Está faltando um pedaço

Mesmo reconhecido nacionalmente como patrimônio imaterial, o queijo minas artesanal é impedido de chegar à mesa de todos os brasileiros. Para entender por que isso acontece, *Encontro* foi à região da Serra da Canastra conhecer de perto a realidade dos produtores

Café à moda de Minas: um convite à tradição culinária para discutir o futuro do queijo artesanal

Tereza Rodrigues
Fotos: Maíra Vieira

A história, os hábitos e o modo de viver das pessoas poucas vezes são ingredientes tão marcantes de um produto, como acontece no caso do queijo mineiro feito a partir do leite cru. Só quem vê de perto a realidade dos moradores mais típicos de uma cidade como São Roque de Minas, ao pé da Serra da Canastra, região centro-oeste do estado, pode entender o porquê de os produtores ficarem tão orgulhosos ao explicar como "o queijo é o uso mais nobre do leite".

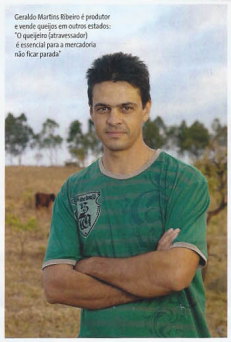
Marido de Waldete Aparecida, o produtor José Baltazar da Silva, mais conhecido como Zé Mário, é um dos personagens mais típicos dessa paisagem. Aos 63 anos, ele conta que o apelido era o mesmo do seu pai, e que assim como ganhou "um nome diferente do seu", ele herdou também o que o mais o identifica: o costume de fazer tudo com simplicidade. Este ano, seu queijo foi eleito o melhor em um concurso realizado com produtores de várias regiões de Minas Gerais: mas é um posto que, segundo ele, não tem "nada demais". "É só porque eu faço tudo direitinho, sem pressa, sem atropelar o processo. Tenho o meu ritmo e, para mim, tá tudo muito bom como está. O excesso a gente deixa para o próximo", diz.

Seu Zé Mário não tem a intenção de ter mais vacas, tirar mais do que seus 120 litros de leite por dia e nem de aumentar a margem de lucro que consegue ao vender o queijo por R$ 20 a unidade. "Temos pouco gasto aqui na fazenda, compro basicamente só açúcar, sal e coalho. O resto a gente mesmo produz, a horta dá de tudo", conta. Entretanto, a família mais antiga na produção do autêntico queijo canastra é uma das únicas satisfeitas com o processo pelo qual a iguaria passa desde a produção até a comercialização. Para a maioria, "a faca e o queijo" estão na mão, mas há muito que melhorar – falta um bom pedaço de um longo caminho para se chegar ao ideal, tanto para os produtores quanto para os consumidores.

Waldete, Zé Mário e o filho do casal, Carlos (de boné): o retrato da tradicional família produtora do queijo canastra

De acordo com o sociólogo Carlos Alberto Dória, pesquisador do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade de Campinas (Unicamp) e diretor da ONG Sertãobras, se o poder público não flexibilizar a legislação vigente, o queijo de leite não pasteurizado corre sério risco de desaparecer. "A discussão precisa ser mais aprofundada, antes que seja tarde demais", diz. A crítica dele e de outros estudiosos do assunto recai principalmente no fato de que a legislação federal não distingue, como deveria, a produção artesanal e a industrial de lácteos. As consequências são exigências severas demais para serem cumpridas pelos pequenos produtores, como os da região da Serra da Canastra que, invariavelmente, têm restrições financeiras para adaptar currais e queijarias aos padrões de higiene, e o mais complicado, são proibidos de comercializar queijo fresco fora dos limites do estado.

Os amigos Rui, Celina, Talita e João, com o guia João Neto: eles visitaram a Serra da Canastra e compraram o queijo direto do produtor



Geraldo Martins Ribeiro é produtor e vende queijos em outros estados: "O queijeiro (atravessador) é essencial para a mercadoria não ficar parada"

As legislações estadual e federal divergem sobre questões relacionadas à segurança alimentar, como, por exemplo, quais são os níveis microbiológicos aceitáveis, qual a embalagem correta e como deve ser feito o transporte do queijo. O ponto mais polêmico, no entanto, é quanto ao período de maturação. O governo federal exige o mínimo de 60 dias, em temperatura superior a 5°C, para todos os queijos fabricados com leite cru. Já a lei estadual mineira reconhece que em 21 dias é possível checar se há contaminação ou não do alimento, pois tem como base o teor de umidade do queijo, que não deve ultrapassar os 45,9%. "O próprio estado joga os produtores de queijo produzido com leite cru na clandestinidade. Porque o mercado quer o queijo fresco, macio; mas eles só podem vender legalmente o que tem mais de dois meses, duro, que pouca gente gosta", explica Dória.

A Sertãobras atua fazendo uma espécie de *lobby* pela legalização do queijo mais demandado pelos consumidores. Para isso, busca divulgar as peculiaridades do canastra (já que é comum confundir os vários tipos de "queijo minas"), e apoia pesquisas que possam demonstrar cientificamente que não existem problemas sanitários neste queijo artesanal. Nos últimos meses, trabalhos de ONGs, políticos e da sociedade civil têm aumentado a pressão por mudanças. E tem deixado otimistas produtores como João Carlos Leite, o Joãozinho, de São Roque: "Estamos nos reunindo com autoridades; no mês passado conseguimos uma audiência pública, e percebo que o estado está ouvindo nossos anseios. Não quero só criticar, estamos articulando o que acreditamos ser a solução, e estou esperançoso".

Para Joãozinho, o gargalo está na comercialização: "Sabemos produzir com segurança alimentar. Se o problema da lei for resolvido, temos condições de fazer queijo suficiente para atender a um mercado maior, tornar o produto mais conhecido e não deixar a tradição acabar", assegura. Mas, de acordo com Marinalva Soares, coordenadora técnica estadual do Programa Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, existem outros desafios a serem vencidos. "O produtor rural vem se descapitalizando há alguns anos, só que quem não investir para se adequar ao que o mercado pede está ameaçado de não ter mais para quem vender. O consumidor também é cada vez mais exigente. Além disso, a mão de obra está escassa no campo, é complicado esperar que eles invistam se não há mercado certo e não se pode contar com gente para ajudar no dia a dia", diz.

A expectativa de Marinalva é que as mudanças comecem pelo aumento no número de produtores cadastrados junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Atualmente, cerca de 30 mil famílias têm o queijo minas artesa-