Queijos do Estado viraram patrimônio imaterial nacional

Patrimônio cultural

ACERVO SETUR/SÉRGIO MOURÃO/DIVULGAÇÃO

O queijo do Serro foi tombado como pelo Patrimônio Estadual em 2002

Impossível falar de Minas sem lembrar seu quitute mais famoso – o queijo. Um dos mais conhecidos é o Canastra. Produzido na serra homônima, às margens da nascente do São Francisco, na fazenda Agroserra, em São Roque de Minas, ele é uma das matérias-primas indicadas para a produção do saboroso pão de queijo.

E o que dá a esse queijo um sabor único? Segundo o consultor empresarial da Associação Comercial de Araxá, Virgílio Bragança, o que faz do Canastra especial são as características da serra: a qualidade das pastagens, o clima, as águas e como é produzido.

Tanta qualidade fez com que o modo de produção dos queijos de Minas e o próprio queijo fossem registrados como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Segundo dados do Ministério da Agricultura, 50% dos queijos consumidos no Brasil saem de Minas. Os quatro tipos principais são Canastra, Frescal, Minas e do Serro.

QUEIJO DO SERRO. O Serro não é apenas o nome de uma cidade localizada no Alto Jequitinhonha, mas também o do queijo de sabor levemente ácido produzido na região. Produto tão nobre que, em 2002, foi registrado como Patrimônio Imaterial de Minas pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha/MG).

Segundo Jorge Simão, proprietário da fazenda Engenho da Serra, o tombamento do queijo fez com que aumentassem as oportunidades de turismo rural na cidade. "Isso fez com que o produtor trabalhasse com mais qualidade, pois não adianta ser reconhecido sem ter qualidade", afirma ele.

Fazer queijo é uma atividade secular e o turista pode visitar e acompanhar o processo artesanal das queijarias. "A visita o absorve por quatro ou cinco horas. Ele usa vestimentas adequadas, aprende o processo artesanal do queijo do Serro, almoça na fazenda e aproveita para dar uma volta na mata da lagoa", afirma.

Simão inclusive transformou o ambiente da queijaria em um mini-museu do queijo. Ali, as pessoas encontram maquinários, peças que foram utilizadas no passado, mesas, formas, caixotes de transporte, canudo e gamelas.

Detalhe: o queijo do Serro surgiu com a vinda de portugueses originários da serra da Estrela. Atraídos pelo ouro, eles perceberam que o leite gordo produzido pelas vacas era semelhante ao encontrado em Portugal.