



PROCESSO DE REGISTRO

MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL DO SERRO

**BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS**

Carlos Drummond de Andrade

QUE FABRICAS TU?
FABRICO CHAPÉU
FEITO DE INDAIÁ.
QUE FABRICAS TU?
QUEIJO, REQUEIJÃO.
QUE FABRICAS TU?
FAÇO PÃO-DE-QUEIJO.
QUE FABRICAS TU?
BOLO DE FEIJÃO.
QUE FABRICAS TU?
GELÉIA DA BRANCA
E TAMBÉM DA PRETA.
QUE FABRICAS TU?
CURTIDOR DE COURO.
QUE FABRICAS TU?
FABRICO SELIM,
FABRICO SILHÃO
SÓ DE SOLA D'ANTA.
QUE FABRICAS TU?
EU FAÇO CABRESTO,
BARBICACHO E LORO.
QUE FABRICAS TU?
TOCO UMA OLARIA.
QUE FABRICAS TU?
SANTINHO DE BARRO.
QUE FABRICAS TU?
FABRICO MELADO.
QUE FABRICAS TU?
EU FAÇO GARAPA.
QUE FABRICAS TU?
FABRICO RESTILO.
QUE FABRICAS TU?
SOU DA RAPADURA.
QUE FABRICAS TU?
FABRICO PURGANTE.
QUE FABRICAS TU?
EU TORRO CAFÉ.
QUE FABRICAS TU?
FERRADURA E CRAVO

QUE FABRICAS TU?
PANELA DE BARRO.
QUE FABRICAS TU?
EU FABRICO LENHA
FURTADA NO PASTO.
QUE FABRICAS TU?
GAIOLA DE ARAME.
QUE FABRIACAS TU?
FABRICO MUNDÉU.
QUE FABRICAS TU?
BOLA ENVENENADA
DE MATAR CACHORRO.
QUE FABRICAS TU?
FAÇO PAU DE FOGO.
QUE FABRICAS TU?
FACÃO E PUNHAL
DE SANGRAR CAPADO.
QUE FABRICAS TU?
CAIXÃO DE DEFUNTO
NA DOBRA DO MORRO.
QUE FABRICAS TU?
NÃO FABRICO. ASSISTO
ÀS FABRICAÇÕES



AGRADECIMENTOS

Queijo Artesanal do Serro – Modo de Fazer

Alfredo Ribeiro Neto	Fazenda Boa Vista – Serro
Edna Maria Freire	Secretaria Municipal de Cultura do Serro
Edson Antônio Gonçalves	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de MG - EMATER – Serro
Francisco Xavier Maia	Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA
Gilson Roberto Lessa Nunes	Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária do Serro
Hélio Machado	Secretário Adjunto Municipal da Agricultura e Pecuária do Serro
João Carlos da Silveira Dumont	Presidente da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro
Jorge Brandão Simões	Fazenda Engenho de Serra – Serro
José Monteiro Cunha Magalhães	Prefeito Municipal do Serro
Margarida Carvalhaes Barroso	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de MG - EMATER – Serro
Maria Coeli Simões Pires	Presidente da Associação dos Amigos do Serro – AASER
Maria das Dores Freire	Associação dos Amigos do Serro – AASER
Orlando Pires de Almeida	Fazenda Siqueira - Serro
Paulo Eustáquio Ferreira	CETEC – Setor de Tecnologia de Alimentos
Sebastião Nunes	Fazenda Santana - Serro
Pousada Fazenda Dona Tuca	



SUMÁRIO

BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS



SUMÁRIO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

1	INTRODUÇÃO	06
2	APRESENTAÇÃO	10
3	JUSTIFICATIVA	16
4	SERRO – HISTÓRIA	21
5	MODO DE FAZER	32
6	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	49
7	FICHA TÉCNICA	53



INTRODUÇÃO

**BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS**

1. INTRODUÇÃO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

A preocupação com os bens imateriais remonta aos anos de 1930, por ocasião da criação do antigo Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN, fazendo parte do contexto do seu anteprojeto elaborado pelo escritor modernista, Mário de Andrade. Embora não tenha sido levado a efeito, a idéia de Mário foi retomada em 1976, com a criação do Centro Nacional de Referência Cultural e em seguida pela Fundação Nacional Pró-Memória que o incorporou em 1979. Sob a direção inicial de Aloísio Magalhães, o Centro adotou, em parte, o conceito amplo e abrangente de patrimônio cultural concebido por Mário de Andrade em 1936, avançando no desenvolvimento de inúmeras experiências para apreensão de outros mecanismos de preservação deste patrimônio. No entanto, em termos práticos, essas experiências não foram capazes de estabelecer uma nova política de preservação voltada para a identificação e acautelamento de bens culturais representativos da pluralidade e diversidade dos grupos formadores da nacionalidade.

Segundo Rodrigo Melo Franco de Andrade, primeiro diretor do SPHAN, que o dirigiu durante 30 anos, transformados em “documento de identidade da nação”, os bens culturais tombados não refletiam o universo cultural múltiplo e diversificado da sociedade brasileira.

Como sucessor dos antigos SPHAN e Fundação Pró-Memória, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, herdeiro das inquietações e experiências que contribuíram para a construção de um novo conceito de patrimônio cultural, passou a incluir, além de obras arquitetônicas e artísticas, bens e manifestações de natureza diferenciada que constituem referências culturais e relacionam-se à identidade, à memória e à ação dos grupos sociais.

A Constituição Federal de 1988 confirmou o novo conceito de patrimônio cultural do IPHAN, em seus artigos 215 e 216, ao estabelecer a necessidade de se elaborar “outras formas de acautelamento e de preservação”, além do tombamento, acrescentando na relação do patrimônio cultural brasileiro, as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver.

Contudo, até o ano 2000 o tombamento era o único instrumento jurídico devidamente regulamentado que o poder público em geral, efetivamente dispunha para a preservação de seu patrimônio cultural. Embora válido, eficiente e atual, quando aplicado a edificações, obras de arte e outros bens dessa natureza, o tombamento é inaplicável, ou melhor, inadequado à preservação dos bens e manifestações de caráter processual e dinâmico,

1. INTRODUÇÃO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

chamados de imateriais. A esses bens não se aplicam ações e procedimentos de proteção tal como os adotados para os bens chamados materiais. Cabe aos bens imateriais, antes, identificar, documentar e produzir conhecimento sobre eles, de modo a subsidiar políticas de reconhecimento e apoio adequados às suas características.

Assim, o IPHAN, com o apoio do Ministério da Cultura, de instituições a eles vinculados e em parceria com entidades da sociedade civil, investiram em estudos, discussões e outras ações dirigidas à formulação e estabelecimento de novos instrumentos, como o Registro e os Inventários, mais adequados ao levantamento, identificação e proteção de bens culturais, em especial àqueles considerados imateriais.

Esses investimentos resultaram na formalização do Decreto Federal No. 3.551 de 04 de agosto de 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituirão Patrimônio Cultural Brasileiro e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, visando à implantação de política específica de inventários, como referência e valorização desse patrimônio.

O governo mineiro perante a iniciativa do governo federal resolveu também investir na criação de um recurso legal que protegesse os bens de natureza imaterial do Estado de Minas Gerais. Em 15 de abril de 2002, através do Decreto 42.505, o Governo do Estado instituiu as formas de Registros de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível, que constituirão Patrimônio Cultural de Minas Gerais e no âmbito da Secretaria de Estado da Cultura, a criação do Programa Estadual do Patrimônio Imaterial, visando à implementação de política específica de Inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio.

O Decreto Estadual teve como base o texto do Decreto Federal, porém com uma significativa inovação, referente a criação do título de “Mestre das Artes de Minas Gerais”. O Conselho Curador do Instituto Estadual do Patrimônio

Histórico e Artístico de Minas Gerais-IEPHA/MG, o concederá “a personalidades cujo desempenho notável e excepcional, em consagrada trajetória no campo do patrimônio imaterial, seja notoriamente reconhecido por sua excelência criativa e exemplaridade”.

As propostas para esse registro, instruídas com documentação pertinente, serão dirigidas ao IEPHA/MG, que emitirá parecer acerca das mesmas, enviando-as a seguir ao Conselho Curador deste Instituto, para julgamento.

1. INTRODUÇÃO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

Em caso de decisão favorável do Conselho, o bem será inscrito em um dos quatro Livros de Registro estabelecidos pelo Decreto:

- Livro de Registro dos Saberes - para conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
- Livro de Registro das Celebrações - para rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- Livro de Registro das Formas de Expressão - para manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- Livro de Registro dos Lugares - para mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se produzem práticas culturais coletivas.
- Outros Livros de Registro poderão ser abertos para a inscrição de bens que não se enquadram nestes já definidos pelo Decreto. Assim feito, o bem cultural imaterial registrado, receberá o título de “Patrimônio Cultural de Minas Gerais”.

Mais do que a inscrição em Livro público ou ato de outorga de um título, o Registro significa identificação e produção de conhecimento sobre o bem cultural. Significa conhecer e registrar pelos meios mais adequados, o passado e o presente da manifestação e suas diferentes versões. Significa, ainda, tornar essas informações amplamente acessíveis ao público, de modo eficiente e completo, mediante a utilização dos recursos hoje proporcionados pelas novas tecnologias da informação. A produção de conhecimento específico sobre o bem cultural, bem como sua documentação por todos os meios, inclusive audiovisuais, implica na realização de pesquisas interdisciplinares, documentais e empíricas, com metodologia adequada para tanto.

Com este novo instrumento de preservação do patrimônio cultural de Minas Gerais, o IEPHA/MG ampliará seu raio de ação correspondendo aos conceitos pioneiros de Mário de Andrade no anteprojeto que serviu como base para a criação do atual IPHAN e à ação renovadora de Aloísio Magalhães na direção do reconhecimento e preservação dos fazeres e saberes que formam a nossa identidade e cidadania.



APRESENTAÇÃO

**BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS**

2. APRESENTAÇÃO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

O queijo é um dos alimentos mais antigos registrados em toda história da humanidade. A arte de sua fabricação remonta ao ano 10.000 a.C., época da domesticação de cabras e ovelhas pelos pastores egípcios, um dos primeiros povos que utilizaram o leite e o queijo como fontes importantes de alimentação.

Uma lenda atribui a descoberta do queijo a um nômade árabe que atravessava o deserto carregando um cantil contendo leite como sustento de sua jornada. Depois de várias horas cavalgando, parou para matar a sede, tendo verificado que o leite havia se separado em um líquido aquoso pálido e em um amontoado de sólidos brancos. O cantil era feito com estômago seco de um animal, possivelmente camelo, contendo uma enzima coagulante: renina - fermento ativo na coagulação do leite presente nas mucosas intestinais.

A combinação da renina, sol quente e os movimentos galopantes do cavalo foram responsáveis pela separação efetiva do leite em soro e coalho, originando o queijo.

A receita do produto teria se esboçado, portanto, naturalmente, a partir da observação do processo natural de coagulação do leite em que a massa foi separada do soro e moldada, com o que se obteve um alimento simples e nutritivo. Séculos depois, com a domesticação do gado bovino, o processo evoluiu e se transformou no queijo de leite de vaca.

Na Antigüidade clássica, Grécia e Roma testemunharam o processo produtivo do queijo. Mas foi especialmente em Roma que se pode colher elementos que ajudaram a explicar a origem da fabricação do queijo que ainda persiste nos dias atuais, justificando-se o emprego da palavra queijo, CASEUS, do latim.

Segundo registro de Columella, em tratado sobre a lavoura, escrito em 60 – 65 d.C., a produção do queijo fresco em Roma era feita a partir da coagulação obtida pela adição do “coagulum”, coalho extraído do quarto estômago de um cordeiro ou cabrito.

O leite coagulado era espremido para a retirada do soro e depois salpicado com sal e deixado endurecer ao sol. Atribui-se, então, a Roma a consolidação da fabricação do queijo segundo normas de qualidade e técnica de produção, o que garantiu ao produto o status de alimento nobre, conhecido em todo Império Romano.



2. APRESENTAÇÃO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

Após a queda do Império Romano, com as invasões que devastaram todo o continente, milenares receitas e técnicas de fabricação do queijo foram esquecidas. Apenas em longínquos mosteiros ficaram preservados alguns dos métodos mais antigos de produção. Nesse particular, observa-se a força da Igreja na Idade Média, com toda a influência na economia da Europa Ocidental, especialmente com os produtos oriundos dos mosteiros.

A fabricação do queijo possivelmente teve as seguintes inspirações: aumentar a conservação do leite para obtenção de um produto mais durável de paladar típico, saboroso e atrativo, no qual se concentram os principais componentes nutritivos da matéria-prima e o aproveitamento do leite produzido nas fazendas com um produto de volume reduzido, com maior rentabilidade em relação ao in natura, em determinadas épocas do ano.

O queijo adaptou-se aos gostos e costumes de diversas culturas, o que gerou uma grande multiplicidade tipológica do produto. No Brasil, a técnica de produção do queijo foi introduzida pelos colonizadores portugueses, logo nos primeiros anos da Colônia. O leite proveniente do gado bovino trazido para cá, também nesta época, além de alimento foi utilizado para a fabricação do queijo tipicamente artesanal, a partir da receita portuguesa da Serra da Estrela.

Na segunda metade do século XVIII, os exploradores de ouro partiram para as regiões das minas no Brasil Central, levando a prática da elaboração artesanal do queijo para as fazendas, desenvolvendo, sobretudo, o chamado Queijo Minas.

O Queijo Minas desenvolveu-se, então, baseado na técnica portuguesa da Serra da Estrela, com a variação no que diz respeito ao coagulante. O queijo da Serra da Estrela era fabricado com a aplicação de extrato de flores e brotos de cardo (planta de flores amarelas, folhas acinzentadas com espinhos e caule ereto revestido de pêlos, considerada praga da lavoura). O Queijo Minas era preparado mediante aplicação de coagulante desenvolvido a partir do estômago seco e salgado de bezerro ou cabrito.

Na região do Serro, o queijo chegou também pela trilha do ouro, na bagagem do explorador do minério. Mas só no momento após a decadência da mineração e depois do ciclo rural mais promissor, o da cana-de-açúcar, é que o queijo se estruturou como elemento de alavancagem da economia. A fama desse queijo permanecia latente entre os habitantes deste município e os das cidades



2. APRESENTAÇÃO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

vizinhas, principalmente Diamantina, para onde era exportado em lombo de burro e acondicionado às dúzias em jacas de taquara ou em bruacas de couro cru, conduzido pelas tropas de denotados tropeiros. Somente pelos idos de 1929 e 1930 é que a fama do Queijo do Serro se consolidou com a abertura da estrada de rodagem Serro-Belo Horizonte, via Conceição do Mato Dentro, quando se formaram timidamente as empresas exportadoras do famoso produto.

A caracterização de cada tipo de queijo é feita a partir da qualidade do leite ligada a fatores físicos, geográficos e naturais (clima, relevo e vegetação) e das diferentes técnicas empregadas, da cultura láctica, do tipo de coagulante e das condições de maturação.

Admite-se que o Queijo do Serro seja uma variedade do Queijo Minas, apresentando, porém, sabor característico que o faz um produto peculiar. Por outro lado, ele guarda as semelhanças do queijo artesanal da Serra da Canastra e da Serra do Salitre, os quais vêm sendo tratados como tipos similares.

Trabalhos científicos de caráter comparativo vêm se colocando na linha da tipificação de cada um. A definição dos elementos da identidade do Queijo do Serro constituiu-se no trabalho realizado por Laerte et ali (1995), no Departamento de Bioquímica da UFMG. Foram isoladas, caracterizadas e identificadas as bactérias lácticas, *Lactococcus* e *Streptococcus*, presentes no “pingo” destinado à fabricação do Queijo do Serro, que são responsáveis pela textura, aroma, acidez e inconfundível sabor do produto.

Afirma-se que a adição do “pingo” contribui para o aumento da flora bacteriana naturalmente forte na massa láctica destinada à produção do Queijo do Serro, razão pela qual é cultuado como elemento de interferência na qualidade desse queijo.

O Queijo do Serro apresenta como característica básica, uma consistência firme e sabor com pouca acidez. Possui formato cilíndrico e conquanto reqüentes medidas indicadas, o mais tradicional apresenta 15 cm de diâmetro e 09 cm de altura. Sua casca é normalmente esbranquiçada, tendendo a se transformar numa crosta fina e amarelada quando é curado por alguns dias. Internamente, a massa é branca e consistente, às vezes ligeiramente quebradiça.

2. APRESENTAÇÃO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

A fabricação representa um número expressivo na região do Serro. Cerca de 44% do leite é destinado à função e segundo dados do IBGE, estima-se que a produção mensal atual é de 380 toneladas. A Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro é a responsável pela classificação, embalagem e comercialização de 50% do produto (727kg/dia). A produção é feita normalmente por processo familiar de cooperação.

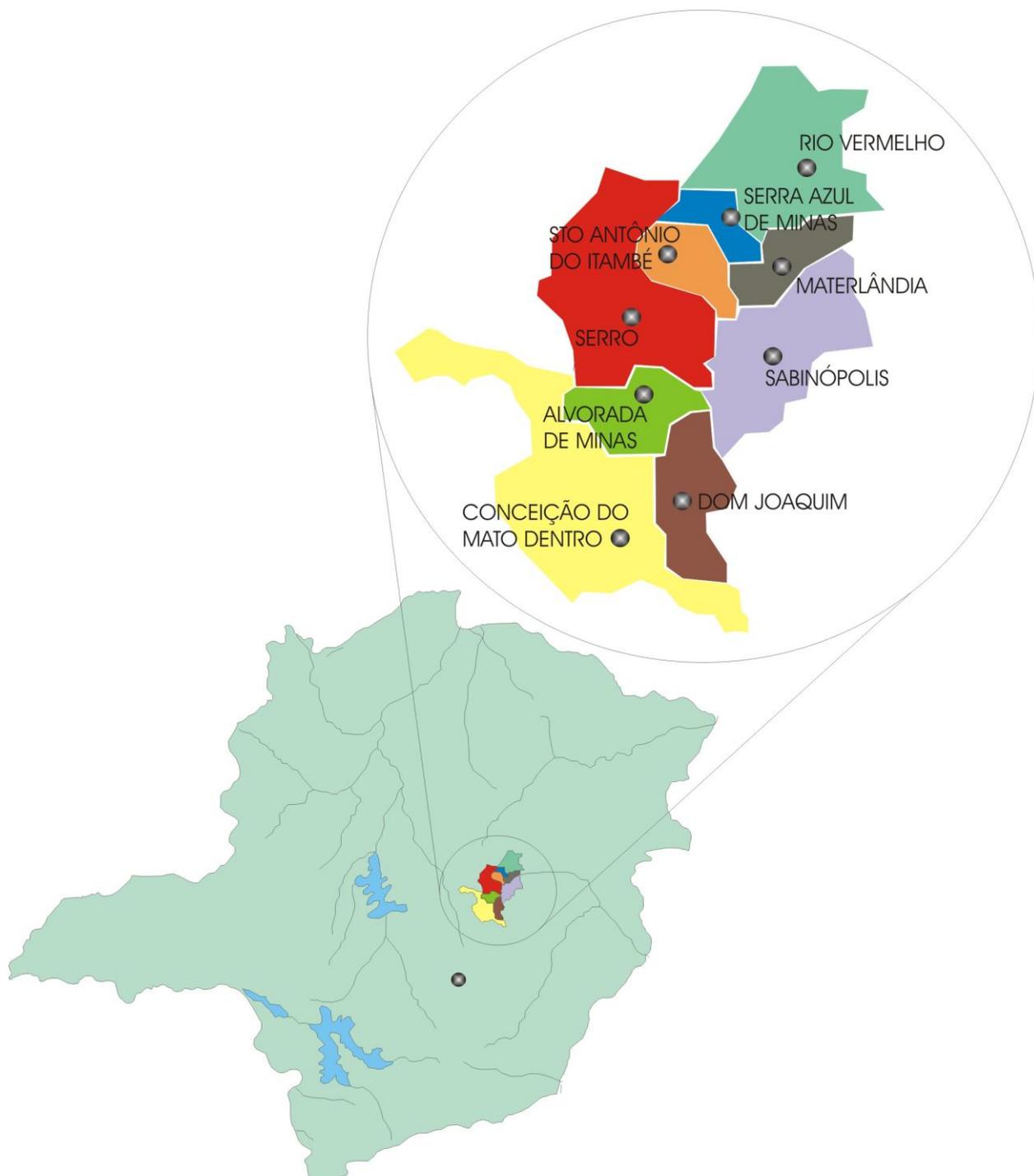
O que é consenso fora das lides acadêmicas é que o Queijo do Serro é inconfundível, único pelo sabor, o que se atribui à pastagem do gado leiteiro, ao clima e especialmente aos segredos da arte de sua produção. Não há uma delimitação oficial da área geográfica de produção do Queijo do Serro, nem legislação para certificação de sua origem. O natural consenso no que diz respeito ao reconhecimento da região que, pelas características climáticas, topográficas e de vegetação, impõe ao produto relativa identidade.

É também consensual a colocação do Serro como posição de polarização para efeito da produção queijeira artesanal. O município se localiza na região do Alto do Jequitinhonha (Médio Espinhaço), de relevo montanhoso, com a altitude média de 940 metros, abrangendo uma extensão territorial de 1.244,1km². Está a 230 km da capital, Belo Horizonte, via MG-10, possui uma população de 9.766 habitantes na zona urbana e 9. 575 na zona rural. (Projeto de Melhoria da Qualidade do Queijo da Serra da Canastra Serro e Serra do Salitre – Pró-Queijo, 2000).

Diversos estudos tomam como referência do queijo artesanal o município do Serro e reconhecendo uma base comum de produção, apresentam o conglomerado limítrofe do principal centro produtivo com a seguinte composição: parte do município de Conceição do Mato Dentro, Alvorada de Minas, Dom Joaquim, parte do município de Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, Rio Vermelho e Materlândia. Este conglomerado apresenta cotas altímetras variando entre 900 e 1400 metros, sendo na região do Serro predominante a Serra do Espinhaço com sua composição rochosa.

2. APRESENTAÇÃO

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer



PRINCIPAL CENTRO PRODUTIVO DO QUEIJO DO SERRO



JUSTIFICATIVA

**BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS**

3. JUSTIFICATIVA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

O queijo fabricado artesanalmente tem no chamado Queijo do Serro a sua expressão mais genuína e consagrada. Sua história se confunde com a história da cidade que lhe dá o nome. Por sua vez, o Serro está ligado à história do Brasil colonial, sendo o seu núcleo urbano uma significativa representação arquitetônica do referido período, que por sua excepcionalidade mereceu o primeiro tombamento de caráter nacional no Brasil. É inquestionável a importância do Serro na formação histórica da região e igualmente a relevância de seu produto como expressão de tradição e cultura, as quais transcendem a base de produção e o próprio Estado e categoricamente superam estatísticas e racionalidades de padrões de desenvolvimento.

Com a decadência do ciclo do ouro, o município do Serro intensificou sua atividade agropecuária e no momento de expansão, o queijo foi o produto que garantiu divisas para a região e todo o Estado, pela qualidade e pelo volume que representou para o mercado. A partir de então, o Queijo do Serro consagrou-se como símbolo de representação de identidade cultural pelo peculiar sabor e modo de produção.

No Serro, o queijo é mais que um simples produto agro-industrial: é uma herança cultural que passa de pai para filho. Fazer um bom queijo é uma obrigação imposta pela tradição e motivo de orgulho regional. (*O ponto de Encontro da Pecuária Leiteira. p.1*)

Uma das principais funções sociais do patrimônio cultural de um povo é a de lhe conferir identidade e personalidade própria, distinguindo-o e fornecendo-lhe referências históricas e geográficas, que reforçam a cidadania e os laços comunitários. Assim sendo, a inserção do patrimônio cultural no cotidiano das pessoas e no desenvolvimento econômico e social é tarefa importante para sua interação com os cidadãos de forma enriquecedora.

O Registro do Queijo Artesanal do Serro como patrimônio cultural insere-se nesta perspectiva. A gastronomia é uma das principais manifestações da cultura de um povo, sendo referência em sua distinção entre outros e fazendo parte de suas tradições e costumes, aos quais chamamos de Patrimônio Imaterial ou Intangível. Esse patrimônio é fonte de renda, tanto do ponto de vista do insumo turístico, quanto do fortalecimento do pequeno produtor. Na gastronomia, cultura e geração de renda se unem a um só tempo, inserindo o patrimônio no desenvolvimento e no fortalecimento das pequenas economias locais, democratizando a distribuição de renda e aumentando postos de trabalho.

3. JUSTIFICATIVA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

Do ponto de vista gastronômico, a produção local tradicional propicia alternativas de paladar com sutis variações e diferentes modos de fazer, contrapondo-se ao gosto padronizado e homogêneo da comida industrializada. Esta proteção se dá justamente com o objetivo de manter a biodiversidade que está representada no fazer do Queijo do Serro, características peculiares, como o clima, tipo de pastagem, relevo, genética do gado, etc., fugindo do processo de homogeneização imposto pela lógica da globalização, pelo qual só a produção industrial em escala tem valor econômico como geradores de resultados quantitativos e não qualitativos.

A presença do Queijo Artesanal do Serro no mercado brasileiro, apesar das restrições e objeções oferecidas pelas entidades responsáveis pelo controle sanitário dos produtos de origem animal, é uma realidade e continua sobrevivendo e ganhando força, mesmo com as grandes transformações que vêm ocorrendo de forma extraordinária na indústria de laticínios mineira e brasileira nos últimos anos.

Com o crescimento da atividade e a abertura de um novo nicho de mercado, com o aumento de geração de renda e emprego, foram implantadas normas e leis para regulamentar o setor, bem como buscar proteger sua produção dentro das condições sanitárias.

Os diversos esforços de definições de regras no tocante às condições sanitárias há de ser aplaudido por se vislumbrar na disciplina senão a preocupação com a preservação do interesse voltado à saúde, com ênfase na vertente preventiva.

No entanto, não se há de dizer que a exigência de cuidados sanitários seja decorrente de uma necessidade recente. O Queijo do Serro não teria resistido ao tempo se não lhe assegurasse tratamento sanitário adequado.

No âmbito local, para garantia da qualidade do produto, a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, cumprindo meta de programa mais amplo de controle, expede recomendações contidas em manual intitulado: “Boas Práticas na Fabricação Artesanal de Queijo Minas a Partir de Leite Cru” – 2001.

Daí porque a prescrição de normas sanitárias não pode significar uma revolução no setor, com a ruptura de todo o saber que se construiu e manteve durante séculos por diversas gerações.

3. JUSTIFICATIVA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

Nesse sentido, admitida a tensão entre saúde pública e cultura, necessário se faz invocar-se um tratamento de conciliação dos valores em contraste e não do sacrifício de um deles.

A posição político-jurídica adequada haverá de ser aquela que, sem desnaturar o modo de fazer do Queijo do Serro, possa apresentar um conjunto normativo correto do ponto de vista sanitário e compatível com o bem, aliado ao reconhecimento de seu valor cultural, como integrado no imaginário coletivo, para sua defesa contra quaisquer investidas burocráticas.

O desafio, assim, é a preservação do bem cultural, assegurando-lhe o seu tradicional modo de fazer e o atendimento das condições sanitárias, que para serem eficazes, não precisam ser incompatíveis.

O processo produtivo adotado desde a origem é mantido, não obstante às vicissitudes que marcaram as trajetórias econômicas regional e local. É exatamente a tradicional técnica, que compõe, não só o imaginário do município, mas a patente de reconhecimento do produto que se vem preservando pelo esforço sucessivo do aprendizado de gerações.

Arraigado na consciência da comunidade e aplaudido em todo o Estado e fora dele é inegável a importância do modo de fazer do Queijo do Serro como forte elemento da cultura local, mineira e nacional, constituindo-se em si, um Bem de Natureza Imaterial do Patrimônio Cultural de Minas Gerais, digno de Registro no Livro dos Saberes, sem prejuízo das ações dos segmentos organizados da sociedade civil.

O Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG, ao propor o Registro no Livro dos Saberes, do Modo de Fazer do Queijo Artesanal do Serro, como Bem Imaterial do Patrimônio Cultural do Estado de Minas Gerais, tem como objetivo a preservação das características no que se refere 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.

Dada sua relevância como representação cultural nas diversas regiões do Estado de Minas Gerais onde a produção do queijo representa também uma importante atividade econômica, cabe ao poder público nomeado pelo povo e munido dos instrumentos legais de proteção e preservação do patrimônio cultural material e imaterial, preservar este Saber constituído pelo processo



3. JUSTIFICATIVA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

cultural produtivo que se mantém há séculos.

E como produto cultural, há de ser respeitado mais como “sabência” do que como ciência, mais como arte do que como técnica, mais como composição histórica do que como combinação química. (PIRES. 2001, p.50)



SERRO - HISTÓRIA

**BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS**

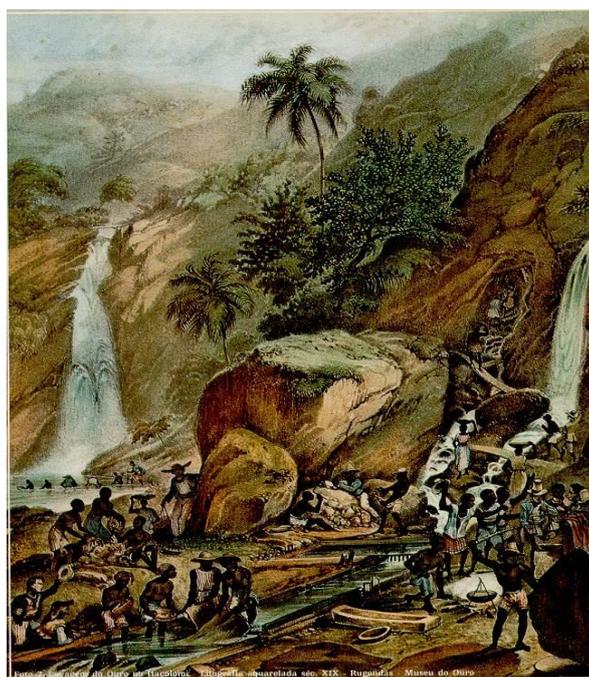
4. SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

A história do Serro, assim como de muitas outras cidades coloniais mineiras, teve sua origem estreitamente ligada às atividades de exploração de ouro e pedras preciosas na região.

Em seus primórdios, o local era habitado pelos índios Botocudos que dominavam essas vastas terras. Com o processo de colonização que deu origem ao Arraial, os índios fugiram para outras paragens.

A região teve inicialmente uma denominação indígena: Hivituruy - que quer dizer vento frio ou monte frio, convertido em Serro Frio - uma deturpação proveniente do tupi Ibiti-Rui, que não tem registros escritos e com certeza repetido através dos tempos englobou toda uma área que possuía uma serra com lombada larguíssima de “enregelado frio que faz pelo cume daquela serra, com frigidíssimos ventos” (TAUNAY, e Relatos Sertanistas. p.43).



Rugendas – Lavagem do Ouro no Itacolomi
Litografia Aquarelada séc. XIX
Museu do Ouro

4. SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

Durante o século XVI algumas expedições desbravadoras penetraram no território sem, contudo encontrar veios auríferos. Dentre estas, a de Antônio Dias Adorno no ano de 1576, que subiu o Rio Cricaré ou de São Mateus, explorou a Lagoa Vupabuçu e voltou para a Bahia descendo pelo Jequitinhonha e a de Sebastião Fernandes Tourinho, que subiu pelo Rio Doce acima e depois de haver explorado o local e seus rios, desceu pelo Jequitinhonha.

Mas só no final do século XVII, com a descoberta das “Minas dos Cataguases” (depois Minas Gerais) pelos paulistas do distrito de Taubaté, é que, atraídos pela riqueza dos metais preciosos, veio de todas as partes da Colônia um grande número de aventureiros. Separados ou em companhias armadas que se chamavam Bandeiras, passaram a procurar os tais metais com mais afinco, em quase todo o território. Quando foi então descoberto o ouro nas cabeceiras do Rio Jequitinhonha e seus afluentes, dando origem à hoje, cidade do Serro.

Dos inúmeros exploradores que percorreram esta zona norte-mineira, nem todos permaneceram no local, alguns mesmo, só rapidamente passaram pelas bacias dos rios Jequitinhonha e Doce. Foram eles: Fernão Dias Paes Leme, Jorge Dias, João Coelho de Sousa, Marcos de Azeredo Coutinho e seus filhos, Antônio e Domingos, Pe. Francisco de Moraes, Pe. Luiz de Serqueira, André dos Banhos, Garcia Rodrigues, Matias Cardoso e tantos outros. A maioria destes não deixou nenhum roteiro ou registro de suas peregrinações, à exceção das viagens do Pe. João Aspilcueta Navarro e do castelhano Francisco Bruzza de Espinosa que foram registradas pelos historiadores, Varnhagem e Capistrano de Abreu.

Mas outros já chegaram e aí ficaram precariamente em improvisados acampamentos, com a intenção de se fixarem. Foram eles: Antônio Rodrigues Arzão, Bartolomeu Bueno de Siqueira, Cel. Francisco Dias Paes, Cel. Francisco de Roboredo de Vasconcelos, Balthasar de Lemos e Siqueira, Manoel de Mattos Sotto Maior, Lucas de Freitas de Azevedo, Tenente Amaro dos Santos de Oliveira, Manoel Paes Barreto, Luiz Telles de Miranda, Jeronymo Rodrigues Arzão, Lucas Soares Moreno, Pedro de Miranda e Francisco Machado da Silva.

Quanto ao fundador do local, existem duas versões: uma delas afirma que as primeiras minas foram descobertas por Gaspar Soares, que avançara pelos sertões brasileiros. A segunda versão é a mais aceita, por conter elementos de



4.SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

lógica e ser corroborada por apontamentos que lhe dão o mínimo de credibilidade.

Diz respeito ao sertanista Antônio Soares Ferreira, que se associou ao Cel. Manoel Rodrigues Arzão e concebeu uma empresa ainda mais árdua que a de Gaspar Soares, chegando às minas de Ivituruí. O nome de Antônio Soares Ferreira foi dado a serra onde foi feito o seu descobrimento, o que, quanto à primazia parece não restar dúvida: no “Livro que há de servir da Receita da Fazenda Real, destas minas do Serro Frio e Tocambira, de que é descobridor o guarda-mor e capitão Antônio Soares Ferreira...”, aberto e rubricado pelo Procurador da Coroa e Fazenda Real, Baltazar de Lemos Morais Navarro, lê-se inicialmente:

Ano do nascimento de N. S. Jesus Cristo de mil setecentos e dois aos quinze dias do mês de março do dito ano, nestas minas de Santo Antônio do Bom Retiro do Serro do Frio, Arraial do Ribeirão delas, em pousadas do capitão Antônio Soares Ferreira, guarda-mor e descobridor destas ditas minas... (Revista do Arquivo Público Mineiro, VII, 939/40).

O Arraial que se formou recebeu nesse primeiro período vários nomes: Continente do Serro Frio, Arraial do Bom Retiro, Santo Antônio do Bom Retiro do Serro do Frio, Arraial das Lavras Velhas do Ivituruí e Arraial do Ribeirão das Lavras Velhas do Serro. Divulgadas as riquezas da região, tornou-se ela, o centro de convergência dos exploradores e comerciantes, atraídos pelas brilhantes esmeraldas verdes do Rio Doce, pelo ouro de particular pureza e de bela cor de Itapanhoacanga e os lípidos diamantes do Tejuco.

Entretanto, os trabalhos de mineração se desenvolveram de forma desordenada, registrando constantes choques entre mineradores e aventureiros que afluíam em grande número, além de crises generalizadas principalmente pela carestia de alimentos. O clima de inquietação se estendeu por alguns anos fazendo com que as autoridades desta Capitania de São Paulo e Minas, já independente desde 1709 da do Rio de Janeiro, criassem em 1711, o cargo de Superintendente das Minas de Ouro. Foi nomeado o Sargento-Mor Lourenço Carlos Mascarenhas, com a função de apaziguar os atritos, demarcar os terrenos auríferos e fazer a distribuição das Datas (faixa de terra para exploração do ouro e pedras preciosas) entre os mineradores interessados.

O Arraial se constituiu no principal núcleo minerador de toda área, com os aglomerados de ranchos tomando corpo, próximos aos Córregos de Lucas, nome dado em homenagem a Lucas de Freitas Azevedo primeiro minerador de



4. SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

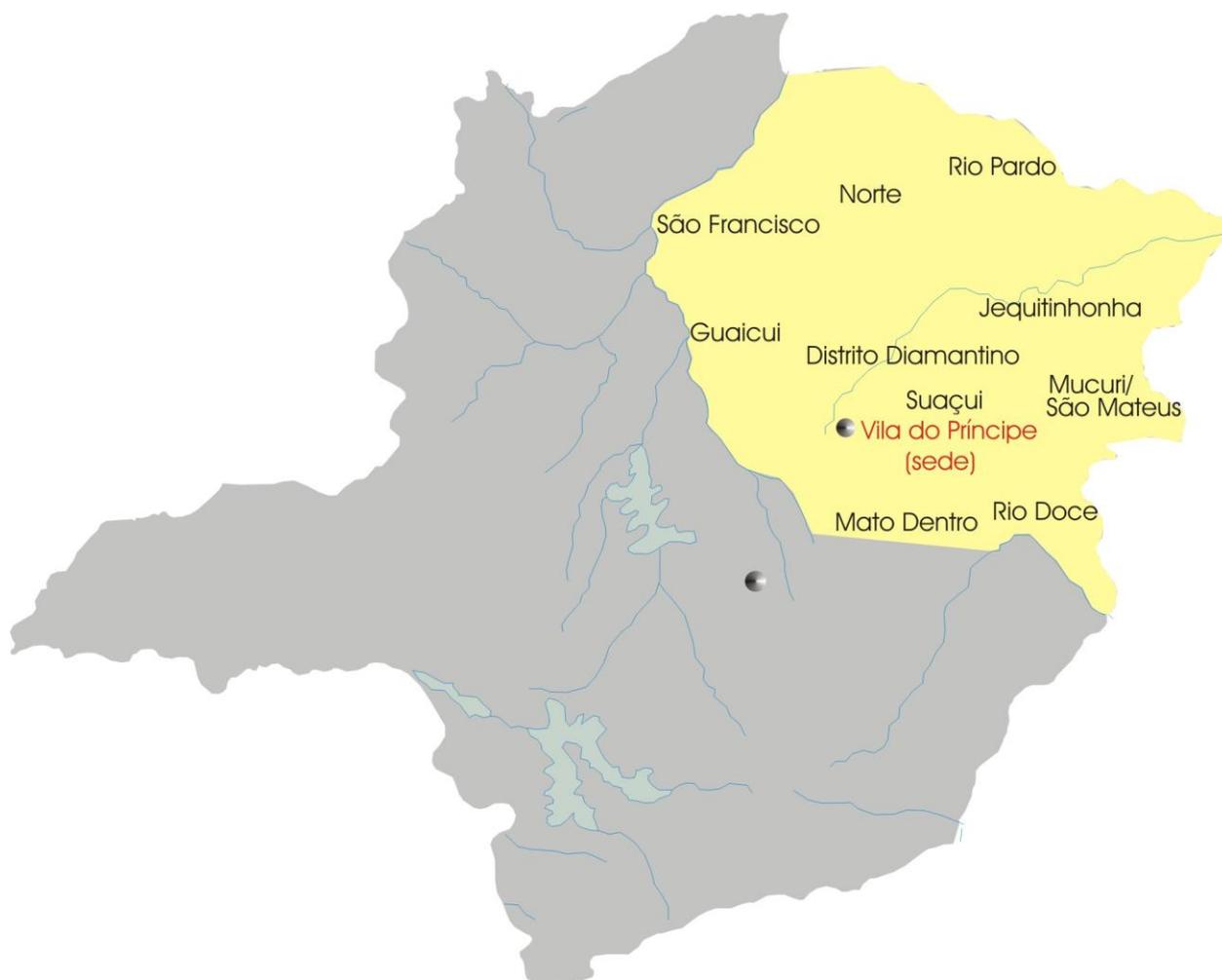
seu leite e do Quatro Vinténs, denominação esta em virtude de haver apresentado quatro vinténs de ouro na primeira bateia de areia que dele se extraiu. Mais tarde foram construídas casas provisórias e junto ao citado Córrego Quatro Vinténs foi erguida a primeira ermida rústica, sob a invocação de Santo Antônio, pela africana Jacinta de Siqueira, primeira moradora e descobridora de ouro no local. Esta capela, em forma de chalé, sem torre e toda revestida em palha, serviu como primeira Matriz do Arraial. Não se sabe, porém, até quando ela permaneceu com essa função, falta esta em parte explicada, pelo incêndio ocorrido na sua casa paroquial no ano de 1721, quando a maioria de seus documentos se queimaram. Até pouco tempo ainda se podia ver aí esta mesma edificação, como Igreja da Purificação.

O primeiro Vigário encomendado para a Matriz foi o Pe. Antônio de Mendanha Souto Maior, tendo sido nesta época o Vigário da Vara, o Rev. Joseph de Crasto Couto. A abundância do ouro continuava a atrair gente de todos os lugares e de todas as condições sociais, provocando o constante crescimento do Arraial, que foi elevado à Vila, por instâncias do 2º Governador e Capitão General da Capitania de São Paulo e Minas, Dom Brás Baltazar da Silveira, em **29 de janeiro de 1714**. Foi a 5ª Vila de Minas por ordem cronológica, com a denominação de Vila do Príncipe, em homenagem ao nascimento do Príncipe D. José, em Portugal. Começam a se esboçar as condições para uma vida municipal, com a criação do Senado da Câmara instalado no ano seguinte e eleitos os primeiros vereadores pelo povo.

Procedeu-se a uma reorganização administrativa que visou melhor resguardar os interesses fiscais da Coroa Portuguesa, com a designação da Vila do Príncipe, em **17 de fevereiro de 1720**, à sede de uma das quatro Comarcas que ficou dividida a nova Capitania de Minas Gerais, separada então da de São Paulo. A Comarca, denominada Serro do Frio, ficou então composta pelos Termos de Vila do Príncipe (sede), Tejuco (atual Diamantina) e Minas Novas. Atendendo à riqueza, extensão e povoamento da Comarca, foram criados em sua sede diversos cargos burocráticos para o complexo funcionalismo colonial.

4.SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer



REGIÕES DA COMARCA DO SERRO FRIO 1720

Como reflexo natural dessa hegemonia e como importante centro cultural que se tornou, a Igreja Matriz da Vila do Príncipe, nesta época ainda sob a invocação de Santo Antônio, hoje sendo a padroeira da cidade, Nossa Senhora da Conceição, por alvará régio de 16 de fevereiro de 1724, adquire a qualidade de Paróquia Colativa, sendo o primeiro Vigário colado o Pe. Simão Pacheco, já o tendo sido antes Vigário da Vara. Sobre o atual prédio dessa Matriz, não há senão vagas referências, tendo a sua obra iniciada provavelmente em época posterior a 1776, havendo passado por três construções.

4. SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

Apesar das restrições impostas à mineração do ouro, com a descoberta do diamante no Tejuco em 1734, por Bernardo da Fonseca Lobo, foi transferida por lei de 25 de março de 1751, daquele Arraial para a Vila do Príncipe, a Casa de Fundação de Ouro. Para ela passa a ser encaminhada toda a produção aurífera da extensa Comarca do Serro do Frio, com severa fiscalização, cujo chefe acumulou os cargos de Intendente, Ouvidor-Geral e Corregedor Supremo.

Nestas condições de exploração desordenada com normas de restrições rígidas, esgotaram-se paulatinamente as jazidas de ouro. Em princípios do século XIX a mineração na região já se encontrava em franca decadência, processo que se acelerou com o decorrer dos anos. A maioria da população passou a empregar-se na lavoura de subsistência, o que foi comprovado nos escritos do naturalista francês, Saint Hilaire, em 1816: *cada casa da Vila do Príncipe tem uma pequena horta onde promiscuamente se plantam pés de café, bananeiras, laranjeiras, couves e algumas espécies de cucurbitáceos ...*”.

Alguns esforços pela estabilização da vida econômica seriam desenvolvidos após a independência do país, com a instalação de pequenas fábricas de ferro e a maior ativação comercial da localidade.

A Vila do Príncipe adquiriu os foros de municipalidade por lei provincial nº 93 de 06 de março de 1838, com a denominação de cidade do Serro. Por essa época continuou a exercer tradicional hegemonia sobre a região, assumindo posição política, administrativa e judiciária de destaque, na vida da Província de Minas Gerais e do Império.

Foi notável a participação exercida pela cidade em grandes eventos da história nacional a exemplo do grande cidadão serrano Teófilo Otoni, líder da Revolução Liberal de 1842, com a fundação em 1830, do primeiro jornal local, o “Sentinela do Serro”. Este periódico foi muito importante nos acontecimentos de insatisfação ao governo imperial, com notícias clamando o fim do absolutismo e a construção de um país republicano.

Entretanto, ao iniciar o período republicano, vários fatores contribuíram para uma estagnação social e econômica da cidade do Serro, dentre eles o seu isolamento em referência aos novos centros urbanos com maior progresso que surgiam no Estado.

4. SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

Todavia, “*sua legenda gloriosa de mater criadora do norte de Minas, suas tradições brilhantes de civilizadora do sertão*” (SENNA, 1895), se mantiveram através do tempo e do espaço. Suas histórias aventureiras hoje compõem o painel de uma cidade que preza o clima de seu passado impresso no traçado característico de suas ruas, na diferenciada arquitetura colonial de seu casario, igrejas e prédios públicos, que chegou até nossos dias quase intocados. Esse acervo urbano-paisagístico, testemunho histórico criado por artistas que deram uma particular feição ao barroco serrano, documenta de modo expressivo o apogeu da antiga Vila do Príncipe, que foi tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, no ano de 1938, com a honra de ter sido uma das primeiras cidades do Brasil a receber o título de Patrimônio Cultural Nacional.



Vista parcial do casario do Serro, com a Igreja Santa Rita ao centro

Foto: Adriana do Carmo

Arquivo SPQ / IEPHA - MG

Ao lado de seu patrimônio histórico e artístico, o Serro logrou preservar também, outro importante aspecto cultural do seu passado. Trata-se das tradições folclóricas e festas religiosas. Resistindo as naturais transformações do tempo, essas manifestações do culto católico e das formas criativas populares, quase sempre interligadas umas às outras, mostram ainda hoje uma autenticidade de expressão que atrai e comove. Documentos de meados

4. SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

do século XVIII, já se referiam a grandes festividades realizadas na Vila do Príncipe, cujas programações e execuções eram dirigidas pelo Senado da Câmara, incluindo além das cerimônias religiosas, as danças, cavalhadas, touradas, queima de fogos, exposições musicais, etc.

As solenidades da Semana Santa na cidade do Serro, realizadas com muito aparato no passado, hoje são relativamente simplificadas em sua tradicional pompa. Em 1817, o naturalista francês Saint Hilaire, no curso de sua viagem na então Vila do Príncipe, descreveu com admiração nos seus apontamentos, estas festas da Semana Santa: como a procissão dos penitentes da Irmandade de São Francisco de Assis, no Domingo de Ramos; a cerimônia da Quinta Feira Santa; o desfile dos mascarados, os batuques e danças de reminiscência africana, em comemoração à Aleluia e Páscoa.

O mesmo já não ocorre com as festas mais populares da cidade do Serro, as do Rosário e do Divino. A primeira, promovida anualmente de 28 a 30 de junho pela Irmandade de Nossa Senhora do Rosário, fundada pelos negros no século XVIII, tem ao mesmo tempo cunho religioso e folclórico. É apresentada ao lado das novenas, missas e procissões, um conjunto de danças de forte colorido coreográfico e musical, revestida de especial animação, com vários grupos e desfiles de marujada, catopês e caboclos. A festa do Divino, levada a efeito no mês de maio, também tem uma parte religiosa e outra folclórica, esta com a representação do bumba-meu-boi, a subida do pau de sebo e a disputa do quebra-pote.

A festa da padroeira da cidade, Nossa Senhora da Conceição, realizada no dia dedicado a ela, 08 de dezembro, é somente de cunho religioso e sua comemoração é mais restrita à localidade, assim como outras festas da igreja.

Todas essas iniciativas de preservação do patrimônio cultural da cidade do Serro vêm consideravelmente contribuindo para o melhor aproveitamento e desenvolvimento do turismo regional.

As atrações turísticas do município do Serro não se resumem à sua sede, existem vários roteiros de passeios pelos arredores, com destaque para os distritos de Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras. Estes locais são marcados por grande beleza natural, repletos de cachoeiras e pelo encontro do cerrado com a mata atlântica. A nascente do Rio Jequitinhonha também é um



4. SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

belo e importante passeio na região onde se encontram exemplares significativos de orquídeas, bromélias e outras plantas.

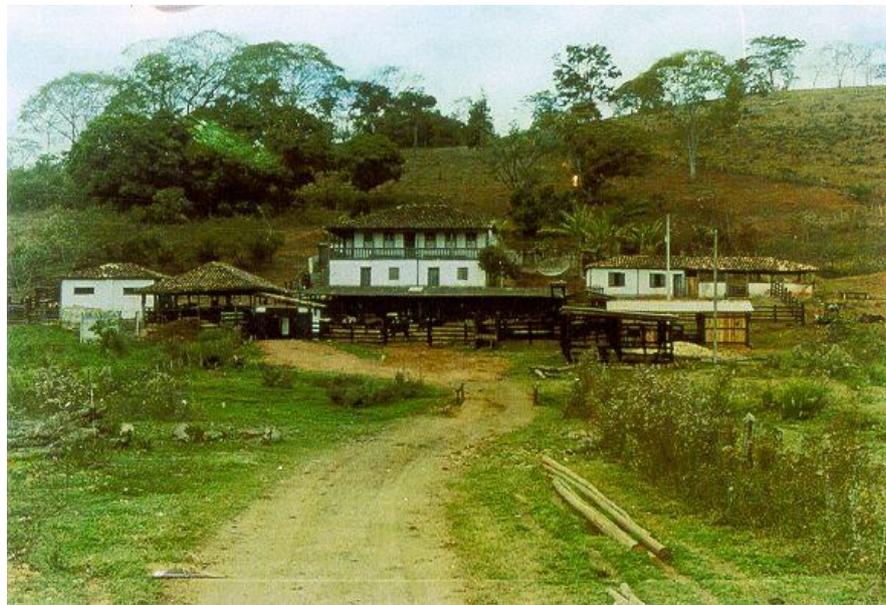
É certo que há muito as riquezas de ouro e diamante se esgotaram, mas nada de significativo se fez para amparar a atividade mineradora nesta região rica em outros minerais (ferro, manganês, cromita, bauxita, etc.), que estão à espera de uma exploração mais sistemática.

Assim também como o artesanato em geral fabricado na cidade e nos seus distritos, por artesãos que necessitam de maior apoio e promoção para que a atividade possa vir a ser um meio efetivo de subsistência econômica. É uma relativa variedade de produtos simples que atende principalmente a demanda local: artigos de cerâmica, como vasos, panelas e potes de argila; cestas e peneiras em vime e palha; peças diversas em madeira; objetos de couro; além de trabalhos femininos em bordados, tricôs e crochês. Interessante também é o processo de fabricação até hoje mantido, de tetos de esteira, ainda muito empregado nas construções mais modestas. Em sua obra “Artesanato no Serro”, Saul Martins disse que “a técnica manual e a arte de executar adornos em coco e ouro nasceu no Serro, em pequenas oficinas artesanais, há quase três séculos. É uma característica do velho arraial de Ibitiruí e uma glória de seu povo”.

O município do Serro, cercado de fazendas, onde desde o início do ciclo minerador já se pratica os afazeres agro-pecuários, acoplados à produção de gêneros de subsistência para a região, após o esgotamento do ciclo rural mais promissor, o da cana-de-açúcar, seus campos foram dando lugar, cada vez mais, às pastagens. A pecuária, particularmente de gado leiteiro, assume o lugar de destaque na economia local. A produção, antes destinada, em sua maior parte, à alimentação dos exploradores do minério, passou a ser utilizada, quase que exclusivamente, na fabricação do hoje famoso - Queijo do Serro.

4.SERRO - HISTÓRIA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer



Fazenda Siqueira – Serro, MG
Proprietário: Orlando Pires de Almeida
Foto: Adriana do Carmo
Arquivo; SPQ/IEPHA-MG

Atualmente, a cidade é considerada uma das maiores e melhores produtoras de queijo do Estado de Minas Gerais, tendo este se caracterizado como um tesouro do Serro. A comercialização do produto artesanal é feita através da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, que faz todo o controle de sua classificação e embalagem, para sua distribuição nos mercados internos e externos.

A receita, trazida da Serra da Estrela, em Portugal, chegou à região pela trilha do ouro, na bagagem do explorador de minério. A técnica portuguesa, aqui adaptada, é mantida há quase trezentos anos, passada de pai para filho por diversas gerações. Hoje, o Queijo do Serro, mais do que um produto agropecuário, é uma herança cultural do povo serrano. O seu modo de fazer representa uma das mais significativas e importantes manifestações tradicionais, do ponto de vista econômico e cultural, fortemente enraizadas no universo do cotidiano desta comunidade.

Anualmente, geralmente no mês de maio, se promove na cidade do Serro, a “Festa Agropecuária”, com diversas atrações, entre elas: concurso do melhor queijo, torneio leiteiro, exposições de gado e outros encontros de técnicos da área, Noite do Queijo e do Vinho, eleição da Rainha do Queijo e outros eventos.



MODO DE FAZER

**BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS**



5. MODO DE FAZER

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

O Modo de Fazer do Queijo do Serro envolve verdadeira arte de combinar tempo, temperatura, peso das mãos, manejo dos utensílios, dosagem do leite, “pingo”, coagulante e sal.

O gado leiteiro comum é o que melhor se adapta a esta região de clima e relevo montanhoso e deve ser sadio, não devendo apresentar sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas e seus úberes salvos de mastite.

Para o consumo do gado leiteiro comum, a melhor pastagem é a proveniente de capins nativos, especialmente o meloso, a grama e o andrequicé. A pastagem formada artificialmente deve ser conjugada com a nativa, para a preservação das características do leite.

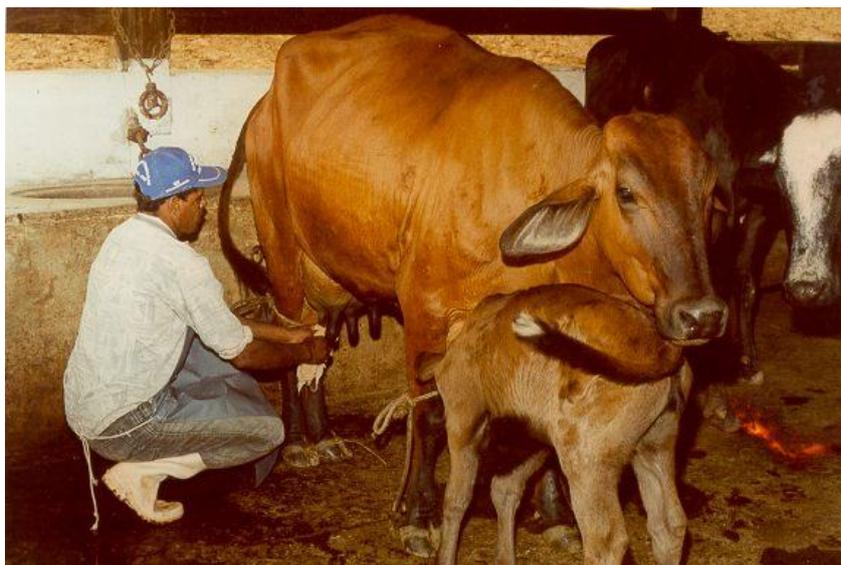
Perante a grande fiscalização sanitária pelos órgãos competentes, os produtores do Queijo do Serro vêm trabalhando no sentido de se adequarem aos procedimentos adotados nas normas e leis implantadas para, além da regulamentação do setor, lhes assegurar a proteção da qualidade dos seus produtos em relação: ao controle da saúde e alimentação do rebanho; da captação da água utilizada; nas condições de higiene e localização das instalações (currais, local de ordenha, quarto de queijo ou queijaria); na limpeza dos equipamentos; e na saúde e asseio dos fabricantes (vaqueiros e queijeiros).

5.1. ORDENHA

- Transferência da vaca a ser ordenhada, com seu respectivo bezerro, dos seus currais para o local de ordenha.



- Para a descida do leite às tetas da vaca, o bezerro é colocado para mamar rapidamente e logo após é amarrado às patas dianteiras da mãe. As patas traseiras também são amarradas junto com o rabo da vaca.
- Limpeza das tetas da vaca com um pano limpo embebido em solução desinfetante.



5.1 A ORDENHA

- A ordenha é feita pelo vaqueiro sentado em um pequeno banco, que segura um balde entre as pernas, para o colhimento do leite, que em média dá 08 litros por vaca. O processo é totalmente manual, através da pressão com as mãos feita nas tetas das vacas.



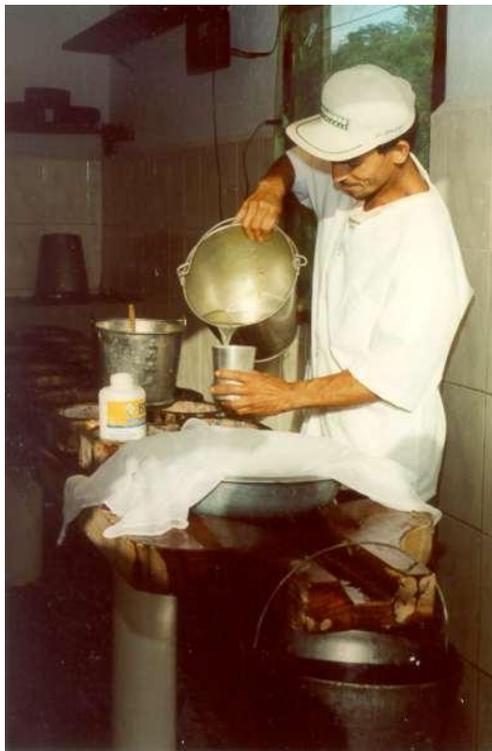
5.2. FILTRAGEM

- O leite cru, ainda quente e espumante é imediatamente virado num tambor, cuja boca é adaptado um tecido de linhagem alvejado destinado a coar o líquido, livrando-o de qualquer impureza.
- Esse latão fica estrategicamente localizado abaixo da janela do quarto de queijo (protegida por tela mosquiteiro) que tem comunicação com o local de ordenha.
- Originalmente eram usados tonéis de madeira, hoje substituídos por bombões de polietileno.



5.3. COAGULAÇÃO

- Ao leite cru são adicionados, o coalho e o “pingo”, cujo segredo é a proporção de cada um, em tempo certo, numa temperatura variando de 25 a 34° C, para não ocorrer perda de elementos da massa e consequente interferência no teor de lipídios, para a obtenção de uma adequada coagulação.
- O tempo médio de uma coagulação é de uma hora.
- Os coalhos naturais ainda são usados, preparados segundo secretas receitas tradicionais, a partir de retículo de boi ou com iscas próprias desenvolvidas com bactérias isoladas para tanto. O coalho industrial, em pó ou líquido, pela sua praticidade, é hoje o mais empregado.
- O “pingo” é um soro aquoso, colhido durante a noite do dia anterior, quando os queijos em repouso, sofrem um dessoramento espontâneo. Constitui-se numa autêntica cultura láctica natural que atuará na massa do queijo, aumentando sua flora bacteriana benéfica e inibindo, pelo seu teor de sal, fermentações prejudiciais.



5.4. QUEBRA DA COALHADA E MEXEDURA

- É introduzida na massa, uma pá de madeira de cabo longo, com a qual é feito um suave e superficial corte em traço de cruz, para testar a coagulação.
- Logo após, a pá é aprofundada na massa onde se faz cortes fundos, seguidos de movimentos rotativos.
- A coalhada quebrada é deixada em repouso por quinze minutos, tempo suficiente para que se precipite o soro.



5.5 DESSORAGEM

- O soro que se precipita, é colhido com por balde, na proporção de um terço do líquido. Tem-se aí a primeira dessora da massa.



5.6. ENFORMAGEM

- A massa é retirada do tambor com um balde e colocada em uma bacia com pequenos furos, forrada com plástico, também com furos, para o escoamento do soro.
- Esse soro é aproveitado para a alimentação do gado.

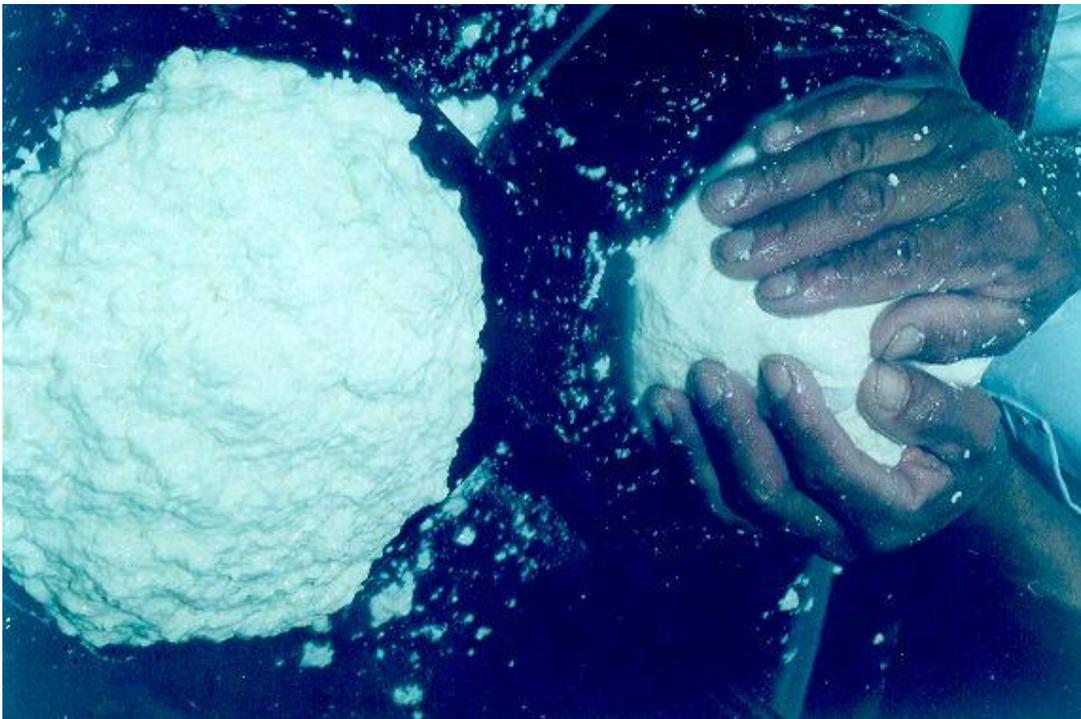


- É feita então a distribuição da massa entre as formas, já assentadas na banca queijeira.
- As tradicionais formas oitavadas de madeira, quase sempre de jacarandá “tam”, hoje, praticamente, não são mais utilizadas, vêm sendo substituídas pelas de plástico.



5.7. PRESSAGEM MANUAL

- Com as mãos, a massa é prensada nas formas, para a retirada do excesso de soro e moldagem.
- Após este processo, os queijos são lavados com água farta até que a banca fique completamente livre de qualquer resíduo de massa.
- A boa “espremedura” garante a melhor consistência da massa e a delicadeza e o calor das mãos, num ritual de arte, é a melhor ciência.



5.8.1ª VIRADA E 1ª SALGA

- Os queijos são virados com jeito especial, afrouxados nas formas, para evitar quebraçura.
- Na face lisa aparente, é colocado sal grosso marinho.
- Os queijos permanecem em repouso por um período aproximado de 05 horas.
- Durante este repouso, colhe-se um soro especial, chamado de “soro da vira”, que é usado na elaboração de pratos típicos da culinária rural mineira.



5.9. 2ª VIRADA E 2ª SALGA

- Após o descanso, o excesso de sal daquela face é retirado, quando os queijos são novamente virados ou tombados, fazendo-se neste momento uma troca das formas de plástico para formas de PVC, vazadas dos dois lados.
- Faz-se a salga deste outro lado.
- Os queijos são deixados em repouso até o dia seguinte, para firmarem, ocasião que se colhe o “pingo”.
- Finalizando-se esta etapa do processo, executa-se a lavagem dos utensílios liberados (tambor, formas de plástico, baldes, pás, etc.), para a sua utilização no dia seguinte.



5.10. COLHIMENTO DO PINGO

- O “pingo” é um soro aquoso que escorre do queijo pela canaleta da banca queijeira, durante a noite, enquanto os queijos permanecem em repouso até o dia seguinte. É recolhido em um balde preso à bica desta banca.
- Esta solução será usada no dia seguinte para novo processo de coagulação.



5.11 REMOÇÃO DA MESA

- No dia seguinte, os queijos são transferidos da banca quejeira para outra mesa, onde permanecem em repouso por mais um dia.
- A banca quejeira liberada é lavada e nela são distribuídas as formas de plástico, lavadas no dia anterior, para receberem os novos queijos que serão feitos neste dia.



5.12 DESENFORMAGEM E “GROSAGEM” OU RALAÇÃO

- No terceiro dia, os queijos são retirados das formas de PVC, lavados e recebem um acabamento feito com o auxílio de ralos de latas com orifícios feitos com prego, chamados de grosa.



5.13 CURTIMENTO

- Ralados, estes queijos são colocados em prateleiras para a cura, no período de cinco a sete dias, num ambiente à temperatura média de 25° C.



5.14 LIMPEZA

- A limpeza dos currais, do local de ordenha, do quarto de queijo, das mesas, das formas, dos utensílios, é feita nos intervalos ou no final do processo de fabricação do queijo.





REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS**



6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

ALMÉRI, Nairo. Serro: *Um pedaço da história sob a ameaça do progresso*. Jornal do Brasil. RS, julho 1979.

BARABOSA, Waldemar de Almeida. Serro: *Dicionário histórico geográfico de Minas Gerais*. Belo Horizonte, Saterb 1971. p 493-495.

BRASIL. Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952.

CARVALHO JR, Itamar C. *Fabricação de queijos Minas Gerais*. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1972. p 7.

CETEC – O. L. Secretaria de Ciência e Tecnologia/MG. *Desenvolvimento de processos, identidades de origem e qualidade para os queijos Minas do Serro e Minas da Serra da Canastra*. 1993 (Projeto de Pesquisa).

Cooperativa dos Produtores Rurais de Serro. *Boas Práticas na Fabricação Artesanal de Queijo Minas a Partir de Leite Cru*.

EPAMIG. *Os Queijos na Fazenda*. Rio de Janeiro: Globo 1989.

FREIRE, Maria das Dores e SIMOES, Maria do Rosário. *Casa da Praça - Serro - MG*, 1999.

FURTADO, M. M. *A arte e a ciência do queijo*. São Paulo: Globo, 1991. P 297.

FURTADO, M. M. *Queijo do Serro: tradição na história do povo mineiro*. Informe Agrário, v. 7, 1981.

MASUI, Kazuko e YAMADA, Tomoko. *Queijos Franceses*. R J: Ediouro 1999.

MESQUITA FILHO, Joaquim Alvino de. *Como fazer queijo de coalho*. 2º ed. Brasília: IBICT/NUTEC, 1994.

MIRANDA, Aluizio Ribeiro. Serro: *Três séculos de história*. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1972. P.386.

MORAES, José Mauro. *Fermento para queijo: utilização e preparo artesanal*. Informe agropecuário, v10, nº115, p.27-30, jul.1984.



6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

PEREIRA, A. J. G. *Fabricação de Queijos*. Belo Horizonte: CETEC, 1980.

PEREIRA, A.J. G. *Fabricação do Queijo Minas*. Belo Horizonte: CETEC, 1978.

PINTO, Paulo Sérgio de Arruda, GERMANO, M I. Simões, GERMANO, Pedro Manoel Leal. *Queijo Minas: problema emergente da vigilância sanitária*. Higiene alimentar, v.10, n°44, p22-7, jul / ago.1996.

Ponto de Encontro da Pecuária Leiteira. www.milkpoint.com.br.

Ministério da Agricultura. Portaria Ministerial n° 574, de 08 de dezembro de 1998.

PRÓ-Queijo. *Projeto de Melhoria da Qualidade do Queijo da Serra da Canastra, Serro e Serra do Salitre*. – dezembro de 2000

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.

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura. Resolução n° 7, de 28 de novembro de 2000.

RIBEIRO, J de A. *A Evolução da Tecnologia Queijeira*. 1958.

RIBEIRO, J.de A. *Queijo do Brasil*. 1959.

Fundação João Pinheiro. Direção Afonso Ávila. Serro, Revista Barroco. Minas gerais: momentos históricos e artísticos – Circuito do diamante. Coleção Mineiriana. ed. 2° – série municípios e regiões. P139-223. Belo Horizonte. 1995.

SGHEDONI, Arturo et al. *Queijo Minas*. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v 34, n° 205, p. 29-34, set / out.1979.

PIRES, Maria Coeli Simões. *Serro*. Belo Horizonte: Mazza Edições, 1990.

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

SOUZA, Maria Erermita de. *Aconteceu no Serro*. Belo Horizonte: BDMG Cultural 1999.



6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

VARGAS et Ali. *Características de origens para os queijos naturais de Minas Gerais: Municípios de Seno e de São Roque de Minas, Juiz de Fora*: Epamig, 1997 (Relatório)

VILARES, Luiz Fonseca. *Serro*. Jornal de Minas. Belo Horizonte, março 1938.

www.terra.com.br/icarobrasil/191/191/anis.htm.



FICHA TÉCNICA

**BEM DE NATUREZA IMATERIAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE MINAS
GERAIS**



7. FICHA TÉCNICA

Queijo Artesanal do Serro – Registro do Modo de Fazer

Governador do Estado de Minas Gerais

Itamar Franco

Secretário de Estado da Cultura de Minas Gerais

Ângelo Osvaldo de Araújo Santos

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

Presidente

Flávio de Lemos Carsalade

Diretor de Proteção e Memória

Pedro Gaeta Neto

Superintendente de Pesquisa

Fabiano Lopes de Paula

Equipe Técnica

Eliane Magalhães de Matos
Júlio César Cavalcanti Lustosa
Maísa Furst Miranda
Vânia Maria Leite Rocha

Fotografia

Adriana do Carmo

Estagiárias

Ana Carolina F. A. Siqueira
Letícia Soares