Queijo do Serro (memória e arte)

Obra histórica sobre um dos mais apreciados produtos mineiros é de autoria da professora serrana Maria Coeli Simões Pires

"Arte e Memória do Queijo do Serro" é o nome da obra escrita pela professora Maria Coeli Simões Pires, secretária de Casa Civil e de Relações Internacionais de Minas. A publicação foi lançada no Museu de Artes e Ofícios – MAO.

Editada em formato de livro de arte, de grande porte, e publicada pela editora UFMG, a obra será fonte de pesquisa e de informação, pois combina o trabalho científico realizado pela autora com a pesquisa de campo sobre o ambiente de produção do queijo artesanal mineiro, em suas várias etapas, com rico material iconográfico, contendo mapas e documentos de época, sendo também fartamente ilustrado com fotografias do passado e do presente dessa secular atividade rural.

> "Meu compromisso é compartilhar com todos essa sabença da Serra do Espinhaço, especialmente da região do Serro"

O lançamento do livro contou com a presença do governador Antonio Anastasia. "Ela encontrou, na história do queijo artesanal do Serro, uma possibilidade não só de fazer um registro histórico, mas ao mesmo tempo técnico e gastronômico da história desse produto que tem valor inestimável para a cultura de Minas Gerais, por entender a trajetória daqueles pioneiros que lançaram a ideia do queijo do Serro, e mais do que isso, deram à culinária, à tradição e à história de Minas Gerais uma grande contribuição", disse Anastasia.

A autora ressaltou que a escolha por escrever sobre o queijo do Serro se deveu ao fato de ser uma iguaria saborosa, que está na mesa de praticamente todos os mineiros, e por ser um queijo importante pela história e por tudo que traz de simbólico para a culinária do Estado. "Eu não me proponho a fazer uma ciência do queijo do Serro. A proposta é resgatar o modo de fazer e, por isso mesmo, acho que os leitores vão encontrar uma historiografia paralela e, certamente, encontrar registros de raiz. Meu compromisso, como serrana, me levou a fazer esse livro e a compartilhar com todos essa sabença lá da Serra do Espinhaço, especialmente da região do Serro", ressaltou Maria Coeli.

No posfácio da publicação, assinado pelo governador Anastasia, há o seguinte comentário: "O leitor, seja profissional da área, seja o curioso, seja o amante das coisas mineiras, encontrará neste volume um rico e precioso material, fruto de pesquisa séria, comprometida e profunda que lhe dispensou a autora".

CARLOS ALBERTO

Maria Coeli Simões Pires autografando o livro: publicação será fonte de pesquisa e de informação

Pesquisa contribuiu para o título de Patrimônio Cultural do Brasil

Antes de tomar a forma de livro, a pesquisa inicial realizada pela professora Maria Coeli contribuiu, ao lado de outros estudos acadêmicos, para a abertura do processo, junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), destinado ao registro do modo artesanal de produção do queijo do Serro. A iniciativa, após a ampliação de seu escopo e pesquisa, culminou por conferir, em 13 de junho de 2008, o título de "Patrimônio Cultural do Brasil" ao modo artesanal de fazer queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba.

O caráter científico da obra não limita, porém, a leitura do livro ao circuito especializado, pois o leitor poderá também aproveitar-se do estilo literário suave e delicado da autora, que incorpora registros poéticos – extraídos de livros anteriores. O leitor poderá ainda colecionar, em franjas zelosamente dobradas nas páginas, segredos da cozinha mineira, com receitas culinárias da mais pura tradição.

EVOLUÇÃO - No centro dessas pausas líricas e de sabores culinários, o livro de Maria Coeli caminha pelas trilhas do queijo, desde o capítulo inicial – "Uma história que vem de longe", que mergulha fundo na origem e segue a evolução do queijo no mundo, até seus capítulos finais: "Queijo Minas e o Queijo Artesanal do Serro" e "O Ofício do Queijeiro".

Além de investigar e recuperar o passado do alimento de centenas de anos, o livro valoriza as conquistas do tempo presente e projeta o futuro do queijo artesanal mineiro, que enfrentou riscos de extinção em passado recente. Para isso, o primeiro grande passo já foi dado com a criação da Certificação de Identificação Geográfica do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi), correspondendo ao controle da origem e da qualidade de cada produto.