo.
3. ROCHA, José Joaquim da. Mapa da Comarca do Serro Frio. In: Geografia histórica da capitania de Minas Gerais; descrição geográfica topográfica, histórica e política da Capitania de Minas Gerais. Memória Histórica da Capitania de Minas Gerais. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1995.
4. Inventário 14/ Biblioteca António Torres/1º of./maço 52, 1793.
5. INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. Modo de fazer o Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer. IEPHA-MG. 2002.
6. INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. Modo de fazer o Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer. IEPHA-MG. 2002.
7. DEBRET, Jean-Baptiste. Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 1971.
8. MAWE, John. Viagem ao interior do Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1978.
9. SAINTE-HILAIRE, Auguste. Viagem às nascentes do Rio São Francisco. Belo Horizonte: Itatiaia, 1990.
10. SAINT-HILAIRE, Auguste. Viagem às nascentes do Rio São Francisco. Belo Horizonte: Itatiaia, 1990.
11. SAINT-HILAIRE, Auguste. Viagem às nascentes do Rio São Francisco. Belo Horizonte: Itatiaia, 1990.
12. WIED-NEUWIED, Maximiliano. Viagem ao Brasil. 1815-1817. São Paulo: Melhoramentos, 1969.
13. POHL, John Emanuel. Viagem ao Interior do Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1987.
14. INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. Modo de fazer o Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer. IEPHA-MG. 2002.





O MODO DE FAZER O QUEIJO ARTESANAL DA REGIÃO DO SERRO/MG

O queijo, além de ser um alimento, ele é uma tradição do mineiro e principalmente aqui do serrano. É um produto que você não acha em qualquer lugar.¹

Wilson de Alvarenga, produtor da Fazenda Ribeirão

Sempre que aparece um aí, ele costuma aprender como fazer o queijo.

Edson Figueiredo Simões, Sítio Bom Sucesso, em Dom Joaquim.²

31

“Desde que eu me entendo por gente eu faço queijo”. Frases como essa são recorrentemente encontradas nas narrativas de produtores de queijo, cuja produção em algumas famílias já está em sua quinquagésima geração. A prática de beneficiamento do leite cru é um conhecimento aprendido no âmbito doméstico.

Há uma íntima relação entre esses produtores e seu ambiente. Em alguns casos, eles conhecem todos os animais de seu rebanho, chegando a chamá-los pelos nomes. Para alguns deles, a criação das vacas parte do princípio de que os animais devem ser tratados com extremo cuidado, a ponto de serem identificados como entes da família. Esse envolvimento é tamanho, que certos produtores afirmam ser perceptível o dia em que os animais alteram seus comportamentos, ao passo que o gado também percebe a variação de humor dos seus cuidadores. Segundo esses produtores, a alteração desses temperamentos pode influenciar diretamente na qualidade do leite, e por consequência no padrão do queijo.

Além dessa identificação dos produtores com o fruto de seu trabalho, o que torna o queijo do Serro, assim como os demais queijos artesanais

de Minas, tão especial e diferenciado? Em um estado reconhecido pela sua produção queijeira, por que o queijo de leite cru produzido nessa região merece tanto destaque?

Para essas questões existem múltiplas respostas. Uma das motivações se refere ao modo de fazer o queijo, que segue os mesmos princípios há centenas de anos e consiste basicamente na coagulação do leite, prensagem, salga e maturação. Na região do Serro, assim como em grande parte de Minas Gerais, são utilizados três principais ingredientes para a produção do queijo artesanal: o leite cru de vaca, o coalho e o pingo – elemento responsável pela particularidade do produto.

A *ordenha* é a primeira das etapas para a fabricação do queijo, onde se obtém o leite cru. De acordo com os produtores do Serro, é possível saber a quantidade de queijo que será produzida a partir da quantidade de leite que se obtém na ordenha. 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 mangotes³ para o transferidor⁴ e



Pingo

O pingo é a salmoura que escorre das formas de queijo devido ao processo de desidratação da massa. É o principal elemento da identidade do queijo artesanal. O pingo é um fermento natural que dá as características específicas ao produto. É composto por um grupo de bactérias lacto-fermentativas típicas do local de origem do queijo. Trata-se de um acervo bacteriano responsável pelo padrão de cada região e reflete a ambiência de cada território em suas especificidades. Como explicam os produtores, o pingo é responsável por dar mais sabor e firmeza ao queijo. Caso contrário, o queijo fica sem caráter e a massa não atinge o ponto ideal de rigidez.

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.

A *coagulação do leite* é o passo seguinte na produção do queijo. Atualmente, utiliza-se o coalho produzido industrialmente e, em menor escala, o coalho caseiro. O coalho é o elemento que irá separar a massa do soro, permitindo a produção do queijo. Posteriormente, coloca-se o pingo como forma complementar ao coalho.



Por norma, para a coagulação, adiciona-se o coalho em uma proporção de 25 mililitros 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.

33

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

Características Físico-químicas e Sensoriais do Queijo Artesanal da Região do Serro/MG:

- Consistência: semiduro;
- Textura: compacta;
- Cor: branca amarelada;
- Sabor: brando, ligeiramente ácido;
- Crosta: fina, sem trinca;
- Forma e Peso:
 - cilindro de 13 a 15cm de diâmetro;
 - altura: 4 a 6cm;
 - peso: 700 a 1.000g.

soro da parte sólida. Após cerca de uma hora, a massa precipita e é feita a primeira *dessora*⁵ 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, no Serro a prensagem é feita com as próprias mãos diretamente nas formas plásticas. Após trabalhar um lado da massa,

vira-se a forma para que a prensagem seja feita do outro lado. 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.

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



Preparação da massa para colocação nas formas de plástico
Fazenda Santa Rita, em Dom Joaquim



Etapa de espremer o queijo
Chácara próxima à Fazenda Triste Vida, em Conceição do Mato Dentro



“Virada” do queijo para espremer ambos os lados
Fazenda Santa Rita, em Dom Joaquim



Queijos espremidos e enformados
Fazenda Ribeirão da Saia, Serro



Utilização do sal grosso
Fazenda Mamoneira, em Dom Joaquim



Queijo na forma – detalhe utilização sal grosso
Fazenda Ribeirão da Saia, Serro



"Rala" embalada
Fazenda do Funil, em Dom Joaquim



Queijos empacotados para entrega
Fazenda Mamoneira, em Dom Joaquim



Rala do queijo
Fazenda do Funil, em Dom Joaquim



Rala do queijo
Fazenda do Funil, em Dom Joaquim



Prateleira de maturação
Fazenda Vitória, em Serro



Maturação do queijo
Fazenda Vitória, em Serro

será utilizado no dia seguinte. As bactérias presentes no pingo irão 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.

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. Para isso, raspa-se toda a superfície do queijo com um ralador, a fim de tornar a superfície homogênea. Como acabamento final, utiliza-se uma lixa fina para retirar as ranhuras e acertar mais o produto. Em seguida, o queijo vai para um espaço chamado *quarto de queijo*, onde fica sobre tábuas de madeira para passar pelo processo de *maturação* ou *cura*, tempo que fica em descanso e pode variar entre 7 e 40 dias, a depender da região 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.





Durante o processo de maturação, os queijos devem ser virados duas vezes ao dia, no período da manhã e no período da tarde, para que a cura 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.

Aproximadamente 90% do material que sobra do leite é reutilizado para diversos fins: alimentação do gado, porcos, cães, galinhas e outros animais domésticos, além da fabricação de ricotas, broas, manjares e outras diversas quitandas.

Geralmente, as fazendas produtoras de queijo são propriedades de aproximadamente 100 hectares, quase todas autossuficientes em relação à alimentação. A produção de queijo varia consideravelmente entre essas propriedades. Há alguns produtores que fabricam cerca de trinta queijos por dia, enquanto outros fazem três. Embora os procedimentos para se fazer o queijo artesanal da região do Serro sejam comuns, certos produtores a fim de diferenciar sua produção das demais adicionam a sabedoria, a superstição, a tradição familiar e outros elementos que dão aos queijos artesanais traços específicos.

Entre esses elementos também estão situadas as condições geográficas e biológicas específicas de cada região. As características físico-químicas da microrregião

do Serro só existem naquele local. Portanto, é provável que essas especificidades, aliadas ao saber fazer local, definam o sabor e as características do queijo encontrado lá. São as especificidades climáticas, culturais e sociais que caracterizam o queijo do Serro, assim como o queijo das regiões da Canastra, Campo das Vertentes, Cerrado (Alto Paranaíba e Salitre), além de outros queijos mundialmente conhecidos como o *roquefort* na França e o *parmegiano-reggiano* na Itália.

Para explicar quando determinados alimentos possuem identidades específicas de acordo com seu local de origem, os franceses utilizam o termo *terroir*. Significa a relação entre o solo e o microclima particular, que resulta de uma complexa interação entre solo, planta e clima, combinada com métodos de produção e matérias-primas tradicionais, impossível de ser reproduzida em outro lugar". (TASSIS, 2015, p. 13).

Para muitas línguas, esse termo não possui tradução, mas pode ser compreendido como o saber fazer específico de um alimento restrito a um determinado território que, por sua vez, é caracterizado por especificidades climáticas, geológicas



Antigos artefatos da cozinha mineira.



Variações do queijo Gir, Fazenda Ventura, Serro (foto arquivo familiar e divulgação).

e biológicas. Assim, a definição de um *terroir* se dá pela influência dos seres humanos que utilizam técnicas específicas, atreladas às características físico-químico-biológicas de certas regiões, no qual o produto final é a elaboração de um alimento único.

Em relação às particularidades do Serro e sua influência no sabor final do queijo, alguns moradores contam que existem produtores que tentaram reproduzir o queijo serrano em outras regiões. Eles levaram as vacas, os queijeiros e as técnicas da região do Serro, mas não conseguiram um produto com as mesmas características. Assim como não existe queijo da Canastra fora da Canastra, não há queijo do Serro fora do Serro.

Por ser produzido a partir do leite cru, o queijo é um alimento vivo e sensível a qualquer tipo de variação ambiental, que pode influenciar no seu gosto, textura e equilíbrio. Como demonstram os produtores do Serro, se o tempo estiver quente, o queijo fica de um jeito, se o tempo esfriar, ele se torna outro, com tempo chuvoso, o produto também muda. Até mesmo a incidência de sol influencia na qualidade do queijo.

De acordo com outros relatos, o sol da tarde não deve incidir diretamente sob a queijaria, pois isso pode prejudicar a maturação do queijo. Por ser um produto artesanal sem formas mecanizadas de controle do ambiente onde é conservado, é necessário que a temperatura mantenha-se constante ou com pouca variação para possibilitar a qualidade do produto.

Na própria região do Serro, encontra-se variação dos queijos entre seus produtores. Mesmo utilizando-se das mesmas espécies de gado, das mesmas pastagens, da mesma ração e do mesmo modo de fazer, os queijos têm sabores, cores, tamanhos e formatos diferentes. Essa variação pode acontecer, inclusive, em uma mesma propriedade e em uma mesma família. Nesse sentido, nota-se que, além de um paladar específico obtido a partir do pingo, o queijo de leite cru é algo extremamente sensível e sua produção varia segundo o ambiente e as mãos que o manipula.

Constata-se, portanto, que para fazer o queijo artesanal do Serro é necessário estar naquela região, dominar diferentes etapas técnicas, e pertencer a uma



rede de solidariedade. É fundamental conhecer o tempo e as temperaturas ideais, a dosagem do leite, do pingo, do coalho, do sal, ter cuidado com o peso das mãos na hora de lidar com a massa, paciência para o tempo de maturação. Um ofício que requer delicadeza, concentração e sociabilidade.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-NATURAIS DA REGIÃO

Os municípios que integram a região do registro do modo de fazer o queijo artesanal do Serro estão localizados na vertente oriental da Serra do Espinhaço. A unidade físico-natural da maior parte das áreas dos municípios ali inseridos é obtida pela presença da Serra do Espinhaço, que possui relevo acidentado, climas tropicais amenizados pelas altitudes e densa rede de drenagem convergente para a bacia do Rio Doce. Além disso, a região possui altitude, condições geomorfológicas, tipo de solo, qualidade da água, variedade de vegetação e características microclimáticas locais que propiciaram o aparecimento de pastagens naturais diferenciadas.⁶

A combinação desses fatores físico-naturais é determinante para o desenvolvimento de bactérias específicas, cuja reprodução só é possível nos microclimas existentes na região, dando características singulares para o queijo artesanal do Serro.

NOTAS

1. IEPHA/MG. Entrevista realizada com Wilson de Alvarenga em 12 de julho de 2012. Revalidação do Registro do Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro/MG.
2. As entrevistas foram feitas durante as pesquisas em campo realizadas ao longo de 2015 e 2016 pelas equipes da ARCADIS SA e AGROFLOR.
3. Sistema mecânico de sucção do leite.
4. Peça que recebe e acumula o leite extraído das vacas através dos mangotes
5. Ato de separar a massa do soro.
6. O Capim-gordura é uma espécie invasora trazida da África ao Brasil para fazer pastos para criação de gado. Conferir ROSSI, Rafael; FIGUEIRA, José; MARTINS, Carlos. Capim-gordura, invasão biológica, conservação do cerrado e regime de fogo MG.BIOTA, Belo Horizonte, v.3, n.3, ago./set. 2010



OBJETOS E PRÁTICAS: A CULTURA MATERIAL DO QUEIJO DO SERRO

A cultura de uma região se expressa em diferentes aspectos e a alimentação é um deles. Além disso, os alimentos e sua produção, por estarem inseridos em uma dinâmica social e cultural, sofrem modificações decorrentes das inovações tecnológicas e da variação dos gostos e costumes. Surgem nesse contexto novos modos de fazer, novos objetos e novas formas de se apropriar do presente. Tal processo pode ser percebido ao longo da história do modo de fazer o queijo artesanal, processo que envolve diferentes fases, práticas e objetos.

43

Na região do Serro, seus produtores criaram elementos próprios para a manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, da cura e da tradição comercial. Toda essa produção criou um modo de fazer particular e uma cultura material específica, que conta com utensílios e instrumentos característicos da atividade, tais como as formas e bancadas. Embora não existam muitos registros históricos que apontem quais eram os materiais utilizados no início da produção do queijo artesanal no Serro, é possível narrar sua trajetória quando se observa a cultura material deixada pelos antigos queijeiros da região.

Relatos orais e imagens antigas apontam que as queijarias ficavam situadas perto da sede da fazenda, próximas aos currais, ou em um quarto conjugado com a cozinha. Essas queijarias eram compostas por diversos objetos, próprios da produção do queijo, e grande parte desses artefatos era

feita com madeira de peroba, vinhático, jacarandá ou braúna.¹ Com essas madeiras, eram fabricados os tonéis que armazenavam o leite, a colher ou pá utilizada para fazer o corte e a mexedura da coalhada, as formas usadas para moldar o queijo, e as bancadas, onde se fazia a prensagem, as viradas e a salga do produto.

Em geral, as bancas tinham aproximadamente 70 centímetros de largura, 12 de espessura e de 3 a 6 metros de comprimento, possuíam um espaço para o escoamento do soro e da água, além de serem levemente inclinadas para facilitar a dessora. As formas, por sua vez, possuíam um formato oitavado para auxiliar os movimentos rotativos que eram feitos na espremedura. Havia ainda os utensílios utilizados para aprimorar o processo, tais como as peneiras, coadores, gamelas, baldes, ralos, cabaças e cuias.

Ao longo do tempo, a madeira foi gradativamente substituída, seguindo dinâmicas de transformação orientadas por demandas sociais, comerciais, tecnológicas e principalmente sanitárias. Atualmente a madeira deu lugar ao plástico PVC para a confecção das formas e da pá, e a ardósia ou o aço inoxidável para as bancas.



Além dos utensílios diretamente relacionados à produção, os objetos utilizados fora das queijarias também passaram por modificações. Antigamente, o queijo era transportado já maturado, sendo embalado às dúzias em caixotes estreitos, bruacas (bolsas) de couro cru, jacas (cestos) de taquara ou canudos feitos de madeira.

Tais instrumentos, eram marcados com as iniciais dos nomes dos queijeiros, protegiam os queijos das chuvas e do sol forte durante as viagens, que geralmente eram feitas em lombo de burro quando a jornada era mais longa ou em carros de boi quando era mais curta.

Preferia-se o transporte do queijo mais maturado devido à dificuldade de se transitar com o queijo fresco pelos precários caminhos da época, que colocavam o risco do produto se despedaçar ou mesmo estragar. O tempo de cura também estava relacionado à periodicidade com a qual os queijeiros circulavam nas propriedades, em média a cada trinta ou quarenta dias, o que aumentava o período de maturação do produto.

Além dos queijeiros, os tropeiros também foram responsáveis pela condução do queijo produzido na região. Eles empreendiam longas viagens abastecendo as capitânicas, sobretudo a região das minas, e se submetiam a estradas perigosas e a diversas intempéries, tornando o abastecimento difícil e de alto custo.²

45

Dessa maneira, as condições das viagens empreendidas pelos queijeiros e pelos tropeiros, assim como sua periodicidade de circulação pelas fazendas, podem ajudar a entender como se dava a conservação, a comercialização e o transporte do queijo. Esses elementos podem justificar em partes o antigo hábito das populações desse período de consumir o queijo maturado.

Ao longo do tempo, a conjuntura de transporte do queijo foi se modificando gradativamente. Abertura de estradas, novas forma de se locomover e inauguração de empresas exportadoras trouxeram novas possibilidades para o transporte do queijo artesanal, garantindo aumento de sua comercialização em todo estado de Minas Gerais e regiões vizinhas. Ao se modificarem as relações com o tempo, com os deslocamentos e com a comercialização, os hábitos alimentares de consumo do queijo também foram gradativamente alterados, visto que, atualmente, os queijos são mais consumidos em seu estado fresco, ao invés de maturado ou amarelo, como é popularmente chamado.

No entanto, cabe ressaltar que a comercialização do queijo fresco nas regiões produtoras de queijos artesanais é relativamente recente, tendo ganhado espaço há cerca de 40 anos. Inclusive, muitos produtores da região do Serro não consideram o queijo fresco como queijo, julgando ser esse produto apenas a massa salgada que ainda se tornará queijo.

Nos últimos quinze anos, outras modificações foram adotadas no que se refere à cultura material do modo de produzir o queijo artesanal de leite cru, especialmente a partir da posição de evidência que o queijo da região do Serro passou a ocupar.

Neste período houve um intenso debate entre produtores do queijo e suas famílias, organizações políticas, consumidores, gestores e pesquisadores, sobre o uso de um novo material para as bancadas de madeira. A discussão oscilava entre aqueles que acreditavam que os queijos artesanais deveriam se enquadrar nas normas sanitárias da indústria que estavam vigentes e os que viam a possibilidade de existir um queijo artesanal de boa qualidade e com segurança alimentar para o consumidor, ainda que fosse mantido o seu caráter tradicional.

Um dos argumentos contra a retirada da bancada de madeira estava relacionado com a perda da identidade do produto, pois na opinião de muitos produtores um queijo considerado equilibrado, ou seja, de boa qualidade teria suas raízes fixadas na manutenção das tradições familiares e na aplicação e repasse desses conhecimentos aos mais novos.

Na opinião de Jorge, produtor de queijo da Fazenda Boa Esperança (Serro), a substituição da bancada de madeira pela de ardósia foi precipitada e afetou a qualidade do produto. Ele explica que a bancada de madeira era a principal responsável por manter a qualidade dos microrganismos existentes no leite e por dar característica singular ao pingão.³

46

No entanto, mesmo diante das mudanças, os produtores e produtoras da região ressignificaram seu modo de fazer, dando sentido à dinâmica da cultura e da vida e mantendo outros elementos que definem o queijo artesanal da região do Serro como um patrimônio cultural de Minas Gerais.

QUEIJO FRESCO OU CURADO? O GOSTO MODIFICADO

Uma das situações que ocorrem atualmente em relação aos queijos artesanais se refere à opção entre o consumo do queijo fresco ou curado. A diferença entre eles é relativamente simples de se perceber. De forma geral, o queijo fresco é aquele branco, macio, que não está totalmente sem soro. É diferente do Queijo Minas Frescal que é feito com leite pasteurizado. Já o queijo curado é aquele com tom mais dourado, com casca, gosto acentuado e que passou por um período longo de maturação, em média 15 dias. Meia-cura é a expressão utilizada para aquele queijo com média maturação.

Embora o queijo curado seja considerado mais refinado ou de melhor qualidade, seu consumo é relativamente pequeno e o queijo fresco, seja artesanal ou industrial, é o mais vendido e o mais encontrado nas mesas das famílias da região e de Minas Gerais.








NOTAS

1. PIRES, Maria Coeli Simões. Memória e Arte do Queijo do Serro – o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.
2. ABDALA, Mônica Chaves. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997
3. Entrevista realizada com Jorge, Fazenda Boa Esperança, em 10/07/2012.



Vasti Lopes Cunha e sua filha, Três Barras, distrito do Serró, 2016



AS MÃOS QUE FAZEM O QUEIJO ARTESANAL DA REGIÃO DO SERRO, TRABALHO E SABEDORIA

Leite é muita fartura, quem mexe com leite não passa fome.

José Hailton Castelar Júnior,
Fazenda Santa Rita, Dom Joaquim/MG

Os saberes relacionados com a produção do queijo artesanal da região do Serro foram e são repassados de geração em geração, estando presentes na memória e na prática de seus produtores e de suas descendências. A tradição reatualizada e constantemente experienciada por esses grupos garante a sua transmissão permanente. Essa dinâmica de manutenção da tradição entre familiares é o que permite a perenidade desse saber, já que é cotidianamente recriado em função das novas tecnologias, das diferentes formas de interagir com o ambiente e com as suas histórias de vida, gerando ao longo do tempo um sentimento de identidade e continuidade coletiva.

Essa dinâmica é também parte do que garante a atual produção do queijo na região. Estudos apontam que atualmente a média diária de produção de queijo artesanal na região do Serro é de 30 a 40 unidades por produtor. Porém, existem muitos pequenos produtores que fazem de dois a dez queijos por dia. A história de Vasti Lopes Cunha representa bem esse universo. Ela produz queijo desde os oito anos, quando aprendeu com seu pai. Trabalhou durante quase 30 anos numa fazenda em Três Barras, distrito do Serro e hoje, tem uma pequena propriedade onde cria um rebanho com 22 cabeças e produz dois queijos por dia. Durante toda a vida, foi apaixonada por lidar com o curral e fazer queijo. Cuida com respeito, conversa com suas vacas que são, para ela, suas melhores companheiras. No

período da seca, seu gado para de produzir leite e, com isso, a produção de queijo é interrompida.

O pequeno produtor geralmente utiliza a mão de obra familiar para todo o processo de produção do queijo, desde os cuidados com o rebanho, passando pela “tirada” do leite, que costuma ser manual para esse tamanho de rebanho, pela produção do queijo em si, até a venda. Em relação à venda, a comercialização do queijo para o pequeno produtor se dá de forma direta ou via intermediários. Geralmente esses produtores não estão cadastrados e nem fazem parte das cooperativas locais, e o preço de comercialização para esse produtor varia bastante.

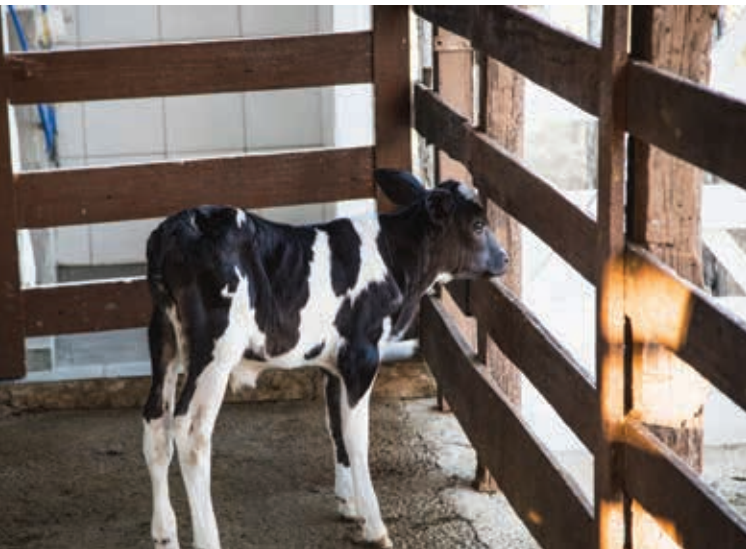
Quando a produção de queijos é muito pequena, muitas vezes eles não são vendidos, sendo consumidos ou repassados aos familiares. O caso de D. Carmosina, que tem uma chácara em Conceição do Mato Dentro, próxima à Fazenda Triste Vida, é bem característico. Ela possui três vacas e tira leite apenas para consumo próprio. Quando perguntada se vendia os queijos, ela disse: - “D’aonde? O leite é o sustento da família!”. Quando da entrevista, D. Carmosina estava juntando os queijos para levar para os filhos. Ela disse, referindo-se aos netos: “quem tem mais filho, ganha mais queijo”.

52

Já o médio produtor utiliza tanto a mão de obra familiar, como a mão de obra externa para auxiliar na produção do queijo. Geralmente a pessoa que presta esse serviço é chamada de vaqueiro, que também costuma ser o queijeiro. A “tirada” do leite pode ser manual para rebanhos menores, mas, na maioria dos casos, utilizam o sistema mecânico de ordenha. Em relação a divisão das atividades, percebe-se entre os que utilizam mão de obra familiar que quem faz o queijo é a mulher. Contam também com a ajuda dos filhos no curral e na queijaria.

A categoria do grande produtor é a que possui menor número de representantes na região. A produção considerada para essa categoria pode ser pensada acima de 30

Preparação para a “tirada” do leite. Fazenda Cachoeira, em Dom Joaquim





“Tirada” manual do leite. Fazenda Cachoeira, em Dom Joaquim

queijos por dia. Fatores como as estratégias de expansão da produção e o modo de comercialização do produto final também caracterizam o grande produtor. Utilizam basicamente a mão de obra auxiliar, o vaqueiro, seguido por um, dois ou três queijeiros, podendo até haver um auxiliar de serviços gerais. Segundo o produtor Eduardo Melo: “O vaqueiro participa de todo o processo, mas, geralmente, a produção do queijo fica na mão dos queijeiros, que são os funcionários credenciados nas fazendas para a produção de queijo”. A ordenha do leite é mecânica e o grande produtor atua como um supervisor dos trabalhos. Ele conhece, atua, ensina e gerencia e todo o processo, mas, em geral, não coloca a “mão na massa”.

A comercialização do queijo, geralmente, acontece de forma direta, e é ela a principal variável que faz com que os produtores se enquadrem na categoria de grandes. Alguns encaminham sua produção até para outros estados, pois tem o selo do Sisbi (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). Esse selo congrega o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e permite que o produtor comercialize sua produção para outros estados.

Nas fazendas onde existe uma estrutura e um rebanho mais numeroso, existe um profissional que se dedica exclusivamente à produção de queijo. Assim, o ofício do queijeiro tem ganhado evidência cada vez maior, especialmente por se tratar da produção de um bem que, além de muito apreciado, é um patrimônio cultural imaterial do Estado de Minas Gerais e do Brasil.

Aos poucos, ganha evidência a compreensão do ofício queijeiro, como profissão e arte, que demanda, para além dos cuidados na elaboração do produto, a combinação de tempo, ambiência, insumos e sofisticada cultura de bactérias, que trabalham a massa, entre prensagem, virada, ralação e curagem, fazendo do queijo organismo vivo, decifrável, não apenas pelas lâminas de laboratórios, mas, sobretudo, pela sabença dos currais,

reconhecendo-se, com percuciência, as virtualidades do senso comum que enriquecem as relações com o mundo. (PIRES, 2013, p. 9).

A produção do queijo artesanal da região do Serro pode ser caracterizada como múltipla e diversificada, com ampla área de consumo e abrangência reconhecida no mercado estadual e nacional. Produzida por pequenos, médios e grandes produtores, dentro do núcleo familiar, e/ou com a contratação do vaqueiro e do queijeiro que podem ser da região ou de outros locais.

A produção do queijo remete a uma tradição familiar, associada à época dos antepassados.

Queijo no Serro é uma tradição de família. Minha família produz queijo desde a época do meu avô. Meus dois avôs eram irmãos e eles faziam queijo (Eduardo Melo, da Fazenda Vitória, em Serro).

[...] Na época do meu pai e do meu avô, o queijo era produzido aqui. Agora que paramos de produzir” (D. Maria das Graças Lima, 67 anos, proprietária da Fazenda Córrego do Feijão, em Dom Joaquim).

A tradição familiar é uma marca no *Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro/MG*. Gervania Mota da Silva, caseira da Fazenda Paulista há 23 anos, em Conceição do Mato Dentro, conta que desde pequena fazia queijo com o pai, a mãe e os irmãos. “Lá em casa, todo mundo fazia queijo. Eu ensinei meus meninos também”. Já Yara Lúcia Ferreira de Figueiredo, da Fazenda Cachoeira, em Dom Joaquim, conta que foi o marido quem ensinou para o filho, Allan Magno Ferreira Figueiredo. “Ele nunca teve isso como obrigação. Os meninos dele até já ajudam. Nascido e criado fazendo, né, gosta!” Ronaldo Ferreira Simões, da Fazenda Mamoneira, em Dom Joaquim, diz que aprendeu a fazer o queijo quando criança: “desde pequeno colocavam a gente pra ajudar”. Edson conta que o saber foi aprendido com o pai:

Há mais de 50 anos, meu pai fabricava. Nunca parou. Ele me ensinou de pequeno, e tomei a atividade pra mim. Faço de tudo, tiro o leite, faço o queijo, lavo as formas, arrumo os trem (Edson Figueiredo Simões, Sítio Bom Sucesso, em Dom Joaquim).

O ensino e o aprendizado associados ao modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro não acontece de maneira formal ou obrigatória, sendo entendido como algo natural e comum no decorrer da vida. Ver, olhar, participar e aprender o ofício dos pais faz parte do cotidiano. Essa vivência cria um ambiente que permite a transmissão e continuação desse conjunto de saberes.



Gado Gir, Fazenda Ventura, Serro. Destaque também para a pedra redonda, ao fundo da paisagem, que os proprietários da fazenda denominam de pedra do queijo (Foto: Arquivo familiar/ Divulgação)

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica Chaves. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.

AGUILAR, D. P. El panorama literario técnico-científico em Roma (siglos I-II D.C.) "et docere et delectare". Salamanca: Universidad de Salamanca, 2006.

AMAR, Emmanuel. A vaca que chora: retorno ao leite natural pela nossa saúde. Sertão Bras, 2 maio 2016. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/blog/2016/02/05/a-vaca-que-chora-retorno-ao-leite-natural-pela-nossa-saude/>>. Acesso em: 2 jun. 2016. Resenha.

ANASTASIA, Carla. A geografia do crime: Violência nas Minas Setecentistas. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005.

BESSIS, Sophie apud MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília, 2000.

CARVALHO, Theophilo Feu de. Comarcas e Termos: criações, supressões, restaurações, incorporações e desmembramentos de comarcas e termos, em Minas Gerais (1709-1915). Belo Horizonte: Imprensa Oficial do Estado de Minas Gerais, 1920.

CASTRO, Maria Laura Viveiros de; FONSECA, Maria Cecília Londres. Patrimônio imaterial no Brasil. Brasília: Unesco, Educarte, 2008.

COLUMELLA, Lucius Moderatus. Del modo com que se ha de hacer el queso. In.: Los Doce Libros de Agricultura que escrebio en latim Lucio Junio Moderato Columela. Trad. Castelhana D. Juan Maria Alvares de Sotomayor y Rubio. Imprenta de D. Miguel de Burgos: Madrid 1824, Livro VII, Capitulo VIII, p.299.

COSTA, Antônio Gilberto (Org.). Os Caminhos do ouro e a Estrada Real. Belo Horizonte: Editora UFMG; Kapa Editorial, 2005.

DEBRET, Jean-Baptiste. Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 1971.

EMATER. Caracterização da Região do Serro como Produtora de Queijo Minas Artesanal. [S.l.] [200-] Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/queijo_historico/dossi%C3%AA%20do%20serro%20def2.pdf>. Acesso em: 2 jun. 2016. Dossiê.

FERREIRA, Éder Galinari. Caracterização microscópica e microbiológica do biofilme dos utensílios de madeira utilizados na fabricação de queijo Minas artesanal da regiões do Serro e Canastra. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa (MG), 2011.

FURTADO, Júnia Ferreira. O livro da capa verde. O regimento diamantino de 1771 e a vida no distrito diamantino no período da real extração. São Paulo: Annablume, 2008.

FURTADO, Júnia Ferreira. Saberes e negócios: os diamantes e o artífice da memória, Caetano Costa Matoso. *Varia História*, Belo Horizonte, n. 21, p. 295-306, 1999.

GONTIJO, Bernardo Machado; ABREU, Luiza Gontijo Álvares de Campos; PEREIRA, Eric Oliveira. As ecorregiões da reserva da biosfera da serra do espinhaço: elementos para o fortalecimento da conservação da biodiversidade. *Caderno de Geografia*, Belo Horizonte: PUC Minas, v. 25, n. 43, 2015.

GUARINELLO, Norberto Luiz. Apresentação à edição brasileira. In: TALLET, Pierre. *História da cozinha faraônica. A alimentação no Egito Antigo*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMONIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA/MG. *Comunidade dos Arturos*. 1. ed. Belo Horizonte: IEPHA/MG, 2014. *Cadernos do Patrimônio Imaterial*; v. 2. 56p.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMONIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA/MG. *Inventário cultural do Rio São Francisco*. 3. ed. Belo Horizonte: IEPHA/MG, 2015. *Cadernos do Patrimônio Cultural*: v. 1. 115p.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMONIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA/MG. *Festa de Nossa Senhora dos Homens Pretos de Chapada do Norte*. 1. ed. Belo Horizonte: IEPHA/MG, 2013. *Cadernos do Patrimônio Imaterial*: v. 01. 36p.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMONIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA/MG. *Modo de Fazer o Queijo artesanal da Região do Serro/MG*. Belo Horizonte: IEPHA, 2002.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMONIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA/MG. *Relatório para revalidação do modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro/MG*. Belo Horizonte: IEPHA/MG. 2012. 50p.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria Estadual nº 1.305, de 30 de abril de 2013. Estabelece diretrizes para a produção do queijo Minas artesanal. Belo Horizonte, 2013.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria Estadual nº 518, de 14 de junho de 2002. Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do queijo minas artesanal. Belo Horizonte, 2002.

IPHAN. O registro do patrimônio imaterial: dossiê final das atividades da Comissão do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. 4. ed. Brasília: Instituto Patrimônio Histórico Nacional, 2006a.

IPHAN. Queijo Artesanal de Minas, Patrimônio Cultural do Brasil. Brasília: Instituto Patrimônio Histórico Nacional, 2006. Dossiê interpretativo.

MASUI, Kazuko; YAMADA, Tomoko. Queijos franceses. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

MAWE, John. Viagem ao interior do Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1978.

MAZOYER, Marcel e ROUDART, Laurence. História das Agriculturas do Mundo - do neolítico à crise contemporânea. Ministério do Desenvolvimento Agrário. 2008.

MINAS GERAIS. Lei estadual nº 2.764, de 30 de dezembro de 1962. Contém a Divisão Administrativa do Estado de Minas Gerais. Belo Horizonte, 1962.

MINAS GERAIS. Decreto-Lei estadual nº 42505, de 04 agosto 2002.

58 NEVES, Maria Eunice M. Coração, Cabeça e Estômago de Camilo Castelo Branco: uma retórica do gosto. 2015. 97f. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Porto, Faculdade de Letras, Porto, 2015.

O SÊRRO e suas tradições. Direção: Alcyr Costa. 1957. (10 min.), son., p&b. (Visões de nossa Terra. n. 2). Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=PID4Oa8ezlw&feature=youtu.be>>. Acesso em: 10 maio 2016.

ODISSEIA de HOMERO org. Antonio MEDINA trad. MENDES, Manuel Odorico Coleção Texto e Arte. Livro IX versos 164 a 195

PIRES, Maria Coeli Simões. Memória e Arte do Queijo do Serro. O saber sobre a mesa. Belo Horizonte, UFMG: 2013.

PIRES, Maria Coeli Simões. Queijo do Serro – Patrimônio Cultural do Brasil. Serro: Associação dos Amigos do Serro - AASER, 2001.

POHL, John Emanuel. Viagem ao Interior do Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1987.

REIS, Adriana Rubim. Caracterização Física - Química e Identificação dos Elementos Metálicos dos Queijos Minas do Serro e Minas da Serra da Canastra. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da UFMG – 1998.

RESENDE, Maria Efigênia Lage. Itinerários e interditos na territorialização das Geraes. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). História de Minas Gerais. As minas setecentistas. Belo Horizonte: Autêntica; Companhia do Tempo, 2007. p.25-53.

ROCHA, José Joaquim da. Mapa da Comarca do Serro Frio. In: Geografia histórica da capitania de Minas Gerais; descrição geográfica topográfica, histórica e política da Capitania de Minas Gerais. Memória Histórica da Capitania de Minas Gerais. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1995.

ROSSI, Rafael; FIGUEIRA, José; MARTINS, Carlos. Capim-gordura, invasão biológica, conservação do cerrado e regime de fogo MG.BIOTA, Belo Horizonte, v.3, n.3, ago./set. 2010

SAINT-HILAIRE, Auguste. Viagem às nascentes do Rio São Francisco. Belo Horizonte: Itatiaia, 1990.

SALES, Gilson de Assis. Caracterização microbiológica e físico-química de queijo Minas artesanal da microrregião de Araxá - MG durante a maturação em diferentes épocas do ano. 2015. Dissertação (Mestrado em Veterinária) – Escola de Veterinária, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.

SANTOS, Joaquim Felício. Memórias do Distrito Diamantino da Comarca do Sêro Frio, Província de Minas Gerais. Rio de Janeiro: Tip. Americana, 1868.

SANTOS, Márcio. Caminhos e Descaminhos. Expedições sertanistas, rotas e pequenas povoações. In: LACERDA, Sérgio (Coord.). História Viva, Conceição do Mato Dentro. A cultura e a Memória de um povo e seu legado para o futuro. Belo Horizonte: KLG, 2011.

SILVA, Flavio Marcus. Subsistência e Poder. A política do abastecimento alimentar nas Minas setecentistas. Belo Horizonte: UFMG, 2008.

SILVA, Marcelo Corrêa. BOAVENTURA, Vanda Maria; FIORAVANTI, Maria Clorinda Soares. História do povoamento bovino no Brasil Central. Revista UFG. Dez. 2012. Ano XIII. nº 13.

TASSIS, Christiane. O queijo Araxá. O pingo da alma. História do queijo Minas artesanal Araxá. Araxá: Associação dos produtores do queijo artesanal Araxá, 2015.

UNESCO. Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. 2003. Paris, França: Unesco, 2003.

WIED-NEUWIED, Maximiliano. Viagem ao Brasil. 1815-1817. São Paulo: Melhoramentos, 1969.



CADERNOS DO PATRIMÔNIO IMATERIAL

O MODO DE FAZER O QUEIJO DA REGIÃO DO SERRO - MINAS GERAIS

Organização

Françoise Jean de Oliveira Souza (Iepha-MG)
Luis Molinari (Iepha-MG)

Elaboração e Adaptação dos Textos

Breno Trindade da Silva (Iepha-MG)
Débora Raiza Carolina Rocha Silva (Iepha-MG)
Elizabeth Neire da Silva (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)
Luiz Otávio Pinto Martins de Azevedo (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)
Rafaela Vale dos Santos Pereira (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)
Sonila Morelo (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)
Rafael do Carmo Pompermayer (Anglo American Minério de Ferro Brasil S.A)
Tiago Moreira Alves (Anglo American Minério de Ferro Brasil S.A)

Fotografia

Acervo Iepha-MG
Acervo Anglo American/Arcadis
Acervo Agroflor Engenharia e Meio Ambiente
Augusto Pontes Lopes (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)
Luiz Otávio Pinto Martins de Azevedo (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)
Rodrigo Carvalho Gonçalves (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)
Sonila Morelo (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Estagiários

Guilherme Eugênio Moreira (Iepha-MG)
Renata Lopes Pinto (Iepha-MG)

Projeto Gráfico

Ana C. Bahia (Iepha-MG)

Diagramação e Adaptação do Projeto Gráfico

Ricardo Conegundes Resende
Daniela Maria Martins
Tháís Lopes Siqueira (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Revisão de textos

Ana Paula Martins (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Supervisão Editorial

Paula Senna (Iepha-MG)



GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Fernando Damata Pimentel

VICE-GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Antônio Eustáquio Andrade Ferreira

SECRETÁRIO DE ESTADO DE CULTURA DE MINAS GERAIS
Angelo Oswaldo de Araújo Santos

SECRETÁRIO DE ESTADO ADJUNTO DE CULTURA DE MINAS GERAIS
João Batista Miguel

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO
E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

PRESIDENTE

Michele Abreu Arroyo

DIRETORA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA
Françoise Jean de Oliveira Souza

DIRETORA DE CONSERVAÇÃO E RESTAURAÇÃO
Soraia Aparecida Martins Farias

DIRETOR DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS
Luiz Guilherme Melo Brandão

DIRETOR DE PROMOÇÃO
Fernando Pimenta Marques



Esta publicação foi composta em Myriad Pro sobre papel Couché fosco 115 /m² para o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais.