QUEIJO DO SERRO:
MEMÓRIA E ARTE DA IDENTIDADE MINEIRA

MARIA COELI SIMÕES PIRES

A Produção Queijeira

Um dos maiores produtores de leite do mundo e o primeiro da América do Sul, o Brasil vem ampliando sua participação, de forma exponencial, no setor, tendo alcançado 33,054 bilhões de litros em 2012. A pecuária de leite, além de contribuir, no Produto Interno Bruto – PIB –, com percentual considerável, apresenta crescimento de 5% ao ano, maior que a média do aumento mundial, mantendo o país em quinto/sexto lugar no "ranking" geral[1], com possibilidade de ocupar a terceira posição em 2013.

Na Região Sudeste, Minas Gerais ocupa posição privilegiada, destacando-se como principal Estado produtor de leite do país, com 9 bilhões de litros (2012), e como líder no número de fazendas.

Em razão dessa forte vocação para a pecuária de leite, o Brasil encontra-se entre os 10 maiores produtores de queijo do mundo, com realce para Minas Gerais, que se mantém como líder no "ranking" nacional, apresentando consolidada base produtiva _ industrial e artesanal _ especialmente em cinco regiões: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre, Araxá, Alto Paranaíba e Campos das Vertentes.

A importância de Minas nesse quadro não decorre apenas da escala de produção e dos seus desdobramentos econômicos, mas resulta, também, da qualidade e peculiaridade, sobretudo, do queijo artenasal, cuja expressão mais tradicional é traduzida pelo queijo do Serro.

Breve Histórico

A tradição do queijo no Serro iniciou-se há mais de dois séculos. A técnica queijeira, trazida para o Brasil pela colonização portuguesa, foi adaptada ao ambiente das fazendas de gado em torno das Minas para dar suporte à promissora exploração de ouro. Após a queda do ciclo do ouro, foi intensificada a atividade agropecuária e, em conseqüência, a produção do queijo, mantendo-se, porém, a distribuição restrita à região.

A abertura da estrada ligando o Serro a Conceição do Mato Dentro permitiu a introdução do queijo no mercado da capital mineira e de outros Estados, garantindo divisas, como elemento autônomo da economia serrana, não apenas para a região, como para todo o Estado de Minas Gerais.

A tradição é preservada e leva a produção queijeira a transcender a escala da dimensão material. O queijo está, democraticamente, nas mesas, em todos os 853 municípios mineiros, em numerosas receitas culinárias, como fator de identidade na acentuada diversidade cultural das Minas Gerais. Legitimou-se no imaginário e na cultura da região serrana: o queijo está no "terroir" do Serro, expressão francesa que personaliza a qualidade do vinho, a partir da relação mais íntima entre condições climáticas, geológicas e fatores naturais e humanos, que concebe um tipo de uva capaz de expressar sabor e identidade naquela bebida, sem que se consiga explicar a combinação, concebendo-se, em realidade, verdadeiro "savoir faire".

No processo de produção do queijo do Serro, o "terroir" envolve o "saber fazer", que é tributário não apenas do conhecimento e da prática acumulados ao longo do tracejo histórico e cultural de afirmação do queijo mineiro – e o isolamento resultante da barreira da Serra do Espinhaço contribui para a preservação da forma de produzir –, bem assim, também, das características do gado, da pastagem, do clima, do relevo, cabendo, ainda, destacar fatores como a ordenha, o uso de madeira no arsenal da produção, as técnicas e o tempo de maturação e, especialmente, as características da cultura láctea e do famoso "pingo".

---

[1] Portugal, José Alberto Bastos; Zoccal, Rosangela. Produção de leite no Brasil: desafios. **Revista Indústria de Laticínios**. 2012. Disponível em: revistalaticinios.com.br/wp-content/.../16-33-Materia-de-Capa-99.pdf. Acesso em: 05 set. 2013.

Releva assinalar que a faina queijeira, por sua vocação transdisciplinar, enseja pesquisas de cunho econômico, geográfico, histórico, turístico, cultural, culinário e estudos relacionados à caracterização físico-química e microbiológica do queijo e, ainda, à tecnologia alimentar. A agenda acadêmica diversificada e as pesquisas setoriais dão conta da importância do processo produtivo queijeiro em Minas Gerais, terra onde o queijo deitou suas raízes e traduz o "modus vivendi", a trama das relações regionais e a pluralidade de seu povo, peculiarizando a liturgia silenciosa que se desenrola no cotidiano em torno da mesa.

Patrimônio Imaterial

O processo de produção artesanal de queijo no Estado é marcado por uma ritualística impregnada de saberes, formas de expressão, celebração e interlocução que definem e caracterizam, com fidelidade, o perfil identitário da gente de Minas Gerais.

Entranhado nas raízes de Minas, ele permeia a dimensão simbólica da identidade mineira e consolida representações e significados no conjunto das interações entre sujeitos comprometidos com a poesia e com a crueza do patrimônio cultural: imaterialidade materializada pela fome de subsistência.

Elemento de liturgia cotidiana, o queijo artesanal do Serro, em especial, é parte do núcleo constituidor da cultura mineira. Importante figurante do palco de tradições do Estado, ícone de identidade e pertencimento, tornou-se referente enovelado em história e realidade das Minas dos currais, perpetuando-se como costura viva entre as gerações, cravado no tempo e na alma dos montanheses.

Como símbolo da mineiridade, o "Modo Artesanal de Fazer Queijos de Minas" nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba recebeu, em 2008, o título de Patrimônio Cultural do Brasil, concedido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN –, tendo como pano de fundo, no caso serrano, um conjunto arquitetônico e urbanístico erguido na segunda metade do século XVIII e tombado, em 1938, pelo mesmo instituto.

Impende destacar que o processo de produção do queijo artesanal da região do Serro já havia recebido, em 2002, de modo pioneiro, Registro, pelo Instituto Estadual do Patrimônio Cultural – IEPHA – , como bem de natureza imaterial da cultura mineira.

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.[2]

[2] PIRES, Maria Coeli Simões. **Memória e Arte do Queijo do Serro:** o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013, p. 9.