Viver Brasil | pag. 26 a 29

Uma tradição de quase três séculos, herdada dos colonizadores portugueses, a produção do queijo artesanal no Serro carrega muita história, assim como a cidade. O queijo está nas mesas, nas fazendas, nos mercados, em toda parte e foi declarado primeiro patrimônio imaterial de Minas Gerais pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha), em agosto de 2002, quando foi registrado no livro dos saberes. Sua preservação está ligada à prática do ofício e às especificidades do processo que o tornam tão especial.

O saber foi um legado de Portugal, ainda no século 18, mas foi adaptado e reapropriado em território mineiro, o que conferiu um significado único a partir de suas relações com o lugar, identidade e tradições do povo.

E tem mais. Em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) declarou o queijo do Serro como patrimônio cultural do Brasil. O produto tem também um selo de indicação geográfica concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi), uma espécie de referência de procedência que permite a identificação de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica ou qualidade possam ser vinculadas à origem particular.

Ou seja, o selo atesta que o queijo é produzido no Serro e que agrega todas as especificidades do fazer regional. O produto virou tema do documentário político e poético do cineasta Helvécio Ratton, em O mineiro e o Queijo, filme que discute com produtores rurais e especialistas o fato de o queijo ser fabricado com leite cru, como os melhores queijos da Europa, e ter sua comercialização proibida fora de Minas Gerais.

Quase nada mudou durante esses mais de dois séculos na forma de fazer o queijo. A forma de madeira foi substituída pela de plástico, mais higiênica, mas o processo de feitura permanece o mesmo. "O Serro nasceu junto da mineração que estava nas mãos dos portugueses que tinham a cultura do queijo. Ao longo dos veios eles foram descobrindo terras férteis onde passaram a criar gado e a fazer queijo, de forma acanhada. Ele era usado para presentar alguém. Era símbolo de nobreza. Com a queda do ouro, a produção foi intensificada e a produção rural passou a ser baseada na pecuária de leite e queijo", relembra Jorge Brandão Simões, presidente da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (Apaqs), criada em 2003, e que hoje conta com 95 associados de 11 municípios da microrregião do município.

Segundo ele, atualmente são produzidas 10 toneladas de queijo artesanal, uma média de 10 mil queijos por dia, comercializados apenas em Minas Gerais por causa de uma lei federal de 2000 que proíbe sua venda em outros estados. Uma contradição porque o consumidor brasileiro consome queijos da Europa que são elaborados com leite cru. Insatisfeitos, os produtores rurais se mobilizaram e pressionaram os órgãos competentes e, no dia 30 de abril passado, foi publicada pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), a portaria 1.305, que autoriza a comercialização do queijo do Serro para outros estados desde que ele tenha 17 dias de maturação.

"Evidentemente que essa foi uma grande conquista para o produtor artesanal. Aqueles que tiverem interesse em comercializar com outros estados devem aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção, através do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), que atesta a qualidade do queijo e autoriza sua comercialização. O IMA aplica a lei da equivalência, o que é bom para Minas é bom para o país. Por outro lado, a nova portaria exige dos produtores artesanais os mesmos critérios aplicados à indústria, o que dificulta o seu cumprimento", avalia Jorge.

Para ele, o período de 17 dias de maturação descaracteriza o queijo do Serro, porque ele vai se tornar mais amarelo, mais duro. "A medida vai exigir dos produtores um espaço maior de armazenamento, o que está fora da realidade. Por isso, precisamos batalhar para que esse prazo caia para 12 dias. A luta continua", sentencia.

Jorge é proprietário da fazenda Engenho da Serra e produz uma média de 30 queijos por dia, o que significam 300 litros por dia. Toda a produção vai para Cooperativa de Produtores Rurais do Serro, responsável pela avaliação da qualidade do queijo que é testado quanto ao sabor, sal,

Viver Brasil | pag. 26 a 29 ...continuação

LATICÍNIOS

JOÃO PIMENTA: "Não tem segredo não"

consistência e textura. Cada produtor rural ganha uma pontuação por cada lote entregue e recebe 10,20 reais pelo quilo. O cooperado que não tiver pontuação tem o queijo vetado. É a cooperativa que distribui o queijo para o mercado mineiro.

Outro produtor artesanal é João Magno Pimenta, 46, proprietário da Fazenda São Sebastião. A arte de fazer o queijo artesanal passou quase que como osmose de geração para geração. "A gente cresceu solto, tirando leite de vaca, e aprendia só de ver a lida diária, entre uma brincadeira e outra aqui na roça. Meu avô e meu pai pro-

QUEIJO DO SERRO

Como ele é

Consistência: semiduro
Textura: compacta
Cor: branca amarelada
Sabor: brando, ligeiramente ácido
Crosta: fina, sem trinca
Forma e peso: cilindro de **13** cm a **15** cm de diâmetro
Altura: 4 cm a **6** cm
Peso: 700 gr a **1** kg

NA BALANÇA

- **55 toneladas** por mês de queijo artesanal são comercializadas
- **80 toneladas** por mês de queijo industrializado são comercializadas
- **10 a 15 reais** é o preço médio do queijo
- **3.200 empregos** diretos
- **6.960 km** é a área de produção

PORTARIA 1.305 DE 30 DE ABRIL DE 2013 (ALGUNS PONTOS)

- Essa portaria trata de diretrizes para produção de queijo minas artesanal exclusivamente a partir de leite cru de vaca, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas do estado de Minas Gerais
- Essa portaria aplica-se somente às queijarias integrantes do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
- As queijarias devem ser registradas com identificação geográfica em organismo competente
- A produção de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita às queijarias situadas em regiões onde exista tradição histórica e cultural na produção de queijo minas artesanal
- Fica definido o período de maturação do queijo minas artesanal como mínimo de 17 dias para a microrregião do Serro
- A maturação deve ser realizada a temperatura ambiente
- Os rebanhos das propriedades que produzem queijo minas artesanal devem estar controlados contra a brucelose e tuberculose e será permitida, por um prazo de até três anos a partir da publicação desta portaria, a adoção de protocolo de controle
- As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem descrever e implementar o Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto

Viver Brasil | pag. 26 a 29 ...continuação

duziam queijo, esse é um fazer natural em nossa família", diz ele enquanto mostra sua pequena produção diária de 30 queijos, todos entregues na cooperativa.

"Não tem segredo não. O leite tem que ter boa qualidade e a ordenha deve obedecer aos critérios de higiene. Adicionamos o coalho, sal, pingo (fermento) e o resto é carinho", é a receita simples do João.

Hora então de conhecer a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, entidade criada em 1965 e que reúne 145 cooperados do Serro, Alvorada de Minas, Dom Joaquim, Sabinópolis, Serra Azul e Santo Antônio do Itambé.

Segundo seu presidente Carlos da Silveira Dumont, a cooperativa trabalha com um volume mensal de leite de 650 mil litros, tem 108 funcionários, comercializa 55 toneladas por mês de queijo artesanal e 80 toneladas por mês de queijo industrializado do tipo Minas padrão, meio cura, ricota, prato, mussarela. "A maturação de 17 dias exigida pela nova portaria do IMA é inviável. Primeiro porque ainda não temos um volume tão grande de clientes em outros estados. Esse novo mercado não é fácil, ainda deverá ser trabalhado e, além disso, precisaríamos de construir uma área imensa para armazenar tanto queijo durante tanto tempo", diz o dirigente.

Carlos ressalta a incongruência das leis brasileiras. "Elas seguem a legislação norte-americana que não tem produção de queijo com leite cru. Na Europa, sim, os queijos são fabricados como os nossos. A legislação deveria se pautar pela lei francesa, cujos queijos são reconhecidos internacionalmente".

São muitas as explicações quanto à caracterização do queijo do Serro, uns atribuíam ao capim da região, outros às bactérias lácticas regionais, mas o que se acredita hoje, é que não há uma única característica, mas um conjunto de fatores como altitude (entre 650m e 800m), clima frio, umidade do ar e o processo de alimentação das vacas, que influencia diretamente o grupo de bactérias que proporciona o sabor ao queijo.

Em resumo, pode-se afirmar que o queijo do Serro é um produto cuja qualidade resulta de uma combinação de fatores físico-naturais (relevo, clima, vegetação) que propicia não apenas pastagens típicas como também o desenvolvimento de bactérias específicas de multiplicação possível apenas nos microclimas aí existentes, de fatores socioculturais que criaram um modo próprio de fazer os queijos – manipulação do leite, dos coalhos, da massa e de fatores econômicos ligados às dificuldades de escoamento da produção do leite *in natura* pela ausência de melhores rodovias, da necessidade de se converter o produto leite em moeda corrente, além de outras variáveis menos importantes e determinantes.

Fotos: Alexandre C. Mota/Agência i7

A maturação de 17 dias, exigida pelo IMA, é inviável. Esse novo mercado não é fácil"

Carlos Dumont

JORGE SIMÕES
o queijo era símbolo de nobreza