O TEMPO

17 Agosto -20h18

Gastrô

Artesanais

Pão pão, queijo queijo

Conheça os queijo mineiros produzidos em fazendas com técnicas de pelo menos 200 anos

Memória do Serro

A
Fonte Normal
Mais Notícias

O queijo do Serro poderá ser vendido a partir de 17 dias de fabricação. Para o afinador de queijos Bruno Cabral, apesar de o comum em Minas ser consumir o queijo fresco, ele atinge o melhor potencial a partir dos 30 dias de maturação

PUBLICADO EM 16/08/13 - 06h00

Secretária de Estado de Casa Civil, a advogada Maria Coeli Simões Pires acaba de lançar, pela Editora UFMG, um livro em homenagem à tradição queijeira da região da Serra do Espinhaço. Nascida no Serro, ela procurou resgatar suas raízes rurais e pesquisou a fundo sobre o assunto, que remonta ao século XVIII. O resultado é "Memória e Arte do Queijo do Serro", no qual, segundo ela, "biografia e a geografia se confundem".

Segundo a secretária, o projeto ganhou forma em 2001, quando ela contribuiu para abertura do processo de registro da arte queijeira do Serro como Patrimônio Cultural.
A forte identidade do queijo do Serro, na avaliação de Maria Coeli, está associada à ideia de alta gastronomia. "O queijo evoca um ideal cultural. É de alta qualidade e está reservado aos paladares mais exigentes e a experiências gastronômicas mais elaboradas. É um elemento que considero dos mais refinados para compor uma mesa internacional", afirma.
Sobre o registro de Denominação de Origem pretendido pelos produtores, a

autora considera um passo importante para a salvaguarda da tradição mineira. “O exemplo francês é bastante emblemático. É uma garantia de que de o produto foi confeccionado a partir do ‘savoir faire’ transmitido entre gerações”, afirma a autora do livro.