

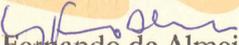


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA CULTURA
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN

TITULAÇÃO

Eu, Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan, na qualidade de Presidente do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em decorrência do Registro no Livro dos Saberes, e, de acordo com o artigo quinto do Decreto número três mil quinhentos e cinquenta e um, de quatro de agosto de dois mil, confiro o título de **Patrimônio Cultural do Brasil** ao Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba.

Brasília, DF, 13 de junho de 2008.


Luiz Fernando de Almeida
Presidente

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional



Ministério
da Cultura





FEDERAL PUBLIC SERVICE
MINISTRY OF CULTURE
INSTITUTE OF NATIONAL HISTORICAL AND ARTISTIC HERITAGE - IPHAN

DECLARATION

I, President of the Institute of National Historical and Artistic Heritage – Iphan, in the position of President of the Cultural Heritage Advisory Board, due to the Registration in the Book of Knowledge and according to the fifth article of the Decree number three thousand five hundred and fifty-one, of the fourth of August of the year two thousand, declare as a **Cultural Heritage of Brazil** the Artisanal Way of Making Minas Cheese in the regions of Serro, Serra da Canastra and Salitre/Alto Paranaíba.

Brasília, DF, 13th June 2008.

Luiz Fernando de Almeida

President

Institute of National Historical and Artistic Heritage



Ministério
da Cultura





Ministério do Turismo
Secretaria Especial de Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

Coordenação de Registro
Coordenação-Geral de Identificação e Registro
Departamento do Patrimônio Imaterial
Centro Empresarial Brasília 50 - SEPS 702/902, Bloco C, Torre A, - Bairro Asa Sul, Brasília/DF,
CEP 70390-025
Telefone: (61) 2024-6248 - (61) 2024-5425 - <http://www.iphan.gov.br>

TERMO DE AVERBAÇÃO DE REVALIDAÇÃO DO REGISTRO

Processo nº 01450.004256/2019-79

CERTIDÃO DE REGISTRO

CERTIFICO que no Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Iphan, instituído pelo Decreto número 3.551, de 4 de agosto de 2000, consta à folha 7, verso, o seguinte: “Registro número 4. Bem cultural: Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre. Descrição: A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões serranas de Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Cada uma delas forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, fermento lácteo natural recolhido do soro drenado do próprio queijo e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região. O modo próprio de fazer queijo de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, no queijo do Salitre ou Alto Paranaíba, ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros. Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo nº 01450.012192/2006-65 e Anexos, no qual se encontra reunido um amplo conhecimento sobre este Saber, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na 56ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada no dia 15 de maio de 2008. Data do Registro: 13 de junho de 2008”. E por ser verdade, eu, Marcia Genésia de Sant’Anna, Diretora do Departamento do Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan, lavrei a presente certidão que vai por mim datada e assinada. Brasília, Distrito Federal.

TERMO DE AVERBAÇÃO

O Conselho Consultivo do Iphan, em reunião datada de 11 de novembro de 2021, aprovou a revalidação do título de "Patrimônio Cultural do Brasil" atribuído ao bem cultural "Modo artesanal de fazer Queijo de Minas", conforme o art. 7º do Decreto 3.551/2000, decidindo pela alteração do título para "Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal" e o aumento da abrangência do bem, considerando-se as oito regiões atualmente identificadas como produtoras, bem como aquelas que venham a ser identificadas posteriormente.



Documento assinado eletronicamente por **Renato Rasera, Coordenador de Registro**, em 16/12/2022, às 14:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cassiano Luis Boldori, Coordenador-Geral de Identificação e Registro**, em 16/12/2022, às 18:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Roger Alves Vieira, Diretor do Departamento de Patrimônio Imaterial**, em 19/12/2022, às 09:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.iphan.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **4022512** e o código CRC **6EA81EB5**.



Ministry of Tourism

Special Secretariat for Culture

Institute of National Historical and Artistic Heritage

Registration Coordination

General Coordination of Identification and Registration

Department of Intangible Heritage

Centro Empresarial Brasília 50 - SEPS 702/902, Bloco C, Torre A, - Bairro Asa Sul, Brasília/DF, 70390-025

Phone: (61) 2024-6248 - (61) 2024-5425 - <http://www.iphan.gov.br>

ANNOTATION TERM FOR THE REGISTRATION REVALIDATION

Process nº 01450.004256/2019-79

REGISTRATION CERTIFICATE

I certify that in the first volume of the Registry Book of Knowledge of the Institute of National Historical and Artistic Heritage/Iphan, established by Decree number 3.551 on the 4th of August 2000, there is, in the verse of page 7, the following: “Registration number 4. Cultural element: Traditional way of making Minas Cheese in the regions of Serro, Serra da Canastra and Serra do Salitre. Description: The artisanal production of raw-milk cheese of the mountainous regions of Minas Gerais represents to this day one of the successful alternatives for the conservation and better use of the regional milk production, in areas where the geography limits the distribution of this production. The artisanal way of making cheese constitutes a traditional knowledge and a defining feature of the cultural identity of these regions. Each one of them has established their own way of making cheese, which is displayed in the ways of manipulating the milk, curds and dough, in the pressing, in the maturation period (“cura”), thus conferring to each kind of cheese appearance and flavour that are unique. Among this diversity, the common features are the use of raw milk and the inclusion of “pingo”, a natural lactic yeast collected from the whey drained from the cheese itself, which bestows specific microbiological characteristics to the cheese, conditioned by the type of soil, climate and vegetation of each region. The traditional way of making cheese synthesizes in the cheese from Serro, Canastra, Salitre or Alto Paranaíba, and even from Cerrado, an assembly of experiences, symbols and meanings that define the “Mineiro” identity, recognized by all Brazilians. This description is a summary of the administrative process nº 01450.012192/2006-65 and Annexes, which encompass vast information about this Knowledge, from texts to bibliographical and audio-visual documents. This Registration is in agreement with the decision communicated in the 56th meeting of the Cultural Heritage Advisory Board, held on the 15th of May 2008. Registration Date: 13th June 2008.” And since it is true, I, Marcia Genésia de Sant’Anna, Director of the Intangible Heritage Department

from the Institute of National Historical and Artistic Heritage – Iphan, have drawn up this certificate, which is dated and signed. Brasília, Distrito Federal.

ANNOTATION

Iphan’s Advisory Board, in a meeting held on the 11th of November 2021, approved the revalidation of the title “Cultural Heritage of Brazil” attributed to the cultural element “Traditional Way of Making Minas Cheese”, in accordance with article n° 7 of Decree 3.551/2000, deciding for the alteration of the title to “Traditional Ways of Making Artisanal Minas Cheese” and for broadening the range of the element, considering the eight regions to this day identified as areas of production, as well as those that will be identified in the future.



Document signed electronically by **Renato Rasera, Registration Coordinator**, in 16/12/2022 at 14:16, Brasília time (BRT), according to § 3rd of the 4th art. of the [Decree n° 10.543, 13th November 2020](#).



Document signed electronically by **Cassiano Luis Boldori, General Coordinator of Identification and Registration**, in 16/12/2022 at 18:55, Brasília time (BRT), according to § 3rd of the 4th art. of the [Decree n° 10.543, 13th November 2020](#).



Document signed electronically by **Roger Alves Vieira, Director of the Intangible Heritage Department**, in 19/12/2022 at 09:36, Brasília time (BRT), according to § 3rd of the 4th art. of the [Decree n° 10.543, 13th November 2020](#).



The authenticity of this document can be verified at <http://sei.iphan.gov.br/autenticidade> by informing the verifiable code **4022512** and the code CRC **6EA81EB5**.



Serviço Público Federal
Ministério do Turismo
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Departamento [DESCREVER]
Coordenação Técnica do IPHAN-MG

PARECER TÉCNICO nº 141/2021/COTEC IPHAN-MG/IPHAN-MG

ASSUNTO: Reavaliação do *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre*, para composição de processo de revalidação do seu título de Patrimônio Cultural do Brasil

REFERÊNCIA: Proc. 01450.004256/2019-79

Belo Horizonte, 20 de maio de 2021.

INTRODUÇÃO

Em 13 de junho de 2008, o *Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre* foi reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil, inscrito no Livro de Registro dos Saberes. Identificado como “um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões” (1629746), esse modo de fazer, apesar de guardar especificidades regionais – como na forma de prensagem da massa (com pano ou sem pano, por exemplo), nos tempos de maturação do queijo e na preponderância da mão de obra masculina ou feminina –, tem como pontos comuns, conforme apresentado em seu Dossiê de Registro (IPHAN, 2014), o uso de leite cru, a adição do pingo e o uso de mão de obra preponderantemente familiar. O produto advindo desse modo de fazer é identificado, pelos/as produtores/as, pelas instituições públicas e privadas e pelas associações civis que lidam com este universo,^[1] como Queijo Minas Artesanal (QMA), tendo marcado em seu nome a indissociabilidade entre o saber-fazer e seu produto.

Ancorado em uma tradição viva na qual permanências e transformações interagem na conformação de um saber em que meio ambiente, técnicas, representações, sociabilidades e valores não se dissociam, o modo artesanal de fazer queijo de Minas constitui, conforme indicado no Dossiê, “uma territorialidade cultural complexa, dinâmica e importante para a identidade e para o sentimento de pertença de uma população de uma região” (IPHAN, 2014, p. 83). Marcado por modos de fazer e de agir vinculados ao chamado mundo rural e à cultura agropastoril, este “território do queijo” vê agregados aos fatores físico-naturais de cada uma de suas regiões – com suas pastagens típicas e bactérias específicas, que imprimem suas marcas na aparência e nos sabores dos queijos aí produzidos –, fatores históricos e culturais que propiciaram e propiciam um modo de fazer próprio, inserido em um complexo sistema de significados e sentidos que são marcas do caráter patrimonial desse saber-fazer.

As referências documentais à presença da produção do queijo artesanal no estado remontam ao século XVIII (IPHAN, 2014), produção que se manteve como tradição viva nestes três séculos, em percursos históricos próprios a cada região produtora.^[2] Nos dias atuais, o modo artesanal de fazer o queijo envolve, segundo dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), em torno de 9.000 famílias produtoras nas oito regiões caracterizadas como fabricantes do QMA no estado, e configura uma cadeia produtiva de grande importância nas regiões que se dedicam

à produção desse queijo. Isto precisa ser seriamente considerado ao pensarmos nas possibilidades para a continuidade e sustentabilidade desse modo de fazer, ainda que esta dimensão mercadológica não se configure como a única num contexto em que temos um saber que gera um produto “que se transforma em um gosto identitário, em produto de uma cultura, identificado por seus membros, que lhe dão significados para além da simples manutenção da sobrevivência e da configuração de um produto econômico” (MENESES, 2006, p. 78).

Perpassada contemporaneamente por questões sobre segurança alimentar, certificações sanitárias, rastreabilidade, denominações de origem, associativismo, comercialização nacional e internacional, fiscalização, adequação da legislação, dentre outras, essa tradição tem acolhido, nas últimas décadas, a introdução de uma série de inovações, como alterações dos materiais utilizados em seus utensílios e ambientes de produção (da madeira para o plástico e o inox, por exemplo), a implementação de processos de gerenciamento da produção e da comercialização, o controle sanitário dos rebanhos e a mecanização de alguns de seus processos (como a ordenha mecânica). Essas inovações, antes de configurar necessariamente um risco a sua continuidade, surgem muitas vezes como parte do próprio processo para o fortalecimento e afirmação deste modo de fazer, como identificado por produtores e produtoras de queijo e representantes dos vários órgãos que atuam junto a este universo sociocultural. [3] Nesse sentido, pensar as práticas de transmissão desse saber, seu enraizamento ao mesmo tempo histórico e cotidiano no seio dos grupos sociais nos quais se realiza, as marcas identitárias que carrega e os processos que o constituem como referência cultural – não somente para aqueles que possuem, praticam e transmitem esse saber, seus detentores, mas também para estratos mais amplos da população de um território político-administrativo que inclusive tem o queijo como símbolo de uma decantada identidade estadual (IPHAN, 2014) –, enfim, pensar os marcadores patrimoniais dessa tradição não se dissocia das questões socioeconômicas que caracterizam esta prática e configuram, em alguns casos, as condições de existência para sua produção e reprodução como bem patrimonial.

Vale destacar, no entanto, que uma porcentagem muito grande dos produtores do Queijo Minas Artesanal encontra-se dispersa pelo território do estado e à margem das normativas que regem a legalização de seus queijos, o que, associado à quase ausência de pesquisas de campo que tenham por objeto este universo em suas perspectivas histórica e patrimonial, tem restringido não só o levantamento de informações mais abrangentes sobre esse modo de fazer como também o próprio processo da salvaguarda, como é apresentado no decorrer deste Parecer. Além disso, ressalte-se que os diálogos estabelecidos entre o Iphan e os produtores faz-se majoritariamente por meio de suas associações regionais, o que, diante do quadro de dificuldades no que tange às práticas associativistas no universo da produção do Queijo Minas Artesanal, indica os percalços de representatividade constantes do processo de salvaguarda deste saber-fazer.

É neste contexto que apresentamos esta reavaliação do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, com vistas à eventual revalidação de seu título de Patrimônio Cultural do Brasil. Prevista pelo Decreto n. 3.551/2000, a perspectiva da revalidação dos títulos de Patrimônio Cultural do Brasil diz respeito ao caráter dinâmico e processual dessas práticas culturais, e os procedimentos para a reavaliação que fundamenta a revalidação foram normatizados pela Resolução Iphan n. 5, de 12 de julho de 2019. Assim, seguindo essa Resolução, em 15/10/2019 foi aberto o processo de reavaliação do *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba*; no entanto, uma primeira reunião já havia sido realizada, em 04/10/2019, com representantes dos produtores de queijo e parceiros da salvaguarda,[4] para apresentação, por representante do Departamento de Patrimônio Imaterial/DPI, dos procedimentos para a reavaliação e revalidação do título, destacando-se aí a importância da participação de detentores e parceiros nesse processo.

Além desta, foram realizadas ainda mais duas reuniões presenciais com os representantes dos produtores e órgãos e instituições parceiros – em 30/10 e 19/12/2019 –, nas quais foram discutidos os principais pontos que norteariam a reavaliação desse modo de fazer, bem como decidiu-se pelo envio de um roteiro[5] para conversas a serem realizadas, por representantes das associações de produtores de queijo e por técnicos da EMATER-MG,[6] com os produtores de queijo das três regiões incluídas no Registro e também com a representação de produtores da região de Araxá, que vêm pleiteando o reconhecimento do seu modo artesanal de fazer o queijo como Patrimônio Cultural do Brasil desde 2008.[7] Este material – as memórias das reuniões, a compilação das respostas dadas ao roteiro enviado às regiões e outros

materiais reunidos pelos parceiros e enviados à Superintendência (como dossiês de registro municipal e fotos do processo de feitura dos queijos artesanais, por exemplo) –, assim como a experiência acumulada em uma década de acompanhamento das ações pós-Registro (2009-2020) e a Nota Técnica nº 4/2019/DPI (1612029), constituem-se como referência fundamental para a elaboração deste Parecer, que foi submetido à apreciação dos representantes dos detentores e das instituições parceiras em reunião remota realizada em 19/05/2021.

Visando “a identificação das transformações pelas quais o bem passou após o seu Registro [... e] o diagnóstico de seus processos de produção, reprodução e transmissão no contexto social, tendo em vista sua continuidade como referência cultural para seus detentores” (Resolução, art. 2º) e levando em consideração os quatro eixos apontados no Roteiro Básico da Reavaliação anexo à referida Resolução,^[8] este Parecer se estrutura em quatro partes: na primeira, apresentaremos aspectos relativos às dinâmicas entre permanências e transformações que marcaram os processos de produção, reprodução e transmissão do modo artesanal de fazer queijo de Minas na última década, a partir de sua patrimonialização e inscrição no Livro de Registro de Saberes, identificando as condições atuais de sua produção e reprodução cultural; na segunda parte, trataremos algumas reflexões referentes aos territórios do modo de fazer o Queijo Minas Artesanal e à articulação dos atores sociais que dão sustentação a esse saber-fazer; em seguida, abordaremos algumas questões afeitas à elaboração e implementação de ações com vistas à salvaguarda do saber-fazer Queijo Minas Artesanal, destacando-se, neste processo, a constituição de um coletivo de trabalho que tem debatido e acompanhado essas ações no decorrer deste tempo e, para finalizar, serão apresentadas as recomendações e encaminhamentos, propostos e debatidos no decorrer deste processo de reavaliação, com emissão de parecer sobre a revalidação do título do bem em tela.

1. MODO ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS: PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES

O modo artesanal de fazer o queijo de Minas sustenta-se, conforme descrito no Dossiê (IPHAN, 2014), em saberes e fazeres dinâmicos, inscritos histórica e cotidianamente na paisagem, na tradição e nas práticas das regiões onde ocorre, constituindo uma marca identitária e uma rede própria de sociabilidades ancoradas na atualização diária da memória e dos conhecimentos transmitidos de geração em geração. Essa dinamicidade, num diálogo constante entre transformações e permanências, pode ser percebida com clareza nestes 13 anos decorridos entre sua inscrição no Livro dos Saberes e o momento de elaboração deste Parecer. Ela é o norte que orienta a caracterização desse modo de fazer, descrita a seguir levando em consideração alguns eixos percebidos como significativos para a compreensão da “sua continuidade como referência cultural para seus detentores” (IPHAN, 2019) e tomando por referência os debates ocorridos nas reuniões de avaliação e as respostas dadas ao roteiro discutido nas quatro regiões produtoras.

1.1. A manipulação do leite, do coalho, das massas e dos tempos de maturação

Os saberes e as técnicas relacionados à manipulação dos insumos, do queijo e de seus tempos constituem-se como um dos fundamentos do modo artesanal de fazer o queijo de Minas, e foram apontadas como aquelas que passaram por grandes transformações na última década, ainda que não contemplem de forma abrangente o universo da produção no estado.^[9] No entanto, essas transformações não significam, na avaliação dos detentores e parceiros, descaracterização do modo de fazer tradicional, não só por terem abrangência limitada, mas também por serem consideradas como fatores que, fruto da criatividade e adaptabilidade dos produtores/artesãos, favorecem o fortalecimento do modo de fazer, na medida em que contribuem para melhorar a qualidade de seu produto, diferenciá-lo e, conseqüentemente, ampliar os mercados consumidores e difundir o universo do bem cultural registrado, assegurando as condições materiais de sua produção e reprodução. Considera-se, assim, que se alteraram algumas formas, mas não os sentidos que marcam esta prática cultural como um bem patrimonial.



Legenda: Prensagem manual – Região Canastra

Fonte: APROCAN, 2020



Legenda: Dessoragem da massa – Região Serro
Fonte: EMATER-MG, 2020

Assim, tanto os parceiros e representantes de produtores presentes nas reuniões de avaliação quanto aqueles que se manifestaram nos debates ocorridos nas regiões produtoras em torno do roteiro enviado foram unânimes em afirmar que nenhum aspecto culturalmente relevante desapareceu ou foi substancialmente modificado em comparação ao momento do Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas como Patrimônio Cultural do Brasil, no que diz respeito às formas de manipulação do leite, do coalho, das massas e dos tempos de maturação dos queijos. As transformações identificadas foram creditadas à própria dinâmica entre mudança e permanência que marca esse saber-fazer no estado, ainda que tenha sido expressa a preocupação com os limites tênues entre a existência de mudanças que não o descaracterizam e as que podem vir a interferir na permanência desse modo de fazer como referência cultural para seus detentores e como marca identitária de Minas Gerais para os mineiros e no contexto nacional, conforme indicado no Dossiê de Registro e reafirmado em várias reuniões da salvaguarda.

Quais seriam, então, os novos elementos incorporados ao modo artesanal de fazer queijo em Minas Gerais, no que diz respeito aos insumos utilizados – em especial o leite e o coalho -, à manipulação da massa do queijo e aos seus tempos de feitura? Duas mudanças foram apontadas de forma unânime nas quatro regiões foco desta reavaliação: a ampliação da noção e do uso das chamadas boas práticas de fabricação e de ordenha e o aumento nos tempos de maturação dos queijos, que incidem de forma direta sobre o modo de fazer o queijo.

No que se refere à disseminação das boas práticas foram destacados o monitoramento e medição da qualidade do leite, a diminuição do tempo entre a ordenha e a prensagem, a introdução da ordenha mecânica^[10] e o maior controle sobre a sanidade do rebanho, avaliando-se que estas inovações podem

ser associadas à maior preocupação com a questão da segurança alimentar e à adequação da produção às legislações vigentes. Essas inovações geraram, por sua vez, a implantação de processos e ferramentas de controle da produção (como planilhas, por exemplo) e o maior rigor com a documentação do cotidiano da produção, o que tem interferido, conforme relatado por alguns produtores, no tempo que dispõem para dedicar à feitura do queijo – fato que pode vir a gerar demanda por mão de obra extrafamiliar, o que, além de intervir na forma de organização do trabalho que caracteriza este modo de produção artesanal, amplia seus custos, afetando sobretudo os menores produtores.



Legenda: Exame de CMT – Região Cerrado

Fonte: EMATER-MG, 2020

Quanto à maturação do queijo, ressaltou-se a diminuição do consumo de queijos frescos e a valorização dos queijos com maior tempo de maturação, “resgatando uma cultura de como era tradicionalmente”, prática “que era mais comum em tempos antigos”, segundo expresso pelos representantes da Associação dos Produtores de Queijo Canastra/APROCAN e da Associação de Queijo Minas Artesanal da Região de Araxá/AQMARA, respectivamente, nas reuniões de avaliação. Considera-se, nesse sentido, que essa valorização dos queijos maturados, com a maior experimentação em torno dos seus “tempos de cura”, deu-se não apenas em razão das exigências da legislação, que prevê um tempo mínimo entre 13 e 22 dias de maturação para liberação dos queijos para a venda, dependendo da região, mas também por um trabalho de “resgate cultural” do papel desempenhado pela produção artesanal de queijos, historicamente, tanto na conservação do leite quanto do próprio queijo, que realizado pelas associações de produtores e por agentes técnicos que atuam junto aos produtores, encontrou aderência em um mercado especializado que a cada dia busca produtos diferenciados, mercado este particularmente associado ao universo *gourmet* dos *chefs* e das cozinhas da chamada alta gastronomia. De forma geral, considerou-se ser a ampliação dos tempos de maturação uma prática que valoriza o bem registrado, na medida em que afirma uma sua característica reconhecida como tradicional, relacionada à conservação do leite desde tempos imemoriais, conforme indicado no Dossiê de Registro (IPHAN, 2014).



Legenda: Maturação do queijo – Região Canastra
Fonte: APROCAN, 2000



Legenda: Prateleiras de maturação, Região Serro
Fonte: APAQS, 2020

Ainda que não tenha aparecido de forma tão generalizada nas avaliações dos produtores e parceiros quanto as transformações anteriormente abordadas, outra mudança apontada pelos produtores das

regiões do Serro, da Serra da Canastra e de Araxá diz respeito à disseminação da produção de queijos com fungos e ácaros, bem como as experimentações com queijos defumados, condimentados, recheados – o que foi também associado ao crescimento da demanda de um *mercado gourmet*, como descrito acima, bem como à entrada de produtos importados no mercado nacional e à influência da mídia nos gostos locais. Diferente da avaliação a respeito do aumento dos tempos de maturação como uma prática que reafirma o saber-fazer tradicional do Queijo Minas Artesanal, não houve consenso sobre o papel ocupado por estas experimentações na alteração do modo de fazer reconhecido como patrimônio, considerando-se, em alguns casos, que este seria um novo modo de fazer, tendo em vista que gera um outro queijo, que não seria o Minas artesanal que teve seu saber caracterizado como marca identitária e de tradição. Conforme afirmado pela representante do Iepha em uma das reuniões, em encontros realizados para revalidação do título do Modo Artesanal de Fazer o Queijo do Serro como patrimônio cultural do estado os produtores de queijo da região do Serro [11] expressaram o entendimento de que o queijo advindo dessas experimentações é outro, não mais considerado como o produto de um modo de fazer identificado como patrimônio – ainda que considerem que algumas mudanças sejam possíveis sem descaracterizar o saber específico dos produtores. É importante destacar que esta ênfase dada ao produto final é um dos desafios do processo de salvaguarda deste modo de fazer, seja no diálogo com os próprios detentores, quanto com as instituições parceiras.



Legenda: Maturação do queijo com resina – Serra do Salitre

Fonte: EMATER-MG, 2020

No entanto, um dos representantes dos produtores da região da Canastra ponderou que no caso dos queijos “mofados” não há alteração substancial no modo de fazer, levando em conta que o uso do leite cru e do pingo se mantém, bem como da estrutura familiar de produção. Ele não considerou, portanto,

que o processo de produção tenha sido modificado, mas simplesmente que houve aceitação da presença dos fungos no queijo, que anteriormente era reprimida. Avaliou que seus queijos tiveram o sabor melhorado, e que nunca deixaram de passar em alguma análise por causa dos fungos, indicando uma mudança tendencial nesse sentido, uma vez que este mercado diferenciado está sendo criado para esse tipo de queijo, e que isso é muito bom para o artesanal, pois é o que marca sua diferença frente à indústria, que “não dá conta de fazer queijo assim, variado – um faz o queijo de um jeito, ele faz de outro, o vizinho faz de outro completamente diferente” -, e que isto é bom, pois assim os consumidores têm mais opção e o modo de fazer se torna mais conhecido e disseminado. Considerou, ainda, que essas experimentações geram grande aprendizado, agregando novos conhecimentos ao saber tradicional, possibilitando uma intimidade a mais na relação do produtor com o queijo e que ele perceba melhor suas várias nuances – o que deve ser respeitado para que o produtor não perca sua intimidade com seu produto, uma vez que é uma forma de respeito, também, ao processo natural do próprio queijo como produto vivo. A grande questão que este produtor colocou e que pode sintetizar esta polêmica foi se deveria continuar sempre fazendo o queijo como seus avós faziam, e se não será deixado nenhum novo saber para as próximas gerações – o que garante, ao seu ver, a riqueza desse modo de fazer que é a diversidade.

1.2. O uso do pingo

Identificado como um traço distintivo do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas desde as pesquisas que orientaram o seu processo de Registro, e conforme descrito no Dossiê, o pingo “continua sendo utilizado e coletado do mesmo modo”, segundo afirmado de forma praticamente unânime nas reuniões de reavaliação e no roteiro debatido nas regiões. Uma única colocação dissonante foi feita por um dos estudiosos do Queijo Minas Artesanal, que afirmou que na região do Serro há grande dificuldade de se encontrar o pingo, que estaria sendo substituído pela “rala”. Essa afirmação foi contestada pelo presidente da APAQS, que informou que esta avaliação não procede, havendo inclusive grande mobilização dos produtores da região para a manutenção do pingo, que é buscado em fazendas vizinhas, muitas vezes sendo percorridos até 100 km entre uma fazenda e outra só para o seu recolhimento. Caso existam produtores que estejam fazendo esta substituição, ele não considera que isto possa ser generalizado para a região, sendo inclusive combatida pela Associação.

Outra questão levantada em relação ao uso do pingo tangencia um problema constantemente pautado nas reuniões realizadas no decorrer desses mais de dez anos das ações pós-Registro: a proibição do uso da bancada de madeira pela legislação sanitária e as alterações que sua substituição pelas bancadas de inox ou ardósia causou no pingo. Alguns representantes de produtores afirmam que lançam mão de alguns mecanismos para tentar suprir este problema, usando a bancada de ardósia ou inox para fazer o queijo, mas inserindo, sobre ela, uma pequena bancada de madeira no momento da coleta do pingo, para garantir sua qualidade. A esta prática se soma a da troca do pingo entre os produtores, justamente por ser este um insumo que se perde muito facilmente – perda acelerada pela substituição das bancadas de madeira.

Considera-se, no entanto, que apesar dos problemas enfrentados, o pingo continua sendo “a alma do Queijo Minas Artesanal”, mantendo-se sua centralidade no processo de produção, o que pode inclusive ser exemplificado pelo título dado ao livro que sistematizou as pesquisas realizadas sobre o modo de fazer o queijo na região de Araxá – “Queijo Araxá - O pingo da alma” (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL ARAXÁ, s.d.).



Legenda: Coleta do pingo – Região Serro

Fonte: EMATER-MG, 2020.



Legenda: Dessoragem e coleta do pingo – Alvorada de Minas/Região Serro

Fonte: EMATER-MG, 2020

1.3. Utensílios e espaços de produção

À época das pesquisas e demais procedimentos para instrução do processo de Registro, várias alterações já estavam ocorrendo no modo artesanal de fazer queijo nas regiões abrangidas pelo estudo, no que diz respeito aos espaços de produção e utensílios utilizados, como a já citada substituição das bancadas de madeira, considerada problemática e pouco aceita pelos detentores, como indicado anteriormente. Mas além da bancada, outros utensílios de madeira também tiveram seu uso proibido pela legislação sanitária, como as formas de queijo, que foram substituídas pelas de plástico; no entanto, essas substituições não foram tão questionadas quanto a da bancada, considerada “um dos lugares mais importantes do processo de produção do Queijo Minas Artesanal, o ponto chave do negócio”, nas palavras do representante dos produtores da região de Araxá, seguidas pelos representantes das outras regiões, que reafirmaram “a falta que a bancada de madeira faz nesse processo de produção artesanal do queijo”. Destaque-se, entretanto, que essa substituição da madeira não abrange todo o universo da produção do Queijo Minas Artesanal, lembrando que dizem respeito às unidades produtoras que vêm se adequando às exigências postas pela legislação, e que mesmo nelas ainda podem ser encontrados vários utensílios de madeira, conforme ressaltado nas avaliações.



Legenda: Instalações – Região Cerrado
Fonte: EMATER-MG, 2020



Legenda: Prateleira de maturação – Região Cerrado
Fonte: EMATER-MG, 2020

A esse respeito, destaque-se os significativos esforços realizados por alguns pesquisadores parceiros do processo de salvaguarda para qualificar o debate sobre o uso dos utensílios de madeira,^[12] defendendo a viabilidade de seu retorno ao universo do modo artesanal de produção do queijo de Minas, diante da interferência significativa de sua substituição – em especial das bancadas – neste modo de fazer. Assim, ainda que outras alterações ocorridas sejam consideradas positivas, uma vez que agregaram qualidade ao processo e ao produto e têm contribuído para a salvaguarda dos saberes associados ao Queijo Minas Artesanal, a volta dos instrumentos de madeira – especialmente das bancadas – mantém-se como uma bandeira de mobilização dos produtores ouvidos, que consideram este retorno como sendo fundamental para a continuidade desse saber tradicional.

Além da substituição dos utensílios de madeira, outra alteração que começava a ser implementada à época do Registro e que foi ampliada na última década diz respeito às queijarias. Também chamadas “casinhas do queijo”, esses espaços físicos no qual se concretiza o modo de fazer passaram a ser reformados de acordo com as orientações da legislação sanitária: geralmente de madeira, foram substituídas pelas construções de alvenaria, azulejadas, com estabelecimento de critérios de ventilação, trânsito de pessoas e limpeza. Essas transformações, apesar de por vezes interferirem nos ritmos e rituais

do fazer o queijo, foram no geral consideradas como positivas, uma vez que contribuíram não só para a maior segurança alimentar do produto, mas também para sua valorização – o que é avaliado, pelos detentores, como fator primordial para a salvaguarda dos seus saberes. Outros espaços de produção que sofreram intervenções foram os currais e áreas de ordenha, para os quais também foram aplicadas legislações de controle sanitário, mas estas foram igualmente consideradas alterações que beneficiaram a valorização do produto e do seu modo de fazer, ao propiciarem maior segurança para o produtor e controle da qualidade do leite e, conseqüentemente, do queijo.



Legenda: Queijaria – Região Canastra
Fonte: EMATER-MG, 2020



Legenda: Instalação de curral e bovinos – Região Serro
Fonte: EMATER-MG, 2020



Legenda: Instalações curral – Região Serro
Fonte: EMATER-MG, 2020



Legenda: Ordenha – Região Cerrado
Fonte: EMATER-MG, 2020

1.4. Forma de produção, trabalho e transmissão do saber

Um atributo identificado como distintivo do modo artesanal de fazer queijo de Minas, destacado em seu Dossiê de Registro (IPHAN, 2014), diz respeito ao caráter familiar dessa produção, geralmente realizada em pequenas unidades nas quais os conhecimentos são transmitidos entre as gerações, de forma oral e prática. Esta pode ser considerada, ainda, uma grande característica da produção do Queijo Minas Artesanal mas, no entanto, foi indicada uma tendência de ampliação da contratação de funcionários externos – fixos ou temporários –, especialmente nos casos de aumento da demanda pelo queijo e da intensificação do processo de regularização sanitária.

Alguns depoimentos dizem do aumento da “mão de obra terceirizada para ajudar na manipulação do queijo, ordenha, manejo do gado etc.”, bem como da necessidade de certa profissionalização da atividade, na medida em que as tarefas dos produtores de queijo se ampliam, pois eles passaram a se dedicar também de forma mais intensa a atividades de comercialização e a questões de caráter gerencial – como formação de preços, acompanhamento e realização de levantamento de custos e controle financeiro da atividade – e de controle sanitário, atividades que se acumulam com as dificuldades para se ausentarem de suas propriedades.^[13] Nesse sentido, diante do caráter muitas vezes restrito da mão de obra familiar para suprir todas as necessidades atuais da produção artesanal do queijo e tudo o que ela envolve, um problema identificado foi a dificuldade de contratação de mão de obra qualificada, em razão da ausência de capacitação e profissionalização sobre a prática e teoria da fabricação e manipulação dos queijos artesanais.

Uma possível implicação dessa tendência, caso ela se confirme com o tempo, recai de forma incisiva não apenas na forma tradicional de organização familiar do trabalho que caracteriza o modo artesanal de fazer o queijo mas, também, sobre os regimes de transmissão dos saberes que o sustentam. Não que essa transmissão já não se deparasse com dificuldades, tendo em vista que, à época do Registro e nos primeiros anos após a titulação, uma grande questão levantada pelos detentores dizia respeito ao rompimento das cadeias de transmissão dos saberes, diante da saída dos jovens das áreas rurais e pequenos municípios em direção a núcleos urbanos maiores, muitas vezes para prosseguimento dos estudos, mas também em busca de melhores oportunidades de trabalho. Mas um fato que tem chamado a atenção dos envolvidos com a salvaguarda do bem é que esta dinâmica de saída dos jovens em direção às cidades maiores tem se invertido, com sua volta para suas regiões de origem e reinserção nos processos de feitura do queijo artesanal, muitas vezes já como mão de obra qualificada em cursos técnicos ou superiores afeitos a este universo. Isto se reflete nas falas dos produtores transcritas a seguir:

Hoje os filhos têm orgulho da produção de queijos, e isso garante a sucessão familiar na produção de queijos artesanais. (Compilação dos debates realizados com produtores na região da Canastra)

Até pouco tempo era discussão sobre sucessão na fabricação (mão de obra de pessoas mais velhas); atualmente, verifica-se o retorno de filhos (pessoas jovens) para o trabalho. (Compilação dos debates realizados com produtores na região Araxá)

De qualquer forma, seja pela inserção de mão de obra não familiar ou pela qualificação da familiar, percebe-se uma tendência de alteração nos processos de transmissão dos saberes associados à produção do queijo artesanal, vislumbrada também em iniciativas de criação de escolas com vistas à formação de “mestres queijeiros artesanais”, a exemplo da que está sendo proposta na região da Canastra, conforme indicado nas respostas dadas ao roteiro de pesquisa. Ainda que não possam ser generalizadas, essas tendências de transformação na composição da força de trabalho da produção do Queijo Minas Artesanal e suas implicações nas formas de transmissão dos seus saberes devem ser acompanhadas com atenção daqui em diante, com vistas a identificar seus impactos – sejam positivos ou negativos – no modo artesanal de fazer o queijo de Minas.

1.5. Modos de consumo e de comercialização do Queijo Minas Artesanal

Um aspecto ressaltado em todas as conversas, reuniões e encontros realizados com produtores e parceiros no decorrer desta última década diz respeito à indissociabilidade entre a salvaguarda do modo de fazer e as dinâmicas de comercialização e de consumo do produto dele advindo – o queijo. A interface entre patrimônio e mercado é colocada, portanto, de forma bastante contundente no que diz respeito ao Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, como inclusive já indicado nos itens anteriores. Considerou-se assim importante incluir, neste Parecer de reavaliação, as transformações ocorridas nas formas de consumo e comercialização do queijo, sobretudo aquelas que têm sido percebidas como fatores que contribuem para a incorporação de novos elementos ou significados ao bem cultural.

Como visto anteriormente, há uma avaliação generalizada do crescimento do consumo e da comercialização, bem como da valorização, do queijo com maior tempo de maturação. Essa avaliação é compartilhada por representantes dos produtores das quatro regiões aqui abordadas, mas é nas regiões

da Serra da Canastra e do Serro onde ela aparece de forma mais intensa – ainda que seja destacada também, em todas as regiões, a permanência da procura, e mesmo preferência para o consumo cotidiano, pelos queijos “brancos”, mais frescos. Importante ressaltar, aqui, observação feita pelo representante dos produtores da região de Araxá de que esse aumento da procura pelos queijos maturados é, na verdade, uma “volta” àqueles que seriam os queijos tradicionais, tendo em vista que a história da produção do Queijo Minas Artesanal está relacionada às práticas de conservação dos alimentos, a “cura” do queijo sendo uma delas. Assim, o aumento da procura por queijos de maior maturação não seria um rompimento com a tradição mas, ao contrário, uma volta a ela, impulsionada pela valorização ocasionada pelo reconhecimento do modo de fazer como patrimônio cultural.

No que se refere ainda às demandas do mercado consumidor, foi amplamente debatida sua diversificação, especialmente no que diz respeito à procura pelos chamados queijos “mofados”. Assunto também já mencionado neste Parecer, ao ser pontuado nas reuniões de reavaliação provocou intensa polêmica em torno desses queijos poderem ou não ser considerados como produtos do modo de fazer reconhecido como patrimônio. Não se chegou a um consenso a respeito da questão, destacando-se, por um lado, a avaliação de que esse seria um “novo queijo” e, por outro, a de que os traços básicos do modo artesanal de fazer o queijo de Minas – uso do leite cru, do pingo e da estrutura familiar de produção – não teriam sido alterados, sendo esses queijos apenas um novo produto do mesmo modo de fazer, inclusive agregando novos saberes a ele – como destacado por um dos representantes dos produtores da região da Canastra e já descrito anteriormente. De qualquer forma, as considerações levantadas mais uma vez indicam a complexidade das interfaces existentes entre o bem patrimonializado e as demandas mercadológicas – que podem tanto contribuir para sua valorização e salvaguarda quanto para sua descaracterização –, bem como a necessidade de acompanhamento atento desta tendência nos próximos anos.

Quanto às formas de comercialização do produto, foi destacada a diversificação de maneiras de venda do queijo que, antes, se concentrava sobretudo na presença do “queijeiro”, como é chamado o profissional que circula de propriedade em propriedade comprando, para revenda, os queijos junto aos produtores. Ainda que a presença desse profissional tenha se mantido – ressaltando-se aí a manutenção do baixo preço pago pelo queijo, e a preferência pelo queijo menos maturado –, avalia-se que houve aumento significativo da venda direta pelo produtor ao consumidor, seja para turistas que procuram as unidades produtoras ou através de vendas por telefone ou em redes sociais, com os representantes de produtores indicando que “a maior divulgação trouxe a procura pela compra direto do produtor, o que valorizou o produto”. Apesar de percebida como positiva por grande parte dos participantes da reavaliação em tela, que identificam a importância do Registro como patrimônio para a maior divulgação e valorização do modo de fazer e do seu produto, ressaltou-se também que esta ampliação da venda direta pelos produtores tem significado a complexificação das atividades às quais eles precisam se dedicar, o que, como visto anteriormente, incide diretamente sobre as dificuldades de disponibilidade de tempo do produtor para se dedicar à feitura do queijo – outra tendência que precisará de atenção nos próximos anos.

Ainda no que se refere à comercialização do queijo, foram identificadas também outras transformações que têm contribuído para a valorização do produto e de seu modo de fazer: a abertura de novos pontos de venda do queijo artesanal e a ampliação da demanda das grandes redes de supermercados, além da normatização para a venda interestadual.^[14] Essas transformações, entretanto, são consideradas ainda bastante restritas, incidindo sobre poucas unidades produtoras, fator que provocou, inclusive, uma reflexão contundente sobre o alcance e o significado dessas transformações, por parte de um dos representantes dos produtores da região da Serra da Canastra, transcrita a seguir:

[...] nós temos mercado pra comprar queijo de cinquenta e cem conto aqui, quantos estão vendendo queijo de cinquenta a cem conto, nós podemos vender para uma elite e eu acho que queijo pra ser tradição... exemplo a gente tem da Europa, os queijos da Europa com indicação geográfica é queijo de população, é queijo popular, eles não são indicação geográfica porque são da elite só não! Então, a população nossa tem condições de comer queijo de cem conto? Trinta mil produtores vão fazer queijo para vender nesse preço? Tem que encontrar algum meio, porque se ficar meia dúzia acaba, essa meia dúzia que valorizou o queijo que estamos aí vendendo, se ficar só

eles, vai acabar esse queijo. [...] é um absurdo um produto que expressa a tradição, a cultura de um grupo, ser vendido para uma elite muito pequena, agora eu acho que isso acontece exatamente, porque faltou a mão do Estado pra esses outros todos, não é o Estado chegar multando, o Estado tinha que dar subsidio, dar condições; o que ele faz é fechar as vistas, é muito melhor eu fechar as vistas e ter meia dúzia que ganha prêmios e promove o estado, e promove o país, porque dá um marketing infernal, mas tem noventa por cento do queijo, de produtores e famílias e famílias produtoras, e do produto, que estão relegados, que o produto é de qualidade muito ruim, não porque o cara quer, mas porque não teve informação nenhuma. (reunião de 19/12/2019)

1.6. Instrumentos de regulação e instrumentos de proteção

As dinâmicas de regulação da produção do Queijo Minas Artesanal estão intimamente relacionadas ao reconhecimento do seu modo de fazer como patrimônio cultural, fazendo parte da própria história desse reconhecimento, tendo em vista terem sido as principais motivadoras para o pedido de Registro, conforme descrito no Dossiê (IPHAN, 2014, p. 14-17), bem como estarem presentes na maior parte dos debates realizados no decorrer desses anos pós-Registro. Durante este período, várias novas normativas foram publicadas, [15] o que foi avaliado como de forma geral positivo pelos participantes do processo de avaliação que originou este Parecer, ainda que tenham sido identificados vários problemas não solucionados no que diz respeito à regulação do processo artesanal de fabricação do queijo, e que incidem sobre a continuidade da prática no estado.

O maior desses problemas continua sendo, na avaliação dos representantes dos detentores, a distância destas normativas em relação ao cotidiano dos pequenos produtores, que seguem com dificuldades para se adequar a elas e, conseqüentemente, mantêm-se à margem das regularizações que podem favorecer a valorização do produto e sua melhor inserção no mercado – o que é visto como fator significativo para a afirmação do modo de fazer tradicional e sua salvaguarda, como afirmado anteriormente. A respeito da falta de adequação das normativas frente à realidade do produtor, vale destacar algumas falas dos detentores durante uma das reuniões de avaliação (30/10/2019):

[...] a questão da legislação ainda não está resolvida, o que pode ser percebido pelo pequeno número de produtores, no universo de milhares, que se adequou ao estabelecido, sendo que, inclusive, percebe-se uma retração, com produtores que haviam legalizado sua produção voltando atrás por não darem conta de cumprir com o exigido, ou seja, a legislação dá condições para a venda para fora do estado, mas cumprir com seus requisitos é quase impossível.

[...] a ideia da legislação é interessante, é positiva, mas não existem condições concretas para sua execução entre a grande maioria das unidades familiares de produção do QMA; a legislação precisa ser aperfeiçoada, ainda que já existam outras leis e novas estejam sendo elaboradas, e que possam ser percebidos avanços.

[...] esse ganho de valorização e reconhecimento do QMA na última década foi fantástico, mas não podemos deixar de alertar sobre os problemas da legislação, sobretudo no que diz respeito aos limites impostos ao pequeno produtor para legalizar sua produção. A ciência que temos hoje não enxerga isso, mas não tem culpa: foi criada para fazer o queijo da indústria. Nesse sentido, é fundamental a existência de pesquisas sobre o QMA, para que sejam fornecidos subsídios para que a ciência e a legislação compreendam esse queijo e se aproximem mais dele, pois os parâmetros conceituais e legais são pautados no modo de produção industrial, que não tem absolutamente nada a ver com a produção artesanal, que se baseia em outras percepções, colhidas no dia a dia da produção e no conhecimento empírico construído através da experiência pelo produtor.

[...] a lei deveria estar mais próxima da realidade, pois ninguém quer ficar fora da lei: só não se adequam a ela por falta de condições.

Além disso, foi destacado também que as exigências da legislação muitas vezes confrontam “com a parte cultural, com a imaterialidade do queijo” (produtor da região do Serro), fazendo-se necessária uma ação junto aos processos de habilitação sanitária no sentido de que o modo de fazer tradicional não seja comprometido, promovendo-se um equilíbrio entre as exigências normativas (sanitárias e comerciais) e os saberes enraizados na prática cotidiana dos produtores do Queijo Minas Artesanal. Assim, apesar de ter sido destacada a importância da existência de legislação que trate de forma específica a produção queijeira artesanal, tendo em vista que isto significa o reconhecimento do peso da fabricação de queijo a partir de leite cru no contexto social, econômico e cultural do estado, há que se considerar a necessidade de seu aperfeiçoamento e maior diálogo com os detentores deste saber-fazer, no sentido de que se garanta que eles possam acessar a regularização de sua produção de forma adequada à sua realidade. [16]

Apesar de menos exaustivamente debatido nas reuniões de avaliação, um tema que também tangencia constantemente as reflexões sobre os caminhos para a valorização do modo artesanal de fazer o queijo diz respeito aos instrumentos de proteção relacionados a signos distintivos de caráter territorial, em especial as Indicações Geográficas (IG), até porque das três regiões abrangidas pelo reconhecimento patrimonial até o momento, duas possuem, junto ao INPI, o registro de IG: Canastra e Serro. Cada uma destas regiões está em momento distinto de implementação deste instrumento de proteção, e os debates a respeito do assunto ainda precisam ser aprofundados no que diz respeito às interfaces existentes entre o reconhecimento como IG e o reconhecimento como patrimônio cultural, especialmente em razão da relação direta existente entre este modo de fazer e o mercado – relação que provocou o convite para participação de representante do Iphan-MG no Fórum de Indicações Geográficas de Minas Gerais a partir de 2019.

2. OS TERRITÓRIOS DO MODO ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS

O pedido de Registro original, encaminhado ao Iphan em 2001 pela Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais [17] a partir de motivação da Associação dos Amigos do Serro, solicitava a inscrição do queijo artesanal do Serro no Livro dos Saberes, com seu consequente reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil. A partir da aprovação da pertinência do pedido pelo Conselho Consultivo do Iphan, deu-se início às pesquisas documentais e bibliográficas e à realização de algumas entrevistas que indicaram a redefinição do território de estudos, ao serem apontados indícios de que a prática da feitura artesanal do queijo estava histórica e culturalmente enraizada também em outras regiões do estado, identificadas naquele momento como sendo as regiões do Serro, da Serra da Canastra, do Alto Paranaíba e de Araxá. [18]

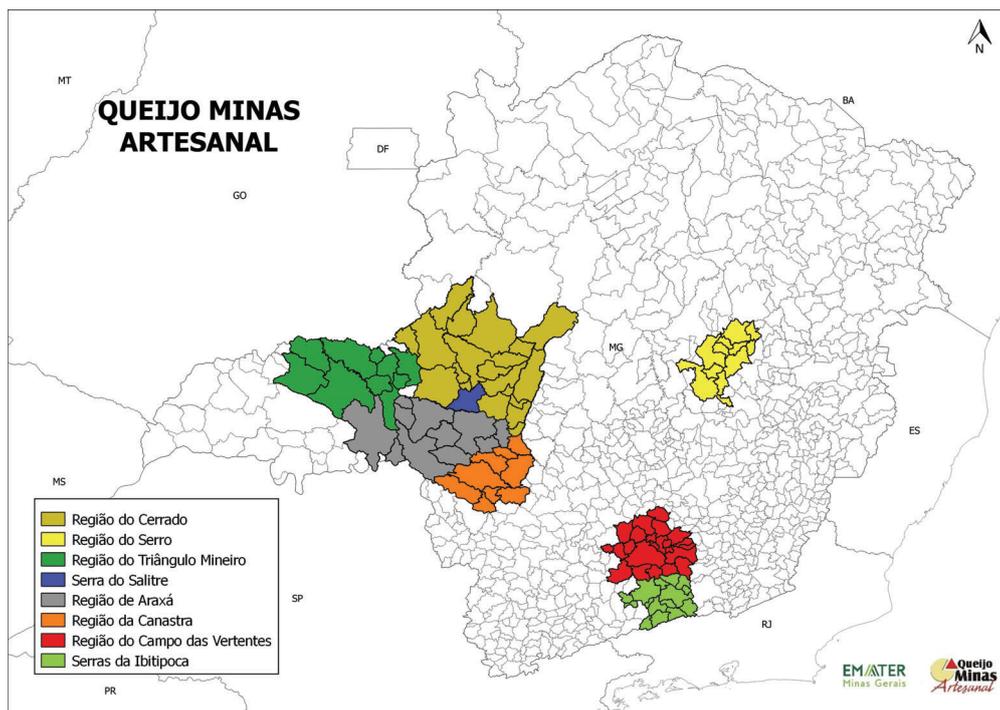
Definiu-se, a partir daí, que os estudos para a instrução do processo de Registro concentrariam-se no aprofundamento das informações já levantadas sobre a região do Serro [19] e na realização de pesquisas de campo nas “serras da Canastra, do Salitre e Alto Paranaíba” (IPHAN, 2014, p. 18-19). Esta delimitação territorial norteou a inscrição do bem no Livro de Registro dos Saberes como “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre”, sendo também encontrados, nos documentos oficiais relativos ao bem, os seguintes nomes: “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba” (titulação), “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas – Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba” (dossiê).

Como se pode perceber, apesar das pequenas diferenças, as dificuldades de delimitação territorial do bem aparecem no próprio título a ele concedido, dificuldades às quais se acrescentou um complicador só verificado quando do início dos contatos com as regiões produtoras para elaboração do Plano de Salvaguarda: ao contrário do que aparece no nome dado ao bem, Serra do Salitre não é uma serra, mas sim um município da macrorregião do Alto Paranaíba. Este nome causou grande conflito entre os produtores da região, que consideraram que o título havia sido concedido apenas ao município de Serra do Salitre, e se afastaram das discussões para a elaboração do Plano e da constituição do grupo que passou a participar das reuniões para sua sistematização e implementação, situação que começou a se reverter apenas quando da ocorrência dos debates realizados neste momento de revalidação. [20] Além disso, houve também a redefinição do nome da própria região produtora, que antes levava o nome da

macrorregião do estado – Alto Paranaíba – e passou a ser identificada como Região do Cerrado, no contexto dos estudos realizados no âmbito do Programa Queijo Minas Artesanal desenvolvido pela EMATER-MG.[21]

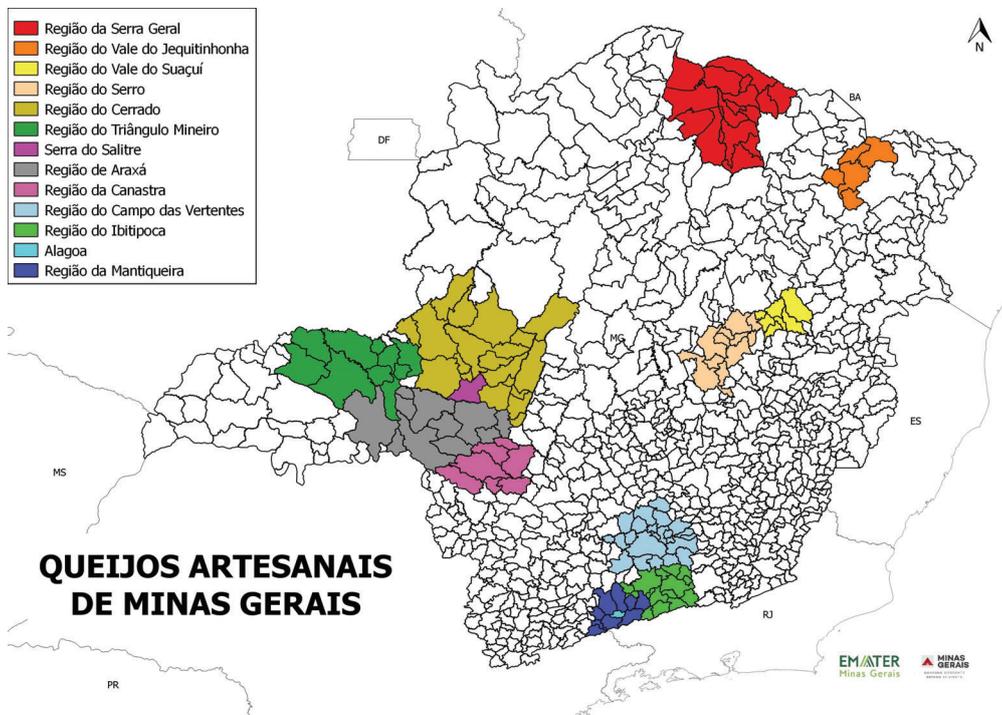
Outra questão referente à delimitação territorial do bem diz respeito à inclusão da região de Araxá no Registro, pois, apesar de citada no dossiê – assim como a região “das serras do Sul de Minas” –, a região não foi objeto do inventário realizado durante a instrução do processo. Assim, logo após o reconhecimento do bem como patrimônio, produtores, associações e cooperativas do queijo artesanal e alguns secretários municipais da região entraram com o pedido de Registro do modo artesanal de fazer queijo de Araxá junto ao Iphan, ou de sua inclusão no Registro já realizado – o pedido aparece das duas formas nos documentos encaminhados. A documentação enviada com o pedido não foi, no entanto, considerada pelo Departamento de Patrimônio Imaterial como suficiente para a inclusão requerida, sendo solicitada sua complementação. Nesse sentido, foi produzida a já citada publicação “Queijo Araxá - O pingo da alma” (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL ARAXÁ, s.d.), encaminhada à presidência do Iphan em 2017, que até o momento não se pronunciou a respeito.

Ainda que informalmente, outra região produtora que questionou a possibilidade de inclusão no Registro foi a região do Campo das Vertentes, também identificada, pela EMATER-MG, como produtora do Queijo Minas Artesanal; mas para além dessas regiões, outras têm consultado a Superintendência Estadual a respeito, como o município de Alagoa, destacando-se, no entanto, que apesar de serem regiões também produtoras de queijos artesanais, estes não são identificados como Queijo Minas Artesanal – produto do modo de fazer objeto do Registro –, e estão assim associados a outras conformações socio-históricas e referências culturais.[22]



Legenda: Mapa Queijo Minas Artesanal

Fonte: EMATER-MG, 2021



Legenda: Mapa queijos artesanais de MG
Fonte: EMATER-MG, 2021

Aqui vale destacar que, desde o pedido de Registro, novas regiões foram caracterizadas como produtoras do Queijo Minas Artesanal pela EMATER-MG, além das regiões do Serro, da Serra da Canastra, de Araxá e do Cerrado já identificadas à época do inventário: Campo das Vertentes, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre[23] e Triângulo de Minas. Importantes estudos foram realizados pelos técnicos dessa Empresa para a composição dessas caracterizações,[24] e ainda que não abordem o objeto sob o recorte patrimonial, agregam referências e elementos que dão indícios significativos do enraizamento histórico-cultural do modo de fazer o queijo de Minas nessas regiões. No entanto, para além desta composição enquanto “regiões produtoras”, esses estudos nos possibilitam perceber a disseminação desse modo de fazer em parcela significativa do território estadual, que pesquisas posteriores poderão aprofundar sob enfoque especificamente histórico-cultural e patrimonial, podendo inclusive identificar, por exemplo, coincidências entre as rotas de ocupação histórica do território e a conformação desta prática cultural no estado e de sua afirmação como marca identitária não só para as famílias e territórios produtores, como para a caracterização da chamada mineiridade (IPHAN, 2014).

Essa disseminação do modo artesanal de fazer queijo de Minas no território estadual reforça, ao nosso ver, a compreensão sobre sua importância e seus significados como referência cultural, o que justificaria que o Registro não estivesse restrito às três regiões inicialmente previstas, mas contemplasse o modo de fazer e seus artesãos em todo o seu território de ocorrência – perspectiva inclusive ressaltada nas reuniões de avaliação, quando foi apontado, pelos representantes dos produtores das regiões do Serro e de Araxá, que “o título do Registro poderia ser mais abrangente, como um guarda-chuva que incluísse todas as microrregiões” e que “a inclusão da região de Araxá, e até mesmo das outras regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal no Registro já existentes, reforçaria a dimensão patrimonial da prática cultural registrada, fortalecendo seu processo de salvaguarda”, considerando-se que “esta postura fortalece o todo, pois enquanto ficar cada um pedindo o seu reconhecimento haverá fragmentação inclusive de recursos da política, o que não faz muito sentido em uma situação de exiguidade orçamentária como a vivida atualmente”.

Levando em consideração a existência de outros modos artesanais de fazer queijo no estado que não o que foi objeto de Registro, ao debater a questão das territorialidades os participantes das reuniões de avaliação propuseram a alteração do nome dado ao bem registrado, de forma que ficasse explícito a qual saber-fazer ele se refere – o modo artesanal de fazer o queijo com leite cru e pingo em Minas Gerais, ou seja, o modo de fazer do já nomeado Queijo Minas Artesanal (QMA), nome proposto e utilizado pelos programas de apoio e assistência técnica e já incorporado por grande parte dos produtores do estado.

Pensou-se, nesse sentido, que não haveria a necessidade de especificação dos territórios de sua ocorrência, pois esta alteração no título possibilitaria, de forma mais clara, a autoidentificação dos detentores e sua incorporação ao processo de salvaguarda de seus saberes na feitura artesanal do queijo elaborado a partir do leite cru e do pingo, atendendo-se desta forma ao princípio inclusivo da Política Nacional de Patrimônio Imaterial e à perspectiva de autoidentificação que a orienta. Isto posto, a abrangência do bem seria reorientada para abarcar todas as oito regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal já identificadas nos estudos da EMATER-MG até o momento, bem como aquelas que venham a ser identificadas. Importante destacar que, como expresso anteriormente, estes estudos abarcam de maneira consistente o lastro histórico e a importância deste saber fazer como referência cultural da região, bem como o critério de autoidentificação dos produtores, autoidentificação que vem se consolidando em torno do nome Queijo Minas Artesanal no decorrer das últimas duas décadas

3. O PLANO DE SALVAGUARDA DO MODO ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS

Após o Registro, a primeira ação desenvolvida com vistas à elaboração do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas estendeu-se entre 2009 e 2012, quando foram realizadas, com apoio da EMATER-MG, reuniões com detentores e parceiros locais em diversos municípios das regiões produtoras reconhecidas, nas quais foram apresentadas as diretrizes da Política Nacional de Patrimônio Imaterial e as recomendações para a salvaguarda do bem indicadas no Dossiê de Registro, bem como debatidos os principais problemas, desafios e demandas para a promoção da continuidade deste modo de fazer tradicional. A partir dessas reuniões, foi elaborado um primeiro quadro de sistematização dos debates realizados, no qual eram identificados os problemas/desafios/demandas levantados e as sugestões para sua solução, em torno dos eixos norteadores então definidos para as ações de salvaguarda: 1. Apoio às condições de transmissão, produção e reprodução do bem; 2. Ações de valorização, promoção e difusão; 3. Ações de defesa de direitos; 4. Ações de acompanhamento e documentação; 5. Avaliação de gestão e resultados; e 6. Outras.

Ao mesmo tempo, eram estabelecidos os primeiros contatos com possíveis parceiros para a salvaguarda e desenhados os passos iniciais para a constituição de uma rede de órgãos e instituições públicas e privadas e de associações civis que pudesse contribuir para a elaboração e implementação do Plano de Salvaguarda. Esta ação fundamentou a realização de Reuniões de Articulação ocorridas regularmente entre 2012 e 2014,^[25] nas quais foi consolidado o Plano de Salvaguarda e proposta uma primeira ação voltada à difusão e valorização do modo de fazer no interior das próprias regiões produtoras, com a elaboração de uma publicação infanto-juvenil a ser distribuída e trabalhada junto às suas escolas de ensino fundamental, reforçando ações educativas de valorização do modo de fazer o queijo artesanal já desenvolvidas pelos poderes públicos municipais e inserindo, assim, a temática no repertório educacional da infância e juventude do estado.

Essa ação foi elencada como prioritária, pois considerou-se que poderia contribuir para o enfrentamento de várias das dificuldades encontradas no decorrer do processo de elaboração do Plano de Salvaguarda, especialmente aquelas relativas à pequena representatividade de detentores e ao pouco conhecimento que a maioria deles ainda possui a respeito da patrimonialização de seu saber fazer e das políticas públicas daí advindas. Pensou-se, nesse sentido, que uma ação junto ao público infanto-juvenil poderia ser um potente caminho para a divulgação da política de patrimônio imaterial entre os próprios detentores, assim como para a valorização das famílias produtoras do Queijo Minas Artesanal – em especial suas crianças e jovens presentes no contexto escolar. Esta ação ainda não foi totalmente executada, tendo ficado restrita, até o momento, à distribuição do material produzido – a publicação “Aqui se faz queijo” (IPHAN, 2017) – em eventos relacionados à produção do Queijo Minas Artesanal, como concursos^[26] e feiras gastronômicas.

No que diz respeito às dificuldades encontradas para aproximação junto a um maior número de detentores e detentoras do modo artesanal de fazer o queijo, e para possibilitar uma maior apropriação das políticas públicas para a salvaguarda de seus saberes, vários podem ser os fatores que, sinergicamente, se acumulam para sua explicação, desde aqueles que dizem respeito ao próprio universo dos produtores do Queijo Minas Artesanal, àqueles que se referem aos limites da própria política. Dentre

os primeiros, destacamos a dispersão territorial das unidades produtoras e as dificuldades enfrentadas pelos detentores para se ausentarem de seus sítios, especialmente em razão da dinâmica da produção do queijo – que exige a presença contínua para retirada do leite e início dos procedimentos para feitura do queijo duas vezes por dia, pela manhã e pela tarde, todos os dias da semana.^[27] Esta dificuldade é avaliada, de forma geral, como estando em íntima relação com a pouca disseminação de uma cultura associativista entre os produtores do Queijo Minas Artesanal, pouco associativismo que, ao mesmo tempo que é provocado por essa dispersão territorial e pelas dificuldades impostas pelo cotidiano da produção, também as acentua e aprofunda.

Região	Nº de associados
Araxá	13
Canastra	65
Cerrado	12
Serro	36

Fonte: Associações regionais, 2021

Além disso há que se considerar, como um dos fatores que dificultam maior aproximação junto aos detentores, o fato de a maioria das famílias produtoras do Queijo Minas Artesanal não ter condições de promover as adequações exigidas pelas normativas que regulam a produção e comercialização dos queijos feitos a partir do leite cru, o que muitas vezes faz com que tenham receio frente aos órgãos públicos, associados em geral à ideia de fiscalização e imputação de penalidades.

Quanto aos fatores que dizem respeito aos limites da própria política, destaque-se as restrições orçamentárias e de quadro de pessoal, que dificultam os deslocamentos para as regiões produtoras de forma mais contínua e sistemática, bem como o custeio para deslocamento dos detentores para participarem de reuniões ou outras atividades relacionadas à salvaguarda. Essas restrições se colocam como óbices, também, à realização de pesquisas e mapeamentos que possibilitem identificar de forma mais acurada a presença das unidades produtoras no território e aprofundar o conhecimento a respeito desse universo, compreendendo sua diversidade e suas idiossincrasias, o que contribuiria para maior adequação das ações propostas às necessidades para a salvaguarda dos saberes das comunidades detentoras que fundamentam a existência do modo de fazer reconhecido como patrimônio cultural.

Todos estes fatores, como dissemos, têm contribuído sinergicamente para a pouca participação dos detentores no planejamento e implementação das ações para a salvaguarda do modo artesanal de fazer o queijo, participação que tem estado restrita às associações de produtores do Queijo Minas Artesanal – que é fundamental, mas nos coloca diante da questão da sub-representação de grande número de famílias produtoras que não estão ligadas a nenhuma associação e têm dificuldade de acessar, ou não acessam, políticas públicas de apoio e fomento à sua prática tradicional, sejam elas políticas do setor patrimonial e cultural ou relativas à agropecuária. Essas famílias devem ser consideradas, conforme sempre ressaltado por um dos representantes dos produtores de queijo da região da Canastra, como aquelas que dão sustentação para a existência e continuidade desse modo de fazer, devendo, portanto, ser empenhado esforço no sentido de viabilizar a aproximação da política de salvaguarda junto a elas. A transcrição a seguir é um pouco longa, mas vale a pena como expressão veemente desta preocupação:

[...] essa distância do pequeno, a dificuldade que a gente tem de trazer o cara pra esse setor legalizado, eu acho que passa um pouco pelas dificuldades impostas pela legislação, que quando você traz o cara a maioria desses detentores, você está vendo ai agora só o tanto de planilhas, quando você fala com o cara “olha só essas planilhas”, que o cara tem pra ver, o cara não vai,

entendeu, e você não consegue agregar valor no preço do seu queijo na mesma hora, então passa tudo por isso, além de ter muita burocracia pra esse pequeno produtor entrar no sistema, a condição pra ele entrar é totalmente desfavorável. Eu acho que tem que ter um cuidado muito grande nesse sentido pra não acabar com essas classe porque o que segura o nosso queijo, eu tenho essa visão – por exemplo lá em Medeiros, nós temos vinte, trinta registrados, mas o que segura são os quatrocentos que tem por trás, sem eles nós não valemos nada, o dia que ficar só nós eles vêm é *poh*, e pronto, acabou; então é muito importante a gente saber caminhar junto com eles, mesmo que eles não saibam a importância deles, mas nós temos que saber, nós que estamos na frente temos que saber essa importância desse mundo que está por trás aí, porque eles são quem dá segurança pra nós, porque nós, essa meia dúzia que vende esses queijinhos só e pa, pa, pa, pa., o dia que as grandes empresas vierem acabar com nós é na hora, é um minuto, manda fazer só alguma coisa que nós não damos conta e acabou, mas como eles acabam com trinta mil produtores?!

[...] por isso eu estou aqui tentando intermediar um pouco pra que esse tombamento[28] não fique restrito a essa elite do queijo que hoje se organiza, o que é importante, importante demais se organizar, mas não pode esquecer o produtor de verdade, porque esse produtor está muito distante, é muito distante, então é preciso, precisa disso porque quantos tem aqui que é produtor?! Estamos em uma mesa que é para salvar, e cadê os produtores, estamos muito distantes do produtor raiz, aquele que faz cinco queijos para sobreviver estão muito distantes, e são parte desses trinta mil [...].

[...] Eu falo que um pouco da minha fala é porque eu tive oportunidade e eu fiz a opção, eu quis ficar na roça isso é uma fala que eu tenho pra mim lá, eu fiz a opção de ficar na roça, eu fugi da escola, mas eu não fui obrigado a ficar, eu fiz por gostar e é minha opção; mas o que eu vejo ao meu redor não é essa a realidade, como patrimônio que é para defender trinta mil produtores é preciso – e talvez seja a única voz aqui a falar por eles – que volte um pouco atrás sempre antes de pensar alguma maneira que isso não seja exterminado, que se dê a oportunidade pra eles continuarem também, porque aqui não precisa passar pelos órgãos reguladores, que pelo menos eles fiquem protegidos como tradição, não é falar “vamos legalizar”, não é isso, não é pedir para legalizar, mas é porque eles fazem parte dessa tradição e eles não vêm aqui [...]

[...] de fato grande parte dos produtores estão fora do processo, nós estamos falando de tradição, primeiro para resguardar a questão da tradição primeiro que em nenhum momento vocês podem deixar contaminar um processo tradicional, cultural e histórico com questão sanitária, que não tem nada a ver uma coisa com outra, então, assim, quem conhece de tradição são os produtores e quem formou pra isso, aqui não pode entrar processo sanitário, não tem que entrar, não pode entrar [...] (Reunião de 19/12/2019)

No entanto, apesar de todas essas dificuldades, alguns avanços foram considerados importantes no processo de salvaguarda, especialmente no que diz respeito à ampliação da articulação institucional entre os vários órgãos e instituições que lidam com o universo da produção do Queijo Minas Artesanal, o que propiciou o estabelecimento de um profícuo diálogo com vistas à produção de soluções conjuntas e a não sobreposição de ações.[29] O diálogo proporcionado por essa articulação institucional foi considerado positivo, também, no que foi avaliado como um aumento da escuta, por parte dos órgãos públicos, das demandas específicas dos produtores do Queijo Minas Artesanal no estado, o que reverberou no fortalecimento das discussões, em âmbito nacional, a respeito da necessidade de construção de um olhar particularizado sobre a especificidade e diversidade de queijos artesanais produzidos no país. A esse respeito, a fala da representante da EMATER-MG é significativa:

Há 13 anos, quando teve início essa discussão, a realidade da produção e comercialização do QMA era muito diferente, havendo grandes dificuldades para a colocação desse produto no mercado com valorização, respeito e reconhecimento, o que se transformou nesse período, com o QMA tendo se colocado como força motriz que impulsionou a valorização da produção artesanal do queijo no restante do país. (Reunião de 30/10/2019)

Essa discussão, inclusive, encontrou amplificação para além da produção dos queijos artesanais, chamando a atenção para a urgência do debate sobre as cadeias de produção artesanal de alimentos em

um contexto no qual as legislações que regulam a produção alimentar pautam-se nos processos industriais, desconsiderando as diferenças e necessidades próprias do fazer artesanal.

Duas outras ações – para além da produção da publicação “Aqui se faz queijo”, realizada com recursos orçamentários do Iphan – foram desenvolvidas no contexto da rede de parcerias constituída em torno da elaboração e implementação do Plano de Salvaguarda: a realização do *Fórum Internacional Indicações Geográficas, Patrimônio Cultural e os Queijos de Leite Cru* (2013) e a publicação do livro e do videodocumentário *Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da Canastra, Minas Gerais* (SILVA, 2018). O Fórum, proposto pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais/SEAPA-MG e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA, em parceria com o Ministério da Agricultura, do Agroalimentar e da Floresta da França, contou com o apoio, além do Iphan-MG, também do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), da Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais (OCEMG) e da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (FAEMG). Sua realização visou a mobilização de produtores de queijo de leite cru, pesquisadores do tema, representantes de órgãos públicos e de instituições privadas envolvidos com a temática, para o desenvolvimento de atividades – palestras, relatos de experiência, grupos de trabalho, mesas redondas – que promovessem a reflexão e o debate, a democratização e difusão dos conhecimentos sobre as temáticas da indicação geográfica, do patrimônio cultural e da produção de queijos de leite cru, proporcionando a análise e compreensão das interfaces existentes entre elas e contribuindo, assim, para a fundamentação necessária à consolidação do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

Já a publicação do livro e do videodocumentário *Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da Canastra, Minas Gerais* foi fruto de projeto de extensão selecionado no Edital ProExt 2015, divulgado pelo Iphan-MG junto às instituições acadêmicas parceiras da salvaguarda. O projeto, executado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais/IFMG – Campus Bambuí, sob coordenação do professor Jonas Guimarães, teve a parceria da EMATER-MG e do Iphan-MG e contou com extenso trabalho de campo com vistas à avaliação do potencial turístico das comunidades rurais da região e seleção e formatação das rotas turísticas gastronômicas passíveis de implementação; durante os trabalhos de campo foram também realizados o registro fotográfico e videográfico que originaram a publicação, pensada como instrumento de fortalecimento das ações, já implantadas, de conhecimento, reconhecimento, difusão e preservação do modo artesanal de fabricação do queijo da Canastra. Foram desenvolvidas também, no âmbito do projeto, atividades de orientação e treinamento das famílias de produtores do queijo artesanal que aderiram à proposta, com vistas à qualificação da prestação de serviços e fornecimento de produtos diversos da gastronomia rural, para receber os turistas e para promover o monitoramento da qualidade dos produtos.

Essas duas ações dão mostras da potência das parcerias estabelecidas no âmbito do processo de salvaguarda deste modo de fazer tradicional, indicando a pertinência não só de seu prosseguimento, mas de sua ampliação e aprofundamento, no sentido do fortalecimento de uma rede que atue em prol dos detentores deste saber e de sua continuidade, tomando por referência suas demandas e necessidades. Propor e planejar coletivamente as ações, identificando e aproveitando as contribuições específicas de cada ator da rede e ampliando o diálogo interinstitucional e com os detentores coloca-se, portanto, como profícuo caminho para o enraizamento da salvaguarda e seu estabelecimento como horizonte de ação orgânica e orquestrada que possibilite as condições de existência desta prática cultural e dos regimes de transmissão de saber que a sustentam.

Apesar de não realizada no âmbito da rede de parceiros estabelecida ao longo deste processo, outra importante ação de salvaguarda foi desenvolvida por meio de convênio celebrado com o Instituto Terceiro Setor/ITS e executado pelo Grupo de Trabalho Slow Food de Queijos Artesanais (Convênio 811894/2014), atendendo ao Chamamento Público Iphan nº 03/2014 – Apoio e fomento à salvaguarda de bens registrados como Patrimônio Cultural do Brasil. No âmbito desse convênio, foram realizadas, entre 2015 e 2018, ações de promoção e valorização dos produtores de queijo e de seu saber-fazer, tais como: exposição fotográfica nos municípios de Alto Paranaíba e Patrocínio; seminário *Os queijos artesanais de leite cru – um patrimônio cultural dos mineiros e dos brasileiros* e *Oficina Sensorial de Educação do Gosto*; degustação de queijos artesanais e feira para a venda, no Centro Treinamento da EMATER-MG, no Campus Bambuí do IFMG; instalação do *Centro de Referência – Museu do Queijo*

Canastra no município de Medeiros/MG, que tem por objetivo ser um espaço de convergência e valorização dos saberes e fazeres tradicionais dos queijos de leite cru, dos produtores, suas famílias e dos apreciadores desse patrimônio. Algumas dessas ações tiveram o apoio e contataram com a participação do Iphan-MG, como através da realização de palestra de servidora técnica do setor de patrimônio imaterial da Superintendência sobre o PNPI e a salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas no referido Seminário e da promoção, em parceria com as prefeituras municipais, da exposição *O Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas – Alto Paranaíba* nos municípios de Rio Vermelho (onde também foi realizada roda de conversa, em parceria com o campus local da Universidade Federal de Viçosa), Serra do Salitre e Rio Paranaíba. A exposição completa, contemplando as três regiões, foi exibida no prédio da Advocacia Geral da União, em Belo Horizonte, momento que contou com a participação de produtores do queijo artesanal das referidas regiões. Todas essas exposições ocorreram no ano de 2019.

Em 2020 deu-se início ao processo de revalidação que originou este Parecer Técnico e, a partir de março, com a declaração da emergência de saúde pública decorrente da pandemia de Covid-19, a ação orçamentária prevista para o ano – “Salvaguarda do Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas: ação educativa” – foi suspensa. Para este ano de 2021, foi apresentada proposta de realização de ação conjunta para os detentores e parceiros da salvaguarda de todos os bens registrados de ocorrência no estado – “Patrimônio Imaterial de Minas Gerais em diálogo: Capacitação de detentores e articulação institucional para a finalização dos Planos de Salvaguarda dos Bens Registrados em Minas Gerais” –, para a qual ainda se aguarda aprovação orçamentária.

4. RECOMENDAÇÕES E ENCAMINHAMENTOS

No decorrer dos debates realizados durante o processo de reavaliação do *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e da serra da Canastra e do Salitre*, com vistas à revalidação do seu título de Patrimônio Cultural do Brasil, foram propostas as seguintes recomendações:

1. Ampliação da abrangência territorial do bem, com exclusão da identificação das regiões produtoras e alteração do título para “Modos de fazer o Queijo Minas Artesanal”. A abrangência deve considerar as oito regiões atualmente identificadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal, bem como aquelas que venham a ser identificadas posteriormente.
2. Realização de mapeamentos do Queijo Minas Artesanal no estado e de estudos com recorte histórico, cultural e patrimonial a respeito deste modo de fazer, com vistas ao maior conhecimento deste universo e à aproximação da política de salvaguarda junto aos detentores desse saber-fazer tradicional;
3. Acompanhamento e atenção a algumas tendências de transformação verificadas na última década – tais como as relativas à composição da força de trabalho utilizada para a produção do queijo artesanal e à diversificação e complexificação das atividades às quais os produtores precisam se dedicar, e suas implicações nos regimes de transmissão de saberes; e à disseminação da produção de queijos com fungos e ácaros, bem como as experimentações com queijos defumados, condimentados, recheados – no sentido de identificar seus impactos, sejam positivos ou negativos, no bem registrado;
4. Apoio à realização de pesquisas sobre o uso da madeira na produção do Queijo Minas Artesanal, para verificação da viabilidade de seu retorno às unidades produtoras e, em caso positivo, apoio à mobilização para suspensão da proibição de seu uso;
5. Estímulo à auto-organização dos detentores, através da criação de associações ou outros tipos de arranjos coletivos que propiciem maior vocalização de seus interesses e demandas;
6. Fomento à discussão para maior adequação das legislações à realidade e às necessidades do pequeno produtor do Queijo Minas Artesanal;
7. Fortalecimento e ampliação da rede de parcerias mobilizada até o momento, consolidando o pensar e fazer coletivos para a proposição e implementação de ações de salvaguarda do bem

registrado e de suas comunidades detentoras.

5. PARECER

De acordo com o exposto neste Parecer e considerando que:

1. As transformações ocorridas no universo do modo artesanal de fazer queijo de Minas dizem da própria dinâmica entre mudanças e permanências e da criatividade dos produtores/artesãos que marcam a história desse fazer-saber, não tendo sido identificados aspectos culturalmente relevantes que tenham desaparecido ou sido substancialmente modificados desde o Registro;
2. A incorporação de novos elementos ao processo de produção do Queijo Minas Artesanal tem contribuído para o seu fortalecimento e valorização;
3. Foi possível identificar a continuidade das referências e sentidos do bem para a memória e identidade coletivas e para as formas de sociabilidade dos seus detentores, bem como dos aspectos culturalmente relevantes que justificaram o seu Registro e que constituem referência cultural para e do estado de Minas Gerais e marca da diversidade cultural brasileira;
4. O Registro como Patrimônio Cultural do Brasil estimulou a difusão e divulgação do bem cultural e de seus detentores, contribuindo para sua valorização e continuidade.

Somos favoráveis, s.m.j., à revalidação do título de Patrimônio Cultural do Brasil do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

Belo Horizonte, 20 de maio de 2021.

Corina Maria Rodrigues Moreira

Técnico I – Ciências Sociais – SIAPE 1535028

REFERÊNCIAS

IPHAN. **Resolução nº 5, de 12 de julho de 2019**. Dispõe sobre o processo administrativo de Reavaliação para a Revalidação do Título de Patrimônio Cultural do Brasil dos bens culturais Registrados. Brasília: Iphan, 2019.

IPHAN. **Aqui se faz queijo**. Belo Horizonte: Iphan, 2017.

IPHAN. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas**: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba). Brasília: Iphan, 2014. (Dossiê Iphan 11)

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo Artesanal de Minas**. Patrimônio Cultural do Brasil. Dossiê Interpretativo. Vol. 1. Belo Horizonte: Iphan, 2006.

SILVA, Jonas Guimarães; CRISCOULO, Cássia F. D.; CARLOS, Fernanda Gonçalves. **Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da Região da Canastra**. Minas Gerais. Bambuí: Instituto Federal de Minas Gerais, 2018.

[1] Ligadas à agricultura e pecuária em especial, mas também universidades, centros de pesquisa, órgãos de vigilância e fiscalização, entidades de apoio técnico à produção e comercialização, dentre outras. Elas serão identificadas no decorrer deste Parecer.

[2] Tema que, inclusive, carece de pesquisas que possibilitem a compreensão da dinâmica das permanências e transformações que caracterizam esta prática no estado em suas especificidades regionais.

[3] O dossiê de Registro já destacou essa rica dinâmica entre permanências e transformações que caracteriza o modo artesanal de fazer o queijo de Minas, o que tem sido reafirmado nas reuniões e entrevistas realizadas neste processo de Revalidação, como poderá ser visto neste Parecer. Há, entretanto, grande preocupação com a identificação de quais seriam os limites dessas inovações, para que as transformações não configurem a descaracterização desse modo de fazer no que ele representa em termos de memórias e identidades e valor cultural que é agregado ao seu produto.

[4] No decorrer destes anos entre a instrução do processo de Registro e essa reavaliação, vários foram os órgãos e instituições, públicas, privadas e da sociedade civil, que estiveram presentes, algumas de forma mais constante e sistemática, nos debates para a definição e implementação de ações de apoio e fomento ao modo artesanal de fazer o queijo no estado, sendo elas: Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), Associação de Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), Associação de Produtores de Queijo de Medeiros (APROCAME), Associação de Produtores de Queijo do Serro (APACCS), Circuito Serra do Cipó, Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF), Conselho Municipal de Patrimônio do Serro, Cooperativa de Produtores de Laticínios do Alto Paranaíba (COOALPA), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG), Instituto Federal de Minas Gerais/IFMG – Campus Bambuí, Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Museu Salão do Queijo do Serro, Organização das Cooperativas de Minas Gerais (OCEMG), Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEALPA), Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura de Serra do Salitre, SERTA OBRAS, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), Slow Food, Universidade Federal de Minas Gerais/UFMG – Departamento de História, Universidade Federal de Viçosa (UFV).

[5] Esta opção se deu em razão da impossibilidade de deslocamento das técnicas do setor de patrimônio imaterial da superintendência para as regiões produtoras, contando-se assim com os diversos agentes locais que estão inseridos na salvaguarda do bem.

[6] Há que se fazer, aqui, um agradecimento especial aos técnicos e técnicas da EMATER que, desde a instrução do processo de Registro, têm atuado de forma intensa junto ao Iphan nas ações para a salvaguarda do bem, inclusive neste momento de reavaliação para a revalidação do título de patrimônio, quando foram acionadas as estruturas locais do órgão para realização de conversas com os produtores em diversos municípios do estado.

[7] Processo 01450.002007/2009-77.

[8] 1. Condições atuais de produção e reprodução do bem cultural; 2. As transformações e o fortalecimento sociocultural do bem reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil; 3. Recomendações de Salvaguarda no

Processo de Salvaguarda; 4. Recomendações e encaminhamentos da reavaliação.

[9] No item 3 deste Parecer é abordada a questão das dificuldades de acesso à grande maioria das famílias produtoras do Queijo Minas Artesanal e de informação a seu respeito.

[10] A introdução da ordenha mecânica é alvo de polêmica quanto à interferência no sabor do queijo, mas não é considerada, pelos produtores ouvidos, como fator que altera o seu modo de fazer. Pelo depreendido dos debates, pode-se dizer que, comparativamente, consideram a ordenha mecânica como os utensílios domésticos que facilitam a feitura de doces, bolos e biscoitos artesanais produzidos nas casas.

[11] Conforme relatado por ela, nestes encontros estavam presentes também alguns produtores das regiões da serra da Canastra e de Araxá.

[12] Citamos aqui, em especial, a professora Célia Lúcia de Luces Fortes Ferreira, da Universidade Federal de Viçosa, doutora em Ciência dos Alimentos que vem, há mais de duas décadas, desenvolvendo pesquisas sobre os queijos artesanais mineiros.

[13] Esta questão será retomada no item 3.

[14] A questão das normativas referentes ao queijo artesanal serão tratadas no próximo item.

[15] Destacamos, aqui, as mais recentes e significativas: em âmbito federal, a Lei 13.680, de 14/06/2018 (“Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”), o Decreto 9.918, de 18/07/2019 (“Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”), e a Lei 13.860 – Lei dos Queijos Artesanais, de 18/07/2018 (“Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências”), que ainda não foi regulamentada, não estando portanto vigente; e em nível estadual, a Lei 23.157, de 18/12/2018 (“Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais”), e o Decreto 48.024, de 19/08/2020 (“Regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais”).

[16] De acordo com informações da EMATER-MG, atualmente existem em torno de 270 queijarias cadastradas junto ao IMA, sendo este número, no entanto, bastante variável e oscilante.

[17] Hoje Secretaria de Estado de Cultura e Turismo.

[18] Para maiores detalhes sobre as pesquisas realizadas para instrução do processo de Registro, consultar a introdução do dossiê Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (IPHAN, 2014, p. 12-21).

[19] Que inclusive já havia sido inventariada pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, que reconheceu o Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro como patrimônio cultural do estado em 2002.

[20] No próximo item será abordada, especificamente, a formação deste grupo e o processo pós-Registro.

[21] O Programa Queijo Minas Artesanal, executado pela EMATER-MG, tem entre seus objetivos: garantir a segurança alimentar, por meio do controle sanitário no processo de produção; incentivar e fortalecer a organização dos produtores; cadastrar os produtores e buscar a certificação de origem; definir a cadeia produtiva.

[22] Outras quatro regiões produtoras de queijo artesanal, que não o feito com leite cru e pingo, foram identificados no estado pela EMATER: região do Vale do Jequitinhonha (Queijo Cabacinha), município de Alagoa (Queijo Artesanal Alagoa), Região da Mantiqueira (Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas) e região da Serra Geral do Norte de Minas (Queijo Artesanal da Serra Geral).

[23] O município de Serra do Salitre inicialmente estava inserido na região do Cerrado, mas adquiriu o status de região independente em 2014. Destaque-se aqui, também, que em 2017 o Queijo Minas Artesanal de Serra do Salitre/MG foi declarado Patrimônio Cultural do Município.

[24] Estes estudos estão listados nas Referências, ao final deste Parecer.

[25] Essas reuniões eram realizadas na sede do Iphan-MG, inicialmente mensal e no último ano bimensalmente, e contaram também com um encontro ampliado, com representação de produtores do queijo Minas artesanal das regiões reconhecidas, ocorrido no âmbito do Fórum Internacional Indicações Geográficas, Patrimônio Cultural e os queijos de leite cru, evento que será abordado mais detalhadamente adiante.

[26] As primeiras informações que remetem à realização dos “concursos do queijo” referem-se à sua ocorrência em Medeiros, município da Região da Serra da Canastra, em 1972. No Serro eles acontecem ininterruptamente desde o início dos anos 1980. Atualmente, os concursos municipais configuram-se como etapa seletiva para o Concurso Estadual Queijo Minas Artesanal, realizado desde 2007.

[27] “Se homem ou se mulher, importa que o cotidiano da fazenda tem na fatura do queijo uma atividade de 365 dias no ano. É costume que apenas na sexta feira santa não se faça queijo. Nesse dia, o leite é distribuído às pessoas da vizinhança e destinado ao doce de leite e às quitandas.” (MENESES, 2006, p. 58)

[28] A utilização do termo “tombamento” para se referir ao reconhecimento do modo artesanal de fazer o queijo no estado como patrimônio cultural não é, ao nosso ver, desconhecimento do termo “Registro”, mas diz respeito a uma distinção em relação aos vários usos que o termo registro tem no universo da produção artesanal do queijo: o cadastramento junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), geralmente referido como registro, e o registro junto ao INPI como Indicação Geográfica.

[29] Aqui faz-se necessário destacar, entretanto, dificuldades encontradas para maior proximidade junto aos poderes públicos locais, especialmente no âmbito das políticas culturais e patrimoniais municipais, para além de ações pontuais – com a exceção da Prefeitura de Serra do Salitre, que tem participado regularmente das reuniões e debates realizados no âmbito do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.



Documento assinado eletronicamente por **Corina Maria Rodrigues Moreira, Técnico I**, em 20/05/2021, às 19:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.iphan.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **2688239** e o código CRC **F4FF6A53**.

Referência: Processo nº 01450.004256/2019-79

SEI nº 2688239

Federal Public Service
Tourism Ministry

National Historical and Artistic Heritage Institute
Departamento f (to describe it)
Technical Coordination of IPHAN-MG

SUBJECT: Reassessment of traditional knowledge of artisanal manufacturing - *savoir-faire* - of Minas Cheese, in the Serro, Serra da Canastra and Serra do Salitre regions, for the revalidation process of its title of Cultural Heritage of Brazil REFERENCE: Proc. 01450.004256/2019-79

Belo Horizonte, May 20, 2021.

INTRODUCTION

On June 13, 2008, the traditional knowledge of artisanal cheese production in the regions of Serro, Serra da Canastra and Serra do Salitre regions was recognized as a Cultural Heritage of Brazil, inscribed in the Traditional Knowledge Register Book.

Identified as "a traditional knowledge and a remarkable characteristic of the cultural identity of these regions" (1629746), this *savoir-faire* despite having regional specificities - such as the method of pressing the paste (with cloth or without cloth, for example), the maturation

time of the cheese, and the predominantly male or female labor force - has as common points, as presented in its Registration Dossier (IPHAN, 2014), the use of raw milk, the addition of dripping, and the use of predominantly family labor force. The product resulting from this traditional knowledge is identified, by producers, public and private institutions and civil associations related to this universe,[1] as Artisan Cheese Minas, or “Queijo Minas Artesanal” (QMA), having marked in its name the inseparability between the know-how and its product. Supported by a living tradition in which permanence and transformation interact in the constitution of a knowledge, in which environment, techniques, representations, sociability and values are not dissociated, the artisanal method of producing cheese from Minas constitutes, as indicated in the Dossier, "a complex cultural territoriality, dynamic and important for the identity and sense of belonging of a population of a region" (IPHAN, 2014, p. 83).

Characterized by traditional knowledge and practices linked to the so-called rural community and to the agropastoral culture, this "cheese territory" is aggregated to the physical and natural factors of each of its regions, with its typical pastures and specific bacteria that imprint their marks on the appearance and flavors of the cheeses produced there - historical and cultural factors that propitiated and propitiate a way of making its own, inserted in a complex system of meanings and senses that are marks of the patrimonial character of this know-how.

Documentary references on the presence of artisanal cheese production in the state date back to the eighteenth century (IPHAN, 2014), a production that has remained as a living tradition for three centuries, in historical paths specific to each producing region.

Nowadays, the artisanal way of making cheese involves, according to data from the Technical Assistance and Rural Extension Company of the State of Minas Gerais (EMATER-MG), around 9,000 producing families in the eight regions characterized as QMA producers in the state, and configures a productive chain of great importance in the regions dedicated to the production of this cheese.

It is necessary to seriously consider the possibilities for the continuity and sustainability of these traditional skills, even if this market dimension is not configured as the only one in a context in which we have a knowledge that generates a product "that becomes an identity

taste, a product of a culture, identified by its members, who give it meanings beyond the simple maintenance of survival and the configuration of an economic product" (MENESES, 2006, p. 78).

Involved contemporarily by questions about food safety, sanitary certifications, traceability, origin denominations, associativism, national and international commercialization, inspection, adequacy of legislation, among others, this tradition has welcomed, in recent decades, the introduction of a series of innovations, such as changes in the materials used in its utensils and production environments (from wood to plastic and stainless steel, for example), the implementation of production and commercialization management processes, herd health control, and the mechanization of some of its processes (such as mechanical milking).

These innovations, before necessarily constituting a risk to its continuity, often appear as part of the very process to strengthen and affirm this know-how, as identified by women and men cheese producers and representatives of various institutions that work with this sociocultural universe.

[3] In this sense, thinking about the practices of transmission of this know-how, its rootedness at the same time historical and daily within the social groups in which it takes place, the identity marks it bears, and the processes that constitute it as a cultural reference - not only for those who possess, practice, and transmit this knowledge, its holders, but also for broader strata of the population not only for those who possess, practice, and transmit this knowledge, its holders, but also for broader strata of the population of a political-administrative territory that even has cheese as a symbol of a decanted state identity (IPHAN, 2014) - in short, thinking about the heritage markers of this tradition cannot be dissociated from the socioeconomic issues that characterize this practice and configure, in some cases, the conditions of existence for its production and reproduction as a heritage asset.

It is worth mentioning, however, that a large percentage of Queijo Minas Artesanais producers are scattered all over the state and are not covered by the regulations governing the legalization of their cheeses. This, coupled with almost no field research on this universe in its historical and heritage perspectives, has restricted not only the collection of more complete information on this form of production, but also the safeguarding process itself, as presented

throughout this report.. Furthermore, it should be noted that the dialogues established between Iphan and the producers are mostly done through their regional associations, which, taking into account the difficulties regarding associative practices in the universe of Queijo Minas Artesanal production, indicates the difficulties of representation in the safeguarding process of this know-how.

It is in this context that we present this re-evaluation of the Traditional Knowledge of the Artisanal Manufacturing of Queijo de Minas, aiming at the revalidation of its title as Cultural Heritage of Brazil.

Established by Decree No. 3,551/2000, the perspective of the revalidation of the titles of Cultural Heritage of Brazil concerns the dynamic and procedural character of these cultural practices, and the procedures that underlie the revaluation have been normatized by Iphan Resolution No. 5, of July 12, 2019.

Thus, under the terms of this Resolution, on 10/15/2019 the process of re-evaluation of the traditional manufacture of Queijo de Minas in the regions of Serro, Serra da Canastra, and Serra do Salitre/Alto Paranaíba was initiated.

However, a first meeting had already been held, on 10/14/2019, with representatives of cheese producers and safeguard partners,[4] to present the procedures for the re-evaluation and revalidation of the title, by a representative of the Intangible Heritage Department, highlighting the importance of the participation of holders and partners in this process.

In addition to this meeting, two others were held, in person with representatives of producers, partner and institutions - on 10/30 and 12/19/2019 - where the main points that would guide the reevaluation of this tradicional knowledge were discussed 6] with the cheese producers from the three regions included in the Registry and also with the representation of producers from the Araxá region, who have been requesting the recognition of this artisanal cheese making process as a Cultural Heritage of Brazil since 2008.[7]

This material - the memories of the meetings, the compilation of the answers given to the regions, and other materials gathered by the partners and sent to the Superintendence (such as

municipal registration dossiers and photos of the process of production of artisan cheeses, for example) - as well as the experience accumulated in a decade of monitoring post-registration actions (2009-2020) and Technical Note No. 4/2019/DPI (1612029), constitute a fundamental reference for the preparation of this Opinion, which was submitted to the representatives of the holders and of the partner tions in a remote meeting held on 05/19/2021.

Aiming at "identifying the transformations the property went through after its registration [...] and the diagnosis of its processes of production, reproduction, and transmission in the social context, in view of its continuity as a cultural reference for its holders" (Resolution, art. 2) and taking into account the four axes pointed out in the Basic Reevaluation Roadmap attached to the aforementioned Resolution[8], the present Report is structured in four parts: in the first, we will present aspects related to the dynamics between the permanences and transformations that have marked the processes of production, reproduction and transmission of the artisanal form of prepare Minas cheese in the last decade, starting from its patrimonialization and inscription in the Traditional Knowledge Register Book , identifying the current conditions of its production and cultural reproduction; in the second part, we will bring some reflections about the territories of the artisanal methods of producing Queijo Minas Artesanal and the articulation of social actors who support this know-how; then, we will discuss some issues related to the elaboration and implementation of actions aimed at safeguarding the artisanal process, highlighting, the creation of a working group that discussed and followed up on these actions throughout this period and, to finish, the recommendations and forwardings, proposed and discussed during this re-evaluation process will be presented, with the issuance of an opinion about the revalidation of the title of the property in question.

1. ARTISANAL MINAS CHEESE MANUFACTURING PROCESS: PERMANENCES AND TRANSFORMATIONS

The artisanal process of Minas Cheese manufacturing is supported, as described in the Dossier (IPHAN, 2014), by dynamic knowledge and skills, historically and daily inscribed in the landscape, in the tradition and in the practices of the regions where it occurs, constituting a brand

and a network of sociabilities anchored in the daily updating of memory and know-how transmitted from generation to generation. This dynamic, in a constant dialogue between transformations and permanence, can be clearly seen in the 13 years that have passed between its inscription in the Traditional Knowledge Registry Book and the writing of this report. It is the north that guides the characterization of this method of doing, described below taking into consideration some axes perceived as significant for the understanding of "its continuity as a cultural reference for its holders" (IPHAN, 2019) and taking as reference the debates that occurred in the evaluation meetings and the answers given to the script discussed in the four producers.

1.1 The manipulation of milk, rennet, pasta and maturation times

The methods and techniques related to the manipulation of the inputs, the cheese, and its times constitute one of the fundamentals of the artisanal process of manufacturing Minas cheese, and have been identified as having undergone major transformations in the last decade, even though they do not cover all the production in the state.[9] However, these transformations do not mean, in the assessment of producers and partners, a decharacterization of the traditional process, not only because they have limited scope, but also because they are considered as factors that, as a result of the creativity and adaptability of producers and artisans, favor the strengthening of these practices, considering that they contribute to the improvement of the quality of their product, to differentiate it and, consequently, to expand consumer markets and spread the universe of the registered cultural asset, ensuring the material conditions of its production and reproduction. Thus, it is considered that some forms have changed, but not the meanings that mark this cultural practice as a heritage asset.

Thus, both the partners and representatives of producers present at the evaluation meetings and those who manifested themselves in the debates that took place in the producing regions around the document sent were unanimous in affirming that no culturally relevant aspect disappeared or was substantially modified in comparison to the moment of the Registration of the Artisanal Cheese Making method of Minas Gerais as Cultural Heritage of Brazil, regarding the forms of manipulating milk, rennet, paste, and the ripening times of the cheeses.

The transformations identified were credited to the very dynamic between change and permanence that marks this know-how in the state, even though concern was expressed about the tenuous limits between the existence of changes that do not deprive it of its character and those that may interfere with the permanence of this traditional knowledge as a cultural reference for its holders and as an identity mark of Minas Gerais for its citizens and in the national context, as indicated in the Registration Dossier and reaffirmed in several safeguard meetings.

So, what new elements would be incorporated to the artisanal method of making cheese in Minas Gerais, regarding the inputs used - especially milk and rennet - the manipulation of the cheese mass and its making times? Two changes were unanimously mentioned in the four focus regions of this reassessment: a) the expansion of the notion and the use of the so-called good manufacturing and milking practices, and b) the increase in the maturation times of the cheeses, which have a direct impact on the cheese making process.

Regarding the dissemination of good practices, the monitoring and measurement of milk quality, the reduction of time between milking and pressing, the introduction of mechanical milking[10] and the greater control over herd health were highlighted, evaluating that these innovations can be associated with greater concern over the issue of food safety and the adequacy of production to the current laws. These innovations have generated, in turn, the implementation of processes and tools to control production (such as spreadsheets, for example) and greater rigor with the documentation of daily production, which has interfered, as reported by some producers, in the time they have to devote to the preparation of cheese - a fact that may generate demand for non-family labor, which, besides intervening in the form of organization of work that characterizes this artisanal production mode, increases its costs, affecting especially the smaller producers.

Regarding cheese maturation, the decrease in the consumption of fresh cheeses and the appreciation of cheeses with longer maturation time were highlighted, "rescuing a culture of how it was traditionally", a practice "that was more common in old times", as expressed by representatives of the 'Canastra' Cheese Producers Association/APROCAN and the Association of Artisanal Minas Cheese of "Araxá" Region/AQMARA, respectively, in the

evaluation meetings. In this sense, it is considered that this valorization of matured cheeses, with greater experimentation around their "maturation time", was not only due to the requirements of the legislation, which foresees a minimum time between 13 and 22 days to be sold, depending on the region, but also by a work of cultural preservation of the meaning of artisanal cheese production, historically, both in the conservation of milk and cheese itself, which is carried out by producer associations and technical agents who work with producers, and found adherence in a specialized market that every day seeks differentiated products, a market particularly associated with the gourmet universe of chefs and high gastronomy kitchens. In general, the extension of maturation times was considered to be a practice that adds value to the registered cultural asset, considering that it affirms its recognized aspect as traditional, related to the conservation of milk since time immemorial, as indicated in the Registration Dossier (IPHAN, 2014).

Although it did not appear as generalized in the evaluations of producers and partners as the transformations previously mentioned, another change pointed out by producers of the Serra, Serra da Canastra and Araxá regions concerns the dissemination of the production of cheeses with fungi and mites, as well as the experimentation with smoked, spicy and stuffed cheeses - which was also associated with the growing demand of a gourmet market, as described above, as well as the entry of imported products into the domestic market, and the influence of the media on local tastes. Differently from the evaluation of the increase in maturation times as a practice that reaffirms traditional knowledge, there was no consensus about the function performed by these experiments in changing the manufacturing process recognized as heritage, considering, in some cases, that this would be a new making mode, considering that it generates another cheese, which would not be the artisanal Minas, whose knowledge was characterized as an identity mark and tradition. As stated by the representative of Iepha, in one of the meetings held for the revalidation of the title of the Artisanal Serra cheese Making Mode, as a cultural heritage of the State, the cheese producers of the Serra region[11] expressed the understanding that the cheese resulting from such experiences is another, no longer considered as a product of an identified know-how as heritage - even though they consider that some changes are possible without violating the producers' specific knowledge. It is important to point out that this emphasis on the final product is one of the challenges of the process of safeguarding this way of making, both in the dialogue with the holders themselves and with the partner institutions.

However, one of the representatives of the Canastra region producers pondered that in the case of "moldy" cheeses, there is no substantial change in the method of the process, considering that the use of raw milk and the "pingo" (dripping of liquid from raw milk fermented naturally) are being maintained, as well as the family production structure. He did not consider, therefore, that the production process has changed, but simply that there has been acceptance of the presence of fungi in the cheese, which was previously repressed. He evaluated that his cheeses have had their flavor improved, and that they have never failed any analysis because of fungus, indicating a trend change in this sense, since this differentiated market is being created for this type of cheese, and that this is very good for the artisan one. because it is what marks its difference in relation to the industry, which "can't produce cheese like this, varied - one makes it some way, he makes it another one, the neighbor makes a completely different one" - and that this is good, because the consumers have more options and the artisanal manufacturing process becomes better known and disseminated. He also considered that these experiments generate a learning process, adding new knowledge to the traditional one, making possible a greater intimacy in the relationship between the producer and the cheese and a better perception of its several nuances, which must be respected so that the producer does not lose his intimacy with his product, since it is also a way to respect the natural process of the cheese itself as a living product. The big question that this producer mentioned and that can synthesize this polemic was if he should always continue producing cheese as his grandparents did, and if no new knowledge will be passed on to the next generations, which guarantees, in his opinion, the richness of this making mode, which is diversity.

1.2 The use of pingo (Pingo is the dripping over the cheese of liquid from raw milk fermented naturally)

Identified as a distinctive feature of the Artisanal Mode of Preparing Queijo de Minas since the research that guided its Registration process, and as described in the Dossier, the pingo "continues to be used and collected in the same way," a statement practically unanimous in the reevaluation meetings and in the document discussed in the regions. The only discordant statement was made by one of the Artisanal Queijo Minas specialists, who said that in the Serro region it is very difficult to find pingo, which is being replaced by "rala" (method using

a mixture of grated cheese and milk). This statement was contested by the president of APAQS, who informed that this assessment does not occur, and there is even a great mobilization of the region's producers for the maintenance of the pingo, which is collected from neighboring farms, often being traveled up to 100 km between one farm and another just for its collection. If there are producers who are doing this substitution, he does not think that this can be generalized to the region, and the Association even fights against it.

Another issue identified in relation to the use of the Pingo is related to a problem constantly discussed in the meetings held during the more than ten years of actions for the Registry: the prohibition of the use of wooden benches by sanitary legislation and the changes that its substitution by stainless steel or slate benches caused in the pingo process. Some producer representatives say that they use some mechanisms to try to overcome this problem, using the slate or stainless steel bench to make the cheese, but inserting a small wooden bench above it when they collect the dripping to guarantee its quality. Besides this practice, the producers also share the pingo, among themselves, precisely because this is an input that is very easily lost, being accelerated by the replacement of the wooden benches.

It is considered, however, that despite the problems faced, O Pingo continues to be "the soul of Artisanal Queijo Minas, maintaining its centrality in the production process, which can even be exemplified by the title given to the book that systematized the research carried out on how to prepare cheese in the the Araxá region - "Queijo Araxá - O pingo da alma" (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL ARAXÁ, n.d.).

1.3 Utensils and production areas

At the time of the surveys and other procedures for instructing the Registration process, several changes were already occurring in the artisanal mode producing cheese in the regions covered by the study, regarding the production areas and utensils used, such as the already mentioned substitution of wooden benches, considered problematic and little accepted by the holders, as previously indicated. But in addition to the bench, other wooden utensils were also prohibited by health legislation, such as cheese molds, which were replaced by plastic ones; however, these substitutions were not as questioned as the bench, considered "one of the most

important places of the production process of Artisanal Minas Cheese, the key point of the business”, in the words of the representative of the producers of the region of Araxá, followed by the representatives of the other regions, who reaffirmed “the absence that the wooden bench makes in this process of artisanal production of the cheese”. It should be noted, however, that this replacement of wood doesn't cover the entire universe of production of Artesinal Minas Cheese, remembering that they concern the production units that have been adapting to the demands posed by the legislation, and that even in them can still be found several wooden utensils, as highlighted in the reviews.

In this respect, there are significant efforts made by some researchers who are partners of the safeguard process to qualify the debate on the use of wooden utensils,[12] defending the viability of its return to the universe of artisanal cheese production in Minas Gerais, in the face of significant interference from their replacement – especially from the stands in this making process. Thus, although other alterations that occurred are considered positive, as they added quality to the process and product and have contributed to safeguarding the knowledge associated with Artisanal Queijo Minas the return of wooden tools – mainly on the banchs – continues to be a mobilization flag of the interviewed producers, who consider this return essential for the continuity of this traditional knowledge.

In addition to the replacement of wooden objects, another alteration that was beginning to be integrated at the time of the Registry and that has been expanded in the last decade concerns the dairies. also called “cheese houses”, these physical spaces in which the way of doing things takes place started to be reformed according to the guidelines of the health legislation: usually made of wood, they were replaced by masonry buildings, tiled, with the establishment of criteria for hospitality, transit of people, and cleanliness. These transformations, despite sometimes interfering with the rhythms and rituals of the cheese-making process, were generally considered to be positive, since they contributed not only to greater food safety for the product, but also to its valorization - which is evaluated by the holders as a primary factor for safeguarding their knowledge. Other production spaces that suffered interventions were the corrals and milking areas, for which sanitary control but these were also considered changes that benefited the product and its way of making, by providing greater safety for the producer and control of milk quality and, consequently, of the cheese.

1.4 Production form, work, and transmission of knowledge

An attribute identified as distinctive of the artisanal way of making cheese from Minas, highlighted in its Registration Dossier (IPHAN, 2014), concerns the family nature of this production, usually made in small units in which knowledge is transmitted between generations, orally and practically.

This can still be considered a special characteristic of Queijo Minas Artesanal (QMA) production, but, nevertheless, a tendency to increase the hiring of external employees - fixed or temporary - was indicated. This was especially true in cases of increased demand for cheese and the intensification of the sanitary regularization process.

In any case, either by the insertion of non-family labor or by the qualification of family members, a trend of alteration in the processes of transmission of knowledge associated with the production of artisanal cheese, also envisioned in initiatives to create schools with a view to training “craft cheese masters”, like the one being proposed in the Canastra region, as indicated in the responses given to the research script.

1.5. Consumption and distribution of Minas Artesanal Cheese

As seen earlier, there is a generalized assessment of growth in consumption and commercialization, as well as the valorization of cheese with a longer period of maturation.

It is important to note here the observation made by the representative of producers in the Araxá region that this increase in demand for cheese matured is, in fact, a "return" to what would be the traditional cheeses, considering that the history of production of Minas Artesanal Cheese is related to conservation practices of foods, cheese “cure” being one of them. Thus, the increased demand for higher quality cheeses maturation would not be a break with tradition but, on the contrary, a return to it, driven by the appreciation caused by the recognition of the way of doing things as cultural heritage.

As for the ways of distributing the product, the diversification of ways of selling the product was highlighted. cheese that, before, concentrated mainly on the presence of the “cheese maker”, as the professional is called that circulates from property to property buying, for resale, the cheeses from the producers. Although the presence of this professional has been

maintained - emphasizing the maintenance of low price paid for the cheese, and the preference for less matured cheese – it is estimated that there was an increase means direct sale by the producer to the consumer, whether for tourists looking for the units producers or through telephone sales or on social networks, with representatives of producers indicating that "greater disclosure brought demand for direct purchases from the producer, which increased the product".

1.6. Regulation and protection instruments

The dynamics of regulating the production of Minas Artesanal Cheese are closely related to the recognition of their way of doing things as cultural heritage, being part of the history of this recognition, considering that they were the main motivators for the registration request, as described in the Dossier (IPHAN, 2014, p. 14-17), as well as being present in most of the debates held during these post-Registration years.

In the evaluation of the representatives of the producers, there is a distance from the norms in relation to the daily life of the small producers, who continue with difficulties to adapt to them and, consequently, remain outside the regularizations that may favor the valuation of the product and its better insertion in the market – which is seen as a significant factor for the affirmation of the traditional mode of production and its safeguard.

It was also highlighted that the requirements of legislation often come into conflict “with the party cultural, with the immateriality of cheese” (producer from the Serro region), making it necessary to take action together with the sanitary qualification processes in the sense that traditional knowledge is not compromised, promoting a balance between normative requirements (sanitary and commercial) and the knowledge rooted in the daily practice of Minas Artesanal Cheese producers.

2. THE TERRITORIES OF THE CRAFTSMANSHIP METHOD OF CHEESE MAKING IN MINAS GERAIS

The original registration request, forwarded to IPHAN in 2001 by the Secretary of State for Culture of Minas Gerais[17] based on the motivation of the Associação dos Amigos do Serro,

requested the registration of the artisanal cheese from Serro in the Book of Knowledge, with its consequent recognition as Heritage Culture of Brazil. Upon approval of the pertinence of the request by the Advisory Board of IPHAN, documentary and bibliographical research was started and some interviews were carried out that indicated the redefinition of the study territory, when evidence was pointed out that the practice of making artisan cheese was historically and culturally rooted also in other regions of the state, identified at that time as the regions of Serro, Serra da Canastra, Alto Paranaíba and Araxá.[18]

3. THE SAFEGUARD PLAN OF THE KNOWLEDGE OF ARTISAN CHEESE PRODUCTION IN MINAS

After registration, with the support of by EMATER-MG, meetings with local producers and partners, from 2009 to 2012, in several municipalities in the regions recognized producers, in which the guidelines of the National Heritage Policy were presented Immaterial and the recommendations for safeguarding the asset indicated in the Registration Dossier, as well as the main problems, challenges and demands for promoting the continuity of this traditional knowledge were discussed.

In addition, the first contacts were established with possible partners for safeguarding, with the initial steps towards the constitution of a network of public bodies and institutions and private and civil associations that can contribute to the elaboration and implementation of the Plan of

Safeguard. This action was the basis for regular articulation meetings between 2012 and 2014,[25] when the Safeguard Plan was consolidated and a first action was proposed objective of disseminating and valuing the traditional practices of the producing regions, with the elaboration of a publication for children and young people to be distributed and worked with their schools of elementary School.

Two other actions carried out with resources Iphan's budget plans – were developed in the context of the network of partnerships formed around the elaboration and implementation of the Safeguard Plan: the realization of the International Forum Indications Geographical, Cultural Heritage and Raw Milk Cheeses (2013) and the publication of the book and

videodocumentary Gastronomic routes and the tradition of artisanal cheese from Canastra, Minas Gerais (SILVA, 2018).

In 2020, the revalidation process that led to this Technical Opinion began and, as of March, with the declaration of a public health emergency resulting from the Covid-19 pandemic, the action forecast for the year – “Safeguarding the artisanal way of making Queijo de Minas: action education” – was suspended. For the year 2021, a proposal was presented to carry out an action joint effort for producers and partners to safeguard all registered assets occurring in the state – “Intangible Heritage of Minas Gerais in dialogue: Training of producers and articulation institutional framework for finalizing the Plans for the Safeguarding of Assets Registered in Minas Gerais”

4. RECOMMENDATIONS AND DIRECTIONS

During the debates held during the process of reassessing the Artesanal Way of Making Queijo de Minas in the regions of Serro and Serra da Canastra and Salitre, with a view to revalidating its title of Cultural Heritage of Brazil, the following recommendations were proposed:

1. Ampliação da abrangência territorial do bem;
2. Elaborate mappings of Minas Artesanal Cheese in the state and studies with clippings historical, cultural and heritage;
3. Monitor the transformation trends seen in the last decade;
4. Supporting research on the use of wood in the production of Minas Artesanal Cheese;
5. Encourage the self-organization of knowledge holders, through the creation of associations or other types of collective arrangements;
6. Debate on greater adequacy of legislation to the reality and needs of the small producer of Minas Artesanal Cheese;
7. Strengthen and expand the network of partnerships.

5. TECHNICAL REPORT

In accordance with the provisions of this Opinion and considering that:

1. The transformations that took place in the universe of the artisanal production of making cheese in Minas tell of the own dynamics between changes and permanences and the creativity of the producers/artisans who mark the history of making this knowledge, cultural aspects not having been identified relevant items that have disappeared or been modified since Registration;
2. The incorporation of new elements to the Minas Artesanal cheese production process has contributed to its strengthening and appreciation;
3. It was possible to identify the continuity of the references and meanings of the good for the collective memory and identity and for the forms of sociability of its holders, as well as of the culturally relevant aspects that justified its registration and that constitute a reference cultural for and from the state of Minas Gerais and a mark of Brazilian cultural diversity;
4. Registration as Cultural Heritage in Brazil encouraged the dissemination and dissemination of the cultural asset and its holders, contributing to its appreciation and continuity.

We are in favor, save for a better understanding, of the revalidation of the title of Cultural Heritage of Brazil of the Artesanal Production Method of Minas Cheese.

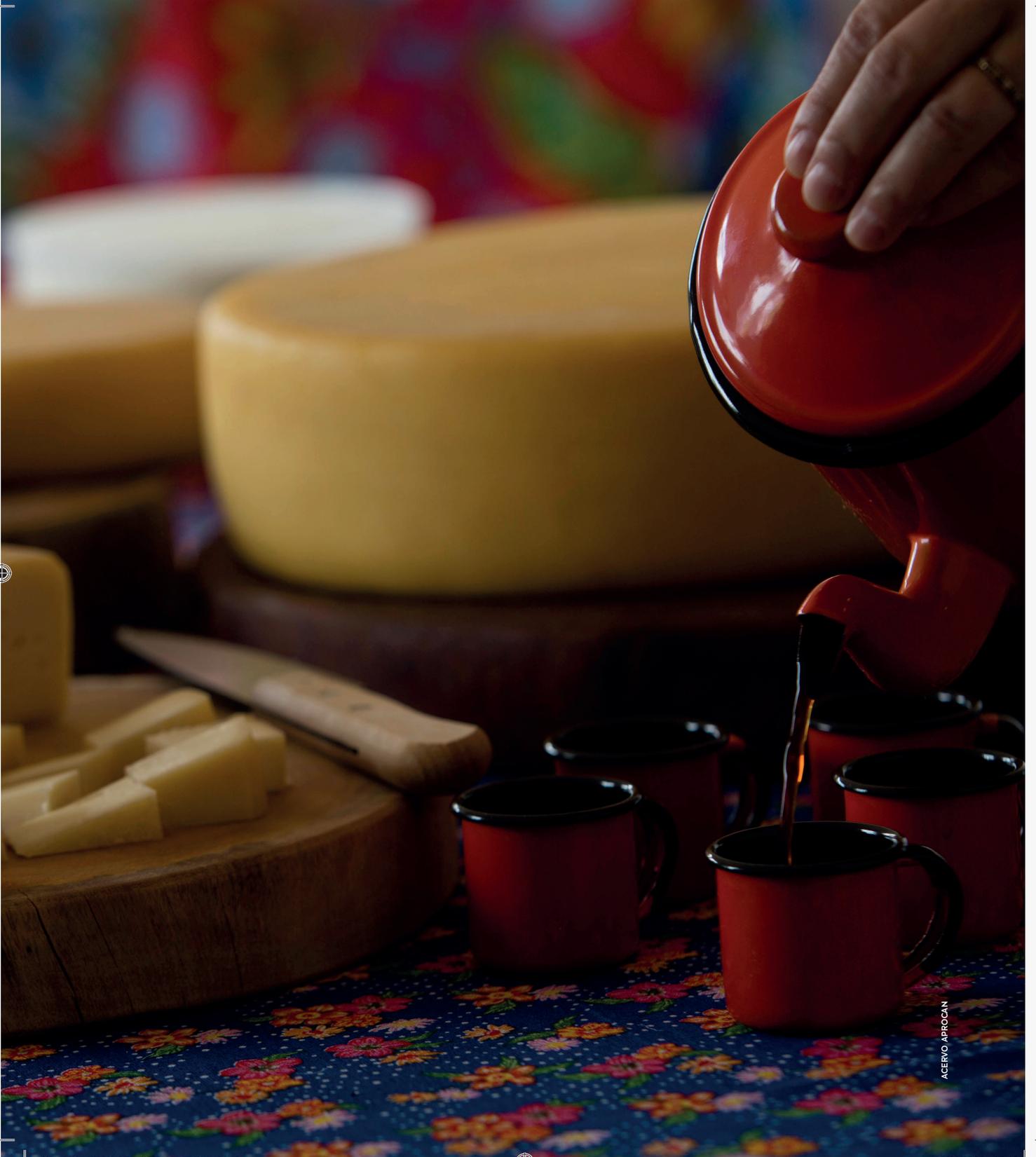
Belo Horizonte, May 20, 2021.

Corina Maria Rodrigues Moreira

Technician I - Social Sciences - SIAPE 1535028



WAYS OF MAKING MINAS ARTISANAL CHEESE



ACERVO APROCAN





CONTENT

<i>EXPERIENCES IN RECOGNITION OF THE IMMATERIAL CULTURAL HERITAGE IN BRAZIL</i>	4
<i>MINAS GERAIS: RICHNESS AND CULTURAL DIVERSITY OF BRAZIL</i>	11
<i>MINAS ARTISANAL CHEESE: HISTORICAL AND IDENTITY PROCESS</i>	13
<i>WAYS TO MAKE MINAS ARTISANAL CHEESE</i>	16
<i>PATRIMONIALIZATION AND SAFEGUARDING</i>	30

EXPERIENCES IN RECOGNITION OF THE IMMATERIAL CULTURAL HERITAGE IN BRAZIL

The beginning of the 21st century marks the consolidation, by heritage protection agencies, of cultural diversity as a value, par excellence, of humanity. Since the 1940s, Brazil, a country of continental dimensions, has been implementing actions to identify and understand cultural diversity as part of the public policy to protect and safeguard the values existing in our cultural bases, linked to the desires and needs of collectives. The starting point of this process was the National Folklore Commission, a collegiate created for the study and intellectual production of Brazilian popular culture.

At the end of the 1980s, the Brazilian Federal Constitution affirmed the understanding that cultural assets of an intangible nature constitute the cultural heritage of society because they are a reference to the identity, action and memory of its different forming groups. Safeguarding forms of expression, ways of creating, doing and living, through inventories and records, has become a duty of the Public Power, with the participation of communities, groups and relevant non-governmental organizations.

Faced with this new paradigm, the field of Brazilian heritage has sought new strategies for the identification, documentation, investigation, preservation, protection, promotion, valorization, transmission and revitalization of said heritage in its various aspects, based on the social processes that generate them and through the subjects that produce them. As a continuation of this work, Brazil instituted, through Federal Decree Number 3,551, of 2000, the Registry of Cultural Assets of Intangible Nature, a legal instrument for safeguarding, recognition and valuing Brazil's intangible cultural heritage.





ACERVO SETUR-MG





Based on this legal instrument, 52 intangible cultural assets have already been recognized, related to Knowledge – knowledge and ways of doing rooted in the daily life of communities –, Celebrations – rituals and parties that mark the collective experience of work, religiosity, entertainment and other practices of social life –, Forms of Expression – literary, musical, plastic arts, scenic and playful manifestations – and Places – spaces where collective cultural practices are concentrated and reproduced.



In 2003, the UNESCO General Conference, at its 32nd session, promulgated the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, reaffirming the importance of cultural property of an intangible nature as a source of cultural diversity and a guarantee of sustainable development, as well as the common concern to safeguard the intangible cultural heritage of humanity. As of the Convention, the safeguarding of intangible cultural heritage at the international level was strengthened with the representative list of the intangible cultural heritage of humanity, in which six assets of the Cultural Heritage of Brazil are inscribed: Kusiwa Art – Body Painting and Graphic Art Wajãpi, Frevo, Roda de Capoeira and Samba de Roda from the Recôncavo Baiano, as Forms of Expression; Círio de Nossa Senhora de Nazaré and the Cultural Complex of Bumba Meu Boi from Maranhão, as Celebrations.



Cultural assets of an intangible nature, already recognized or in the process of being recognized in Brazil, as they are directly linked to the dynamics of everyday life, represent the most authentic values of Brazilian nationality, as they express their own reason for existence for communities. This category of cultural goods proposes the recognition of cultural diversity from the collection of its creative process present in customs, habits and ways of being.





By bringing to the idea of cultural good the notion of cultural reference, associated with specific social groups, the Brazilian State assimilates the meanings of the symbolic present in the artifacts and practices of cultural making. The promotion of actions and plans for safeguarding is based on the recognition of resignification processes, fundamental for the continuity of the manifestations in accordance with the values attributed by the holders. Local values gain legitimacy, and the action of public policies assume a responsibility towards social groups directly linked to heritage preservation.



Having as its identity force the domains of social life, manifested in the intangible heritage, Brazil reinforces the importance of the Knowledge present in the food culture with the recognition of the Ways of Making Minas Artisanal Cheese. In 2008, through the Registry, the cultural asset was protected as a dynamic craft that has its own procedures, tools and forms of production, marketing and consumption and as a generator of sense of belonging, economic opportunities, self-esteem and collective improvement in the quality of life present in cultural territories in the state of Minas Gerais.



The cultural landscape formed in these territories shelters paths and roads that lead to the farm and the fields, relationships between rural producers and the environment, handicrafts and manual work, family work, rural buildings, cuisine and cooking, ways of receiving, hospitality, of consumption of artisanal cheese and sociability established around this consumption, rural language and identity discourses. This set of cultural manifestations was established from the processes of occupation of territories in which their own knowledge of management of natural resources in ecosystems and specific environments and models of economic survival of the population groups that inhabit these regions were affirmed.



UNAMI COMUNICAÇÃO / ACERVO SETUR-MG





ACERVO APROCAN



MINAS GERAIS: RICHNESS AND CULTURAL DIVERSITY OF BRAZIL

The Brazilian territory is full of historical-cultural processes that express food cultures of social groups, transmitted by generations that are characterized by identity systems in each region. In the processes of continuity and transformation, it is observed the permanence of the use of certain products that, added to various elements, constitute traditional practices that structure social identities. The process of building these identities goes beyond the meanings of everyday life and makes elements of such importance that they are recognized as identity markers of collectives, a region or a country.

Minas Gerais, a Brazilian state identified by the gold and precious stones mines which exploration dates back to the 18th century, has much more than the beauty of the Baroque Mineiro expressed in its colonial centers, recognized as Cultural Heritage of Humanity: the cities of Ouro Preto, Congonhas and Diamantina. Traditional food practices, techniques for making food, the knowledge involved, the way of eating, the proximity of people, utensils, kitchens and landscapes are living cultural constructions present in the daily lives of these territories. In the set of manifestations related to food culture, the ways of making Minas Artisanal Cheese have special centrality.

Minas Artisanal Cheese is one of the oldest and most traditional Brazilian cheeses and, over the years, it has become a symbolic element capable of representing a collectivity and expressing an idea of belonging to certain cultural identities in the state of Minas Gerais and even in Brazil. For this reason, their ways of doing things are recognized as intangible cultural heritage of Minas Gerais (2002) and Brazil (2008).







MINAS ARTISANAL CHEESE: HISTORICAL AND IDENTITY PROCESS

Ancient food produced and appreciated in various societies, cheese has become a frequent part of eating habits. The different ways of making cheese were constituted by the need to transform an extremely perishable product, milk, into something more durable, cheese. Other symbolic elements were gradually associated and making and consuming cheese acquired different meanings.

In Minas Gerais, the production of cheese is historical and permanent, and the trajectory of manufacture and consumption began with the colonization process undertaken by Portugal from the 16th century onwards. The raising of cattle was crucial for the first attempts to expand and inland the Brazilian territory, which took place between the end of the 17th century and the beginning of the 18th century. The movement towards the interior of the Colony, undertaken towards the hinterlands of Minas Gerais, was motivated by the interest in finding gold and other metals and precious stones. Gradually, the mining region witnessed a considerable population increase that led to the settlement of villages and farms, which contributed to the development of a livestock economy. Along with the expansion of economic and social relations, several food practices characteristic of the rural universe began to develop. These activities decisively influenced the food culture of Minas Gerais, giving rise to a unique and original cuisine that is still present today as one of the central elements in the constitution of the identity of Minas Gerais.

“
Tell me what you eat and I will tell you which god you worship,
under which latitude you live, from which culture you were born
and to which social group you belong to. Reading the kitchen is
a fabulous journey into the awareness that societies have of
themselves, into the vision they have of their identity.

Sophie Bessis



Cheese has become a food that has gradually consolidated itself as an icon of Minas Gerais cuisine. Its production processes were constituted as part of the food supply, in the midst of a diverse economy, in which agriculture, mining, handicrafts and the provision of various services were interdependent sources of resources. In the 19th century, cheese proved to be important to boost the Minas Gerais economy, being widely spread around farms in the region, becoming an everyday item on the Minas Gerais residents' tables and sold on sales shelves and markets. It was also already in circulation supplying Rio de Janeiro and other Brazilian states.

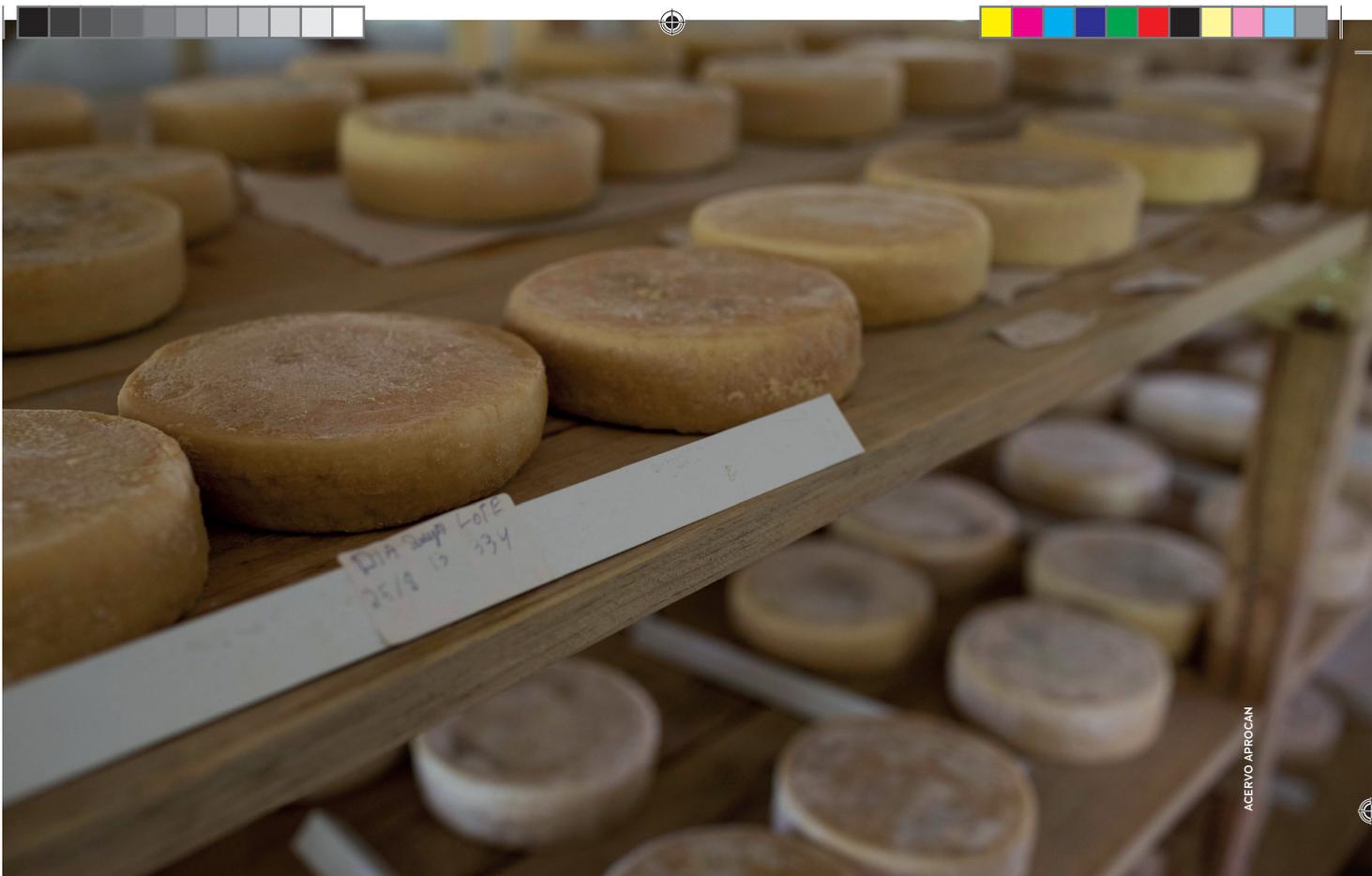
The techniques related to the ways of making Minas Artisanal Cheese are expressed as dimensions of sociability, meanings of everyday life, elements of sociocultural importance. Cheese gradually becomes a frequent food in eating habits and its production defines the way of handling the entire production process characteristic of the territories identified in Minas Gerais. Its consumption is expanded to use in traditional recipes, marking its presence in homes, parties and in the daily diet of the population.



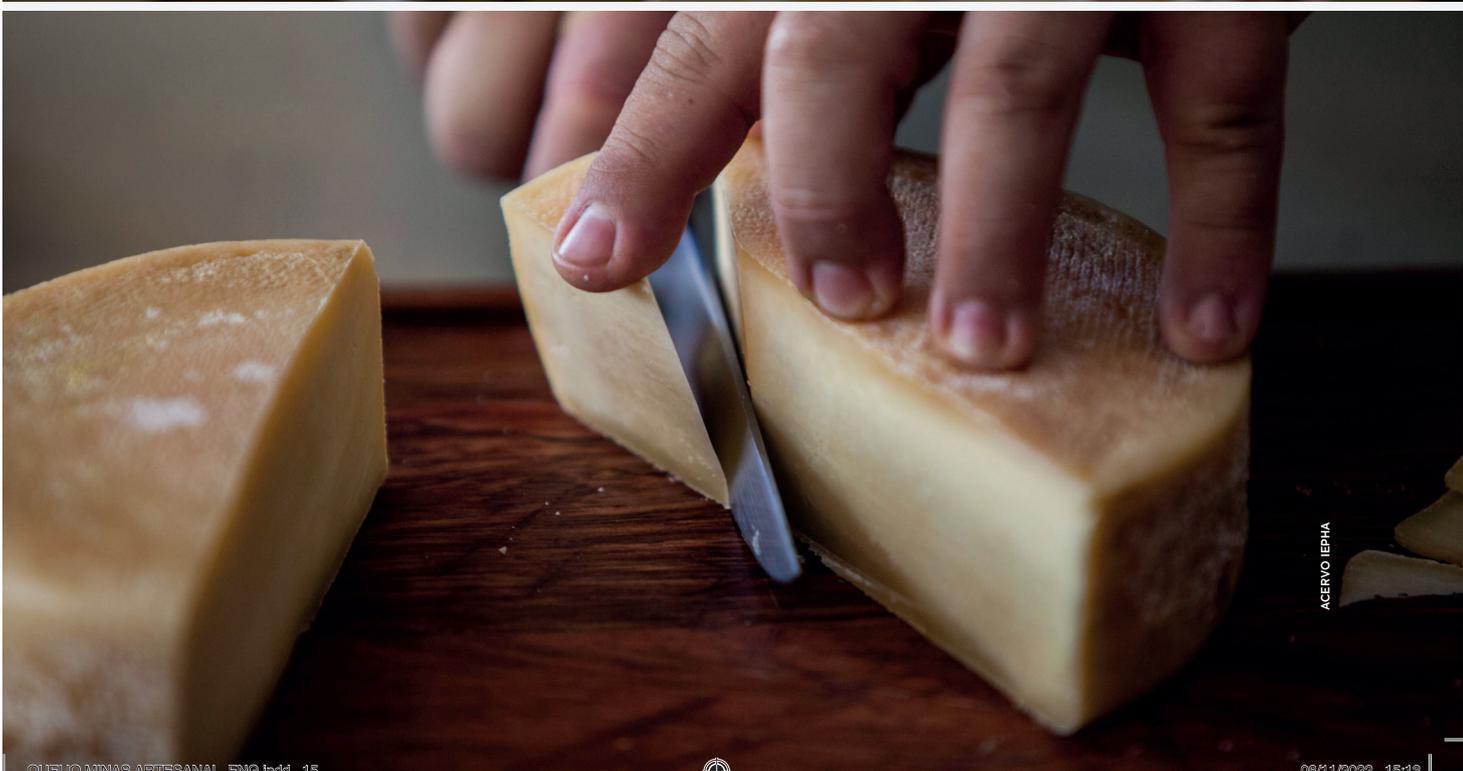
Reports from foreign travelers who visited Minas Gerais during the 19th century express the socio-cultural importance of cheese present in the daily consumption of the population. According to some narratives, this good was always present on the shelves of markets, integrated with local and imported products of English origin. They also describe the frequency with which cheese was consumed by Minas Gerais families, as well as its presence in various recipes of local cuisine.

Other documents also reinforce the importance of cheese as a food and economic reference in Minas Gerais and other regions of Brazil. Such is the case of an inventory present in the Lisbon Library, where purchases for family consumption are listed, from July 1793 to October 1796. In this list of groceries, there are dozens of cheeses in 13 of the 40 items that make up the shopping list. They were purchased in large quantities at the same time, which presupposes the practice of consuming matured cheeses.

Assessing cultural production over time and as part of a historical process presupposes considering not only cultural diversity or the nature of representations, but mainly their continuity. The ways of making Minas Artisanal Cheese are constituted as a continuous process of transmission of knowledge whose production in some families is already in its fifth generation. As a practice of processing raw milk, it is a knowledge learned at home from an intimate relationship between producers and their environment



ACERVO APROCAN



ACERVO IEPHA

WAYS TO MAKE MINAS ARTISANAL CHEESE

Minas Artisanal Cheese, characterized by the use of raw milk in its manufacture, is the result of a knowledge and of a traditional way of making that follows the same principles since its origin. It has an eminently collective character in a long historical process of construction of identities and characteristic patterns of sociability, associated with the fundamental activity of the typical Minas Gerais farm, where cheese is the product that unites their actions, resulting in a process of dynamization of the economy of the mining towns. Making artisanal Minas Cheese from raw milk is a daily activity, performed 364 days a year. Its production is present in several regions of the state of Minas Gerais.

In the production regions already identified in Minas Gerais, the ways of making Minas Artisanal Cheese are relatively similar, with small adaptations related to the environment and tradition that, together with the conditions geographical and biological characteristics specific to each region, give artisanal cheeses specific traits, thus defining the flavor and unique characteristics of each cheese. In other words, to the physical-natural specificities of the regions, which provide typical pastures and the development of specific bacteria that multiply in each of these microclimates, there is added a specific way of making cheese: the handling of milk, curds, pasta, the pressing methods, the maturation time, which results in the elaboration of a unique food.

The labor used for the cheese production process varies according to the producer category. The small producer usually uses family labor for the entire production process, from the care of the herd, the milking process, which is usually manual, to the production of the cheese itself, to the sale. The average producer, on the other hand, uses both family labor and external labor to help. The large producer acts as a supervisor of the works and basically uses auxiliary labor, with the cowboy, who participates in the entire process, followed by one, two or three employees who have traditional knowledge and who will be responsible, effectively, for making the cheese.

¹It is only on Good Friday that cheese is not made, as is customary and tradition. On that day, the milk is distributed to people in the neighborhood and destined for the dulce de leite or the greengrocers in the farm's kitchen.

²It should be noted that, in the Alto Paranaíba and Serra do Salitre regions, the "cheese maker" is the person who sells the cheese, the middleman, and not the person who makes it, who is simply "the cheese maker".



The cheesemaker, the one who makes the cheese, when not the farmer himself or his wife, helped by one or more children, must be someone preferably born and raised in the farm, who values the product, with a sense of responsibility assumed and valued as an essential worker in the production process. He is the closest employee, who deserves the most attentive care of the boss, and must have mastery of the farm and knowledge of the entire process, from taking care of the corral to the final stage of cheese production and marketing. Cheesemakers say that you don't learn to make cheese at school, but by watching others make it, doing it together. It is a know-how transmitted like this: from father to son, from mother to daughter, from master to apprentice, one day after another, throughout life, demarcating the figure of the cheesemaker as a keeper of this way of making it.

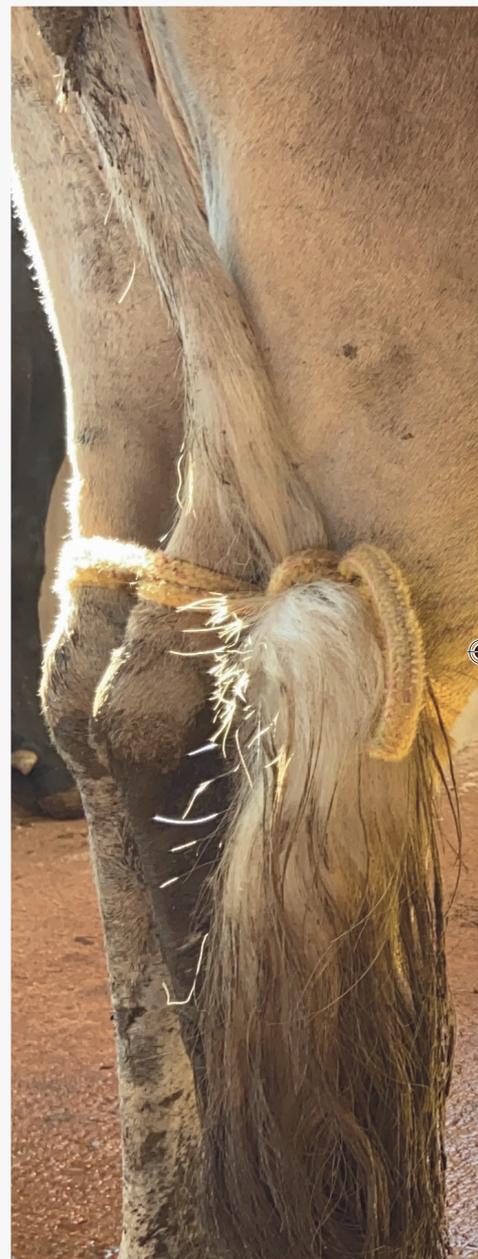
In the Serro region of Minas Gerais, making cheese is an almost exclusive male activity. In the regions of Alto Paranaíba and Serra da Canastra, women perform almost all stages of production, and in some municipalities, most of the labor employed in making the cheese is female. In most of these situations, she is the farmer's wife and shares responsibility for production with him.

The Minas Artisanal Cheese making process basically consists of milk coagulation, pressing, salting and maturation, using the following ingredients: raw cow's milk, coagulants and salt. All these raw materials can be produced on the farm, with the exception of salt, obtained in other regions. The process comprises the sequence of activities listed below.

1. OBTAINING THE MILK: MILKING, MILK STRAINING AND PACKAGING

Milking is the first step in the manufacture of cheese, where raw milk is obtained. When the process is carried out manually, the milked milk is taken to the cheese dairy, where, still outside, it is poured into a funnel and passed through a cloth filter, in order to remove any particles capable of contaminating the cheese.

When milking is mechanical, the milk goes straight from the hoses to the transferor and, when the desired amount is reached, the liquid is poured into a can, which is sent to the production room, where the coagulation process begins.





ACERVO APROCAN



2. | ADDING RENNET AND DRIP

Coagulation of milk is the next step in cheese production. Ordinary rennet or homemade rennet, made from the dry and salted stomach of a calf or goatling, can be used. In the Canastra region, in ancient times, it was common to use coagulants made with segments of armadillos' stomachs. The rennet is the element that separates the mass from the whey, allowing the production of cheese. Subsequently, the drip is placed as a complementary form to the rennet.

The so-called "pingo" is the natural lactic ferment developed over time that gives the cheese specific microbiological characteristics, conditioned by the type of soil, climate and vegetation of each place, responsible for the pattern of consistency, color and specific flavor of the product. It is what makes a cheese from Serra different from a cheese from Canastra, or Serra do Salitre, or even Araxá. In this natural yeast, a whole set of lactic acid bacteria, specific to each region, is agglutinated, which constitutes the link between the past and the future. The drip is collected from the whey drained from the cheeses after salting, when the coarse salt deposited on one of the surfaces of the cheese neutralizes bacteria considered harmful for human consumption and guarantees the good conditions of the ingredient that will be used the next day for the composition of a new batch of cheeses.

As a rule, for coagulation, rennet is added in a proportion of 25 milliliters for every 100 liters of milk, and the drip in a proportion of ½ liter for 100 liters of milk. However, these measures are only an approximation, as the manufacture of cheese is directly related to climatic variations. When the weather is colder, it is necessary to use more water or rennet.

The name "pingo" (which translates to drip) comes from the verb to drip. It is a clear reference to the whey that, after undergoing fermentation, comes off the cheese and drips into another container. The dripped whey is collected and stored for use in the manufacture of other cheeses. It is, without a doubt, the main ingredient of artisanal cheese. In addition to conferring the characteristic flavor and aroma of this product, it also carries all the regional reference that gives the cheese its identity.



ACERVO APROCAN



3. COAGULATION OF THE MILK, CUTTING THE DOUGH AND MIXING

After approximately 40 minutes of the addition of the rennet and the drip, the milk completes its coagulation and the dough is broken and stirred for about 3 to 5 minutes to separate the whey from the solid part.

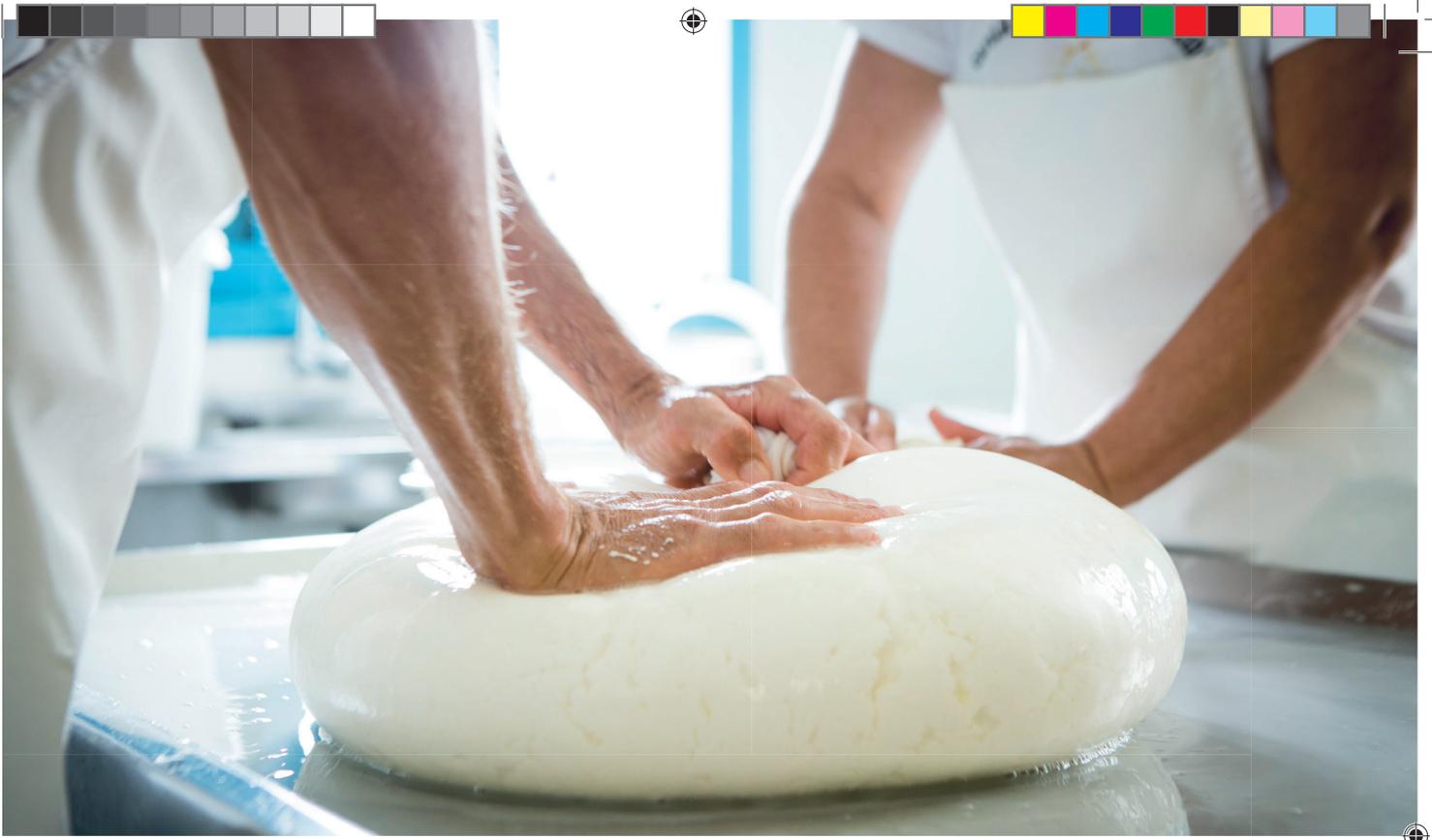
4. DRAINING AND PLACING THE DOUGH IN MOLDS, SMEARING AND MANUAL PRESSING



After about an hour, the dough precipitates and the first draining is carried out and then pressing or squeezing, an activity carried out manually. The objective at this stage is to remove as much of the whey as possible from the dough.

While in Canastra and Alto Paranaíba a fabric wrapped around the dough is used to extract the whey, thus having a cheese with less moisture, in Serro the pressing is done with your own hands directly into the molds. After working one side of the dough, turn the mold so that the other side is pressed.

There is also the custom of making the “merendeiro” (which translates to lunch box), especially in Serro, which is a small cheese, made with the dough left over from the pressing process, for consumption by the family and employees. Often, the “merendeiro” is a task for the apprentice, who, taking advantage of the insufficient dough to make a normal-sized cheese, has the opportunity to learn the technique.





ACERVO APROCAN



5. | SAVING AND TURNING THE CHEESE

While still inside the molds, the cheese receives a layer of coarse salt on top and, at the end of the day, it is turned over so that the opposite side is salted.



6. | COLLECTION OF THE DRIP

After the second salting, at the end of the day, the producers collect the drip. The salt is intended to accentuate the flavor of the cheese and help maintain the good condition of the drip, which will be used the next day. The bacteria present in the drip will direct the fermentation of the next production. They are the ones that maintain the uniformity and specificity of the product. Whenever a producer has a problem with the quality of his cheese, he goes to the neighbor to get a new drop and rebuild the microbiota. This is what makes raw milk cheese a living food and its ways of making a process of constant attention to the details of the production environment.



ACERVO IEPHA



7. REMOVING THE MOLD AND FINISHING

After approximately 48 hours, the cheese can be removed from the molds and the finishing process begins. This phase, known as grating or rasping, consists of preparing the cheese for better aesthetic presentation. In the Serra region, the entire surface of the cheese is scraped with a grater to make the surface homogeneous. When not sold in bakeries in the city, the grated is used in dishes and greengrocers to feed the residents of the farms. In farofas, breads and delicacies, the grated cheese is used in association with other farm products – such as cornmeal and manioc flour.

In the regions of Canastra and Serra do Salitre, the finishing is done with sandpaper, or else it is not done, leaving the yellow bark in its natural state.





8. MATURATION

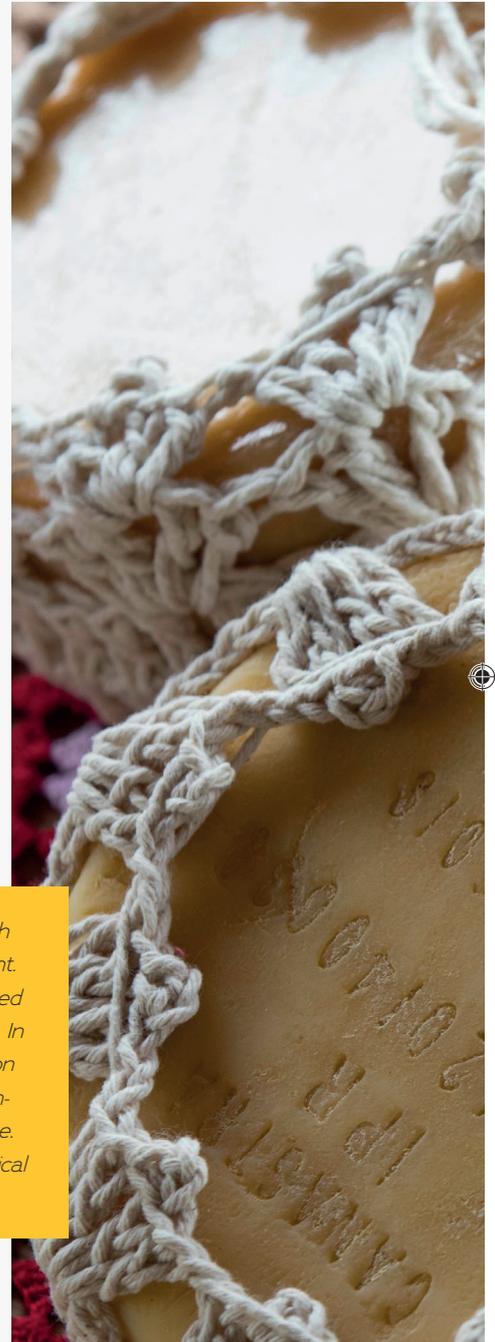
Next, the cheese goes to a space called the cheese room, where it rests on wooden boards to go through the maturation process, during which time it rests. This period can vary from 7 to 40 days, depending on the region, climatic conditions and the desired level of maturation. The maturation process is faster in periods of heat, as the action of microorganisms becomes more accelerated. In this space of time, the cheese significantly reduces its dimensions, reaching up to half of its initial size. Serro cheese, for example, is matured in 14 days and Canastra cheese completes its maturation in 21 days.

During the maturation process, the cheeses must be turned twice a day, once in the morning and once in the afternoon, so that the maturation occurs evenly. Aged cheese is free from harmful bacteria to humans and acquires ideal conditions for consumption. As with the aging of wines, the cheese gains more flavor with aging and its taste changes every day. A well-produced cheese improves its flavor and quality with aging, in addition to recovering the tradition of ancient times, when transport and marketing difficulties kept the cheese on the aging shelves for longer.

9. | HYGIENIZATION

Once the production process has been completed, the procedures for cleaning instruments, containers and the cheese dairy's premises are followed. The belief in the value of hygiene for obtaining a quality cheese attests to the convergence of the ways of making Minas Artisanal Cheese with the "good production practices" indicated by the State health legislation. As it is produced from raw milk, Minas Artisanal Cheese is a live food and is sensitive to any type of environmental variation, which can influence its taste, texture and balance.

In general, Minas cheese Artisanal has a cylindrical shape, with 15 to 16 centimeters in diameter and 4 to 8 centimeters in height. It has straight edges and flat faces, being aesthetically well worked after the maturation process, before being sent for consumption. In general, it weighs from 1.0 to 1.2 kg. Depending on the maturation time of each cheese, the rind is more or less yellowish. The consistency is soft, tending to harder, the more matured the cheese. The texture is smooth and may occasionally have small mechanical holes. The color is homogeneous cream-white.





ACERVO APROCAN



PATRIMONIALIZATION AND SAFEGUARDING

Anchored in a living tradition in which permanence and transformations have interacted for centuries in the conformation of a knowledge in which the environment, techniques, representations are not dissociated, the ways of making Minas Artisanal Cheese have a significant patrimonial value, expressing feelings of belonging, bringing together identity elements of social groups in Minas Gerais and elucidating the cultural richness of Brazil.

However, these ways of doing, for a long time, did not find support in the sanitary legislation, which disregarded the differences and specific needs of craftsmanship. The motivation for the recognition of Queijo Minas Artisanal as an intangible cultural heritage arose precisely from the need to safeguard the traditional practice of making cheeses from raw milk, then threatened by a technical sanitary legislation that, when applying to the production of artisanal cheeses a set of rules created for industrial dairy products, hampered or even prevented their production and marketing. Another reason for the search for recognition was the need to characterize the ways of making Minas Artisanal Cheese from raw milk, in order to value traditional processes to the detriment of industrialized cheeses that called themselves “queijo minas”, promoting unfair competition.

As a result of the intense mobilization of civil society, public institutions and, above all, traditional producers/holders of knowledge in the face of the risk of extinction of the artisanal practice, the State Institute of Historic and Artistic Heritage of Minas Gerais (Iepha-MG) recognized as the first Intangible Good of the State’s Cultural Heritage the “Way of Making Handmade Cheese from Serro”, registered in the Knowledge category. The protection, which took place in 2002, aimed to safeguard the characteristics related to the original recipe and the artisanal manufacturing process of Queijo do Serro, recognizing, protecting and stimulating its production, guaranteeing the sustainability of its producers and the local economy. In 2012, the Serro Region’s (MG) Artisanal Way of Making Cheese Making Record completed 10 years and its protection was revalidated by Iepha-MG, having included four other cities in the area covered by the safeguard, which now has 11 municipalities. The re-



ACERVO IEPHA



validation of the title of cultural heritage of the state of Minas Gerais demonstrates that the values built around this knowledge remain an important cultural reference for the Minas Gerais residents. The study for the second revalidation is already underway and its main objective is to update, in a collaborative way, the register of producers and producer associations of Minas Artisanal Cheese, expand the area covered by the protection and revalidate the safeguard plan.

The identification of the presence of ways of making Minas Artisanal Cheese in other parts of the state territory and the risks of loss of this important tradition led the Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), in 2008, to recognize the “Artisanal Way of Making Cheese”. “Queijo de Minas in the regions of Serro and Serras da Canastra and Salitre” as Cultural Heritage of Brazil, making its inscription in the Book of Record of Knowledge. Identified as traditional knowledge and a striking feature of the cultural identity of these regions, these ways of making, despite keeping regional specificities - as in the form of pressing the dough (with cloth or without cloth, for example), in the maturation times of the cheese and in the preponderance of male or female labor -, have as common points the use of raw milk, the addition of the drip and the use of predominantly family labor, through which knowledge is transmitted between generations, in a way that oral and practical. The product arising from these ways of doing is identified by the holders, by public and private institutions and by civil associations that deal with this universe. as Queijo Minas Artesanal (QMA), having marked in its name the inseparability between know-how and its product.

In addition to the product, however, the ways of making Minas Artisanal Cheese add a set of inseparable material and symbolic elements, that is, they can only fully exist and be understood in their relationships with each other. The act of making cheese and the knowledge that is specific to it are inseparable from the house, the property, the cheese factory with its utensils, animal husbandry, subsistence agriculture, production inputs, cooking and cooking, the values of cronyism, tolerance, neighborhood, hospitality, among many others. Minas Artisanal Cheese also originates from the complex interaction between soil, plant and climate and production methods and traditional raw materials, resulting in a unique food, impossible to be reproduced elsewhere. From this intimate relationship between culture and nature, in which the natural environment is appropriated and transformed by men, artisanal cheese production emerges as an activity inherent to everyday life and is also a defining feature of Minas Gerais cultural landscapes.



ACERVO APROCAN



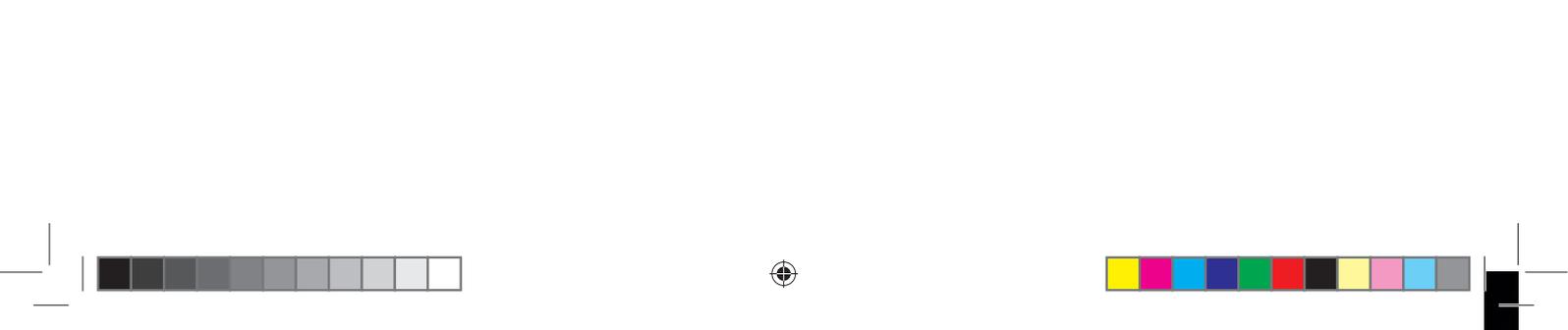
All this translates into a vast repertoire of traditional knowledge, including ways of marketing and consuming artisanal cheeses, and constitutes a striking feature of the cultural identity of each region, however, going beyond the territory of production. From the daily life on the farm to the home environment of the urban consumer, cheese is a basic and irreplaceable element of the rich food culture of Minas Gerais. Traditionally consumed by Minas Gerais residents of all social classes, artisanal cheeses from Minas, fresh or matured, are always present at the daily table of families and at parties, bars, sales, fairs and markets. An element of socialization and expression of hospitality, it serves to accompany coffee or cachaça in conversation circles and to celebrate the abundance and richness of Minas Gerais cuisine, in the accompaniment of sweets and jams and as an ingredient of countless delicacies, among which the incomparable cheese bread. Loaded with a sense of belonging and identity, these practices – making and eating cheese – also characterize the natives of Minas Gerais for other Brazilians, and can be considered one of the greatest expressions of being from Minas Gerais. Minas Artisanal Cheese, recognized and valued in several regions of Brazil, is one of the symbols of Minas Gerais cuisine.

It is in this sense that safeguarding the ways of making Minas Artisanal Cheese becomes relevant for the policy of preserving the culture and secular history of Minas Gerais and Brazil. Its recognition as Intangible Cultural Heritage has led to the consolidation of a collaborative network, led by heritage protection agencies and made up of producers/holders, civil society organizations, and public agencies that serve rural producers⁴ and that seek to strengthen and perpetuate the production, circulation and consumption of Minas Artisanal Cheese. Together, these institutions increasingly offer assistance to local producers, especially with the expansion of the notion and use of the so-called “good practices” that guarantee greater safety to the consumer.

The safeguard policies also enabled the emergence of sanitary regulations that deal with artisanal cheese production in a particular way, recognizing, finally, the importance of cheese making from raw milk in the social, economic and cultural context of the state. And, to meet the sanitary demands, without risk of losses to the traditional way of making cheese, producers are increasingly organizing themselves in associations and cooperatives. Together, traditional producers are strengthened and acquire the necessary conditions to

⁴ Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Technical Assistance and Rural Extension Company of the State of Minas Gerais (Ema-ter-MG), Secretary of Agriculture, Livestock and Supply of Minas Gerais (Seapa) and Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (Mapa)





meet the requirements of the legislation, defining safe hygienic standards and improving the biological quality of the product through the management of production and commercialization, as well as controlled sanitary practices. As a result, there is an increasing presence of artisanal cheese in the Brazilian consumer market, with all the guarantee and safety necessary for the quality and taste of a good product.

The organization of producers into associations is one of the requirements for granting the Geographical Indication, a collective trademark registration at the National Institute of Industrial Property (INPI), already won by the producers of Serro cheese and Canastra cheese. This instrument contributes to the establishment of product quality standards and broadens market prospects, providing access to rights and improvements, such as public funding for their production and marketing.

Contemporaneously permeated by issues of food safety, health certifications, traceability, denominations of origin, associations, national and international marketing, inspection, adequacy of legislation, among others, this tradition has welcomed, in recent decades, the introduction of a series of innovations, such as alterations to the materials used in its tools and production environments, the implementation of production and marketing management processes, the sanitary control of the herds and the mechanization of some of its processes (such as mechanical milking). These innovations, before necessarily posing a risk to their continuity, emerge as part of the very process of strengthening and affirming these ways of making cheese. The challenge, therefore, is the preservation of the cultural asset, assuring it of its traditional ways of doing it and the fulfillment of sanitary conditions that, in order to be effective, do not need to be incompatible with customary practices.

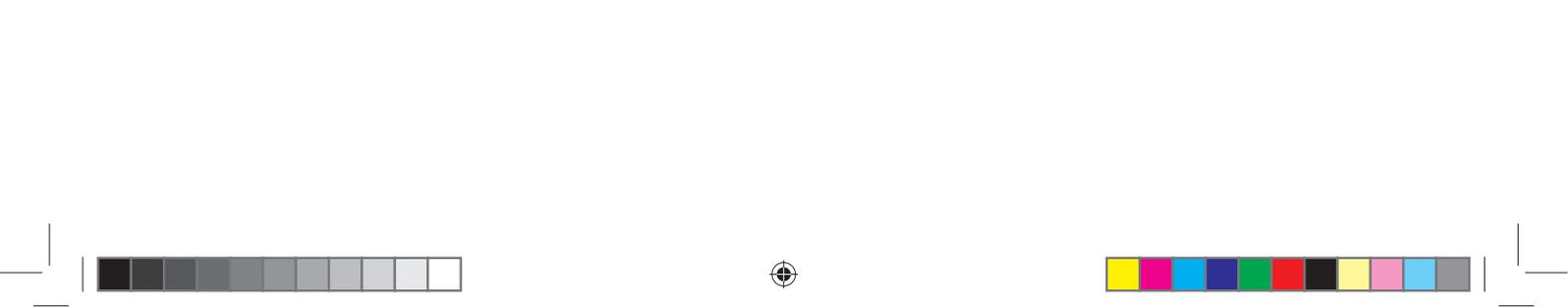
As a result of all this effort, Minas Artisanal Cheese has been obtaining more and more excellent results in national and international cheese competitions. As an example, we have the “Mondial du Fromage et des Produits Laitiers”, the main meeting point for those involved in the cheese and dairy sector. In the 2021 edition, Minas Artisanal Cheese won 40 medals, taking Brazil to second place in the competition, losing only to France, host of the event.

In addition, Minas Artisanal Cheese has proved to be an important product for rural tourism, with enormous growth potential. More and more, tourists seek the cheese-producing regions to discover and enjoy their beautiful landscapes, their typical food and the interac-



ACERVO IEPHA





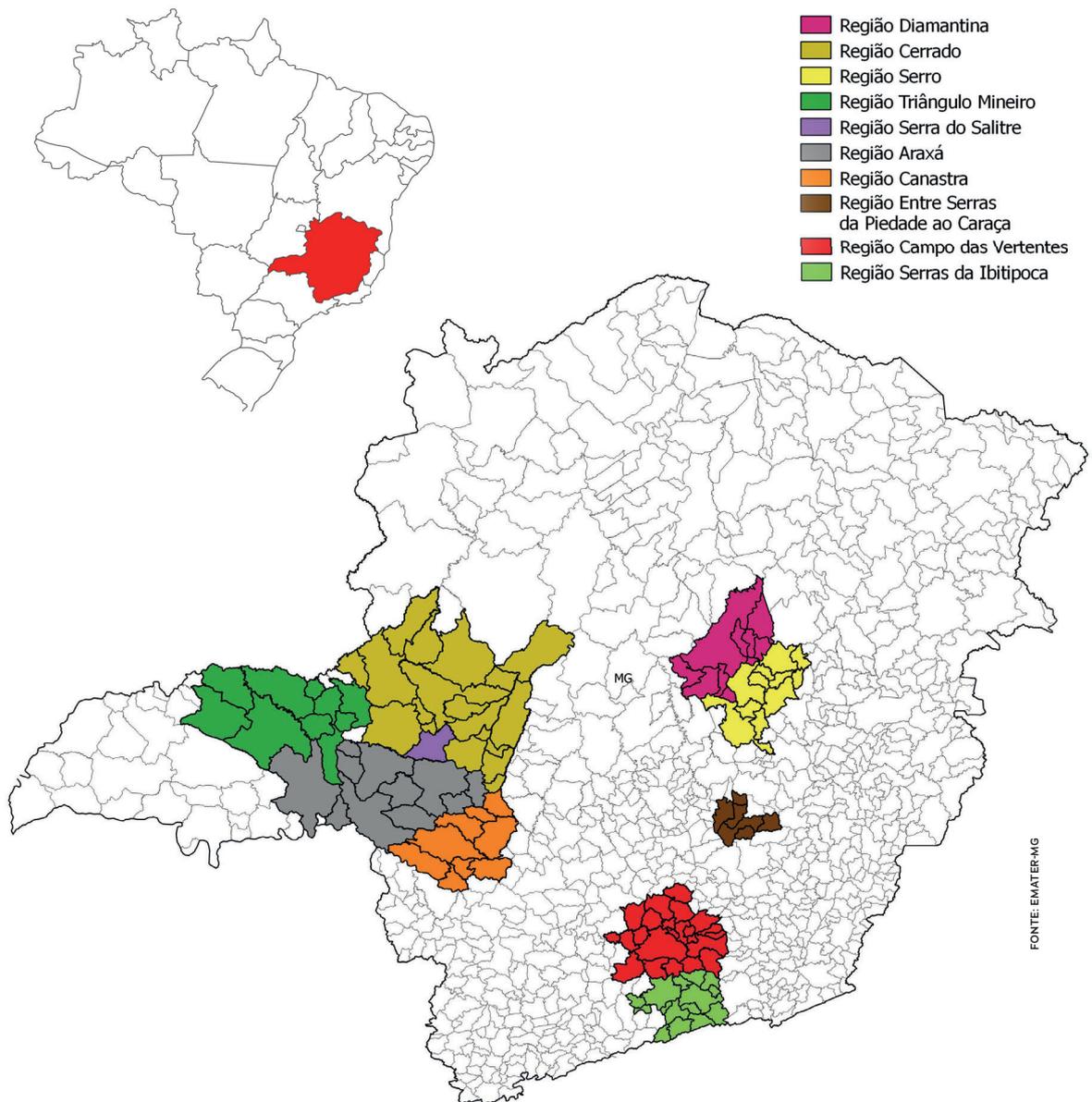
tion with their simple and hospitable people. The inclusion of the artisanal cheese production process and its entire history in tourist and gastronomic itineraries is contributing to the development of the activity in the state and to the generation of income.

In November 2021, the registration of the “Artisanal Way of Making Cheese from Minas in the Regions of Serro and Serras da Canastra and Salitre” was revalidated by the Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). For that, a study was developed that identified the continuity of the meanings and values of the “Craftsmanship of Making Cheese” for memory and collective identity, remaining as a great identity reference for the state of Minas Gerais and a mark of Brazilian cultural diversity. The expansion of the territorial scope of the safeguarded property was also approved, excluding the identification of producing regions and changing the title to “Ways of making Minas Artisanal Cheese”. The scope started to consider other regions that, through studies of the physical environment and production processes, were characterized as producers of Minas Artisanal Cheese, since in them a significant historical and cultural rooting of the way of making the cheese was identified. So far, the following producing regions of Minas Artisanal Cheese have been recognized: Diamantina, Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serra do Ibitipoca, Serro, Triângulo Mineiro and from Serra da Piedade to Caraça.

The traditional practice of artisanal production of raw milk cheese is present in a significant part of the state territory and demonstrates the strength of this tradition and its strong historical ballast that, not by chance, made the cheese the identity hallmark of Minas. The identification of artisanal cheese-producing territories demonstrates the commitment to continuous safeguard action, deepening knowledge about the protected property and strengthening the network of action in favor of the holders of this knowledge and its continuity, taking their demands and needs as a reference.

Strengthening exchanges between holders, public and private institutions and other actors that constitute this safeguard network existing in Brazil, putting it in dialogue with international agencies and bodies, is the next goal to be pursued in order to safeguard the conditions of existence of ways of making Minas Artisanal Cheese and of the knowledge transmission regimes that sustain it. The recognition of cultural assets in different spheres and the shared management in their preservation and promotion ensure the visibility, national and international, of the Brazilian cultural heritage, taking it as an important example of how culture and tradition can be instruments of development, strengthening of small local economies, democratizing income distribution and improving quality of life.

PRODUCING REGIONS OF MINAS ARTISANAL CHEESE



DATASHEET

PERIFÉRICO INSTITUT

PRESIDENT DIRECTOR • **GABRIELA SANTORO**

EXECUTIVE DIRECTOR • **LÍLIAN NUNES**

FINANCIAL AND LEGAL DIRECTOR • **DANIELA SAVOI**

PROJECT COORDINATOR • **LUCIANA PRAXEDES**

GRAPHIC DESIGN AND DIAGRAMING • **DILA PUCCINI - PATUÁ.CC**

REVISION • **VANICE ARAÚJO**

RESEARCH COORDINATION • **MICHELE ARROYO - TEMPO PLURAL**

RESEARCH TEAM • **FRANÇOISE JEAN DE OLIVEIRA SOUZA - FERNANDA GHIROTTI GARCIA - CLÁUDIO ABREU ARROYO**

NATIONAL HISTORICAL AND ARTISTIC HERITAGE INSTITUTE (IPHAN)

PRESIDENCY • **LARISSA PEIXOTO**

DIRECTOR OF INTANGIBLE HERITAGE DEPARTMENT • **ROGER ALVES VIEIRA**

SUPERINTENDENCE IN MINAS GERAIS • **DEBORA MARIA RAMOS DO NASCIMENTO FRANÇA**

SOCIAL SCIENTIST - INTANGIBLE HERITAGE • **CORINA MARIA RODRIGUES MOREIRA**

SECRETARY FOR CULTURE AND TOURISM AT THE STATE OF MINAS GERAIS (SECULT-MG)

STATE SECRETARY FOR CULTURE AND TOURISM OF MINAS GERAIS • **LEÔNIDAS OLIVEIRA**

ASSISTANT SECRETARY FOR CULTURE AND TOURISM OF MINAS GERAIS • **MILENA PEDROSA**

STATE INSTITUTE OF HISTORICAL AND ARTISTIC HERITAGE OF MINAS GERAIS (IEPHA-MG)

PRESIDENT • **MARÍLIA PALHARES MACHADO**

PROTECTION AND MEMORY DIRECTOR • **RAPHAEL JOÃO HALLACK FABRINO**

INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE MANAGER • **DÉBORA RAIZA CAROLINA ROCHA SILVA**

ENGLISH VERSION

PHD ÉRIKA LOUISE BASTOS CALAZANS



REFERENCES



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

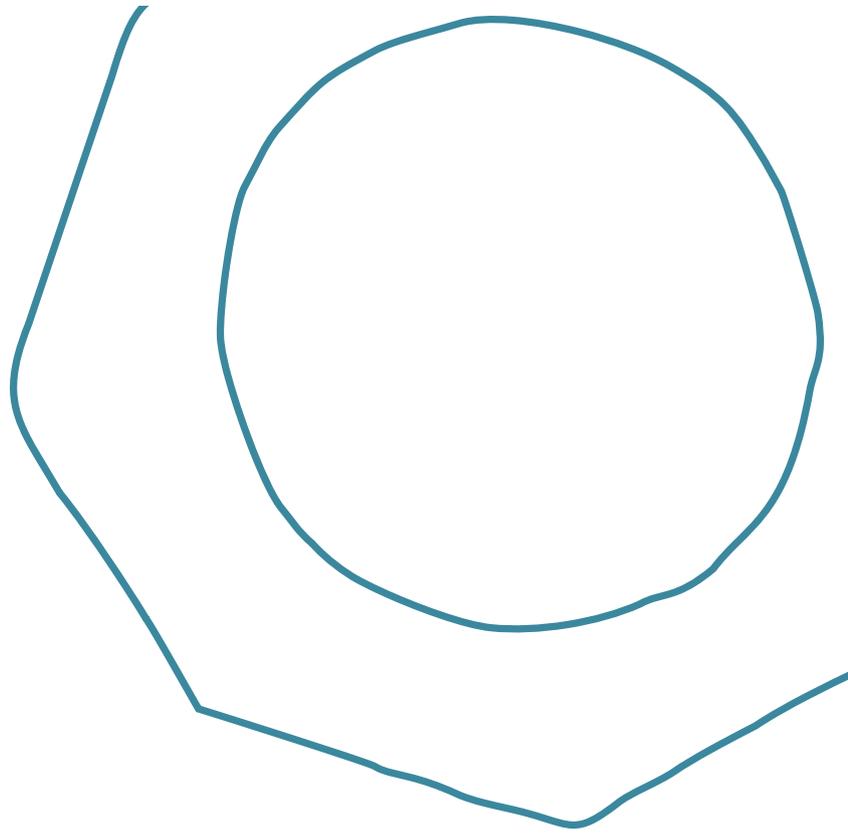
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **MODO
ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS: SERRO, SERRA DA CANASTRA E
SERRA DO SALITRE (ALTO PARANAÍBA).** BRASÍLIA/DF: IPHAN, 2014. DOSSIÊ IPHAN.



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



Published in Belo Horizonte by Instituto Periférico, in november
2022, funded by the Brazilian Federal Cultural Incentive Law.



Oiepha
MINAS GERAIS

+ GASTRONOMIA

m^G mineiraria
CASA DA GASTRONOMIA

**MINAS
GERAIS**
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Realizado com recursos provenientes de medida compensatória fixada em Termo de Compromisso celebrado entre o Iepha-MG e a Anglo American

M692

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

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

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-66502-06-0

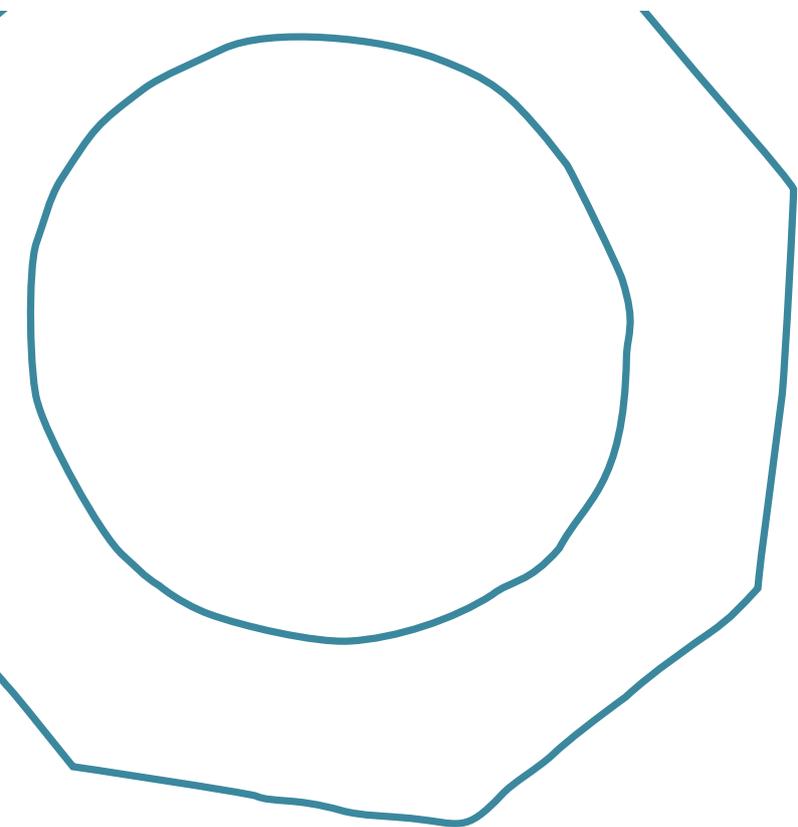
1. Queijo – Serro (MG) 2. Patrimônio cultural – Proteção – Minas Gerais
I. Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais.

CDD – 394.1

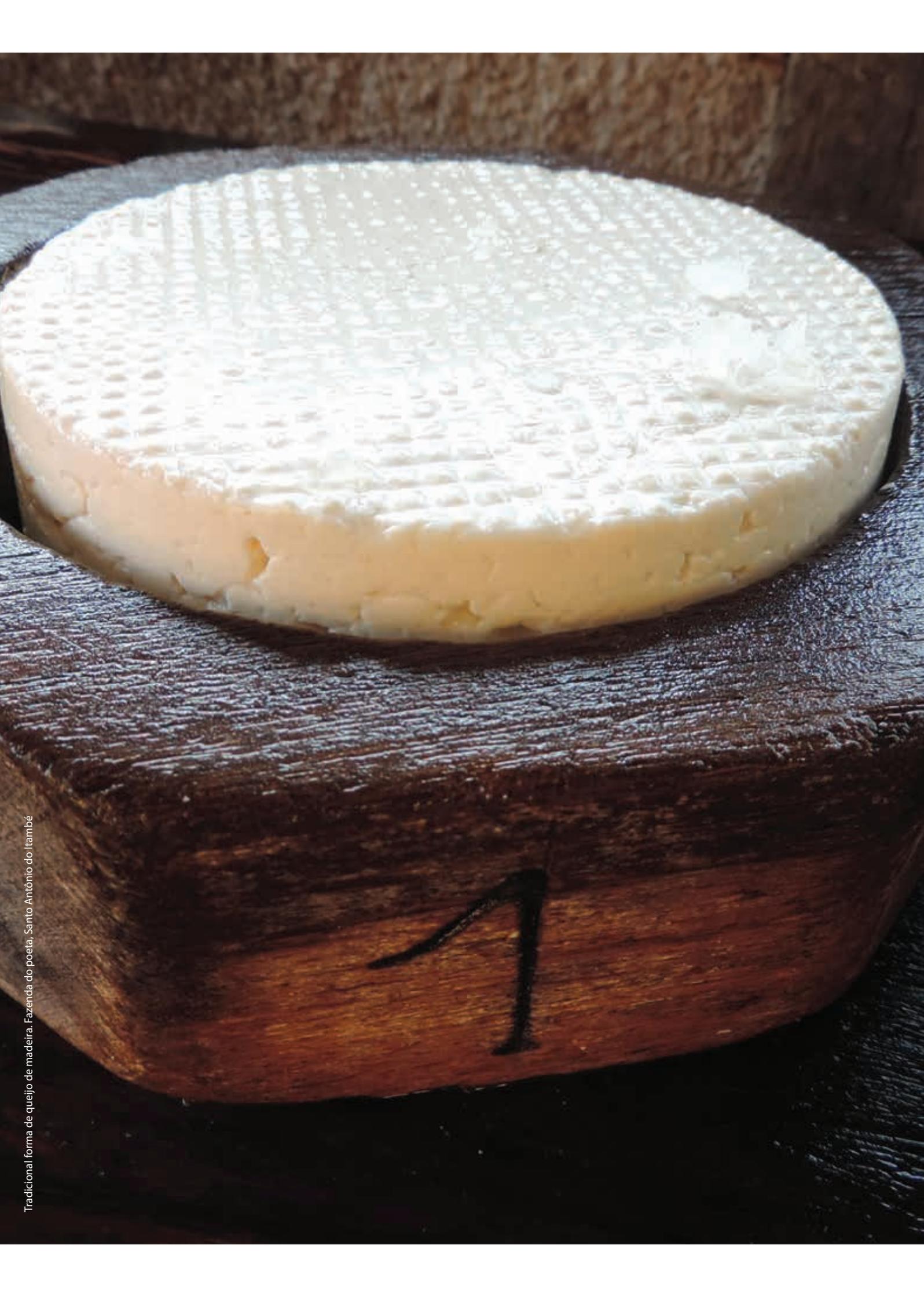
**O MODO DE FAZER
O QUEIJO ARTESANAL
DA REGIÃO DO SERRO**







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



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



APRESENTAÇÃO: O QUEIJO NA QUALIDADE DE SÍMBOLO

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

*A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência
que as sociedades têm delas mesmas,
na visão que elas têm de sua identidade¹.*

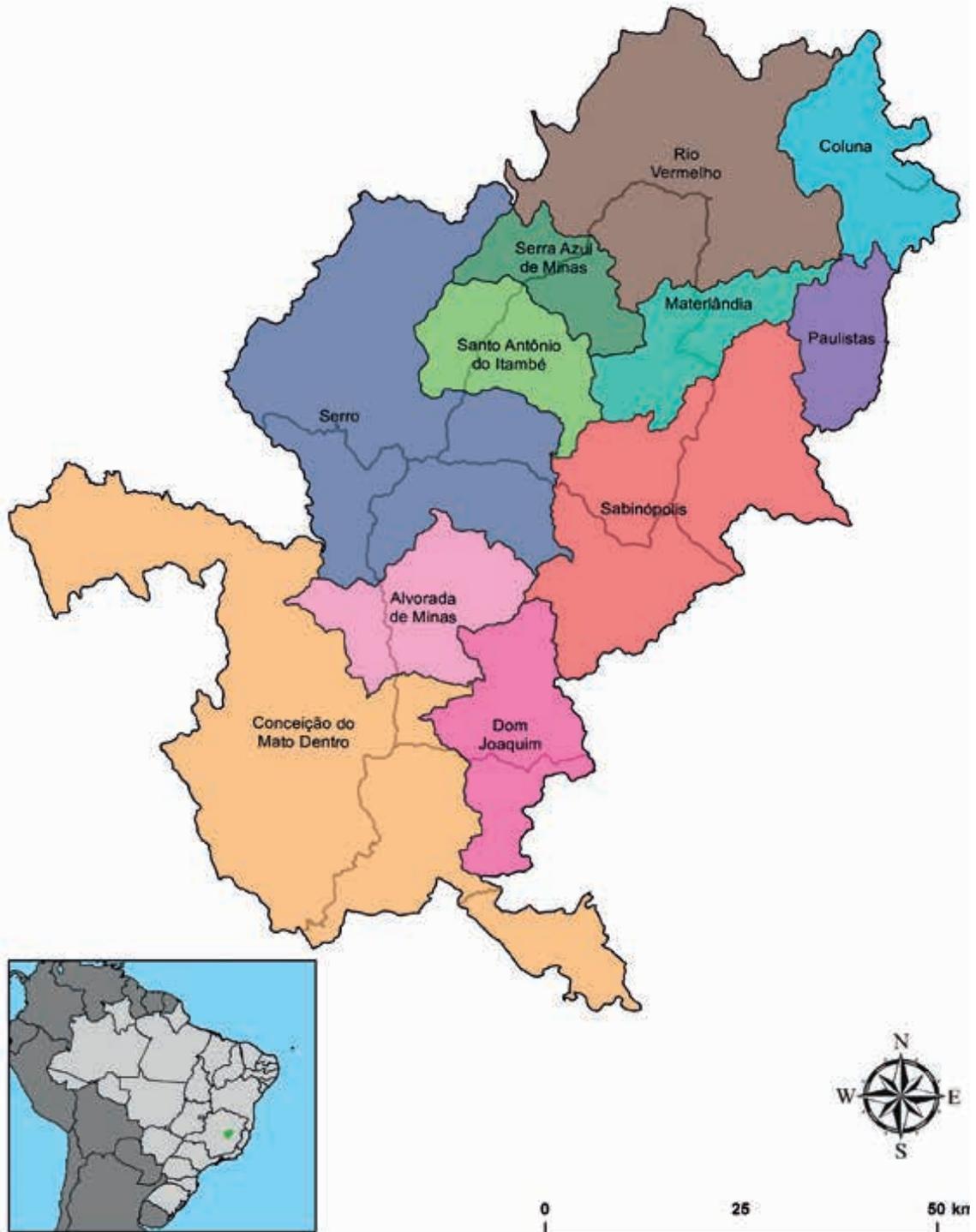
7

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

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

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

Microrregião produtora de queijo Minas artesanal do Serro



8

A região do Serro

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

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

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

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

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

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

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



Altar: expressão da religiosidade. Fazenda do Ribeirão, Serró

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

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

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

NOTAS

1. BESSIS, Sophie apud MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.50.
2. Anteriormente, o IEPHA/MG lançou os Cadernos do Patrimônio Imaterial da Festa do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte/MG, da Comunidade dos Arturos e o Inventário Cultural do Rio São Francisco.
3. Sobre sistemas alimentares ver: MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.
4. MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.
5. Brillant-Savarian (1755-1826) foi um advogado, político e cozinheiro francês, autor da obra Fisiologia do Gosto (Physiologie do Goût, no original) de dezembro de 1825. Fonte: NEVES, Maria Eunice M. Coração, Cabeça e Estômago de Camilo Castelo Branco: uma retórica do gosto. 2015. 97f. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Porto, Faculdade de Letras, Porto, 2015.
6. MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.54.
7. O Decreto Estadual 42505 de 2002 estabelece, entre outras coisas, que a cada 10 anos o bem cultural registrado como patrimônio cultural de Minas Gerais seja reavaliado a fim de verificar se as condições que motivaram o registro ainda estão presentes.
8. IEPHA/MG. Relatório para revalidação do modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro/MG. Belo Horizonte: IEPHA/MG. 2012.





OS QUEIJOS NA HISTÓRIA

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

Túlio Madureira, Fazenda Ventura, Serro.

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

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

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



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

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

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

16

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

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

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

Queijos na Odisseia de Homero

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

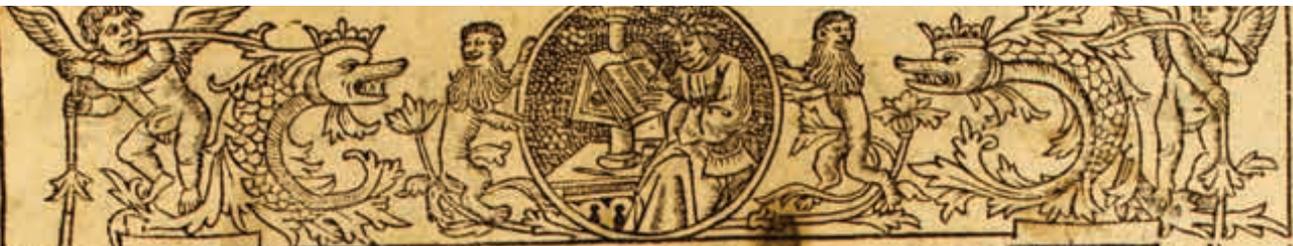
*Nada no soro o coalho. Os meus imploram
Que, tomados os queijos e atraídos
Cabritos e ambos, de embarcar tratemos:
Fora certo o melhor, mas eu quis vê-lo
E dons ter hospitais; futura aos sócios*

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

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

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

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

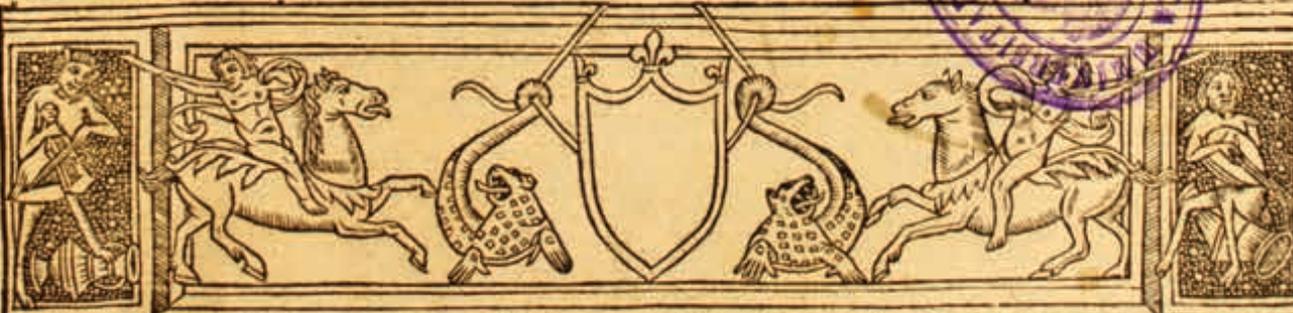


LIBRI DE RE
RUSTICA, M. CATONIS,
 M. Terentii Varronis, L. Iunii Moderati Columelle, Palladii Rusticorum summam pagina sequens indicabit.



1529

Ventundantur Iodoco Badio Ascensio.



com coalho de cordeiro ou cabrito, mas também se pode fazer com a flor de cardo silvestre, ou com a grama de cardo chamado gnico, e não menos com leite de figueira, que esta árvore dá¹². Todavia, Columella complementa a informação dizendo que o “melhor queijo é aquele que possui menos ingredientes”.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

NOTAS

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



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



OS QUEIJOS EM MINAS GERAIS E NA REGIÃO DO SERRO FRIO

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

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

21

Em Minas Gerais, a produção de queijos é histórica e permanente e a trajetória de fabricação e de consumo se deu a partir do processo de colonização empreendido por Portugal a partir do século XVI. As populações indígenas que ocupavam o território que hoje corresponde ao Brasil não tinham o hábito de consumir o leite. A dieta dessas populações era mais baseada na ingestão de frutas e frutos silvestres, raízes, cereais, tubérculos, peixes e carne de caça. A ausência desse hábito também pode ser explicada pela pequena quantidade de animais ruminantes existentes no continente sul-americano que pudessem fornecer o leite em grande quantidade.

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

DA CAPITANIA DA BAHIA

MAPPA
DA
COMARCA
DO
SERRA-FRIO.

ESCALA DE LEGOAS



Rocha, José Joaquim da. Mapa da Comarca do Serra Frio³. 1778. Acervo Arquivo do Exército, Rio de Janeiro



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

A criação do gado bovino foi determinante para as primeiras tentativas de expansão e interiorização do território brasileiro, ocorridas entre o final do século XVII e início do XVIII. Esse movimento de interiorização da Colônia, empreendido rumo aos sertões

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

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

23

Serra da Estrela

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

Assim, durante o século XVIII, os exploradores, comerciantes e bandeirantes, agora atraídos pela descoberta das jazidas de ouro, passaram a povoar a região e estabelecer vínculos com os territórios mineiros. Com isso, houve uma sólida expansão de vilas, arraiais e povoados e, conseqüentemente, um aumento do número de fazendas de gado e de produção agrícola. Junto ao alargamento das relações econômicas e sociais, começaram a se desenvolver diversas práticas alimentares características do universo rural. Essas atividades influenciaram decisivamente a cultura alimentar mineira, dando origem a uma culinária que se apresenta ainda hoje como um dos elementos centrais na constituição da identidade mineira.

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



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



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

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

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

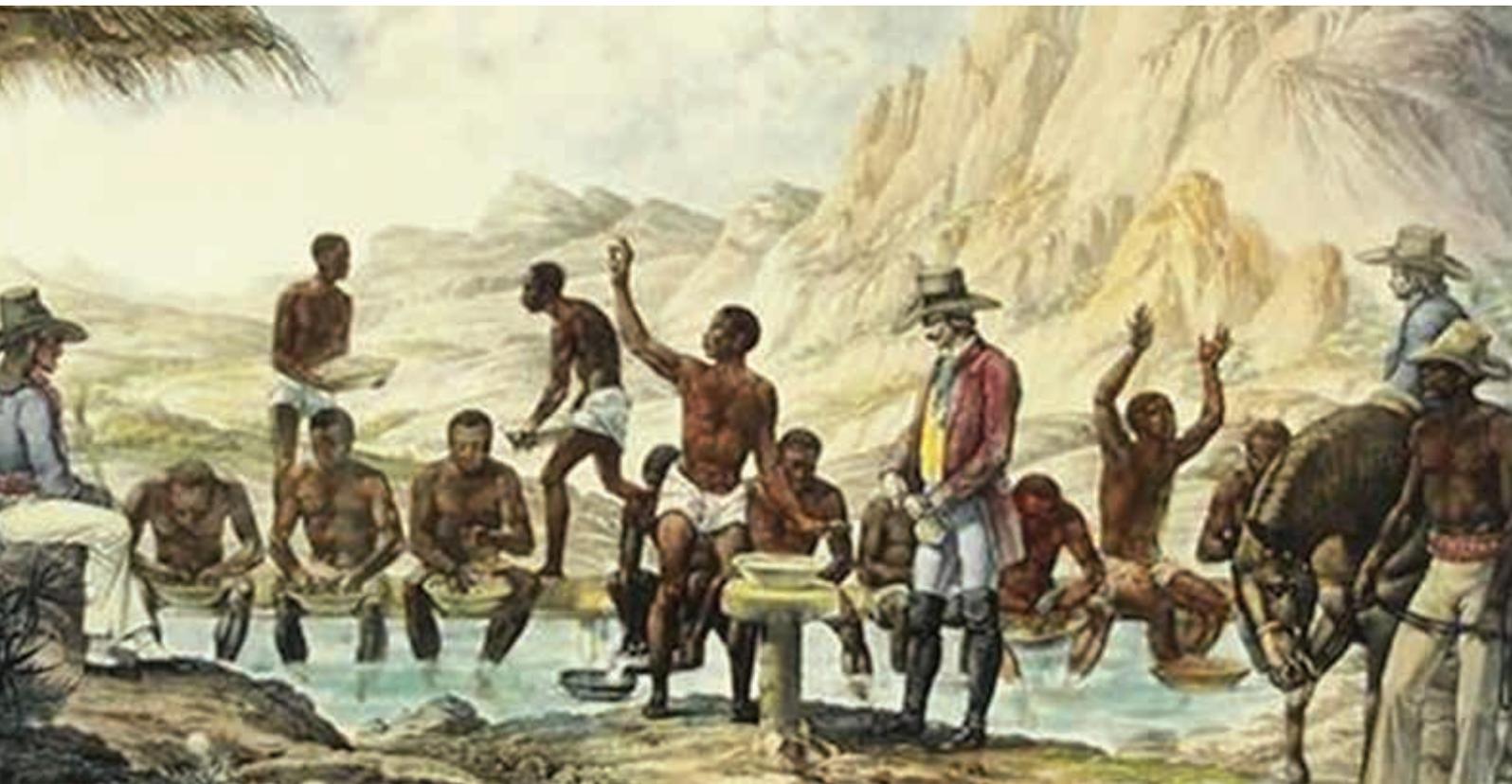
Conforme apontam alguns inventários *post-mortem*, relação de bens feita quando da morte de um indivíduo para posterior distribuição, do século XVIII, embora ainda fosse rudimentar e para o consumo próprio, a produção de queijo era uma referência alimentar e econômica tanto na Comarca do Rio das Velhas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

Tal é o caso de um inventário presente na Biblioteca de Lisboa, onde são listadas as compras para o consumo da família, no período de julho de 1793 a outubro de 1796.⁴ Nesse rol de mantimentos, há dúzias de queijos em 13 dos 40 meses que compõem a lista de compras. Eram adquiridos em grande quantidade em um mesmo momento, o que pressupõe a prática de se consumir queijos curados (maturados).

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



28

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

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



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

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

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

NOTAS

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





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

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

Wilson de Alvarenga, produtor da Fazenda Ribeirão

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

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

31

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

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

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

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

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

A *ordenha* é a primeira das etapas para a fabricação do queijo, onde se obtém o leite cru. De acordo com os produtores do Serro, é possível saber a quantidade de queijo que será produzida a partir da quantidade de leite que se obtém na ordenha. Quando o processo é realizado manualmente, o leite ordenhado é levado até a queijaria onde, ainda do lado de fora, é despejado em um funil e passa por um filtro de pano, com o objetivo de retirar qualquer partícula capaz de contaminar o queijo.

Quando a ordenha é mecânica, o leite sai direto dos mangotes³ para o transferidor⁴ e



Pingo

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

quando a quantidade desejada é alcançada, despeja-se o líquido em um latão, que é encaminhado para a sala de produção, onde se inicia o processo de coagulação.

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



Por norma, para a coagulação, adiciona-se o coalho em uma proporção de 25 mililitros para cada 100 litros de leite e o pingo em uma proporção de $\frac{1}{2}$ litro para 100 litros de leite. No entanto, essas medidas são apenas uma aproximação, pois a fabricação do queijo está diretamente relacionada às variações climáticas. Quando o clima está mais frio, é necessário utilizar maior quantidade de pingo.

33

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

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

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

soro da parte sólida. Após cerca de uma hora, a massa precipita e é feita a primeira *dessora*⁵ para depois ser feita a *prensagem* ou *espremedura*, atividade realizada manualmente. O objetivo nessa etapa é retirar a maior quantidade possível do soro da massa.

Enquanto na Canastra e no Alto Paranaíba, utiliza-se um tecido envolto à massa para extração do soro, no Serro a prensagem é feita com as próprias mãos diretamente nas formas plásticas. Após trabalhar um lado da massa, vira-se a forma para que a prensagem seja feita do outro lado. Ainda dentro das formas, o queijo recebe uma camada de sal grosso na parte de cima e, ao final do dia, é virado para que o lado contrário seja salgado.

Depois da segunda *salga*, ao final do dia, os produtores recolhem o pingo. O sal tem por objetivo acentuar o sabor do queijo e ajudar a manter as boas condições do pingo, que



Preparação da massa para colocação nas formas de plástico

Fazenda Santa Rita, em Dom Joaquim



Etapa de espremer o queijo

Chácara próxima à Fazenda Triste Vida, em Conceição do Mato Dentro



“Virada” do queijo para espremer ambos os lados

Fazenda Santa Rita, em Dom Joaquim



Queijos espremidos e enformados

Fazenda Ribeirão da Saia, Serro



Utilização do sal grosso

Fazenda Mamoneira, em Dom Joaquim



Queijo na forma – detalhe utilização sal grosso

Fazenda Ribeirão da Saia, Serro



"Rala" embalada
Fazenda do Funil, em Dom Joaquim



Queijos empacotados para entrega
Fazenda Mamoneira, em Dom Joaquim



Rala do queijo
Fazenda do Funil, em Dom Joaquim



Rala do queijo
Fazenda do Funil, em Dom Joaquim



Prateleira de maturação
Fazenda Vitória, em Serro



Maturação do queijo
Fazenda Vitória, em Serro

será utilizado no dia seguinte. As bactérias presentes no pingo irão direcionar a fermentação da próxima produção. São elas que mantêm a uniformidade e especificidade do produto. Sempre que algum produtor tem problema com a qualidade dos seus queijos, ele vai até o vizinho para buscar um novo pingo e reconstruir a microbiota. É isso que faz do queijo de leite cru um alimento vivo.

Passado o período aproximado de 48 horas, o queijo já pode ser retirado das formas e inicia-se o processo de acabamento. Essa fase, conhecida como *rala* ou *grosagem*, consiste na preparação do queijo para melhor apresentação estética. Para isso, raspa-se toda a superfície do queijo com um ralador, a fim de tornar a superfície homogênea. Como acabamento final, utiliza-se uma lixa fina para retirar as ranhuras e acertar mais o produto. Em seguida, o queijo vai para um espaço chamado *quarto de queijo*, onde fica sobre tábuas de madeira para passar pelo processo de *maturação* ou *cura*, tempo que fica em descanso e pode variar entre 7 e 40 dias, a depender da região e do nível de maturação desejado. O processo de maturação é mais rápido em períodos de calor, pois a ação dos microrganismos se torna mais acelerada. Nesse espaço de tempo, o queijo diminui expressivamente suas dimensões podendo chegar até a metade de seu tamanho inicial.





Durante o processo de maturação, os queijos devem ser virados duas vezes ao dia, no período da manhã e no período da tarde, para que a cura ocorra uniformemente. O queijo maturado fica livre de bactérias nocivas ao ser humano e adquire condições ideais para o consumo. Da mesma forma como acontece com o envelhecimento dos vinhos, o queijo ganha mais sabor com a maturação e seu gosto muda a cada dia.

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

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

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

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

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

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



Antigos artefatos da cozinha mineira.



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

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

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

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

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

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

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



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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-NATURAIS DA REGIÃO

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

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

NOTAS

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





OBJETOS E PRÁTICAS: A CULTURA MATERIAL DO QUEIJO DO SERRO

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

43

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

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

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

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

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



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

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

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

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

45

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

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

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

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

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

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

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

46

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

QUEIJO FRESCO OU CURADO? O GOSTO MODIFICADO

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

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







NOTAS

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



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



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

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

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

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

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

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

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

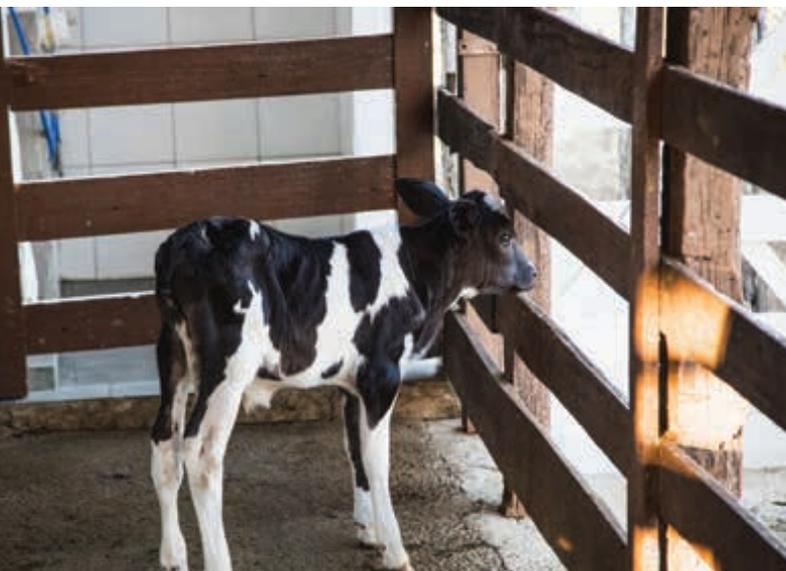
Quando a produção de queijos é muito pequena, muitas vezes eles não são vendidos, sendo consumidos ou repassados aos familiares. O caso de D. Carmosina, que tem uma chácara em Conceição do Mato Dentro, próxima à Fazenda Triste Vida, é bem característico. Ela possui três vacas e tira leite apenas para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

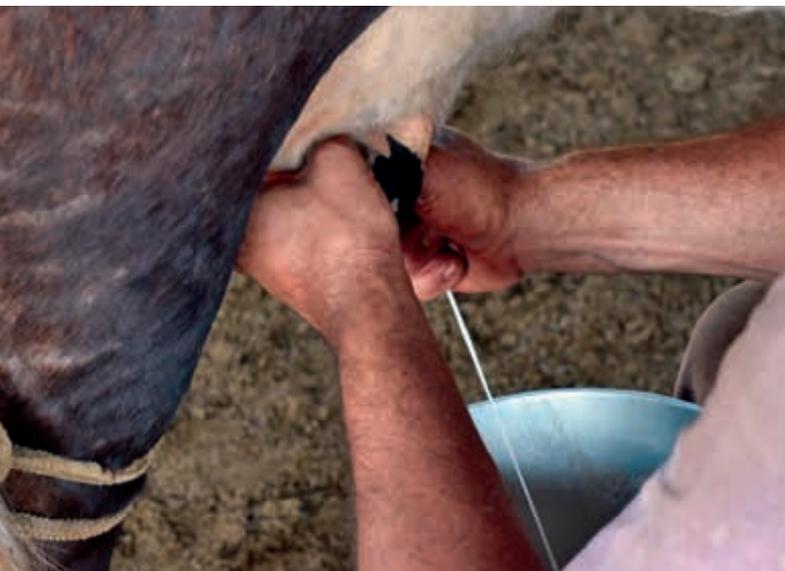
52

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

54

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

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

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



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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Organização

Françoise Jean de Oliveira Souza (Iepha-MG)

Luis Molinari (Iepha-MG)

Elaboração e Adaptação dos Textos

Breno Trindade da Silva (Iepha-MG)

Débora Raiza Carolina Rocha Silva (Iepha-MG)

Elizabeth Neire da Silva (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Luiz Otávio Pinto Martins de Azevedo (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Rafaela Vale dos Santos Pereira (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Sonila Morelo (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Rafael do Carmo Pompermayer (Anglo American Minério de Ferro Brasil S.A)

Tiago Moreira Alves (Anglo American Minério de Ferro Brasil S.A)

Fotografia

Acervo Iepha-MG

Acervo Anglo American/Arcadis

Acervo Agroflor Engenharia e Meio Ambiente

Augusto Pontes Lopes (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Luiz Otávio Pinto Martins de Azevedo (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Rodrigo Carvalho Gonçalves (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Sonila Morelo (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Estagiários

Guilherme Eugênio Moreira (Iepha-MG)

Renata Lopes Pinto (Iepha-MG)

Projeto Gráfico

Ana C. Bahia (Iepha-MG)

Diagramação e Adaptação do Projeto Gráfico

Ricardo Conegundes Resende

Daniela Maria Martins

Thaís Lopes Siqueira (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Revisão de textos

Ana Paula Martins (Agroflor Engenharia e Meio Ambiente)

Supervisão Editorial

Paula Senna (Iepha-MG)



GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Fernando Damata Pimentel

VICE-GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Antônio Eustáquio Andrade Ferreira

SECRETÁRIO DE ESTADO DE CULTURA DE MINAS GERAIS

Angelo Oswaldo de Araújo Santos

SECRETÁRIO DE ESTADO ADJUNTO DE CULTURA DE MINAS GERAIS

João Batista Miguel

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO
E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

PRESIDENTE

Michele Abreu Arroyo

DIRETORA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA

Françoise Jean de Oliveira Souza

DIRETORA DE CONSERVAÇÃO E RESTAURAÇÃO

Soraia Aparecida Martins Farias

DIRETOR DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS

Luiz Guilherme Melo Brandão

DIRETOR DE PROMOÇÃO

Fernando Pimenta Marques



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



QUEIJO MINAS ARTESANAL

Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro

Ficha Técnica

GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Romeu Zema Neto

SECRETÁRIO DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Thales Almeida Pereira Fernandes

DIRETORIA EXECUTIVA DA EMATER-MG

Presidente

Otávio Martins Maia

Diretor Técnico

Gelson Soares Lemes

Diretor Administrativo Financeiro

Cláudio Augusto Bortolini

DEPARTAMENTO TÉCNICO – DETEC

Gerente do Departamento Técnico

Milton Flávio Nunes

Gerente da Divisão de Programas Especiais

Mariza Flores Fernandes Peixoto

Gerente da Divisão de Desenvolvimento e Suporte

Bernardino Cangussu Guimarães

COORDENAÇÃO TÉCNICA ESTADUAL

Coordenadores Estaduais

Maria Edinice Soares Souza Rodrigues

Assistentes Técnicos

Érik Flores Fernandes

Fernanda Faria Quadros

Rhamillye Bartels Van de Pol

APOIO

Patrícia Beatriz Modesto Freitas

ASSESORIA DE COMUNICAÇÃO - ASCOM

Gerente

Aline Louise Moreira

Bruna Alessandra Andrade Toledo

Edição de conteúdo

Marcelo Varella

Miriam Fernandes

Projeto Gráfico e diagramação

Igor Bottaro

Fotos

Arquivo Emater-MG

EMATER
Minas Gerais

AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

APRESENTAÇÃO

O Queijo Minas Artesanal – QMA, já ganhou o reconhecimento do Brasil e do mundo por sua originalidade, tradição e qualidade, com diversas premiações em várias partes do mundo. É também um dos produtos que mais atraem o interesse de pesquisadores, Chefs e estudiosos, apaixonados e intrigados pelas diferentes nuances que apresentam, de acordo com o seu terroir.

A Secretaria de Estado de Agricultura Pecuária e Abastecimento, por meio das suas vinculadas Emater-MG, IMA e EPAMIG e com o apoio de valiosos parceiros, vem desenvolvendo relevantes ações de apoio ao setor, com especial atenção à legislação voltada para as especificidades da produção artesanal, a promoção de eventos técnicos, científicos e comerciais, a prestação de serviços de assistência técnica com capacitação em boas práticas agropecuárias e boas práticas de processamento, a certificação, o incentivo à regularização sanitária das queijarias, a inspeção sanitária e a pesquisa aplicada às necessidades dos produtores.

Em seu permanente empenho para fomentar a produção e a comercialização do QMA, a Emater-MG elaborou o presente Catálogo, com o propósito de apresentar aos parceiros comerciais uma amostragem dos queijos produzidos nas regiões caracterizadas e que contam com a assistência técnica da Emater-MG.



História e tradição mineira na mesa dos brasileiros.

Minas Gerais tem a maior bacia leiteira do país, além da tradição **secular** na fabricação dos queijos artesanais.



Uma delícia de Minas que atravessou séculos conquistando os mais diversos paladares, o Queijo Minas Artesanal reúne tradição e cultura. Fabricado desde o século XVIII, ele continua sendo muito apreciado graças ao conhecimento passado entre gerações e às suas características peculiares.

O modo artesanal de fazer o queijo em Minas Gerais é tão reconhecido e importante que o produto foi registrado como Patrimônio Cultural e Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

O PROGRAMA QUEIJO MINAS ARTESANAL

O programa Queijo Minas Artesanal é desenvolvido pelo Governo de Minas Gerais para aprimorar a qualidade do produto.

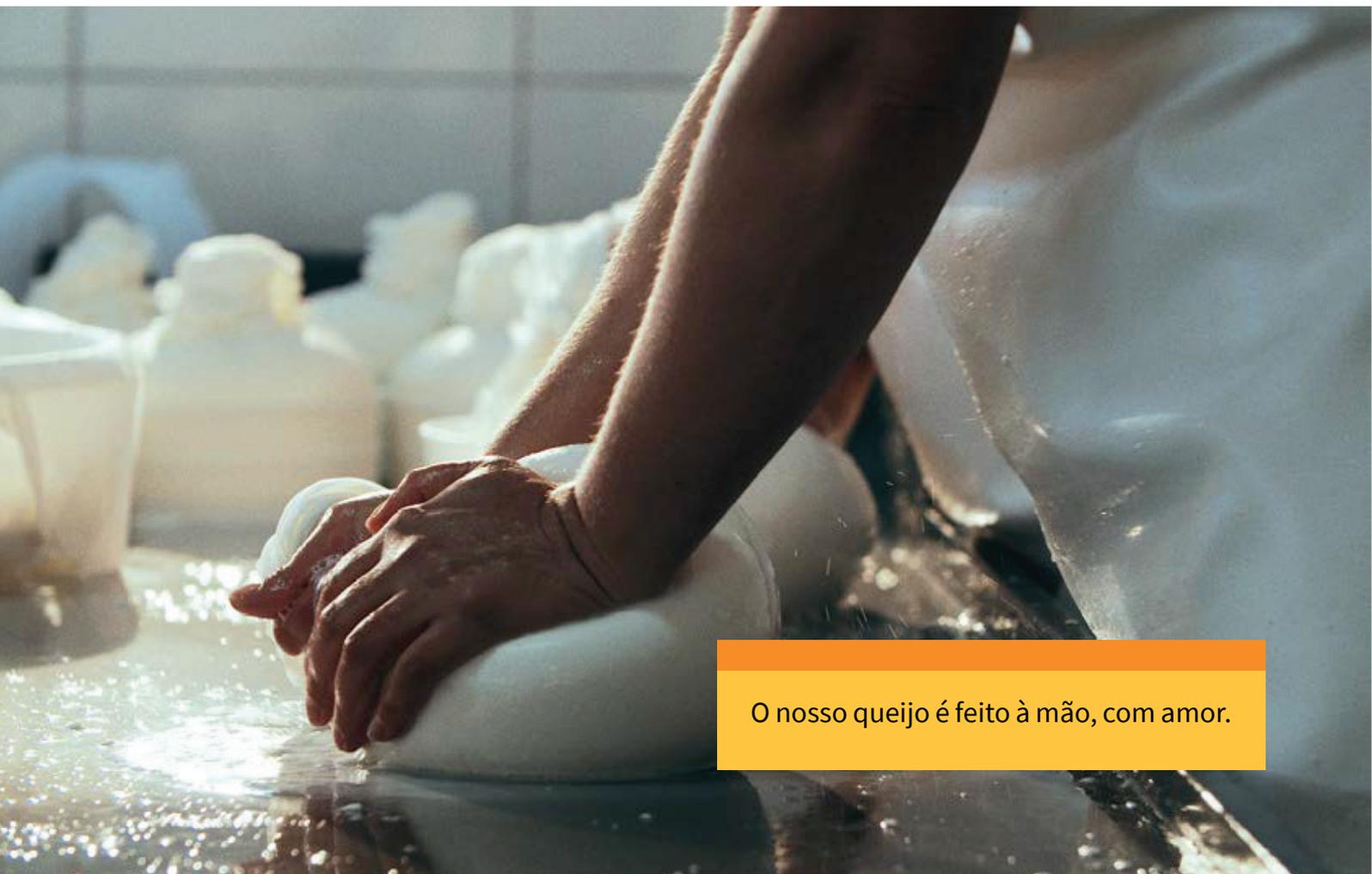
A Emater-MG orienta os produtores em boas práticas agropecuárias e de fabricação para garantir a segurança do alimento e incentiva o registro sanitário das queijarias.

O programa contempla:

- ▶ Incentivo à regularização sanitária
- ▶ Capacitação de produtores e de técnicos
- ▶ Melhoria da qualidade dos queijos e segurança sanitária
- ▶ Promoção da comercialização
- ▶ Organização dos produtores
- ▶ Padronização de produtos
- ▶ Melhoria de embalagem



O programa encoraja, principalmente os pequenos produtores de leite a adotar as boas práticas que colaboram para um produto de melhor qualidade e de maior valor agregado. São ações que potencializam a comercialização e geram mais empregos e melhoria da qualidade de vida das famílias envolvidas.



O nosso queijo é feito à mão, com amor.

MODO DE FAZER QUEIJO MINAS ARTESANAL



Ordenha

O leite é ordenhado manual ou mecanicamente seguindo as Boas Práticas Agropecuárias.



Filtração

Após a ordenha, o leite deve ser filtrado. Utiliza-se filtro de fácil higienização.



Adição de pingo e coalho

O pingo contém bactérias lácticas cuja ação favorece o sabor, o aroma e a textura do produto final. O coalho promoverá a coagulação do leite.



Corte

O corte da massa permite a separação do soro da coalhada, feito com o auxílio de liras, pás, faca ou réguas.



Mexedura

A agitação lenta também auxilia na separação do soro da coalhada.



Retirada do soro

A massa do queijo parcialmente drenada é colocada em tecidos próprios que auxiliam a retirada do soro ou diretamente na forma.



Enformagem e prensagem manual

A massa na forma é prensada manualmente para compactação e retirada do excesso de soro.



Salga seca

O Queijo Minas Artesanal recebe salga superficial a seco com sal grosso ou triturado.



Maturação

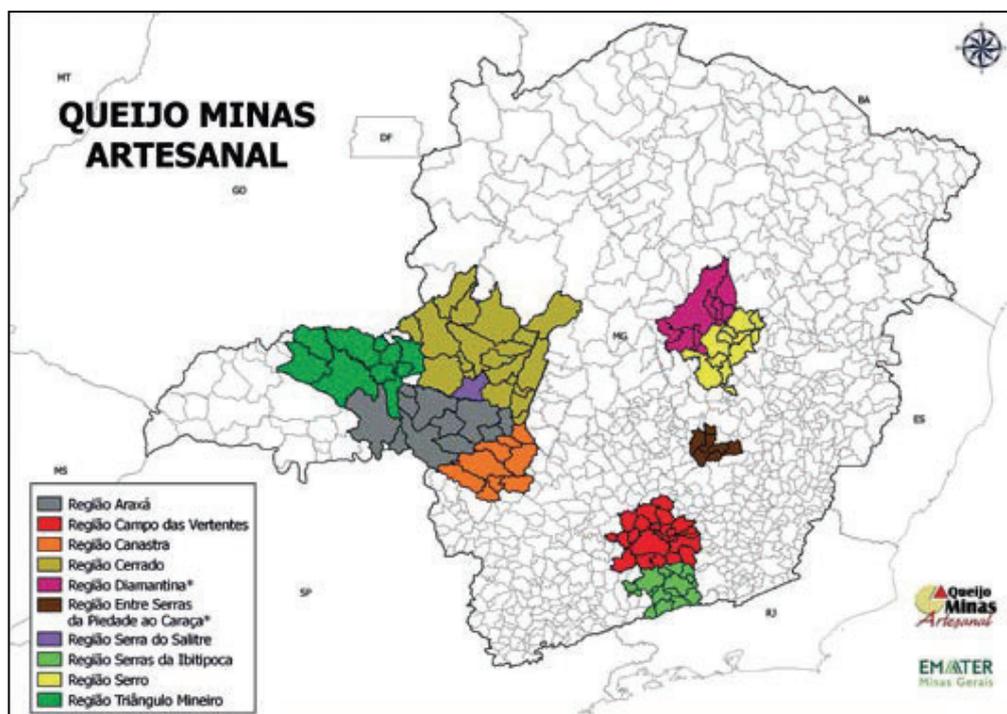
O QMA permanece nas prateleiras de maturação por um período mínimo de 14 a 22 dias, dependendo da região onde é produzido.



CONCURSOS

Os concursos municipais, regionais e estadual do Queijo Minas Artesanal são promovidos anualmente pela Emater-MG, como uma ferramenta de extensão rural que visa estimular a produção de queijos de qualidade, promover a divulgação entre consumidores e incentivar a legalização de queijarias. Os queijos premiados se destacam e são mais valorizados na comercialização e o trabalho de campo realizado, diariamente pelos extensionistas é também valorizado e reconhecido.

Atualmente, o Queijo Minas Artesanal é produzido em todo o Estado, mas existem 10 microrregiões caracterizadas como produtoras de QMA.



* Regiões caracterizadas após o início do levantamento de informações para este catálogo.

Regiões caracterizadas

ARAXÁ

Na região de Araxá, a produção do Queijo Minas Artesanal é uma tradição de mais de duzentos anos. Os queijos pesam entre 1kg e 1,2 kg, com casca fina e amarelada. O interior deve ser homogêneo, com consistência semidura a macia, por vezes amanteigada, e cor de creme. O sabor é ácido, mas não picante.

Municípios:

Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba.



Municípios da Microrregião de Araxá





Queijo Dona Cecília

O produto se inspira na memória da matriarca da família, a avó dos atuais proprietários da queijaria. O aroma, a textura e o sabor conquistam os sentidos. E a embalagem é uma atração à parte, com imagens que remetem às lembranças dos produtos de antigamente.

- ▶ Fazenda São José
- ▶ Município: Santa Juliana
- ▶ Produtor: Reginaldo José Lemos
- ▶ Rebanho: Holandês



3º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2021 / 2º lugar Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2021 / Medalha de Ouro na Expoqueijo Brasil 2021 – Araxá International Cheese Awards



@queijodonacecilia



(34) 99104-2005 – Reginaldo / (34) 99835-1801 – Julia



multipla.ad@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijaria LAN

Sabor marcante, principalmente quando mais maturado. Harmoniza muito bem com vinhos e agrada também a quem prefere consumi-lo derretido, em sanduíches.

- ▶ Fazenda Chapéu
- ▶ Município: Campos Altos
- ▶ Produtor: Wagner Antônio Nogueira
- ▶ Rebanho: Holandês



(37) 99942-9923 / 99869-0325 / 99192-9477



wagnerantonio@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Minerim

Logo no primeiro ano de produção, em 2007, recebeu o primeiro prêmio, regional. Tem sabor suave e textura cremosa. Embalado a vácuo.

- ▶ Fazenda Só Nata
- ▶ Município: Araxá
- ▶ Produtor: Alexandre Honorato
- ▶ Rebanho: Girolando



7 vezes 1º lugar no Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal / 1º lugar Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2009 / Ouro no III Prêmio Queijo Brasil (São Paulo) – 2017 / Medalha de Ouro na França – 2018 / Medalha de Ouro no Mundial do Queijo em Araxá – 2019 / Medalha de Prata na Expoqueijo Brasil 2021 – Araxá International Cheese Awards



@queijo_minerim



(34) 99116-8660 – (34) 99829-1772



alexhonorato@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Pingo da Serra

Apaixonada por queijos desde a infância, Maria Geralda de Souza Silva aprendeu os segredos da produção com o pai. Em 2020, o estabelecimento conquistou a habilitação sanitária pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). É possível conhecer a produção na propriedade, mediante agendamento.

- ▶ Fazenda Antas
- ▶ Município: Tapira
- ▶ Produtora: Maria Geralda de Souza Silva
- ▶ Rebanho: Girolando

 Medalha de Prata na Expoqueijo Brasil 2021 – Araxá International Cheese Awards

 @pingodaserra

 (34) 98834-5915

 pingodaserra52@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Sítio Real

A produção foi iniciada em 2014 e está em constante aprimoramento, inclusive com visita a produtores na França. A propriedade está aberta à visitação, mediante agendamento, e oferece hospedagem. Participa dos roteiros turísticos “Café, Queijo e Cachaça” e “Associação de Turismo Rural, Ecológico e Aventuras de Araxá e Região – Cerrado dos Arachás”.

- ▶ Sítio Real
- ▶ Município: Araxá
- ▶ Produtor: João Vitor Gondim Ávila
- ▶ Rebanho: Jersey

 1º lugar Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2015 / 3º lugar Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2016 / 1º lugar Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2017 / 1º lugar (degustação popular) no Festival do Queijo Artesanal (Serraia Souza Pinto/BH) – 2017 / 2º lugar Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2017 / Ouro e Super Ouro no III Prêmio Queijo Brasil (São Paulo) – 2017 / 2º lugar Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2018 / 1º lugar Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2021 / 3º lugar Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021 / Medalha de Prata na Expoqueijo Brasil 2021 – Araxá International Cheese Awards

 www.facebook.com/sitiorealaraxa

 @sitiorealaraxa

 (34) 99950-5960 – Marcos Vinicius / (34) 98806-9119 – João Vitor

 sitioreal@hotmail.com / reinaldolat@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Portal da Canastra

A produção começou pequena, com um ou dois queijos por semana, para o café da manhã dos hóspedes do hotel que funciona na fazenda. O produto agradou tanto que foi necessário produzir comercialmente, o que estimulou a busca pela certificação. A fazenda tem pousada, com lazer, loja e visita guiada à queijaria.

- ▶ Fazenda Nova Suécia
- ▶ Município: Sacramento
- ▶ Produtora: Carolina Bavaresco Guarita Ferrand
- ▶ Rebanho: Holandês e Jersey

 5º lugar Concurso Regional – 2014 / 4º lugar Concurso Regional – 2015 / 5º lugar Concurso Regional – 2016

 @fazendaportal dacanastra

 (16) 98165-7000 / (16) 98165-7000 – Álvaro

 hotel@fazendaportal dacanastra.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Humberto Machado Junqueira Cunha



Torta de tomate com Queijo
Minas Artesanal Araxá

- ▶ Chef de cozinha da Confraria dos Fellows – Uberaba
- ▶ Responsável pela realização de diversos eventos gastronômicos de cunho social e beneficentes para arrecadação de recursos para entidades carentes de Uberaba.

*Receita
do chef*

Torta de tomate com Queijo Minas Artesanal Araxá

Ingredientes:

- ▶ Massa folhada suficiente para fazer a sua casca
- ▶ Mostarda Dijon extraforte para molhar o interior
- ▶ Tomates cortados suficientes para preencher a torta com uma única camada
- ▶ Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- ▶ Várias pitadas grandes de ervas de Provence (ou uma mistura de erva italiana, se você não encontrar)
- ▶ Azeite extravirgem, conforme necessário
- ▶ 200 g de Queijo Minas Artesanal Araxá, recém-ralado.
- ▶ Ervas frescas picadas para enfeitar

Modo de preparo:

- ▶ Pré-aqueça o forno a temperatura de 200 °C
- ▶ Montar a torta utilizando a massa folhada, depois de montada, levar ao congelador ou freezer por 10 minutos, para que a massa fique firme o suficiente para que possamos manipular.
- ▶ Faça furos com o garfo em toda extensão da torta, para que ao assar, a massa não estufe.
- ▶ Pré-asse a torta por 10 minutos, e deixe descascar por mais 10, para fazer a montagem final da torta.
- ▶ Espalhe a mostarda Dijon no fundo da torta, e seja bem generoso, cobrindo todo o fundo.
- ▶ Corte os tomates em rodela médias, e cubra todo o fundo, sem empilhar, para que todos assem de forma igual.
- ▶ Tempere com sal e pimenta-do-reino, e jogue as ervas de Provence sobre os tomates.
- ▶ Cubra os tomates com uma quantidade bem generosa de queijo ralado.
- ▶ Jogue um fio de azeite sobre o queijo e leve para assar por 25 a 30 minutos, ou até que a massa esteja bem corada.

Regiões caracterizadas

CAMPO DAS VERTENTES

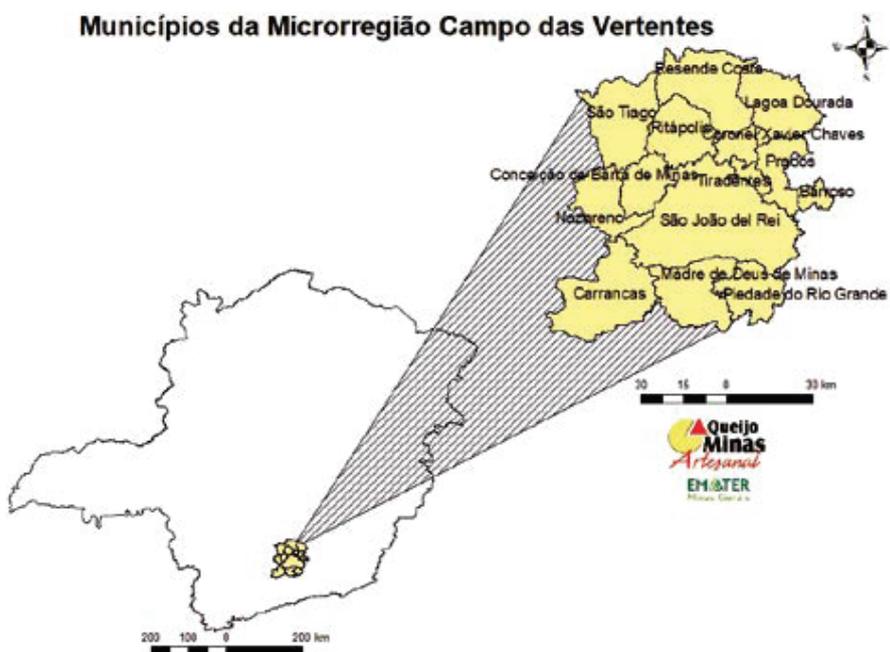


O processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes mantém-se fiel ao modo de fazer dos primeiros moradores da região, no Sudeste do Estado. O queijo é produzido com peso entre 700 g a 1 kg, com o interior semiduro, de cor branca-amarelada. O sabor é ligeiramente ácido, porém suave.

Municípios:

Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João del-Rei, São Tiago e Tiradentes.

Municípios da Microrregião Campo das Vertentes





Queijo Catauá

A alimentação natural das vacas Jersey, tratadas com homeopatia, garante o leite de qualidade. A iguaria tem sabor ligeiramente ácido, levemente salgado, casca dourada e “olhadura” seca bem característica. O sítio participa da Rota do Queijo das Vertentes e do Circuito Turístico Trilha dos Inconfidentes.

- ▶ Sítio Coqueiro
- ▶ Município: Coronel Xavier Chaves
- ▶ Produtor: João Dutra
- ▶ Rebanho: Jersey



Ouro no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / Ouro no IV Prêmio Queijo Brasil – 2018 / Medalha de Ouro no Mundial do Queijo em Araxá – 2019



www.facebook.com/catauaqueijodamantiqueira



[@queijocataua](https://www.instagram.com/queijocataua)



(32) 98888-5112 / (32) 3373-2200



queijodamantiqueira@gmail.com



www.cataua.com.br



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



QMA Jacuba

Amanteigado, de sabor suave, casca amarelada. A propriedade tem sistema de produção agroecológico e participa da Rota do Queijo das Vertentes, com hospedagem e visitas à produção. Em 2020, o queijo obteve o Selo Arte.

- ▶ Fazenda DuJAPA
- ▶ Município: Coronel Xavier Chaves
- ▶ Produtora: Maria Teresa Viana Boari
- ▶ Rebanho: Jersey



1º lugar no Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2021 / 1º lugar no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021



[@qma.jacuba](https://www.instagram.com/qma.jacuba)



(32) 99832-6609 / (32) 98421-3322



qma.jacuba@gmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Sabores do Sítio

Casca amarelada, textura cremosa e sabor suave. Os queijos são oferecidos nos tamanhos de 500 g e 850 g, com maturação de 22 dias. É possível conhecer a produção, degustar e comprar na loja da propriedade, que participa da Rota do Sabor, de Tiradentes.

- ▶ Sítio da Conquista
- ▶ Município: Tiradentes
- ▶ Produtor: Lúcia Maria Resende
- ▶ Rebanho: Jersey



1º lugar no 9º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2016 / Ouro (Campo das Vertentes) no 10º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2017 / Prata (Campo das Vertentes) no 11º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2018 / 1º lugar no Concurso de Júri Popular promovido pela FAEMG – 2017 / Medalha de bronze – Concours Mondial du Fromage (França) – 2017 / Medalhas de Prata e Bronze no Mundial do Queijo em Araxá – 2019 / 2º lugar no Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2021



www.facebook.com/saboresdositio



[@sabores.do.sitio](https://www.instagram.com/sabores.do.sitio)



(31) 98979-0490



luciamresende@yahoo.com.br



www.saboresdositio.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijos Tarôco

A fabricação começou em 2014, por iniciativa de Dona Trindade, matriarca da família de origens italianas. Um dos destaques é o “Tarocão”, com cerca de 2 kg e maturação de cinco meses. Os queijos têm sabor manteigoso, leve, acidez e picância discretas, com as olhaduras características da microrregião.

- ▶ Propriedade Queijos Tarôco
- ▶ Município: São João del-Rei
- ▶ Produtor: Eurico Tarôco
- ▶ Rebanho: Holandês



3º lugar no 10º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2017 / Bronze no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / 3º lugar no 11º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2018 / Bronze no V Prêmio Queijo Brasil – 2019



[Facebook.com/Queijostaroco](https://www.facebook.com/Queijostaroco)



[@queijos_taroco](https://www.instagram.com/queijos_taroco)



(32) 98445-8793 / (32) 98445-8793 / (32) 3373-2095



joelmataroco@gmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Marcus Vinicius Carvalho



Risoto de Quiabo Com Frango Grelhado

- ▶ Chef Boulanger desde 1996
- ▶ Gastrônomo, pela universidade Anhembi Morumbi (SP)
- ▶ Cozinheiro profissional pelo SENAC Minas
- ▶ Sommelier pela ABS/MG
- ▶ Pós-graduado em gestão de segurança alimentar e em cozinha brasileira
- ▶ Extensão universitária em cozinha molecular e em food design

*Receita
do chef*

Risoto de Quiabo Com Frango Grelhado

Caldo de legumes

Ingredientes:

- ▶ 100 g de cebola em cubos
- ▶ 50 g de cenoura em cubos
- ▶ 50 g de salsão em cubos
- ▶ 50 g de alho-poró em cubos
- ▶ 2 litros de água
- ▶ 2 folhas de louro

Modo de preparo:

- ▶ Em uma panela, adicionar todos os ingredientes e deixar em fervura baixa por 20 minutos, coar e reservar o caldo

Risoto de quiabo

Ingredientes:

- ▶ 2 litros de caldo de vegetais
- ▶ 100 g de cebola em brunoise (cubos pequenos)
- ▶ 150 g de manteiga integral sem sal
- ▶ 500 g de arroz arbóreo
- ▶ 400 ml de vinho branco seco
- ▶ Sal refinado a gosto
- ▶ Pimenta-do-reino branca moída a gosto
- ▶ 100 g Queijo Minas Artesanal ralado médio
- ▶ 8 quiabos médios

Modo de preparo:

- ▶ Cortar os quiabos em rodela, deixando alguns cortados pela metade para decoração. Grelhar levemente com um pouco de manteiga e reservar.
- ▶ Em uma panela, levar o caldo de vegetais ao fogo para aquecer. Abaixar o fogo e manter o fundo aquecido.

- ▶ Levar uma panela média ao fogo médio para aquecer. Acrescentar parte da manteiga e esperar derreter.
- ▶ Acrescentar a cebola cortada em brunoise e suar até que fique macia.
- ▶ Acrescentar o arroz arbóreo, sem lavar, na panela e mexer até que os grãos estejam envoltos pela manteiga. Acrescentar o vinho branco e reduzir até quase seco.
- ▶ Aumentar o fogo para alto e acrescentar o fundo aquecido, aos poucos, mexendo constantemente.
- ▶ Desligar o fogo um ponto antes de finalizar, pois o arroz continua absorvendo o caldo.
- ▶ Temperar com sal e pimenta-do-reino branca moída.
- ▶ Adicionar manteiga gelada, em pedaços, e mexer vigorosamente. Adicionar o queijo ralado e adicionar os quiabos grelhados, mexendo levemente para não quebrar os quiabos.

Modo de preparo:

- ▶ Em uma panela, adicionar todos os ingredientes e deixar em fervura baixa por 20 minutos, coar e reservar o caldo

Frango grelhado

Ingredientes:

- ▶ 2 filés de peito de frango limpo
- ▶ Sal a gosto
- ▶ Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- ▶ 15 g de manteiga clarificada

Modo de preparo:

- ▶ 2 filés de peito de frango limpo
- ▶ Aquecer uma panela de ferro fundido, até estar bem quente. Adicionar a manteiga clarificada.
- ▶ Temperar os filés com sal e pimenta-do-reino e grelhar. Se necessário adicionar gotas de água na panela quente para deglazear o fundo e corar o frango.

Modo de preparo:

- ▶ Em um prato adicionar o risoto, decorando com as metades dos quiabos grelhados e o frango grelhado.

Regiões caracterizadas

CANASTRA

O Queijo Minas Artesanal da Canastra apresenta características físicas e sensoriais inconfundíveis, determinadas por um conjunto de fatores relacionados ao clima, topografia e altitude. O resultado desse microclima único é um queijo de agradável sabor ácido, com textura homogênea, que varia de semi-dura a macia, em cor creme-claro. As peças têm entre 1 kg e 1,2 kg.

Municípios:

BambuÍ, Córrego Danta, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas, TapiraÍ e Vargem Bonita.



Municípios da Microrregião da Canastra





Queijo Fazenda Jacob

Casca amarela, sabor levemente ácido, com agradável aroma de manteiga. Interessante que, em algumas épocas do ano, o sabor se torna levemente adocicado, devido às influências naturais do clima e da pastagem no leite. Obteve o Selo Arte em 2019. A propriedade permite visitas agendadas.

- ▶ Fazenda São Bento Jacob
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Vivaldo da Silva Pereira
- ▶ Rebanho: Holandês e Jersey

	Prata no 1º Prêmio do Queijo Canastra – 2016 / Ouro no 2º Prêmio do Queijo Canastra – 2017 / Bronze no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / Prata no IV Prêmio Queijo Brasil – 2018 / Bronze no V Prêmio Queijo Brasil – 2019 / Bronze no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Prata no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / 3º lugar no Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal (Canastra) – 2021 / 5º lugar no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2021
	www.facebook.com/queijojacob-108613283919697
	@queijojacob
	(37) 99863-1764
	queijojacob@hotmail.com
	Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Marisa

Cor amarela, peso em torno de 1,2 kg. O queijo é curado por no mínimo 14 dias, embalados em plástico filme ou papel-manteiga. É possível conhecer de perto a fabricação, com agendamento. E a propriedade oferece serviços de refeições aos visitantes.

- ▶ Fazenda Estrela da Boa Vista
- ▶ Município: Tapiraí
- ▶ Produtor: Wander Júnior de Carvalho
- ▶ Rebanho: Holandês, Jersey e Girolando

	2º lugar no 8º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2015 / Ouro e prata no V Prêmio Queijo Brasil – 2019 / Diversos prêmios regionais e municipais
	www.facebook.com/queijocanastramarisa
	@queijocanastra_marisa
	(34) 99919-6864
	wandercarvalhoptc@leitecorte.com.br
	Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Pingo do Mula

O nome curioso vem de pingo, o fermento lácteo natural utilizado na produção, e Mula, como uma homenagem ao patriarca, conhecido como “Mula Vêia”. O leite é de vacas de raças selecionadas e tratadas com homeopatia. Tem registro no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e Selo Arte.

- ▶ Fazenda São Tiago Batatas
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Paulo Henrique de Matos Almeida
- ▶ Rebanho: Holandês e Jersey

	2 Medalhas de Bronze no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / Medalha de Ouro IV Prêmio Queijo Brasil (Extramaturado) – 2018
	www.facebook.com/pingodomula
	@pingodomula
	(37) 99911-3532
	pingodomula@gmail.com
	www.pingodomula.com.br
	Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo do Cláudio

Há cinco anos, o produtor decidiu passar a maturar os queijos, que antes eram vendidos frescos, para agregar valor. Detém o Selo Arte, o que permite vender para todo o Brasil. O produtor recebe visitas na propriedade mediante agendamento.

- ▶ Fazenda São Bento
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Claudiano Ribeiro de Lima
- ▶ Rebanho: Holandês, Jersey, Girolando, Gir, Mestiço

 Bronze no Mondial du Fromage (França) – 2019 / Ouro, prata e bronze no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Prata no V Prêmio Queijo Brasil – 2019

 @queijo_do_claudio

 (37) 99967-6717

 queijodoclaudio@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo do Miguel

Todos os queijos são marcados com a letra M e, por meio da etiqueta de caseína, é possível rastrear a data de produção e procedência. Vendido em dois tipos: Tradicional, de aroma suave e amanteigado, sabor levemente ácido e textura compacta e macia; e o Real, com aroma marcante, rica presença de olhaduras e sabor frutado.

- ▶ Fazenda Santiago Manjolo
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Miguel Marcélio de Faria
- ▶ Rebanho: Holandês, Jersey, Girolando

 Bronze no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2017 / Ouro no IV Prêmio Queijo Brasil – 2018 / Bronze no Mondial du Fromage (França) – 2019 / 1º lugar no 17º Concurso Regional (Canastra) do Queijo Minas Artesanal – 2019 / Ouro (30 dias de maturação) no V Prêmio Queijo Brasil – 2019 / Ouro (60 dias de maturação) no V Prêmio Queijo Brasil – 2019

 www.facebook.com/queijodomiguel

 @queijodomiguel

 (31) 99524-1139

 queijodomiguel.canastra@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Reinaldo

Considerado como um diamante pelo produtor, o queijo tem casca lisa e amarelada, textura macia, com acentuada cremosidade e o sabor inconfundível da região da Canastra. A propriedade permite que os visitantes conheçam a fabricação.

- ▶ Fazenda Capivara
- ▶ Município: Vargem Bonita
- ▶ Produtor: Reinaldo de Faria Costa
- ▶ Rebanho: Mestiço

 Medalha de Prata no II Mondial du Fromage (França) – 2017 / 1º lugar no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2020

 @queijos_canastra_reinaldo

 (37) 3435-1109 / (37) 98805-1788

 viniciuscosta918@yahoo.com.br

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Roça da Cidade

Cuidados com a saúde e alimentação do rebanho e apuro na higiene e boas práticas de fabricação são os cuidados para chegar a um produto de alta qualidade. A propriedade participa do roteiro turístico Rota do Queijo Canastra.

- ▶ Fazenda AgroSerra
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Hugo Faria Leite
- ▶ Rebanho: Girolando

	Medalha de Prata no IV Prêmio Queijo Brasil – 2018 / Medalha de Prata no IV Mundial du Fromage (França) – 2019
	www.facebook.com/rocadacidade
	@rocadacidade
	(37) 98831-1250
	contato@rocadacidade.com
	www.rocadacidade.com
	Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Vale da Gurita

Casca amarelada, com mofo branco, e interior de textura macia. Apresenta leve picância e baixa acidez. A propriedade participa da Rota da Canastra e recebe visitantes sem necessidade de agendamento prévio.

- ▶ Fazenda Águas Claras
- ▶ Município: Delfinópolis
- ▶ Produtor: Arnaldo Adams Ribeiro Pinto
- ▶ Rebanho: Girolando

	Medalha de Prata no II Mondial du Fromage (França) – 2017 / Medalha Super Ouro no IV Mondial du Fromage (França) – 2019 / Medalha de Ouro no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019
	@queijovaledagurita
	(16) 3514-1815
	meuqueijo@queijovaledagurita.com.br
	www.queijovaledagurita.com.br
	Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijos Capela Velha

O queijo tem massa homogênea e poucas olhaduras, cheiro de leite fresco, sabor suave, pouco teor de sal. A queijaria produz em dois tamanhos, a peça tradicional e o tipo merendeiro (menor). Guilherme Silva aprendeu o ofício com o avô e vem aprimorando os processos de fabricação, com ênfase na maturação.

- ▶ Fazenda São Bento Capela Velha
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Guilherme Henrique Silva
- ▶ Rebanho: Holandês e Mestiço

	Prata no Mondial du Fromage (França) – 2017 / Bronze no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / Bronze no Mondial du Fromage (França) – 2019 / 2º lugar no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2020
	www.facebook.com/queijoscapelavelha
	@queijoscapelavelha
	(37) 98841-5523
	queijoscapelavelha@yahoo.com.br
	Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo do Zé Mário

Sabor leve, com toques adocicados e frutados. A casca amarelada é lavada. A produção pequena na fazenda garante a matéria-prima de qualidade para o queijo, que tem como ingredientes apenas o leite cru tirado na hora, pingo e sal. O reconhecimento do mercado consumidor é resultado de dedicação, vocação, história e muito trabalho.

- ▶ Fazenda São Bento Campo do Meio
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: José Baltazar da Silva
- ▶ Rebanho: Mestiço



1º Lugar no Concurso de Queijo Minas Artesanal (Canastra/São Roque de Minas) – 2000 / 1º Lugar no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2011 e 2012 / 2º Lugar no 9º Concurso Regional (Canastra) – 2017 / Medalha de Prata no Mondial du Fromage (França) – 2019



@queijozemario



(37) 99964-0614



Queijaria com registro no SIM (na data de atualização do catálogo)



Queijos do Gilson

O produtor chegou a trabalhar como office boy na capital mineira, mas a tradição familiar de mais de 150 anos falou mais alto. Os queijos, do tipo meia cura e curado, são oferecidos em formato tradicional, com 1,2 kg, e merendeiro (400 g). Quem quiser conhecer a fabricação pode agendar visitas à propriedade.

- ▶ Fazenda São Gerônimo
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Gilson Batista
- ▶ Rebanho: Girolando



Medalha de Bronze no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Medalha de Bronze no V Prêmio Queijo Brasil – 2019



www.facebook.com/queijosdogilson



@queijosdogilson



(37) 99983-3774



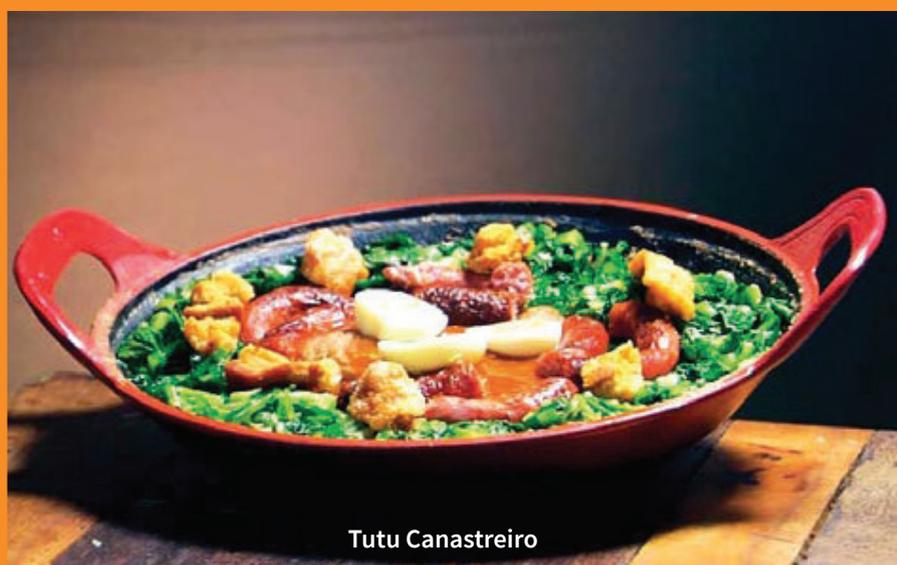
gilson.b1010@gmail.com



Queijaria com registro no SIM (na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Joanne Ribas



Tutu Canastreiro

- ▶ Fundadora da Culinária de Afeto
- ▶ Atua na gastronomia há mais de 20 anos

Ingredientes:

- ▶ Queijo Artesanal da Serra da Canastra (o quanto baste)
- ▶ 500 g de feijão carioca cozido
- ▶ 1 cebola branca
- ▶ Alho e sal a gosto
- ▶ Pimenta-do-reino a gosto
- ▶ Óleo de soja
- ▶ Farinha de mandioca fina
- ▶ Linguiça caipira
- ▶ Torresmo
- ▶ Almeirão escaldado
- ▶ Molho de tomate
- ▶ 2 ovos cozidos

Modo de preparo:

- ▶ Cozinhe o feijão com a cebola (não adicione sal), quando ele estiver no ponto, bata-o no liquidificador.
- ▶ Em uma panela, adicione o óleo de soja e frite o alho amassado ou em pequenos pedaços. Quando estiver douradinho coloque o sal.
- ▶ Após preparar o tempero, despeje o feijão na mesma panela e mexa bem. Quando começar a borbulhar, coloque a pimenta-do-reino e o Queijo Artesanal da Serra da Canastra.
- ▶ Para saber a quantidade certa de queijo, você deverá acrescentar este ingrediente até o caldo ficar com uma consistência semelhante a de um *aligot*.
- ▶ Quando o queijo estiver bem misturado ao feijão, coloque a farinha até atingir a consistência desejada. Continue mexendo para que o caldo não empelote.
- ▶ Quando o caldo estiver com uma boa consistência, finalize o prato com o almeirão, ovo, linguiça, torresmo e um pouco de molho de tomate.

Foto de Capa: Reprodução / TV Alterosa

Regiões caracterizadas

CERRADO

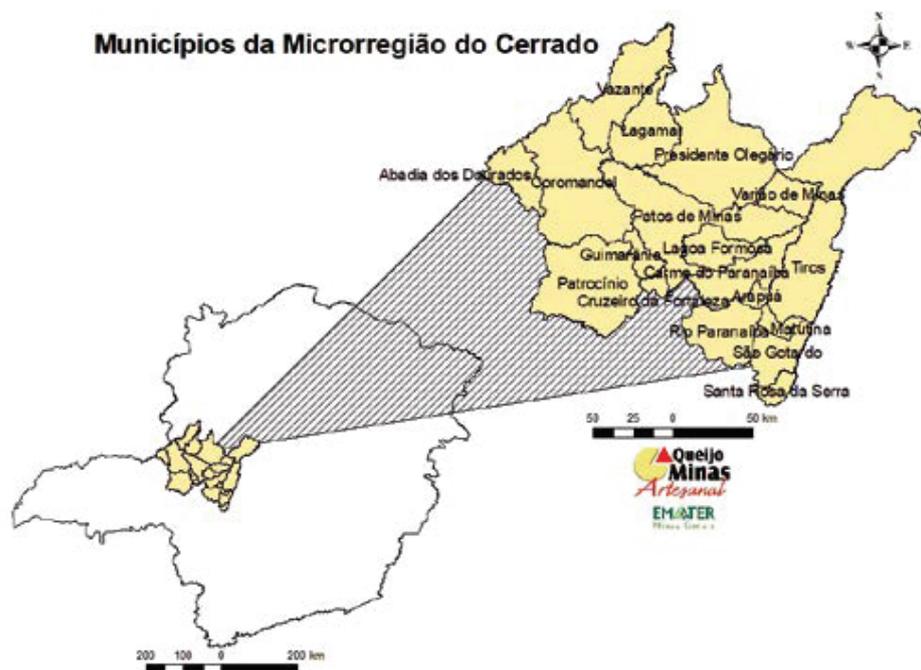
A região do Cerrado é composta por 19 municípios produtores de Queijo Minas Artesanal. A casca é fina, amarelada, com massa compacta, que varia de semidura a macia, e até ligeiramente amanteigada. O sabor ligeiramente ácido, sem ser picante, agrada aos diversos paladares.

Municípios:

Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante.



Municípios da Microrregião do Cerrado





Queijo Eudes Braga

A produção começou em 2004, com o leite de apenas uma vaca. Atualmente, a fazenda produz 300 peças por dia, mas a capacidade instalada da queijaria comporta até uma tonelada. O queijo se destaca pela suavidade no sabor, típico da microrregião.

- ▶ Fazenda Campo do Meio
- ▶ Município: Carmo do Paranaíba
- ▶ Produtor: Eudes Anselmo de Assis Braga
- ▶ Rebanho: Holandês

 2º lugar Etapa Regional (Cerrado) no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021

 www.facebook.com/queijoeudesbraga

 [@queijoeudesbraga](https://www.instagram.com/queijoeudesbraga)

 (34) 99961-1196

 granjaleiteiraeab@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Santa Clara Dourados

Sabor suave, textura macia e levíssima acidez, com sua típica cor branca-amarelada, revela a arte da maturação. O produto conquistou o primeiro Selo Arte do Cerrado Mineiro. É embalado a vácuo nos tamanhos-padrão (cerca de 900 g) e merendeiro (cerca de 350 g). A queijaria oferece visitas guiadas.

- ▶ Fazenda Santa Clara Dourados
- ▶ Município: Abadia dos Dourados
- ▶ Produtores: Dalmo Pereira e Maria Aparecida Machado Pereira (Cida)
- ▶ Rebanho: Holandês e Jersey

 [@santaclara.dourados](https://www.instagram.com/santaclara.dourados)

 99967-7034

 cidamachadopereira1@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo da Neide

O início foi tímido, com o leite de apenas três vacas. Agora, já bem conhecido na região, destaca-se pelo sabor extremamente suave, quase adocicado. Esse detalhe, acreditam os produtores, é o que mais atrai os consumidores.

- ▶ Fazenda Berrador
- ▶ Município: Carmo do Paranaíba
- ▶ Produtor: Cleno Boaventura Junior
- ▶ Rebanho: Holandês

 2º lugar no Concurso Regional (Cerrado) de Queijo Minas Artesanal – 2019 / 5º lugar no 12º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2019

 [@neidequeijosdocerrado](https://www.instagram.com/neidequeijosdocerrado)

 (34) 99104-1122

 hugomelocp@hotmail.com

 Queijaria com registro no SIM (na data de atualização do catálogo)



Queijo Ildeu Brandão

A avó e a mãe do produtor, exímias queijeiras, passaram a ele todo o conhecimento para obter um produto único. O tamanho segue a média regional, de aproximadamente 1,3 kg. O sabor é suave e, quando submetido a temperaturas elevadas, adquire consistência de creme pastoso.

- ▶ Fazenda Boa Esperança
- ▶ Município: Carmo do Paranaíba
- ▶ Produtor: Ildeu Pereira Brandão
- ▶ Rebanho: Holandês

 (34) 3851-3579 / (34) 99918-3870

 sirleneandradeb@hotmail.com

 Queijaria com registro no SIM
(na data de atualização do catálogo)



Queijaria Coisas de Mineiro Uai

Vendido em peças de 1 kg a 1,1 kg, apresenta sabor ligeiramente ácido, mas não picante. A propriedade oferece hospedagem aos visitantes, que podem acompanhar as atividades nas instalações da queijaria.

- ▶ Fazenda Santo Antônio
- ▶ Município: Patrocínio
- ▶ Produtor: Luiz Henrique de Almeida
- ▶ Rebanho: Holandês, Girolando

 (34) 99937-1397

 Queijaria com registro no SIM
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Carmense

Apresenta as características específicas da microrregião do Cerrado. O elevado teor de gordura do leite de vacas holandesas deixa a massa do queijo untuosa, com uma coloração amarelada, principalmente quando bem maturado.

- ▶ Fazenda Campo do Meio
- ▶ Município: Carmo do Paranaíba
- ▶ Produtor: Alaor Martins Vargas
- ▶ Rebanho: Holandês

 3º lugar Etapa Regional (Cerrado) do Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021

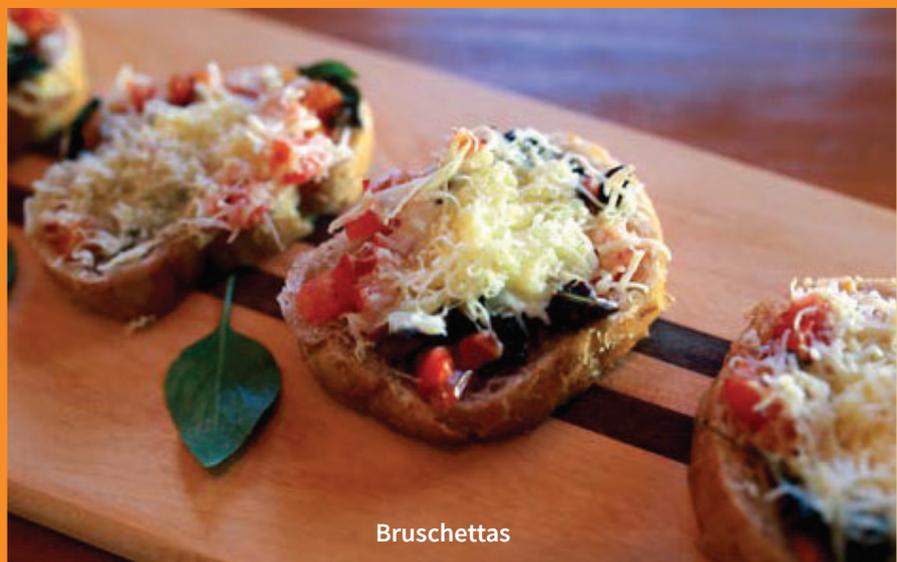
 (34) 99924-2834

 catilei_enf@yahoo.com.br

 Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Maria do Rosário



Bruschettas

- ▶ Personal chef
- ▶ Membro da Aprocer (Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado)

Bruschettas

“A inspiração desta torrada é a Itália. O manjeriço entra nesta composição de sabores para aromatizar e equilibrar a acidez do tomate. O nosso queijo derrete e emite seus aromas, deixando esta torradinha um aperitivo saboroso e irresistível. Sobretudo, muitíssimo fácil de fazer.”

Ingredientes:

- ▶ 6 pães tipo francês integral amanhecido
- ▶ 500 g de tomates maduros e firmes picados em cubinhos, com sementes
- ▶ 1 dente de alho bem socado
- ▶ 1 chávena de azeitonas pretas picadas
- ▶ 3 colheres (sopa) de azeite
- ▶ Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- ▶ 200 g de queijo minas artesanal meia cura ralado
- ▶ 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- ▶ Folhas de manjeriço bem lavadas e escorridas em papel-toalha

Modo de preparo:

- ▶ Numa tábua, corte os pães em fatias de 1,5 cm de espessura.
- ▶ Passe manteiga em um dos lados.
- ▶ Distribua as fatias do pão num tabuleiro e reserve.
- ▶ Para fazer o recheio, coloque em uma tigela o tomate, a azeitona, o alho, as folhas de manjeriço e tempere com o azeite, o sal e a pimenta-do-reino moída na hora. Misture bem.
- ▶ Com a ajuda de uma colher, coloque esta mistura sobre as fatias de pão.
- ▶ Salpique o queijo ralado por cima de cada fatia, com fartura.
- ▶ Leve ao forno pré-aqueça a 200 °C, até derreter o queijo.
- ▶ Sirva em seguida.

Regiões caracterizadas

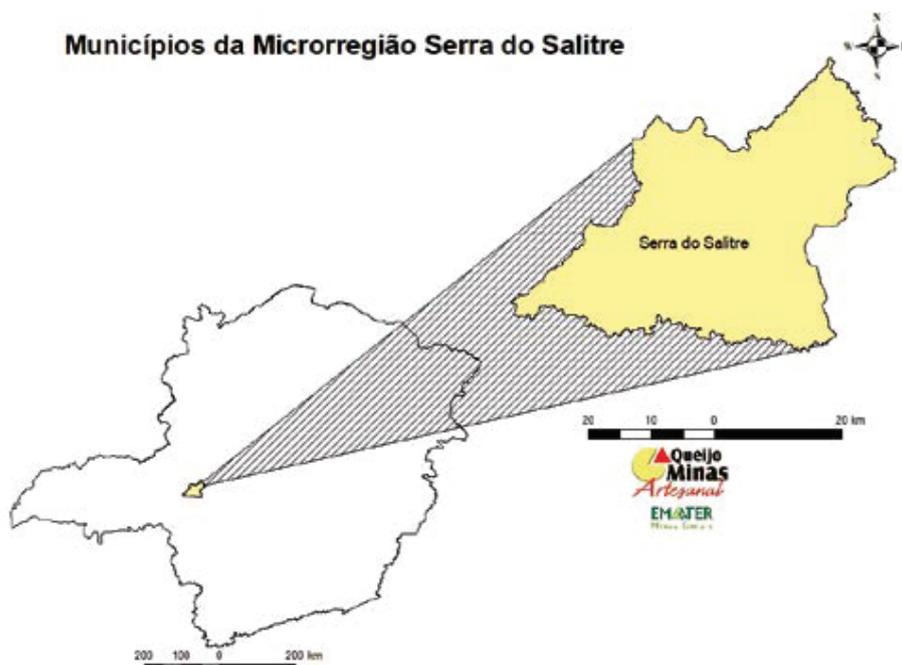
SERRA DO SALITRE

Na Serra do Salitre, a produção do Queijo Minas Artesanal é concentrada no município que dá nome à região. O produto se destaca pela cor amarelo-ouro, consistência compacta e sabor suave, com baixa acidez, em peças que variam de 800 g a 1,2 kg.

Município:

Serra do Salitre

Municípios da Microrregião Serra do Salitre





Queijo Imperial

O produtor integrou a Comissão Técnica do Estado de Minas Gerais/Brasil/França para criar qualidade para os queijos de leite cru em 1999/2000. Os queijos são produzidos com leite de vacas criadas sem uso de hormônios para indução de lactação. A alimentação dos animais é enriquecida com algas marinhas.

- ▶ Fazenda Pavão
- ▶ Município: Serra do Salitre
- ▶ Produtor: João José de Melo
- ▶ Rebanho: Girolando



Prata (Queijo Imperial Faixa Azul) no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Bronze (Queijo meia cura natural 40 dias) no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Bronze (Queijo Imperial Rubi) no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / 1º lugar na Etapa Regional (Serra do Salitre) do Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021 / Medalha de Ouro na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards (Queijo Imperial Rubi) – 2021 / Medalha de Bronze na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards (Queijo Imperial) – 2021



www.facebook.com/joajose.melo



[@fazenda.pavao](https://www.instagram.com/fazenda.pavao)



(34) 99961-2284



quejoimperial@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Juninho Rocha (Com as Cozinheiras Elizaide, Palmira, Marinês e Marilene)



Rocambole de Fraldinha com Queijo da Serra do Salitre



► Proprietário do Botequinho Restaurante e Buffet (Serra do Salitre)

Receita do chef

Rocambole de Fraldinha com Queijo da Serra do Salitre

Ingredientes:

- ▶ 1 peça de fraldinha bovina (aproximadamente 1 kg)
- ▶ 500 g de Queijo Minas Artesanal da Serra do Salitre
- ▶ 250 g de creme de leite
- ▶ 100 g de creme de cebola
- ▶ 5 dentes de alho
- ▶ 2 cebolas médias
- ▶ Pimenta-do-reino
- ▶ Pimenta calabresa
- ▶ Sal a gosto

Modo de preparo:

- ▶ Limpe a fraldinha retirando o excesso de gordura. Abra a fraldinha ao meio, sem separar as partes, deixando-a com uma espessura uniforme.

- ▶ Bata todos os temperos no liquidificador. Tempere a fraldinha e deixe descansar por 30 minutos.
- ▶ Após descansar, distribua 300 g de queijo Minas da Serra do Salitre, cortado em fatias, sobre a fraldinha. Enrole como rocambole e amarre com barbante culinário.
- ▶ Coloque numa assadeira, envolta em papel-alumínio. Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por aproximadamente 1 hora.
- ▶ Após assar, sirva com o molho de queijo.
- ▶ Acompanhe com salada de folhas.

Ingredientes para o molho:

- ▶ 250 g de creme de leite
- ▶ 200 g de queijo Minas da Serra do Salitre
- ▶ Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Modo de preparo do molho:

- ▶ Leve esses ingredientes em fogo baixo até que se forme um molho cremoso e uniforme.

Regiões caracterizadas

SERRAS DA IBITIPOCA

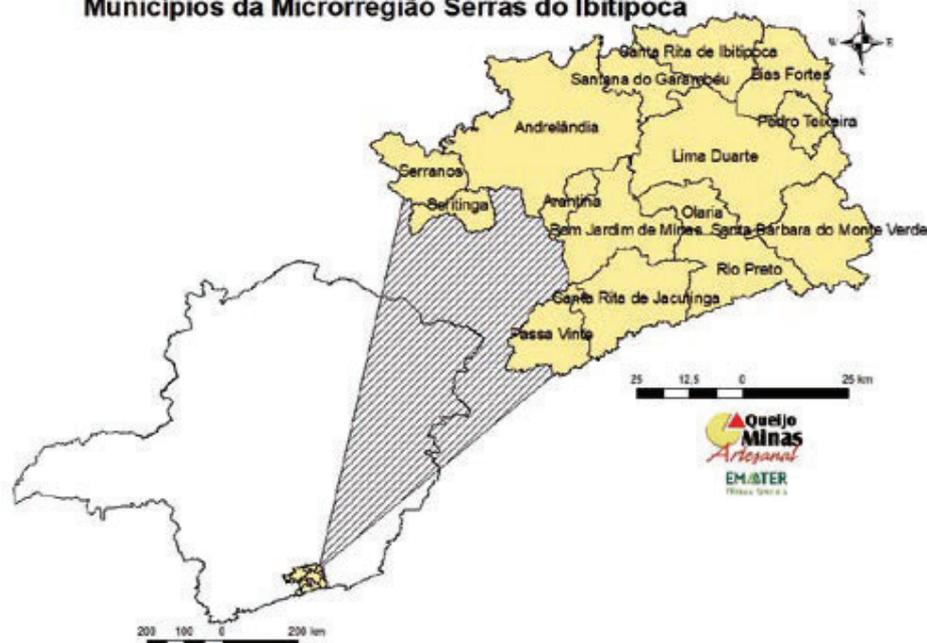


A grande diversidade de relevo é característica da região das Serras da Ibitipoca. A microbiota típica e o modo de fazer tradicional resulta em um queijo amarelo-claro semiduro, com o centro mais macio e sabor suave, apenas levemente ácido.

Município:

Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Rita do Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos.

Municípios da Microrregião Serras do Ibitipoca





Queijo Fazenda Guimarães de Lacerda

Queijo produzido artesanalmente com prensa manual. O período de maturação varia entre 60 e 150 dias, em temperatura ambiente. De casca amarelada e sabor intenso.

- ▶ Fazenda Guimarães de Lacerda
- ▶ Município: Santa Bárbara do Monte Verde
- ▶ Produtor: Antônio Henrique Duarte Lacerda
- ▶ Rebanho: Girolando, Mestiço



[@fazenda_lacerda](#)



(32) 99979-3388



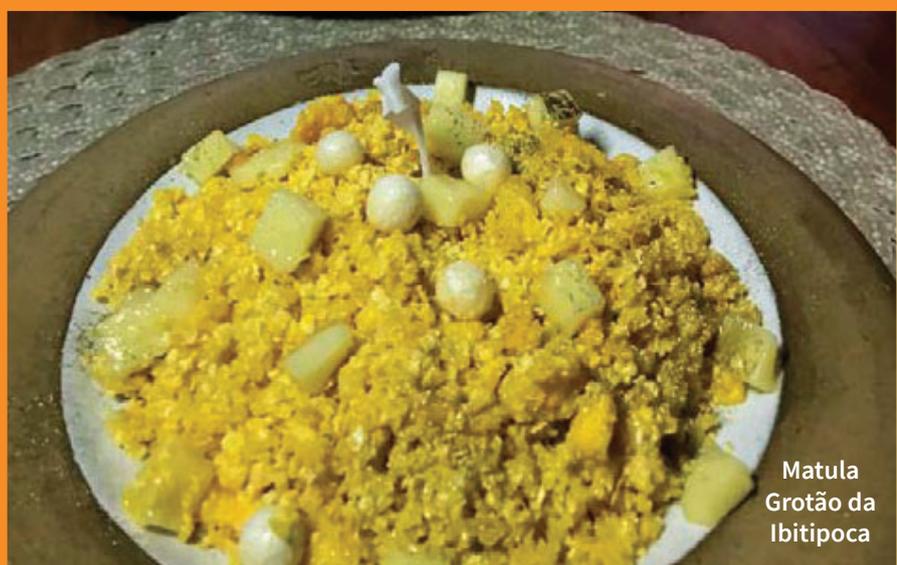
fazlacerda@outlook.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Ana Paula dos Reis Esteves



Matula
Grotão da
Ibitipoca

- ▶ Membro do Slow Food Brasil
- ▶ Membro da FIC BRASILE , Federação Italiana de Chefs
- ▶ Curadora dos Festivais Gastronômicos de Ibitipoca, Sabores da Serra (2017 e 2018)

*Receita
da chef*

Matula Grotão da Ibitipoca

Ingredientes:

- ▶ 250 gramas de queijo cortado em cubinhos
- ▶ 2 xícaras de farinha de milho biju
- ▶ 1 colher de sopa de gordura de porco
- ▶ 3 ovos
- ▶ 1 colher de sopa de manteiga
- ▶ 1 xícara de açúcar cristal ou a gosto

Modo de preparo:

- ▶ Coloque a gordura de porco em uma panela aquecida, acrescente os ovos, mexa bem. Acrescente a manteiga, mexa um pouco. Adicione a farinha, o açúcar e o queijo. Misture tudo até que o queijo derreta um pouco.
- ▶ Finalizar com pérolas de queijo artesanal e leve toque de pó dourado.

Receita de Miramar de Oliveira Alves, com adaptação da Chef Ana Paula Esteves – Fazenda Grotão, Lima Duarte – MG

Regiões caracterizadas

SERRO

O modo de fazer tradicional e as condições de clima e solo conferem as características peculiares de sabor e identidade ao Queijo Minas Artesanal do Serro. A ação das bactérias encontradas no solo dos arredores da Serra do Espinhaço proporcionam o sabor levemente ácido, porém suave, dos queijos da região. As peças, de 700 g a 1,2 kg, apresentam consistência compacta, cor amarelada e interior semiduro.

Municípios:

Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabi-nópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.



Municípios da Microrregião do Serro





Queijo Altamira

A atividade é tradição na família por três gerações. A produção diária é de aproximadamente 30 peças por dia.

- ▶ Fazenda Queixada
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Produtor: Makson Vinicius de Pinho
- ▶ Rebanho: Mestiço

 (33) 99921-8944

 maksonvinicius51@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

Queijo Tradição Simões Barbosa

Queijo conta com o Selo Arte, de reconhecimento nacional pelas boas práticas de produção. A propriedade faz agendamento para receber visitantes.

- ▶ Fazenda Santo Antônio
- ▶ Município: Alvorada de Minas
- ▶ Nome do produtor: Guilherme Acácio Simões Brandão
- ▶ Rebanho: Girolando

 (31) 98219-0069

 Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

Queijo Sô Toní

A receita do queijo é utilizada pela família há mais de 300 anos. A queijaria adota padrões sanitários reconhecidos em todo o país e dispõe do Selo Arte, que atesta as boas práticas de fabricação e garantia de segurança do alimento para o consumidor. A fazenda agenda visitas.

- ▶ Fazenda Sobrado
- ▶ Município: Paulistas
- ▶ Nome do produtor: Raimundo Nonato de Santa Rita
- ▶ Rebanho: Jersey

 1º lugar no Concurso Municipal de Paulistas – 2019 / 1º lugar no Concurso do Queijo Minas Artesanal da Região do Serro – 2019 / Medalha de Bronze no Prêmio Brasil do Queijo em Florianópolis – 2019

 facebook.com/queijariasotoni

 [@queijariasotoni](https://instagram.com/queijariasotoni)

 (33) 99811-5602

 nonato.santarita77@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Minas Artesanal Simões

Queijo produzido em uma fazenda centenária, que une tradição com o uso de tecnologias sustentáveis. Apresenta coloração branca-amarelada e crosta fina. De aroma levemente frutado, branda acidez, massa fechada, consistência leve e cremosa.

- ▶ Fazenda Santa Cruz
- ▶ Município: Dom Joaquim
- ▶ Nome do produtor: Onofre Manuel Barbosa
- ▶ Rebanho: Girolando

  (33) 98835-0083

 queijariasimoes@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Serra do Cigano

A tradição de produzir queijo existe há mais de dois séculos, atravessando gerações na família. Queijo com sabor característico, pouco sal, e leve acidez.

- ▶ Sítio Santiago
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Ronaldo dos Anjos Filho
- ▶ Rebanho: Mestiço

  (33) 99967-4174

 ronaldodosanjos467@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Santana

Queijos com massa uniforme, textura macia, sabor marcante, com baixa acidez e levemente picantes. Para os paladares mais apurados, é possível identificar notas amanteigadas e amadeiradas. É possível agendar visitas à fazenda. Os queijos já receberam vários prêmios.

- ▶ Fazenda Turvo
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Lindomar Santana dos Santos
- ▶ Rebanho: Girolando, Mestiço

 1º, 2º e 3º lugares no Prêmio Queijo Brasil – 2017 / 2º e 3º lugares no Prêmio Queijo Brasil – 2018 / 2º lugar no Mundial do Queijo do Brasil – 2019 / 2º lugar no Mundial do Queijo da França – 2019

 www.facebook.com/queijomaturadosantana

 [@queijomaturadosantana](https://www.instagram.com/queijomaturadosantana)

  (33) 9985-7759

 queijosantana@hotmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Recanto dos Pimentas

Queijo de sabor adocicado e aroma suave. A acidez média e agradável ajuda a tornar a massa mais cremosa na boca. A família produz queijos há seis gerações. A propriedade recebe visitantes interessados em ver de perto a produção.

- ▶ Fazenda do Sapé
- ▶ Município: Alvorada de Minas
- ▶ Nome da produtora: Neusa Alves Pimenta
- ▶ Rebanho: Girolando



Prêmio Queijo Brasil – 2016



(38) 99941-2606 / (38) 99946-9243



neusaalvespimenta228@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Saboroso

A produção segue a tradição familiar. O queijo apresenta consistência firme, sabor suave e pouco sal. A produção é de aproximadamente 10 peças por dia.

- ▶ Fazenda Penca de Banana
- ▶ Município: Rio Vermelho
- ▶ Nome do produtor: Rail Coelho dos Santos
- ▶ Rebanho: Girolando



(33) 99862-2543 / (33) 99846-1260



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Quilombo

Queijo macio, de suave acidez. Com sabor amanteigado, quando a casca é lisa. E de sabor frutado, quando a casca é florida. Interessados podem agendar uma visita à propriedade para conhecer a produção. O queijo já recebeu vários prêmios.

- ▶ Fazenda Serra do Alexandre
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Ivacy Pires dos Santos
- ▶ Rebanho: Mestiço



Bronze – Concours Mondial du Fromage (França) – 2019 / Medalha de Bronze no Concurso Mundial do Queijo do Brasil – 2019 / Medalha de Prata no Prêmio Queijo Brasil – 2019 / Medalha de Prata no Prêmio Queijo Brasil – 2018 / 1º lugar Concurso Regional do Serro – 2019 e 2018 / Super Ouro – Concours Mondial du Fromage (França) – 2021 (Quilombo na cachaça) / Prata – Concours Mondial du Fromage (França) – 2021 (Quilombo Casca Lavada) / Medalha de Bronze na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards – 2021



[@queijoquilombodoivacy](https://www.instagram.com/queijoquilombodoivacy)



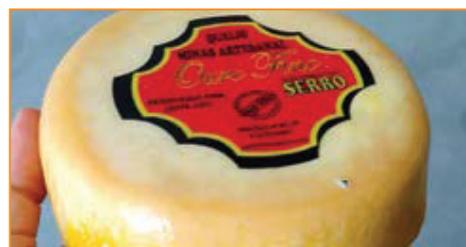
(33) 99921-2607 / (38) 99994-5747



queijoquilombodoivacy@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Queiroz e Filhos

Queijo maturado, com textura fina, de cor amarelo intenso, macio, amanteigado e levemente adocicado. Ideal para degustar com vinho. A mão de obra é familiar. A queijaria obteve o Selo Arte, que permite vender em todo o país.

- ▶ Fazenda Bom Jardim/Morro Pelado
- ▶ Município: Materlândia
- ▶ Nome da produtora: Wanicleide de Jesus Correia
- ▶ Rebanho: Girolando, Mestiço

 1º lugar no Concurso Municipal do Queijo Minas Artesanal de Materlândia – 2013, 2015 e 2016 / 5º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2014

 @queijariaqueirozfilhos

 (33) 99843-4093

 wany.cleide@yahoo.com.br

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Produtos Moura

Queijo produzido pela família há três gerações. O modo de fazer tradicional foi mantido, com tamanho e sabor característicos da região. A propriedade recebe visitantes para conhecer a produção do queijo.

- ▶ Fazenda Pastinho/Moura
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Osvaldo Mourão Neto
- ▶ Rebanho: Mestiço

 2º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis – 2011 / 1º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis – 2012

 @produtosmoura

 (33) 99986-0577 / (33) 99971-7140

 wany.cleide@yahoo.com.br

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Ouro Fino

A queijaria é uma sociedade entre pai e filho. Começaram com uma estrutura pequena, produzindo queijo fresco, e depois ampliaram para investir na produção de queijo maturado. A queijaria já conquistou vários prêmios.

- ▶ Fazenda Horizonte Belo
- ▶ Município: Serro
- ▶ Nome do produtor: Aguimar Antônio Barbosa
- ▶ Rebanho: Girolando

 Medalhas de Ouro e Prata no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2017 e 2018 / Medalha de Bronze no Concurso Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Medalha de Prata na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards – 2021 / 1º lugar Etapa Regional (Serro) no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021

 www.facebook.com/Queijo-Ouro-Fino-1516169365360839

 @queijourofino

 (38) 99941-0000

 queijourofino@hotmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Barão do Serro

Queijo com baixa acidez, maturado e levemente adocicado. O trabalho é uma atividade familiar passada de geração em geração. A propriedade recebe turistas para conhecer o sistema de produção.

- ▶ Fazenda Mosquito
- ▶ Município: Serro
- ▶ Nome do produtor: Luciano Tolentino de Miranda
- ▶ Rebanho: Girolando

  (38) 99805-8159

 lucianotolentino@hotmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Gostoso

A produção do queijo foi uma herança passada de pai para filho. O resultado é um produto cremoso, com consistência firme e pouco sal.

- ▶ Fazenda Penca de Banana
- ▶ Município: Rio Vermelho
- ▶ Nome do produtor: Julião Coelho dos Santos
- ▶ Rebanho: Girolando

 2º lugar no Concurso de Queijo da XX Semana do Fazendeiro de Rio Vermelho – 2000

  (33) 99846-1260 / (33) 98807-9870

 juliaocsantos@hotmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Almeida

A produção de queijo está há décadas na rotina da família. O modo tradicional foi mantido, mantendo todas as boas práticas de fabricação. A produção diária é de aproximadamente 30 peças por dia.

- ▶ Fazenda dos Almeidas
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: José Maria Nogueira
- ▶ Rebanho: Mestiço

 2º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis – 2017

  (33) 99921-1511

 josemariannogueira1@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo JC Siqueira

A produção de queijo pela família teve início há um século. O produto apresenta sabor suave, leve acidez e sabor campestre. Quando maturado, combina com vinho. E o queijo fresco é ideal com café.

- ▶ Fazenda Sitio Cedro Córrego do Coqueiro
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Jean Cláudio de Siqueira
- ▶ Rebanho: Mestiço

 @jcsiqueira24

 (33) 99948-3470

 jeanclaudiojoao35@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Fazenda Fonseca

A produção familiar está na quarta geração. O modo tradicional foi mantido e o resultado é um queijo levemente ácido e pouco salgado. A produção é limitada. São cerca de 12 peças por dia.

- ▶ Fazenda Fonseca
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Carlos Antônio Santana
- ▶ Rebanho: Mestiço

 3º lugar Concurso Municipal de Sabinópolis - 2013 e 2014

 (33) 9809-6500 / (33) 99937-6912

 fazendafonseca436@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Aurora

O queijo com pouca acidez. Produção diária de aproximadamente 25 peças. A propriedade recebe visitantes interessados em conhecer o modo artesanal de produzir o queijo.

- ▶ Fazenda Aurora
- ▶ Município: Serro
- ▶ Nome da produtora: Kariny Juviana da Silva
- ▶ Rebanho: Girolando

 (38) 99967-4913

 karinyjuvianadasilva@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Fazenda do Engenho

Queijo com 30 dias de maturação de sabor suave, consistência macia, apropriado para degustação com vinhos e para harmonização com doce de leite e cervejas artesanais.

- ▶ Fazenda Córrego do Engenho
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Giovane Sóter Ferreira do Nascimento
- ▶ Rebanho: Mestiço

 (33) 99905-1349

 giovanesoter@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Fazenda Ventura

Queijo com 30 dias de maturação de sabor suave e consistência macia. É apropriado para degustação com vinhos e para harmonização com doce de leite e cervejas artesanais.

- ▶ Fazenda Ventura
- ▶ Município: Serro
- ▶ Nome do produtor: Eduardo Pires
- ▶ Rebanho: Girolando

 Medalha de Prata no Prêmio Queijo Brasil – 2017 / 3º lugar no Concurso Popular do Serro – 2018

 www.facebook.com/fazendaventuraserro

 [@queijofazendaventura](https://www.instagram.com/queijofazendaventura)

 (31) 99665-2914 / (38) 99994-5747

 fazendaventuraserro@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Fazenda Barreiras

O produtor herdou o conhecimento do pai, que também era queijeiro. O queijo se destaca pelo sabor, com pouca acidez e pouco salgado.

- ▶ Fazenda Barreiras
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Euler Menezes de Pinho
- ▶ Rebanho: Girolando

 1º lugar categoria queijo em fase de cadastramento Festa do Queijo do Serro – 2008 / 5º lugar Concurso Municipal de QMA em Sabinópolis – 2012

 (33) 99995-9767

 euler.viareal@hotmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Boa Vista

Queijo premiado em vários concursos da região. Tem baixa acidez, ótima textura e paladar.

- ▶ Fazenda Boa Vista
- ▶ Município: Alvorada de Minas
- ▶ Produtora: Rute de Castro Vertelo Rodrigues
- ▶ Rebanho: Girolando

1º Lugar no Concurso Regional do Serro – 2013 / 2º Lugar no Concurso do Queijo na 8ª Festa Agropecuária de Alvorada de Minas – 2013 / 2º Lugar no Concurso do Queijo na 12ª Festa Agropecuária de Alvorada de Minas – 2017 / 1º Lugar no Júri de Jornalistas do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2020

www.facebook.com/queijominasartesanalboavista

[@boavista_queijo](https://www.instagram.com/boavista_queijo)

(38) 99981-4196

pedro.sergiocosta@hotmail.com

Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Canaã

Queijo com décadas de história, transportado durante anos pela antiga Estrada Real. A produção diária é de aproximadamente 25 peças, seguindo todas as boas práticas de fabricação.

- ▶ Fazenda das Moças/Boa Esperança
- ▶ Município: Materlândia
- ▶ Nome do produtor: João Evangelista de Pinho Marques
- ▶ Rebanho: Mestiço

Medalha de Ouro no Prêmio Queijo Brasil – Florianópolis – 2019 / Medalha de Ouro no Mundial do Queijo (Araxá) – 2019 / Medalha de Ouro no Mundial do Fromage (França) – 2019 / 2º lugar Etapa Regional (Serro) no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2021

[@queijocanaa](https://www.instagram.com/queijocanaa)

(33) 99986-3655 / (33) 99955-3151

joaoemarques@hotmail.com

Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijaria Pascoal

Queijo com o sabor característico da região, levemente ácido, com pouco sal e tamanho-padrão. A atividade é desenvolvida há três gerações da família.

- ▶ Fazenda Santiago
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Edinésio Pereira Fernandes
- ▶ Rebanho: Mestiço

2º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis – 2014

(33) 99971-8111

serrofertil@hotmail.com

Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo do Ricardo Rodrigues Miranda

Queijo de sabor frutado após ser maturado. A família recebe turistas na propriedade que podem ver de perto o modo tradicional de produção.

- ▶ Fazenda Maia Grande
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Ricardo Rodrigues Miranda
- ▶ Rebanho: Mestiço



(33) 98842-8176



73ricardorm@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Sertanejo

Queijo que, quando mais fresco, o sabor é ligeiramente ácido. Quando maturado, tem sabor de nozes. Foi destaque em concursos internacionais. A tradição da produzir passou de pai para filho.

- ▶ Fazenda Bom Jardim
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Adelmo Carlos Pereira
- ▶ Rebanho: Mestiço



2º lugar no Concurso Prêmio Brasil – 2018 / 2º lugar no Concurso Mundial da França – 2018 / 2º lugar no Concurso Mundial de Araxá – 2019



www.facebook.com/queijosertanejoserro/



[@queijo.sertanejo](https://www.instagram.com/queijo.sertanejo)



(33) 99943-3666



adelmocarlos1962@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Terroir do Maia

Produção tipicamente familiar, iniciada em 1970. Queijo com sabor agridoce, amanteigado e de consistência cremosa. A fazenda recebe turistas para conhecer a produção dos queijos.

- ▶ Fazenda Pinheiro
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Hércules Aguiar
- ▶ Rebanho: Mestiço

 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100022757675603>

 @TerroirdoMaia

 (33) 98808-4420

 ko01aguiar@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Queijo Maia

Queijo de sabor único, graças às características da região. O tamanho e os ingredientes seguem o modo de fazer tradicional.

- ▶ Fazenda Maia
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Anésio Barroso
- ▶ Rebanho: Mestiço

 4º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis - 2012 / 1º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis - 2016 / 1º lugar no Concurso Regional do Serro - 2016

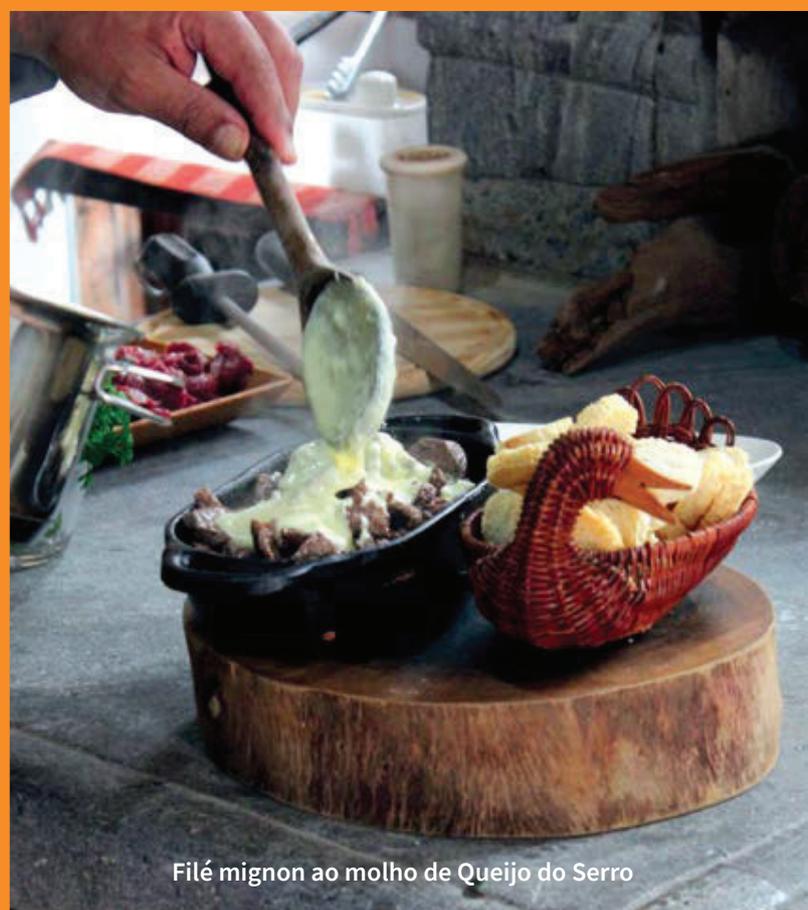
 (33) 98836-0807 / (33) 98863-4127 / (33) 99911-2198

 anesiobarroso48@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Helen Assunção



Filé mignon ao molho de Queijo do Serro

*Receita
do chef*

Filé mignon ao molho de Queijo do Serro

Ingredientes:

Filé:

- ▶ 1 kg de filé mignon (cortado em tiras finas)
- ▶ Sal a gosto
- ▶ Pimenta a gosto

Molho de queijo:

- ▶ 400 gramas de creme de leite (de caixinha)
- ▶ 100 gramas de Queijo Minas Artesanal do Serro
- ▶ 50 ml de leite
- ▶ 1 pitada de noz-moscada
- ▶ 1 colher de manteiga aromatizada

- ▶ 1 colher de sopa de cebola branca picadinha
- ▶ 1 colher de chá de alho em pasta
- ▶ 4 colheres de sopa de azeite
- ▶ Sal a gosto
- ▶ Pimenta a gosto

Modo de preparo:

- ▶ Corte o filé e tempere com sal e pimenta. Reserve.
- ▶ Em uma panela, refogue em fogo baixo a cebola e o alho em 2 colheres de azeite até a cebola ficar transparente. Acrescente o creme de leite, o leite e o queijo, usando um batedor e mexa bem.
- ▶ Adicione a manteiga, a noz-moscada, sal e pimenta. Reserve.
- ▶ Aqueça uma panela antiaderente, adicione 2 colheres de azeite. Deixe esquentar, adicione o filé cortado e refogue por alguns minutos.

Para servir:

- ▶ Acomode o filé em um recipiente mais fundo e despeje o molho de queijo por cima. Sirva com torradas de pão.

Regiões caracterizadas

TRIÂNGULO MINEIRO

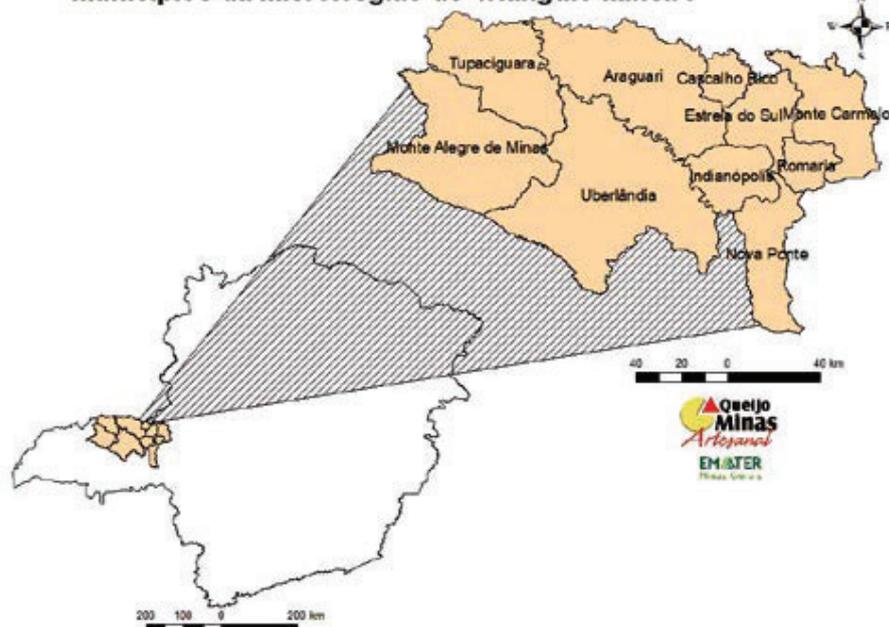


A fertilidade do solo e a abundância de água de qualidade imprimem as características físicas e sensoriais tão apreciadas do Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro. A casca fina e amarelada protege o interior de massa compacta, com textura de semidura a macia e sabor suavemente ácido.

Municípios:

Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia.

Municípios da Microrregião do Triângulo Mineiro





Queijo Oliveira

A produção na família começou em 2003. Queijo com sabor adocicado, com leve acidez. Uso de energia limpa na queijaria. A fazenda está aberta à visita mediante agendamento.

- ▶ Fazenda Retiro Velho
- ▶ Município: Araguari
- ▶ Nome do produtor: Dário Peixoto de Oliveira
- ▶ Rebanho: Holandês, Girolando, Mestiço

 3º lugar no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2017 / 3º lugar no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2018 / Medalha de Ouro na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards – 2021

 www.facebook.com/queijooliveira10

 [@queijooliveira](https://www.instagram.com/queijooliveira)

 (34) 99641-0108

 mandinhaalves2009@hotmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Ouro das Gerais

A atividade foi passada entre gerações na família. A propriedade faz parte da Rota do Queijo do Triângulo e recebe turistas, mediante agendamento, e com visita guiada. A produção diária de queijo é de aproximadamente 70 peças.

- ▶ Fazenda Boa Aprazível
- ▶ Município: Uberlândia
- ▶ Nome da produtora: Walkiria Borges Naves Loreno
- ▶ Rebanho: Jersey

 Prata no Mundial Queijo do Brasil – 2019 / 2º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2021 / Medalha de Bronze na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards – 2021

 [@queijariaourodasgerais](https://www.instagram.com/queijariaourodasgerais)

 (34) 99646-1312

 ourodasgerais@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijaria Jordão

Queijaria criada pela família e que foi passada de geração a geração. O processamento é feito manualmente, seguindo a tradição artesanal. O sítio promove visitas guiadas, mediante agendamento.

- ▶ Sítio Vista Alegre
- ▶ Município: Uberlândia
- ▶ Nome da produtora: Sirlane Aparecida Rosa Jordão
- ▶ Rebanho: Girolando



[@queijariajordao](https://www.instagram.com/queijariajordao)



(34) 99996-7368



joseeustaquiojordao@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijaria Gomes

A produtora aprendeu a fazer queijo com a avó paterna. Os queijos têm casca amarelada, sabor leve e massa fina. A propriedade recebe visitantes, mediante agendamento.

- ▶ Fazenda Rio das Pedras
- ▶ Município: Uberlândia
- ▶ Nome da produtora: Inez Gomes Rosa Borges
- ▶ Rebanho: Girolando



5º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2019 / 1º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2021 / 4º lugar no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2021



[@quejariagomes](https://www.instagram.com/quejariagomes)



(34) 99866-8575



inezgomesrosaborges@gmail.com



Queijaria com registro no SIM
(na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Verônica Tomé



- ▶ Com mais de 17 anos de carreira, é cozinheira e gastrônoma formada
- ▶ Pós-graduada em São Paulo e professora de curso de gastronomia em Uberlândia
- ▶ Personal chef

Carne seca na moranga com creme de queijo artesanal e arroz de coco

Ingredientes (carne seca na moranga com creme):

- ▶ 3 minimorangas
- ▶ 300 gramas de carne seca escaldada e desfiada
- ▶ 40 gramas de azeite de dendê
- ▶ 150 gramas de cebola em cubinhos
- ▶ 15 gramas de alho picados
- ▶ 10 gramas de pimenta-de-cheiro picada
- ▶ Salsinha e cebolinha a gosto
- ▶ 4 gramas de pimenta-dedo-de-moça
- ▶ 100 gramas de creme de leite
- ▶ 50 gramas de Queijo Minas Artesanal ralado

- ▶ 50 gramas de requeijão tipo catupiry para passar no interior das morangas
- ▶ Pimenta-do-reino moída na hora

Modo de preparo:

- ▶ Lave bem as minimorangas e retire as tampas reservando-as. Retire as sementes e os fios, posicione as minimorangas com as tampas e asse de 15 a 20 minutos enrolada no papel-alumínio.
- ▶ Em uma panela, coloque o azeite de dendê, refogue a cebola e o alho picados, adicione pimenta-de-cheiro picada, acrescente a carne seca e misture por 5 minutos no fogo baixo.
- ▶ Adicione e misture o creme de leite e o Queijo Minas Artesanal ralado, acrescente a salsinha, a cebolinha e a pimenta picada, reserve.
- ▶ Na moranga, esfregue o dente de alho por dentro, tempere com sal e pimenta-do-reino ralada na hora, espalhando o requeijão.
- ▶ Acrescente a carne seca, e unte a moranga por fora com azeite. Tampe com a tampa e leve ao forno médio (180 °C) por 10 minutos para gratinar.

Ingredientes (arroz de coco):

- ▶ 200 gramas de arroz agulhinha
- ▶ 350 gramas de água fervente
- ▶ 15 gramas de óleo de coco extravirgem
- ▶ 60 gramas de cebola picada
- ▶ 5 gramas de gengibre ralado
- ▶ Sal a gosto
- ▶ 180 gramas de leite de coco
- ▶ 60 gramas de lascas de coco para decorar

Modo de preparo:

- ▶ Lave o arroz e deixe escorrer. Em uma panela, adicione o óleo de coco e deixe aquecer. Adicione a cebola e o gengibre, acrescente o arroz e deixe refogar.
- ▶ Adicione a água fervente, deixe cozinhar. Tampe e observe.
- ▶ Quando tiver evaporado quase toda a água, adicione o leite de coco e deixe que o arroz absorva-o. O processo leva de 12 a 15 minutos.
- ▶ Deixe o arroz descansar por 15 minutos tampado e depois sirva com as minimorangas.
- ▶ Adicionar lascas de coco para decorar.

QUEIJOS DE REGIÕES NÃO CARACTERIZADAS





Queijo Amoreco

Queijo de cor amarelada, textura leve, macio e com sabor meio ácido. A produção na fazenda começou em 2013. O local recebe visitantes interessados em conhecer a queijaria e outros atrativos da propriedade.

- ▶ Fazenda Invernada
- ▶ Município: Santa Vitória
- ▶ Nome do produtor: Adãoneli Rodrigues de Aquino
- ▶ Rebanho: Jersey, Girolando



[@produtosamoreco](https://www.instagram.com/produtosamoreco)



(34) 99961-8282 / (34) 99965-1251



rosamoreco@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Q-Verte

Primeiro Queijo Minas Artesanal do país produzido com leite de vacas criadas em sistema orgânico. De cor amarelada, casca lavada e uniforme, maturado por 22 dias. De sabor suave e levemente ácido. A propriedade recebe turistas e está na Rota do Queijo-Terroir Vertentes.

- ▶ Fazenda das Vertentes
- ▶ Município: Entre Rios de Minas
- ▶ Nome da produtora: Andrea Prado Bicalho
- ▶ Rebanho: Girolando



2º lugar Concurso Regional do QMA entre Regiões não caracterizadas – 2021



www.facebook.com/Fazenda-das-Vertentes-855493931479778



[@queijariaqverte](https://www.instagram.com/queijariaqverte)



(31) 98634-9302



contato@fazendadasvertentes.com.br



www.fazendadasvertentes.com.br



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

▶ **Associação Regional dos Produtores de Queijo Minas Artesanal de Araxá**

Presidente: Marcos Vinícius Gondim Ávila – Araxá
(31) 99950-5960

▶ **Associação do Queijo Minas Artesanal das Vertentes (AQMAV)**

Presidente: Mariana Resende – Coronel Xavier Chaves
(32) 98888-5112

▶ **Associação dos produtores de Queijo da Canastra (APROCAN)**

Presidente: Ivair Oliveira – São Roque de Minas
(37) 99959-1369

▶ **Associação dos produtores de Queijo Canastra de Medeiros (APROCAME)**

Presidente: Vanice Caetano Leite – Medeiros
(37) 3434-5238

▶ **Associação dos produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado**

Presidente: Eudes Braga – Carmo do Paranaíba
(34) 99961-1196

▶ **Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados de Leite do Alto Paranaíba (COALPA)**

Presidente: João de José de Melo – Serra do Salitre
(34) 99961-2284

▶ **Associação dos Produtores Artesanais de Queijos do Serro (APAQS)**

Presidente: José Ricardo Ozólio – Serro – (31) 98813-8244

▶ **Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo**

Presidente: Maria Helena Mota Oliveira – Monte Carmelo
(34) 99984-8781

▶ **Associação dos Produtores de Queijo Artesanal da Microrregião Serras da Ibitipoca**

Presidente: Maria Eliza Almeida – Lima Duarte
(32) 99820-4251

Agradecimento especial

a todas as famílias participantes desse trabalho.



Para saber mais, entre em contato com a Emater-MG:

www.emater.mg.gov.br

[@ematerminas](https://www.instagram.com/ematerminas)





+ Agro

+ Queijo

+ Renda

+ Saúde

EMATER
Minas Gerais

AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.