



A Produção de Queijo Minas Artesanal ao longo da Serra do Espinhaço – Minas Gerais

The Production of Artisanal Minas Cheese along the Espinhaço Mountain Range – Minas Gerais

Leandro Pena Catão

Resumo: A produção de Queijo Minas Artesanal (QMA) nas regiões do Caraça e Serra da Piedade possui relevância histórica e características singulares que justificam seu reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O presente estudo teve como objetivo comprovar a historicidade e a consolidação dessa produção ao longo da Serra do Espinhaço, visando propor uma nova denominação de origem. Adotou-se uma abordagem qualitativa e descritiva, utilizando procedimentos de revisão bibliográfica e pesquisa documental em fontes primárias e secundárias, além da análise de conteúdo dos dados coletados. A investigação documental e histórica corrobora a hipótese inicial, identificando a produção contínua de queijo nessas regiões desde o século XIX, com modos de fazer próprios, sabores únicos e um terroir distinto. Os achados demonstram que essas produções atendem aos critérios de temporalidade e tradição estabelecidos pelo IPHAN para outras regiões já reconhecidas (como Serro e Canastra). Conclui-se que a produção de QMA no Caraça e na Serra da Piedade possui identidade cultural suficiente para a salvaguarda e o registro formal como bem cultural brasileiro.

Palavras-chave: queijo minas artesanal; patrimônio cultural imaterial; IPHAN; Serra do Espinhaço; tradição.

Abstract: The production of Queijo Minas Artesanal (QMA) in the Caraça and Serra da Piedade regions has historical relevance and unique characteristics that justify its recognition as Intangible Cultural Heritage by the National Historical and Artistic Heritage Institute (IPHAN). This study aimed to prove the historicity and consolidation of this production along the Serra do Espinhaço, seeking to propose a new denomination of origin. A qualitative and descriptive approach was adopted, using procedures of bibliographic review and documentary research in primary and secondary sources, in addition to content analysis of the collected data. The documentary and historical investigation corroborates the initial hypothesis, identifying the continuous production of cheese in these regions since the 19th century, with their own ways of making, unique flavors, and a distinct terroir. The findings demonstrate that these productions meet the criteria of temporality and tradition established by IPHAN for other already recognized regions (such as Serro and Canastra). It is concluded that the production of QMA in Caraça and Serra da Piedade has sufficient cultural identity for safeguarding and formal registration as Brazilian cultural property.

Keywords: artisanal minas cheese; intangible cultural heritage; IPHAN; Serra do Espinhaço; tradition.

INTRODUÇÃO

A relevância de estudos acerca da produção de Queijo Minas Artesanal (QMA) nas regiões do Caraça e Serra da Piedade reside na possibilidade de comprovar

suas origens históricas, que justificariam o seu reconhecimento e registro como Patrimônio Cultural Imaterial. Registros históricos sugerem que a produção de queijo em Minas Gerais teve início no século XIX, período que coincide com o processo de povoamento e estabelecimento de fazendas na região (Carvalho, 2008).

Existem relatos orais que indicam a presença de um casal de açorianos em Santa Bárbara por volta de 1800, que possuíam um rebanho significativo de 700 cabeças de gado. Este é considerado o registro mais antigo de atividade pecuária leiteira na localidade. As narrativas familiares, transmitidas por meio da memória oral dos moradores da região de Santa Bárbara, reforçam a tradição secular da produção de queijos por seus ascendentes (Lima, 2015).

O queijo atualmente produzido na Fazenda do Engenho, pertencente ao complexo do Santuário do Caraça, apresenta características sensoriais distintas: é menos ácido que o queijo do Serro e mais adocicado que o da Canastra. Contudo, as técnicas de produção artesanal requerem aprimoramento. Observa-se a ausência de medidas exatas para a adição de coalho e a utilização de sal fino, enquanto o sal grosso é o mais indicado para a padronização e controle do processo de salga (Mendes, 2020). Além disso, o processo de cura é realizado em prateleiras de madeira de pinho, um material que pode exalar odor e interferir nas características organolépticas do produto final.

Em contrapartida, o queijo produzido no alto da Serra da Piedade possui características peculiares: casca mofada, massa macia e sabor intenso, tendendo ao salgado e picante. A origem desse método de cura está associada ao Frei Rosário (falecido em 2000), que notou que a temperatura fria e a alta umidade do local alteravam a aparência, o sabor e o aroma dos queijos frescos adquiridos na Serra do Salitre. Ele estabeleceu o hábito de curar os queijos em um cômodo de pedra adjacente à entrada do santuário. A produção mantém-se no mesmo local histórico, e a recuperação acidental dos mesmos fungos em pedaços de tecidos esquecidos possibilitou a manutenção da microbiota original, conferindo tipicidade ao produto (Silva & Pereira, 2021).

O objetivo principal deste estudo é, portanto, comprovar o surgimento e a consolidação da produção de Queijo Minas Artesanal nas regiões do Caraça e Serra da Piedade, visando o reconhecimento pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como uma nova denominação de origem na fabricação do mais típico dos alimentos mineiros. A preservação dessas especificidades culturais e técnicas é fundamental para garantir a perpetuação dessa produção cultural por gerações.

OBJETIVO GERAL

Comprovar que existe a produção de queijo em Minas Gerais na Serra do Espinhaço e na região do Caraça e Serra da Piedade, levando a ser registrado pelo IPHAN como Patrimônio Imaterial pertencente destas regiões.

Objetivos Específicos

- a) Analisar como se dava a produção de queijos em Minas Gerais na região do Espinhaço, Caraça e Serra da Piedade.
- b) Pesquisar nos documentos e entrevistas os antigos produtores com intuito de identificar o surgimento da produção de queijos em Minas Gerais na região do Espinhaço, Caraça e Serra da Piedade.

Problema/ Hipótese

Problema de Pesquisa: A produção de Queijo Minas Artesanal na Serra do Espinhaço e nas regiões do Caraça e Serra da Piedade possui historicidade e características singulares suficientes para ser reconhecida como Patrimônio Imaterial e receber uma Denominação de Origem específica pelo IPHAN?

Hipótese: A produção de QMA no Espinhaço e nas regiões do Caraça e Serra da Piedade, iniciada no século XIX, possui métodos tradicionais, sabores únicos e um terroir (clima e ambiente) distinto que a qualifica para o reconhecimento formal como Patrimônio Imaterial.

Justificativa

A principal motivação para o desenvolvimento deste estudo reside na observação direta da produção de queijo nas regiões do Caraça e Serra da Piedade. Ambas as produções possuem especificidades, modos de preparo distintos e perfis sensoriais únicos, aspectos que serão detalhados adiante. Atualmente, essas regiões ainda não estão formalmente registradas pelo IPHAN como produtoras de Queijo Minas Artesanal com Patrimônio Imaterial reconhecido.

O IPHAN já realizou o inventário e o registro das regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre. Nessas localidades, a tradição da produção de “queijo artesanal tipo Minas” é mantida em fazendas reconhecidas mundialmente (IPHAN, 2006, p. 5). Os critérios de registro estabelecidos pelo IPHAN baseiam-se nos modos de fazer específicos de cada localidade, que envolvem a manipulação do queijo, dos coalhos, das massas, a prensagem, a cura e a comercialização (IPHAN, 2006).

Argumenta-se que, se esses são os critérios norteadores para o registro do QMA, tanto a produção do Caraça quanto a da Serra da Piedade se enquadram plenamente no padrão estipulado. Ambas mantêm uma tradição passada por gerações, possuem modos de fazer próprios, métodos de manipulação culturalmente enraizados, e processos específicos de preparo, cura (armazenamento) e venda que merecem salvaguarda.

METODOLOGIA

Este estudo adota uma abordagem qualitativa e descritiva, com o objetivo de analisar a produção do Queijo Minas Artesanal (QMA) nas regiões do Caraça e Serra da Piedade, visando fundamentar sua relevância como patrimônio imaterial.

Procedimentos e Coleta de Dados

A pesquisa foi desenvolvida em duas etapas principais:

Revisão Bibliográfica e Documental: Inicialmente, realizou-se a seleção e a leitura sistemática de livros, artigos científicos e referências bibliográficas pertinentes à produção de queijo em Minas Gerais, com foco nas regiões específicas do Caraça e Serra da Piedade. Incluiu-se a análise da legislação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) que regulamenta o registro do QMA como Patrimônio Imaterial.

Análise das Fontes: Procedeu-se a um amplo levantamento da documentação pertinente ao tema, seguida da análise dessas fontes à luz do referencial teórico estabelecido. A abordagem seguiu a categorização proposta por Marconi e Lakatos (2003) para a pesquisa documental.

Segundo Marconi e Lakatos, a pesquisa documental baseia-se em fontes primárias:

A característica da pesquisa documental é que a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias. Estas podem ser feitas no momento em que o fato ou fenômeno ocorre, ou depois (Marconi; Lakatos, 2003, p. X).

ANÁLISE DOS DADOS

Os dados coletados a partir dos documentos e da literatura foram submetidos à análise de conteúdo, que permitiu a identificação de padrões históricos, características de produção e a relação entre as práticas locais e os critérios estabelecidos pelo IPHAN para o reconhecimento do patrimônio imaterial (Bardin, 2011).

REFERENCIAL TEÓRICO

A História do queijo de Minas Gerais

Segundo Mergarejo Netto (2014) apresenta como objeto de estudo o Queijo Minas Artesanal (QMA) e sua origem que pode ter divergências na tradição e na história (Mergarejo Netto, 2014, p. 393). De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), traz alguns dados relevantes sobre a origem do QMA foi originado na serra da Estrela em Portugal.

O queijo artesanal de Minas Geras e as características formas de sua confecção denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem nas técnicas típicas da serra da Estrela, em Portugal, e que em nossa história formataram formas de fazer próprias. Essa origem técnica chega à América portuguesa com o colonizador é raiz de uma nova construção intimamente ligada, a cada tempo, à sobrevivência dos colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e por fim, de mineiros. Sua confecção se estabelece, com variações por todo território da Minas Gerais dos tempos antigos e, hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado de Minas Gerais com condições físico-naturais, econômicas e socioculturais particulares (IPHAN, p.8).

(...)

Como todo queijo artesanal feito no Brasil, as bases originais do modo de fazer queijo nas Gerais, vêm da tradição portuguesa da serra da Estrela. Como todo produto cultural, transforma-se dinamicamente e busca aderir-se à realidade local, fundamentando estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhes são próprios (IPHAN, 2006, p. 27).

A partir dessas afirmações do IPHAN, o autor Megarejo Netto faz afirmações sobre as técnicas e insumos utilizados para a realização dos queijos tradicionais produzidos naquela época, onde percebemos as controvérsias nas informações dos dados históricos apresentados anteriormente.

É sabido que o queijo Serra da Estrela é feito com leite de ovelhas, assim como todos os demais queijos tradicionais produzidos em terras portuguesas continentais, sendo que, apenas os queijos portugueses produzidos nas ilhas açorianas são feitos a partir do leite de vaca, tal qual é feito o Queijo Minas Artesanal. Desse modo é fundamental realizar uma comparação de características de ambos os queijos, tanto da serra da Estrela como das ilhas açorianas, Pico e São Jorge, com o fito de se buscar a comprovação da verdadeira origem do QMA e não, equivocadamente, como tem se apresentado (Megarejo Netto, 2014, p. 349).

É importante ressaltar que as características e o modo de preparo, tanto do queijo produzido na serra da Estrela, quanto os das ilhas açorianas, Pico e São Jorge. Sendo assim, teremos mais argumentos para relacionar o QMA as suas verdadeiras origens. De acordo com Ana Soeiro (2001, p.293), que desenvolveu estudos pela Direção Geral de Desenvolvimento Rural (DGDR), sobre ambos os queijos, apresentando uma metodologia eminentemente técnica. No primeiro momento, diz sobre Queijo Serra da Estrela “ é um queijo de ovelha de pasta semimole, amanteigada, sendo descrito da seguinte forma: queijo curado de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, uniforme”. Afirma

também outras informações relevantes para se comparar posteriormente com o atual Queijo Minas Artesanal.

O Queijo Serra da Estrela é fabricado exclusivamente com leite de ovelha, coalho vegetal e sal. A forma é a de cilindro baixo com abaulamento lateral e pouco abaulamento na parte superior, sem bordos definidos. O diâmetro varia entre 15 a 20 cm e a altura entre 4 a 6 cm. O peso varia entre 1 a 1,7 kg. A crosta tem consistência maleável e o aspecto anterior é de pasta inteira, bem formada, lisa e fina. O sabor é levemente acidulado (Soeiro, 2001, p.293).

(...)

Fabricado exclusivamente com o leite de ovelhas de raça Bordaleira, criadas nas serranias com alimentação de plantas espontâneas. A ordenha é manual. O leite é submetido a aquecimento indirecto até a temperatura de 27 a 32° C, sendo depois adicionado um preparado feito pelo esmagamento do cardo *Cynara cardunculus* L. numa proporção que não deve se exceder 0,3 g/l de leite e o sal (cerca de 30 g/l de leite). A coagulação leva no máximo 60 min. A coalha sofre esgotamento lento sendo colocada no cincho, pressionada com as mãos para esgotar o soro e mantida sobre pressão até o esgotamento quase total do soro (Soeiro, 2001, p. 294).

(...)

O queijo é, depois, submetido à maturação ou cura num local com as condições adequadas (temperatura entre 6 e 12° C e humidade entre 80 e 95%). Os queijos são lavados e virados com a frequência necessária para manter a crosta lisa e limpa. Depois de fabricado, o queijo deve ser mantido até a sua comercialização a uma temperatura entre 0 e 10° C. A produção começa em dezembro, sendo os melhores meses para o seu fabrico dezembro, janeiro e fevereiro, dependendo do tempo que fizer (mais chuva, melhores pastagens, melhor leite, melhor queijo) (Soeiro, 2001, p.295).

A partir dos estudos de Soeiro (2001), sobre a descrição do queijo produzido na ilha do Pico, reconhecido como Queijo do Pico afirma ser curado, com a pasta mole e de fabrico artesanal. O que difere do anterior é que sua fabricação é derivada do leite de vaca cru e exclusivamente na ilha do Pico, “com a forma cilíndrica baixa, boleado, regular com ligeiro abaulamento lateral, com 16 a 17 cm de diâmetro, 2 a 3 cm de altura e um peso que varia entre 650 e 800 gramas”.

A crosta tem a cor amarelada e a pasta interior cor branco-amarelada, textura irregular, apresentando-se com olhos, pouco compacta e muito untuosa. O sabor é activo e salgado. O teor de gordura é de cerca de 45 a 49% e a humidade varia entre 67

a 71%. Na composição entre leite de vaca, sal e coalho animal, o qual se encontra comercializado no mercado (Soeiro, 2001, p.273).

(...)

O leite cru é coagulado com o coalho animal a uma temperatura de 26-27° C. A coagulação demora cerca de 45 a 60 minutos. A coalhada é cortada em cubos de pequenas dimensões, deixando-se em seguida dessorar cerca de 5 minutos. O processo de moldagem e de prensagem é manual. É uma operação essencial, pois segue uma técnica tradicional invulgar denominada “fazer as caras ao queijo”. Após essa operação, o queijo permanece até o dia seguinte na mesa de dessoramento, sendo depois salgado cerca de 21g em cada face do queijo e colocado na sala de cura durante 17 a 30 dias, uma temperatura de mais ou menos 17° C e com humidade relativa de 75 a 80%. A armazenagem, conservação e transporte devem ser efetuados a uma temperatura ente 0 e 12° C (Soeiro, 2014, p. 275).

O Queijo do Pico, a partir de suas características e forma de preparo apresentada é o que mais se relaciona com o Queijo Minas Artesanal. Mas também é relevante destacar o Queijo de São Jorge produzido na região do arquipélago de Açores, cuja técnica mais se assemelha com o Queijo Canastra Real.

O Queijo São Jorge é de leite de vaca, de pasta dura, sendo descrito como queijo curado fabricado com leite de vaca, de pasta dura ou semidura, de textura fina, por vezes quebradiça, de cor amarelada e muitos olhos pequenos e irregulares, desigualmente repartidos pela massa. Forma cilíndrica regular, de diâmetro entre 25 e 35 cm e altura de 10 a 15 cm. A crosta é de consistência dura, de cor amarelo-escura, por vezes com manchas castanho-avermelhada, de aspecto liso e bem formada. Peso entre 8 e 12kg. Bouquet forte, limpo e ligeiramente picante (Soeiro, 2001, p. 285).

(...)

Fabricado com leite de vaca, e coagulado com coalho animal, após adição de lacto-soro (do fabrico anterior, como auxiliar de acidificação). Extraído o soro, adiciona-se sal refinado à razão de 2,8%. No encinchamento, coloca-se numa das bases um selo de caseína e um código de produtor que permitirá, enquanto o queijo existir, determinar a sua idade e o fabricante. O queijo, após prensagem, vai para maturação em condições de ambiente natural ou climatizado, com temperatura de 12 a 14° C e humidade relativa de 80 a 85%, durante um tempo mínimo de 3 meses, para acabamento final. A temperatura de armazenagem, transporte e comércio deve estar entre 0 e 10 C (Soeiro, 2001, p. 287).

Segundo Melo (2009, p.10), os produtores de queijo Canastra que são associados da APROCAN – Associação dos Produtores de Queijo Canastra o definiram da seguinte forma, “O Queijo Minas Artesanal da Canastra, apresenta uma crosta fina e de cor amarelada. A casca pode apresentar mancha e leveduras quando os queijos estão maturados” (Melo, 2009, p.10). Afirma também sobre o Queijo Canastra que:

O odor da casca é suave. A massa possui consistência semidura, com tendência a macia, homogênea, de cor ligeiramente amarelada, podendo apresentar as bordas de tonalidade mais escura, sobretudo nos queijos maturados, apresentando ou não olhaduras mecânicas ou de fermentação propriônica (redondas e brilhantes) (Melo, 2009, p.10).

De acordo com Mergarejo Netto, que trouxe alguns levantamentos a partir das análises dos estudos de Ana Soeiro (2001), dando início pelo tipo de leite que é utilizado na produção do Queijo Serra da Estrela, sendo leite de ovelhas de raça Bordaleira, cuja tradição serrana portuguesa. No entanto os queijos do Pico e São Jorge que são produzidos nas ilhas açorianas utilizam o leite cru da vaca, onde podemos assemelhar com o Queijo Minas Artesanal (Mergarejo Netto, 2014, p. 399). Apresenta também alguns fatos históricos em relação aos queijos tradicionais portugueses, com exceção dos açorianos, todos são produzidos através do leite de ovelhas, poucas vezes se utiliza o leite de cabra, dando origem a uma história iniciada no século VII (711 a 713),

Quando os árabes dominaram a península e incorporaram sua cultura ao modo de vida local, como o pastoreio de pequenos animais como cabras e ovelhas e seus subprodutos, de mais fácil manejo e melhor adequado às terras portuguesas, abandonando a criação do rebanho bovino, antes introduzido pelos romanos, desde o século 1 a. C. (Mergarejo Netto, 2014, p. 399).

Ao abordarmos questões acerca da produção de queijo no território mineiro, Mergarejo apresenta opiniões contrárias a esse tipo de produção existente, afirmando que,

Não se olvide que, provavelmente, os primeiros queijos produzidos em território mineiro, há cerca de 300 anos, contavam com o conhecimento rudimentar dos bandeirantes que aqui se estabeleceram em busca de riquezas mineiras. Ou seja, desde o primeiro momento, no Sertão de Cataguás, houve ainda que íntima, uma produção de queijos, pois do gado bovino que os bandeirantes traziam tudo se aproveitava e assim, o leite ordenhado e não consumido, provavelmente se transformaria em queijos para suprir a alimentação, que não era abundante, pelo contrário era rara. Certamente tenha sido essa incipiente produção de queijos nas Minas, até que, entre as “gentes” que chegavam à Capitania em busca de riquezas, havia aqueles que se ocuparam da agricultura e da pecuária, no sentido de

abastecer de víveres os mineradores. Entre essas “gentes” estavam os açorianos, que, provavelmente, desde o primeiro momento vieram ter a estas terras, ainda que na qualidade de clandestinos e sempre na esteira dos portugueses, como modo de disfarçar a origem, perante o rigor da Coroa portuguesa (Mergarejo Netto, 2014, p. 400).

Segundo Mergarejo Netto (2014), que apresenta como se configura a produção de queijos em Minas Gerais giram em torno não só como fator alimentar de subsistência e meio econômico, mas traz um viés forte cultural ao detectar que aquele “saber fazer” foi transmitido pelas comunidades constituídas como forma de construção cultural, “a cultura original que faz disso seu meio de vida, incorporando a cultura local, vindo a constituir um patrimônio imaterial nacional, o “saber fazer” do Queijo Minas Artesanal” (Mergarejo Netto, 2014, p. 402).

A Memória dos Viajantes e a Procedência dos Queijos em Minas

Ao abordar as questões dos viajantes percebemos que as regiões de Minas Gerais em que perpassavam não eram exploradas e conseqüentemente havia muitas situações de perigos.

No que se refere à insignificância historiográfica a respeito da produção queijeira no Brasil e particularmente em Minas Gerais, não se pode desconsiderar a enorme contribuição realizada pelos viajantes, alguns chamados de naturalistas, pelos sertões mineiros no século XIX. Possivelmente, no século XVIII, já havia alguma excursão permitida ou não pelos sertões coloniais. Mas, foi no século seguinte, com a transferência da corte para o Brasil, que essas viagens notabilizaram-se. Passou a ocorrer um sistemático esforço aliado a diversas instituições científicas europeias para que se inventariassem as riquezas brasileiras (Mergarejo Netto, 2014, p.198).

Na primeira viagem de Saint-Hilaire que foi em 1816, pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais não foi pelo caminho marítimo e fez companhia ao Sr. Langsdorff, cônsul da Rússia. O Saint-Hilaire durante a viagem fez várias críticas ao governo imperial pelas péssimas condições das estradas que não existia pontes nas travessias dos rios (Saint-Hilaire, 2000, p. 39).

Já em terras mineiras, na estrada de Mariana a Catas Altas, Saint-Hilaire (2000, p.90) relata curiosamente uma graminea viscosa, pardacenta e fética, chamada capim gordura, que, segundo as observações de Saint-Hilaire (2000), é ambiciosa e senhora do terreno. Todavia, ela não se recomenda sequer, como forragem; porque, se por um lado, engorda os animais, diminui-lhes sensivelmente as forças. Saint-Hilaire (2000, p.92), por vezes, indicou aos agricultores dos arredores de Vila Rica que as terras cobertas de capim-gordura estão longe de julgarem-se definitivamente perdidas e faz um relato citado abaixo (Mergarejo Netto, 2014, p.201).

Segundo Saint-Hilaire, que faz um relato sobre a viagem acima citada afirmando que,

Um habitante das ilhas dos Açores viera estabelecer-se a pequena distância da capital de Minas Gerais, próximo à povoação de Santa Bárbara, e possuía um rebanho de setecentas cabeças de gado bovino, que, por meio de manejo correto com aceiros, sem esgravatar o solo, sem lavrá-lo e com o uso de estrume recolhido nos currais, plantava aí grãos de milho e que produziam excelente resultado (Saint-Hilaire, 2000, p.92).

Segundo Mergarejo Netto, afirma que curiosamente essa versão de Saint-Hilaire (2000) aborda a respeito do capim-gordura que estabelece algumas relações diretas com diversas tradições das regiões queijeiras, pois acredita-se que o leite advindo do gado pastoreado no capim-gordura, faz com que esse gado tenha maior teor de gordura.

A Minas Agrária e o Início da Produção do Queijo Minas

No primeiro momento, discutiremos as questões acerca da exploração do ouro em Minas Gerais.

Na segunda metade do século XVIII, com as minas dando sinais de exaustão sob métodos rudimentares de exploração, a Capitania de Minas passou por um significativo momento de transformações. Aceita-se que a maior parte da população não tenha retornado ao litoral, pelo contrário, adentrou ainda mais o sertão, sempre na esperança de encontrar qualquer rica jazida (Mergarejo Netto, 2014, p.237).

Para Iglésias (1992,p.17), “o furor exploratório havia produzido muitos efeitos, desenvolvendo a região, fazendo-a a mais povoada do país, configurando uma sociedade de características diversas do Brasil rural, com certa vida urbana e diversificação dos grupos sociais”. A partir disso fez com que Minas obtivesse uma Capitania diferente das outras, pois com a diminuição da mineração surgiram outras alternativas como agrícola primeiro na pecuária, depois na lavoura. Com isso a tradição criatória e de laticínios cria-se marcas no território mineiro.

Segundo Saint-Hilaire (2004), “aqueles rebanhos de gado provenientes do Norte e do Sul encontraram águas abundantes e terras férteis, que garantiram a forragem e fizeram de parte de Minas, principalmente o sul, as melhores áreas criadoras”. De acordo com Iglésias (1972), que complementa dizendo que, “a criação do gado servia ao corte, ao leite e uma parte do rebanho, aos trabalhos de tração, também se prestava ao consumo. Também se faz alguma coisa, porém pouca exportação, mas, principalmente, a indústria de laticínios teve seu melhor aproveitamento”. A partir disso denota-se um a valorização da indústria de queijos, como ressaltado por Iglésias (1972, p. 381), “quando a agricultura impôs-se, a pecuária teve êxito mais rápido que a lavoura, por ser a exploração rural mais

simples, servindo uma indústria rural crescente como a de couros e, naturalmente, a indústria queijeira”.

Entretanto Carvalho (2005, p.62), apresenta distinções das diferenças existentes no mundo rural.

A depender do tipo de cultivo ou tratamento dos produtos, não era possível comparar o mineiro da terra com os senhores de engenho nordestinos ou do Rio de Janeiro. Avalio que os engenhos são empresas industriais, cuja parte rural se limita à produção da cana, ocorrendo muitas a cana comprada de fornecedores independentes. Os mineiros, por sua vez, dedicavam-se à produção de cereais e laticínios para o mercado interno, em proporções, muitas vezes, modestas, com número limitado de escravos por unidade produtiva e, provavelmente, em parte, sem a participação escrava. Acrescente-se a isto que essa agricultura familiar atuava em todas as etapas para obtenção do produto final (Carvalho, 2005, p.62).

Com essa maior produção de leite e laticínios em Minas Gerais, uma importante observação a ser feita na alimentação dos mineiros, que no cotidiano um dos insumos que compõe a mesa é o doce de leite ou o queijo com goiabada.

A Produção Queijeira no Sul de Minas e suas Origens na Dinamarca

Segundo Mergarejo Netto (2014), apresenta alguns fatos históricos, oriundo da produção do Queijo Minas Artesanal, desde o final do século XIX e o início do século XX.

Na premissa de se realizar um estudo sobre o Queijo Minas Artesanal, é importante salientar que a distribuição geográfica dos queijos em Minas Gerais vai além das regiões do queijo artesanal. Isto é, a pesquisa buscou identificar o território mineiro, outras regiões onde se estabeleceram importantes polos queijeiros e, onde, desde o final do século XIX e princípio do século XX, se estabeleceu uma importante indústria laticinista, responsável inclusive pela disseminação de conhecimento, técnica e cultura oriunda de outros países, exatamente como ocorrido na colonização das terras mineiras, no século XVIII (Mergarejo Netto, 2014, p. 289-290).

Com isso, denota-se que a vinda dos imigrantes europeus para o Brasil, que já trazem consigo essa tradição de produção de queijos como os países, Holanda e a Dinamarca, propiciou o melhoramento na qualidade que é fundamental para a produtividade de queijos com técnicas mais sofisticadas em Minas Gerais. Segundo Mergarejo Netto (2014), “foi a oportunidade de suprir a demanda por queijos com padrão tipo europeu, que se tornou possível com a instalação de indústrias queijeiras em regiões que já possuíam rebanho leiteiro disponível e condições edafoclimáticas adequadas ao fabrico dos queijos”. Sendo assim, no momento em

que as indústrias de laticínios se consolidavam, propiciavam uma necessidade de pessoas especializadas para a demanda na produção de novos tipos de queijos, mas também na manutenção dos queijos tradicionais, para não interferir na qualidade do resultado final.

Segundo Furtado (1991), aponta que os queijos finos ainda tem pouca representatividade do mercado brasileiro, sendo que o predominante é o queijo Prato, pelas diversas formas de se utilizar na cozinha.

Todas as variedades têm tido sua produção aumentada a cada ano, em especial o queijo Gorgonzola. Os queijos Emmental e Gruyere, conhecidos sob a denominação Suíça, são fabricados predominantemente no sul de Minas Gerais. Entretanto, os queijos denominados Queijo-do-Reino e Provolone lideram a fabricação de queijos finos, baseando-se em informações referentes à produção de queijos em estabelecimento inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. É importante destacar que a produção real de queijos é totalmente desconhecida, pois dados relativos a fábricas sob inspeção estadual ou municipal não estão disponíveis. Além disso, é praticamente impossível mensurar a produção caseira e artesanal, com números ainda mais desconhecidos, embora sua produção seja substancial, estimada em 30% ou 40% da produção oficial. A indústria no Brasil está em franca expansão, demandando portanto mais estudos e empreendimentos e, não prescindindo de mão-de-obra especializada (Furtado, 1991, p.18-19).

A partir disso, concluímos a importância das pessoas mais qualificadas para atuação na produção dos queijos, visto o grande aumento na produtividade, resultando na necessidade de contratação de sujeitos especializados.

As Regiões Queijeiras em Minas Gerais

Na década de 2000 é considerado um período importante para os produtores de queijo, marcado também pela história o Queijo Minas Artesanal. Motivo pelo qual a Lei estadual 14.185 de 31 de janeiro de 2002, regulamentada pelo Decreto estadual 42.645 de 05 de junho de 2002, em função da produção de queijo artesanal em Minas Gerais, foi identificado e caracterizado da região pela sua tradição histórica e cultural nesta atividade. Segundo Mergarejo Netto (2014), aborda sobre a importância da legislação assegurando a identidade da produção de queijo artesanal em Minas Gerais.

A legislação além de estabelecer critérios para o cadastramento dos produtores e consequentemente para sua adaptação aos novos parâmetros para as boas práticas da agricultura e sua organização social, envolve ainda um grande esforço em realizar as caracterizações dos queijos, segundo suas regiões de origem e suas propriedades organolépticas, visando cada vez mais aperfeiçoar a produção do Queijo Minas Artesanal, sem perder de vista sua tradição e principalmente o seu “modo

de fazer”, que o qualifica como produto diferenciado (Mergarejo Netto, 2014, p. 296).

Dentre as regiões queijeiras a serem apresentadas, serão a do Serro, da Canastra, do Cerrado (Alto Paranaíba e Serra do Salitre), do Araxá e Campos das Vertentes.

A Região Queijeira do Serro é denominada pelos seguintes municípios: Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro. Está região possui um rico acervo histórico e o queijo do Serro é consagrado como “símbolo regional de identidade cultural, pela tradição secular e pelo peculiar sabor e modo de produção” (EMATER-MG, 2002).

A Região Queijeira da Canastra é denominada pelos seguintes municípios: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Pium-í, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita. Segundo Mergarejo Netto, “dentre as regiões produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais, a Canastra é a mais conhecida. Esta fama ultrapassa as fronteiras do Estado e, com justiça, existe razão no fato” (Mergarejo Netto, 2014, p. 305).

A Região Queijeira do Cerrado, conhecida originalmente como Alto Paranaíba e/ou Serra do Salitre é denominada pelos seguintes municípios: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo da Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros e Varjão de Minas. Quanto a produção de queijos, por ser uma região que possui grande quantidade de leite produzida e não se consumia a totalidade, foi estimulado a produção de queijos artesanais como forma de preservação daquele leite (Mergarejo Netto, 2014, p. 307).

A Região Queijeira de Araxá é denominada pelos seguintes municípios: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba. Quanto a produção de queijo nesta região, existe uma tradição de ser produzido pelas mulheres, por sua mão possuírem temperaturas mais elevadas, ter habilidades naturais, pela sua paciência e capricho. Essas técnicas são passadas de geração para geração, trazendo uma forte representação cultural para região de Araxá.

Por fim a Região Queijeira de Campos das Vertentes é denominada pelos seguintes municípios: Barroso, Carrancas, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João Del Rey, São Tiago e Tiradentes.

A região de Campos das Vertentes destaca-se das demais pelo valioso patrimônio do barroco mineiro, instalado principalmente em São João Del Rey e Tiradentes. O patrimônio natural da região também é rico em atrações, mas o que seduz o turista é a diversidade e a qualidade do artesanato e da culinária tipicamente mineira, onde não falta o famoso Queijo Minas

Artesanal. Não há dúvidas de que o turista na região é um catalisador para a produção de queijeira artesanal, pois recebe turistas de todas as partes do país e do exterior, que demandam os produtos locais (EMATER-MG, 2009).

Esses queijos eram produzidos nas fazendas dos arredores das vilas, transportadas pelos tropeiros por um longo tempo de trajeto até São João Del Rey, que na época era conhecida por São João dos Queijos, devido o grande movimento que se fazia na sede da Comarca do Rio das Mortes.

As Características do Queijo Minas Artesanal

De acordo com Mergarejo Netto (2014), que apresenta as características da produção do Queijo Minas Artesanal e um pouco da história de como era produzido no passado.

Para se produzir um bom queijo, a qualidade da matéria prima é condição sine qua non. Então, quando se tem um leite em quantidade e qualidade suficiente, deve-se buscar também um coalho que possa gerar uma coalhada com características ideais para a preparação de um excelente queijo. Para a preparação do Queijo Minas Artesanal, é utilizado coalho do tipo padrão industrial, em geral líquido. Entretanto, quando se começou produzir esses queijos, cerca de três séculos atrás, o coalho utilizado era de bucho de animais, em geral tatu, mas a capivara e a paca também serviam. Além disso, com a demanda pelo produto, tornou-se comum o uso do bucho do bezerro, até que no princípio do século XX, inaugurou-se a primeira fábrica de coalhos no Brasil, facilitando o acesso a um produto de qualidade e sem a necessidade de preparo por parte do produtor de queijos (Mergarejo Netto, 2014, p. 316).

Porém, segundo Rebelo (1983, p.93), faz algumas observações importantes sobre a conservação adequada desse coalho afirmando que, “os coalhos devem ser acondicionados em frascos escuros, bem fechados e mantidos a baixa temperatura ou em locais frescos e secos, isentos de luz, umidade e calor; ao contrário o material fica sob a condição de perder ou enfraquecer o agente coagulante”. Para que se possa manter a tradição do modo de produção dos queijos é importante que se leve em considerações as recomendações dos insumos a serem utilizados durante o preparo. Furtado (1991, p.125) aborda que, “a coagulação do leite se faz, para a maioria dos queijos, na faixa de 28 a 35° C”, correspondente à temperatura do leite ordenhado, em relação ao tempo e ao número de vacas. Furtado (1991), complementa, “como a regra geral, que, para queijos mais macios, usam-se temperaturas mais baixas e, para queijos mais duros, temperaturas mais altas, pois retêm ligeiramente mais cálcio”. No entanto em relação a coagulação, Furtado (1991) afirma que,

A coagulação tem sua velocidade máxima a 40 – 42° C, mas essa temperatura não é utilizada, pois a coagulação ocorreria

demasiado rápida (pouca formação de ácido), a coalhada seria mais difícil de cortar e, nesta faixa de temperatura, a cultura mesofílica não se desenvolveria. Assim utilizam-se geralmente temperaturas na faixa de 32 a 35° C, que permitem boa ação enzimática do coalho e o crescimento da cultura láctica (Furtado, 1991, p. 125).

De acordo com Furtado que nos relata quando o leite possui um teor mais alto de gordura, sendo acima do nível normal estabelecido, nos recomenda a elevar a temperatura para o processo de coagulação, que dificilmente seria o caso do Queijo Minas Artesanal.

O Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial

A importância de ressaltar a produção do Queijo Minas Artesanal nas variadas regiões do Estado de Minas Gerais, apresentando o impacto em benefício para a sociedade, tanto no aspecto econômico, social e cultural. Com isso, consequentemente impactando a situação do País.

Segundo os dados da EMATER de Minas Gerais, apresenta alguns impactos da atividade de produção de queijo.

Essa atividade mantém na agricultura familiar cerca de 30 mil famílias de pequenos produtores espalhados em cerca de dois terços dos 853 municípios mineiros, sendo cerca de 9.500 famílias, somente nas regiões tradicionais (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro), reconhecidas por legislações específicas. Essa pulverização territorial evidencia-se como uma das justificativas para que a produção de queijos seja incentivada, sob pena de um verdadeiro desastre para a agricultura familiar, com graves consequências na renda de milhares de famílias e, mesmo, na economia mineira (Mergarejo Netto, 2014, p. 339).

Quanto ao registro do Queijo Minas Artesanal como patrimônio imaterial com base na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, de 2003, também do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Com isso o Conselho Construtivo do IPHAN aprovou, na data de 15 de maio de 2008 o registro do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas como Patrimônio Imaterial Brasileiro, ocorrendo em 13 de junho de 2008. O IPHAN fez o inventário das regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Cerrado), onde havia as fazendas predominantes da tradição de fazer o queijo reconhecido como “Queijo Minas Artesanal”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A investigação documental e bibliográfica realizada neste artigo permitiu identificar, de forma relativa, o período em que a produção de queijos artesanais foi

iniciada nas regiões do Caraça e Serra da Piedade. A hipótese inicial foi corroborada: existem evidências documentais e históricas substanciais que comprovam a produção contínua de queijo artesanal nessas regiões e em outros pontos ao longo da Serra do Espinhaço desde o século XIX.

Os achados demonstram que essas produções possuem as características de temporalidade, tradição e “modo de fazer” que preconizam as diretrizes do Patrimônio Cultural Imaterial registradas pelo IPHAN para outras regiões mineiras, como o Serro e a Canastra (IPHAN, 2006). A tradição oral e os registros de época analisados (Carvalho, 2008; Lima, 2015) indicam uma prática secular que merece o devido reconhecimento formal.

A partir dos levantamentos, estudos e análises efetuados, foi possível destacar traços que caracterizam o perfil histórico e cultural dos produtores das regiões do Caraça e Serra da Piedade. A continuidade do estudo permitirá aprofundar o perfil teórico-metodológico (mas também ético e político) desses atores sociais, reforçando a urgência do inventário e da salvaguarda dessas práticas culturais únicas.

O estudo conclui que a produção de QMA na Serra do Espinhaço possui identidade e terroir próprios, justificando a proposição de sua inclusão no rol de bens culturais protegidos pelo patrimônio brasileiro, garantindo a preservação dessa herança para as futuras gerações.

REFERÊNCIAS

- BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Porto: Edições 70, 2011.
- CARVALHO, José Murilo de. **Ouro, Terra e Ferro: Vozes de Minas**. In: GOMES, Ângela de Castro (Org.) Minas e os Fundamentos do Brasil Moderno. Belo Horizonte: EDUFMG, 2008, p. 55 – 78.
- CARVALHO, Luiz Otávio de. **O Ciclo do Ouro e a formação das fazendas em Minas Gerais**. Belo Horizonte: UFMG, 2015.
- EMATER-MG. **Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2004.
- EMATER-MG. **Caracterização da Microrregião De Araxá como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2003 b.
- EMATER-MG. **Caracterização da Microrregião de Campos das Vertentes como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2009.
- FURTADO, Múcio Mansur. **A arte e a Ciência do Queijo**. 2ª edição. São Paulo: Globo, 1991, 297 p.
- GIRÃO, Eduardo Tristão. **Região entre as Serras do Caraça e da Piedade busca ser reconhecida como nova denominação de origem na fabricação artesanal do mais típico dos alimentos mineiros**. Estado de Minas, 21 de junho de 2015.

IGLÉSIAS, Francisco. Minas Gerais. In: HOLANDA, Sergio Buarque de (Org.). **História Geral da Civilização Brasileira**. O Brasil Monárquico – Tomo II, Vol. 4. 3ª edição. São Paulo: DIFEL, 1972, p. 364 – 412.

IGLÉSIAS, Francisco. **Política Econômica do Governo Provincial Mineiro (1835-1889)**. Rio de Janeiro: MEC/INL, 1958, 231 p.

IGLÉSIAS, Francisco. **Prefácio de Caminhos de Minas**. In: MARTINS, Sebastião. Caminhos de Minas. São Paulo: Editoração Publicações e Comunicações, 1992, 284 p.

IPHAN. **Queijo Minas Artesanal – Dossiê Interpretativo**. Belo Horizonte: IPHAN, 2006, 156 p.

LIMA, F. **Memória e identidade na produção artesanal**. Revista de Antropologia Social. 2015.

MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MELO, Viviani Helena de. **Efeito do Tamanho do Grão do Corte da Massa sobre Alguns Parâmetros Pré-estabelecidos do Queijo Minas Artesanal Canastra**. 2009. 49 f. Monografia/Especialização (Departamento de Ciências dos Alimentos- Pós-Graduação Lato Sensu) Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2009.

MENDES, G. **Manual de boas práticas na fabricação de queijos artesanais**. EMBRAPA, 2020.

MERGAREJO NETTO, Marcos. **A geografia do Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: M.M.N., 2014, 429 p.

REBELO, Antonio Gomes. **Queijo: Notas sobre Queijos Regionais das Beiras**. Lisboa: Francisco Franco, 1983, 228 p.

SAINT-HILAIRE, August de. **Segunda Viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e São Paulo (1822)**. Tradução de Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Itatiaia, 1974, 125 p.

SAINT-HILAIRE, August de. **Viagem às Nascentes do Rio São Francisco**. Tradução de Regina Regis Junqueira. 2ª edição. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004 b, 191 p.

SAINT-HILAIRE, August de. **Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Tradução de Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000, 378 p.

SAINT-HILAIRE, August de. **Viagem pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil**. Tradução de Leonam de Azeredo Penna. 2ª edição. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004 a, 233 p.

SILVA, R., 7 PEREIRA, A. **Microbiologia do queijo: O terroir da Serra da Piedade**. Journal of Dairy Science, 2021.

SOEIRO, Ana (Coord). **Produtos Tradicionais Portugueses – Volume III**. Lisboa: Direção-Geral de Desenvolvimento Rural, 2001, 352 p