



Registro dos queijos artesanais de Minas Gerais, nas regiões do  
Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba

Processo nº 01450.012192 / 2006-65

Belo Horizonte – maio/2008

## Considerações iniciais

Em 2001 foi encaminhado pelo então Secretário de Estado de Cultura de Minas Gerais e Conselheiro do IPHAN, Sr. Angelo Oswaldo de Araújo Santos, solicitação de registro no IPHAN do Queijo do Serro, devidamente acompanhada de relatório elaborado por Maria Coeli Simões Pires, da Associação dos Amigos do Serro.

Particularidades envolvem o processo de registro do queijo, destacando-se a paralisação da tramitação ocorrida em 2002 e a retomada em 2005, quando foi criado o Departamento do Patrimônio Imaterial; e a decisão de registrar não apenas o queijo do Serro, como apresentado inicialmente, mas o modo tradicional de fazer os queijos artesanais de Minas Gerais, englobando as regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba. Essa decisão foi ao encontro dos argumentos do Prof. José Newton Coelho Meneses, responsável pela elaboração da instrução do processo, supervisionado pelo IPHAN.

Considero esta ampliação legítima e fundamental. O queijo, este produto de origem milenar que os exploradores do ouro trouxeram para Minas, é hoje uma das maiores expressões da chamada mineiridade. Seja como alimento ou como manifestação cultural, está presente no cotidiano e no imaginário de todos os mineiros.

Quando quer diferenciar uma coisa da outra, o mineiro diz "pão, pão; queijo, queijo". Ou, na sua reconhecida sagacidade, ressalta as oportunidades, argumentando que se está "com a faca e o queijo na mão". Principalmente no interior, o queijo de Minas é símbolo de hospitalidade, de mesa farta e de esmero na culinária artesanal. É o melhor acompanhamento para os doces e as compotas e o ingrediente insubstituível do delicioso pão de queijo e de várias receitas de broas, bolos e biscoitos. No perfeito casamento com a goiabada, forma a dupla "Romeu e Julieta"; com a banana, é o "mineiro com bota" e com o tradicional cafezinho, um hábito que atravessa gerações. Pedro Nava, nosso grande memorialista, lembra em um de seus livros o café da manhã no interior "com queijo-de-minas para picar e deixar amolecendo dentro do café fervente".

Quem percorre as estradas de Minas não deixa de incorporar à bagagem um autêntico queijo mineiro, seja para presentear um amigo, seja para continuar saboreando em casa um dos grandes prazeres da viagem. E assim sua fama tem atravessado fronteiras não só como iguaria na sua forma original ou como ingrediente da renomada cozinha mineira, mas também como um toque regional nas fusões e releituras que caracterizam a gastronomia contemporânea.

Assim como "Minas é várias", no dizer incomparável de Guimarães Rosa, também os queijos são muitos. Existem diferenças entre os queijos produzidos no Serro, na Serra da Canastra ou na Serra do Salitre, o que revela a diversidade de um produto que incorpora as particularidades de cada local, mas que compartilha com os diversos tipos uma técnica secular, herdada de Portugal no período colonial.

Reivindicações surgiram especialmente por parte da Associação dos Amigos do Serro, proponente inicial do processo de registro, com relação à ampliação das regiões produtoras do queijo, quando da publicação, em novembro de 2006, no Diário Oficial da União, da "Comunicação para efeito de registro do bem cultural de natureza imaterial denominado 'Queijos Artesanais de Minas', do Estado de Minas Gerais, como patrimônio cultural brasileiro". Com o entendimento da Câmara do Patrimônio Imaterial e parecer jurídico da Procuradoria-Geral Federal, o objeto do registro passou a ser "O modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba", conforme minuta publicada em abril de 2007, no Diário Oficial da União.

Isto posto, segue o parecer.

### **Relato do parecer**

*"Os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos, a partir do mundo natural distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. Essa é uma questão essencial: não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma, dando significados especiais ao seu fazer".*

José Newton Coelho Meneses  
Doutor em História e  
Professor Adjunto da UFMG

Passo agora a destacar os principais pontos do alentado e minucioso trabalho realizado pela equipe de pesquisadores liderada pelo professor José Newton Coelho Meneses, que instrui os autos do processo que me coube examinar.

"Modos de fazer tradicionais sinalizam ao homem moderno sentimentos de orgulho pelos saberes construídos em seu passado". O Queijo Artesanal de Minas, objeto deste parecer, representa uma tradição persistente e em dinâmica transformação que tem relação estreita com Portugal, especialmente com a região da Serra da Estrela.

Esta serra, região central de Portugal, apresenta significativa similaridade de características geográficas, clima, relevo e vegetação com as Serras da Canastra, Salitre e Espinhaço.

O homem das gerais, como o da Serra da Estrela, precisou adaptar-se ao micro-clima bastante peculiar dessas regiões que estão a aproximadamente 1.200 metros de altitude, e abrigam nascentes de rios, como o São Francisco, Jequitinhonha e Paranaíba, em Minas Gerais.

Estas características, por sua vez, envolvendo altitude, tipo de solo, forragens naturais, garantem as especificidades deste tipo de "Queijo Artesanal de Minas Gerais".

O desenvolvimento da pecuária na região mineradora e a produção do queijo artesanal associam-se à chegada dos portugueses a Minas Gerais e à descoberta do ouro e das pedras. Ao se embrenharem pelos grotões mineiros à cata das pepitas reluzentes, os colonizadores não só abriram frestas e rasgos em nossa geografia como também inseriram novos hábitos, costumes e modos de ser. Assim se molda a cultura de um povo, no confronto direto com o ambiente e os agentes transformadores. Assim é a história da cultura do queijo em Minas.

Produzido a partir do leite cru, do coalho e do pingo, segundo tradição secular trazida pelos portugueses, o Queijo Artesanal de Minas Gerais tem sua fatura atestada por documentos que datam do início do século XVIII. Um deles, datado de 1772, reflete a preocupação do Conde de Valadares com a possibilidade do uso dos queijos para transporte ilegal de ouro e diamante, exigindo, portanto, que fossem furados pelos agentes da coroa quando passassem pelos postos de fiscalização.

Os queijos eram vendidos por tropeiros e o transporte exigia um produto bem "curado", que não desmanchasse ao longo da viagem. A fatura do queijo artesanal prosperou e chegou ao século XIX atestada também por documentos e relatos de viajantes europeus. Percebe-se aqui um processo de continuidade histórica.

Saint'Hilaire em 1817 escreveu sobre a região de Minas Novas, em Minas Gerais: "Enquanto que nas florestas que se estendem do Rio de Janeiro à Barbacena não se obtém das vacas se não 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 Novas".

Guardando sua diversidade a partir do contexto natural em que são produzidos, os queijos artesanais das serras da Canastra, do Salitre e do Espinhaço seguem o mesmo processo de fatura:

- 1- Ordenha
- 2- Adição do coalho
- 3- Adição do pingo
- 4- Tempo de coagulação
- 5- Corte da massa e mexedura
- 6- Dessoragem, prensagem manual e enformação
- 7- Viragem e salga
- 8- Segunda salga, maturação e acabamento

É importante salientar que às especificidades naturais já citadas juntam-se a forma de "viver" e "saber" este ofício. Passado de pai para filho, de geração a geração, este conhecimento garantiu ao longo dos séculos a sustentabilidade das famílias, assim como representa também ajuda imprescindível à economia familiar.

Ofício diário, só não é exercido na Sexta-feira Santa quando as tradições mineiras mandam que o leite seja doado e nunca usado para comercialização. Nas regiões da Canastra e Alto Paranaíba é um ofício feminino em que a prensagem é feita com "pano de algodão", produzindo um queijo com menos umidade. A fatura masculina predominante na região do Serro determina a prensagem feita com as mãos. Ali o queijo mais apreciado é o "verde", com menos tempo de cura. O queijo "merendeiro" de pequeno porte e consistência mais firme, feito com as sobras da massa, atravessou séculos servindo de alimento aos que trabalhavam na lida da terra.

Meia-cura, coalho ou curado, o Queijo Artesanal de Minas Gerais é um alimento vivo, elaborado a partir do leite cru e em processo constante de transformação e maturação, "passando por um processo vivo de reprodução bacteriana saudável". Essa condição natural do queijo de Minas, por um lado, o diferencia, por outro, o ameaça, criando um paradoxo entre a realidade artesanal e a legalidade industrial.

Como alternativas às leis higiênico-sanitárias que têm combatido o uso de matérias-primas como o leite cru, surgem mecanismos de sistematização e controle desta prática. A ação das associações de produtores do queijo artesanal confirma o interesse e a pró-atividade da sociedade civil na preservação do modo de fazer tradicional.

A criação dessas associações e cooperativas defensoras da manutenção da tradição tem resultado no surgimento de técnicas e padrões de qualidade que garantem a segurança alimentar e formas de produção higiênicas. Assegurando processos de produção

adequados e representando o interesse coletivo das regiões do Serro, Canastra e Salitre, os produtores se adaptam aos novos tempos sem perder as características da tradição, utilizando matérias-primas locais e adotando os mesmos procedimentos de trabalho registrados há séculos.

A ação dos produtores vem assim somar-se à iniciativa pioneira da Associação dos Amigos do Serro – AASER – que motivou o registro deste produto e à atuação do poder público na busca pela preservação da tradição.

Neste aspecto convém destacar a lei nº 14.185, sancionada em janeiro de 2002, pelo então governador Itamar Franco, que dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal. A essa lei foram acrescentados regulamento e portarias complementares que definem normas sobre o processo de produção de queijo minas artesanal e manipulação do rebanho.

Posteriormente o governador Aécio Neves, por meio da lei nº 14.987, de 14/01/2004, reabriu o processo de cadastramento de produtores do queijo Minas permitindo assim que outros produtores pudessem se cadastrar no Instituto Mineiro de Agropecuária, para dar continuidade à sua produção seguindo requisitos básicos definidos em lei.

Outra iniciativa que vem fortalecer e legitimar a criação de legislação aderida à vocação, aos costumes e aos interesses dos produtores rurais do Estado foi o registro, em 2002, no Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA, do modo de fazer do queijo do Serro como patrimônio imaterial de Minas Gerais.

As políticas que visam garantir a sustentabilidade do Queijo Artesanal de Minas Gerais devem ter como ponto de reflexão a realidade da cultura rural, sua complexidade e sua riqueza. É preciso entender que o crescimento econômico e as regras de mercado neste caso merecem um tratamento diferenciado.

E são justamente as demandas da vigilância sanitária que têm mobilizado os produtores no sentido de “conservar a tradição e fazer história”. Procurando atender às exigências e se manter no mercado, eles procuram mostrar que mais que um laticínio, o Queijo Artesanal de Minas Gerais é herança cultural importante. Representa a diversidade natural e cultural de nosso Estado, é produto de relevância na formação de nossa sociedade e de nossa identidade.

Novos desafios surgem diante da necessidade de manter e preservar essa importante tradição. Dentre outros pontos, destaco a importância de:

- . Reforçar a imagem do produto com ênfase em seu potencial de afirmação de identidades regionais;
- . Fomentar a participação dos produtores nas boas práticas da fabricação do Queijo Artesanal de Minas Gerais;
- . Trabalhar pela criação de legislação referente à denominação de origem controlada;
- . Promover a formação de pessoal visando, por meio da educação patrimonial, a manutenção deste modo tradicional de fazer.
- . Estabelecer planos de salvaguarda que garantam sua permanência dinâmica em contraponto com as pressões do mercado.

O registro do Queijo Artesanal de Minas Gerais representa, sem dúvida, marco importante para a conquista desses objetivos e a garantia de sustentabilidade desse produto tão emblemático da identidade mineira como o são as montanhas, a habilidade política e o espírito libertário.

Em torno do Queijo Artesanal de Minas Gerais se desenvolveram hábitos, costumes, manifestações culturais e relações sócio-econômicas. É uma insuperável arte do "saber fazer" do homem simples do interior, uma das melhores expressões da alma mineira.

Por mais que se avance na modernidade e que se aprimorem a tecnologia e os equipamentos, o modo artesanal de fazer o queijo será sempre uma forte referência da melhor tradição mineira. Tradição secular que está no cotidiano do trabalhador das fazendas, aquele que adentra os currais nas madrugadas frias para da ordenha extrair o precioso líquido que outras mãos irão transformar. Tradição que está no gestual próprio dos queijeiros, homens ou mulheres, e nos utensílios de grande plasticidade que evocam também o cenário das belíssimas cozinhas mineiras com seu mobiliário rústico e seu rico inventário de cheiros e sabores. Tradição que está no hábito da prosa sem pressa ao redor da mesa, com o queijo no prato, circulando entre os comensais junto com o bule de café.

Esse precioso legado tem imenso valor na diversidade cultural brasileira, com uma identidade consolidada que se fortalecerá com o reconhecimento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. Sob o manto dessa proteção, ampliam-se as possibilidades de pesquisa dos rituais, modos e tradições que gravitam em torno deste que é um dos mais originais e saborosos produtos de Minas Gerais. O estudo aprofundado desses temas é capaz de iluminar muitos dos elementos



constitutivos da nação brasileira, seu comportamento ao longo dos séculos e seu papel na formação da sociedade contemporânea.

Por tudo isso, sou favorável ao registro do modo artesanal de fazer queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Castra e da Serra do Salitre/ Alto Paranaíba, como Patrimônio Imaterial Brasileiro, nos termos do decreto 3.551/2000, e posterior inscrição no Livro de Registro dos Saberes.

Belo Horizonte, 15 de maio de 2008.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Angela Gutierrez".

Angela Gutierrez  
Conselheira do Conselho Consultivo do IPHAN