UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - UNESP

Júlio de Mesquita Filho

Instituto de Geociências e Ciências Exatas - IGCE

Campus de Rio Claro

A GEOGRAFIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Marcos Mergarejo Netto

Orientadora: Profª. Drª. Lívia de Oliveira

Rio Claro – SP

2011

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - UNESP

Júlio de Mesquita Filho

Instituto de Geociências e Ciências Exatas - IGCE

Campus de Rio Claro

A GEOGRAFIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Marcos Mergarejo Netto

Orientadora: Profª. Drª. Lívia de Oliveira

Tese de Doutorado apresentada ao Instituto de Geociências e Ciências Exatas do Campus de Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutor em Geografia, na Área de Organização do Espaço.

Rio Claro – SP

2011

910h Netto, Marcos Mergarejo
N475g A geografia do queijo minas artesanal / Marcos Mergarejo Netto. - Rio Claro : [s.n.], 2011
420 f. : il., figs., tabs., fots., mapas

Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas
Orientador: Lívia de Oliveira

1. Geografia humana. 2. Experiência. 3. Tradição. 4. Patrimônio. 5. Geografia do sabor. I. Título.

Ficha Catalográfica elaborada pela STATI - Biblioteca da UNESP
Campus de Rio Claro/SP

Marcos Mergarejo Netto

A GEOGRAFIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Tese de Doutorado apresentada ao Instituto de Geociências e Ciências Exatas do Campus de Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutor em Geografia, na Área de Organização do Espaço.

Comissão Examinadora

Orientadora: Profª Drª Lívia de Oliveira

Profª Drª Lúcia Helena Batista Gratão

Profª Drª Doralice Barros Pereira

Prof. Dr. Fadel David Antonio Tuma Filho

Profª Drª Lucy Marion Calderini Philadelpho Machado

Rio Claro, 04 de novembro de 2011.

Aos meus pais, Maria e Pedro,
à minha filha, Maria Carolina,
e à minha avó, Alcina.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Universidade Estadual Paulista – UNESP "Júlio de Mesquita Filho", por meio da Pós-graduação em Geografia do Instituto de Geociências e Ciências Exatas – IGCE, Campus de Rio Claro/SP, pela acolhida e condições para realização dos trabalhos.

Especialmente, agradeço à minha orientadora, Professora Drª. Lívia de Oliveira, primeiro pela primorosa orientação, por tudo que me ensinou e principalmente por ter acreditado em meu trabalho e contribuir com seu talento, generosidade, dedicação e sobretudo profissionalismo, além da valiosa compreensão nos momentos de dificuldade.

Agradeço aos professores doutores da RC/UNESP, Arquimedes Perez Filho, Darlene Aparecida de Oliveira Ferreira e Paulo Roberto Teixeira de Godoy, com os quais muito aprendi durante as disciplinas que ministraram. Repetidamente à Profª. Drª Darlene e à Profª. Drª. Lúcia Helena Batista Gratão, pela participação e especial colaboração no Exame de Qualificação. Também da RC/UNESP quero agradecer particularmente à sempre atenciosa Nilza Harue Sartori da Biblioteca e ao Ubirajara (Bira), Maica e Vera sempre dedicados e parceiros, no cotidiano universitário.

Agradeço a todos os bibliotecários das inúmeras bibliotecas que visitei, mas em especial à Lídia da Biblioteca Pública Estadual Luis Bessa, de Belo Horizonte/MG e também às bibliotecárias, Anália das Graças Gandini Pontelo e Vilma Carvalho de Souza da FAFICH/UFMG, estendendo o agradecimento à Profª. Drª. Marly Nogueira do IGC/UFMG, que permitiu me incluir num programa de pós-graduação daquele instituto, me concedendo uma carteira para acesso às bibliotecas do sistema UFMG.

Também agradeço ao Prof. Dr. Alexandre Diniz e à Profª. Drª. Doralice Barros Pereira, pelo permanente incentivo à produção acadêmica e repetidas palavras de apoio, quando de momentos difíceis. De maneira muito especial agradeço à minha professora do curso Primário em Cataguases/MG, Maria Teresa de Araújo Campos, quem primeiro me falou de Homero e dos queijos do Polifemo.

Singularizo nos nomes dos colegas Adriano Maia e Eva Moura o agradecimento ao convívio saudável, com todos os demais colegas de curso, durante o tempo que frequentei a Pós-graduação da Geografia. Também ao Ricardo Palhares responsável pela execução dos mapas e ao Lucas Eugênio pela correção gramatical e ortográfica dos textos, sempre no sufoco, além do amigo Carlos Cardoso, pronto a manter meu computador funcionando.

Agradeço imensamente aos funcionários da Empresa Mineira de Assistencia Técnica e

Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG), cuja participação foi fundamental ao desenvolvimento deste trabalho. Na oportunidade destaco Elmer Ferreira de Almeida de quem obtive as primeiras e preciosas informações a respeito da produção queijeira em Minas Gerais. Também meu agradecimento especial para Marinalva Soares, com quem participei em inúmeros concursos de queijos, em todas as regiões, os quais foram de grande importancia para compreensão desse universo dos produtores de queijos. Sempre na preocupação de esquecer alguém quero citar também a participação nesses trabalhos de Albany Árcega; Alberto Paciulli; Anabela Braga; Cristina Linhares; Franklin Cordeiro; Juscelina Pereira; Laura Peres; Marciana Lima; Moisés Barbosa; Nilton Apolinário; Sílvia Lima Passos e Valério Mendes. Além desses merece destaque pelo fato de terem me guiado em meus trabalhos de campo: Clédina Braga Rodrigues; Edna Silva; Odílio Teles e Viviani Melo, aos quais sou particularmente grato.

De modo muito especial quero agradecer a todos os Produtores de Queijos e às suas famílias, por onde passei, sendo sempre muito bem recebido e durante os concursos de queijos que participei. Mas, de modo particular àqueles que participaram efetivamente da pesquisa: Agnaldo Cândido de Siqueira; Arnaldo Gomes Nogueira; Décio Augusto dos Santos; Deobaldino de Pinho Neto; Eduardo Santos Silva; Geraldo Magela Flausino Medina; Hércules Aguiar; Ivacy Pires dos Santos; João Bosco Martins; João Carlos Dutra de Ávila Carvalho; João Teixeira de Morais; Jorge Brandão Simões; José Baltazar da Silva; José Eudes de Souza; José Maria Nogueira; Luciano Carvalho Machado; Maria de Fátima Marques de Brito; Maria Rodrigues da Lomba; Nereu Ramos Martins; Oswaldo Mourão Neto; Sebastião Pimenta Martins; Valdeci Belisário; Vanice Aparecida de Morais; Vismar M. Pimenta; Wander Evangelista de Carvalho e Welington Martins, que gentilmente responderam à entrevista, contribuindo de forma inestimável para este trabalho.

Quando da viagem a Portugal e Açores quero externar meu agradecimento à Srta. Ana, do Solar do Queijo em Celorico da Beira, ao Sr. Fernando Baptista, de Celorico da Beira, que prestativamente se ocupou em articular meu encontro com a produtora de queijos, além das valiosas informações prestadas sobre a serra da Estrela e sua economia queijeira. À Sra. Maria de Lourdes Albuquerque, de Celorico da Beira, pela excelente entrevista onde revelou todo o modo de produção do queijo da serra da Estrela e suas peculiaridades. À Sra. Eugénia da Conceição Vieira Castro e Sousa, da Lage do Pico, na ilha do Pico, no arquipélago dos Açores, pela qualidade da entrevista, quando foi possível conhecer e esclarecer as dúvidas que havia sobre o modo de produção do queijo da ilha do Pico e suas características. Também à

Sra. Socorro do Rosário de Lisboa, que contribuiu com a doação de livros fundamentais à perfeita caracterização dos queijos portugueses.

Agradeço ao Sr. Victor Kingma, de Santos Dumont/MG, ao Sr. Moacir Lucas, de Antonio Carlos/MG e à Sra. Juliana Gribel, de São Vicente de Minas/MG, que por meio de entrevistas informais foram prestativos em esclarecer dúvidas sobre a produção queijeira em Minas Gerais, sendo fundamental ao desenvolvimento da pesquisa. Também agradeço ao Rodrigo Gomes do Mercado Central de Belo Horizonte, sempre disposto ao bom bate-papo sobre os queijos de Minas e seus entrelaces naquele mercado.

Enfim, a todos aqueles que direta e / ou indiretamente contribuíram para que fosse possível a conclusão deste trabalho. À Maria Carolina, filha querida, e à amiga Maria Bárbara, pelo apoio.

Não comerei da alface a verde pétala
Nem da cenoura as hóstias desbotadas
Deixarei as pastagens às manadas
E a quem maior aprouver fazer dieta.
Cajus hei de chupar, mangas-espadas
Talvez pouco elegantes para um poeta
Mas peras e maçãs, deixo-as ao esteta
Que acredita no cromo das saladas.
Não nasci ruminante como os bois
Nem como os coelhos, roedor; nasci
Onívoro: dêem-me feijão com arroz
E um bife, e um **queijo forte**, e parati
E eu morrerei feliz, do coração
De ter vivido sem comer em vão.
(Vinícius de Moraes)

Os sonhos não envelhecem
(Márcio Borges)

A GEOGRAFIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

RESUMO

O Queijo Minas Artesanal é fabricado em Minas Gerais desde o século XVIII, cujo consumo é hábito que ultrapassa as fronteiras do território mineiro. Sua tradição, a partir de seu modo de fazer foi tombada como patrimônio imaterial brasileiro, tamanha é sua importância como valor cultural de um povo. Tornou-se, então, um desafio investigar suas origens histórica e geográfica, bem como seu caráter identitário com as regiões queijeiras, onde é produzido há cerca de três séculos. A esta pesquisa interessa contribuir para o conhecimento e estudos sobre o queijo e notadamente sobre o Queijo Minas Artesanal, a partir da experiência e herança cultural do produtor queijeiro artesanal, salientando para as mudanças ocorridas e adquiridas ao longo dos anos, bem como as exigências que a sociedade atual exige, sem que se perca as tradicionais propriedades organolépticas que definem a iguaria. Para tanto foi realizado um grande trabalho de exploração geográfica e histórica com o fito de conhecer, compreender e descrever o fascinante mundo dos queijos, que se estende da pré história, aos dias atuais, criando assim, um arcabouço que permitisse desvendar todo o universo da produção queijeira, ao qual o Queijo Minas Artesanal se insere como produto tradicional. Assim, o estudo se complementa com a realização de uma pesquisa com os produtores queijeiros, por meio da aplicação de questionários, adotando-se uma abordagem qualitativa com o suporte da Geografia humanista, que se interessa pela organização do espaço e da sociedade, na perspectiva das interações com o ambiente e a cultura, cujo universo pode, inclusive, apontar para uma Geografia do sabor. Na perspectiva final é constatada a verdadeira origem do Queijo Minas Artesanal, no arquipélago de Açores, bem como, através da percepção e experiência dos produtores, também se constata a respeito de suas preocupações e valores culturais dominantes, inerentes ao ofício da produção queijeira e todas as relações a que estão sujeitos.

PALAVRAS-CHAVE: Experiência. Tradição. Patrimônio. Queijo Minas Artesanal. Sabor. Geografia Humana.

THE GEOGRAPHY OF THE TRADITIONAL MINAS CHEESE

ABSTRACT

The traditional Minas Cheese has been manufactured in Minas Gerais since the eighteenth century. Its consumption is a habit that transcends the borders of Minas Gerais state. This cheese making tradition was declared a Brazilian intangible heritage, such is its cultural importance for its people. It has become a challenge to investigate its historical and geographical origins, as well as its identitary character with the dairy regions where it has been produced for about three centuries. We seek to contribute to the knowledge and studies about the traditional Minas Cheese based on the experiences and heritages of the cheesemakers, pointing the changes undergone and acquired over the years, and the requirements imposed by modern society, without losing its traditional organoleptic properties that define the delicacy. To do so a great historical and geographical exploration was undertaken with the aim to know, understand and describe the fascinating world of cheeses, extending from pre-historical times to the present day, thus creating a framework that allows the unveiling of the entire cheese production universe, to which the traditional Minas Cheese belong as a traditional product. The study is complemented by a series of surveys conducted with cheesemakers, with the help of questionnaires, adopting a qualitative approach with the support of Humanistic Geography, which is concerned with the organization of space and society, from the perspective of the interactions between the environment and culture, whose universe can even point to a Geography of flavor. In the end, the true origins of the traditional Minas Cheese are uncovered, in the Azores archipelago. Through the perceptions and experiences of cheesemakers, we also unveil concerns and dominant cultural values inherent to the craft of cheese production and all relations to which cheesemakers are subjected.

KEYWORDS: Experience. Tradition. Patrimony. Traditional Minas Cheese. Taste. Human Geography.

LISTA DE FIGURAS

	Título	Página
1	Paisagem rural no município de Materlândia/MG	18
2	Adaptação de baixo relevo sumeriano da primeira metade do 3º milênio a.C., representa no primeiro segmento a ordenha do leite e no segundo o ato de coalhar o leite – o uso racional da técnica queijeira	23
3	Manejo de gado no Egito da 18ª Dinastia, entre 1550 a 1295 a.C.	35
4	Flores do Cardo	40
5	Flor do Cardo	40
6	Queijo Brie de Meaux	52
7	Caves do Roquefort em Combalva	53
8	Esquema das Caves do Roquefort	54
9	Grupo de Queijos Franceses	55
10	Feira de Queijos de Alkmaar, Holanda	56
11	Mercado de Queijos Italianos	58
12	Queijos Franceses Vacherol, Margotin aux herbes, Coulommiers, Margotin aux poivre e Bleu d'Auvergne	61
13	Queijo Tronchón ou Aragon	63
14	Queijo francês Roquefort	64
15	Queijos tipo Gouda em Feira na Holanda	66
16	Mercado de Queijos e Exposição Apetitosa e Variada	70
17	Profissional procede a degustação do Roquefort	72
18	Queijos no Mundo: Orduña Espanhol, Chanco Chileno, Pasiego prensado Espanhol, Colônia Uruguaio e Queso de Pêra Colombiano	73
19	Maturação de Queijos Parmigiano Reggiano	75
20	Queijos franceses: Reblochon, Bûche de chèvre, Tomme de Savoie, Roquefort, Pyramides e Camembert	76
21	Queijos Italianos: Caciotta di pecora, Caciocavallo, Toscanello, Asiago prensado e Pecorino Romano	77
22	Queijeiro pressionando a massa para elaboração de Queijos	86
23	Jarra de Leite	96
24	Flor do Cardo Seca I	105

LISTA DE FIGURAS (Continuação)

25	Flor do Cardo Seca II	106
26	Queijo Pecorino Romano italiano	112
27	Queijo Serra da Estrela português	115
28	Queiro Gruyère francês	116
29	Queijo Cacciocavallo italiano	117
30	Queijo Feta grego	120
31	Queijos suíços: Emmental, Appenzell, Walliser, Sbrinz e Gruyère	122
32	Maturação compartilhada de Queijos Roquefort	123
33	Queijos holandeses: Frísia, Baby-edam, Leyden, Maasdam, Edam, Kernhem e Gouda	125
34	Queijo Gorgonzola italiano	126
35	Queijos italianos: Grana-padano, Pecorino siciliano, Fiore sardo, Provolone, Canestrato, Ragusano e Parmigiano-reggiano	127
36	Queijos Alemães e Austríacos: Edelpilzkäse, Echtermainzerkäse,Geheimrastskäse, Dopperirhamstufe, Limbourg e Weichkäse com champignones	129
37	Queijos espanhóis: Aragon, Burgos, Roncal, Cabrales e Mahón	130
38	Queijo São Jorge	131
39	Queijo Gran Padano	133
40	Loja de Queijos	143
41	Casa de Fazenda Produtora de Queijos em Minas Gerais	148
42	Mapa das Comarcas da Capitania de MG em 1808	162
43	Mapa dos Caminhos Coloniais de MG, com Principais Rios	172
44	Localização e Mapa de Açores	177
45	Paisagem da Ilha e do Vulcão do Pico	178
46	Paisagem de Debret sobre os Caminhos Coloniais	226
47	Paisagem de Debret sobre os Tropeiros	227
48	Queijo Parmesão	242
49	Pastoreio de Ovelhas em Linhares, na serra da Estrela, Portugal	248
50	Cena Doméstica do Produtor Queijeiro da serra da Estrela, Museu do Queijo de Celorico da Beira, Portugal	250

LISTA DE FIGURAS (Continuação)

51	Variados tipos do queijo Serra da Estrela	252
52	Gado *vacum* da raça Holstein Frísia na ilha do Pico, Açores	253
53	Vitrine de Queijo dos Açores	255
54	Queiro Gorgonzola	264
55	Paisagem Rural de Minas Gerais	267
56	Mapa da Região Queijeira do Serro	276
57	Mapa da Região Queijeira da Canastra	278
58	Mapa da Região Queijeira do Cerrado	280
59	Mapa da Região Queijeira do Araxá	283
60	Mapa da Região Queijeira de Campos das Vertentes	286
61	Mesa de Preparo do Queijo e Coleta do Pingo	294
62	Curral de Ordenha Cimentado e Devidamente Limpo	296
63	Prateleira de Queijos Canastra, com Variadas Fases de Maturação	301
64	Produtora no Preparo do Queijo, na Região do Serro	302
65	Entrevista com Produtores na Região da Canastra	320
66	Mapa das Regiões Produtoras do Queijo Minas Artesanal	322
67	Antiga Forma de Madeira Utilizada para Preparar Queijos (Foto do Autor)	345
68	Queijos Serra da Estrela, Cintados em Câmara de Maturação, Celorico da Beira, Portugal	355
69	Câmara de Maturação do Queijo do Pico em Variadas Fases, Ilha do Pico, Açores	357

LISTA DE TABELAS

	Título	Página
1	Relação dos Produtores Entrevistados, das regiões do Serro e da Canastra	324

LISTA DE SIGLAS

AASER	Associação dos Amigos do Serro
APROCAN	Associação dos Produtores de Queijo da Canastra
BPA	Boas Práticas Agropecuárias
CETEC-MG	Centro Tecnológico de Minas Gerais
DGDR	Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural
DOC	Denominação de Origem Controlada
DOP	Denominação de Origem Protegida
EMATER-MG	Empresa Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IGA	Instituto de Geociências Aplicadas de Minas Gerais
IEPHA	Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais
ILCT	Instituto de Laticínios Cândido Tostes
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PIB	Produto Interno Bruto
QMA	Queijo Minas Artesanal
SIF	Serviço de Inspeção Federal
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

	Página
INTRODUÇÃO	18
Capítulo 1	23
O QUEIJO NO TEMPO E NO ESPAÇO	24
Período Pré-histórico e Antiguidade: a Gênese do Queijo	27
Período Medieval: o Queijo dos Monges	47
Período Moderno: a Expansão do Queijo	57
Período Contemporâneo: o Queijo no Mundo	67
Capítulo 2	73
A ARTE E A CIÊNCIA DO QUEIJO E SEUS SEGREDOS	74
Os Queijos, suas Variedades e Modo de Produção	79
O Leite e o Coalho	94
Classificação dos Queijos	109
Produção e Consumo de Queijos	129
O Sabor e o Sabor dos Queijos	134
Capítulo 3	148
O QUEIJO EM MINAS GERAIS	149
A Expansão do Gado Vacum e a Ocupação do Sertão dos Cataguás	150
A Dispersão das Gentes na Capitania de Minas	158
A Memória dos Viajantes e a Procedência dos Queijos em Minas	186
A Minas Agrária e o Início da Produção do Queijo Minas	217
Capítulo 4	242
OS OUTROS QUEIJOS DE MINAS	243
A Tradição Queijeira Portuguesa	245
A Produção Queijeira na Mantiqueira e suas Origens na Frísia, Holanda	255
A Produção Queijeira no Sul de Minas e suas Origens na Dinamarca	262

Capítulo 5 267

O QUEIJO MINAS ARTESANAL 268

As Regiões Queijeiras em Minas Gerais 269

As Características do Queijo Minas Artesanal 288

O Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial 310

Capítulo 6 320

OS PRODUTORES DO QUEIJO MINAS ARTESANAL 321

Procedimentos da Pesquisa 323

Pesquisa com os Produtores do Queijo Minas Artesanal 325

Capítulo 7 345

A ORIGEM DO QUEIJO MINAS ARTESANAL 346

REFERÊNCIAS 359

ANEXOS 375

Matéria do Jornal Estado de Minas 376

Questionário com o Produtor 379

Tabulação de Entrevistas com o Produtor 383

Lei MG nº 14.185/Jan 2002 405

Decreto MG nº 42.645/Jun 202 408

Regulamento Geral dos Concursos de Queijos do QMA 415

Figura 1: Paisagem rural no município de Materlândia/MG (NETTO, Marcos Mergarejo, Jan/2011)

INTRODUÇÃO

INTRODUÇÃO

> O mineiro quando parte, leva a família, a saudade ... e um pedaço de queijo. (Autor Desconhecido)

O brilho e a riqueza do ouro e diamantes em abundância não duraram nem um século, mas a tradição queijeira das Minas Gerais mantém-se vigorosa. Singelamente, o Queijo Minas Artesanal (QMA), produzido desde o século XVIII adquiriu fama, não por acaso, do melhor queijo artesanal produzido no Brasil. A paixão pelo queijo o tornou definitivamente um patrimônio, antes mesmo de seu tombamento, simplesmente pelo fato de estar sempre presente no cotidiano popular de variadas maneiras, seja seu consumo *in natura* em gordas fatias, seja acompanhando a geleias, doces pastosos, moídos ou pedaços em calda dos mais variados ingredientes, como o leite, a goiaba, o mamão, a cidra, o limão, a abóbora, a laranja da terra, a banana, dentre outros menos conhecidos. Além do prosaico acompanhamento a um bom e tradicional café, o queijo serve também, a um enorme livro de receitas, como importante ingrediente gastronômico da culinária mineira, que o contempla como ingrediente nobre de pães, bolos e tortas. O queijo é, portanto, prato principal e simultaneamente acessório na alimentação, assim como pura tradição e evocação do sabor.

A mineração, como atividade nuclear, fez mover a ocupação do espaço com seus desdobramentos e a diversificação da economia mineira, primeiramente com a pecuária de corte, mais tarde a produção leiteira e seus subprodutos, dando início, ou ênfase, à produção queijeira da Capitania. Quando, ao findar do século XVIII, as minas chegaram aos níveis de exaustão, sob métodos rudimentares de exploração, Minas Gerais passou por uma

significativa transformação. Surge um novo arranjo espacial em função da reorganização social e econômica, com as atividades agrárias superando as probabilidades de êxito, com destaque para a pecuária. No século XIX, em plena expansão, a atividade pecuária de corte e de leite nas Minas Gerais torna-se exportadora, abastecendo a capital do império e grande parte da província do Rio de Janeiro, ocupando um importante papel na indústria laticinista. Atualmente, o tombamento do QMA como patrimônio imaterial dá a dimensão de sua importância e salienta sua qualidade cultural e social, além de valorizar seu potencial econômico de herança preservada, incentivando o desenvolvimento e fortalecimento dessa atividade secular da agricultura familiar.

De curiosidade a interesse científico, esta pesquisa sobre a Geografia do Queijo Minas Artesanal propõe investigar sobre sua procedência, provavelmente de origem portuguesa, continental ou insular, por meio de uma abordagem qualitativa, com a finalidade de valorizar os aspectos descritivos, as experiências e percepções pessoais dos produtores de queijo. Os dados obtidos no trabalho de campo compreendem informações subjetivas de locais e fatos fornecidos pelas pessoas envolvidas no fabrico do queijo, desde suas origens até os dias atuais, tornando-se, assim, dados fundamentais ao conhecimento e elaboração da tese, sejam com os produtores de Minas Gerais, quanto com as produtoras de Portugal e Açores. Exceto pelas obras de nutrição e história da alimentação, aquelas de cunho geográfico raramente tratam sobre o assunto relativo ao paladar e ao sabor, um campo da Geografia ainda não pesquisado e que permite ampla exploração. Assim, o caráter teórico desta pesquisa se define sob a abordagem da Geografia humanista, que permite uma reflexão sobre suas relações históricas, geográficas e culturais.

Dessa forma, esta pesquisa propõe-se uma estratégia para pesquisa de campo que envolve a oralidade, no sentido de perguntar, ouvir e observar, sendo um método muito aplicado e aproveitado com ótimos resultados. Sabe-se que a evidência oral é muito importante para os estudos qualitativos, pois revelam não só a percepção, os fatos da experiência e condutas, mas também os sentimentos e significados para as pessoas.

Levando-se em consideração as observações acima, o estudo foi organizado em sete partes. O primeiro capítulo está dividido em quatro partes, do: *Período Pré-histórico e Antiguidade: a Gênese do Queijo*; *Período Medieval: o Queijo dos Monges*; *Período Moderno: a Expansão do Queijo*, até ao *Período Contemporâneo: o Queijo no Mundo*, constituindo um estudo descritivo sobre a origem do queijo no tempo e no espaço, bem como

o desenvolvimento de sua ciência e sua arte ao longo dos séculos, com sua distribuição geográfica.

O segundo capítulo trata especificamente sobre o queijo e busca conhecê-lo em sua forma laboral, estando dividido em cinco partes. Nas quatro primeiras partes, este segmento da tese descreve o queijo de maneira geral: *Os Queijos, suas Variedades e Modo de Produção*; *O Leite e o Coalho*; *Classificação dos Queijos*; *Produção e Consumo de Queijos*. Além disso, a quinta parte trata sobre: *O Sabor e os Sabores dos Queijos*, descrevendo alguns conceitos que levam em conta os meios sensoriais e a busca para se conhecer os queijos por meio de suas propriedades organolépticas.

O terceiro capítulo constitui o que pode ser considerado o prólogo da pesquisa propriamente dita, porquanto, geograficamente, passa a tratar de Minas Gerais e sua tradicional produção de queijos artesanais, sendo dividido em quatro partes. Na primeira parte deste capítulo: *A Expansão do Gado Vacum e a Ocupação do Sertão dos Cataguás*, busca-se estabelecer os fundamentos históricos da ocupação do território que viria a constituir a província de Minas Gerais, em plena idade do ouro do Brasil e que leva ao estabelecimento da produção queijeira no território. A segunda parte: *A Dispersão das Gentes na Capitania de Minas*, trata da dispersão de toda a população que adentrou a Capitania das Gerais, bem como dos primeiros focos de urbanização e colonização rural. A terceira parte: *A Memória dos Viajantes e a Procedência dos Queijos em Minas*, pode ser considerada a certidão de nascimento do queijo em Minas. O relato dos inúmeros viajantes que percorreram as Minas no século XIX dá um traçado original sobre o cotidiano da produção queijeira, seu consumo e exportação. Não obstante poderão ser consideradas as primeiras informações a respeito do queijo Minas. Uma quarta parte trata da: *Minas Agrária e o Início da Produção do Queijo Minas*, que ocorre no ocaso da mineração aurífera, descreve a intensificação das atividades agrárias na Capitania e todo o seu desenvolvimento, bem como do início da produção queijeira.

O quarto capítulo está dividido em três partes. Como fruto da colonização, não há como obstar da *Tradição Queijeira Portuguesa*, assim, a primeira parte tem por foco essa transmissão cultural ocorrida basicamente na colonização. Na segunda parte, *A Produção Queijeira na Mantiqueira e suas Origens na Frísia, Holanda*, quando se inaugura a grande produção queijeira na Zona da Mata; a terceira parte: *A Produção Queijeira no Sul de Minas e suas Origens na Dinamarca*, trata de europeus conhecedores da arte e ciência queijeira, que, ao emigrar para Minas Gerais, encontram as condições ideais para a produção de queijos

finos, a exemplo daqueles produzidos em terras européias, implantando, assim, uma indústria para produção de queijos de alta qualidade. Ou seja, trata-se da produção de queijos a partir de leite pasteurizado, sendo produzidos em indústrias de laticínios e chamados de sifados, por causa do selo de inspeção fiscal (SIF).

O quinto capítulo está dividido em três partes e trata exclusivamente do Queijo Minas Artesanal, sendo fundamental ao entendimento deste estudo, com suas implicações culturais, econômicas e sociais. Na primeira parte: *As Regiões Queijeiras de Minas Gerais*, são descritas as regiões produtoras de queijos segundo suas propriedades edafoclimáticas, atualmente caracterizadas e tradicionalmente reconhecidas em todo território nacional. Em seguida o QMA será explorado descritivamente na segunda parte: *As Características do Queijo Minas Artesanal*, com seu modo de preparo, a obtenção do leite, do pingo como fermento natural, além de distinguir as boas práticas agropecuárias e sua caracterização organoléptica, como forma de identificar os queijos segundo sua origem. Na terceira parte, tratar-se-á sobre: *O Queijo como Patrimônio Imaterial*, de Minas Gerais e do Brasil, bem como sobre as perspectivas da criação de um selo de indicação geográfica.

O sexto capítulo será dedicado à *Pesquisa com os Produtores do Queijo Minas Artesanal*, realizada em duas das cinco regiões identificadas pela EMATER-MG, na Canastra e no Serro, com o intuito de examinar a origem do produtor, sua família, seu trabalho, além do modo de produção do queijo segundo descrição do produtor, o trato com o rebanho e outras atividades relacionadas ao cotidiano do produtor de queijos, assim como considerações sobre o queijo como patrimônio e as incoerências advindas da legislação que o impedem de circular livremente pelo país, ou seja, o impede de ser comercializado no território nacional sendo circunscrito apenas a Minas Gerais, apontando algumas perspectivas sobre o Queijo Minas Artesanal.

Finalmente, o sétimo capítulo trata do enunciado da tese propriamente dita, que busca estabelecer a verdadeira origem do Queijo Minas Artesanal. Assim, com este foco e apoiado em partes diversas da pesquisa; em entrevistas realizadas em Portugal e Açores, além das devidas comparações técnicas entre o modo de produção, ou o saber fazer, do Queijo Minas Artesanal, com relação ao queijo produzido na Serra da Estrela em Portugal e o queijo do Pico produzido na ilha de mesmo nome, no arquipélago de Açores; não existe qualquer dúvida na afirmação sobre a origem açoriana do Queijo Minas Artesanal, devidamente descrito na: *Origem do Queijo Minas Artesanal*.

Figura 2: Adaptação de baixo relevo sumeriano da primeira metade do 3º milênio a.C. (Museu do Iraque – Bagdá) – representa no primeiro segmento a ordenha do leite e no segundo o ato de coalhar o leite – o uso racional da técnica queijeira (PLUME, 1985, p. 14-15)

CAPÍTULO 1

O QUEIJO NO TEMPO E NO ESPAÇO

CAPÍTULO 1
O QUEIJO NO TEMPO E NO ESPAÇO

> És forte porque estás próximo da origem da criatura. És nutritivo porque manténs o melhor do leite. És quente, porque és gordo... Hipócrates - 450 a.C. (http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-do-queijo/historia-do-queijo-8.php)

O queijo é uma das formas mais antigas de alimento manufaturado. É um alimento sólido, com diversas texturas e sua massa, depois de comprimida e moldada, adquire consistência variável e forma característica, sendo utilizada para untar, cortar ou ralar. Os queijos são, em sua maioria, elaborados com o leite de cabras (*Capra hircus*), ovelhas (*Ovis aries*) e vacas (*Bos taurus*). Também é possível produzi-los a partir do leite de outros mamíferos, como: búfalas (B*ufalus*), camelas (*Camelus bactrianus*), lhamas (*Lama glama*), renas (Rangifer tarandus), fêmeas de bisões (*Bison bonasus*) e iaques (*Bos grunniens*). Segundo Dunker *et al* (2008, p. 101) o leite é o produto da secreção da glândula mamária dos mamíferos e constitui o único alimento na primeira fase de vida, além de ser caracterizado por ser uma solução de proteínas em emulsão com gorduras, vitaminas e minerais. As autoras apontam o leite e os demais produtos lácteos, como o iogurte e o queijo, como alimentos no mesmo nível das carnes, ovos e oleaginosas, principalmente por suas proteínas e alto valor nutritivo.

Obtido o leite, o queijo é produzido pela sua fermentação e coagulação, com o aproveitamento da caseína, isto é, sua proteína. No processo de sua elaboração, numa primeira

etapa, é realizada a acidificação do leite por meio de uma cultura bacteriana, em seguida, emprega-se uma enzima, o coalho (quimosina) para transformar o leite em "coalhada e soro". O queijo é, portanto, um concentrado dos componentes mais importantes do leite, sobretudo, de proteínas. Schmidt (1995, p. 4) o define como um produto fresco ou maturado, de leite coalhado ou coagulado, uma vez eliminado o soro. Desta forma, determinadas bactérias e o processamento da coalhada irão desempenhar um papel importante na definição da textura e do sabor da maioria dos queijos. Portanto, independentemente da origem do leite, o queijo será, sempre, resultante de um processo de produção cujas fases são a *coagulação*, *dessoragem*, *prensagem*, *moldagem*, *salmoura* e *maturação,* sendo ainda classificado como *fresco* ou *maturado*, uma característica importante do queijo, influenciando principalmente em seu tempo para comercialização. Alguns queijos apresentam, também, *bolores*, tanto na superfície externa como no interior.

Para Carneiro (2003, p. 69) houve, na história da humanidade, um predomínio carnívoro na alimentação das elites e típico do Ocidente. Mas, afirma o autor, a maior contribuição alimentícia dos animais foi pelo fornecimento de leite de alguns mamíferos, cujos derivados (manteiga, queijos, iogurte) tornaram-se a maior fonte de proteínas para muitas populações, além de peixes, répteis e ovos de aves. Há um consenso de que a melhor forma de conservar e transportar o leite de diversos animais, principalmente da cabra, ovelha e vaca, foi alcançada por intermédio da elaboração dos queijos. Provavelmente um dos alimentos mais versáteis da humanidade, o queijo pode ser o companheiro ideal para vinhos ou um prosaico café. Serve, também, soberbamente à gastronomia na elaboração de finos pratos ou como alimento bastante nutritivo para qualquer família. Na aparência, forma, textura e aroma, o queijo submete o homem à sua devoção.

Segundo sua etimologia e definição, a origem da palavra *queijo* encontra-se no latim, *caseus,* pelo arcaico *queiso* (FARIA, 1962, p. 165). Schmidt (1995, p. 4) também registra a origem da palavra *queijo* derivada do latim *caseus*. O autor acrescenta, ainda, a moderna e reconhecida *cheese* para os ingleses; *kaas* para os holandeses e *käse* para os alemães e austríacos e, para as terminações *formaggio* e *fromage*, do italiano e francês respectivamente, tem sua origem no conceito romano de *coagulum formatum*, no dizer “coágulo formado”. Magaldi (1941, p. 7) oferece outras manifestações filológicas, ainda que contemple a mesma origem latina de *caseus*. Assim, pelo italiano derivou o nome *cacio*, o espanhol *queso* e o português *queijo*. O autor entende, ainda, que a denominação francesa, *fromage*, foi retirada do italiano *formaggio*, derivado, por sua vez, de *forma*. Não se pode olvidar, no entanto, do

nome do queijo em grego: *tyros*, dada sua importância no conhecimento da ciência queijeira. No mesmo contexto, Iskander (2010, p. 222) salienta o quanto uma identificação correta permite traduzir palavras desconhecidas.

> Por exemplo, em Saqqara, Egito, foram descobertos dois recipientes de cerâmica na sepultura do rei Hor-Aha (Primeira Dinastia, aproximadamente 3100 a.C.). Em cada um deles figuravam hieróglifos correspondentes à palavra ***seret***, cujo sentido era ignorado. A análise química revelou que os dois vasos continham queijo; concluiu-se então que ***seret*** significava queijo (ISKANDER, 2010, p. 222).

O queijo é um dos alimentos mais antigos da civilização. Entretanto, não se sabe, exatamente, quando e onde teve início a arte de fazê-lo, sendo mais provável que tenha surgido simultaneamente à domesticação de cabras, ovelhas e vacas. Daí as diversas histórias que convergem na lenda de que algum pastor tenha se aproveitado do fato de que o leite azedado, naturalmente, havia se separado em coalho e soro. Este, escorrido, moldado e seco, transformava-se em alimento nutritivo e de simples manuseio e transporte. Independentemente disso, nada garante, todavia, que a produção de queijos possa ter se iniciado deliberadamente. Ou seja, a simples adição de sal ou qualquer outro elemento ao leite, para conservá-lo. Daí a observação de que o mesmo, sob o efeito da coagulação, transformava-se numa parte sólida (a coalhada) e outra líquida (o soro). Ao se isolar a coalhada, permitia-se, então, um prazo maior na conservação do alimento. Contudo, muito tempo se passou até que se estabelecesse um processo que resultasse na origem do queijo, até hoje, conhecido. De qualquer forma, aceita-se ser mais provável que o processo de produção do queijo tenha sido descoberto acidentalmente ao estocar o leite em um recipiente feito do estômago de um animal, e a sua quimosina (coalho natural) tenha resultado na transformação do leite em coalhada e soro.

São encontradas diversas narrativas sobre a história do queijo. Todas elas fazem referência a pastores e/ou viajantes que, em épocas pré-históricas, foram surpreendidos com a transformação do leite em uma massa que viria a ser o queijo. Invariavelmente o transporte desse leite era feito em odres confeccionados com o estômago seco de carneiro, do qual, mais tarde viria a ser comprovada a fonte do coagulante. Dentre essas histórias, talvez a mais conhecida seja a de Kanana, registrada pela EPAMIG (1989, p. 13).

> Numa época bastante remota, um legendário mercador viajante da Arábia, atravessando uma região montanhosa da Ásia, já cansado, fez uma pausa para restaurar as forças e se alimentar. Trazia como alimento tâmaras secas e num cantil

> feito de estômago seco de carneiro, certa quantidade de leite de cabra. Daí quando procurou sorver o leite, percebeu que apenas um líquido aquoso e amarelado escorria do interior do cantil. Curioso, Kanana resolveu abri-lo e viu, surpreso que o leite tinha se transformado em coalhada, resultante da ação química do coalho existente no estômado seco de carneiro, coagulando o leite. Isso se passou há milhares de anos antes de Cristo e ainda hoje se faz o **queijo** de modo semelhante. (EPAMIG, 1989, p. 13)

Necessariamente, não há evidência conclusiva indicando onde a produção de queijo teve origem, se foi na Europa, Ásia Central ou Oriente Médio. Mesmo porque tal atividade pode ter se iniciado simultaneamente em mais de um dos núcleos da civilização. Carneiro (2003, p. 47) sugere que os recursos de investigação ainda são limitados, bem como são reduzidas as amostras de fósseis, restando, portanto, os vestígios arqueológicos tradicionais da cultura material, como os instrumentos de preparo e restos alimentares, para se investigar a alimentação e a organização socioeconômica dos grupos então existentes. Engelmann; Holler (2008, p. 11), embora reconheçam que não se conheça cientificamente a data certa em que, pela primeira vez, se elaborou queijo a partir de leite de animais domésticos, apontam para dados existentes de que em Tessália e Macedônia desde 6500-5000 a.C., ordenhava-se gado. Portanto, propor uma data para a origem do queijo pode variar em milhares de anos.

Período Pré-histórico e Antiguidade: a Gênese do Queijo

Faz-se necessário, entender o surgimento da agricultura e como se processou tal mudança. Para tanto é preciso ter em mente que os primeiros sistemas de cultivo e criação apareceram no período neolítico há pelo menos dez mil anos em algumas regiões do planeta. Para Mazoyer; Roudart (2010, p. 45), tais sistemas originavam-se da autotransformação de variados sistemas de predação que reinavam, então, no mundo habitado. Os autores afirmam que essas primeiras formas de agricultura eram, certamente, praticadas perto de moradias e aluviões das vazantes dos rios, ou seja, terras já fertilizadas que não exigiam, portanto, desmatamento. Ou seja, inicialmente foi a maneira como esses primitivos habitantes iniciaram um processo que se estenderia de modo sempre crescente, tornando-se fundamental à própria sobrevivência do homem.

Dessa forma, a agricultura expandiu-se pelo mundo e, consequentemente, novos meios de agricultar foram implementados. Mazoyer; Roudart (2010, p. 45) apontam para as duas formas principais: os sistemas pastorais e de cultivo de derrubada/queimada. A primeira

estendeu-se às regiões com vegetação herbácea e mantiveram-se até nossos dias nas estepes e nas savanas de diversas regiões, como na Eurásia Setentrional, na Ásia Central, no Oriente Médio, nos Andes, entre outras. Por outro lado, os sistemas de cultivo de derrubada/queimada conquistaram progressivamente a maior parte das zonas de florestas temperadas e tropicais, onde se perpetuaram durante séculos, senão milênios, e perduram, ainda, em certas florestas da África, da Ásia e da América Latina. Assim, afirmam os autores, nas regiões áridas, os sistemas agrários hidráulicos com cultivos de inundação ou cultivos irrigados passaram a existir desde o fim da época neolítica na Mesopotâmia, nos vales do Nilo e do Indo, nos oásis e nos vales do Império Inca, sendo utilizados ainda hoje com grande sucesso.

A troca da vida nômade pelos aldeamentos estabeleceu uma radical transformação nos modos de vida do homem pré-histórico. Para Cascudo (2004, p. 359), a agricultura, realmente, fixou o homem. O pastoreio lindou a errância pela limitação das pastagens, mas a lavoura já o radicara localmente, guardando o plantio. O agricultor é o primeiro sedentário. Cascudo (2004, p. 333) avalia que, com os saldos da colheita, o homem alimentou-se, afastou a fera e a fome e trouxe os animais para as cercanias das habitações humanas. O pastoreio e a lavoura evitavam a incerteza da caça e dispunha-lhe, então, carne, leite, manteiga, coalhada, queijo, lã e cereais, permitindo-lhe um tempo de ócio – foi quando passou a desenvolver seus dons artísticos e senso estético, como mostram os desenhos descobertos em cavernas calcárias em todo o mundo, representando animais, objetos e cenas, sendo executados com grande maestria. Rebelo (1983, p. 11) assinala que após a domesticação dos animais, o homem, cedo, apercebeu-se de que o leite poderia constituir um recurso de primeira qualidade e de fácil aquisição, passando mesmo a atribuir-lhe propriedades sagradas como o atestam baixos relevos e desenhos murais, que remontam a quatro ou cinco mil anos antes de Cristo. Em um propósito de síntese, Massimo Montanari descreve da seguinte forma:

> Se às primeiras sociedades de caçadores e coletores bastava o aproveitamento dos recursos naturais, o crescimento da população e a necessidade de conseguir maior quantidade de comida pouco a pouco originaram sociedades diversas, dedicadas à agricultura e ao pastoreio, que produziam a própria comida selecionando os recursos disponíveis e intervindo de maneira mais ativa nos equilíbrios ambientais. Essa passagem da economia de predação para a economia de produção representou uma mudança decisiva na relação entre homens e território e na cultura dos homens. Isso, contudo, não excluiu, por longo tempo, formas "mistas" de aprovisionamento alimentar que duraram milênios, mesmo depois da introdução das práticas agrícolas na idade neolítica (MONTANARI, 2008, p. 21).
> [...]
> O fato é que a domesticação das plantas e dos animais de certo modo permite ao homem tornar-se dono do mundo natural, declarar-se fora da relação de dependência

> total em que sempre viveu (ou melhor, imaginava ter sempre vivido: porque também o aproveitamento do território por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma *cultura*). Essa ruptura é representada de modo exemplar pela mitologia de muitos povos que se tornaram agricultores sedentários (MONTANARI, 2008, 22).

Desde o princípio, segundo Ornellas (2008, p. 11), por milênios, vagaram os predecessores do homem, o próprio homem e seus descendentes, perscrutando a face da Terra, em busca de alimento. Essa busca, gradativamente, deixou um legado de experiências, em que se fundamentam nossos conhecimentos e muitas preferências alimentares. Carneiro (2003, p. 48) avalia que o recuo das geleiras no período mesolítico teria trazido a diversificação alimentar, preparando o que se chamou *"revolução alimentar"* do neolítico, com a domesticação das plantas e dos animais. Essa transformação, segundo o autor, acontecida há cerca de oito ou nove mil anos teria levado a espécie humana, em diversas regiões, a domesticar certas plantas, adquirindo o aprendizado de seu cultivo. Childe (1975, p. 77) aponta a revolução neolítica como a primeira a transformar a economia humana e dar ao homem o controle sobre o abastecimento de sua alimentação. Inicia-se o cultivo, o aperfeiçoamento e a seleção de ervas, raízes e frutos comestíveis. Também se consegue domesticar e tornar seus dependentes certas espécies de animais, em troca do alimento e da proteção que podia oferecer. No mesmo sentido, Mazoyer; Roudart (2010, p. 70) apontam que, entre dez mil e cinco mil anos antes de nossa Era, algumas dessas sociedades neolíticas tinham, com efeito, começado a semear plantas e manter animais em cativeiro, com vistas a multiplicá-los e utilizar-se de seus produtos. Nessa mesma época, após algum tempo, essas plantas e esses animais especialmente escolhidos e explorados foram domesticados e, dessa forma, essas sociedades de predadores transformaram-se por si mesmas, paulatinamente, em sociedades de cultivadores.

No entanto, Childe (1975, p. 88) avalia que o processo de tirar leite só poderia ter sido descoberto depois que o homem tivesse ampla oportunidade de estudar, de perto, a amamentação dos filhotes de animais, provavelmente e inclusive comparando-a com a amamentação humana. Tal descoberta fez com que o leite se tornasse um alimento básico, pois não havia necessidade de abater o animal para conseguir o alimento. Pelo contrário, faria o rebanho aumentar, e poderia ter surgido daí a seleção pelos melhores exemplares da espécie. Essas transformações são de suma importância para a história da humanidade, pois significava a garantia do alimento e a própria sobrevivência. Para Evershed *et al* (2008, p. 1) o uso do leite, da lã e da tração obtidos dos animais domesticados, sem matá-los, representou um passo

importante na história da alimentação. Todavia, alertam os autores, como e quando aconteceu é inconclusivo. Acrescentam, contudo, que alguns pesquisadores argumentam no sentido em que tais benefícios teriam sido explorados rapidamente. Enquanto outros têm apontado para o aparecimento tardio de prova inequívoca. Ou seja, representações de cenas de ordenha, carrinhos, arados e cercas, além da intolerância à lactose em seres humanos, sugerindo que o primeiro resultado da domesticação foi predominantemente de carne e couro, propondo uma "segunda revolução" durante o quinto ou quarto milênio a.C. após a primeira domesticação de bovinos, ovinos e caprinos no Oriente Próximo e na Europa.

Segundo Schmidt (1995, p. 2), as tribos caçadoras e nômades, dez mil anos antes, haviam se dado conta de que é muito mais cômodo criar o gado do que dedicar-se à caça. O autor sugere que esse rebanho teve início com a domesticação dos *"aurochs"* (*Bos primigenius*), o antecessor das atuais vacas leiteiras, com a grande recompensa por meio do leite e seus derivados. Segundo Rebelo (1983, p. 11), o leite teria entrado no regime alimentar do homem, consumindo-o diretamente das fêmeas. Daí, com o decorrer dos tempos, passou-se às ordenhas e a sua posterior transformação em queijo, manteiga e outros derivados acidificados. Desde então, os animais domésticos, em especial as vacas, cabras e ovelhas, tornaram-se os maiores tesouros dos homens, e sobre essas bases surgiria o queijo. O homem percebeu, depois de ter capturado e domesticado certos animais, que poderia usar seu leite, tornando-se provavelmente um dos alimentos mais significativos da dieta humana durante o Neolítico. Percebeu-se também que o leite não se prestava ao armazenamento, pois em pouco tempo azedava e tornava-se impróprio ao consumo. Bourlioux (2007, p. 2s9) salienta que se deve ter muito cuidado com o leite. Este é produzido e destina-se imediatamente ao consumo, por ser um produto muito perecível, cuja conservação é de curta duração e rápida mutação. Se azedo, pode ser desagradável para saborear e, em última instância, perigoso, se for contaminado por agentes patogênicos. Bourlioux (2007, p. 2s9) acrescenta, ainda, que, em quase todos os continentes, muitas espécies de animais têm sido utilizadas, principalmente, pelo seu leite. Estes incluem: búfalas, cabras, camelas, éguas, ovelhas, renas, vacas e fêmeas de antílopes e iaques. O autor aponta para a simultaneidade entre as atividades de domesticação de animais e cultivo de cereais, com o argumento de que os animais foram atraídos para os grãos das culturas dos primeiros agricultores e a oferta abundante de alimentos.

Para Le Goff (1983, p. 18) a arqueologia, por meio das obras de arte, nos restituiu os vestígios mais nobres da civilização. No entanto, a ciência tem se dedicado também a

aspectos menos estéticos, mas não menos cativantes daquilo designado por “cultura material”. É a arqueologia do habitat, das técnicas rurais e artesanais, da alimentação. De acordo com Le Goff, a arqueologia agrária descobre os campos que foram abandonados e as aldeias que foram ermadas. Dessa forma, a ciência arqueológica, até onde já não há pedras, descobre as vicissitudes do habitat humano, ligado aos fluxos e refluxos da demografia, às transformações econômicas, às crises sociais. Assim, Evershed *et al* (2008, p. 1) revelaram, recentemente, que os homens já consumiam o leite há cerca de nove mil anos. A pesquisa mostrou evidências do uso de laticínios na Europa Oriental, Ásia Central, na região que envolve o noroeste da Anatólia, da Grécia e da Ucrânia. Segundo esses autores, os fragmentos de cerâmica examinados mostraram que o leite era tratado e conservado nessas regiões. Dessa forma, consoante a pesquisa, as provas do consumo de laticínios, até então conhecidas, retroagem em dois milênios. Os autores revelam que a domesticação de bovinos, ovinos e caprinos já tinha lugar no Oriente Próximo por volta do oitavo milênio a.C. Resíduos orgânicos preservados em potes arqueológicos forneceram provas diretas para a utilização do leite no quarto milênio na Bretanha, e no sexto milênio na Europa Oriental. A pesquisa realizada em mais de dois mil e duzentos vasos cerâmicos no Oriente Próximo e sudeste da Europa datam do sétimo para o quinto milênio a.C. Ou seja, o leite estava em uso desde o sétimo milênio a.C., sendo particularmente importante no noroeste da Anatólia, pelas condições mais favoráveis para o gado bovino, comparando-se às demais regiões, onde os ovinos e caprinos predominavam. Contribuem ao fato os resultados da pesquisa com fortes evidências encontradas em cerâmicas nas proximidades do Mar de Mármara, os quais comprovam a intensificação da ordenha de animais e a transformação de produtos lácteos (EVERSHED *et al*, 2008, p. 1 e 3).

Nessa mesma região, outras pesquisas haviam sido realizadas na década de 1960 sob a direção do arqueólogo inglês James Mellaart e indicavam intensa atividade humana (HOEBEL, 1984 p. 100). O autor aponta que a investigação conseguiu estabelecer, na época, que a cevada, o trigo, as lentilhas e as ervilhas foram domesticadas completamente e abasteciam a Anatólia por volta de 6.385 a.C. As ovelhas eram tosquiadas para obtenção de lã, e o gado fora domesticado por volta de 5.800 a.C., com um rico inventário de artefatos. Hoebel (1984, p. 103) aponta ainda que o culto da vaca sagrada, já estabelecido em Çatal Hüyüik (Anatólia), por volta de 5.500 a.C., espalhou-se com o gado domesticado em um grande arco da África Oriental, através do Egito e da Mesopotâmia até a Índia. Embora o tempo estabelecido entre uma pesquisa e outra apresentassem divergências significativas, deve-se considerar o avanço tecnológico ocorrido, além da importância de se apontar para

uma área em que as pesquisas arqueológicas têm obtido considerável sucesso para o conhecimento científico.

Baseados em experiências anteriores, Evershed *et al* (2008, p. 4) sugerem que havia um intenso processamento do leite a partir do noroeste da Anatólia. Os autores avaliam que o indicativo de processamento é, justamente, para proporcionar um meio de armazenamento de excedentes de produtos lácteos, tornando-os disponíveis ao longo do ano e oferecer uma solução à intolerância à lactose, porquanto os problemas são menores nos laticínios transformados. Ainda que o solo da Anatólia se prestasse melhor ao cultivo da oliveira e das vinhas, Ornellas (2008, p. 57) afirma que os primitivos habitantes dessa região viviam da criação do gado. Resumindo, Evershed *et al* (2008, p. 4) apontam para o início da história do uso do leite e seus subprodutos, a partir do sétimo milênio a.C., no início da evolução da domesticação animal, da produção e utilização da cerâmica, salientando para a importância do fato de que, nessa época (antes de 6.500 a.C.), já havia o processamento do leite, tornando possível seu armazenamento.

A esse respeito, Bourlioux (2007, p. 2s9) aponta como a mais antiga e conhecida prova de pastorear animais e fabricar queijos, uma série de pinturas rupestres (de entre cinco mil e seis mil anos a.C.) descobertas em cavernas na Líbia. O autor cita também murais de túmulos sumérios que datam de 3 500 anos a.C., além de túmulos egípcios datados de 2000 a.C. mostrando o fabrico de manteiga e queijo. Também, em outras pinturas, pode-se ver retratado o armazenamento de leite, o que, segundo Bourlioux (2007, p. 2s9), demonstra que já havia algum controle sobre o leite e seus derivados: queijos e leites fermentados. Diversos são os vestígios que comprovam a existência da “fabricação artesanal de queijos”. Schmidt (1995, p. 2) aponta para os primeiros indícios da existência de uma “indústria” leiteira e queijeira de considerável produção, pelos sumérios, há cerca de cinco mil anos, nas terras compreendidas entre os rios Eufrates e Tigre. Achados arqueológicos em Ur, a cidade natal de Abraão, mostram relevos que detalham as técnicas leiteiras dos sumérios.

Bourlioux (2007, p. 2s9) aponta os escritos hebraicos como a mais antiga referência ao uso disseminado de leite nos primeiros dias de vida, salientando as inúmeras citações que os textos bíblicos fazem a respeito do leite e produtos lácteos. Também Rebelo (1983, p. 39) faz referências a textos bíblicos, além de outras encontradas em escritos sumérios, babilônicos, hebraicos e egípcios. Notoriamente são encontradas, na Bíblia, numerosas referências relativas aos produtos lácteos, bem como mostras de que os homens da época possuíam as

qualidades e habilidades para produzir, a partir de leite, seus subprodutos. Borlioux (2007, p. 2s10) aponta três exemplos retirados do Velho Testamento:

> Abraão apressou-se para a tenda, junto a Sara e disse: 'Toma depressa três medidas de farinha, de flor de farinha, amassa-as e faze pães cozidos.' Depois correu Abraão ao rebanho e tomou um vitelo tenro e bom; deu-o ao servo que se apressou em prepará-lo. Tomou também coalhada, leite, o vitelo que preparara e colocou tudo diante deles; permaneceu de pé, junto deles, sob a árvore, e eles comeram. (Gênesis 18, 6:8) (A BÍBLIA DE JERUSALÉM, 1981, p. 47).
> [...]
> Jessé disse a Davi, seu filho: 'Peço-te que leves aos teus irmãos esta vasilha de grão tostado e estes dez pães: vai rápido ao acampamento ter com os teus irmãos. Estes dez **queijos**, oferece-os ao chefe de mil. Indagarás sobre a saúde dos teus irmãos, e traze deles um soldo. Eles estão com Saul e todos os homens de Israel no vale do Terebinto, em guerra com os filisteus'. (1 Samuel, 17, 17:19) (A BÍBLIA DE JERUSALÉM, 1981, p. 305).
> [...]
> Logo que Davi chegou a Maanaim, Sobi, filho de Naás, de Rabá dos amonitas, Maquir, filho de Amiel de Lo-Dabar, e Berzelai, o galaadita, de Rogelim, trouxeram colchões, tapetes, copos e vasos de barro. Havia trigo, cevada, farinha, grão torrado, favas, lentilhas, mel, coalhada, **queijo** de leite de vaca e de ovelha, que ofereceram a Davi e ao povo que o acompanhava, para que se alimentassem. Com efeito, eles haviam dito: 'O exército sofreu fome, cansaço e sede no deserto.' (2 Samuel 17, 27:29) (A BÍBLIA DE JERUSALÉM, 1981, p. 335).

Incontestavelmente, a domesticação do gado teria trazido para o homem um conjunto de benefícios importantes, dentre eles o fornecimento de carne, leite, couro e, até mesmo, o estrume, mais a ajuda no trabalho pesado e transporte. Entretanto, o leite é um produto de reduzida conservação ao ambiente devido à temperatura e às bactérias. Submetido a tais fatores, o leite vai rapidamente coalhar tornando-se impróprio ao consumo. Somente com seu processamento, foi encontrada a chave para preservar suas propriedades nutritivas. Se, hoje, a maioria dos produtos de leite é de vaca, ovelha ou cabra, não se pode esquecer que ainda há uma grande quantidade de produtos fabricados a partir de leite de búfalas na Índia, éguas e camelas na Ásia Central e Rússia (BOURLIOUX, 2007, p. 2s10). O queijo, inevitavelmente, teve um desenvolvimento coerente, desde tão distantes dias ancestrais, porquanto era o único meio pelo qual, os elementos nutritivos do leite podiam ser preservados e transportados (EPAMIG, 1989, p. 14).

Na Antiguidade o queijo já havia se firmado como um dos principais alimentos da humanidade dada sua versatilidade de produção. Mantido o processo básico original, inicia-se também a elaboração de suas variedades segundo a apreciação deste ou daquele grupo social, levando em conta os fatores geográficos, edafoclimáticos e as espécies animais leiteiras. Entretanto, é conveniente salientar que o aumento e a variedade da produção queijeira tiveram

como causa o acrescimento da eficiência do homem, bem como o desenvolvimento das civilizações. Assim, essa capacidade da agricultura, de prover alimentos, ficou claramente evidenciada na civilização egípcia, por volta de três mil anos a.C., no vale do rio Nilo, apontada, inclusive, em relatos bíblicos, como a história de José do Egito. Também foi magnificamente demonstrada nos inúmeros painéis e murais em relevo, que ainda ilustram suas antigas cidades, com cenas de plantio, colheita, tratamento de grãos e o preparo de alimentos, como o vinho e o pão (ORNELLAS, 2008, p. 15).

Outro fator, que ilustra ainda mais a agricultura egípcia traduz-se com o texto de Shehata Adam; J. Vercoutter, que se refere à forma de acondicionamento dos alimentos, para que eventualmente houvesse o transporte de qualquer produto.

> A cerâmica obtida de uma argila fóssil amarelada, conhecida pelos especialistas como “cerâmica qena”, e indiscutivelmente egípcia, tanto pela matéria-prima utilizada como pela técnica de manufatura. Essa cerâmica foi importada em larga escala, pelo menos na Baixa Núbia, do fim do IV ate o inicio do III milênio antes da Era Cristã. Sua presença, muito frequente nos sítios núbios ao sul da Primeira Catarata, testemunha a existência de um comercio ativo entre a região tebana e a Baixa Núbia. A argila qena era utilizada na fabricação de grandes vasos, capazes de guardar líquidos ou sólidos; infelizmente não sabemos o que continham – óleos, gorduras, queijos? São, porém, um claro indício das frequentes trocas entre o Egito e o Corredor Núbio, cuja importância histórica e sem duvida maior que a das incursões ocasionais que, desde cerca de -3000, os faraós costumavam empreender na região situada entre a Primeira e a Segunda Catarata, o Ta-Seti _ a Terra do Arco (ADAM, Shehata; VERCOUTTER, J., 2010, p. 222).

O fértil vale do rio Nilo possuía ricas pastagens repletas de cabeças de gado vacum, além de cabras e ovelhas, cujo leite era largamente usado pelos antigos egípcios na fabricação de queijos, constituindo assim um dos primeiros povos que cuidaram de rebanhos e tiveram, no leite e no queijo, importante fonte de alimentação (EPAMIG, 1989, p. 13). Exemplo disso está representado na Figura 3, com o manejo do gado pelos egípcios antigos. São aceitas, então, evidências de que havia a preparação do queijo, como um dos mais antigos alimentos que a história da humanidade registra. O leite era de fundamental importância na vida dos egípcios, que estabeleciam critérios de amamentação para seus filhos e cultuavam a deusa Ísis amamentando seu debilitado filho Hórus. Também o gado bovino tinha especial prestígio no politeísmo egípcio, sendo eternizado na simbologia desse povo ao colocar chifres de vaca sobre a cabeça da deusa Hathor. Era ela quem velava pela fertilidade do solo e causava o transbordamento do Nilo, tornando fecundas as terras áridas. Quando o rio transbordava, era

celebrado o festival de Osíris e, nessa solenidade, uma vaca bem escovada e lustrosa era carregada em procissão cerimonial (EPAMIG, 1989, p. 14).

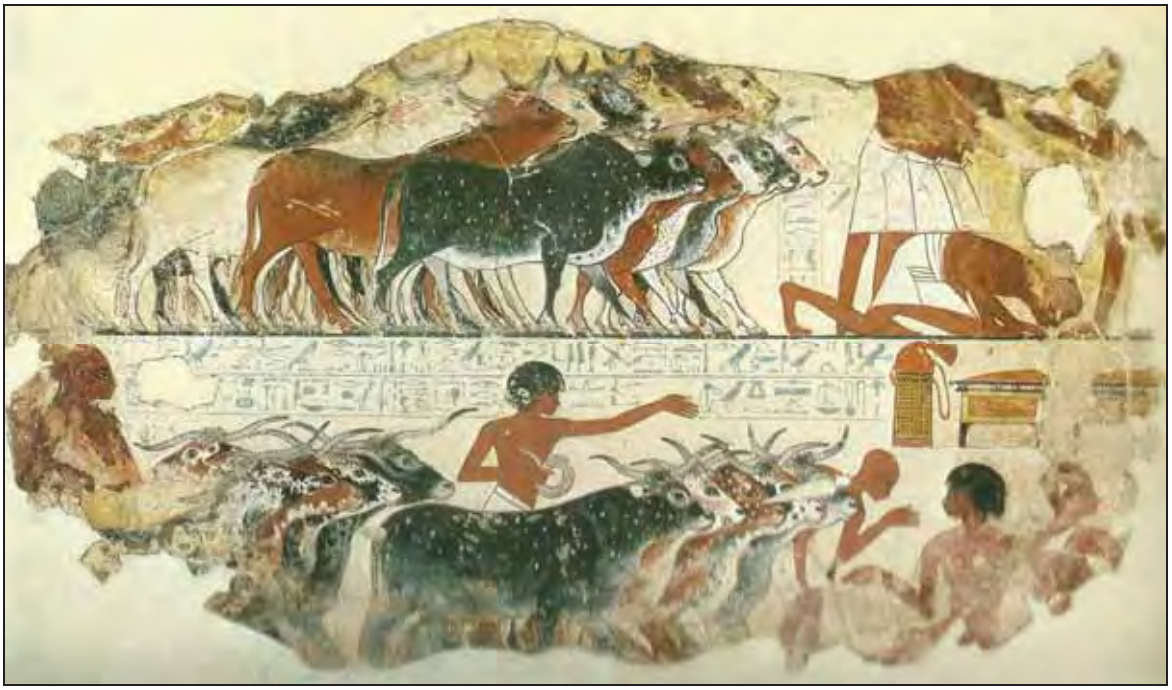


Figura 3: Manejo de gado no Egito da 18ª Dinastia, entre 1550 a 1295 a.C. (Grandes Impérios e Civilizações: Mundo Egípcio, vol II, 1996, p. 192)

Por volta do ano 2000 a.C., floresceu, no Oriente Médio, a civilização dos assírios, babilônios e persas. Embora não se encontrem registros sobre sua alimentação, indubitavelmente eram agricultores e pastores, como os demais povos da época, e aceita-se que consumiam o leite e, invariavelmente, processavam-no em formato de queijos. Os persas foram responsáveis pela expansão desses hábitos, quando marcharam para o ocidente. Ornellas (2008, p. 26) registra que os persas, consumidores de leite, chegaram a uma boa fórmula de queijo. A eles também é atribuída uma fórmula de “mast” (leite ácido), empregada quer como bebida, quer como molho para carne, ou adoçada com mel e frutas. A autora afirma que, para os persas, o leite ácido é chamado de “Dhai”, e um velho provérbio diz que o homem pode viver sem pão, mas morre sem leite ácido. Usam-no com vegetais, arroz, pescado, condimentos como sal, pimenta ou caril; para variar, servem-no com frutas, doce e mel (ORNELLAS, 2008, p. 34).

Outras formas de arte também representaram o manuseio do leite e seus derivados, como a talha em baixo relevo, datada de 2900-2460 a.C., a que se refere Bourlioux (2007, p. 2s9), descoberta em Tell Ubaid no Oriente Médio, território da antiga Babilônia. Essa talha

mostra, sucessivamente, o comércio, a coleta em um recipiente de faiança. Assim como mostra a filtração de leite e a elaboração de manteiga em um grande pote de barro numa posição inclinada, de modo a permitir a agitação necessária para o fabrico da manteiga. Outra representação da domesticação do gado leiteiro data de 900 a.C. em uma figura esculpida em uma rocha na Líbia. Ao referir-se a textos, Flandrin; Montanari (1998, p. 26) registram que os laticínios constavam do cardápio de uma refeição preparada para um faraó da décima nona dinastia (1293 a.C. a 1185 a.C.) e seu numeroso séquito. Também Schmidt (1995, p. 02) aponta que o mesmo ocorria no continente africano, onde foram encontrados papiros do ano 500 d.C., os quais demonstram que o queijo servia como pagamento de arrendamento de terras, evidenciando assim a importância que tinha o produto na vida cotidiana daquele tempo.

Entre o segundo e o primeiro milênios a.C. na Índia, entre as populações conhecidas como védicas, do noroeste daquele país, a agricultura foi a principal ocupação. Aymard; Auboyer (1977, p. 232) afirmam que o rebanho era composto de cabras, ovelhas e vacas e que se utilizavam cães como pastores, empregando-os para reunir os animais diariamente. Segundo Carneiro (2003, p. 66), o cão foi o primeiro animal domesticado, contemporâneo da revolução neolítica, e servia de auxiliar na caça e no pastoreio. As vacas eram animais sagrados pelos quais se exigia muito respeito, Aymard; Auboyer (1977, p. 232) salientam que era proibido matá-las e comer sua carne. Daí, uma alimentação rica em leite e manteiga, acrescida de cereais, transformados ou não em farinha, mel, legumes, frutos e, até a época bramânica, de carne (cabra, carneiro, boi e cavalo). Entretanto, os registros não indicam a fabricação de queijos por esse povo. Com efeito, a carne animal nunca foi proscrita até o momento em que os brâmanes impuseram uma estrita regra a este respeito (AYMARD; AUBOYER, 1977, p. 232).

Na Grécia, no ano 500 a.C., a idade de ouro de Péricles, floresceram as artes, sobretudo a arquitetura, escultura, oratória, poesia, o culto à beleza e, também, aos alimentos, aos quais os gregos dedicavam uma atenção toda especial. Hipócrates (460- 375 a.C.), segundo Ornellas (2008, p. 66), foi considerado o Pai da Medicina, pois roubou dos deuses a arte de curar para entregá-la às mãos dos homens. Ele tinha conceitos avançadíssimos sobre a ação dos alimentos, ainda válidos. Hipócrates dizia que: *"a alguns o queijo faz mal, nem por isso deixaram de comê-lo aqueles a quem o queijo faz bem"*. Lieselotte Ornelas (2008) afirma que a escola hipocrática considerava os alimentos sob os aspectos: digestibilidade, valor nutritivo e efeitos fisiológicos diversos. Magaldi (1941, p. 7) também cita o grego Hipócrates, como quem primeiro, por volta de 500 a.C., relatou cientificamente o leite, descrevendo aos

gregos o sistema para preparar o queijo, a que denominavam *Tyro* e que os latinos chamavam de *Caseus.* Hipócrates, em seus escritos, refere-se aos queijos feitos de leite de égua e, também, de cabra, um indicativo de que esses dois animais adaptavam-se bem a terrenos montanhosos e nem sempre abundantes em pastagens (EPAMIG, 1989, p. 14).

Curiosamente, com os gregos, posteriormente com os romanos e todas as demais civilizações, o queijo se fez presente na literatura. A fabricação de queijos na Grécia já era bem conhecida – cerca do século VIII a.C. –, no tempo de Homero, quando Ornellas (2008, p. 59) salienta que aquele autor já dedicava versos ao tema alimentos, em seus épicos, "Odisseia" e "Ilíada", como: *"cebola ao vinho convida a mais queijo de leite de cabra e farinha branca"*. Também, ao se referir aos Ciclopes, gigantes mitológicos das regiões vulcânicas de Siracusa, com apenas um olho no centro da testa, descreve-os como um povo pastoril: *"essa raça selvagem possuía rebanhos de cabras e ovelhas, e um ciclope guardava a manada durante a noite em uma cova onde possuíam enormes vasilhas para leite e as prateleiras arqueavam com o peso de queijos colossais"*. Em sua obra, Homero, segundo Battistotti *et al* (1983, p. 10), descreveu uma curiosa bebida, muito apreciada também por seu efeitos terapêuticos, que era composta por uma mistura de vinho, queijo de cabra, cebola, farinha de cevada e mel. Engelmann; Holler (2008, p. 13) acrescentam que o queijo era um importante objeto de intercâmbio, um alimento diário imprescindível e, ao mesmo tempo, um alimento excelente para festas e banquetes, uma oferenda para os deuses e um alimento afrodisíaco. O filósofo Aristóteles (384 – 322 a. C.) fez referência a um queijo de cabra e ovelha que se mesclava com leite de égua ou burra.

La Blache (1954, p. 196) ressalta o contraste entre o Egito e a civilização grega. Salienta que os egípcios eram vegetarianos e desenvolveram sua agricultura, acolhendo novas plantas vindas, sobretudo, da Babilônia ou do Sudão. Essa comparação, aponta o autor, foi nitidamente evidente nos poemas homéricos, com o pastor, alimentado de queijo de ovelha ou de cabra e da carne dos cordeiros. No épico "Odisseia", a emblemática viagem de Ulisses, Homero (século VIII a.C.), torna clássica sua narrativa sobre os queijos. Em sua epopeia, refere-se à fabricação de queijo a partir do leite de ovelhas, pelo Ciclope, em cavernas das montanhas da Grécia, dentre as aventuras e riscos que o navegador e seus amigos enfrentaram durante toda a viagem.

> Quantas provações suportei, por quantas terras não tive que errar, para trazer em minhas naus! Sete anos andei peregrinando antes de regressar; em minhas viagens, visitei Chipre, a Fenícia, o Egito, os Etíopes, os Sidônios e Erembos, e a Líbia, onde

> os anhos têm chifres logo as nascer, onde ao amo e ao pastor jamais falta o **queijo** ou carne ou o doce leite, porque as ovelhas têm crias três vezes ao ano, e em qualquer época podem ser ordenhadas. E, enquanto eu assim peregrinava, acumulando riquezas, um estranho, numa emboscada, de improviso, matava meu irmão, com a conivência de sua funesta esposa (HOMERO, 1981, p. 38).
> [...]
> Chegando a terra, que próxima estava, vimos no extremo dela, perto do mar, uma alta caverna, à sombra de loureiros. Ali se recolhia muito gado miúdo, ovelhas e cabras; em volta fora construída uma elevada cerca com pedras enterradas no chão, pinheiros esguios e carvalhos de espessa copa. Ali se albergava um homem gigantesco que, sozinho, apascentava as cabras, longe dos demais; pois não frequentava ninguém, vivia solitário, e não respeita nenhuma lei (HOMERO, 1981, p. 84).
> [...]
> Rapidamente chegamos à caverna, mas ele estava ausente, ocupado em apascentar suas gordas ovelhas. Entrados que fomos ao antro, íamos admirando tudo. Grades vergavam com o peso dos **queijos**, nos estábulos comprimiam-se anhos (filhote de ovelha) e cabritos, separados por tabiques: de um lado, os mais velhos; do outro, os medianos; do outro, enfim, os recém-nados; vaso de metal, extravasando soro, alguidares (vaso de barro ou metal de boca larga) e gamelas, de que se servia para a ordenha. Então os companheiros me solicitavam que, antes de mais nada, consentisse que tomassem **queijos**, que agarrássemos depressa nos currais anhos e cabritos, que os levássemos para a nau ligeira e nos fizéssemos ao largo, sobre a salsa onda. Todavia, não me deixei persuadir, o que teria sido muito melhor; eu queria vê-lo e esperava que ele me oferecesse presentes de hospitalidade. Mas a aparição do Ciclope devia ser fatídica para meus companheiros (HOMERO, 1981, p. 84-85).
> [...]
> Acendemos o lume, oferecemos um sacrifício e, tomando alguns **queijos**, comemo-los. Em seguida, quedamo-nos sentados no interior da gruta, aguardando. (...) Em seguida, tendo feito coalhar metade do alvo leite, recolheu-o em pequenos cestos de junco, que foi dispondo em cima das grades; a outra metade, guardou-a em alguidares, para bebê-lo, quando lhe aprouvesse, durante a ceia (HOMERO, 1981, p. 85).
> [...]
> Assim falou, e todos gritando a chamaram (Circe). Ela imediatamente acorreu, abriu a porta refulgente e convidou-os; e todos, insensatos, a seguiram, com exceção de Eurícolo, que ficou, receoso de alguma cilada. Mandou-os entrar e sentarem-se em cadeiras e poltronas; em seguida preparou uma mistura de **queijo**, de farinha de cevada e de fulvo mel com vinho de Pramno, juntando-lhe nas taças funestas drogas, a fim de os fazer perder toda recordação da terra pátria. Depois de lhes haver propinado a beberagem e de eles a terem tragado, tocou-os com a sua varinha e encerrou-os nas pocilgas dos seus porcos. De porcos ficaram todos tendo a cabeça, a voz, o pelo e o corpo, conservando, todavia o mesmo espírito que anteriormente. Assim eles choravam encerrados, e Circe atirava-lhes, para comerem, azinhas, bolotas, cornisolos, a comida habitual dos porcos que se deitam no chão (HOMERO, 1981, p. 95).

Também na “Ilíada”, sobre a fabulosa Guerra de Troia, Homero (século VIII a.C.), descreve em seus versos a utilização do queijo, do leite de cabras, como forma alimentar.

> Hecamede se acercou de uma mesa magnífica, de pés de aço, polida; posto em cima uma travessa de bronze com cebolas, refeição própria para a bebida, mel recente e um cálice guarnecida de cravos dourados que o ancião havia levado de seu palácio e tinha quatro alças. Dada uma entre duas pombas de ouro e dois sustentáculos. Ao

> outro ancião teria sido difícil mover esse cálice quando depois de fartar-se a colocava na mesa, mas Nestor a levantava sem esforço. A mulher, que parecia uma deusa, lhes preparou uma bebida: derramou vinho de Pramnio, raspou **queijo** de cabra com um ralo de bronze, pulverizou a mistura com farinha branca e lhes convidou a beber assim que tinha composto o mingau. Ambos beberam e, aplacada a abrasadora sede, se entregaram ao deleite da conversa quando Pátroclo, um homem como um deus, apareceu na porta (HOMERO, 1996, p. 185).

Os gregos legaram ao mundo grande sabedoria, obtida, obviamente, por um longo período de observações. Aristóteles (século IV a.C.), em sua "História dos Animais", observou que cabras, ovelhas e vacas, naturalmente, produzem mais leite do que é necessário para alimentar sua prole, sendo essa a origem do leite utilizado pelos gregos e romanos (BOURLIOUX, 2007, p. 2s10). Também Heródoto, citado por Ornellas (2008, p. 58), reconhece que as ervas que cobrem as rochas e exalam agradável fragrância ao serem pisoteadas influem na arte culinária e na farmacopeia de toda essa região grega. Aquele pensador acreditava que as flores do cardo (*Cynara cardunculus)* inspiravam o trinar de gafanhotos. Essas flores secas do cardo, conforme a Figura 4, serviam para coagular o leite destinado à fabricação do queijo.

O cardo, do latim *carduus*, da Figura 5, planta de folhas espinhosas e flores arroxeadas cresce em locais rochosos, sobretudo em terrenos barrentos. Segundo a Larousse (1998, p. 1166), é originária da Europa e pode ser encontrada em forma selvagem em Portugal, Espanha e zonas meridionais e ocidentais do mar Mediterrâneo, bem como no norte da África e ilhas da Madeira e Canárias, além da Argentina. Todavia, pode ser cultivado domesticamente. Da mesma forma, Aristóteles e Dioscorides, célebre médico grego, escreveram sobre a fabricação do queijo e a coagulação do leite, pela seiva latiginosa do figo (MAGALDI, 1941, p. 7).

Para os gregos, o queijo era fundamental. Amouretti (1998, p. 143) indica que, juntamente com a cevada e o figo, constituía o cardápio básico das refeições comunitárias em Esparta. Engelmann; Holler (2008, p. 14) afirmam que, no século V a.C., em Atenas, existiam pastéis de queijo, tortas e pratos de queijo com mel, e, em Samos, comia-se, nesta mesma época, um tipo de pastel de queijo quente. Os antigos gregos produziam seu queijo "Tyrós" com saborosos ingredientes, como pimenta, cominho ou pinhões. Ademais se conheciam outros procedimentos, pois o queijo podia ser banhado em sal, vinagre ou mosto, ou ser defumado. É muito provável que os antigos gregos desenvolveram a arte de elaboração do queijo e que o transladaram à Sicília, no sul da Itália, e daí, através de Marselha, à França.

Figura 4: Flores do Cardo (http://pt.wikipedia.org/wiki/cardo, acesso em 06 set/2010)

Figura 5: Flor do Cardo (http://pt.wikipedia.org/wiki/cardo acesso em 06 set/2010)

O queijo torna-se, então, um alimento diário; e sua produção, uma arte, dadas as condições de fabrico ao longo dos milênios e, não muito diferente do que é feito até hoje. Entretanto, os gregos não deixavam de atribuir a cada cena de seu cotidiano uma referência mitológica, destarte conferiu-se a Aristeu a criação do queijo. Schmidt (1995, p. 3) ressalta sobre essas características dos gregos, de reclamar os méritos dos descobrimentos, daí conceder a paternidade do queijo ao filho do Deus Apolo. Assim, os antigos gregos reverenciavam o queijo como um alimento dos deuses e, com impressionantes cerimônias e súplicas, apresentavam-no como oferenda no Monte Olimpo (EPAMIG, 1989, p. 14). Depreende-se, então, que a origem das técnicas artesanais de fabrico dos queijos somente poderia ser concedida ao homem pré-histórico, incógnito e sem qualquer nacionalidade.

Segundo La Blache (1954, p. 204), no rápido crescimento dos prados, a vaca leiteira encontra condições tão propícias como o porco nos países da bolota e o carneiro na zona agrícola-pastoril que margina as regiões áridas. Tal facilidade de subsistência tornou-a de propriedade acessível até aos mais pobres, como acontece com a cabra em outros países. Daí a generalização do uso do leite por toda Europa, com todas as suas implicações, notadamente a produção queijeira. Entretanto, caso a população quisesse garantir um nível de vida que ultrapassasse a mera sobrevivência, mirando uma eventual acumulação, o trabalho deveria ser realizado com rigor. Segundo Schiavone (2005, p. 63), na história romana, entre os séculos III e II a.C., há uma passagem da agricultura centrada em autoconsumo familiar e na pequena propriedade camponesa ao trabalho nas fazendas com cultivo intensivo e especializado ou nos latifúndios com policultura. La Blache (1954, p. 204) salienta que a aveia, cereal por muito tempo desdenhado, deve às mesmas circunstâncias de clima sua fortuna. Na mesma zona de pastagens, essa gramínea tornou-se cada vez mais o cereal favorito. Quando combinada com o leite, fornece ao homem um alimento, o *porridge*, um mingau, que é do agrado dos homens, que também serve para a engorda do gado *vacum.*

Segundo a lenda, os gêmeos Rômulo e Remo, filhos da vestal Rhea Sylvia, foram amamentados por uma loba e, segundo Ornellas (2008, p. 23), no ano 753 a.C. fundaram Roma. Durante a supremacia romana, o queijo também foi um alimento diário e sua produção uma arte muito desenvolvida, não muito diferente do que é feito hoje em dia. Os cidadãos de Roma sentiam-se muito orgulhosos de seus queijos. Ornellas (2008, p. 77) cita Galeno, que dizia a respeito dos queijos: *"quando fresco e não indigesto"*, classificando-o de muito saudável e que fazia muito bem; também fácil de se obter, constituindo-se em "*obsonium*"

(alimento), barato e delicioso. Battistotti *et al* (1983, p. 13) confirma tal fato relatando a respeito da alimentação romana.

> Los latinos consumían normalmente queso; era un alimento para ricos y pobres, y se pude considerar, tal y como confirman los especialistas, que fue utilizado cotidianamente. Es cierto que había entrado en la comida de los soldados, como escribe Virgilio, quien nos dice hasta la cantidad (27 g diarios), y, también, a título de curiosidad, es interesante comentar la alimentación de los romanos en la época republicana: desayuno (*ientaculum*) con pan, queso y vino para los hombres; pan queso y leche para los niños. La comida era a base de queso y legumbres; se enriquecía la cena con polenta de harina tostada, cocida con leche, o más a menudo en agua y aceite y espolvoreada con queso. A continuación, cuando la Roma Imperial entró en contacto con el fasto griego y levantino, la alimentación se hizo más rebuscada y suntuosa, pero los productos lecheros, con la excepción de la mantequilla, permanecieron siempre como base de la cocina (BATTISTOTTI *et al*, 1983, p. 13).

Segundo Schmidt (1995, p. 3) os romanos elaboravam queijos em grande quantidade e de tipos diferentes, bem como conheciam uma grande variedade de pratos utilizando esse produto. Em suas intermináveis campanhas de guerra, os legionários levavam consigo um queijo que se preparava com vinho e mel que conservava-se por um bom tempo. O autor afirma também que, nas casas romanas, havia quase sempre um local que era dedicado exclusivamente à elaboração e armazenamento de queijos. Tamanho era o conhecimento dos romanos sobre a arte queijeira, que já dominavam, segundo Schmidt (1995, p. 3), o conhecimento sobre diversas ervas para provocar a coagulação do leite e, também, já conheciam o coalho, utilizado para coagular a caseína, que vem a ser a principal proteína do leite. Ornellas (2008, p. 78) registra que Plínio dizia preferir o queijo de que dispusesse, ou seja, melhor aquele que tivesse, do que nenhum. Simultaneamente, Plínio apontava para o sabor dos queijos gálicos como o efeito de um medicamento. A autora recolhe ainda a informação de que, naquele tempo, os queijos fabricados no Vale do Pó podiam pesar até 500 kg. Contudo, os favoritos eram aqueles produzidos nas proximidades de Nimes e Mende (Lozère), no sul da França, e fabricados até os dias atuais.

Engelmann; Holler (2088, p. 14), no entanto, afirmam que os antigos romanos conheceram o queijo graças a seus escravos gregos. Embora seja aceito que os romanos foram aqueles que deixaram mais registros sobre diversos modos de agricultura, entre eles o de fazer queijo. Battistotti *et al* (1983, p. 11) confirmam tal assertiva da seguinte forma:

> Ovejas y cabras eran, por lo menos al principio de la civilizacion latina, los animales más cercanos al hombre; los habitantes de las tribus del Lacio eram pastores que

> vivían en villas en los claros: se nutrían de caldos y leche, hacían queso coagulando leche con la leche de higo. Sólo más tarde pusieron al día la técnica sirviendose de cuajo extraído del estómago de los corderos y de los cabritos.
> La técnica quesera se perfeccionó cuando los romanos conquistaron las colonias griegas de la Italia meridional, y la varidedad de los quesos se enriqueció cuando se difundió el uso de la leche de vaca. La actividad quesera, además, se convirtió en una verdadera y propia actividad económica, y por esto se encuentra en los textos de varios escritores romanos una notable atención al argumento, y los tratados no se limitan a hacer una lista de recetas, aunque Catón se concedió el capricho de recogerlas, pero denotando conociemientos más amplios e interesantes que los griegos (BATTISTOTTI *et al*, 1983, p. 11).

Bourlioux (2007, p. 2s10) cita Varro, ou melhor, Marcus Terentius Varro (116 - 27 a.C.), e sua obra *Rerum rusticarum*, que descreve as observações realizadas entre os diferentes tipos de queijos, em função de sua origem, ou seja, o seu local de fabrico. Battistotti *et al* (1983, p. 11) também relatam acerca do escritor latino.

> Marco Terencio Varrón (116-27 a. De C.), en un capítulo del *De re rustica*, enumera las influencias que sobre las diversas calidades y utilizaciones de la leche puede haber en el sistema de alimentación del ganado, la edad, el estado general, la salud, la época del ordeño respecto al parto, y afirma que “los quesos más nutritivos, pelo menos digeribles, son los de vaca; después los de oveja, y menos nutritivos pero más ligeros para el estómago son los de cabra. Además, hay una diferencia que depende de si el queso es blando y reciente o seco y envejecido: el primero es más nutritivo y se soporta fácilmente en la digestión”. Habla también de la coagulación y concluye con una alusión a la salazón, mejor hecha con sal mineral que con sal marina (BATTISTOTTI *et al*, 1983, p. 11).

Por essa época, o uso do coalho tinha se tornado habitual para um melhor controle na produção. Esses escritores latinos preocuparam-se em registrar o mundo agrário e, particularmente, a descrição sobre o fabrico do queijo e as propriedades do leite. Dentre esses escritores, Magaldi (1941, p. 7-8) também destaca Varro, além de Plínio, o velho (Gaius Plinius Secundus), Columella (Lucius Junius Moderatus), Marzialle, Palladio e Virgílio (Publius Vergilius Maro). Varro contribuiu com normas para coagulação do leite, por coalhos animais e vegetais; Columella relatou como se fabricava o queijo, escrevendo sobre coagulação, do dessoramento da massa, da salga, da cura; Marzialle descreveu um queijo gordo, muito apreciado, proveniente da Toscana, tendo por marca uma Lua, ou “La Luna” e, Palladio também noticiou como se usava o coalho. Além de Magaldi, Battistotti *et al* (1983, p. 12) também afirmam que Columella foi o autor latino que mais se ocupou das questões relativas à produção de queijos e o descreve assim:

> Hombre práctico y concreto, dejó en su De rustica un tratado conciso sobre el arte de hacer queso, en el que suministra el máximo de conocimientos prácticos. Columella habla de la cuajada sugiriendo el empleo de cuajo de cordero o de cabrito sin presar preferencia. Entre los coagulantes vegetales, además de la leche de higos, indica las flores del cardo silvestre y las semillas de cártamo; pero añade una apostilla: "El mejor queso es aquel que contiene el mínimo de coagulante", y prosigue con una afirmación: "…si se quiere conservar bien y durante tiempo, es necessario en volverlo en hojas de nardo silvestre".
> Columella se enfrenta después con el argumento de la elaboración, y es absolutamente original porque es el primero que describe detalladamente el modo de manipular la leche y es también el primero que hace alusión a la influencia de la temperatura de la leche y a la del ambiente como elementos de particular importancia: "el cubo de ordeñar, cuando está lleno, debe mantenerse a una temperatura tibia, pero no hay que ponerlo al fuego, como dice alguno, sino cerca del fuego y, nada más cuajarse la leche, se vertirá en cestillos de junco o en canastillas de mimbre, o en moldes, porque es importante dejar escurrir el suero desde el primer momento y separar la materia cuajada. Por esto, los campesinos no esperan que escurra poco a poco, sino que, apenas la cuajada há adquirido una cierta consistencia, le ponen encima pesos que hacen que salga todo el suero; después, sacado del molde o los cestillos, lo colocan en lugares oscuros y frescos para que no se agrie, sobre mesas pulidas, espolvoreando sal para que exude todo el humor acídulo. Cuando está endurecido casi por completo, se presiona sobre él con fuerza, para que se haga compacto y de nuevo se espolvorea con sal fina, compactándolo por medio de esos pesos colocados sobre él. Días más tarde se lava con agua dulce y se coloca en un lugar umbrío sobre estantes hechos con este fin, disponiéndolos de modo que un molde no se toque con outro y se deja secar moderadamente. Para que se mantenga tierno, se amontona en lugares cerrados y no expuestos al viento, sobre diversas mesas. Así, no queda ni lleno de agujeros, ni salado, ni seco; de estos defectos el primero suele verificar si el queso há sido poco prensado, el segundo si há sido demasiado salado, el tercero si há sido expuesto al sol" (BATTISTOTTI *et al*, 1983, p. 12).

O queijo na verdade era elemento tão importante no cotidiano da época, que o poeta Virgílio o elogiava com as seguintes palavras: "*o que se ordenha pela manhã, ao largo do dia se prensa e pela noite se converte em requeijão; o que se ordenha de madrugada, se elabora na primeira hora da manhã e o pastor o leva a cidade na cesta de queijo. Ou se deixa salgar um pouco e se guarda para o inverno*." Nos poemas intitulados "As Éclogas", segundo tradução de Christovão Guerner, Virgílio, em seu poema pastoral, também demonstrava como o queijo fazia parte do cotidiano romano. O diálogo abaixo, segundo o tradutor ocorreu no ano de 713, representando seu pai como Tityro e o próprio como Melibeo, os infelizes mantuanos expulsos e debulhados de suas terras:

> **Melibeo:** Tityro, tu debaixo dessa faia frondosa estás à sombra recostado, versos pastoris na silvestre avena cantando! E nós, pastores emigrados, da pátria os limites abandonamos, deixando a mesma pátria e doces campos! Tu Tityro, tranquillo sem cuidados nestas selvas só fazer resoar d'Amaryllis formosa o doce nome.
> **Tityro:** He hum deos a quem devo este repouso: elle, ó Melibeo, por mim, será tido sempre como deos: d'hum tenro cordeiro, de nossos curraes escolhido; o sangue muitas vezes tingira seus altares. Elle me concedeo que minhas vaccas a relva, como

> vês, andem pastando livremente, e que eu em estilo agreste versos pastoris canta, que quizer.
> [...]
> **Melibeo:** De veres Roma qual foi o motivo?
> **Tityro:** A liberdade; a qual inda que tarde com tudo sobre mim então inerte, quando eu já branca tinha a minha barbe, suas vistas lançou mui favoráveis. Sim seus olhos pos em mim, e chegou longo tempo depois, quando Amaryllis em seu poder nos tem, e Galateia de todo nos deixou inteiramente. Em quanto eu vivia de Galateia escravo (a verdade confessarei) da liberdade esperança não tinha, nem de meus lucros augmentar cuidado: inda que de meus apriacos sahissem muitas rezes, e **queijos** excellentes para esta cidade ingrata levasse, sem dinheiro a casa me recolhia.
> **Melibeo:** Eu admirava que tu, Amaryllis, auxilio pedisses chorosa aos deoses; e para quem os frutos deixarias da sua arvore pender já maduros! Tityro daqui se tinha ausentado: os mesmo pinheiros por ti, ó Tityro, chamavão; e por ti também chamavão as mesmas fontes, os mesmos arbustos.
> [...]
> **Tityro:** Mais possível será que nós vejamos os ligeiros veados no ar pastarem, e na praia o mar nus deixar os peixes; mais possível será que nós vejamos ir o Partho beber exterminado o Araris, ou a Germania o Tigris, hum e outro deixando seus próprios lares: do que ver riscar da nossa memória de Cezar a imagem meu bemfeitor.
> **Melibeo:** Huma iremos daqui a ardente Lybia, outros iremos a gela Seythis, ou ao Oaxis veloz rio de Creta, ou aos Bretões do mundo separados; ah! Verei eu depois de longo tempo outra vez da cara pátria os limites? Depoisd'alguns annos admirarei a minha pobre choça de torrão. E colmo cuberta, que são meus reinos? Acaso há de estas cultivados campos possuir hum cruel e ímpio soldado? Eis-aqui ate que ponto a discórdia levou nossos míseros cidadãos!... E para quem os campos semeamos? As pereiras enxerta agora, e põe, ó Melibeo, por ordem as videiras; andai, ó minhas cabrinhas, andai, n'outro tempo rebanho venturoso. Eu não irei mais daqui em diante repousar em alguma verde gruta para ver-nos ao longe penduradas pelas moutas d'escarpadas rochedos. Versos não cantarei mais, ó cabrinhas, nem a pastar vos levarei a flor do codego, ou o amargoso salgueiro.
> **Tityro:** Tu comigo esta noite ficar podes, dormindo em cima destas verdes folhas. Nós fruta e castanhas temos cozidas, **queijo** temos também em abundancia. Em fim he já chegada a noite; ao longe dos pastores fumegão as cabanas, e dos montes cabem maiores sombras (VIRGÍLIO, 1825, p. 15-24).

Na formação da Europa, não se pode elidir os chamados povos bárbaros. Estes, segundo Ornellas (2008, p. 79), antes da ocupação dos povos ditos "civilizados", viviam distribuídos no território europeu da seguinte forma: na Bretanha, sete pequenos reinos anglo-saxões; na Gália, burgúndios, depois francos; na Ibéria, os visigodos, vencedores dos suevos e alanos; na Itália, os hérulos, ostrogodos e lombardos; na Andaluzia, os vândalos. Esses povos moravam em casas de madeira, revestidas de barro, e tinham hábitos primitivos de alimentação: pão, leite e derivados, ovos, leguminosas, pescado, aves e porcos selvagens. Usavam açafrão, sal, cebola, vinagre e bebiam hidromel, vinho e cerveja. A autora revela que esses bárbaros consideravam pecaminoso o cultivo da terra, preferindo deixá-la entregue à natureza. Evidentemente, esse modo de vida provocou um grande choque de culturas, pois os romanos pensavam o contrário e possuíam grande conhecimento de agricultura, os quais

procuravam divulgar, quando não tentavam impor. César afirmava, em seus "comentários", que os antigos germanos desconheciam a agricultura, comiam carne, queijo e bebiam leite. Tácito (55-117 d.C.) confirma a assertiva de César, complementando a informação de que os bárbaros comiam frutas silvestres e leite coagulado e tomavam cerveja (ORNELLAS, 2008, p. 79-80).

A alimentação romana, basicamente mediterrânea, associando cereais, vinho, azeite, legumes secos ou verdes, frutas frescas ou secas, castanhas variadas, além das carnes, peixes e leite recebeu a incorporação definitiva do queijo (MONTANARI, 1998, p. 278). Segundo Engelmann; Holler (2008, p. 14) os romanos adoravam queijo fresco com figos e também preparavam saladas com queijos. O queijo defumava-se sobre fogo de palha e maturava-se em salmoura, e davam-lhe um banho em mosto de maçãs ou o leite diferenciava-se com ervas aromáticas ou pinhões. Queijo, azeitonas e passas conformavam a ração dos soldados romanos, e o queijo era tão apreciado pelo povo como pela corte. Montanari (1998, p. 278) afirmam que Roma tentou uniformizar os usos e costumes alimentares das regiões que formavam o território de seu império. Entendido assim, ocorre a disseminação do consumo de queijos e suas técnicas de fabricação. Essa tentativa revelou-se frustrada, pois, as tradições não desapareceram, ocorrendo, apenas e em parte, um amalgamento de técnicas reduzidas a um denominador comum. Acerca dos hábitos alimentares Battistotti *et al* (1983, p. 12) descrevem um modo de uso do queijo.

> En cuanto a la cocina, el queso se usa mucho. Las recetas transcritas de Catón lo registraron copiosamente, las de Apicio, gastrónomo muy refinado, lo contemplan en diversas formas. Catón, en su De Agricultura lo incluye diez veces. El escritor habla del librum, una hogaza apreciada incluso por Ovidio, preparada con queso rallado, harina, huevos y aceite y luego cocido en el horno. También debía ser la "placenta", outra torta descrita por Horacio: "Se cogen dos libras de harina de trigo para preparar la base; para hacer la pasta de hojaldre, cuatro libras de harina y dos de sémola fina y suficiente agua. Se pone en un mortero y se deja secar; después de haber rallado el queso, se trabaja todo y luego se pasa por el tamiz; se añade la miel y se mezcla con un buen queso. Se pone en una cazuela con fondo largo después de haber envuelto la pasta en hojas de laurel, se hunta con aceite y se cocina a fuego lento".
>
> De la misma forma se obtiene la *scriblita*, otro dulce sin miel. Catón habla también de una salsa a base de sal para conservar el queso, y de los ingredientes para el mostacciolo, especie de hogaza de nueces preparada con harina mezclada con mosto, con un condimento de grasa, con queso y anís, y cocida encima de hojas de laurel.
>
> Entre las recetas de Apicio destaca un plato bastante elaborado, el "*refrío*", en que el queso se junta con miel, menta triturada, sandía, aceite y muchos otros ingredientes. Además, hay una serie de dulces domésticos y *melcae*, como él los define, donde el queso, sin falta, es parte de los componentes: y casi siempre queso de leche de vaca o oveja, rara vez de cabra (BATTISTOTTI *et al*, 1983, p. 12).

Dos reinos bárbaros perdurou a Gália, futura França, e Ornellas (2008, p. 81/82) assegura que sua alimentação manteve-se constituída, no ano 100 a.C., principalmente de leite, carne de porco e animais caçados nos bosques ou domesticados. Dessa forma, segundo Engelmann; Holler (2008, p. 15), a França e os países alpinos devem agradecer aos antigos celtas o posterior desenvolvimento da arte queijeira. Sua zona de assentamento dos celtas se estendia da Gália (atual França), passando pelos Alpes, até a planície do Pó, onde se encontraram mais ou menos de forma pacífica com os etruscos. Os celtas eram hábeis artesãos e desenvolvidos culturalmente, ademais estavam muito familiarizados com a criação de gado. Assim como em Roma, os celtas também possuíam uma cultura particular do queijo e é possível que, entre o povo celta e o romano, produziu-se um florescente comércio de queijos. Já os alemães, continuam os autores, foram muito menos criativos em relação ao queijo. Entretanto, por causa das constantes escaramuças com os romanos e os celtas, também aprenderam a arte de elaborá-lo. Mas, continuaram consumindo diariamente coalhada e requeijão gordo.

Período Medieval: o Queijo dos Monges

A decadência do império romano refletiu-se imediatamente no declínio das cidades. Segundo Baschet (2006, p. 55), enquanto a ruralização passa a constituir um traço essencial na Alta Idade Média, as cidades declinam. Simultaneamente, afirma o autor, as desordens são sentidas também nos campos, provocando uma crise de produção agrícola, o que caracterizaria os séculos V e VI. Baschet (2006, p. 55) salienta que seria imprudente estender essa conclusão ao conjunto do período considerado. No entanto, aponta para a evidência da diminuição – de cerca de um terço – do tamanho dos rebanhos de criação entre o Baixo Império e a Alta Idade Média, indicando o recuo do grande domínio e o abandono da comercialização em benefício de uma criação para uso local. Simultaneamente, o autor constata, também, durante a Alta Idade Média, a difusão lenta de certas inovações técnicas (moinho d'água, instrumental metálico), assim como uma tímida expansão das superfícies cultivadas, provavelmente um resultado das profundas transformações das estruturas sociais rurais, fator determinante, como avalia o autor. Acrescenta Baschet que no mundo romano, o essencial da produção agrícola era assegurado no quadro do grande domínio escravista. Ora, a

escravidão desaparece, pois sua fonte seriam as guerras de conquistas romanas, ou seja, esse regime sustentava-se na organização e nas causas militares.

Por sua vez, Montanari (2008, p. 31) avalia que entre o modelo produtivo de tradição grega e romana, baseado na agricultura havia uma forte contraposição com o modelo germânico, embasado no aproveitamento da floresta, com a coleta, a caça e o pastoreio. No entanto, afirma o autor, é justamente na Idade Média que a relação entre aqueles dois modelos alimentares começa a mudar. Até então eles eram o símbolo de duas civilizações diversas, que desprezavam uma à outra como inferior e "bárbara". Contudo, Montanari (2008, p. 32) salienta que a tradição agrícola romana acabou por se difundir entre os bárbaros, tanto pelo prestígio que, de toda forma conservava, quanto por meio da fé cristã, emergente e "na moda" nos primeiros séculos da Idade Média: o cristianismo, desenvolvido no âmbito cultural mediterrâneo, não por acaso assumiu como símbolos litúrgicos justamente o pão, o vinho e o óleo da tradição grega e latina. Assim, Massimo Montanari avalia que quando esses dois percursos, que se integraram entre si, tiveram início durante a Idade Média, uma nova cultura alimentar, hoje reconhecida como "europeia", com extraordinária riqueza do patrimônio alimentar e gastronômico. Ela colocava no mesmo plano o pão e a carne, a atividade agrícola e o aproveitamento da floresta. Para Montanari (2008, p. 43), a ação sobre o espaço e o tempo cruzam-se e reforçam-se alternadamente. Assim, no caso em estudo, com o passar dos séculos, a agricultura tende a tornar-se progressivamente mais importante que o aproveitamento da floresta: o fenômeno é visível já na Idade Média com a ampliação das correntes comerciais, e fica cada vez mais evidente com as viagens ao redor do mundo, que se multiplicam a partir do século XVI.

Numa sociedade predominantemente agrária, a alimentação consistia principalmente em pão, papas e legumes, sendo os cereais, de longe, as plantas mais cultivadas (Van BATH, 1984, p. 10). No longo período da Idade Média, a sociedade experimentou, por vezes, períodos alternados de fartura e miséria, privando-a dos meios de sobrevivência. Concomitantemente, tais privações foram fundamentais na busca por soluções e alívio às suas necessidades primárias. No entanto, a fome matava e, então, a Europa conhecia o revés da despopulação. Hodgett (1975, p. 227) aponta que foi a catástrofe demográfica somada aos rendimentos das colheitas provavelmente um pouco superiores que possibilitaram ao camponês um padrão de vida mais elevado. De qualquer forma, salienta Schiavone (205, p. 105), a homogeneidade encontra-se apenas no denominador comum da exclusão quase total de qualquer circuito de trocas, e na concentração das necessidades materiais de bens de

primeira necessidade, que variava segundo o povoamento, a configuração do lugar, sua extensão e composição demográfica, do ponto de vista da Geografia econômica. Entretanto, Baschet (2006, p. 100) aponta para dificuldade em obter dados demográficos confiáveis para a Idade Média. Segundo o autor, não existiram, na época, recenseamentos regulares, nem registros de nascimentos e de mortes, daí parâmetros praticamente inexistentes, com exceção de alguns recenseamentos notáveis, realizados com finalidades administrativas e, sobretudo fiscais, como o Domesday Book, realizado na Inglaterra em 1086, pouco depois de sua conquista pelos normandos.

Na chamada Alta Idade Média, menciona Montanari (1998, p. 286), o queijo era quase sempre feito com leite de cabra, embora em algumas regiões, como os vales alpinos, por exemplo, fossem feitos com leite de vaca, raramente consumido ao natural. Duby (1968, p. 197) confirma o fato, quando afirma que no Tirol e nos Alpes de Baviera fundaram-se numerosas Schwaighöfe, uma forma de fazenda ou vila alpina. Naqueles prados da alta montanha, até então improdutivos e até mesmo desertos, os proprietários ofereciam rebanhos, entre vacas e ovelhas, em número de cinqüenta a cem cabeças, confiando-os a uma família de pastores, além de um pouco de trigo fora a coleta de produtos silvestres. Ao cabo de um ano, o senhorio, em troca, recolhia sua parte da produção, que em geral significava várias centenas de queijos maturados e muitos quilos de manteiga. Montanari (1998, p. 286) acrescenta que no período anterior, os romanos, ainda no auge de sua supremacia, impuseram a toda a Europa, seu receituário queijeiro. Isso fez com que após o declínio de seu império, o queijo tornasse a ganhar sua diversificação, com a recuperação das tradições e técnicas locais, significando um grande avanço na tradição queijeira. Para o autor, ainda que esse movimento fosse lento, ele foi de grande importância, pois a Europa é reconhecida pela variedade e alto padrão de seus queijos. Muitos desses queijos, como o Brie, o Roquefort, o Camembert, conhecidos até hoje, foram, pela primeira vez registrados, na Idade Média.

Nesse período da história humana, houve, na Europa, um forte domínio da religião sobre a sociedade. Assim, aconteceu uma intensa construção de conventos e mosteiros. Os monges, por dominar o conhecimento, tornaram-se inovadores e desenvolvedores da arte queijeira, e a eles são atribuídas muitas das clássicas variedades de queijos até hoje comercializados. Schmidt (1995, p. 3) confirma o fato, acrescentando que os monges sempre cultivaram com esmero seus costumes gastronômicos. Resgatado da crônica de Salibenim, Ornellas (2008, p. 87) salienta que já no ano 1200, os romanos comiam *"lagano cum caseo"*, provavelmente o início da associação do queijo às massas. No período compreendido pela

dinastia carolíngia, entre os séculos VIII e XIX, na onda de euforia devido à prosperidade do império franco, segundo Rouche (1990, p. 429), as rações previstas aumentaram consideravelmente. Segundo o autor, eram distribuídos diariamente aos monges de um convento, em média 1,7 quilo de pão, 1,5 litro de vinho ou cerveja, de setenta a cem gramas de queijo e um purê de lentilhas ou grão-de-bico de 230 gramas, com quantidades proporcionalmente menores às monjas. Quanto à criadagem do mosteiro, contavam com quantidades um pouco menores como 1,5 quilo de pão, 1,5 litro de vinho ou cerveja, alguns gramas de carne, legumes secos e cem gramas de queijo. Já no século XIII, Duby (1968, p. 93) afirma que a maior parte dos homens não se contentava somente com cereais. O autor aponta que em 1289, na fazenda de Ferring, dependente da abadia inglesa de Battle, os trabalhadores queriam receber, além do pão de centeio e da cerveja, queijo pela manhã e carne ou pescado ao meio dia. Na construção do campanário da igreja de Bonlieu-em-Forez, na França, entre 1300 e 1305, os operários consumiam, além do pão de centeio e sopa de favas, ovos, queijo e muito vinho.

Durante este período histórico, boa parte da Europa foi unificada sob o império carolíngio, cujo membro mais representativo foi Carlos Magno, que exerceu seu poder no período de 771 a 814. Naquele tempo, ele fundou diversas escolas e mosteiros, no intuito de promover a erudição. Segundo Rouche (1990, p. 431), Carlos Magno tinha aversão aos médicos, que, por causa de sua compleição demasiado sanguínea, proibiram-lhe as carnes assadas. Coroado imperador no natal de 800, Carlos Magno sempre esteve à frente de todas as ações, principalmente batalhas, na expansão de seus domínios, entre essas, Massie (2007, p. 151) recupera uma curiosa história a respeito do imperador, o que viria a notabilizar o queijo Brie até nossos dias.

> Se pouco falei sobre Carlos Magno por algum tempo, é porque estava ocupado com a administração rotineira de seu império. Ele continuou a guerrear os rebeldes saxões e, dentro de seus domínios, a ser diligente na aplicação da justiça, viajando durante muitos meses ao ano para presidir julgamentos. Foi numa dessas rondas (nome dado ao circuito judicial) que um litigante agradecido presenteou-o com aquele queijo macio e cremoso denominado Brie. A iguaria agradou-lhe tanto o paladar que mandou entregarem-lhe uma forma semanalmente durante a temporada de fabricação de **queijos**. Tal costume ainda é honrado, razão pela qual toda sexta-feira uma carroça sai da cidade de Meaux levando formas de queijo para o rei, quer ele esteja em Paris, quer em outro lugar qualquer (MASSIE, 2007, 151).

Carlos Magno era, portanto, um grande apreciador de queijos e apoiou energicamente a difusão deste produto. Assim, durante a Idade Média, a produção de queijos recebeu um

impulso fabuloso, começando a produzir boa parte dos queijos que hoje conhecemos. O queijo Brie, na Figura 6, segundo Brown (1961, p. 103), era produzido a partir do leite cru de vaca por volta do VI ou VII século, na região meio-norte da França, nas proximidades de Paris, sendo reconhecido como Brie de Meaux e Brie de Melun. O brie tradicional apresenta-se em formato cilíndrico, e sua crosta é branca e macia, formada pelo fungo *Penicillium candida*.

Alguns queijos tem história especialmente curiosa. Dentre as crônicas da fabricação de queijos, está a legendária história do Roquefort, reconhecido como um “queijo de reis" ou “rei dos queijos", tendo sido mencionado nos antigos registros do mosteiro de Conques, no ano de 1070, com sua descoberta, presumivelmente, por acidente.

> Há dez séculos, nos terrenos montanhosos de Cevennes, próximo de Roquefort, na França, um pastor deixou seu almoço de pão de cevada e **queijo** nativo feito de leite de ovelha numa caverna fria, para protegê-lo do sol. Uma repentina tempestade desencadeou-se e ele guiou seus rebanhos para um abrigo distante do lagar onde seu lanche estava escondido. Semanas mais tarde, passando novamente por ali, o homem lembrou-se da comida abandonada. O pão de cevada estava completamente coberto de mofo negro, enquanto o **queijo** fora recoberto com um mofo verde. Ao prová-lo, o pastor achou-o picante e delicioso (EPAMIG, 1989, p. 16).

Engelmann; Holler (2008, p. 17) afirmam que os monastérios converteram-se, entre os séculos XI e XIV, nos grandes centros produtores de queijos (provavelmente pela disponibilidade e condições adequadas). Essa tradição francesa em produzir queijos permitiu que as cavernas calcárias fossem preservadas com a finalidade de maturar a produção de queijos Roquefort, o mofo azul mais famoso do mundo. A Figura 7 demonstra a utilização, atualmente racionalizadas das caves de Combalva, e a Figura 8, um esquema distributivo da mesma. Os monges foram os primeiros a elaborar queijos utilizando caros moldes cúbicos de cobre que substituíam os recipientes de pedra ou barro usados até então. Nas zonas de montanha, os camponeses compravam sua liberdade para administrar conjuntamente seus pastos de alta montanha e elaborar queijos de grande formato, como o Appenzeller (Suíça), o Beaufort (França) ou o Fontina (Itália), como são conhecidos hoje em dia. Esses queijos tornaram-se, inclusive, moeda de troca e eventualmente serviam de dízimo. Quando começou a florescer o comércio internacional no século XIV, a mercadoria mais importante eram os queijos duros (provavelmente pela maior durabilidade). Contudo, no tocante ao aspecto gastronômico, Freedman (2009, p. 174) afirma que, tanto queijo quanto manteiga aparecem como itens de importância em toda a Europa, sendo que os melhores queijos eram

transportados a longa distância, dada sua fama. Segundo Freedman, após 1170 e, por pelo menos cento e cinqüenta anos, os queijos de Gloucestershire foram levados à Abadia da Santíssima Trindade em Caen, na Normandia. Eram transportados de sua origem até Southampton, a fim de serem embarcados nos navios, quando então cruzavam o Canal da Mancha.

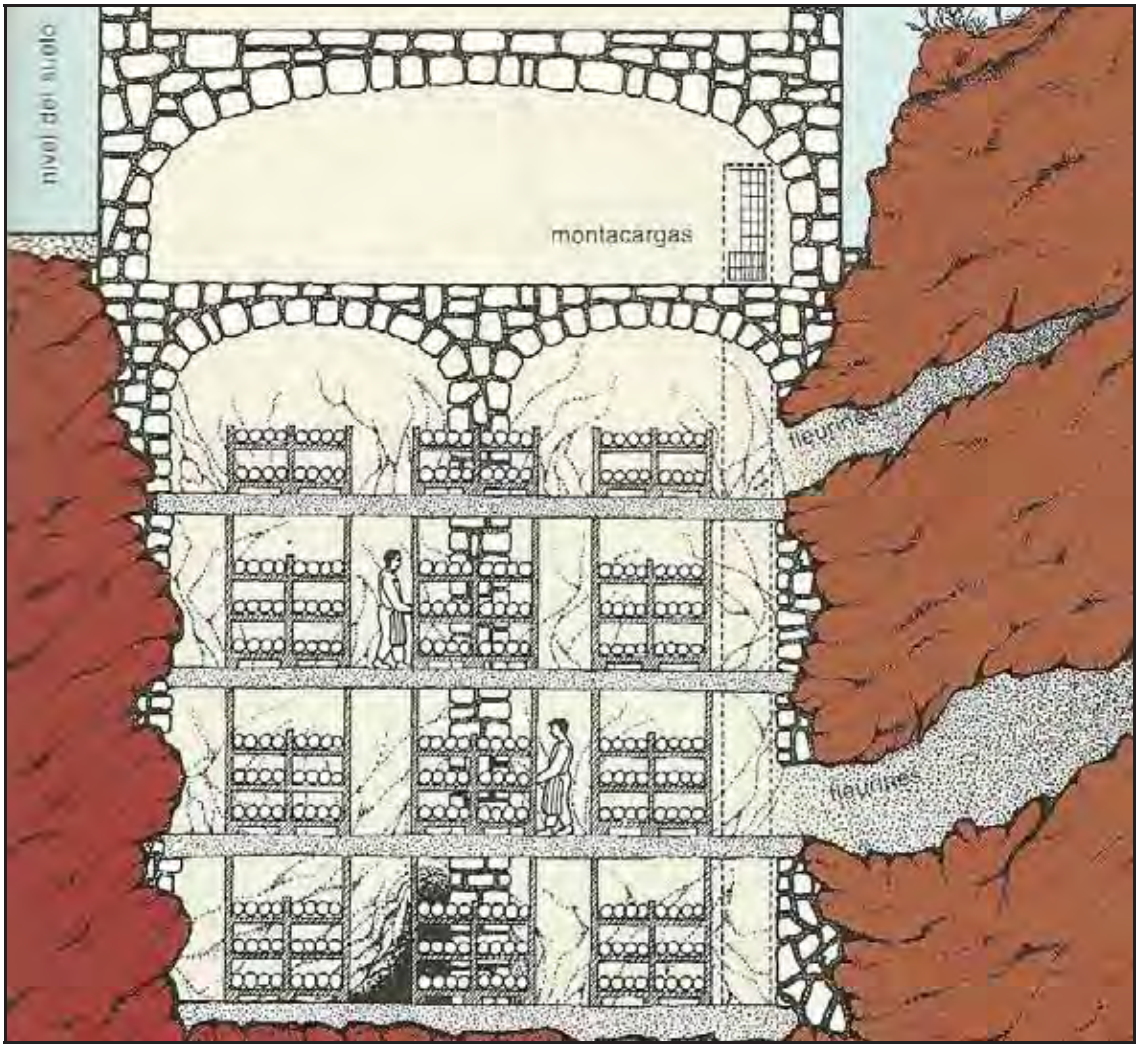
Figuras 6: Queijo Brie de Meaux (www.wikipedia.org.br/brie, acesso em 06 set/2010)

Também na Idade Média, houve grande contribuição literária dedicada ao tratamento da saúde por meio da alimentação. Ornellas (2008, p. 87-88) recupera informações sobre uma obra escrita no século XII: o "*Regimen Sanitatis Salernitatum*" ou "*Flos Medicinae*". Esta publicação constituiu segura orientação para os médicos da época e ainda atual. Ali foram consideradas várias recomendações, no mínimo curiosas, e, dentre outras, Ornellas (2008, p. 88) aponta algumas: após comer peixe, coma nozes, mas basta uma noz, duas seriam demais e três equivalem à morte. Outra recomendação é que ingerir enguias, sem vinho, constitui um prato mortal. Para o queijo, é indicado que, após comer carne, faça seu uso, já o queijo com cebola é adequado para as constituições fortes. A carne de porco, sem vinho, é

inferior à de carneiro, mas, com vinho, é alimento e remédio. Para os fracos do peito, deve-se utilizar do leite sadio de cabra ou de camela, sendo ainda mais nutritivo o da jumenta. Todavia, o de vaca ou de ovelha é superior.

Figuras 7: Caves do Roquefort em Combalva (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 33)

Com os romanos, existia na Itália o Parmesão, o Gorgonzola, o Taleggio ou o Pecorino, além do queijo conhecido como de pasta filata. Na Suíça, no ano 1000, já se elaboravam também os queijos Schabzieger e Sbrinz. Ainda nos países alpinos, segundo Engelmann; Holler (2008, p. 17), a produção dos queijos G*reyerzer* e Emmental remonta ao século XII. O A*ppenzeller* denomina-se assim desde 1282. Na França, são mencionados diversos queijos macios do norte francês, representados pela Figura 9, que deixaram seus sinais no século XII. No Mar do Norte, principalmente nos Países Baixos e Bélgica, a produção de queijos foi muito importante, até o ponto que se pode afirmar que os queijos holandeses Gouda e Edamer conquistaram o mundo. Já em 1148, estes queijos eram vendidos nos mercados parisienses.



Figuras 8: Esquema das Caves do Roquefort (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 33)

Todavia, hoje se rememora esta tradição no mercado do queijo de Alkmaar, conforme a Figura 10, que se celebra semanalmente na praça desta pequena vila holandesa. Afinal, na Idade Média as trocas comerciais eram importante fator para a disseminação das mercadorias produzidas por toda Europa, principalmente. Dessa forma, se essas transações não eram inexistentes anteriormente, a mudança é clara no fim do século XI e início do século XII, com maior vigor comercial. Segundo Baschet (2006, p. 143), enquanto a Alta Idade Média era marcada pela tripla supremacia bizantina, muçulmana e escandinava; no Ocidente cristão prenuncia-se uma alteração de conjuntura, permitindo inclusive um desenvolvimento comercial mais vigoroso, tanto no nível local como no regional ou continental. O autor afirma que os mercados regulares, semanais ou mensais, realizados na própria aldeia ou na cidade próxima, dão lugar a uma intensa circulação de produtos.

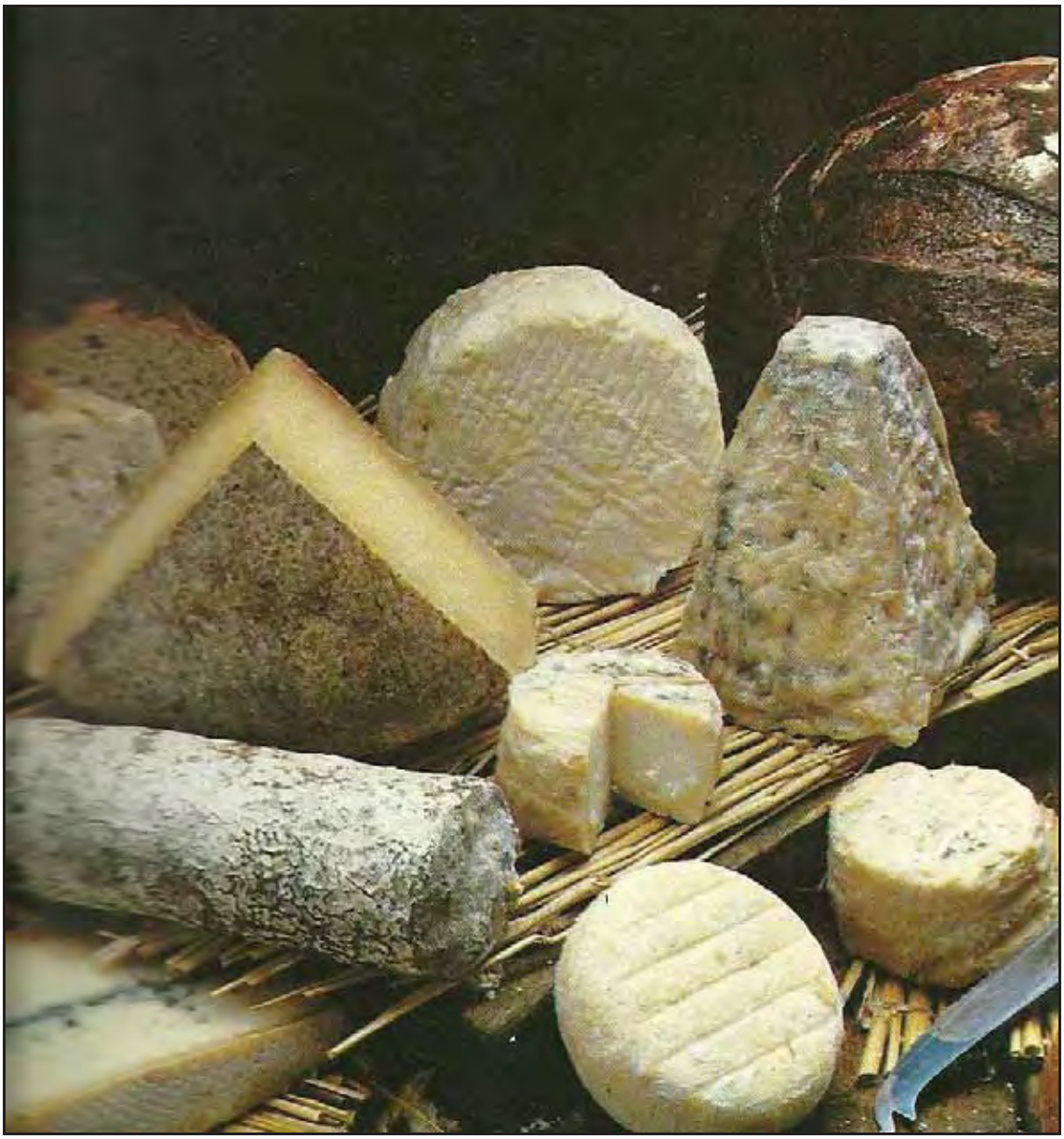


Figura 9: Grupo de Queijos Franceses (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 39)

Esses mercados, na forma de feiras também costumavam se realizar nos antepátios monasteriais. Ali os camponeses podiam vender seus grãos, gado, queijos, ovos, aves e outros produtos de um artesanato rural emergente, como a cerâmica e modestas peças têxteis, obtendo assim o acesso a ferramentas, peixes salgados, vinho, cerveja, dentre outros produtos. Para Braudel (1983, p. 425), as praças mercantis são os motores decisivos da vida econômica, pois quebram a hostilidade do espaço e lançam as grandes circulações em atividades que se coligam. Essas feiras acolhem também os bufarinheiros mais humildes, os quais são os autênticos testemunhos da vida camponesa, conferindo essa peculiaridade aos seus produtos: seja pelo gado, o toucinho, a carne salgada, os couros, os queijos, as pipas novas, frutos

silvestres, figos secos, maçãs, vinhos, barris de pescado preparado, além de seda crua (BRAUDEL, 1983, p. 427). O autor salienta que essas feiras locais desempenham o seu papel e, de fato, não diferem muito daquelas feiras mercantis mais conhecidas como, Lion, Medina del Campo, Leipzig, dentre outras. Aponta Braudel (1983, p. 426) que além dessas minúsculas feiras, outros mercados semanais pouco freqüentados, salpicam com os seus pontos exclusivos o espaço do Ocidente ou dos Bálcãs. Somente na Nova Castela, no período entre 1575 e 1580, contam-se vinte e dois em atividade, além de dezenas em Portugal.

Figura 10: Feira de Queijos de Alkmaar, Holanda (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Não há dúvida da estreita relação entre os queijos e a culinária. Freedman (2009, p. 194) salienta sobre muitas evidências que apontam para o refinamento da cozinha europeia, sugerindo um modelo de consumo com larga influência, especialmente depois da peste negra. O autor aponta que passou a haver um grande investimento na produção de alimentos e muitos se dedicavam à produção de alimentos especializados. Assim, segundo Freedman, algumas regiões da Europa eram famosas pelos queijos que produziam, séculos antes de Pantaleone de Confienza compilar em 1475, o *Summa Lacticiniorum*, um levantamento de produtos laticínios. Sobre o mesmo assunto Battistotti *et al* (1983, p. 16) registram da seguinte forma:

> Hacia finales de la Edad Media, en el 1477, se registra lo que se puede considerar el primer tratado verdadero sobre el queso. Se trata de la Summa Lacticiniorum, de Pantaleón, médico de Confienza, una localidad agrícola cerca de Vercelli: es un incunable, en latín, raro y preciado incluso para el filólogo. En éste el autor empieza hablando de la formación de la leche. Después describe la variación de la leche en relación con el tipo de alimentación del ganado y de los lugares de la elaboración del producto; dedica amplio espacio a la coagulación y a la conservación de los quesos. De éstos describe también el grosos, el espesor, la lucidez, el color, la dureza, la finura, la viscosidad. Alaba los quesos envejecidos pero no considera insípidos los frescos (BATTISTOTTI, et al, 1983, p. 16).
> Habla difusamente de los quesos predominantes entonces en Italia y, como buen piamontés, registra también un gran numero de quesos de su región. Se ocupa también de quesos de otros países, afirmando que los de Saboya, de los valles de Maurienne o Tarentaise, no tienen nada que envidiar a los más célebres de Brie, de Normandía o de Bretaña. Está fascinado por los quesos ingleses, no sólo por su calidad, sino también por su presentación con "aquellos animales y flores en la costra" mientras está desorientado por los quesos de Flandres y de Suiza, insípidos y escasamente curados, aparte de frágiles y "terrestres". El médico dedica la tercera parte de su tratado a las propiedades terapéuticas de los diversos tipos de quesos (BATTISTOTTI, et al, 1983, p. 16).

Período Moderno: a Expansão do Queijo

O que se tornou conhecido como Renascença e, historiograficamente, como Idade Moderna, foi um período de grandes acontecimentos e efervescências, que trouxe novos rumos à história da humanidade, estabelecendo no Ocidente uma revolução intelectual e artística, com renovado interesse pela literatura e pela ciência. Neste contexto, o comércio de queijos experimentou intenso vigor e, além da França, países como a Holanda, Suíça e Itália experimentaram renovado interesse pela arte queijeira. Na Figura 11, são expostos queijos italianos em banca de mercado.

Ornellas (2008, p. 95) afirma que as grandes navegações propiciaram uma era de descobrimentos que permitiu a expansão comercial por toda a Europa e favoreceu o intercâmbio alimentar com o Novo Mundo e com o Extremo Oriente. Daí sua notável repercussão nos hábitos alimentares de uns e outros. Hodgett (1975, p. 228) revela que em geral a dieta do camponês europeu em fins do século XIV e no século XV, notadamente na Inglaterra, continha menos pão, mais ervilha, feijão, manteiga, queijo e carne, assegurando um melhor padrão de vida para uma proporção maior da população naquele período, a despeito da lentidão do progresso na pecuária e dos fracassos desastrosos nas lavouras. Mazoyer; Roudart (2010, p. 46) também salientam que, os sistemas agrários europeus

enriqueceram-se com as novas plantas provenientes da América (batata, milho, etc.), enquanto se estendiam nas colônias de povoamento das regiões temperadas das Américas, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia.

Figura 11: Mercado de Queijos Italianos (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

À medida que novos alimentos foram introduzidos na dieta europeia, havia também o caminho inverso que incluía o queijo. Este, por sua vez, a maneira mais propagada de laticínio, segundo Corvisier (1979, p. 16), dado seu modo de conservação e facilidade de transporte. Em geral é consumido fresco, em toda parte. Porém, sob sua forma maturada, é um ótimo meio de conservação, sendo a providência dos marujos. Braudel (2005, p. 89), no entanto, salienta que entre o século XV e o século XVIII, a alimentação humana consistia, essencialmente, em alimentos vegetais. Uma verdade evidente para a América pré-colombiana, para a África negra e gritante para as civilizações asiáticas do arroz, ontem como hoje. Assim, o queijo, inexistente na cultura pré-colombiana e de uso limitado na África subsaariana, foi, pelo imperialismo europeu, disseminado por todo o mundo. Braudel (2005, p. 186) aponta que, já em 1572, milhares de queijos holandeses chegavam de contrabando à

América espanhola. Neste caminho inverso, La Blache (1954 p. 205) aponta para a propagação de uma alimentação que tem origens longínquas, mas cujo desenvolvimento é recente. Neste regime, a batata virá complementar junto com as culturas propícias à criação de animais domésticos, a carne de boi e os laticínios, que desempenhavam uma função capital. Assim, segundo Magaldi (1941, p. 8), a manufatura do queijo, vinda de povos tão antigos entrou a fazer parte da atividade de outros povos, a par e passo com a marcha da civilização universal. Chegado à Espanha, o *queso* alcançou a América e, de Portugal, veio ter ao Brasil, inicialmente, via Cabo Verde, transportando-se à Capitania de São Vicente, graças a Martim Affonso, o introdutor de vacas e cana de açúcar no Brasil.

Na Europa, Braudel (2005, p. 186) assinala que não há luxo no domínio dos queijos, que, a Paris, chegam de todas as partes da França, como os queijos da Figura 12. Isso também acontecia nos demais países europeus, principalmente aqueles próximos à França. Em Veneza, vendiam-se queijos da Dalmácia e as enormes rodelas de queijo de Candia; em Marselha, em 1543, consumiam-se, entre outros, queijos do Auvergne (centro-sul da França). Provavelmente aí estaria o início da indicação geográfica dos produtos. Segundo Braudel (1998, p. 23), na Normandia, onde havia feira todos os sábados, vinham queijos de Meaux, a manteiga de Gournay, perto de Dieppe, ou de Isgny, o bom pão de Gonesse, dentre outros gêneros de tantas outras localidades. Braudel afirma que quanto maior e mais povoada a cidade, mais aleatório torna-se o seu abastecimento, por conseguinte, torna-se relevante a indicação de procedência dos produtos. Dessa forma, salienta o autor, não há como minimizar o papel do mercado, pois o mesmo colabora com a História, ademais a Geografia.

Segundo Bruno Battistotti *et al* (1985), a literatura agrícola depois de um bom tempo, em 1569, volta a se manifestar, especificamente sobre a tecnologia queijeira, pela obra de Agostino Gallo.

> Agostino Gallo, bresciano, em su Veinte Jornadas de la Agricultura y de los Placeres de la Villa, dedica buena parte de la onceava jornada a tratar la cuestión. La obra de Agostino Gallo es efectivamente innovadora también porque, con respecto a otros precedentes, fue escrita cuando la leche vacuna había reemplazado en la producción de quesos a la leche ovina (empleada ya solo para algunos tipos de productos y casi siempre mezclados). Esta evolución en el campo quesero se había verificado después de un notable incremento del número de los bovinos, gracias también a los forrajes, la rotación agrícola y del tributo, que la leche aportaba a la mejora genética de los animales. Es interesante recordar, con tal propósito, que Gallo ya consideraba a la frisona y la pardoalpina las dos razas más apreciadas para la producción lechera.
> Los elementos nuevos que aporta al conocimiento de la técnica de la quesería son muchos, sobre todo la cocción de la leche y, por lo tanto, el uso de la "caldera" totalmente ignorada por los antiguos; el prensado no hecho ya con piedras u otros pesos, considerados como elementos accesorios, sino con leños de madera y compresores colgantes; el sistema de salazón, al cual Gallo atribuye muchísima

> importancia, ya no consistiendo en espolvorear con sal el queso ya formado, como se hacía antes de que lo hubiera sugerido, sino em salar gradualmente el queso durante las varias fases de la solidificación, por absorción, el la practica "hasta que reciben"; la adición de pequeñas dosis de azafrán para colorear el queso, el baño de aceite de linaza que "tiene algo de rojo" y da, por lo tanto, un color mejor a los quesos, mientras que "el aceite de oliva o la mantequilla rancia les da un aspecto pálido, o sea de poco color".
> El modo de preparar los quesos, descrito por Gallo, ha permanecido casi igual hasta los tiempos actuales, en cuanto a las "malgre" de montaña y en las pequeñas queserías familiares, la técnica moderna no había llegado a reemplazar una práctica que había durado siglos (BATTISTOTTI *et al* 1983, p. 17).

Os queijos são tão abundantes nesta última província que, até o século XVI, constituiram a base principal da alimentação. Magaldi (1941, p. 8) cita Leandro Alberti, no famoso livro *Descrizone di tutta Italia*, conta que, *"nel 1531, furono, per commissione Del conte Giovanni Francesco dela Somaglia, fabbricate quatro forme di cacio di smisurata grandezza, poiche pesavano ognuna 400 libbre minute"*. (Duzentos quilos por queijo = cerca de mil e seiscentos litros de leite, para se fazer cada um, ou o leite de quatrocentos vacas de boa produção).

Discípulo de Gallo, Oliviero de Serres, também deixou importante obra sobre a tecnologia queijeira, que Battistotti *et al* (1985) descrevem.

> La luz científica y el cuidadoso empirismo del renacimiento del agro italiano encuentran una inmediata verificación en la obra de un refinado señor hugonote provenzal, Oliviero de Serres, señor de Pradel, el mejor conocedor del mundo de Gallo. Él demora el hablar de la llegada del progreso a los países nórdicos, a Flandes y a Holanda, donde los bovinos, totalmente sustituidos por caballos en los trabajos agrícolas, se utilizan para la carne y la leche.
> En su Teatro de Agricultura y Trabajo de los Campos, del 1600, Serres ofrece un detallado tratado de las prácticas para la elaboración de la leche: descremado, coagulación, formación de los quesos, salado y maduración. Es un compendio de técnicas queseras (BATTISTOTTI *et al* 1983, p. 17).

Segundo Van Bath (1984, p. 216) foi no século XVII que a transição da agricultura para a criação de gado atingiu o seu ponto culminante, incluindo a primeira metade do século XVIII, sobretudo entre 1719 e 1725, período no qual os preços dos cereais cairam vertiginosamente. Afirma o autor que, em algumas regiões, isso foi também fomentado pela criação de uma indústria queijeira que trabalhava para fins de exportação. Van Bath (1984) aponta que o núcleo geográfico principal, onde tais fatos aconteceram era constituído principalmente pelos países banhados pelo mar do Norte, além dos países alpinos, sendo que em determinadas questões, praticamente toda a Europa foi alcançada.

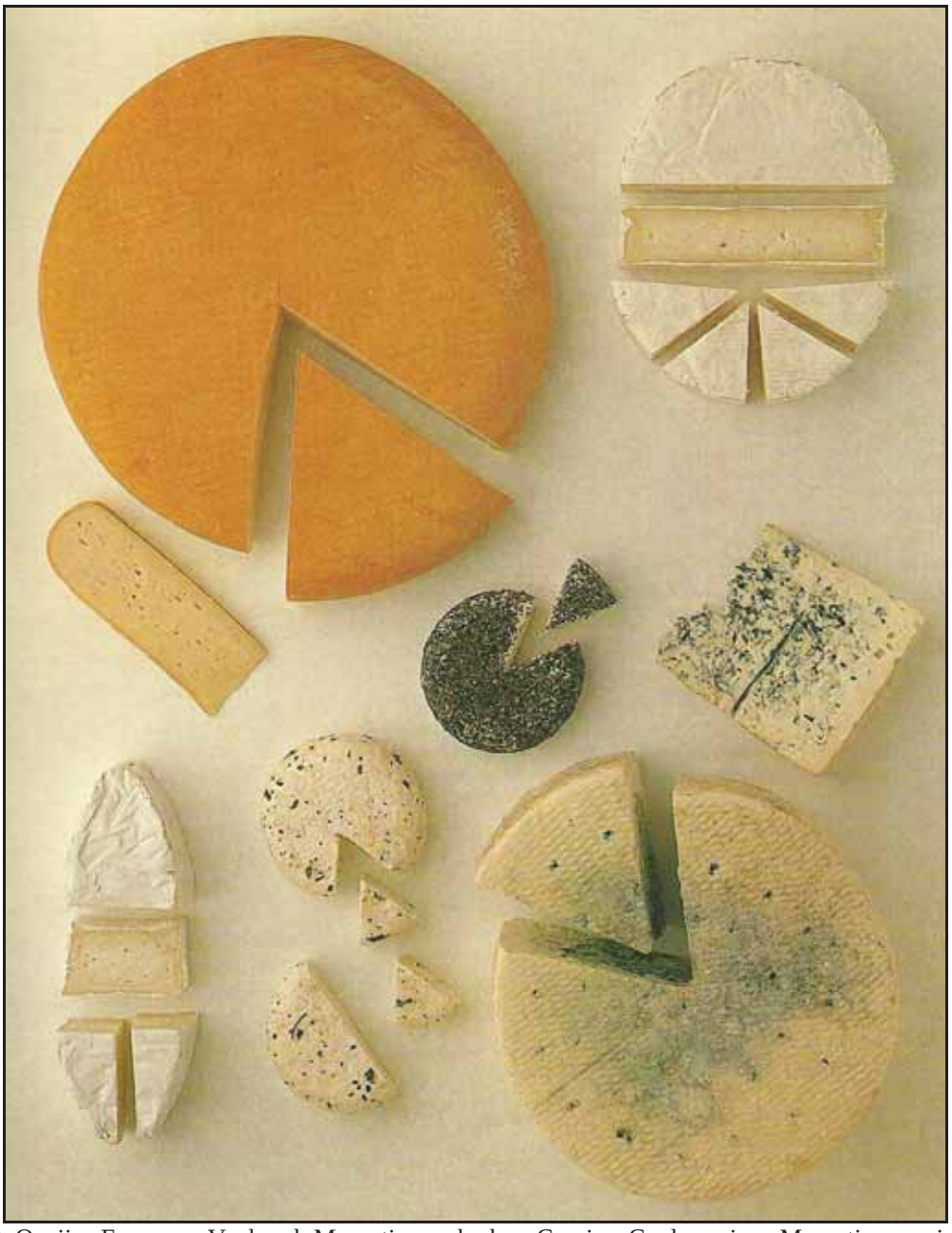


Figura 12: Queijos Franceses Vacherol, Margotin aux herbes, Caprice, Coulommiers, Margotin au poivre e Bleu d'Auvergne (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 49)

O queijo da Grande Cartuxa, no Delfinado (*Dauphiné* - sudeste da França), passava por excelente e era empregado em *fondues* na França já antes do século XVIII. Ornellas (2008, p. 122) aponta a Holanda, país sabidamente famoso pelo gado leiteiro de alta capacidade produtiva e também um dos maiores produtores de queijos, da melhor qualidade do mundo, onde a alimentação habitual dos holandeses é fortemente baseada nos laticínios, constando de suas refeições diárias. Ainda, segundo o relato de Braudel (2005, p. 186), o queijo, uma proteína barata, é um dos grandes alimentos populares da Europa, por isso

mesmo, pela tradição, uma viva saudade para qualquer europeu obrigado a viver fora de seu alcance ou sem possibilidades de obtê-lo. Ele serviu, inclusive, como fonte alimentar para os exércitos que combateram na Itália e na Alemanha no final do século XVII. Na época, os camponeses franceses ganhavam fortunas fazendo o transporte de queijos às tropas, independente da origem dos exércitos.

Tão popular era o queijo, que Miguel de Cervantes, na saga de Dom Quixote de La Mancha, imortalizou o queijo típico espanhol, produzido na comunidade de Tronchón, no nordeste da Espanha e que leva este mesmo nome, mas também é conhecido como queijo de Aragón, cujo formato é típico segundo a Figura 13. Por toda obra de Cervantes (1978) são encontradas referências ao apetite de Sancho Pança e o seu consumo de queijo, praticamente o único alimento que o fiel escudeiro consumiu durante a epopeia heroica de Dom Quixote, das quais algumas são registradas:

> Aqui trago uma cebola e um pouco de **queijo** e não sei quantos pedaços de pão, disse Sancho, mas não são manjares próprios para tão valente cavaleiro (CERVANTES, 1978, p. 65)
> [...]
> Assim seria – respondeu Sancho -, bem bom costume que ele me parece, mas isso havia de ser lá nos tempos passados; hoje naturalmente não se costuma dar senão um pedaço de pão e **queijo**; foi o que me deu a minha Senhora Dulcinéia por cima de espigão do muro do pátio, quando me despedi dela; e para mais sinal, o queijo era de ovelha (CERVANTES, 1978, p. 183).
> [...]
> Tirou Sancho de seu fardel um toco de pão e um pedaço de **queijo**, e, dando-os ao rapaz lhe disse:
> _ Toma, irmão André, a tua desgraça toca-nos a todos.
> _ A vós outros, como? _ perguntou André.
> _ Este pão e **queijo** que vos dou, Deus sabe se nos não há de fazer falta – respondeu Sancho (CERVANTES, 1978, p. 186).
> [...]
> É esta a história que prometi contar-vos. Se fui prolixo em narrá-la, não o serei menos em servir-vos; perto daqui tenho a minha choça e nela fresco leite e saborosíssimo **queijo**, variadas e maduras frutas, que não são menos agradáveis à vista que ao paladar (CERVANTES, 1978, p. 296).
> [...]
> [...] o mais tenho sempre dormido em terra dura e ao sereno, sujeito às inclemências do céu, sustentando-me com raspas de **queijo** de nacos de pão, e bebendo água, ora dos arroios, ora das fontes que topamos por esses caminhos (CERVANTES, 1978, p. 427).
> [...]
> Retirou-se a duquesa, para saber do pajem o que lhe sucedera na terra de Sancho, o que ele lhe referiu muito por extenso, sem esquecer uma circunstância só; deu-lhe as bolotas, e mais um **queijo**, que Teresa mandava por ser tão bom, que ainda se avantajava aos de Tronchón; recebeu-o a duquesa com grandíssimo gosto, e com ele a deixaremos, para contar o fim que teve o governo do grande Sancho Pança, flor e espelho de todos os governadores insulanos (CERVANTES, 1978, p. 523).
> [...]

Se Vossa Mercê quer uma pinga quente, é verdade, mas pura, levo aqui uma cabaça cheia de vinho do melhor, com umas fatias de **queijo** de Tronchón, que servirão de chamariz e de despertador à sede (CERVANTES, 1978, p. 578).

Figura 13: Queijo Tronchón ou Aragon (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Todavia, e particularmente na França, o queijo lentamente atingiu a sua reputação culinária, a sua "nobreza". Na opinião de Braudel (2005, p. 187), até então, os livros de cozinha concedem-lhe pouco espaço, não falam das suas qualidades e designações especiais. O queijo de cabra é desprezado e considerado inferior aos de ovelha e de vaca. O autor ainda registra que, em 1702, na opinião de um médico, Lemery, há apenas três grandes queijos: "O *roquefort*, o *parmezan* e aqueles que vêm de Sassenage no Delfinado, [...] servidos às mesas mais delicadas". A Figura 14 mostra o mais famoso queijo francês: o Roquefort.

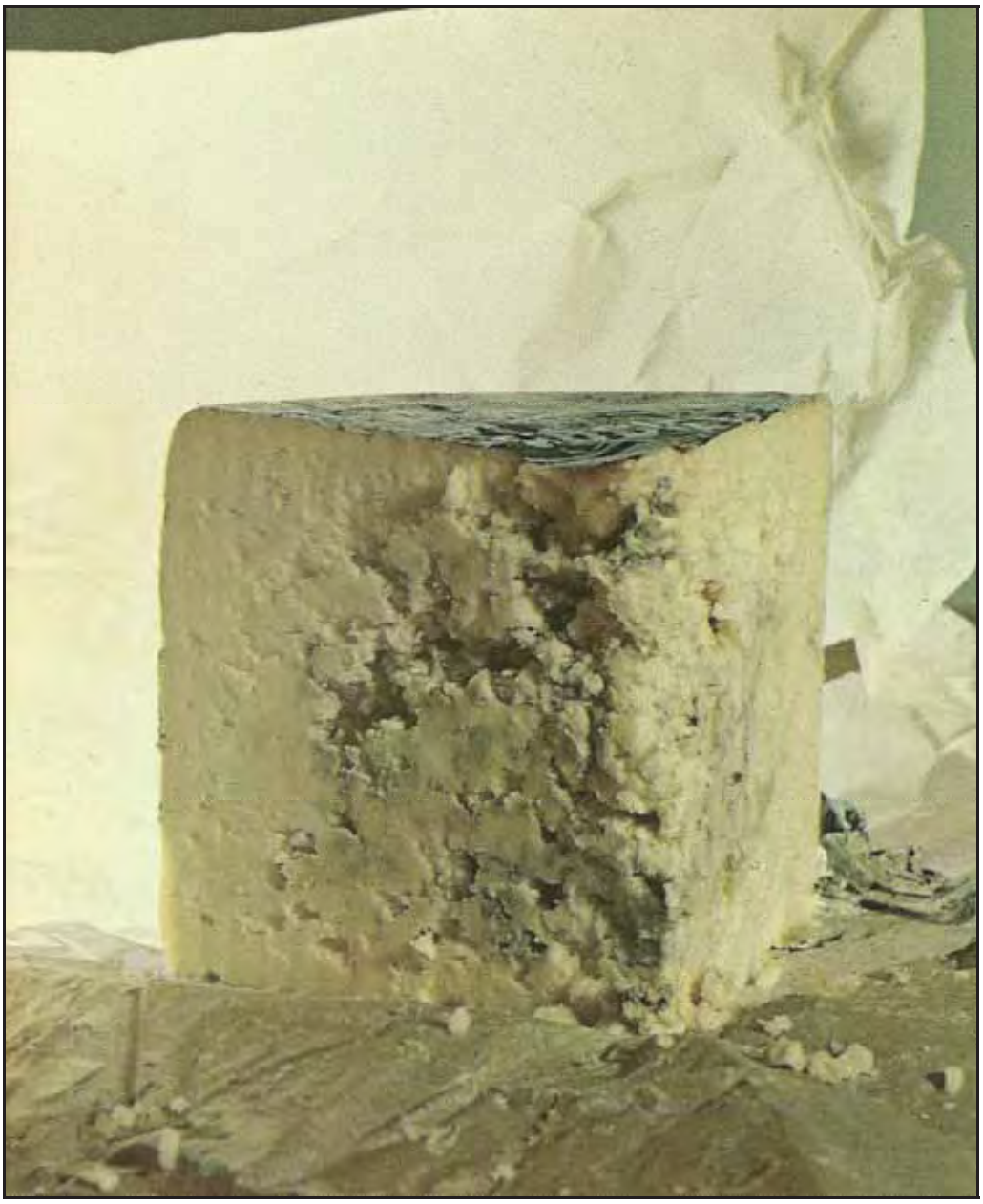


Figura 14: Queijo francês Roquefort (PLUME, 1968, p. 206)

O queijo, mundo afora, tornou-se também tradição. Um legado cultural de técnicas cuja transmissão, geração após geração, transformou-o num produto de grande valor entre toda a sociedade, do popular ao mais sofisticado. A fabricação de queijos tornou-se, desde muito tempo, uma tradição regional, provavelmente pelas condições edafoclimáticas que lhe atribuíam suas características, além de seu processo de produção. Por exemplo, cita Ornellas (2008, p. 134), o nome da Suíça está ligado ao queijo Emmental, cujo berço é a cidade de Berna. São queijos enormes (podem pesar 85 kg) cheios de grandes olhos e delicioso sabor. Ou seja, o queijo, além de nutritivo alimento, também é cultura. Segundo Ornellas (2008,

p. 118), Olaus Magnus, arcebispo de Upsala, em sua "*Storia de Gentibus Septentrionalibus*" (Roma 1555), registrava:

> Se Parma, Plascência, ou outras regiões ou cidades da Lombardia, tornaram-se célebres por seus queijos grandes, numerosos e excelentes, devem dar graças ao país que os inventou, que é a Península Escandinava, especialmente a região dos Godos do Oeste e dos reinos do norte. Pois a estes visigodos, em maior proporção que aos demais povos, se podem atribuir o mérito de existirem outros povos capazes de igualá-los na fabricação de queijos. Na Escandinávia, frequentemente se preparavam **queijos** gigantescos que dois homens fortes apenas podiam mover, não obstante os homens não interviessem em sua elaboração, só as mulheres (ORNELLAS, 2008, p. 118).

Também a Holanda associa seu nome aos queijos. Com uma tradição queijeira centenária, desde a Idade Média, segundo Engelmann; Holler (2008, p. 223) o queijo, ainda é um dos principais itens de sua pauta de exportações, sendo os do tipo Gouda, Edam e Maasdamer não somente são os mais produzidos mas os mais imitados em todo mundo. Outra característica dos queijos holandeses é pertencer ao grupo dos queijos de corte. Os autores salientam as favoráveis circunstâncias climáticas do país, ideais para a produção leiteira, ou seja: água, terra e clima marítimo, oferecendo condições excelentes para a criação do gado bovino e, consequentemente, o fabrico do queijo, além da absoluta facilidade de transporte. A Figura 15 retrata uma feira de queijos Gouda na Holanda, ato comercial que, de fato, tornou-se uma grande atração turística no país.

Ornellas (2008, p. 118) compara esses queijos colossais àqueles descritos por Homero e atribuídos ao uso dos ciclopes. Acrescenta, citando Oliver Serves que, em 1600, os queijos da Lombardia (norte da Itália) tinham o tamanho de rodas de moinho. Da mesma forma salienta o quão famosos são os queijos ostrogodos, também de grande tamanho, feitos com grande quantidade de leite de ovelhas. A autora novamente recorre a Magnus, que descreve a elaboração dos queijos:

> De todas as aldeias trazem leite em grande quantidade, todo o verão, e o levam à casa destinada à fabricação de **queijo**. Aquecem-no em grandes caldeiras e acrescentam coalho, depois escorrem e prensam num quadrado de madeira, dividem em pequenos queijos e secam ao sol. Voltam a colocá-los no leite em fervura, empilham-nos em grandes poços e põem uma pedra para comprimi-los e fazê-los compactos (ORNELLAS, 2008, p. 118).

Figura 15: Queijos tipo Gouda em Feira na Holanda (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Não se pode deixar de registrar a marca que o mundo árabe imprimiu na alimentação e em outros aspectos da vida. Rosenberger (1998, p. 339) aponta que os pastores nômades da época pré-islâmica viviam de laticínios, um pouco de carne e tâmaras, daí a culinária árabe incorporar o queijo em boa parte da alimentação. Braudel (2005, p. 186) também assinala sobre a importância do queijo na alimentação em todo mundo islâmico. O autor registra que em todo o Islã e até a Índia, são consumidos os laticínios, considerados alimentos humildes, mas dieteticamente ricos: leite, manteiga e queijo. Braudel (2005, p. 187) registra dessa forma:

> Sim, observa um viajante em 1694, os Persas gastam pouco, "contentam-se com um pouco de **queijo** e de leite azedo em que mergulham o pão da região que é tão fino como lacre, sem gosto e muito amargo; juntam-lhe, de manhã, arroz (ou pilau) por vezes cozido só em água. (...) É seguramente o caso da Turquia, onde os laticínios simples são quase o único alimento dos pobres: leite azedo (iogurte) acompanhado, conforme a estação, de pepinos ou de melão, de uma cebola, de uma pêra, de uma papa de frutos secos. A par do iogurte, não esquecer o kaymak, nata fervida levemente temperada de sal, e os queijos conservados em odres (tulum), em rodas (tekerlek) ou em bolas, como o famoso cascaval dos montanheses valáquios, exportado para Istambul até a Itália, queijo de ovelha submetido a sucessivas ebulições como o cacio cavallo da Sardenha e da Itália (BRAUDEL, 2005, p. 187).

Período Contemporâneo: o Queijo no Mundo

Dada sua reconhecida versatilidade, o queijo rompeu com todas as barreiras, do tempo e do espaço, notabilizou-se e fez de suas características regionais o seu diferencial e sua arte, com uma produção sempre crescente. Schmidt (1995, p. 3) afirma que, atualmente, são conhecidos cerca de quatro mil tipos de queijos em todo o mundo. Todos eles obedecem ao princípio básico de sua elaboração a partir do leite. O autor aponta que não há dúvida alguma do leite de vaca ter propiciado o auge da produção queijeira e também da manteiga e do iogurte. Para tanto, a melhoria do gado vacum permitiu multiplicar por dez o rendimento leiteiro das vacas. Segundo Schmidt (1995, p. 3), há cerca de cinco mil anos, obtinham-se, por vaca/ano, entre 400 e 600 litros, enquanto atualmente se obtém um rendimento de 4.000 a 5.000 litros por vaca/ano. Evidentemente, a quantidade de leite de vacas supera o de cabras e ovelhas. Mas, o melhoramento genético por que tem passado todas essas espécies animais comprovam o registro do autor, com uma perspectiva de aumento, ainda maior, da produção.

Permanece, entretanto, a ideia do queijo como um alimento popular de largo alcance. Braudel (2005, p. 186) salienta que não há luxo no domínio dos queijos, dos ovos, do leite, da manteiga.

> A Paris, os **queijos** chegam de Brie, da Normandia (os angelots da região de Bray, os livarots, os pont-l'évêque, ...), do Auvergne, da Touraine, da Picardia, e compram-se sobretudo nos regateiros, esses vendedores de tudo a varejo ligados aos conventos e aos campos próximos: o **queijo** de Montreuil (noroeste da França) e de Vincennes (noroeste da França) é entregue "coalhado e escorrido de fresco em cestinhos feitos de vime ou de junco", os jonchées. No Mediterrâneo, os **queijos** sardos, cacio cavallo ou salso, chegam a toda a parte, a Nápoles e a Roma, Livorno (noroeste da Itália), Marselha ou Barcelona; são exportados de Cagliari aos barcos inteiros e vendem-se a melhor preço até do que os **queijos** da Holanda que, no século XVIII, acabam de invadir os mercados da Europa e do mundo inteiro (BRAUDEL, 2005, p. 186).

Entretanto, da mesma forma que a produção do leite aumentou durante o passar dos séculos, também o consumo registrou significativo acréscimo. Segundo Battistotti *et al* (1983, p. 20) a grande explosão da indústria queijeira terá lugar em 1800. Os autores observam que até mesmo Napoleão era afeiçoado aos queijos de Lomellina e graças a ele, passaram a gozar de um particular renome, assim como o queijo Brie que era o preferido de Carlos Magno. Segundo registro de Ornellas (2008, p. 108), no início do século XIX, a cidade de Londres cresceu tanto que não era possível levar, das granjas, todo o leite consumido. Havia

necessidade, então, de uma organização que atendesse o consumo londrino. Instituiu-se, então, o sistema de estábulos, onde vacas eram ordenhadas duas vezes ao dia, e o leite distribuído em domicílio. A autora aponta ainda para o registro de John Ashton, que em 1804 havia 8.590 vacas em Londres. Daí a probabilidade de que a indústria do queijo parecia já estar estabelecida, pois, em 1787, Joseph Twamley publicou o seu *"Business of Cheese Making"* (ORNELLAS, 2008, p. 108). O consumo de queijos tornou-se hábito entre todos os povos. Segundo Braudel (2005, p. 186), por volta de 1750, a França importa da Suíça trinta mil quintais (1 quintal = 4 arrobas = 60 kg) de *gruyère* por ano. Ornellas (2008, p. 67) toma como exemplo a Grécia moderna, que apresenta duas tendências básicas na cozinha. Enquanto os habitantes do norte apreciam a carne, os do sul preferem os vegetais. Contudo, todos os gregos têm aceitação pelo queijo além de aperitivos de camarão, azeitonas, rabanetes, peixe frito, muito pão e muito azeite.

A partir do século XVIII, a movimentação queijeira recebe um novo impulso na Europa, quando se iniciam novas investigações científicas sobre os componentes dos queijos e sua matéria-prima. No século XIX, acontece o grande *boom* na produção e consumo de queijos. Afinal, sua produção que era artesanal alcançou a ordem industrial, com a produção queijeira em linha de produção e a associação de produtores de leite. Segundo Teuteberg; Flandrin (1998, p. 720) o consumo de queijos, na França, teria quintuplicado, passando de 2 kg anuais por pessoa no decorrer da década de 1815-1824, para 10,6 kg em 1960-64. Por sua vez, Freedman (2009, p. 242) afirma que a criação mais intensa de gado levou ao aumento da produção de leite, resultando no aumento do consumo de manteiga e queijo na Alemanha de 6 kg per capita por ano em 1860 para 11,6 Kg em 1910.

Todavia, o fato crucial para a indústria de queijos, gerando grande aumento de sua produção, foi a descoberta da pasteurização por Louis Pasteur em 1864. A possibilidade da conservação do leite marcou a indústria laticinista, assinalando uma nova era nos padrões alimentares para todas as idades. Ainda no mesmo século, além de Pasteur, cientistas como Cohn, Liebig, Metchnikov e Tyndal dedicaram-se a analisar a elaboração do queijo. Engelmann; Holler (2008, p. 19) afirmam que Hubo fez importantes descobrimentos no campo da bacteriologia: analisou o efeito que exercem microorganismos e bactérias e investigou sobre a maturação, o sabor e o aroma do queijo. Mediante cultivos produzidos em laboratório e o coalho para acidificar e espessar o leite, começou-se a produção industrial do queijo. Além disso, a chegada do transporte ferroviário tornou possível o transporte de delicados tipos de queijos macios a toda a Europa. Enfim, todo mundo pode consumir queijo

de toda parte do planeta e continua sendo um produto acessível a todas as camadas sociais, como demonstra a enorme variedade de queijos em um mercado francês, na Figura 16. Para Montanari (2008, p. 44) a revolução nos transportes foi o passo decisivo, induzida pela industrialização oito-novecentista, que permite resolver alhures os problemas do aprovisionamento alimentar, tornando menos determinantes as técnicas de diversificação produtiva e aquelas de conservação. Assim, segundo Massimo Montanari, hoje, nos países industrializados é possível encontrar produtos frescos em todas as épocas do ano, empregando o sistema-mundo como área de produção e de distribuição, constituindo uma verdadeira revolução em referência à dimensão planetária da economia alimentar. Além disso, para Battistotti *et al* (1983 p. 20) se constata um desenvolvimento da ciência queijeira, com maior controle sobre seu processamento, incluindo aí o conhecimento cultural acerca dos queijos.

Segundo Pedrocco (1998, p. 771), Pasteur formulou a teoria dos germes, estabelecendo, assim, os fundamentos científicos que permitiam interpretar corretamente o método do confeiteiro e industrial francês Nicolas Appert (1749–1841). Simultaneamente, elaborava a teoria da esterilização dos alimentos, definindo suas leis. Este processo utilizado em alimentos para destruir os micro-organismos patogênicos ali existentes, consistia basicamente em aquecer o alimento a determinada temperatura, por determinado tempo, de forma a eliminar parte dos micro-organismos, em seguida seu rápido resfriamento (RIBEIRO, 1961). Na pasteurização, particularmente, do leite e seus derivados, eleva-se a temperatura a 65-70ºC para eliminar aqueles micro-organismos altamente acidificantes e gaseificantes de sua flora comum (RIBEIRO, 1961 p. 13). Este avanço científico trouxe uma melhoria à qualidade de vida, medidas higiênicas e o princípio da segurança alimentar. Dessa forma, o queijo evoluiu, tornando-se um produto de consumo com apreciadores espalhados pelos quatro cantos do mundo.

Para Hobsbawm (1979, p. 267), a biologia ficava atrás das ciências físicas, agrilhoada não apenas pelo conservadorismo, mas também pelos fazendeiros e especialmente pelos médicos. Mas, técnicas como a pasteurização ou outros métodos de preservação de produtos orgânicos do contágio de micróbios, estavam à mão, e os argumentos e resultados eram suficientemente palpáveis para derrubar mesmo a ferrenha hostilidade da comunidade médica. O estudo da bactéria iria fornecer à biologia um *approach* extremamente útil para a natureza da vida. Hobsbawm (1995, p. 287) acrescenta que embora menos visíveis, mas igualmente significativas, foram as realizações cada vez mais impressionantes da química agrícola, criação seletiva e biotecnologia. Assim, a agricultura economizou em mãos e braços sem os

quais, nos dias pré-tecnológicos, uma safra não podia ser colhida, nem na verdade do número de famílias camponesas regulares e seus empregados permanentes. O autor salienta que embora nas regiões pobres do mundo, a revolução agrícola não estivesse ausente, ela era irregular.

Figura 16: Mercado de Queijos e Exposição Apetitosa e Variada (PLUME, 1968, p. 45)

Todos esses ganhos tecnológicos foram naturalmente estendidos a todos segmentos da agricultura. Assim, Engelmann; Holler (2008, p. 19) avaliam que atualmente se produzem muitos queijos segundo métodos e preparação tradicionais, enquanto o processo de elaboração experimentou uma grande melhora graças aos avanços técnicos. Entretanto, hoje o mestre queijeiro continua desempenhando um papel fundamental na preparação do queijo, como o profissional da Figura 17, que procede à degustação do queijo Roquefort francês. Muitas

especialidades deste produto que haviam deixado de produzir tem sido recuperados de novo, hoje em dia, graças ao entusiasmo de produtores tradicionais. Também tem contribuído o crescente interesse de compradores que, em seu desejo de consumir alimentos naturais, tem feito renascer distintos tipos de queijos de granja, de pastos de alta montanha ou de monastérios. Um detalhe não pode passar despercebido: a utilização de refrigeradores nas queijarias foi um grande avanço. Além disso, segundo Battistotti *et al* (1983, p. 20) boa parte das atividades manuais foram trocadas: a coalhada passou a se romper pelo agitador mecânico e as prensas tornaram-se mais adequadas, mais complexas, para que possam atingir uma pressão gradual dos queijos. Ademais passaram a se controlar os fungos para se obter os mofos para determinados queijos, como o *Camembert*. Ou melhor, a produção de queijos modernizou-se e carregou consigo o próprio queijo no processo.

La Blache (1954, p. 204) afirma que o uso do leite e, por conseguinte, do queijo como alimento foi generalizado por toda Europa, hábito pelo qual os grandes povos agricultores do Extremo-Oriente permaneceram obstinadamente refratários. Sabidamente, o queijo é uma importante fonte de nutrição em muitas regiões do mundo. Contudo, o queijo não é bem aceito em parte da Ásia Oriental, notadamente China e Japão. Apesar de ser encontrado a partir do leite de iaque fêmea ou égua, nas estepes asiáticas, o queijo não é consumido por chineses e japoneses. Braudel (2005, p. 187) acrescenta sobre esta exceção, que esses povos repugnam o queijo, o leite e a manteiga, todavia criam bovinos e caprinos pela carne. Cascudo (2004, p. 402) também registra a repugnância do chinês ao leite e seus subprodutos. O autor salienta que, por outro lado, outros povos pastores da Ásia, tungus, tártaros, mongóis, samoiedos e outros, têm grandes rebanhos de éguas, vacas, ovelhas, cabras, com extrema variedade no uso do leite. Destarte, o queijo tornou-se, indubitavelmente, um alimento universal e de caráter altamente eclético, com seu consumo disseminado por todo o mundo. A produção e o comércio de queijos é um fato europeu, mas o consumo é mundial. A esse respeito, Battistotti *et al* (1983, p. 21) afirmam que com o transcurso dos séculos, o homem adquiriu maiores conhecimentos sobre o manuseio e a elaboração do leite e dos queijos, os quais unidos à experiência de muitas gerações fez com que uma enorme gama de produtos refinados, em suas características organolépticas. Além disso, os autores lembram que novas tecnologias permitem ainda estabelecer diferenciações ideais ao emprego dietético e culinário.

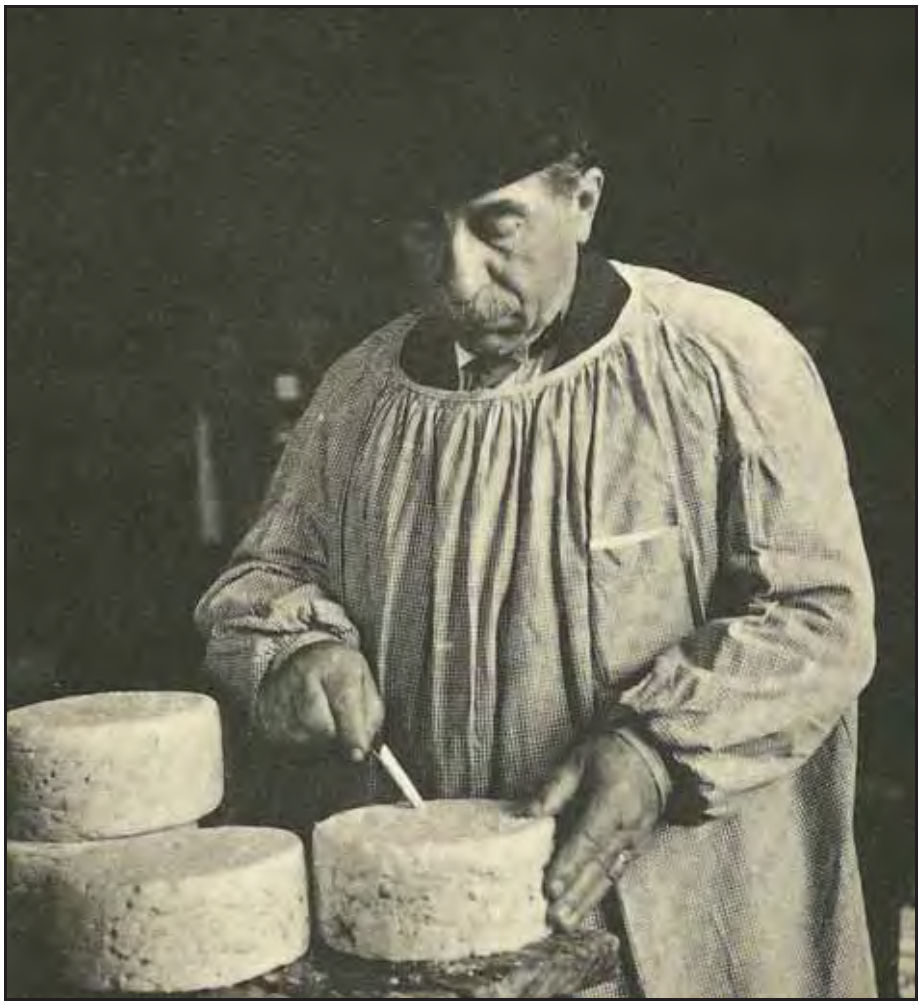


Figura 17: Profissional procede a degustação do Roquefort (PLUME, 1968, p. 204)

Não por acaso, os franceses gabam-se de ter queijo para cada dia do ano. Ou melhor, até para mais dias, com queijos diferentes para cada um. Fato é que isso tem história, cultura, tradição e, consequentemente, passou a ter ciência e arte. Provavelmente não seja exagero de que o prosaico cafezinho no Brasil seja o queijo e vinho dos franceses, tamanho e arraigado é seu hábito nesse consumo e degustação. Entretanto, a França não é o maior produtor de queijos – a Alemanha tem a maior produção – muito menos o maior consumidor – a Grécia ostenta este título –, mas certamente tem os queijos mais famosos de todo mundo. Dentre esses queijos, muitos ainda são produzidos com o leite cru, embora questões e preocupações sanitárias venham sendo debatidas constantemente. Não se olvide de que a cultura e a tradição francesas serão estratégicas na manutenção de parte da produção queijeira e parte disso está representada pela chamada, denominação de origem, que é uma forma legal de garantir nichos de mercado e, consequentemente, a economia da agricultura familiar.

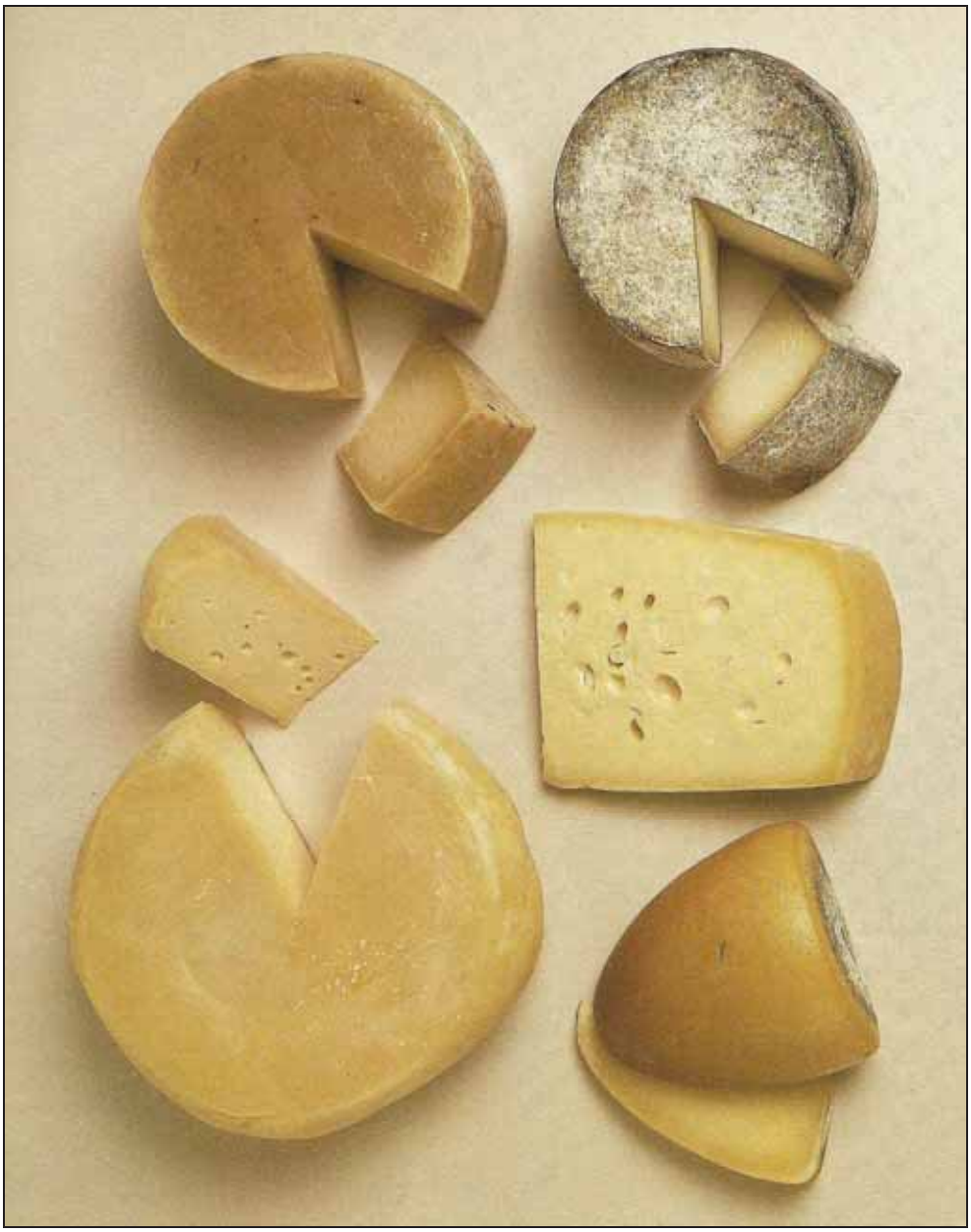


Figura 18: Queijos no Mundo: Orduña Espanhol, Chanco Chileno, Pasiego prensado Espanhol, Colônia Uruguaio e Queso de Pêra Colombiano (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 91)

CAPÍTULO 2

A ARTE E A CIÊNCIA DO QUEIJO E SEUS SEGREDOS

CAPÍTULO 2

A ARTE E A CIÊNCIA DO QUEIJO E SEUS SEGREDOS

> Um país como a França, que sabe fabricar mais de 200 tipos de queijos não pode morrer. (Winston Churchill)
>
> Como se há de governar um país que tem 246 variedades de queijo? (Charles de Gaulle)

Queijos são produzidos, em todas as partes do mundo, de diversos tipos, tamanhos, cores e sabores. Todos os países do mundo possuem os queijos que seu solo, clima, sol, disponibilidade de rebanhos ou suas condições de vida permitem. Mesmo em países como China e Japão, que se sabe, não são adeptos da iguaria, mas vêm adotando seu consumo, muito em função de uma mundialização de determinados alimentos e hábitos que não têm fronteiras. Desde a Antiguidade, a produção de queijos mundo afora foi se adequando às condições climáticas, à disponibilidade de rebanhos, às características de solo e pastagens, bem como aos níveis cultural e social das civilizações. Também, em diversos países, essas condições alcançaram o clímax, proporcionando que a produção de queijos fosse transformadora de sua economia, concorrendo vantajosamente com outros produtos agrícolas e, numa fase seguinte, com outros produtos da indústria. Sem dúvida alguma essa referência se faz à Europa, o continente dos queijos, onde tanto a produção como o consumo acontece de forma extraordinária. A Figura 19 é bastante representativa da dimensão dessa crescente

produção e consumo dos queijos no mundo, pela enorme sala de maturação do famoso Parmigiano Reggiano.

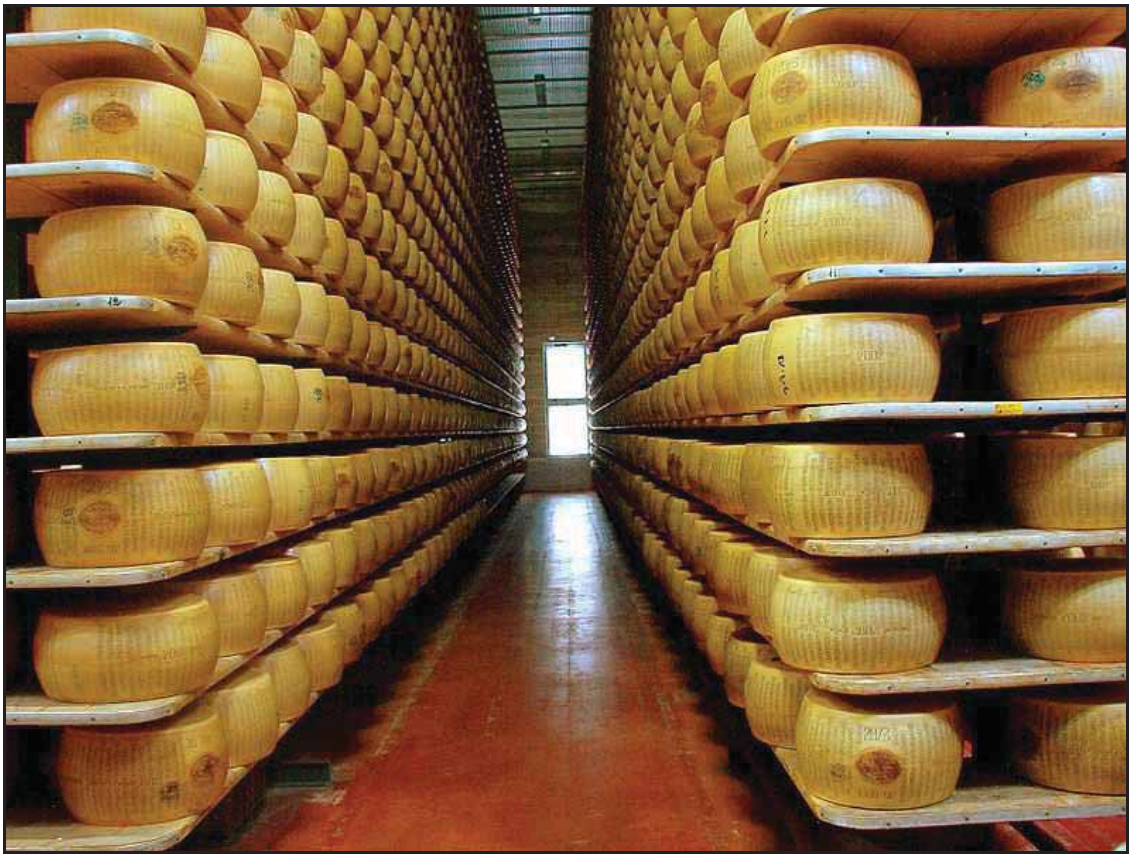


Figura 19: Maturação de Queijos Parmigiano Reggiano (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Dentre esses países, França, Itália, Holanda, Suíça, Dinamarca e Inglaterra são os expoentes, sendo que a França impressiona pela enorme variedade produzida em seu território, sendo conhecido como o país dos 400 queijos. Essa grande variedade queijeira se deve à complexidade e à diversidade edafoclimática francesa, permitindo que, em ótimas condições, mantenha-se um rebanho variado de vacas, ovelhas e cabras. Não se pode omitir, no entanto, o plano cultural, com o enorme zelo do povo francês dedicado ao trato de sua produção queijeira, uma história que remonta antes da Era Cristã. Leandro (2008, p. 20) afirma que também a Itália aparece como grande produtora de queijos, com mais de duzentas variedades, descritas e catalogadas. Cada país europeu pode ser analisado à parte, pois todos são tradicionais produtores de queijo e reconhecidos internacionalmente. Salienta-se, no entanto, que essa internacionalização ocorre por questões históricas e territoriais. Afora aqueles países já citados, outros como Alemanha, Bélgica, Portugal e Espanha também são

dedicados produtores de queijos. Some-se a isto, segundo Plume (1968, p. 14), a vida comunitária, a organização social e agrícola e também, tanto melhor, a natural *gourmandise*. A Figura 20 mostra um grupo de genuínos queijos franceses, ao qual, a tradição e o charme de sua degustação dificilmente se renderão à inevitável mundialização da produção queijeira.

Figura 20: Queijos franceses: Reblochon, Bûche de chèvre, Tomme de Savoie, Roquefort, Pyramides e Camembert (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 45)

A produção e o consumo de queijos na Europa eram e são de tamanha importância que, segundo Battistotti *et al* (1985, p. 16) no final da Idade Média, em 1477, registra-se o que pode ser considerado o primeiro e verdadeiro tratado sobre o queijo. Trata-se da *Summa Lacticiniorum*, de Pantaleón, médico numa comunidade agrícola próxima de Vercelli, na região do Piemonte italiano. Pantaleón, em seu tratado, descreve sobre todas as características do queijo, desde a formação do leite até a maturação dos queijos, apontando, segundo sua

preferência, para diversos queijos europeus, e dedicando a parte final de seu trabalho às propriedades terapêuticas dos queijos. Na Figura 21, são retratados alguns dos mais famosos queijos italianos.

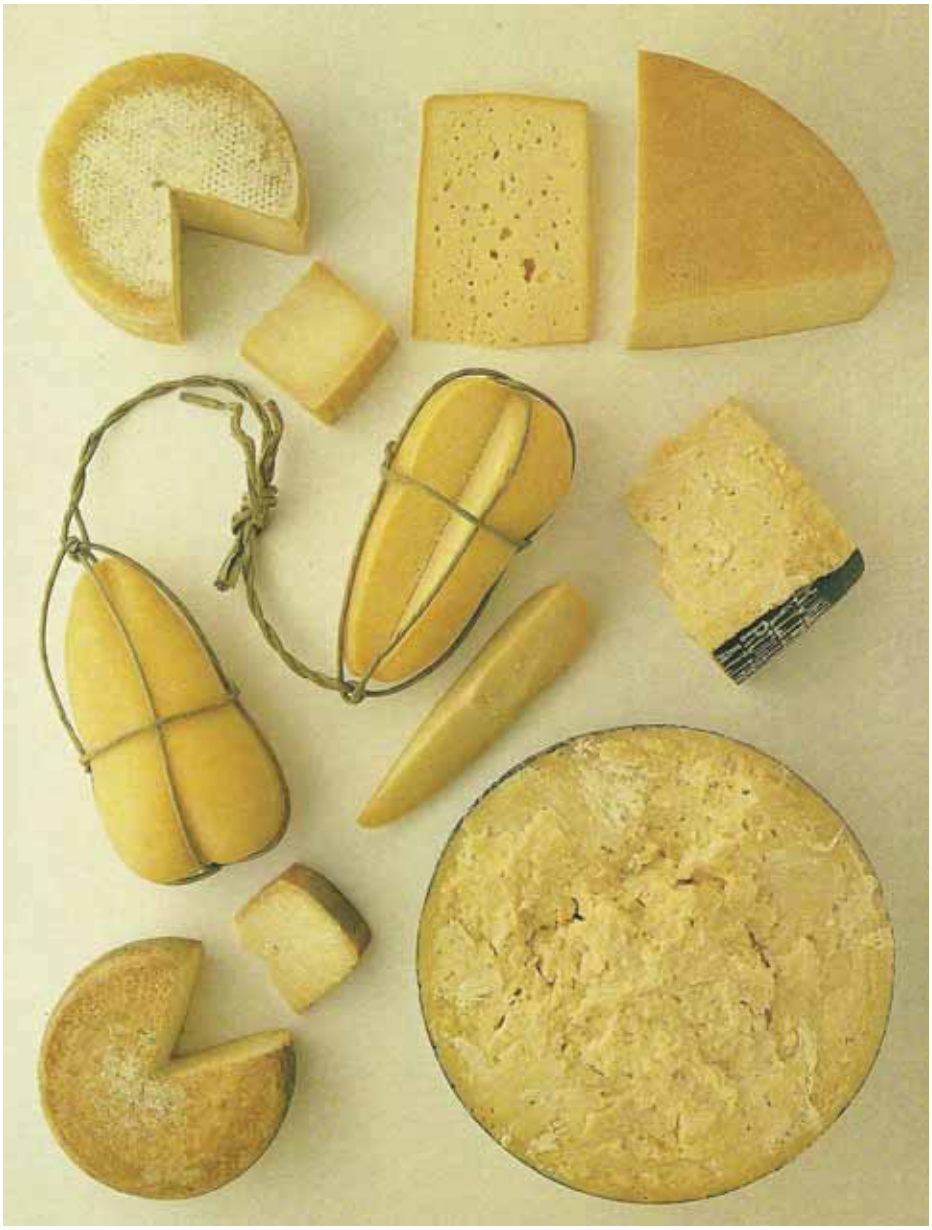


Figura 21: Queijos Italianos: Caciotta di pecora, Caciocavallo, Toscanello, Asiago prensado e Pecorino Romano (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 57)

No ano de 1569, após um longo silêncio na literatura agrícola, Battistotti *et al* (1985, p. 17) registram sobre a obra de Agostino Gallo: *Vinte Jornadas da Agricultura e dos Prazeres da Villa*, que inova na questão queijeira quando salienta acerca da superação pelo leite de vaca na produção de queijos, em detrimento do leite de ovelhas, que passa a ser

empregado somente em alguns tipos de queijos. Os autores apontam, ainda, que essa obra de Gallo viria, anos mais tarde, a ser mais conhecida por intermédio de Oliviero de Serres, com um detalhamento acerca das práticas para a elaboração do leite, em sua obra *Teatro de Agricultura Y Traballo de los Campos*.

Aliado ao notável incremento no rebanho bovino e à melhoria genética ainda no século XVI, Battistotti *et al* (1985, p, 17) acrescentam que novos conhecimentos aportam às técnicas de fabricação queijeira, como o uso da caldeira e o cozimento do leite, a prensagem com elementos acessórios mais eficientes, a salga gradual do queijo e os banhos em azeites, para dar cor e diferenciar o sabor. Atualmente a tecnologia tem propiciado resultados fabulosos na indústria queijeira com a criação de condições propícias à fabricação de queijos de todos os tipos fora de sua região de origem. Dessa forma, a Europa tem enfrentado uma concorrência no sentido em que, cada vez mais produtores, de outros países estão produzindo, sem maiores problemas, queijos à imagem e semelhança daqueles reconhecidos pelo seu "*terroir*". Esse conhecimento está ao alcance de todos, com ótimos resultados.

Na América do Sul, o Brasil é o maior produtor de queijos. Todavia, Leandro (2008, p. 20) avalia que, embora o volume queijeiro brasileiro seja maior, a Argentina ainda é o maior produtor de queijos com ótima qualidade, porque sua indústria, desde muito, adequou-se e está voltada para exportação, quando as exigências ao mercado internacional são maiores, concorrendo inclusive com os queijos europeus. Considere-se ainda que o consumo *per capita* argentino seja bastante significativo. Ainda assim, o Brasil, em termos de volume de produção, desde 2002 é o sexto maior produtor mundial, mas possui um dos menores índices de consumo por habitante entre os países produtores. Contudo, não se deve olvidar de que a produção artesanal de queijos no Brasil, assim como seu consumo, atinge significativo volume e não é alcançada pelas estatísticas oficiais. Minas Gerais com sua produção, de uma enorme variedade de queijos, presta-se a essa arte e ciência admiráveis. Não sem razão, o Estado produz cerca de 60% de toda a produção queijeira nacional, sem contar a produção de queijos artesanais, o que elevaria consideravelmente essa cifra. Assim como na França, em acepção às palavras de Plume (1968, p. 14), em Minas Gerais reúnem-se todas as condições de clima e provavelmente do "*terroir*" ideais para o queijo.

Assim, o queijo, há milênios, segue sendo um produto alimentício de consumo muito apreciado e saboreado por todas as pessoas e, principalmente, por aquelas que o consideram uma iguaria. Todos os elementos que conferem ao leite a qualidade de seu grande valor nutritivo também estão presentes no queijo, possivelmente, numa forma mais apetitosa e,

logisticamente, mais adequada ao transporte e conservação. Tais propriedades são adquiridas em um processo de maturação do queijo após sua produção e que, por meio de transformações bioquímicas positivas, irão lhe conferir seu diferencial, como odor, textura, consistência, untuosidade, cor e sabor.

Os Queijos, suas Variedades e Modo de Produção

A arte de fabricar queijos é um processo simples. Não obstante, todos os queijos são obtidos, da mesma maneira, a partir da coagulação do leite. Ou seja, mesmo frente aos atuais e sofisticados processos de fabricação, a feitura de queijos ainda atende ao mesmo processo de milênios. Rebelo (1983, p. 39) entende, por queijo o produto alimentar resultante da transformação do leite, uma massa semissólida, que convenientemente trabalhada, pode ser consumida em fresco, depois de curada ou no estado de fundida. Para Magaldi (1941, p. 75), todo queijo não passa de um produto obtido pela fermentação do leite transformado em coalhada mediante a ação de fermentos diversos. Assim, de forma singela, o queijo pode ser definido como um produto alimentar obtido do leite coalhado, separado do soro, podendo ser consumido como produto fresco ou amadurecido durante tempo variável.

Desconhecida a data de início da fabricação do queijo, Rebelo considera uma das maiores, mais remotas e úteis conquistas do homem, porquanto, durante muitos séculos, o queijo foi a única forma de conservação dos principais constituintes do leite. Essa produção queijeira era muito reduzida e limitava-se, geralmente, ao consumo local, quando não, apenas em família. No desenvolvimento das relações comerciais, o queijo chegou às feiras, mas ainda carecia dos meios de transporte para que alcançassem outros e maiores centros consumidores. Assim, a cada etapa da história dos meios de transporte, a produção queijeira também alcançava outras paragens e um número muito maior de pessoas pôde conhecer e degustar um dos mais importantes elementos do meio alimentar, numa crescente profusão de variedades. Todavia, independente da descoberta de seu modo de produção e de todos os meios que lhe proporcionasse tornar-se acessível a um crescente número de pessoas, o queijo teve uma grande atenção por parte do poder público romano. Para tanto, Lucius Columella, um agrônomo nascido em Cádiz, que havia adotado a cidadania romana, foi encarregado no ano 50, de descrever o processo de produção do queijo que servisse de base para sua disseminação pelo império romano. Este tratado sobre os queijos foi publicado na obra de Columella,

intitulada de *Os Doze Livros da Agricultura*, e define princípios da elaboração dos queijos que são utilizados até hoje. Tal fato permitiu que os romanos difundissem no império, seu gosto pelo queijo.

A descrição abaixo é reproduzida da obra de Lucius Columella, traduzida por D. Juan Maria Alvarez de Sotomayor y Rubio, no ano de 1824:

> De las cosas del campo - Libro septimo – Del ganado menor.
> Capítulo VIII - Del modo con que se ha de hacer el queso
> No se deberá tampoco omitir el cuidado de hacer el queso, sobre todo en parages retirados de los pueblos, en los que no conviene traer a ellos la leche. Si la que se emplea para hacerlo es muy clara, se ha de venderlo mas pronto que se pueda, mientras que por estar todavía fresco conserva el jugo: si se hace con leche mantecosa y espesa, aguanta que se le guarde por mas tiempo; pero se debe hacer de leche pura y lo mas fresca que pueda ser, porque la reposada o mezclada prontamente se aceda. Se cuaja por lo común con cuajo de cordero o de cabrito; aunque también puede hacerse con la flor del cardo silvestre, o con la grana del cardo llamado gnico, y no menos con leche de higuera, que es la que da este árbol, se le haces una incisión en la corteza verde. Pero el mejor queso es el que tiene menos ingredientes: lo menos que necesita de cuajo un tarro de leche, es el peso de un denario de plata.
> Y no hay duda que el queso cuajado con ramillas de higuera tiene un gusto muy agradable. Mas cuando la vasija en que se recoge la leche que se ordeña está llena no debe estar sin un poco de calor, aunque no ha de arrimarse á las llamas, como algunos quieren, sino que se ha de poner no lejos del fuego, é inmediatamente que se ha cuajado el licor se ha de trasladar á las canastillas ó cestillas, ó á las encellas; pues es muy importante que el suero se cuele, y se separe de la materia coagulada. Por cuya causa la gente del campo no dejan que vaya goteando por sí mismo lentamente, sino así que ha tomado un poco mas de consistencia, le cargan peso para exprimir el suero: en seguida así que se ha sacado de las cestillas ó de las encellas, se coloca en un sitio sombrío y fresco sobre tablas muy limpias: para que no s*e* pueda echar á perder se le rocía con sal molida, á fin de que sude el suero acedo: luego que ha tomado consistencia, se comprime fuertemente, para que se ponga compacto: después se polvorea con sal molida, y por último se condensa echándole cosas de peso. Cuando se ha hecho esto por nueve días, se lava con agua dulce, se colocan á la sombra en zarzos hechos al intento, de suerte que no toque un queso á otro, y que se sequen medianamente: después para que se conserven mas tiernos se ponen unos sobre otros, por muchas tandas, en un sitio cerrado y no expuesto á vientos. De está manera no salen con ojos, ni salados, ni secos. El primero de estos tres defectos suele resultar de haberlos comprimido poco, el segundo de haberles echado demasiada sal, y el tercero de haberse requemado al sol. Este género de queso se puede transportar del lado de allá del mar. Pues el que se debe gastar fresco dentro de pocos días, se hace con menos esmero; como que en habiéndole sacado de las cestillas, se echa en sal ó en salmuera, y en seguida se seca un poco al sol. Algunos antes de sujetar las cabras con las cabezadas echan piñones verdes en el herrado, en seguida ordeñan las cabras sobre ellos, y no los sacan sino cuando han pasado el material coagulado á las encellas. Otros muelen los mismos piñones, los mezclan con la leche y la cuajan. Hay quien cuaja con la leche el tomillo molido y pasado por tamiz. De este mismo modo puedes hacerlo del sabor que quieras echándole el condimento que escojas.
> Pero es muy conocido aquel método de hacer queso que llamamos comprimido con la mano. Pues luego que la leche está un poco cuajada en el herrado, se corta mientras está tibia, y después de haberle echado por encima agua hirviendo ó se figura con la mano ó se comprime en encellas de box. Es también de gusto no desagradable el que se ha endurecido con salmuera y después se le ha dado color con

> humo de leña de manzano ó de paja. Pero volvamos á tomar el hilo (COLUMELLA, 1824, p. 299/301).

No último quartel do século XIX, o movimento científico iniciado veio, naturalmente, pôr em evidencia a possibilidade de industrialização dos queijos tradicionais, racionalizando sua fabricação com a recém descoberta pasteurização, surgindo assim uma ciência queijeira. No entanto, afirma Rebelo (1983, p. 40), somente depois da guerra de 1914-1918 é que, praticamente, verifica-se o início desta industrialização, que, no começo da Segunda Guerra Mundial, atinge já um extraordinário e progressivo aperfeiçoamento tecnológico, orientado no sentido da máxima automatização possível. Portanto, nos dias atuais, a função de um mestre queijeiro deve exigir o domínio de diversas ciências, principalmente, baseadas em noções de física, química geral e orgânica, além de especial conhecimento na área biológica e microbiológica. Por outro lado, não se descarta inteiramente o conhecimento empírico dos artesãos queijeiros que dominam a técnica e a arte de produzir um bom queijo com grande variedade através dos séculos por meio da transmissão dos saberes essenciais.

A indústria queijeira adquire uma grande complexidade em suas práticas de fabricação industrial, ou mesmo artesanal, quando se parte para a produção de um produto diferenciado, exigindo procedimentos especiais para cada tipo de queijo, dentro de um processo que compreende uma série de operações: desde a produção de leite até a expedição do produto final. Schmidt (1995, p. 4) acrescenta que se utilizam atualmente cerca de cinquenta métodos básicos de produção queijeira, e com eles se fabricam em torno de 4.000 queijos diferentes. Tais métodos surgiram, em sua maioria, após a descoberta de Pasteur, quando diversas perguntas encontraram suas respostas.

Assim surgiu o técnico queijeiro, o laticinista e tantas outras denominações, que exigem dos profissionais um ótimo domínio científico, como já foi descrito anteriormente. No entanto, dificilmente se substituirá no ofício artesanal o queijeiro, que conhece seu ofício por tradição, quando a intuição e a percepção se tornam ferramentas essenciais. Furtado (1991, p. 15) recupera o que foi dito por séculos: elaborar queijos sempre foi uma arte. Nas últimas décadas, tornou-se também uma ciência. A arte é insubstituível e secular; a ciência tem se tornado, recentemente, um instrumento a seu serviço. A figura do queijeiro não desapareceu, mas adquiriu uma nova roupagem: a do técnico que possui o conhecimento específico necessário para superar os problemas onde a habilidade artística por si só não basta.

Assim, afirma o autor: *"em queijos, arte e ciência devem andar juntas, pois uma é o complemento da outra"*. Desse modo, Furtado afirmar que seria injusto atribuir todos os defeitos da fabricação de queijos, aos queijeiros, uma vez que estas se manifestam no queijo. Ou seja, os defeitos nos queijos podem fugir ao controle do técnico queijeiro, porquanto as origens de um defeito no queijo podem ser variadas, como por exemplo, no leite, nos ingredientes da fabricação e nos parâmetros da elaboração. Furtado complementa que a arte queijeira, por si só não basta para resolvê-los, e é onde a ciência mais complementa o trabalho artístico do queijeiro, que tem plena capacidade de influenciar os rumos da fabricação.

Leandro (2008, p. 54) ressalta que a tecnologia laticinista sem dúvida trouxe inúmeros benefícios à indústria queijeira, corrigindo incontáveis desvios de produção a que está sujeita a fabricação de queijos. Mas que, dificilmente, irá conseguir subtrair o romantismo e a poesia que acompanham os queijos. Leandro diz que:

> Não há como separar o queijo dos verdes campos, das madrugadas frias e das ordenhas de dóceis animais. E dentro desse quadro campestre destaca-se a figura do homem. Do trato dos animais e da retirada do leite até a última fase de maturação de um queijo, o homem desempenha papel de fundamental importância. Que máquina poderá vir a substituir as mãos hábeis de um queijeiro experimentado? O queijo é, portanto, um produto artesanal. Empirismo e arte fundem-se na fabricação desse produto milenar. Nas mais tradicionais regiões queijeiras, há uma mescla entre os processos industriais e artesanais, e guarda-se um profundo respeito pelos métodos conservadores (LEANDRO, 2008, p. 54).

Assim, facilmente se compreende que só a muita experiência, dedicação e condições favoráveis têm permitido à indústria caseira obter ótimos queijos e possuidores de excelente qualidade quanto a sabor e aroma. Porém, é importante ressaltar que a obtenção de queijos saudáveis, saborosos e rentáveis, não é tão fácil como a *priori* pode parecer e muitas pessoas pensam. Rebelo (1983, p. 42) aponta que para se conseguir estes três objetivos torna-se necessário:

> 1. dispor de leite fresco e higiênico, bem como de coalho, fermento, sal e outras matérias aditivas, igualmente puras;
> 2. possuir material e equipamento, indispensáveis ao fabrico e à cura, em perfeito estado higiênico e de conservação, devidamente ordenado ou disposto segundo o fim ou fins a que se destina;
> 3. ter conscienciosa experiência para uma perfeita e oportuna execução de todas as operações fabris, de maturação ou cura, e de conservação até ao momento da venda (REBELO, 1983, p. 42).

Evidentemente, todo queijo não passa, de um produto obtido pela fermentação do leite, coagulado mediante a ação de fermentos diversos. Mas, necessariamente, como se obtém um queijo? Como o leite se transforma em queijo? Dunker *et al* explicam da seguinte forma:

> O **queijo** é obtido por separação parcial do soro de leite (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de ácidos orgânicos, sozinhos ou combinados, todos de qualidade adequada para o uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias e/ou condimentos e aditivos alimentares. Desta coagulação, obtém-se uma massa e um soro, na parte coagulada, permanecem as caseínas precipitadas (caseinato de cálcio) e as gorduras com vitaminas lipossolúveis: e, no soro as proteínas solúveis, vitaminas hidrossolúveis, água, lactose e os minerais (DUNKER *et al*, 2008, p. 126).

De outra forma, Magaldi explica que a própria definição ensina-nos que o fabrico dos queijos repousa em uma propriedade especial da caseína do leite, que consiste em ser coagulada pela ação do coalho ou lab-fermento, uma enzima, abundantemente, secretada pelo estômago dos animais mamíferos. Segundo o autor, quando se junta o coalho ao leite, a caseína se precipita em um só bloco, com o aspecto de uma massa branca gelatinosa. Dessa forma, forma-se o coágulo que se constitui uma substância bastante homogênea, flocolosa, que reproduz a forma do vasilhame onde está contida. Magaldi acrescenta que a coagulação pelo coalho é um fenômeno diastásico especial que deve ser chamado de caseificação, ou seja a separação de estruturas que se encontram ligadas. A caseína, ao se coagular, engloba a quase totalidade da matéria gorda do leite e uma boa parte do fosfato de cálcio. A coagulação do leite, pelo coalho, é, por consequência, a primeira e a mais importante das fases de fabricação dos queijos. Assim, a importância de ser bem conduzida, da qual dependerá em grande parte, o processo de fermentação, que caracteriza os diversos tipos de queijo, salientando que a quantidade a empregar de coalho é inversamente, proporcional à temperatura em que se deve agir (MAGALDI, 1941, p. 64).

No entanto, Engelmann; Holler (2008, p. 31) explicam que o processo de acidificação do leite pode acontecer naturalmente graças às bactérias do ácido lático. Todavia, para melhor controle do processo, adicionam-se enzimas vegetais ou animais, o coalho, que vão provocar a diástese do leite. Assim, o queijo é o resultado mais saboroso de um método baseado em solidificar e conseguir que o leite se conserve. Para sua elaboração, devem ser separados os componentes sólidos do leite (proteínas, gorduras, lactose, vitaminas e sais minerais) dos líquidos. Provocada pelo coalho, a caseína, ao aglutinar-se, separa outros elementos sólidos da

água, principalmente a gordura, por isso, em termos tecnológicos, o queijo é um concentrado protéico-gorduroso. Nem todos os sólidos do leite, porém, permanecem na coalhada. A albumina e a globulina, por exemplo junto com a caseína formam as proteínas do leite, ficam em boa parte no soro, além de outros componentes hidrossolúveis como a lactose, algumas vitaminas e sais. Desse modo, o tipo e modo de acidificação irá determinar que classe de queijo se obterá a partir do leite coalhado. A caseína transforma-se em uma massa ou pasta de aspecto gelatinoso que se corta ou se remove, dividindo-se em uma espécie de grânulos de coalhada que se utilizaram para separar a parte líquida, o soro do leite. Brigitte e Peter acrescentam que, nos queijos de pasta dura e nos queijos de corte, os pequenos grânulos são reaquecidos, desta maneira, contraem-se, e o soro pode continuar escorrendo.

Assim, o queijo é o produto resultante da aglutinação da caseína, a principal proteína do leite, que pode ser espontânea, pela autoacidificação do leite, ou provocada por coagulantes enzimáticos, vulgarmente conhecidos como coalhos. Engelmann; Holler (2008, p. 31/32) esclarecem que a maioria dos queijos são produzidos a partir da acidificação por coalho, como o *emmenthal*, o queijo de mofo azul, o *Camembert*, ou queijos duros, como o *Gouda* ou o *Edamer* (*Edam*). Já os queijos de leite ácido elaboram-se a partir da acidificação do leite com bactérias de ácido lático. Uma vez escorrido o soro, obtém-se um requeijão de leite ácido e é esta a matéria-prima para elaborar o queijo fresco, embora seja possível espessar por coalho. Os autores salientam, também, a possibilidade de se poder obter queijo a partir do soro escorrido. A solução contém suficientes substâncias proteínicas que podem se solidificar para elaborar especialidades de queijo de soro, como o *Zieger* (Suíça), a *Ricotta* (Itália), o *Manouri* (Grécia) ou o *Brocciou* (França/Córsega). Assim, a ricota é um queijo obtido da concentração da albumina provocada por calor e por ácidos, tem como matéria-prima principal o soro e não o leite.

Além da proteína do leite, a caseína, os queijos contêm ainda substâncias minerais, sobretudo compostos de cálcio e fósforo e vitaminas (A, B, D, E) e não se pode ocultar que contenham gordura. Em cada pedaço de queijo os componentes do leite encontram-se de forma concentrada, sendo, no que diz respeito ao conteúdo em cálcio e albuminas, o queijo é inigualável. É importante ressaltar, que aqueles fabricados a partir do leite integral possuem de proteína a gordura original e representam a forma ideal de proteína animal por serem capazes de veicular a proporção equilibrada de cálcio, fósforo e certos microelementos competitivos na dieta humana. No entanto, aconselham os autores, a restrição ao uso alimentar dos queijos gordurosos deve ser feita às pessoas com hipertensão arterial,

obstruções coronarianas por colesterol e aos idosos propensos aos problemas ligados à deficiência de transporte de colesterol (EPAMIG, 1989, p. 22). Schmidt (1995, p. 4) afirma existir queijos magros com menos de 10% de gordura, queijos muito gordos com mais de 60% e também aqueles intermediários. Dessa forma, existem queijos que agradam a todos apreciadores. Magaldi (1941, p. 75) acrescenta que os queijos são compostos, em proporção decrescente, na ordem seguinte, caseína e produtos de sua decomposição, água e gordura, com grande variação e diferentes uns dos outros, pela sua coloração, pelo seu formato, cheiro, consistência e gosto.

Engelmann; Holler (2008, p. 33), por sua vez, salientam que as características de cada queijo estão determinadas por diversos fatores: o tipo de leite que se utiliza, seja cru ou pasteurizado, descremado ou inteiro; o tipo de acidificação escolhida, assim como a temperatura que terá o leite no processo de obtenção do coalho; se a coalhada tiver sido reaquecida; o tamanho e forma do queijo; a pressão ao prensar; a salga; o tipo, lugar e duração da maturação; se houver acrescentado bactérias ou cultivos de mofo e de que tipo são. Para Rebelo (1983, p. 41), o queijo seco ou curado é tido como dez vezes mais concentrado, mais digestivo e mais saboroso que o próprio leite donde provém e, embora deva, normalmente, estar isento de hidratos de carbono, pode considerar-se um alimento completo se, por exemplo, for consumido com pão.

É importante salientar sobre o importante papel que a coalhada desempenha no processo produtivo do queijo. Engelmann; Holler (2008, p. 34) afirmam que o tamanho e a solidez dos grânulos de coalhada desempenham um papel importante na consistência do queijo que se obterá depois. Assim, grânulos menores da coalhada produzirão mais soro e, ao consequentemente, um queijo mais denso. De outro lado, grânulos maiores terão como resultado um queijo mais macio. Comparativamente, no caso de queijos de pasta dura, os grânulos têm um tamanho similar ao de um grão de arroz, quando se trata de queijos semiduros, os grânulos devem ter o tamanho de uma avelã e, nos macios, o de uma noz. Os autores salientam que, em alguns queijos especialmente macios, o leite espesso entra diretamente nos moldes esburacados, sem que se tenha que cortar-se a coalhada. Neste caso, a intensidade da pressão é decisiva na elaboração do queijo, sendo que para os queijos macios, basta à própria pressão da massa para solidificar a parte coalhada, com o consequente escorrimento do soro. Ou melhor, valia mesmo subir em cima da massa para obter uma pasta compacta, como demonstra a Figura 22. Engelmann; Holler (2008, p. 34) esclarecem que, para solidificar ainda mais os grânulos e obter um queijo de pasta dura que possa se

conservar, esquenta-se a massa de coalhada. Quanto mais alta a temperatura no aquecimento, mais duro será o queijo, sendo necessário que esses queijos de pasta dura, independentemente de seu tamanho, devem madurar meses e até anos para que os grânulos percam seu líquido.

Figura 22: Queijeiro pressionando a massa para preparação de Queijos (PLUME, 1968, p. 37)

Jair Leandro (2008, p. 68) também salienta acerca das propriedades nutritivas dos queijos. Essas variam muito de acordo com o tipo de queijo: do mais cremoso e úmido ao mais duro e seco, todos possuem extraordinárias virtudes alimentícias, sendo que a concentração de proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais proporcionam aos queijos uma posição de destaque entre os alimentos mais completos do mundo. Como se não bastasse, além dessa relevância, os queijos apresentam ainda uma digestibilidade da ordem de 99%, superior até à do próprio leite, que é de 97%. Estes índices são ainda mais importantes se comparados à digestibilidade das carnes vermelhas (60% a 70%). Acerca desse papel nutritivo dos queijos Engelmann; Holler (2008, p. 37) afirmam que os queijos de pasta dura são os mais ricos em cálcio, pela simples razão de que, para produzir 100g de queijo de pasta dura, necessita-se de muito mais leite do que para elaborar iogurte ou queijo fresco, portanto, a

concentração de cálcio é muito maior. Segundo os autores, a produção de 100g de queijo de pasta dura, requer uma media de 1,2 litro de leite, os queijos de pasta extra dura necessitam de 1,3 litro. Devido ao seu baixo conteúdo em água, os minerais e as proteínas encontram-se mais concentrados nos queijos de pasta dura. Quanto mais maturado, mais duro um queijo é, proporcionalmente menos água tem e mais baixo em gordura é, mais alto seu valor nutritivo. Outro fator saudável do queijo de pasta dura é a pouca quantidade de lactose que este contém. Devido a uma maturação que chega a durar meses e até anos, a lactose pode eliminar-se por completo. Isto é especialmente importante no caso de pessoas que não toleram à lactose.

Entretanto, para que essas condições sejam alcançadas, há que se cuidar de inúmeros preparos à boa produção dos queijos. Das etapas preliminares, que seriam as fases de obtenção do leite até as etapas finais, envolvendo embalagem, transporte e distribuição do produto; todas essas fases da produção queijeira devem uma considerável preocupação com os cuidados higiênicos. Segundo Leandro (2008, p. 56), todos os equipamentos e instalações, bem como as pessoas envolvidas, devem respeitar as regras de higiene, sem exceção. Qualquer concessão feita neste item prejudicará todo o processo e, principalmente, o produto final. O leite, a água e o queijo são excelentes meios de propagação de bactérias. Assim, em nenhuma fase poderá haver descuido. Vale ressaltar que, para se alcançar bons resultados na fabricação de queijos, diversos cuidados devem ser observados, como aconselha Assis Ribeiro:

> 1. Leite ótimo: a qualidade do leite é a primeira condição para se obter bom queijo. Os defeitos do leite passam para o queijo, portanto rejeitar leite ruim é a primeira condição a ser imposta pelo queijeiro.
> 2. Água limpa e tratada: é indispensável na fabricação do queijo bom. Toda água utilizada para limpeza, lavagem dos utensílios e lavagem dos queijos deve ser tratada e isenta de qualquer contaminação. A utilização de água não tratada poderá causar contaminação nos queijos.
> 3. Prédio e instalações adequadas: a construção deve ser própria à fabricação de queijos e suas instalações perfeitamente adequadas, para que se obtenha um bom resultado produtivo, nas fases de recepção, de fabricação, de salga e de cura. Além disso o aspecto agradável do estabelecimento é sempre preferível.
> 4. Fermentos lácticos: o fermento láctico adequado é o segredo da fabricação de queijo com cheiro, gosto, massa e olhadura próprios do tipo padrão. Daí constituir a alma do queijo. Seu conhecimento e domínio são fundamentais para que o queijeiro realize com eficiência seu trabalho, para que obtenha queijos de qualidade.
> 5. Queijeiro competente: o chefe dos queijeiros e sua equipe devem possuir habilidade e conhecimento mínimo necessário à boa produção queijeira, sendo fundamental os hábitos e cuidados com a higiene. Conhecer e saber fazer os tipos de queijos mais indicados para sua fábrica e para a região em que estiver instalada. Reconhecer perfeitamente os defeitos do leite, nos exames rápidos, na recepção, e saber fazer e interpretar as análises rápidas de laboratório, bem como realizá-las, quando necessário. Conhecer o preparo dos fermentos lácticos para os variados tipos

> de queijos, bem como saber renová-los nas ocasiões oportunas. Dominar o preparo e o exame do coalho, do corante, das soluções de salitre e de cloreto de cálcio, da salmoura, etc. (RIBEIRO, 1961, p. 2 a 6).

Desse modo, à fabricação propriamente dita existe uma técnica geral de fabricação queijeira. Em princípio, Brule; Lenoir (1990, p. 31) afirmam que a transformação do leite em queijo possa ser realizada em quatro fases – em cujos parâmetros tecnológicos se poderá obter uma grande variedade de queijos –, são elas:

> 1. a coagulação: modificações físico-químicas das micelas de caseína sob a ação de enzimas proteolíticas e/ou do ácido láctico, conduzindo à formação de uma rede protéica chamada "coágulo" ou "gele";
> 2. o escoamento: separação do soro lácteo, após ruptura mecânica do coágulo, por moldação (enformagem) ou, em certos casos, por espremedura; conduz à obtenção da "coalhada";
> 3. a salga: incorporação de sal por depósito à superfície ou na massa, ou imersão em salmoura;
> 4. a afinação (cura): transformações bioquímicas dos constituintes da coalhada sob a ação de enzimas, a maior parte de origem microbiana. (BRULE; LENOIR, 1990, p. 31)

Sendo assim, a primeira fase de transformação desempenha um papel determinante sobre os caracteres do produto acabado. Para Brule; Lenoir (1990, p. 31) o queijeiro deve esforçar-se por dominá-la o melhor possível, tornando-se indispensável aprofundar o conhecimento sobre os mecanismos bioquímicos e físico-químicos responsáveis pela coagulação do leite. Segundo tais autores, a textura, o sabor e o aroma do produto encontram-se estreitamente relacionados com a composição (teores de água, de proteínas, de matéria gorda, de minerais) e com o pH da coalhada; por sua vez suas características dependerão da quantidade de enzimas coagulantes, pH, temperatura, velocidade de acidificação e das características originais do leite. Nessa perspectiva, Assis Ribeiro propõe um esquema semelhante, porém, mais ampliado, propondo um plano que atendesse a qualquer fabricante queijeiro, guardadas as devidas proporções. Essas fases da elaboração dos queijos seguem uma sequência já estabelecida pela prática, sendo pequenas as variantes entre os diversos tipos e Ribeiro define as etapas da seguinte forma:

> 1. Recepção do leite: consiste no recebimento, na medição, na análise rápida e no preparo do leite para a fabricação.
> 2. Tratamento do leite: consiste nas operações de filtração, pasteurização (aquecimento do leite a 65-70ºC seguido de imediato resfriamento a 30-32ºC), refrigeração e padronização (acerto da percentagem de gordura) do leite.
> 3. Adição de ingredientes: são as substâncias de natureza e funções diversas, adicionáveis ao leite, uns facultando a coagulação e a maturação (fermento e

> coalho), outros melhorando o gosto e o aspecto (sal e corante) e, os demais como coadjuvantes ao processo (cloreto de cálcio e nitratos de potássio ou de sódio, ou salitre refinado).
> 4. Coagulação: é procedida em aparelhagem própria à finalidade – tachas e tanques, preferentemente de aço inoxidável que possam ser mantidos em temperaturas certas, por tempos variáveis, conforme o queijo.
> 5. Trabalhos com a coalhada e a massa: tem por finalidade dividi-la aumentando a superfície de dessoro. Na consistência própria, procede-se ao corte, quebra ou ruptura; à mexida; ao aquecimento (temperatura e duração); seguida dos trabalhos da massa: com a prensagem inicial; a retirada do soro e a retirada da massa.
> 6. Enformação ou moldagem: com a utilização de formas e panos tem por finalidade dar forma à massa, facultando a prensagem.
> 7. Prensagem: duração e pressão: consiste em dar a forma definida ao queijo, aderindo as partículas da massa e dessoragem da massa.
> 8. Salga: esta fase completa a dessoragem e concorre para a formação da crosta do queijo, melhora o gosto, aumenta a conservação e eventualmente evita o desenvolvimento de alguns elementos prejudiciais ao queijo.
> 9. Maturação ou cura: após a salga, os queijos são levados à câmara de maturação, onde ficarão expostos ao ambiente por tempo variável, conforme o tipo em obtenção.
> 10. Preparo dos queijos: depois de maturados, os queijos são preparados para estocagem ou consumo imediato, como lavagem, raspagem, secagem, revestimento, embalagem, rotulagem e acondicionamento (RIBEIRO, 1961, p. 7 a 77).

Todas as fases desta sequência são importantes para que se alcance a produção de um ótimo queijo. Furtado (1991, p. 115) afirma que a fabricação de um queijo é um processo que pode durar meses, da coleta do leite ao final da maturação. Entretanto, os principais fatores que determinam as características finais de um queijo são regulados no espaço de poucas horas, começando com a chegada do leite ao tanque de fabricação até sua prensagem em formas. Esse período (variável de 2 a 5 horas para a maioria dos queijos) é crucial, porque os tratamentos dispensados ao leite e à coalhada determinarão o tipo de queijo a ser elaborado, suas características e seu grau de qualidade. O autor afirma que esta é a parte do processo na qual o queijeiro pode exercer com plenitude sua capacidade de influir no processo e alterar os rumos da fabricação, quando arte e ciência devem se misturar em benefício da qualidade do produto. Para o técnico, a oportunidade de realizar os ajustes necessários para melhor conduzir a fabricação. Na elaboração, portanto, a vigilância deve ser constante e cuidadosa, caso contrário, os erros serão fatais, daí a importância de um conhecimento profundo, sabendo relacioná-lo com a composição e características dos queijos.

Neste sentido, Weber (1990, p. 56) explica que para se obter o queijo antes da afinação, se faz necessário o máximo escoamento do soro láctico. Esse processo é a sinérese, isto é, a exsudação, ou transpiração espontânea da água de um gel que está em repouso; quer seja no exterior ou entre as camadas ou grãos da coalhada, que deve obrigatoriamente ser separado desta por decantação e filtração. Ainda conforme Weber (1990, p. 56), na prática, o

escoamento compreende dois períodos: o primeiro é o escoamento propriamente dito, ou principal, durante o qual se elimina a maior parte do soro; o segundo, consiste no escoamento complementar, que se realiza desde a desmoldação até à entrada na afinação (cura); no essencial, é habitualmente devido á salga e, secundariamente, à seca. Para Weber o papel do escoamento, além de limitar a condução do coágulo para um teor definido em água, permite também ajustar a mineralização da coalhada e a sua deslactação.

Engelmann; Holler (2008, p. 40) salientam que até a sua maturação, o queijo não desenvolve o seu caráter. Por ser um alimento vivo, os queijos, cada qual segundo forma, tamanho, tempo e tipo, maduram a um ritmo individual e particular. Durante esse tempo, os microorganismos transformam o queijo, em si um alimento, em um delicioso prazer. Durante a maturação as bactérias, as enzimas, as leveduras e os fungos trabalham a fundo; em conjunto, se ocupam de transformar vários componentes, são alimentos para as bactérias de maturação, decompõe ácidos gordurosos e dissociam a proteína do leite em valiosos aminoácidos. Dessa forma, o queijo torna-se mais digerível, adquire consistência, sabor e aroma, resultando mais saboroso quando consegue alcançar seu grau de maturação adequado. Segundo o tipo de queijo, isto pode ocorrer ao cabo de umas horas ou dias, mas também transcorridos alguns meses ou até anos. Para tanto, alerta Brown (1961, p. 26) que na maturação dos queijos, deve-se afastar toda substância aromática, mantendo-se uma abundante limpeza.

Como parte do processo de elaboração do queijo, a salga é de capital importância. Hardy (1990, p. 93) reconhece um triplo papel ao cloreto de sódio incorporado no queijo. Em primeiro lugar, completa o escoamento do queijo favorecendo a drenagem na fase aquosa livre da pasta e, também, modifica a hidratação das proteínas, intervindo, assim, na formação da casca; em segundo atua sobre o desenvolvimento dos microorganismos e a atividade das enzimas e, em terceiro lugar, confere o seu gosto característico e tem a propriedade de exaltar ou de mascarar a sapidez de certas substâncias que ocorrem durante a maturação do queijo. Furtado (1991, p. 149) esclarece que existem diversos métodos para promover a salga dos queijos. Os mais comuns são a utilização de salmouras, a salga na massa e a salga a seco. Os dois últimos restringem-se a poucas variedades de queijos, que, muitas vezes, podem ser opcionalmente salgados também em salmoura, como ocorre nos queijos Gorgonzola, Minas Frescal, *Camembert* e a maioria dos queijos oriundos de leite de cabra. O queijo *Cheddar* tradicional é salgado exclusivamente na massa. Rebelo (1983, p. 121) acrescenta que, por vezes, não é aplicada a certos queijos frescos destinados a ser consumidos com mel, com açúcar,

com compotas, com picantes, etc., ou a constituir matéria-prima em diversas receitas. A salga por sua vez tem como finalidades: regularizar a umidade e consolidar a massa; contribuir para a formação da casca; facilitar o processo de cura, melhorar a conservação do produto e comunicar um sabor agradável ao queijo, podendo ser aplicada no leite, na coalhada e/ou no queijo, a depender de fatores vários da técnica adotada ao processamento do queijo. Segundo Rebelo, em qualquer dos casos, torna-se indispensável a utilização de sal puro, quer química quer bacteriologicamente.

Rebelo (1983, p. 121) esclarece que um sal de qualidade impura pode prejudicar a qualidade dos queijos. Assim, não se deve empregar um sal que contenha mais de 1 % de cloreto de cálcio, de magnésio e de potássio ou mais de 1,5 por cento de sulfato de cálcio. Deve-se evitar também o uso de sal que contenha sulfato de magnésio e carbonato de sódio. Ainda conforme Rebelo (1983, p. 122), durante muito tempo, considerou-se que o sal era um poderoso antiséptico. Verificou-se, que alguns micro-organismos, em meios de concentração de cloreto de sódio normalmente usados, reduzem ou paralisam sua atividade. Contudo, também ficou provada a existência de micro-organismos ativos em meio ao cloreto de sódio relativamente concentrados. Nesse contexto, para se evitarem possíveis contaminações, o autor aconselha a utilização de cloreto de sódio bacteriologicamente puro (sal higienizado).

Hardy (1990, p. 96) observa que quando os queijos são colocados em salmoura, esta se enriquece, progressivamente, com substâncias solúveis. Paralelamente, pode se notar uma lenta diluição da salmoura. Ou seja, quando o sal é absorvido pelo queijo, concentrado nas camadas superficiais, se elimina uma parte da fase aquosa, daí uma diminuição nas dimensões dos queijos salgados, que o autor avalia entre 96 a 98% do peso dos queijos iniciais. Hardy (1990 p. 97) acrescenta que o sal continua a migrar na pasta, em virtude da existência de um gradiente de concentração e uma parte da água interna tende a ser conduzida para a superfície.

O processo de produção queijeiro não termina na salga. Para alguns tipos de queijos a última fase produtiva encontrará na maturação o seu ponto alto, que consiste ainda nas operações de viragem e lavagem, a depender do produto a ser obtido. Rebelo (1983, p. 128) ensina que terminado o fabrico, ou o período pós-salga, os queijos frescos, não destinados ao consumo imediato, são colocados em estantes próprias, em locais designados por câmaras de cura. Nesse lugar, seguindo um particular processo de maturação, os queijos serão transformados em outros produtos diferentes em aspecto, em consistência, em cheiro, em sabor e em valor digestivo, conhecidos por queijos secos ou curados. Segundo o autor, este processo pode ser considerado puramente enzimático e favorecido pelas bactérias lácticas.

Para Rebelo, os micro-organismos que intervêm na maturação dos queijos são muitos e variados, dividindo-se por aeróbios, aqueles que atuam na superfície e em contacto com o ar, e por anaeróbios, os que se desenvolvem no interior da massa, ao abrigo do ar.

Para Choisy *et al.*, (1990, p. 102), o processo de afinação corresponde a uma fase de digestão enzimática da coalhada. Pelo processo de coagulação e escoamento do soro, assegura-se a presença de um substrato essencialmente constituído por caseínas, matéria gorda e uma fração dos componentes solúveis do leite. O resultado é um substrato povoado por uma grande população de microorganismos e, durante a cura do queijo, por ser um alimento vivo, os seus constituintes são transformados devido à ação de enzimas originalmente presentes na coalhada ou elaborados durante a cura por sínteses microbianas. Choisy *et al*, asseguram que toda essa transformação bioquímica confere à coalhada novas características e a pasta, inicialmente sem grande sabor, é modificada na sua composição, na estrutura e, depois, no aspecto, consistência, cor e simultaneamente, desenvolvem-se o sabor e o aroma. Choisy *et al*, (1990, p. 104) argumentam que em seu estado natural, o leite contém um elevado número de enzimas, sendo que foram identificadas mais de vinte, além de numerosos componentes. Na composição e a estrutura da coalhada, encontraram-se aí todos os componentes do leite, mas em proporções relativamente diferentes, alguns tendo já sofrido modificações durante a coagulação ou o escoamento. Choisy *et al*, (1990, p. 102) garante que todos esses componentes estão mais ou menos relacionados com a cura, quer porque são degradados, quer porque podem influenciar a evolução do fenômeno, atuando sobre o desenvolvimento microbiano ou sobre a atividade das enzimas.

Existem várias técnicas de maturação ou cura em que variam fatores como o número de câmaras, os tempos de permanência em cada uma delas, a umidade relativa e a temperatura, e cada queijeiro define-as de acordo com a sua experiência e com a sua sensibilidade. Independentemente das condições em que a cura ocorre, é, por norma, eventualmente sobre panos, mas, sempre assentes em tábuas de madeira. Assim, a cura do queijo em última análise pode ser considerada como um expurgo do excesso de água. Para Rebelo, esse processo abrange o período que vai do aparecimento da reima, ou o início do amarelecimento da casca. Com a cura propriamente dita, completa-se o amarelecimento da casca que, em regra, corresponde ao fim da formação da reima, que, por sua vez, é uma substância viscosa e gordurenta que se forma à superfície do queijo e constitui o resultado de reações químicas. Os cuidados com a remoção desta substância garantem um produto com o aspecto desejado, pois reduzem a probabilidade de ocorrência de bolores ou leveduras que

dão ao queijo tonalidades diferentes do amarelo-bege pretendido. Portanto, as lavagens do queijo são essenciais para que se obtenha um produto com ótimo aspecto e livres da reima. Rebelo acrescenta que as lavagens, precedidas ou não de raspagens, devem ser executadas em compartimentos próprios, convenientemente dimensionados, ventilados e preparados para permitir a perfeita secagem da superfície dos queijos antes da sua colocação ou recolocação nas câmaras de cura, recomendando que se passem, em certos casos, os queijos por salmoura, imediatamente após cada lavagem. Para isso, a depender do tipo do queijo, em média trinta dias são necessários para uma boa maturação do queijo, com lavagens e viragens frequentes. As viragens, por sua vez, servem para alternar a face do queijo e, assim, ele possa obter aparência idêntica, simétrica e também para evitar que a umidade possa provocar bolores ou outros micro-organismos. Rebelo (1983, p.130) ainda ensina que, com as viragens, pretende-se evitar a deformação e irregular desidratação da massa dos queijos, pelo que o seu número depende do tipo e do estado de consistência.

Finalmente, terminada a salga, os queijos são levados à câmara de maturação, onde ficarão expostos ao ambiente por tempo variável e que Ribeiro (1961, p. 71/72) explica de modo resumido:

> 1º. A maturação deve processar-se em cômodo relativamente frio e úmido. Se não se dispuser de instalações frigoríficas, deve este cômodo ficar em local sombrio, livre de insolação intensa, longe da caldeira a vapor ou de outras fontes de calor. Há preferência em esta sala ficar em nível inferior às demais, se possível em semi-subterrâneo.
> 2º. A umidade deve ser mantida com rigor, pois a secura do ambiente é a causa de diversos defeitos comumente observados em nossos queijos. O grau higrométrico varia de 80 a 82% para os queijos duros; de 82 a 85% para os semiduros e de 85 a 90% para os moles. Também conforme a fase da maturação, assim será a umidade, mais ou menos acentuada.
> 3º. A temperatura da câmara é fator decisivo na maturação. E, deve ser, no máximo, 15 a 16ºC para queijos duros; de 13 a 15ºC para os semiduros e de 10 a 13ºC para os moles. No início da maturação, a temperatura deve ser mais baixa.
> 4º. A ventilação deve ser suficiente para a troca de ar, quando impregnado, renovando-o uma ou duas vezes ao dia. Não há necessidade de ventilação intensa. Nas câmaras providas da máquina de frio, o ventilador desta satisfaz.
> 5º. A iluminação não deve ser intensa nas salas de maturação, sendo prejudicial à ação da luz sobre os queijos (assim como outros laticínios). A câmara de maturação deve ser mantida em relativa penumbra, não havendo inconveniente em ser feita a cura dos queijos no escuro, podendo-se servir de lâmpadas elétricas quando necessário (RIBEIRO, 1961, p. 71/72).

Dessa forma será o tratamento de cura que os queijos receberão após sua elaboração, sendo que alguns são virados, a princípio, diariamente e, depois, de dois em dois dias. Posteriormente, explica Assis Ribeiro, os queijos são preparados para o depósito, caso não

sejam de consumo imediato. As condições do depósito devem ser adequadas, a fim de evitar fermentações anormais. As fases deste preparo são: lavagem, raspagem, revestimento (untura e parafinagem), embalagem, rotulagem e acondicionamento. Vale ressaltar que, não se deve descuidar de que os queijos artesanais têm vida própria e, como alertam Engelmann; Holler (2008, p. 40), quanto mais artesanal é a elaboração, mais natural o leite e mais autêntico o lugar onde se leva a cabo a maturação, mais o processo de maturação influirá no produto final, o queijo. Os autores lembram que em grutas naturais, como nas famosas grutas de Roquefort, existe um microclima especial, que, na produção industrial, intenta-se reproduzir em modernas câmaras de maturação.

Durante a cura, por meio de uma série de mecanismos é que o aroma do queijo aparece. Segundo Adda (1990, p. 105) esse funcionamento em sua maior parte é enzimático, que transforma os diferentes constituintes da coalhada (proteínas e lipídeos), graças aos quais são formadas numerosas moléculas odoríferas e/ou sápidas, em proporções variáveis. Adda (1990, p. 113) afirma ainda que é possível notar uma certa variação do teor em produtos voláteis no interior de um mesmo produto, não sendo possível, entretanto, o estabelecimento de uma ligação formal entre a composição e a qualidade do produto, em virtude de diversos fatores, com as necessárias ponderações.

O Leite, o Coalho e o Fermento Láctico

Provavelmente o leite é o mais completo alimento encontrado pronto para consumo. Em sua composição, encontram-se, biologicamente equilibrados, todos os elementos e nutrientes necessários para suprir as necessidades do organismo humano, pois contém uma série de componentes essenciais: sais minerais, nutrientes, açúcares e gorduras, além de prover boa parte do cálcio necessário à estrutura óssea. Plume (1968, p. 21) o qualifica da seguinte forma: *"le lait, aliment complet par excellece, est um liquide complexe. Il content des matières grasses, des matières azotées, du sucre, des matiéres minérales, de l'eau."* Tanto é que, desde o nascimento de uma criança, apenas o leite materno lhe é suficiente por muitos meses. Castro Brown assim o define:

> O leite é uma emulsão complexa, opaca, branco amarelada, espessa, de odor *sui-generis* e de gosto agradável, ligeiramente açucarada, que deixa vestígio nas paredes dos recipientes que o contém. A sua opacidade depende da matéria graxa e da

> caseína, que os alteram sob a ação dos raios químicos da luz solar (Brown 1961, p. 33).

Não é à toa que, graças a essa propriedade de deixar vestígios, foi possível constatar sua utilização milênios atrás. Mas o leite não é somente uma bebida de grande valor nutritivo, prestando-se apenas ao seu consumo *in natura*. Pelo contrário, possivelmente a maior parte do leite produzida em todo mundo seja processada em diversas formas de consumo, e é bem provável que o queijo seja a principal delas. Todavia, tal fato não se estende a todo o mundo. Engelmann; Holler (2008, p. 21) afirmam que muitos povos da África, Ásia e América do Sul carecem, por exemplo, da enzima lactase no intestino, de maneira que não podem decompor o leite. Pelo contrário, no centro e norte da Europa, o leite, na alimentação, desempenha um papel de primordial importância. No que concerne a tais circunstâncias, o leite é um dos alimentos mais consumidos em todo o mundo. A jarra de leite, como da Figura 23, é presença indispensável nos lares de todo o mundo.

Engelmann; Holler (2008, p. 21) explicam que o mamífero, quando se alimenta, ingere todas as substâncias que contém o leite. No estômago das vacas, cabras e ovelhas, principalmente, a partir de proteínas vegetais e mediante a ajuda de bactérias, criam-se proteínas animais de grande qualidade. Contudo, assegura Schmidt (1995, p. 10), deve-se assegurar da perfeita alimentação do rebanho, pois, dependendo da dieta oferecida, poderá haver alteração na qualidade do leite, com o desenvolvimento de outras bactérias e significativa modificação do sabor do leite, que poderiam resultar, por exemplo, em um queijo artesanal imperfeito. Brown (1961, p. 25) alerta que um leite defeituoso, ou melhor, contaminado, não só pode por a perder toda a produção como até contaminar a fábrica, trazendo graves consequências e grandes prejuízos aos interessados. O leite para o fabrico de um bom queijo, além de ser puro e saudável, deve conter, pelo menos 3,5% de matéria graxa. Esses bovinos, caprinos e ovinos transformam, no estômago, as bactérias que absorvem com a alimentação, a celulose metaboliza-se e forma substâncias de grande qualidade, e alguns aminoácidos de qualidade inferior transformam-se em outros de maior qualidade. Os autores afirmam que junto às proteínas, gorduras e hidratos de carbono, o leite proporciona sais minerais de primeira necessidade, especialmente fósforo, cálcio, potássio e magnésio, alguns oligoelementos e, sobretudo vitaminas lipossolúveis A, D, E e K, assim como vitaminas hidrossolúveis do complexo B, enzimas e água. O aporte específico de componentes varia segundo a espécie animal e também segundo a raça de cada espécie. O leite, então, será

composto da seguinte forma: as proteínas (caseína, albumina e globulina), a gordura, a lactose, os sais minerais e a água.

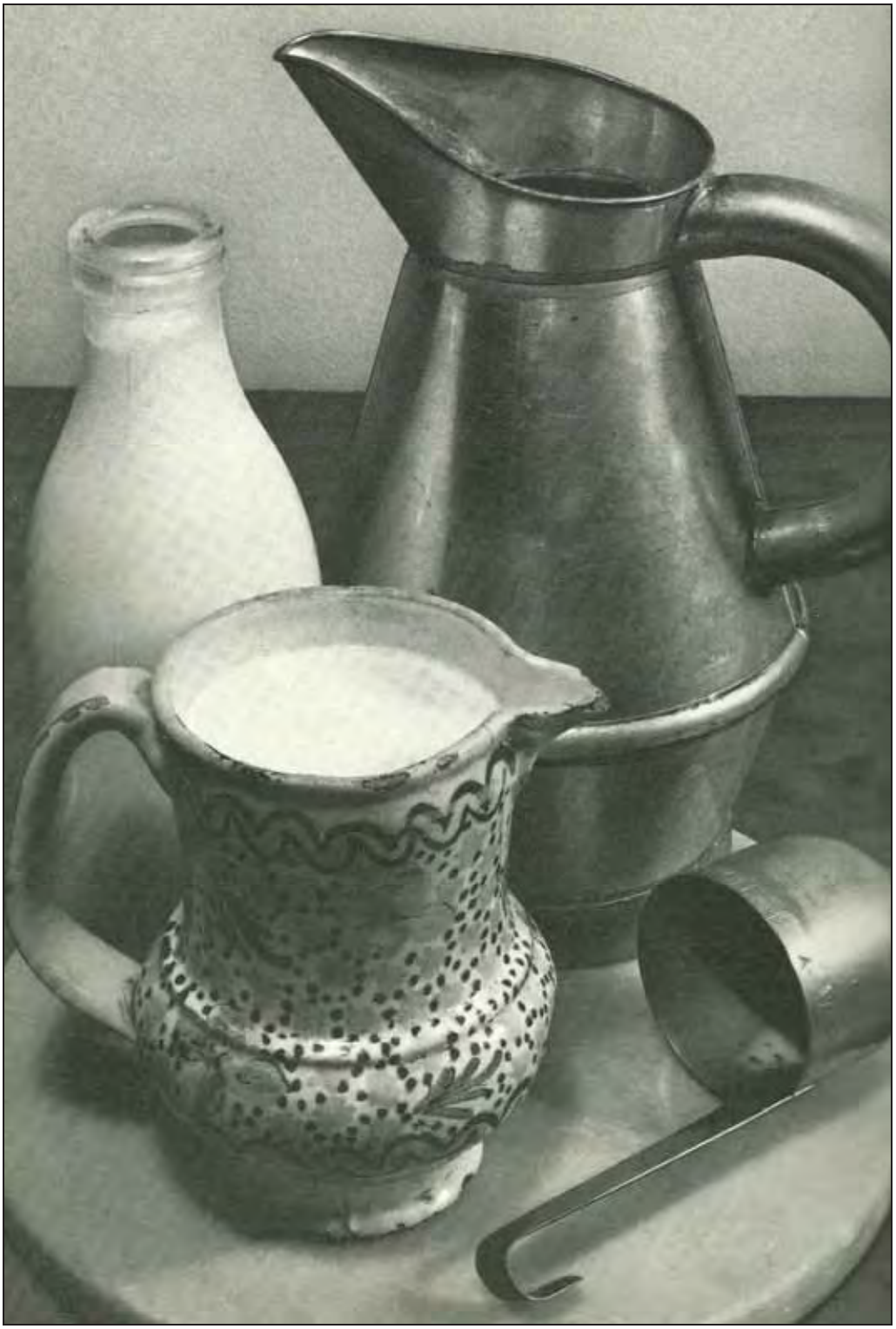


Figura 23: Jarra de Leite (PLUME, 1968, p. 26)

Sobre as propriedades nutritivas do leite, Schmidt (1995, p. 7) afirma que o elemento de maior valor é a proteína láctea, levando-se em consideração que, um litro de leite ao dia basta para satisfazer as necessidades de proteínas animais de uma pessoa adulta. Os aminoácidos que compõem essa proteína têm uma grande importância já que alguns deles são, para o organismo humano, essenciais, pois entre outras funções, encarregam-se da síntese e da manutenção dos músculos, dos órgãos e das substâncias corporais, como o plasma sanguíneo. Segundo o autor, nosso organismo pode aproveitar quase 95% da albumina do leite, enquanto que ao passo que se aproveitam 70% das proteínas vegetais. Ou seja, há um melhor aproveitamento das proteínas do leite e seus derivados. Essas proteínas do leite dividem-se em três: caseína, albumina e globulina, com as duas primeiras representando quase o total, com destaque para a caseína.

Segundo Leandro (2008, p. 48), a caseína, nome derivado de *caseus*, que significa queijo em latim, representa cerca de 3% do leite, trata-se de uma matéria azotada que forma uma solução coloidal. É também o fator determinante dos queijos, pois a coalhada básica, origem de todos os queijos naturais, forma-se pela precipitação da caseína, através da auto-acidificação própria do leite ou pela intervenção de agentes coagulantes e ácidos. Ademais, a caseína, hoje, é utilizada em diversos outros alimentos, em medicamentos, cosméticos, inseticidas, calor, plásticos e tintas. Para o autor, a albumina, segunda proteína em importância no leite, tem papel relevante na alimentação dos filhotes recém-nascidos, quando atinge uma participação de quase 17% no colostro, que é o leite produzido pelo animal no momento imediato posterior ao parto. Todavia, em poucos dias, essa participação cai para menos de 1%, situando-se entre 0,4% e 0,5%. Curiosamente, ao contrário da caseína, a albumina é inteiramente solúvel na água e não se coagula pela ação do coalho, precipitando-se por acidez e pelo calor, sendo elemento essencial na produção de ricota. Leandro (2008) ensina que a albumina é facilmente observada logo após a fervura do leite, quando ela forma uma espécie de película na superfície, que geralmente é confundida como nata ou gordura. Finalmente, com pequena presença percentual no leite, a globulina também é solúvel em água e precipita-se pelo calor.

Para Leandro (2008, p. 48), diferentemente de Schmidt, o elemento mais nobre do leite é a gordura, tanto que sua presença acima de 3,7% implica em ágio para o comprador, beneficiando o produtor. Sua presença no queijo enriquece o sabor e contribui na textura do queijo. Um queijo com baixo teor de gordura, com exceção daqueles que necessitam de teores reduzidos de matéria gorda, perde em muito suas qualidades organolépticas. O mesmo aplica-

-se a todos os derivados do leite. Segundo o autor, a matéria gorda, conhecida como nata ou creme, está representada no leite por pequenos glóbulos e encontra-se em suspensão no meio aquoso, determinando a capacidade do leite. Por possuir uma densidade menor sobe à superfície do leite, sendo visível a olho nu.

A gordura é a matéria-prima para a fabricação de manteiga e cremes, como o chantili. Segundo Leandro (2008, p. 48), trata-se do elemento que mais varia na composição do leite, indo de 1,5% até acima de 8%, como verificado em algumas regiões. Essa variação está diretamente relacionada com a temperatura, o tipo de alimentação, além da quantidade de leite produzido, incluindo aí a raça do animal. Schmidt (1995, p. 8) explica que a gordura do leite é muito digestível pelo fato de fundir-se à temperatura corporal, o que permite que os sucos digestivos atuem rapidamente sobre suas moléculas, sendo importante portadora das vitaminas A e D. Além disso, essa gordura láctea contém lecitina, que é uma substância importante para os sistemas nervoso e cerebral. Engelmann; Holler (2008, p. 24) afirmam que essa substância que contém o leite atua como emulgente natural e é indispensável porque a gordura e a água não se unem por si só.

Ainda sobre as propriedades do leite, Schmidt (1995, p. 8) afirma que o outro principal componente do leite é o hidrato de carbono, o açúcar do leite ou lactose, que por ação das bactérias intestinais convertem parte desse açúcar em ácido láctico que favorece a síntese das vitaminas do grupo B e colabora na absorção do cálcio, do fósforo e do magnésio. O restante da lactose que não é transformada em ácido láctico transforma-se em glicose, cujo fim é proporcionar energia ao organismo. Leandro (2008, p. 49) aponta que a lactose representa cerca de 4,5% na composição do leite, destacando-se que, no leite humano, essa representação é de aproximadamente 7%, o que leva muitas crianças a rejeitarem o leite de vaca, sem adição de açúcar, após a alimentação com o leite materno. Ressalte-se, entretanto, que a lactose tem papel fundamental na produção de queijo. Engelmann; Holler (2008, p. 24) afirmam que o açúcar do leite serve como substância nutritiva para as bactérias do ácido lácteo e irá influenciar no sabor e consistência do queijo. Leandro (2008, p. 48) acrescenta que, além desse papel fundamental para os queijos, também os fermentados, como o iogurte, beneficiam-se desse elemento, pois os micro-organismos, como lactobacilos, transformam-na em ácido lático, fenômeno conhecido como “fermentação lática”, o que elimina a lactose dos queijos, coalhadas e iogurtes. Portanto, uma grande quantidade de lactose deve estar disponível. Além disso, o leite não se limita a ser um alimento energético, mas também de

grande aporte de vitaminas como as lipossolúveis A e D, do grupo B, importantes para o crescimento e para a formação do sangue, além das vitaminas C, E e K.

O leite também contém sais minerais, sobretudo cálcio e fósforo, e, para que isso aconteça, dependerá da alimentação, principalmente da pastagem dos animais. Ambos os elementos tem um papel importante na formação e conservação dos ossos e dentes, pela sua alta concentração de cálcio. Esse elemento é fundamental na elaboração do queijo. Engelmann; Holler (2008, p. 24) ensinam que, se o leite fosse desprovido de cálcio, não poderia espessar-se com o coalho. É importante ressaltar que cada um desses elementos é fundamental no processo de elaboração do queijo, a depender do tipo, cada qual com sua variação, mínima que seja, sob o risco de comprometer todo o produto final. Finalmente, a água, que representa nas raças bovinas, com exceção dos bufalinos, de 85% a 88% do leite. Leandro (2008, p. 48) afirma que a raça do animal, o período de lactação e o volume de produção são fatores que determinam a percentagem de água no leite. Embora o processo de obtenção do queijo resuma-se em retirar a água do leite, em forma de soro, boa parte permanece no produto final. Nos queijos mais consumidos no Brasil, essa participação da água gira em torno de 40%.

Atualmente existe uma grande variedade de leite de todos os tipos e diversas origens devido às grandes possibilidades de processamento do mesmo. Mas qual o leite adequado à produção de queijos? Alexander (1963, p. 5) afirma que para se produzir um bom queijo é fundamental dispor de um bom leite. Como tal, considera aquele obtido em condições higiênicas apropriadas de animais sãos e que contenham cifras médias de gordura e extrato seco desengordurado. Schmidt (1995, p. 10) avalia que nem todos os tipos de leite são ideais para a elaboração de queijos. O autor aponta que o leite ideal é aquele que se recolhe diretamente da vaca ou outro mamífero escolhido, embora hoje em dia se produza um excelente leite nas propriedades produtoras, inclusive com a facilidade da ordenha mecânica, podendo ser refrigerado imediatamente ou conduzido ao processamento do queijo. Entretanto, se o produtor descuida-se das condições de higiene, pode vir a contaminar o processo produtivo do leite e, consequentemente, do queijo. Ainda que, obviamente, não refutem esta ideia, Engelmann; Holler (2008, p. 27) afirmam que, mesmo em condições de extrema higiene, é possível que haja germes no leite. Quando ocorrem e reproduzem-se, podem desencadear enfermidades e infecções. Os autores acrescentam que mediante a pasteurização e esterilização, o leite é protegido de maneira efetiva frente às bactérias nocivas, que em qualquer caso se eliminam e, simultaneamente, conservam-se durante mais tempo. Magaldi

(1941, p. 63) aponta para a indústria queijeira, que caminha, em relação muito estreita, com a produção e consumo do leite *in natura*, repousando no aproveitamento do leite consumido em espécie, pela sua transformação em derivados que, a par de possuir todas as suas qualidades, conserva-se, quando bem protegido, durante longo tempo.

Leandro (2008, p. 45) afirma que o leite, ao ser produzido nas glândulas mamárias, é um alimento puro e praticamente estéril. Sua contaminação pode iniciar-se nos canais lactíferos, na cisterna e no canal galactóforo. Segundo o autor, os germes que atacam o leite são classificados em banais, não representam perigo para a saúde humana e são constituídos basicamente de lactobacilos, que são necessários à produção de queijos por suas ações fermentativas. O autor explica que essa intensa atividade microbiológica causa a acidificação do leite provocando a aglutinação da caseína através de um fenômeno conhecido por fermentação, que, em termos bacteriológicos, significa a decomposição microbiana dos hidratos de carbono, presentes na lactose do leite, onde predominarão as espécies do grupo láctico. A atividade fermentativa é de extraordinária importância para a fabricação de queijos. Ela determina a textura, o aroma e o sabor de cada variedade. Já, os patogênicos afetam a saúde do homem, sendo constituídos de germes causadores de doenças que encontram, no leite, um meio propício de propagação, um extraordinário meio de cultura para proliferação dos mais variados micro-organismos.

De modo menos dogmático, Leandro (2008, p. 46) assevera que, a princípio, e de uma forma geral, qualquer leite pode se transformar em queijo. Contudo, o autor ressalta que, após milênios de conhecimento, o homem selecionou alguns mamíferos para a produção de leite destinado tanto para seu consumo como para a fabricação de queijos: vacas, búfalas, ovelhas e cabras. Acrescenta que alguns outros mamíferos, em regiões específicas, também cumprem essa função: iaques fêmeas no Himalaia, lhamas nos Andes e renas nas florestas frias do norte europeu. Comparativamente, a vaca pode fornecer, em um ano, mais de cinco vezes o seu peso em leite; a cabra mais de doze vezes, e a ovelha de três a quatro vezes. Nas regiões onde se utiliza o leite de égua e de burra, a produção destes animais nunca ultrapassa o seu peso. Naturalmente, a produção de leite de origem bovina possui a maior representatividade, seguida pelas espécies ovinas e caprinas. Quando relata sobre a produção de queijos em Portugal, Rebelo (1983, p. 12) salienta que a cabra, outrora, teve também grande interesse como produtora de leite para consumo direto, sobretudo nas regiões serrana e interior, onde não existia a vaca leiteira. Ao fabrico de queijo, destinava-se apenas o leite sobrante. O leite de cabra, como explica Brown (1961, p. 68), é mais espesso e tem uma cor mais intensa do

que o leite de vaca. Em certas manipulações de queijos de leite de vaca, ele entra na proporção de 5 a 10%, com excelente resultado. Tem também um aroma diferente, característico da raça. Segundo o autor, em outros tempos, este leite teve ainda maiores utilidades: era empregado no regime terapêutico em larga escala, uma vez que a cabra é um animal refratário a algumas moléstias, em particular a tuberculose. Já a ovelha, ainda por volta do século XIX, era considerada de interesse secundário para a produção de leite, o qual sempre foi destinado ao fabrico de queijo. Atualmente o leite de ovelhas é particularmente consumido na produção de queijos em boa parte da Europa. Brown (1961, p. 70) acrescenta que o leite de ovelha, que tem uma cor evidentemente mais acentuada do que o de vaca, isto é, aproxima-se da cor do creme, comporta também uma coisa interessante, que é o seu gosto, que varia muito de um país para outro, parecendo, às vezes, que se trata de leite de espécie diferente.

A pasteurização promoveu uma verdadeira revolução na indústria queijeira. Desde o século XIX, tornou-se possível o armazenamento e o transporte de grandes quantidades de leite, entre diversas regiões, permitindo a coleta em um local e o processamento em outro. Segundo Furtado (1991, p. 116), a maior parte das indústrias de queijos utiliza leite pasteurizado, com exceção de alguns tipos de queijos tradicionais que exigem os leites crus. Em países em desenvolvimento, onde a qualidade microbiológica do leite é, em geral, precária, a pasteurização torna-se um tratamento indispensável, tanto do ponto de vista tecnológico como de saúde pública. Não se pode ignorar, porém, que a pasteurização (a 72-73°C/15 segundos ou 65°C/30 minutos) provoca algumas modificações no leite, que podem influenciar a elaboração do queijo. No mesmo sentido, Engelmann; Holler (2008, p. 25) observam que a pasteurização, a esterilização e as modernas técnicas de refrigeração tornaram-se um processo inevitável e permitiram aumentar a produção de leite e queijo simultaneamente. Mas, com isso, atualmente, praticamente ninguém conhece o sabor do leite fresco e recém ordenhado, visto que o leite pasteurizado altera o sabor do leite, perdendo o natural.

Engelmann; Holler asseguram que, à semelhança da defesa com que consagram seu vinho, os franceses também são grandes defensores do queijo de leite cru e fazem referência ao queijo de *terroir*, resultado da união ideal de animal, pastos e clima, onde os mamíferos encontram alimento energético e saudável em substanciosos campos. Certamente, por esta razão, não seja surpresa que boa parte dos melhores queijos do mundo tenha origem na França. Salienta-se que as pastagens resultam decisivas na formação do posterior aroma do

queijo, intenso, especial, típico e regional. Ademais, sabe-se que, na Europa, as condições de elaboração do queijo a partir do leite cru são as mais estritas dentro da produção queijeira, com rígidas condições higissanitarias. Fato este, confirmado por Engelmann; Holler (2008, p. 26), que enfatizam que o leite cru, que se utiliza para elaborar queijo, deve ser de muito boa qualidade, uma vez que, em um espaço de 24 horas, pode ser convertido em queijo, sem necessitar ser pasteurizado.

Entretanto, ainda causa algumas controvérsias que, por certo, irão perdurar por um bom tempo, No que se refere à defesa dos queijos de leite cru em que se mantenha toda a essência e o purismo do leite. Schmidt (1995, p. 10), por exemplo, aponta que a utilização de leite pasteurizado na elaboração de queijos não vai alterar seu sabor, muito menos sua condição nutritiva. De outro lado, Brown (1961, p. 63) salienta que a pasteurização do leite, do ponto de vista técnico da fabricação dos queijos, não trará quaisquer benefícios, pois ela destrói a flora do leite arrastando consigo inúmeros elementos de sua maturação. Ou seja, algumas bactérias lácticas necessárias para que o leite transforme-se em queijo são eliminadas no processo de pasteurização, sendo necessário adicionar essas bactérias fermentadoras do ácido lático, por meio de leite ácido, de soro ou de iogurte.

Contudo, Schmidt (1995, p. 13) avalia que o leite é um alimento muito suscetível de se estragar. Assim, aconselha que, tanto com o leite cru quanto como o pasteurizado, sendo sensível à luz, ao ar e ao calor deve ser conservado em local adequado, não o deixando destampado desnecessariamente durante muito tempo, para protegê-lo do calor e nem expô-lo à luz do dia. Para o autor, a ação da luz, por seus raios ultravioletas, reduz os nutrientes do leite e, em especial, as vitaminas, além de alterar o seu sabor. É importante destacar destacar que o leite é igual ao queijo: propenso a tomar sabores estranhos e, assim, não se deve guardá-los em ambientes fechados com substancias de forte odor. Da mesma forma, Alexander (1963, p. 24) afirma que o leite, independentemente de sua origem, não deve ser submetido à ação do calor durante seu trajeto, devendo-se levar em consideração que um leite de pouca ou média qualidade, nunca poderá gerar um queijo de primeira categoria. Assim, todas as medidas praticadas para exame e seleção do leite destinado ao consumo fresco, devem ser válidas para controlar o leite destinado à fabricação de queijo. Todos esses fatores são fundamentais à fabricação de um bom queijo, ou melhor, como avalia Furtado (1991, p. 21), a qualidade do produto é diretamente proporcional à qualidade da matéria-prima: o leite. Um tema exaustivamente debatido e que, no entanto, na avaliação do autor, continua sendo um dos pontos mais fracos, senão o mais fraco, dos elos de uma cadeia de eventos que de-

terminam a qualidade do queijo, especialmente em países em desenvolvimento, de tradição laticinista ainda incipiente, são os problemas que afligem o produtor quanto ao baixo ou nenhum incentivo à produção de um leite de melhor qualidade. Furtado acrescenta, à situação, a deficiência de transportes, o clima quente e, sobretudo, o despreparo cultural de grande parte dos produtores do leite, traçando um quadro sombrio das dificuldades encontradas para produzir um bom queijo, mesmo que se disponha de tecnologia, equipamentos e ingredientes adequados.

Em resumo, Lenoir; Schneid (1990, p. 196) afirmam que a qualidade do leite de queijaria pode ser definida como a sua aptidão para produzir um bom queijo, sob condições de trabalho normais e com um rendimento satisfatório. Naturalmente isso dependerá de certo número de características do produto e principalmente da sua riqueza em caseína, da sua carga microbiana, da natureza da sua microflora e da sua aptidão para o desenvolvimento das bactérias lácticas, bem como do seu comportamento em relação ao coalho. Para os autores, os produtores de queijos sabem, por experiência, que nem todos os leites têm o mesmo comportamento quando submetidos à coagulação por meio do coalho. Dessa forma, acrescentam Lenoir; Schneid, segundo a ação do coalho, o leite pode resultar em um gele que possua as características reológicas que lhe permitam sofrer, sem grandes perdas, as intervenções mecânicas necessárias ao escoamento. Aqueles que coagulam lentamente formam geles moles que, após o escoamento, dão coalhadas demasiado úmidas, cuja cura será difícil de dominar. Outros, pelo contrário, coagulam rapidamente, o gele formado é firme, escoa-se geralmente bem, e a coalhada apresenta textura e umidade convenientes, permitindo obter, depois da cura, um queijo de boa fabricação.

Quanto ao coalho, este pode ter origem animal ou vegetal, mas também pode ser produzido em laboratório. Rebelo (1983, p. 91) explica da seguinte forma a respeito dessas origens: "*o coalho de origem vegetal é aquele proveniente do suco das folhas, talos, flores e frutos de certas plantas, como aquele extraído do Cardo (C. cardunculus spp. flavescens), do gênero Cynara*." Dessa flor do Cardo são aproveitadas as pétalas e pistilos secos, tal como representado nas Figuras 24 e 25. Ramet (1990, p. 153) descreve o "coalho" como o extrato coagulante proveniente da coalheira, quarto estômago dos ruminantes jovens antes de serem desmamados, que contém dois fatores ativos, sendo o principal constituído pela quimosina e o outro, menos importante, pela pepsina. Finalmente, aquele de origem microbiológica, proveniente da atividade de determinados micro-organismos, principalmente de bactérias e fungos obtidos, tradicionalmente, a partir de vegetais ou do estômago de ruminantes,

preferencialmente jovens, mas também produzidos em laboratório. Salienta-se ainda que os ácidos, o álcool, os taninos, os sais minerais, etc., também provocam a coagulação do leite, mas não são usados no fabrico do queijo, pois a coagulação é muito rápida. Rebelo (1983, p. 92) acrescenta que a designação vulgar de coalho refere-se propriamente aos agentes coagulantes de origem animal e vegetal, formados por enzimas ou diástases, das quais as consideradas de maior importância são de origem vegetal: a cinarase, a ficina e a papaína; de origem animal: a quimosina, a renina e a pepsina.

Tradicionalmente, explicam Engelmann; Holler (2008, p. 36) que o fermento do coalho era obtido do estomago de bezerros, mas também se encontra no ventre de outros animais jovens. A mucosa do estômago do bezerro produz a proquimosina, uma substância que, em meio ácido, divide-se em quimosina ou renina, uma enzima ativa do coalho, e ajuda o animal jovem a digerir melhor o leite de sua mãe. Ainda para Rebelo (1983, p. 92), no mesmo sentido, acrescenta-se a que os coalhos de origem animal mais vulgarmente usados são os extraídos dos estômagos de vitelos, ainda que se recorram a outras fontes de origem animal para obtenção de novos coalhos, isto é, de novas enzimas, como o porco, por exemplo. A quimosina pode transformar o leite em uma massa gelatinosa em muito pouco tempo. A proteína do leite é liberada, e o leite coalha-se e torna-se espesso. Quanto mais coalho se adiciona e mais alta a temperatura do leite, mais consistente será o queijo que se obterá depois. Rebelo observa que a quimosina, existente em proporção mais elevada nos coalhos animais, possui maior poder coagulante que proteolítico e atua a valores de pH próximos da neutralidade (pH 6,2-6,4). Enquanto que a pepsina, em proporção mais elevada nos coalhos vegetais, possui, pelo contrário, maior ação proteolítica que coagulante, e atua a valores de pH nitidamente ácido (pH 1,7-2,3).

Por sua vez, quanto ao preparo do coalho, Ramet (1990, p. 153) atesta que, após a colheita, as coalheiras, previamente limpas, são secas, salgadas ou congeladas para conservação até a extração do coalho, sendo essa operação realizada por meio da maceração dos estômagos, cortados, numa solução salgada durante alguns dias e com o pH ajustado entre 5 e 5,5, a fim de se favorecer a atividade da proquimosina. Ramet acrescenta que o suco da maceração é depois clarificado com alúmen e filtrado. A normalização da força, do pH, do teor de NaCl e da cor efetuam-se finalmente em conjunto com a incorporação de conservantes autorizados pela regulamentação oficial. Para Rebelo (1983, p. 93), no suco gástrico dos mamíferos existe, em regra, as duas referidas enzimas sendo, porém, a quimosina em maior quantidade. Já o estômago do porco é muito rico em pepsina e não contém quimosina. Esta é

mais abundante no quarto estômago (coalheira) dos ruminantes de tenra idade, sobretudo enquanto alimentados exclusivamente de leite. A coalheira dos cabritos e borregos novos, cheia de leite e seca ao fumeiro, ainda presentemente é utilizada como coagulante em certas regiões de Portugal, sendo conhecida na região do Rabaçal pelo nome de "mezinha". No Brasil, durante largo tempo utilizou-se do estômago do tatu, para produção de coalho à produção queijeira.

Figura 24: Flor do Cardo Seca I (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2010)

Para a elaboração de queijos, também se utilizam de enzimas vegetais. Dependendo da região e do tipo de queijo, costuma ser a melhor opção desde a Antiguidade. Engelmann; Holler (2008, p. 36) apontam que a zona do Mediterrâneo ainda pratique essa técnica, ainda que em papel secundário, os extratos vegetais, como o suco da figueira ou os brotos do cardo são utilizados como coaguladores do leite, além do autêntico coalholeite (*Galium verum*). Dentre as plantas que, em todos os tempos, têm sido utilizadas na coagulação do leite para se fazer queijo, podem citar-se: a flor de algumas espécies de cardo e de alcachofra e as folhas e frutos da figueira, da papaia e da mamona e as sementes da ervilha e do tremoceiro doce. Na utilização, por exemplo, a flor de cardo é normalmente posta a macerar durante algumas horas, em água pura, fria ou morna, que depois se retira para que o cardo possa ser devidamente triturado ou moído, com auxílio de uma pequena porção de sal higienizado.

Rebelo (1983, p. 92) avalia que o estudo da enzima do *cardo-cinarase* devia merecer a melhor das atenções, com vistas a uma conveniente preparação industrial, pelo fato de que ainda não esteja verdadeiramente esclarecida a sua influência sobre a qualidade do queijo.

Figura 25: Flor do Cardo Seca II (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2010)

A maioria dos coalhos comerciais usados entre nós é, pois, obtida a partir do estômago dos vitelos, borregos e cabritos novos, apresentando-se à venda no estado líquido, em pó, em pastilhas e em pasta. Schmidt (1995, p. 17) comunga desta afirmativa, salientando a propriedade do coalho em provocar, em relativamente pouco tempo, a coagulação do leite, elemento primordial na fabricação queijeira seja ela industrial ou caseira. Explica ainda que se se dispõe de coalho em forma líquida, este deverá estar sempre conservado em baixa temperatura. Se for em pó ou em tabletes, deve ser armazenado em um lugar seco, fresco e escuro. Todos os preparados de coalho devem ser consumidos antes de um ano, devido a que se vai perdendo o princípio ativo. A luz, a umidade e o calor, destroem ou enfraquecem o agente coagulante. Engelmann; Holler (2008, p. 37) esclarecem que o coalho microbiológico é utilizado há quase quarenta anos na indústria queijeira. Esta substância substituta do coalho animal é composta por enzimas microbiológicas que se obtêm a partir de fungos e podem produzir-se em quantidades desejadas. Para os autores, a introdução do coalho microbiológico na produção industrial queijeira foi um marco já que, devido ao aumento na demanda deste produto lácteo, as reservas de coalho animal não bastavam para cobrir esta demanda.

Acrescentam que os coalhos transgênicos existem desde 1990, sendo utilizados nos Estados Unidos regularmente na produção de queijos. Na Europa, seu uso contínuo é um tema controvertido em razão de fortes tradições.

O terceiro elemento para a fabricação de queijos são os fermentos. Segundo Choisy (1990, p. 160), os fermentos lácticos são culturas puras, em proporções definidas, de diferentes bactérias lácticas que, multiplicando-se no leite e nos queijos, asseguram duas funções essenciais. A primeira é baixar o pH ao meio, transformando a lactose em ácido láctico. Esta acidificação intervém como fator de coagulação do leite e da sinérese da coalhada, ou melhor, é a expulsão da água da coalhada. A segunda função seria contribuir para os caracteres organolépticos dos queijos, libertando os sistemas enzimáticos que participam direta ou indiretamente nos principais fenômenos da cura das coalhadas. Ou seja, quando se desenvolve o aroma e o sabor dos queijos. De qualquer forma, independente da adição dessas culturas, segundo Engelmann; Holler (2008, p. 34) para elaborar queijo a partir de leite, em primeiro lugar este deve coalhar. Mas, essa coagulação pode ocorrer por si mesma com a ajuda de bactérias do ácido lático presentes no leite. Independente de tal fato é importante conhecer as características e a ação dos fermentos lácticos. Para Choisy (1990, p. 168), são três os principais tipos de fermentos lácticos utilizados comercialmente:

> 1. os *fermentos de cultura pura*, constituídos por uma estirpe de bactérias lácticas (estreptococos mesófilos ou termófilos, *Leuconostoc*, lactobacilos termófilos);
> 2. os *fermentos mistos*, constituídos por misturas de estirpes selecionadas. Os fermentos mistos mesófilos, por exemplo são geralmente compostos por estirpes acidificantes, normalmente *S. cremoris* e por estirpes aromáticas como *Leuconostoc cremoris* (fermento do tipo B) ou *Streptococus lactis subsp. diacetylactis* (fermento do tipo D) ou os dois (fermento do tipo BD).
> 3. os *fermentos naturais*, normalmente utilizados na Europa, são constituídos por misturas, cuja exata composição é ainda indeterminada. Por exemplo, os coalhos artesanais utilizados nas queijarias do Jura ou dos Alpes são frequentemente compostos de várias espécies de lactobacilos (*L. fermentum, helveticus e lactis* e por estreptococos *S. thermophilus*) (CHOISY, 1990, p. 168).

Choisy (1990, p. 169) acrescenta que numerosos fermentos comerciais, em especial os de origem escandinava ou holandesa, também são fermentos naturais provenientes de queijarias selecionadas pela qualidade dos seus produtos.

Múcio Furtado (1991, p. 73) ensina que o fermento tem três finalidades básicas na fabricação de queijos: o desenvolvimento da acidez, a formação de olhaduras e a formação de sabor e aroma. O primeiro fenômeno é o desenvolvimento da acidez e é típico da fase de elaboração no tanque, com importância fundamental na fabricação de queijos, devido a:

> . *Controles de contaminações* - Bactérias do fermento transformam a lactose em ácido lático; dessa maneira evita-se que a lactose seja utilizada como substrato para fermentações indesejáveis e, ao mesmo tempo, com o abaixamento do pH, inibe-se o crescimento de certos microorganismos nocivos. Por exemplo, se um leite está contaminado com *E. coli,* o estufamento precoce pode muitas vezes ser evitado se o fermento possui boa capacidade acidificante; *E. coli* é inibido quando o pH do queijo se abaixa para 5,0-5,2;
> . *Remoção da umidade da coalhada* - O aumento da acidez neutraliza gradualmente as cargas elétricas da caseína e diminui a sua capacidade de reter água;
> . *Formação de sabor* - Em queijos frescos, o ácido lático, formado durante a elaboração, é um dos principais responsáveis pelo sabor do queijo;
> . *Formação do corpo e textura do queijo* - A formação de ácido lático regula o processo de desmineralização da coalhada, que afeta o teor final de cálculo do queijo e, daí, seu corpo e textura;
> *Melhoria na atuação do coalho* - A ação coagulante tem seu pH ideal por volta de 4,0 e a adição de fermento ao leite melhora a atuação do coalho;
> *Ajuste do pH adequado* - Diversos queijos, como Camembert e Gorgonzola, são maturados por mofos que necessitam de um meio ácido para seu crescimento (FURTADO, 1991, p. 74).

As bactérias do ácido láctico, também podem possuir micro-organismos especiais que só se utilizam em determinados tipos de queijos. Engelmann; Holler (2008, p. 34) apontam para as bactérias de ácido propiônico. Esta cepa bacteriana ocupa-se de criar gases de ácido carbônico que têm a capacidade de criar grandes olhaduras no queijo. Esses gases, em determinado momento não conseguem escapar do queijo e criam, em seu interior, bolhas de ar muito parecido com a massa com levedura. Quanto ao desenvolvimento dessas olhaduras, Múcio Furtado explica que é fenômeno típico de muitos queijos, reconhecidos por possuir grandes e numerosos buracos, como:

> O Emmental e o Gruyère, com olhaduras grandes, e outros queijos como o Gouda, Danbo e Prato, com olhaduras menores e em número mais reduzido. Esta aparência resulta da formação de gás carbônico no queijo que de pende, por sua vez, da atuação de culturas láticas específicas. No caso do Emmental e Gruyere, o *Propionibacterium shermanii* é a bactéria responsável, e no caso dos demais queijos citados, *Streptococcus lactis* var. *diacetilactis* e *Leuconostoc cremoris* são os microorganismos responsáveis (FURTADO, 1991, p. 75).

O terceiro fenômeno dos fermentos, talvez o mais importante é responsável pela formação de sabor e aroma. Segundo Engelmann; Holler (2008, p. 34), as bactérias do ácido lático estão implicadas na formação do aroma e das olhaduras nos queijos maduros. A partir de todas estas bactérias, criam-se distintas cepas bacterianas que se diferenciam por suas características. Furtado (1991, p. 75) salienta que este complexo fenômeno bioquímico ocorre durante a maturação do queijo. Múcio esclarece que se envolve a degradação da caseína

(proteólise) em compostos menores que modificam o corpo do queijo e conferem-lhe sabor típico e também a degradação da gordura (lipólise) com liberação de ácidos graxos livres e formação de outros compostos importantes na formação do sabor e aroma do queijo. Segundo o autor, as lipases e proteases que catalisam essas reações complexas são liberadas pelos micro-organismos do fermento láctico. Furtado alerta que, conhecendo o papel complexo da cultura lática na fabricação do queijo, percebe-se por que um fermento láctico vagaroso ou de baixa atividade pode arruinar a produção de queijos.

De acordo com Choisy (1990, p. 161) o emprego de fermentos nas elaborações queijeiras é uma prática antiga, embora limitada. Foi preciso esperar pelo princípio do século XX para que os métodos empíricos fossem substituídos, com melhor conhecimento dos micro-organismos, por uma preparação e uma atuação mais racional dos fermentos lácticos, sendo apresentados às queijarias sob três formas: fermentos líquidos, secos ou liofilizados.

Classificação e Tipos dos Queijos

Provavelmente, nenhum modelo de classificação que contemplasse, ao menos, as principais características dos queijos alcançaria a grande diversidade existente em todo mundo. Ainda, em proporções maiores poderia se pensar em um esquema que contemplasse a produção queijeira europeia, ou, obstinadamente, somente a França. Evidentemente, um exagero, tendo em vista a enorme variedade de queijos que aquele país produz desde muitos séculos. Engelmann; Holler (2008, p. 45) afirmam que, se se pergunta a diversos especialistas queijeiros quantos tipos de queijos existem, a resposta sempre será diferente.

O sabor e o aroma dos tantos tipos de queijos estarão influenciados por muitos fatores: qualidade e tipo de leite, clima, solo, pastagens, tecnologia empregada, tempo de maturação e temperatura em que se realizam tais processos. Rebelo (1983, p. 45) afirma que, até 1969, havia-se detectado no mundo 400 variedades de queijo, designadas por mais de 800 nomes. Porém, conforme Rebelo, tomando como base de classificação as respectivas características organolépticas e estruturais, desprezando modificações pouco significativas, as diversas variedades de queijo podem reduzir-se a dezoito tipos ou classes diferentes. Quando se abstraem das designações correspondentes às espécies animais donde provem o leite, estes dezoito tipos de queijo podem agrupar-se segundo os critérios quanto à natureza da matéria-prima, que pode ser estreme ou de mistura: fabricados com leite inteiro, leite normalizado,

leite desnatado, nata e leitelho. Quanto à preparação do leite em tina: fabricados com leite cru ou leite tratado termicamente. Quanto ao tipo de coagulação: acentuadamente ácida ou láctica ou acentuadamente enzimática e coagulação mista. Dessa forma, independentemente dos diversos casos, podem ser estabelecidas categorias de queijos e vários sistemas de categorização são empregados para enfatizar a descrição de diferentes classes de queijos.

Assim, durante os séculos, à medida que os queijos se tornavam conhecidos, novas variedades surgiam, conferindo a impressão de que havia mesmo uma concorrência de quem produzisse o melhor queijo com o melhor diferencial, entre seus teores de gordura, coalhada, umidade e consistência. Tais experimentações do leite em queijo obedeciam às condições de cada região: assim, foram criados muitos tipos diferentes. Não se negue que houve cópias e a busca por segredos artesanais, mas somente aqueles cuja qualidade pudesse ser colocada à prova foram consagrados. Atualmente, nos países que possuem tecnologia queijeira, outros tipos nascem frutos de pesquisa e aprimoramento. Assim, da coalhada básica, do queijo primitivo, surgiram milhares de variedades, ou melhor, daquele mesmo singelo processo de produção existente há milênios. Provavelmente, em número de milhares, esse complexo e extenso universo do queijo determinou a necessidade de um sistema de classificação para um estudo mais correto. Surgiram vários critérios de agrupamento dos queijos que permitiram aos estudiosos e técnicos do assunto uma melhor compreensão sobre os grupos e famílias de queijos. Dessas inúmeras classificações, algumas se destacaram e são, hoje, mais usadas, tais como as classificações pela textura da massa, pela origem da matéria-prima e pelo processo de fabricação.

Vale ressaltar que os próprios consumidores costumam por meio de suas preferências, estabelecer certo padrão e uma classificação de consumo Dessa forma, também os queijos se enquadram nesta categorização. Segundo Engelmann; Holler (2008, p. 46), antigamente, devido à limitada capacidade de conservação, não apenas se utilizava queijo fresco para consumo doméstico, ou melhor, na maioria das vezes o queijo era de produção própria, com o mínimo excedente colocado à venda imediata. No entanto, com os avanços em sistemas de refrigeração, além da pasteurização do leite em determinados casos, a venda de queijo fresco expandiu-se, permitindo o acesso ao mesmo por oferta e preço. Contudo, tais autores afirmam que embora os queijos frescos não requeiram nenhum período de maturação e, após sua elaboração estão, imediatamente, prontos para seu consumo. Também existe a possibilidade de deixá-los maturar um tempo e aumentar seu período de conservação mediante a salga, a defumação ou simplesmente deixando-os secar. Dessa forma, acrescenta Rebelo (1983, p. 46),

tem-se uma primeira classificação, ainda que informal, quanto ao consumo queijeiro, que poderia ser:

> 1. dos queijos frescos, verdes ou crus, os que se consomem pouco tempo depois de fabricados;
> 2. dos queijos secos ou curados, os que se consomem depois de submetidos a maturação ou cura, por um período mais ou menos longo (REBELO, 1983, p. 46).

Poder-se-ia ainda, segundo o autor, acrescentar a esta classificação os queijos fundidos, os que resultam da fusão de massas de queijo fresco e curado, simples ou de mistura. Segundo Alexander (1963, p. 14), na Inglaterra, em 1927, foram realizados os primeiros intentos para categorizar o queijo. Com a fundação da Federação do Queijo Cheshire e a Federação Inglesa do Queijo Cheddar, ambas com a finalidade de melhorar voluntariamente, por meio de seus sócios, a qualidade dos queijos e, consequentemente expandir seu comércio. A partir de 1933, a publicação dos Padrões Nacionais de composição de diversos tipos e variedades de queijos produzidos na Inglaterra veio a facilitar a adoção dessas regras pelos fabricantes, e, em sua redação, participaram destacados técnicos do Ministério da Agricultura inglês. Durante a Segunda Guerra Mundial, este trabalho foi abandonado. Entretanto, o Ministério da Alimentação, no outono de 1940 veio a estabelecer algumas regras que continuaram em vigor até 1955, quando novas regras foram adotadas, tendo por amparo a Associação Nacional de Fabricantes de Queijos e a Associação de Produtores de Leite.

Dos principais países produtores de queijos, como França, Itália, Suíça, Holanda, Grécia, Espanha e Portugal, também podem ser encontradas classificações de queijos, que tomam como representação a origem territorial e o tipo de leite utilizado na produção queijeira. Enquanto que a maioria dos queijos disponíveis comercialmente no mundo são produzidos a partir do leite de vaca, pela primazia em quantidade, em muitas partes do mundo, também se produzem queijos do leite de cabras e ovelhas, e os exemplos mais conhecidos são: o *Roquefort*, produzido na França, e o *Pecorino* Romano, produzido na Itália, a partir do leite de ovelhas e apresentado pela Figura 26. Entretanto, não é descartado que possam existir queijos que sejam produzidos à similaridade a partir do leite de mamíferos diferentes, naturalmente com sabor diferenciado, apenas uma imitação a partir do processo. Ainda assim, segundo Leandro (2008, p. 72) as classificações, por mais técnicas e complexas não serão completas, ou melhor, um tipo de queijo pode estar, ao mesmo tempo, em dois ou

mais grupos, sendo possível então existir um razoável número de classificações de queijos. Seja pela textura, pelo tipo de fermentação, maturação ou teor de umidade, que por sua vez irão ditar outros fatores classificatórios. Dessa forma pode-se perceber que, a textura do queijo pode variar em função do teor de umidade e, quanto mais seco, tenderá a ser mais duro. Para Leandro, o tempo de preservação das características básicas dos queijos é inversamente proporcional ao teor de umidade; assim, os queijos mais úmidos têm consistência mais macia e um tempo de vida útil mais curto.

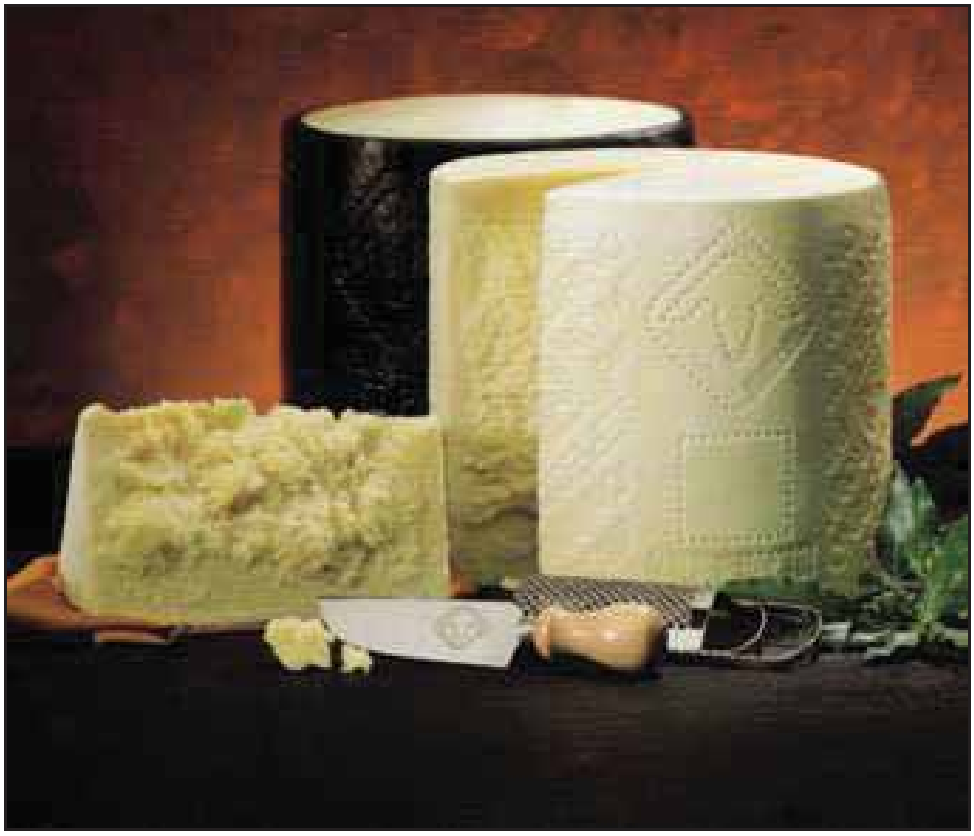


Figura 26: Queijo Pecorino Romano (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Assim, num exercício inicial, segundo Magaldi (1941, p. 77), os queijos podem ser tipificados, pelo seu teor de gordura, em gordos, meiogordos e magros. Pela sua consistência, em moles, os que contenham mais de 40% d'água e duros, os que contenham água abaixo de 40%. Quanto ao período de maturação, pode ser fresco ou curado, sendo estes de rápida ou demorada cura. De qualquer forma, muitos queijos estão fora de qualquer classificação, dado o enorme número de variedades e origem. Dessa forma, o autor estabeleceu uma classificação queijeira onde indica o teor de gordura, a consistência e a maturação do queijo de forma simples e reduzida, não considerando portanto a diversidade do produto. Rebelo (1983, p. 46),

em sua análise, procura ser mais criterioso e estabelece sua classificação somente pelo teor de gordura, fixando a percentagem de gordura na matéria seca do queijo. Assim, estariam classificados como extragordos, os queijos que contêm cerca de 60%; em gordos, os que contêm mais de 40%; em meio gordos, os que contêm entre 25 e 40% e, em magros, os queijos que contêm menos de 25% de gordura.

Na Alemanha, foi estabelecida uma legislação queijeira para ordenar, de maneira clara, a ampla oferta de queijos nacionais e estrangeiros. Nela se especificam os tipos e variedades de queijos que podem ser comercializados. Essa legislação segundo Schmidt (1995, p. 5), obedece a uma classificação baseada na gordura e no extrato seco dos queijos. O autor ainda explica que os componentes essenciais do queijo são correspondentes com o leite que serviu de matéria-prima, fundamentalmente gordura, proteína, lactose, sais minerais, vitaminas e água. Se se elimina a água da pasta, será obtido o extrato seco formado por duas frações: gordura e coalhada desnatada. O conteúdo de gordura no extrato seco será a medida que determinará em que teor de gordura em que esse queijo será classificado. Assim, essa legislação alemã estabelece uma classificação de queijos, que considera o Queijo Magro aquele com menos de 20% de gordura no extrato seco e um Queijo Supergordo com menos de 60% de gordura no extrato seco, com três intervalos nesta classificação, que vai do Queijo Semigordo, Gordo e Extragordo. Ainda dentro do mesmo instrumento legal são classificados os queijos quanto à água: estabelece-se que aqueles produtos com menos de 40% de água são considerados Queijos Duros, enquanto aqueles com 60 a 80% de umidade são os Queijos Macios, com dois intervalos denominados Queijos Semiduros e Semimacios.

Entretanto, em que pese a importância de se classificar a produção queijeira pelo seu teor de gordura, outra forma de orientar o consumidor está na consistência do produto, que em o princípio será ditado pelo direcionamento da produção do queijo. Não é a toa que diversas classificações são complementares umas às outras, ainda que se determine qual seria a principal. Dessa forma, pode-se compreender melhor o esforço dos ingleses em ditar normas para orientar sua produção queijeira. Alexander (1963, p. 12) afirma que tais medidas foram encaminhadas no sentido de simplificar a produção e distribuição do queijo, reduzindo a sete as variedades com permissão de elaboração, todas elas na modalidade de queijo prensado, excluindo-se o queijo mesclado de azul. Atualmente, naquele país, segundo o mesmo autor, produzem-se as seguintes variedades de queijos: duros, semiduros, mesclados, moles e manteigosos. Acrescenta-se que a distribuição dos queijos em distintas categorias tem como finalidade primordial melhorar a produção, colocando à disposição um produto uniforme e de

qualidade superior. Isto é, a categorização dos queijos beneficia os fabricantes, vendedores e consumidores.

Neste sentido e do mesmo modo criterioso, Rebelo (1983, p. 46/47) organizou outra classificação dos queijos em função da consistência de sua massa ou percentagem de umidade. Assim, é possível compreender melhor sobre este importante fator de reconhecimento de um queijo, visto que o autor contribuiu ainda com alguns exemplos que caracterizam a presente categorização:

> 1. queijos brandos ou moles, os que têm mais de 40 por cento de umidade e designam-se vulgarmente por amanteigados, cremosos, ou de barrar, quando têm consistência da manteiga e por isso podem se estender facilmente no pão, como é o caso de certos queijos fundidos, de alguns queijos frescos ou em cura, como o queijo da serra (Serra da Estrela);
> 2. queijos de pasta semi-mole, quando cortado apresenta uma consistência macia que ainda permite estendê-la no pão. Podem considerar-se, dentro desta designação, os seguintes tipos de queijo em dada fase de cura: Port-salut, Bel paese, Camembert, Fiore de latte, Serra;
> 3. queijos assentes, ou firmes ou semiduros, os que contêm cerca de 40 por cento de umidade ou uma consistência intermédia, pelo que se podem cortar em fatias muito finas; pensa-se ser nesta fase que o queijo Serra atinge a sua mais viva e inconfundível tipicidade;
> 4. queijos duros, os que contêm menos de 30 por cento de umidade e cortam-se em fatias, mas com acentuada resistência ao corte; citam-se, como exemplo, os queijos Gruyère, Emmental, Cheddar e Serra;
> 5. queijos extra-duros ou de ralar, os que pela sua dureza são, normalmente, destinados para a culinária, tais como: o Parmesão ou Grana padano, o Cacciocavallo, o Cheddar, o Provolone, o Serra (REBELO, 1983, p. 46/47).

Também essa classificação não seria totalmente ideal, nem mesmo definitiva, atentando para o fato de Rebelo incluir o queijo Serra da Estrela em todas as classificações. Talvez pelo apelo de origem portuguesa, mas provavelmente pelo fato do queijo Serra da Estrela, conforme Figura 27 ser consumido em várias etapas de sua maturação. Classificar queijos pela firmeza e pela consistência, embora seja uma prática comum, não é de todo exata, tendo em vista que os limites entre "macio", "semimacio", "semiduro" e "duro", como o Queijo Gruyère da Figura 28, são arbitrários, e muitos tipos de queijo são produzidos em variações dos mais macios ou daqueles mais firmes, assim como o Cacciocavallo na Figura 29. Tecnicamente, o fator controlador da dureza de um queijo é o seu teor de umidade, que depende da pressão com que ele é colocado nos moldes e do seu tempo de maturação. Ou seja, dependendo de seu amadurecimento, o queijo poderá migrar de uma categoria a outra em, relativamente curto, espaço de tempo. Desse modo, outras formas de classificação foram

surgindo, agrupando, cada vez mais, outros fatores de tipagem, como textura, maturação e tratamento do queijo.

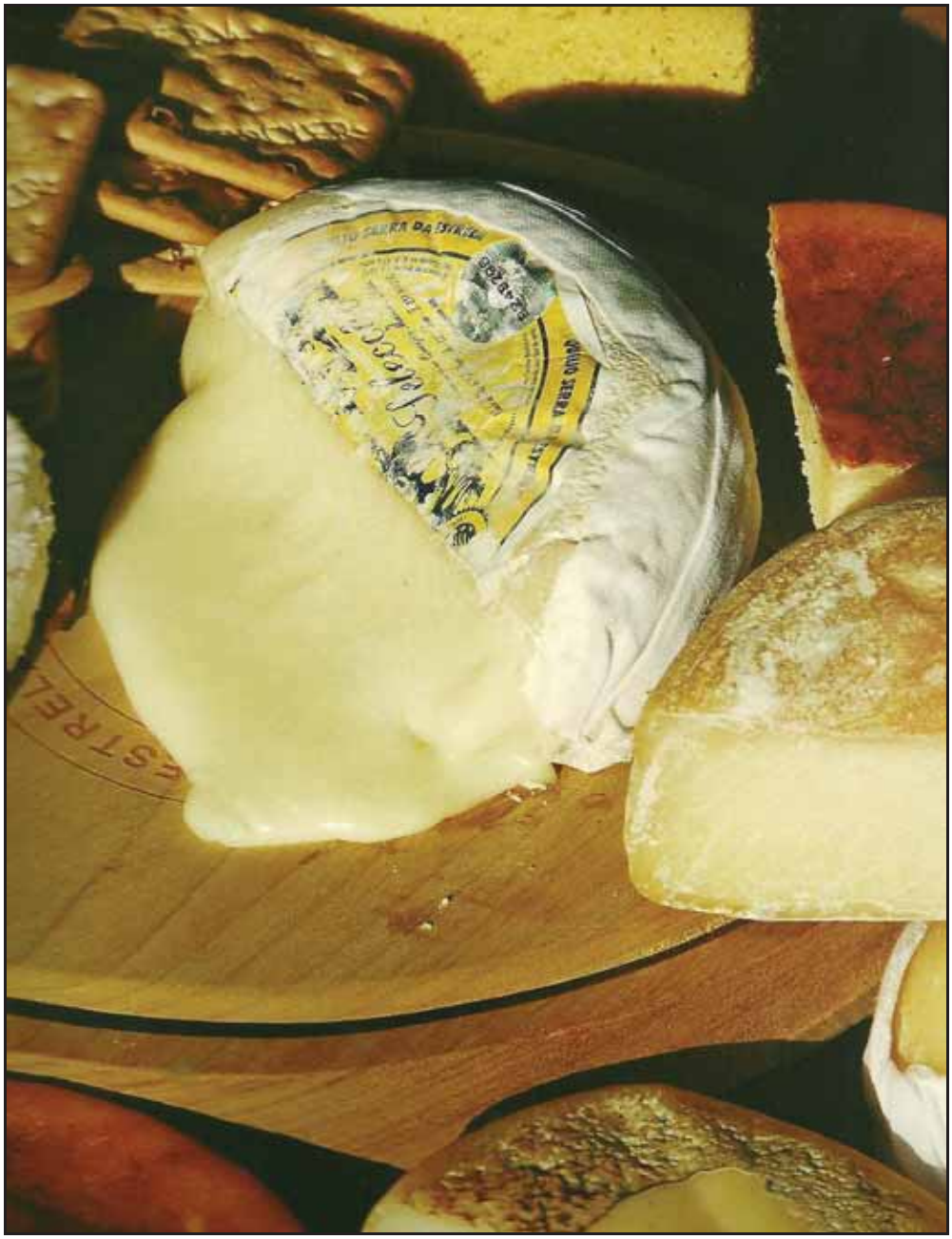


Figura 27: Queijo Serra da Estrela em ponto manteigoso (HENRIQUES, 2008, p. 111)

Segundo Alexander (1963, p. 20), um queijo prensado e bem maturado está composto aproximadamente por 1/3 de gordura, 1/3 de proteína e 1/3 de água, com um conteúdo em sal variando de 1,5 a 2%. Dessa forma, essa proporção gordura/caseína do leite determina o balanço entre a gordura e a proteína do queijo. Já a quantidade de água que um queijo contém

depende principalmente do sistema de elaboração, podendo variar desde 30 a 60% a vontade do fabricante. Estudos da EPAMIG avançam neste sentido, quando apontam que os queijos concentram as duas frações alimentares de maior importância nutricional, representado pelo complexo caseínico-mineral de origem e pelos lípides do leite. A fração caseínica, é representada por proporções variáveis entre 9% e 36% em g/100 g de queijo, abrangendo a maioria dos comuns. Os lipides totais apresentam-se em proporções variáveis entre 0,5% e 37% em g/100 de queijo. Sabe-se que o equilíbrio ideal entre as duas frações mencionadas, levando-se em consideração os aspectos relacionados com a nutrição humana e a otimização do sabor, sugere que os queijos deveriam apresentar uma relação da porcentagem de proteína dividida pela porcentagem de gordura igual a 0,7.

Figura 28: Queijo Gruyère (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Entretanto, nem todos, talvez a maioria não apresente essa relação ideal. Os queijos cujos processos de feitura obedecem a este princípio são o *Camembert*, o *Roquefort*, o *Limburgo* e o *Cheddar* (EPAMIG, 1989, p. 23). Segundo os autores do estudo da EPAMIG,

este equilíbrio entre as proteínas e as gorduras favorece, simultaneamente, os desenvolvimentos normais da cultura microbiana maturante e do sabor do queijo, e certamente contribui para seu valor alimentar. Este valor nutricional relativo dos queijos, calculado em função do extrato seco total e dos níveis vitamínicos acumulados ao final do processo de maturação, indica que os de longa maturação e/ou os maturados com os efeitos coadjuvantes de fungos alimentares apresentam valores alimentares relativamente mais elevados. Por outro lado, os frescos, como por exemplo, o Cottage desnatado e o Cottage cremoso, apresentam baixos valores alimentares relativos.

Figura 29: Queijo Cacciocavallo (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Engelmann; Holler (2008, p. 45) afirmam que a classificação, segundo o tipo de coagulação, é a mais antiga e diferencia entre queijos de leite ácido e queijo coalhado. Por outro lado, salientam que, nos dias atuais, esta divisão já não é tão restrita, pois os métodos de coagulação pouco se combinam. Os pesquisadores, no entanto, distinguem uma divisão internacional, em certa medida uniforme, baseada na proporção de água em um queijo desnatado, sem ter em conta seu conteúdo em gordura. Porém, este dado serve para conhecer sua consistência e se conhece com as siglas inglesas WFF (water fat free). Ou seja, é uma classificação que leva em conta a proporção de água nos queijos e serve apenas de referência, pois como os próprios autores admitem: cada país estabelece sua própria classificação.

Engelmann; Holler (2008, p. 46) observam, que as classificações queijeiras diferem de um país a outro na União Européia. Na Espanha, os queijos se classificam segundo o conteúdo de água da seguinte maneira: frescos, macios semiduros e duros. Na França, o critério de classificação que se aplica baseia-se no aspecto, o tipo de leite e o modo de elaboração. Nesse país, existem os seguintes tipos de queijos: frescos, de pasta macia com mofo branco, de pasta macia com casca lavada, de corte, de corte semiduros, de pasta dura, de mofo azul, fundidos, de cabra e queijos de leite ácido. Ou seja, um verdadeiro cipoal de classificações de queijos, um enorme emaranhado de opções, notadamente muito próprias de cada civilização, por seus costumes e tradição.

No entanto, vale registrar alguns breves critérios que Engelmann; Holler definem para o perfeito reconhecimento de um bom queijo:

> 1. Queijo de pasta macia: deve sua suave consistência a seu alto conteúdo em água. Este tipo de queijo matura e obtém seu sabor ótimo muito rápido, enquanto, em comparação com os de pasta dura, conservam-se durante menos tempo. (...) O sabor pode ser desde suave e cremoso até consistente (e especiado), e a firmeza, desde elástica até pastosa. Uma das características dos queijos de pasta macia é a casca, que pode esta mofada ou bem lavada e são maduradas de fora para dentro. (...) Se o processo de maturação se ativa mediante fungos, trata-se de queijo de pasta macia com mofo. (...) Sua elaboração segue o princípio da produção do queijo de coalho. A matéria prima é leite de vaca, cabra ou ovelha que se coagula adicionando coalho. Para este tipo de queijo, pode-se utilizar de leite integral, semidesnatado ou com agregado de creme de leite.
> 2. Queijo de corte: tem uma massa elástica e consistente que permite que permite que ele seja cortado com facilidade. Em alguns países, os queijos de corte também se denominam semiduros ou semimacios. Este tipo de queijo também é, por cima de tudo, de coalho. Nos queijos de corte, não só se distingue a consistência, mas também como está formada sua casca, com mofo exterior ou leveduras na superfície ou também recobertos de cera, parafina ou plástico. (...) Um queijo de corte depende, em primeiro lugar, do conteúdo de água no extrato seco livre de gorduras. Quanto mais elevado seja seu conteúdo em água, mais úmido e macio será. Os queijos de corte maduram mais rápido que os de pasta dura, mas durante mais tempo que os de pasta macia. A fronteira que distingue um tipo de queijo de outro é muito estreita. O que têm em comum os queijos de corte é que, ao final de sua elaboração, ocorre um suave aquecimento da coalhada, que, em alguns casos, se ocorre com anterioridade. (...) Os queijos de corte semiduros (queijos semimacios, *semi-softcheese* ou *fromage* à *patê demi-molle*) encontram-se, em quanto a sua consistência, entre os de corte e os de pasta macia. O grupo dos queijos de corte semiduros pertencem, por exemplo, o francês *Reblochon*, o *Saint-nectaire* ou o alemão *Butterkäse*. Na Itália, os queijos de corte semiduros, como o *Taleggio* ou o *Bel paese*, os denomina *formaggi stagionati maturi* (queijos de pasta macia curados). Ao grupo dos queijos de corte semiduros pertencem também aqueles com mofo interior, como o R*oquefort*, o G*orgonzola*, o S*tilton* ou diferentes queijos azuis. (...) No segundo grupo, estão os queijos de corte (semiduros, *semi-hard cheese* ou *fromage* à *patê demi-dure*). Os queijos de corte clássicos são o *Gouda* e o *Edamer* holandeses ou o alemão *Tilsiter*. Nestes o dessoro promove-se mediante o prensado. Os queijos de corte pressionam-se de forma menos intensa que os de pasta dura, mas com mais intensidade que os de corte semiduros.

> 3. Queijo de pasta dura: pertencem ao grupo dos de coalho, mas com um conteúdo de água muito baixo. O volume de água diminui à medida que o produto vai maturando. Os queijos de pasta dura conservam-se muito bem e duram muito tempo. Este tipo de queijo tem desde uma massa consistente até muito consistente ou dura. O que têm em comum a maioria dos queijos de pasta dura é o intenso aquecimento ao qual é submetida a coalhada. Sem dúvida, os queijos de pasta dura que são produzidos com uma coalhada especial como o *Cheddar*, o *Cantal* ou o *Colby*, não se reaquecem. Alguns queijos de corte originários que maduram durante muito tempo também podem se converter em queijos de pasta dura. (...) Toda massa dos queijos de pasta dura madura uniformemente. O processo de maturação ocorre nas duas direções, tanto desde fora para dentro, como de dentro para fora. Um queijo de pasta dura pode necessitar, segundo o tipo que for, desde alguns meses até vários anos para maturar. Desta maneira, obtém-se seu inconfundível aroma e sabor. A esta categoria de queijos, pertencem os clássicos *Emmental*, o queijo da montanha, *Cheddar*, o *Parmesano reggiano*, mas também alguns como o italiano *Pecorino*, o *Provolone* ou o queijo do leste da Europa, *Kasckawal*. Os queijos de pasta dura dividem-se em: queijos com formação de olhaduras (*Appenzeller*, queijo de montanha, *Emmental* ou *Greyerzer*) e outros, sem olhaduras, ou que não são perceptíveis (*Parmesano reggiano*, *Grana padano*, *Abrinz* ou *Pecorino*). Também os que tenham sido tratados com água quente, de coalhada amassada e finalmente estirados (ver queijo de pasta cozida ou queijo de pasta amassada) pertencem ao correspondente período de maturação, ao grupo de queijos de pasta dura. (...) O grupo de queijos de pasta dura está formado por uma grande variedade de tipos, que se distinguem entre si graças a sua consistência, estado de sua casca e sabor (ENGELMANN; HOLLER, 2008, p. 49/52).

Ademais, os queijos também podem ser classificados pela origem do leite, isto é, pelo mamífero que fornece o leite para a elaboração do queijo. Em princípio, os queijos produzidos por leite de vaca suplantam todos os demais em volume de produção. Entretanto, é sabido que os queijos de leite de cabra e ovelha são apreciadíssimos na Europa, com larga tendência de opção no resto do mundo.

Segundo Engelmann; Holler (2008, p. 62), os queijos de leite de ovelha estão entre os mais famosos no mundo, como o Roquefort francês, o Pecorino italiano, o Serra da Estrela português, o Tronchón espanhol e o Feta grego representado pela Figura 30. Por possuir um alto teor de gordura, o cremoso leite de ovelha, resulta ideal para produzir queijos, sendo que sua elaboração é, em princípio, comparável à elaboração que se leva a cabo com leite de vaca. Como sua produção é, em geral, pequena, o leite de ovelha comumente se mescla com o de vaca ou o de cabra. De outra forma, para se degustar queijo de ovelha durante um largo tempo, uma parte do leite da época de alta lactação, transforma-se em queijos de pasta dura de longa duração.

Os queijos de leite de cabra, assim como o queijo de ovelha, elaboram-se com leite inteiro ou integral. Engelmann; Holler (2008, p. 63) apontam a França, como o país de onde procedem as especialidades de queijo de cabra mais famosos. Nesse lugar, os queijos produzidos unicamente com leite de cabra denominam-se *chèvre*, e *mi-chèvre* aos queijos de

cabra mesclados com leite de ovelha ou de vaca, ou seja, significa que só metade do queijo está elaborado com leite de cabra. O típico aroma do queijo de cabra procede dos ácidos gordurosos específicos que se formam depois da ordenha, porém o típico sabor *cabrio* do queijo pertence ao passado graças às modernas técnicas de produção queijeira. Da mesma forma que o queijo de ovelha, a elaboração do queijo de cabra não é muito diferente do que ocorre com os queijos do leite de vaca. Contudo, dado que o leite de cabra coalhado é mais brando, a produção do queijo deve se levar a cabo com cuidado, obtendo daí queijos de tamanho pequeno e consistência cremosa. Os queijos podem ser classificados, ainda, segundo sua origem, que, em geral, é toponímica. Portanto, a nomenclatura dos queijos adota a denominação de sua região produtora ou o nome da localidade onde foi criado.

Figura 30: Queijo Feta grego (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Os queijos, em todo o mundo existem às centenas, sendo que alguns autores arriscam a casa do milhares. Século após século, desde o aparecimento do queijo, inúmeras experimentações foram, sucessivamente, realizadas e, assim, sendo criadas novas variedades de queijos, espalhando-se por todo mundo, com a primazia do velho mundo. Esses diversos queijos são resultados do uso do leite de diferentes mamíferos, principalmente vacas, cabras,

ovelhas e búfalas e, ao seu processo de produção incorporam-se diferentes teores de gordura e empregam-se determinadas espécies de bactérias e bolores, variando o tempo de envelhecimento e outros tratamentos de transformação. Outros fatores incluem a adição de agentes aromatizantes tais como ervas, especiarias, óleos e/ou defumação. A condição de pasteurização do leite e sua coagulação também afetam o sabor final dos queijos. A adição de corantes também lhes consignam uma distinção e os tornam mais atrativos. Assim, queijos dos mais variados tipos são consumidos puros ou como ingrediente de pratos diversos.

Enquanto o clima, o solo e as pastagens são os principais fatores para o sucesso dos laticínios, foi a diferença inerente aos gostos e costumes de vários grupos de povos, a responsável pela larga variedade de produtos oriundos do leite. Assim, era natural que, com a evolução dessa tecnologia, certas localidades aperfeiçoassem e desenvolvessem variedades típicas de queijos. Para os autores da EPAMIG (1989, p. 17), exemplo disso são os Alpes suíços, onde a fabricação de queijos tem sido, durante séculos, uma das principais ocupações da comunidade. Dentre outros queijos representados na Figura 31, na Suíça, foi desenvolvida a produção do mundialmente afamado queijo suíço, ou Emmenthaller, cheio de buracos ou "olhaduras": quanto maiores os olhos, melhor o produto. Dessas mesmas terras, de exuberantes pastagens provém o *gruyère,* semelhante ao suíço, mas usualmente fabricado sem os “buracos”. Alexander (1963, p. 12) ressalta, ainda, que, embora algumas regiões tenham emprestado seu nome a alguns queijos, muitos desses sistemas distintos de fabricação tornaram-se populares por todo o mundo, pela transumância e pelo receituário transmitido de geração a geração. Assim, tais queijos tornam-se produzidos e conhecidos em pontos muito distantes de sua zona original. A arte de elaborar queijos permite que se fabriquem centenas de variedades em distintas parte do mundo. Ou seja, boa parte dos queijos já consagrados em suas origens estabelecem-se em outras terras de semelhança às qualidades físicas, mas, sobretudo, carregam consigo o nome que lhe deu fama e sucesso.

Outro meio eficiente da criação e disseminação de variedades de queijos pelo mundo foram as ordens religiosas. Segundo os autores da EPAMIG (1989, p. 16), desde muitos séculos, certos frades, em várias partes do continente, aperfeiçoaram variedades próprias e especiais do produto, e as fórmulas secretas de fabricação eram cuidadosamente guardadas como riquezas do mosteiro, com a mobilidade desses religiosos, mundo afora, muitos desses tipos de queijos também foram tendo seu modo de elaboração divulgado. Atualmente, um queijo macio chamado port-du-salut, ou la-trappe, ainda é feito pelos monges trapistas no noroeste da França. Segundo Engelmann; Holler (2008, p. 128), este queijo é fabricado

artesanalmente desde 1817 pelos monges citados e, desde 1938, a licença exclusiva de fabricação do queijo foi vendida à cooperativa leiteira de Mayenne, que passou a fabricá-lo industrialmente.

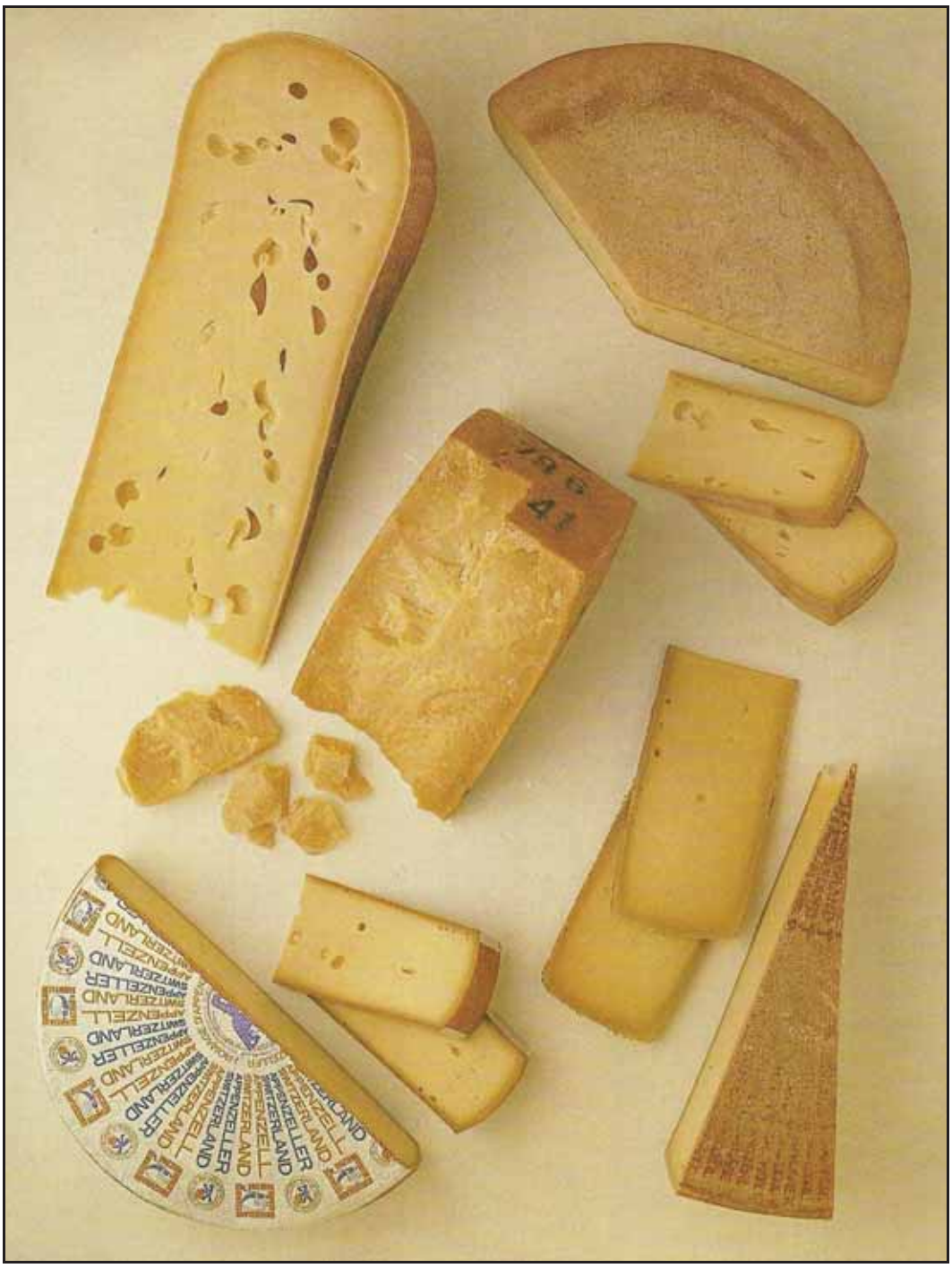


Figura 31: Queijos suíços: Emmental, Appenzell, Walliser, Sbrinz e Gruyère (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 63)

Na mesma proporção das variedades de queijos existentes no mundo, também um considerável número de crônicas a respeito de vários desses queijos povoam a história e o

imaginário cultural da atividade queijeira. Segundo os autores da EPAMIG (1989, p. 16), uma dessas histórias refere-se ao legendário queijo *roquefort.* Considerado o "queijo de reis" ou “rei dos queijos", foi primeiro mencionado nos antigos registros do mosteiro de Conques, no ano de 1070, e sua descoberta, presumivelmente, deu-se por acidente. Aqueles monges aperfeiçoaram a descoberta e, atualmente, essas cavernas frias e úmidas são compartilhadas e utilizadas para a produção do genuíno *Roquefort*, conforme Figura 32. O *roquefort* era o queijo preferido de Carlos Magno, e segundo Engelmann; Holler (2008, p. 210) Carlos IV firmou, em 1411, uma carta na qual concedia aos habitantes de Roquefort, o privilégio para a maturação dos queijos, tal e como se é feito tradicionalmente nas grutas do determinado povoado, permitindo assim aos habitantes do lugar o monopólio da fabricação dos ditos queijos. A tradicional zona de obtenção do leite para elaborar o queijo *roquefort a*barca os departamentos de Aude, Gard, Hérault, Lozère e Tarn, sendo que o queijo matura exclusivamente nas grutas de Roquefort-sur-Soulzon.

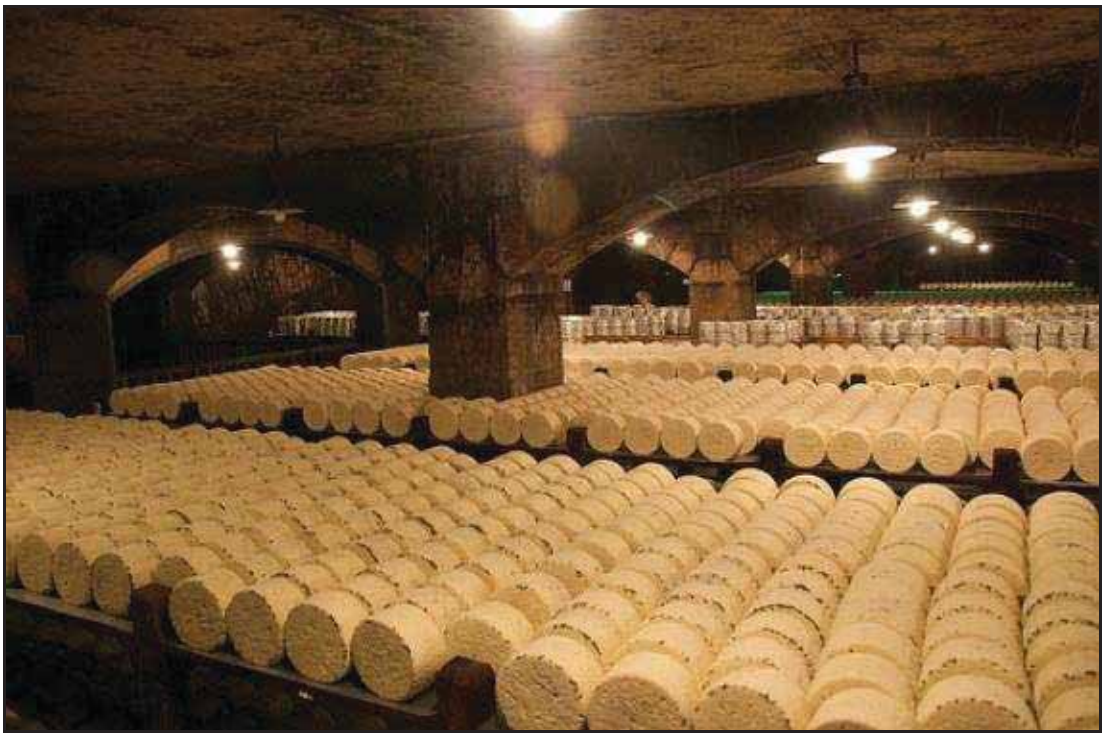


Figura 32: Maturação compartilhada de Queijos Roquefort (www.wikipedia.org.br, acesso em 06 set/2010)

Na França, eterno país dos queijos, as histórias multiplicam-se envolvendo seus personagens mais famosos. Segundo os autores de EPAMIG (1989, p 16), Napoleão, em uma de suas viagens, foi servido numa estalagem, de uma nova variedade de queijo, bastante

saboroso. Tão encantado ficou com o sabor, que perguntou por seu nome, o qual não existia. Sugeriu então que se chamasse *Camembert*, em homenagem à vila de Camembert, onde fora fabricado pela primeira vez, tendo sua fama espalhado rapidamente, o queijo *Camembert* tomou-se conhecido em todo o mundo. Conta a história, que, mais tarde, um monumento foi erguido em homenagem a madame Marie Harel, que se acredita ter sido sua criadora, cuja estátua ainda hoje permanece na praça do mercado da vila Camembert, na Normandia, França. Dessa forma, a toponímia acaba identificando boa parte dos queijos mundo afora, senão a maioria.

Outra variedade citada pelo estudo da EPAMIG é o caso do *Cheddar,* um dos queijos atualmente mais conhecidos no mundo. Seu nome foi em homenagem à antiga vila inglesa de Cheddar, em terras próximas ao Canal de Bristol, Inglaterra. Seu criador foi Joseph Harding, um fazendeiro progressista que viveu na região muitas gerações atrás. Segundo os autores, sua contribuição, no entanto, foi muito além da criação dessa variedade de queijo. A ele foi creditado o aperfeiçoamento e a sistematização dos métodos empíricos então um uso, que se tornaram uma das pedras angulares da vasta indústria de queijos. Embora tivesse sido criado no século XII na Inglaterra, foi nos Estados Unidos da América que o queijo Cheddar alcançou seu apogeu. Atualmente, esse queijo é também conhecido como "*Cheddar* americano" ou "queijo americano" *(American cheese)* e é largamente produzido no Estado de Wisconsin, sendo utilizado em todo mundo como ingrediente de sanduíches, notadamente o globalizado “hambúrguer”.

De elaboração parecida a do queijo Cheddar, o *cheshire* é considerado, segundo Engelmann; Holler (2008, p. 449) o queijo inglês mais antigo: sua receita remonta à época dos celtas e ganhou fama pelo seu tamanho com cerca de vinte kg e cor amarela bem intensa, com maturação de dois a três meses mínima. Segundo o estudo da EPAMIG, um protótipo dos chamados queijos gigantes foi o cheshire, presenteado em 1825 pela população da cidade de Cheshire, Inglaterra, a sua Alteza Real, o duque de York. A Holanda, além de tulipas e dos moinhos de vento que marcaram sua paisagem produz o famoso queijo Gouda, responsável por 50% da produção de queijos do país, segundo Engelmann; Holler (2008, p. 228). Há séculos, a produção de queijos na Holanda tem sido parte importante de sua economia. Também de origem toponímica da pequena cidade de *Gouda*, esse queijo tem uma forma de disco com cerca de trinta cm de diâmetro e cerca de 15kg, pode ser encontrado em seis classificações de maturação. Ainda na Holanda, é encontrado o queijo *Edam* ou *Edamer*, de

formato esférico, é o segundo mais tradicional daquele país e deve seu nome à cidade portuária de Edam, situada ao norte de Amsterdã, os quais são representados na Figura 33.

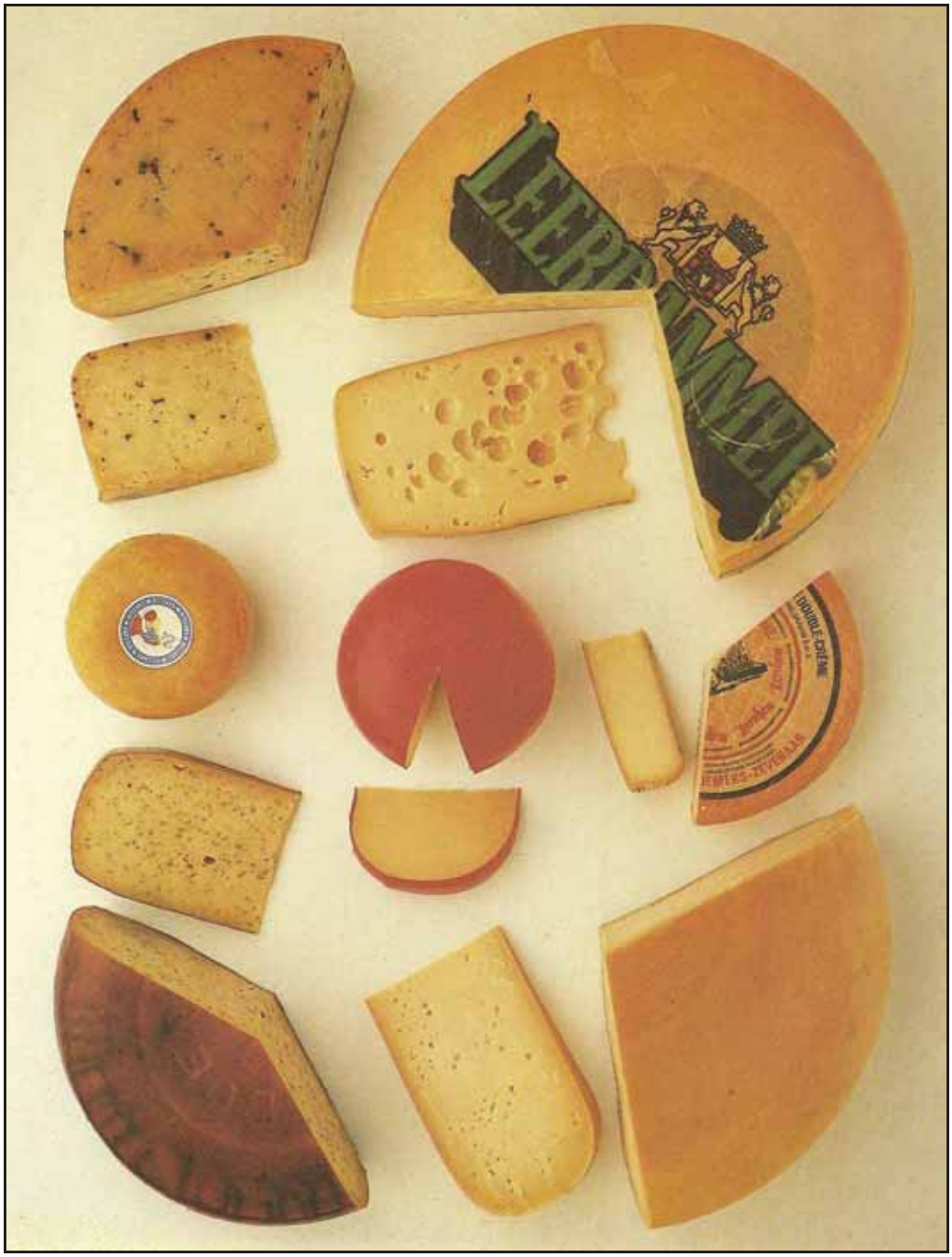


Figura 33: Queijos holandeses: Frísia, Baby-edam, Leyden, Maasdam, Edam, Kernhem e Gouda
(BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 77)

Na Itália, uma das variedades mais conhecidas em todo o mundo, o *Gorgonzola*, representado na Figura 34. Um queijo picante com características veios azuis, semelhante ao

Stilton inglês e ao também francês *Roquefort*. Segundo o estudo da EPAMIG, consta que o Gorgonzola teve origem num pequeno povoado de mesmo nome, próximo a Milão. Engelmann; Holler (2008, p. 323) registram que, segundo a lenda, um queijeiro desavisado esqueceu um saco com massa coalhada para queijo pendurada em um gancho para que secasse. Para reparar o erro, mesclou nova coalhada àquela e, quando acabou de fabricar o queijo, percebeu que havia um mofo verde e provou-o, gostando do novo sabor. O atual núcleo de produção deste queijo encontra-se nas províncias piamontesas de Novara e Vercelli, também no norte da Itália. Os italianos também são famosos pelo *Caciocavallo,* o *Provolone,* o *Pecorino,* a *Mozzarella* e o Parmesão, usado principalmente com as massas, alguns dos quais encontram-se representados na Figura 35. Na Itália, os queijos gozam de grande tradição, muito, por causa da culinária, mas constitui também um grande alimento para a população rural do país. Um mundo de queijos de todos os tipos, que incluem também a *Ricotta*.

Figura 34: Queijo Gorgonzola italiano (PLUME, 1968, p. 134)

A enorme variedade de queijos no mundo torna praticamente impossível uma classificação geral, dadas tantas variáveis do mundo queijeiro a serem consideradas. Somente na publicação "*Le Livre du Fromage*" de 1968, o autor Christian Plume trata da descrição de 742 queijos de todo o mundo, com significância especial para a França, que concorre com o

número de 391 variedades. Recentemente, Brigitte Engelmann e Peter Holler publicaram "*Manual del Gourmet del Queso*", também no estilo enciclopédico, onde abordam centenas de variedades de queijos, com o importante acréscimo que considera primordial o posicionamento geográfico dessa produção como fator de denominação de origem.

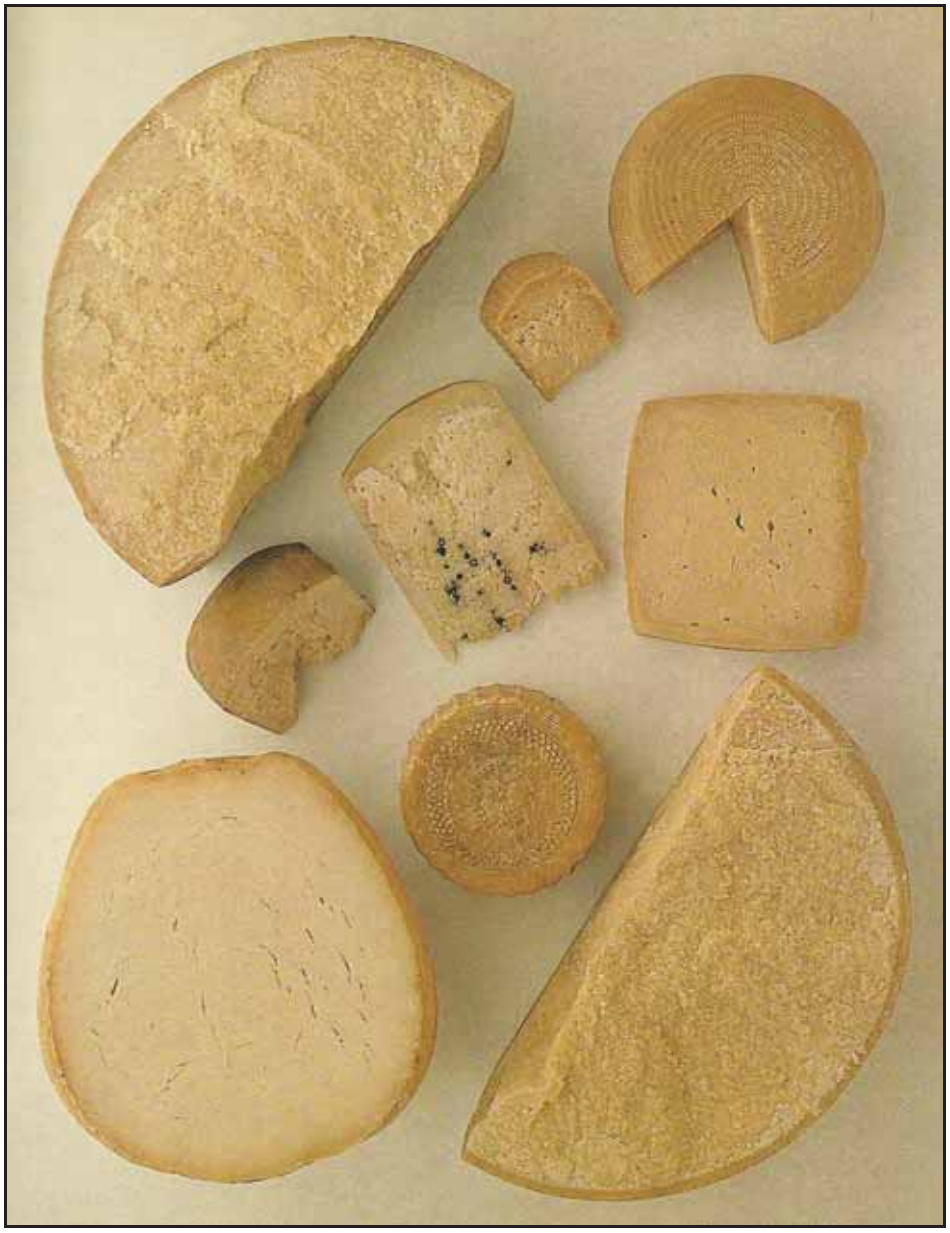


Figura 35: Queijos italianos: Grana-padano, Pecorino siciliano, Fiore sardo, Provolone, Canestrato, Ragusano e Parmigiano-reggiano (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 53)

Outra publicação importante intitula-se "*Quesos del Mundo*", de Bruno Battistotti, Vittorio Bottazzi, Antonio Piccinardi e Giancarlo Volpato, que trata de quatrocentas variedades de queijos. Além desses, Kazuko Masui e Tomoko Yamada em sua "*Encyclopédie*

des Fromages", de 1997, tratam especificamente de mais de 350 queijos franceses. Outras tantas publicações tratam do assunto da mesma forma, com maior ou menor número de queijos e, necessariamente, nem sempre acontece uma tipagem por qualquer fator de ordenação lógica.

Deve-se admitir que, em geral, os queijos franceses são os mais famosos e, por certo, os mais consumidos, não em quantidade, mas, certamente, em variedade. Essa diversidade de queijos encontrou, na França, o meio físico e cultural adequado à sua expansão e disseminação mundo afora. Também os Países Baixos tem uma tradição queijeira centenária. Engelmann; Holler (2008, p. 223) salientam que, desde a Idade Média, o queijo é um dos produtos mais exportados do país. Tradicionalmente, os queijos Gouda, Edamer, e Maasdamer não só são queijos apreciadíssimos em todo mundo, mas, dos mais imitados, além de outros tantos que constituem o patrimônio queijeiro holandês. A Bélgica, por conta de suas fronteiras com a Holanda e a França sofre forte influência desses países, o que torna o país um coadjuvante dos demais, apesar de recentemente estar orientando sua produção para um renascimento de sua indústria queijeira original.

Com terras adequadas à agricultura, a Suíça concorre com uma grande variedade de queijos, sendo que é um grande exportador do produto, principalmente de seus originais Emmental e Gruyére, ademais se produzem queijos em todos os cantos do país. Outro país alpino, a Áustria, também é chamado de paraíso do queijo de montanha, com grande diversidade de queijos aromáticos de cabra e ovelha. Por sua vez, a Alemanha, atualmente é o mercado de consumo de queijo mais importante, afirma Engelmann; Holler (2008, p. 249). Contudo, também domina a produção de queijos de leite de vaca, com grande produção que serve, inclusive, à exportação. Dessa forma, a Alemanha constitui ao mesmo tempo, em cifras, o maior importador e exportador de queijos da Europa. Na Figura 36 estão representados alguns exemplares da queijaria austríaca e alemã.

A Espanha também é conhecida pelo enorme variedade de queijos ali produzidos. Tratam-se de queijos de todas as formas, cores e tamanhos, como o Tronchón, o Ibérico, o Roncal, dentre outros, os quais são representados na Figura 37. Ainda na península Ibérica, Portugal por sua vez também é tradicional produtor de queijos, incluindo os queijos do arquipélago nos Açores. Tradicionalmente, Portugal produz queijos à base de leite de ovelha e cabra na parte continental, como o Azeitão, o Rabaçal e o Serra. Nas ilhas são produzidos queijos de leite de vaca, como o queijo do Pico e o queijo de São Jorge representado na Figura 38.

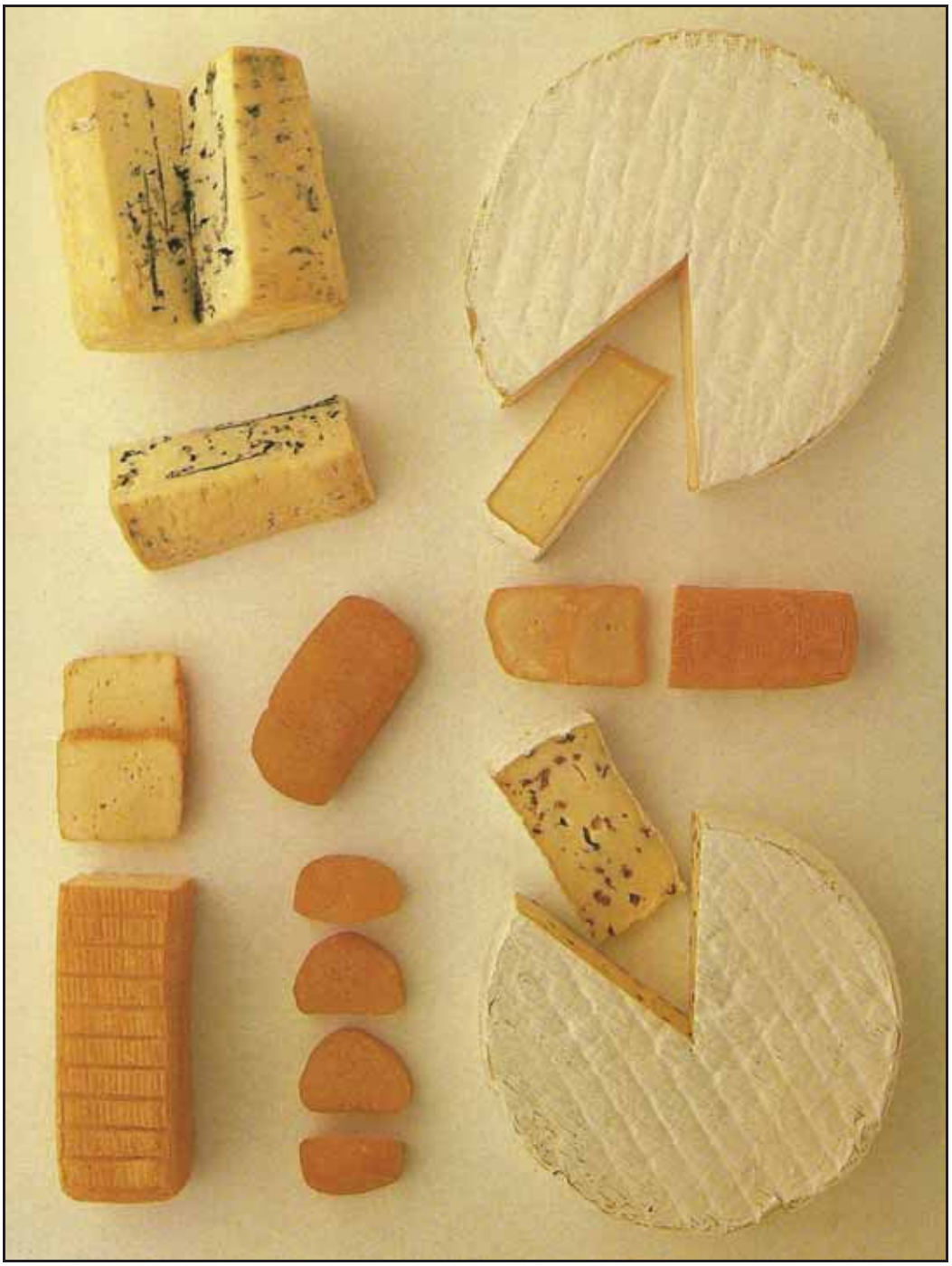


Figura 36: Queijos Alemães e Austríacos: Edelpilzkäse, Echtermainzerkäse,Geheimrastskäse, Dopperirhamstufe, Limbourg e Weichkäse com champignones (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 71)

Produção e Consumo de Queijos

Em toda parte do mundo, queijos são produzidos e sua produção concentra-se, basicamente, na Europa Ocidental e nos Estados Unidos, com números que se aproximam de duas dezenas de toneladas anuais, constituindo, assim, um dos principais produtos agrícolas. Brunet (1987, p. 269) afirmava que esta situação estava em profundas modificações. Há pouco mais de uma década, já se previa uma reorganização do comércio mundial de queijos, tendo como base a Europa ocidental, ou Europa de economia liberal, como denominava Brunet.

Figura 37: Queijos espanhóis: Aragon, Burgos, Roncal, Cabrales e Mahón (BATTISTOTTI *et al*, 1985, p. 87)

A França sempre foi uma grande exportadora de queijos, mas segundo dados recolhidos no Centro de Inteligência do Leite, da EMBRAPA, atualmente a Alemanha constitui o país que mais exporta produtos lácteos, por valor monetário, seguido da França, Holanda, Dinamarca, Estados Unidos e Itália, com cifras que alcançam de US$8.701.813 a US$2.052.326. Além disso, a Alemanha também se constitui como o principal importador de queijos, seguido da Itália, Holanda, França, Portugal e Espanha, com cifras que giram em torno de US$6.239.325 a US$2.371.871. Presume-se, portanto, que exista uma grande troca de variedades de produtos lácteos entre esses países. Essa situação, de certa forma, tem se confirmado, a partir da constatação do incremento do comércio intracomunitário europeu de queijos. Brunet avalia, inclusive, que com o aperfeiçoamento da comunidade econômica europeia, essa forma de comércio tem aumentado com a consequente redução comercial com países externos à comunidade, enquanto a produção não se adequa ao consumo.

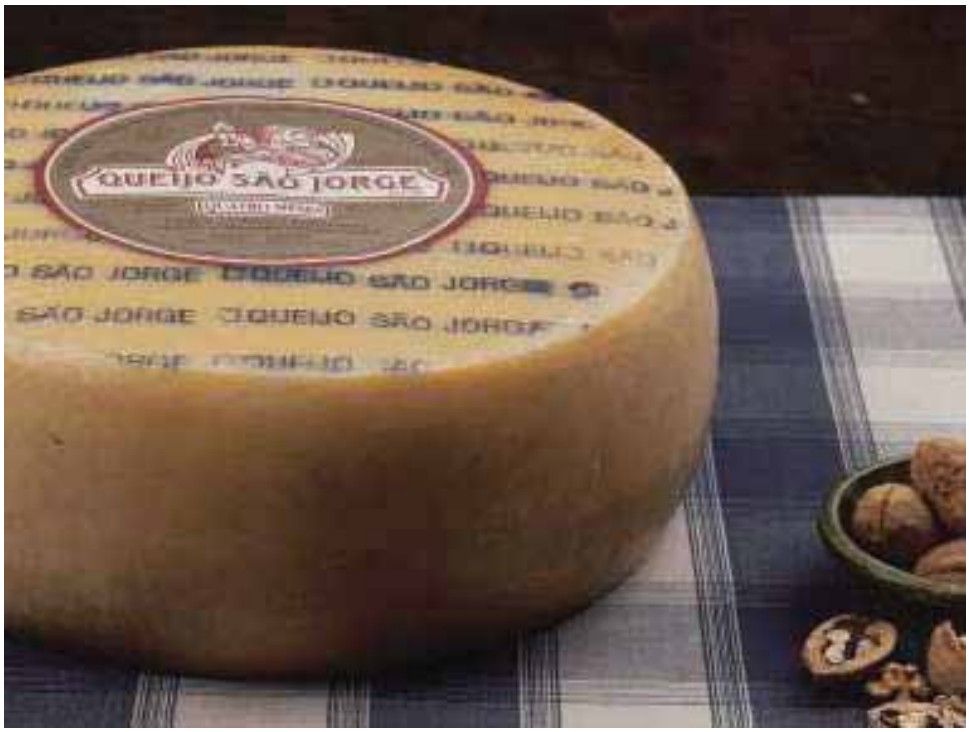


Figura 38: Queijo São Jorge (SOEIRO, 2001, p. 284)

Existe, na comunidade europeia produtora de queijos, alguns países quase exclusivamente exportadores, por exemplo, a Holanda. Segundo Brunet (1987, p. 272), de uma produção de 487.000 toneladas, o país exportou 317 mil kg, sendo que mais de 80%, apenas de um tipo de queijo, o Edam e Gouda, que são semelhantes. Os produtores holandeses praticam o comércio intracomunitário a preços competitivos. Além disso, a exportação para o Oriente Médio e o Reino Unido complementa suas vendas. Neste mesmo segmento de exportadores, encontram-se os dois países alpinos, Suíça e Áustria, a vender metade da sua produção total de 214.000

toneladas, sendo três quartos do Emmental. Suas exportações dirigem-se basicamente para a Itália, para a comunidade europeia e, uma boa parte, para os EUA. O que torna notável o volume de exportações desses países é a qualidade de seus queijos de massa prensada. A Dinamarca é, também, outro produtor para a exportação. Seus queijos *Emmental* rebatizado de *Samso* e o *Gouda* com o nome de *Maribo*, além do *Tilsit* chamado de *Havart*i, são seus principais produtos de exportação, além da manteiga de leite, uma vez que seu consumo é muito moderado. Para Brunet (1987, p. 276), a originalidade do comércio europeu não é apenas a sua importância quantitativa, mas também na sua composição, com destaque para os queijos chamados de internacionais: *Edam*, *Gouda*, *Cheddar*, *Emmental* e *Feta*.

Além de grande exportador de queijos, os países europeus são também maiores consumidores. Brunet (1987, p. 269) aponta como este consumo acontece, salientando sobre a tradição que tem o queijo como alimento na Europa. Individualmente, a Grécia e a França têm um consumo *per capita* de mais de 18 kg por ano, sendo que neste caso os gregos superem os franceses. Salienta-se a importância que o queijo tem na alimentação como elemento nutridor quando, segundo registro de Plume (1968, p. 15), a Grécia, de relevo acidentado e poucas terras férteis, prospera com queijo de ovelha fresco, o Feta. Por outro lado, a Índia ignora o gosto do queijo, por razões religiosas. Também grandes consumidores vem da Itália, Suécia, Alemanha, Holanda, Suíça, Noruega e Bélgica, com um consumo *per capita* de 12 a 15kg por ano. Somente a Finlândia, Dinamarca, Áustria, e Reino Unido, aparentemente, não são grandes consumidores de queijo, com uma porção anual que varia de 6 a 9 kg *per capita*. Embora, ainda conforme aponta Brunet (1987), os grandes consumidores sejam também aqueles que têm aumentado seu consumo de queijos, e não é de se estranhar que este grupo inclui os países de renda elevada que possuem uma tradição de tirofagia, que vem a ser, um elevado consumo de queijos em função de algum motivo, normalmente religioso que em geral antecede a um jejum.

A importância do consumo individual, em muitos países europeus, corresponde a diferentes padrões de dieta, com reflexos imediatos no consumo geral. Brunet (1987, p. 269) analisa da seguinte forma: o francês reserva ao queijo um lugar privilegiado e obrigatório em todas as suas refeições, com uma grande variedade de pratos e associações sutis com vinhos específicos. Seu consumo recai principalmente sobre o *Emmental*, mais utilizado como ingrediente culinário e o *Camembert*. Já os belgas têm hábitos bem semelhantes aos franceses, consumindo queijos em grande quantidade. Os alemães, por sua vez, utilizam o queijo em geral no desjejum e em formas de pastas, com pão e no jantar, além de utilizá-lo largamente em tortas e em ocasiões de comemorações, quando preparam pratos com diversos tipos de queijos, para petiscos. Os italianos consomem queijos de todas as formas, principalmente, em sua tradicional culinária a base de massas, que requerem o queijo como complemento, como o *Gran Padano* da Figura 39. A Grécia supera a França e é a maior consumidora mundial de

queijos *per capita*. Os gregos são tradicionais comedores de queijos e reservam um lugar de honra ao Feta, que é feito com leite de ovelhas adicionado com cerca de 30% de leite de cabras, além da utilização de queijos na culinária de maneira geral, além de iogurtes. Os holandeses comem queijos, como os alemães, em forma de patê, no desjejum e em sanduíches no lanche da tarde. Ressalta-se que, os ingleses não são grandes consumidores de queijos. Seu consumo está condicionado aos sanduíches, sobre torradas, em saladas ou na culinária. O *Cheddar* ou sua variante, o queijo do inglês, se conserva refrigerado e se adquire uma vez por semana. Por fim da Europa, os Estados Unidos consituem o maior consumidor de queijos, além de grande produtor.

Figura 39: Queijo Gran Padano (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2007)

Segundo Eck (1990 b, p. 321) foi no início da década de 1950 que vários governos membros das Nações Unidas, estimulados pelas suas indústrias leiteiras, foram conduzidos a considerar grande, a oportunidade, mesmo a necessidade, de promulgarem regras para o registro do comércio de produtos lácteos. Eck (1990 a, p. 316) ainda que segundo a Organização para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a produção mundial de queijo a partir de leites de todas as origens é, agora, superior a 12 milhões de toneladas: 12,823 milhões, conforme a estimativa para 1985. André Eck assinala que a França participa com 10% desta

produção: em 1985, fabricaram-se em França 1.300.000 t, incluindo os queijos caseiros e não incluindo os queijos fundidos.

O Sabor e o Sabor dos Queijos

O sabor, ou paladar é um sentido que, pouco a pouco vem, sendo explorado, embora tão íntimo do homem e, justamente aquele que permite grandes satisfações, mesmo porque não prescinde da diversidade, o que lhe proporciona a oportunidade de escolha. Para Brillat-Savarin (1995, p. 39) o gosto possui uma aptidão mais prudente, mais comedida, embora não menos ativa. Assim, segundo tal autor, alcançou o mesmo objetivo com uma lentidão que assegura a duração de seus sucessos. A esse respeito, Montesquieu faz o seguinte registro:

> O campo do gosto, seja como for, é um campo ainda fotografado de forma imprecisa, para não dizer impressionista, e nele ainda se combate energicamente, por vezes com os instrumentos incertos porém flexíveis da emoção e do sentimento, outras com aqueles aparentemente precisos mas duros da razão (MONTESQUIEU, 2005, p. 87).

Segundo Montesquieu (2005, p. 28) a alma gosta de variedade. Assim, presume-se que se esta não existir, a alma não ficará alegre. Montesquieu acrescenta que é preciso que uma coisa seja simples o bastante para ser distinta, sendo variada o suficiente para ser percebida com prazer. Assim se constitui o paladar, pois gosta da diversidade para que possa experimentar e escolher aquilo que mais lhe dê alegria e satisfação. Entretanto, Montesquieu (2005, p. 25) afirma que não basta mostrar muitas coisas à alma. Segundo tal autor é preciso fazê-lo numa ordem, pois senão a alma sentirá perturbar-se. Dessa forma, Charles Montesquieu (2005, p. 27) aduz que é preciso haver ordem nas coisas. Porém, é igualmente necessário que exista a variedade; sem a qual, a alma se abate, com as coisas que se parecem lhe surgem como se fossem uma só. Ou seja, se o paladar não é exercitado pelo novo e pelo diverso seria como provar a mesma porção, que seria igual à outra e assim sucessivamente, sem proporcionar prazer algum. Não haveria estímulo nenhum, ou algo como ver, no mesmo quadrado, a mesma paisagem, todos os dias, indefinidamente. Charles reconhece que tal situação de uniformidade prolongada torna tudo insuportável; de modo semelhante a uma ordem repetida dos períodos, prolongada em excesso, ou a uma arenga acabrunhante; assim como a mesma métrica num poema longo o torna tedioso.

Em resumo, Charles Montesquieu faz o seguinte julgamento.

> Pessoas delicadas são aquelas que a cada idéia ou gosto acrescentam várias outras idéias ou gostos acessórios. As pessoas grosseiras experimentam apenas uma única sensação; a alma de uma pessoa assim não sabe compor nem decompor, não acrescenta nem tira nada daquilo que a natureza oferece, enquanto as pessoas delicadas no amor compõem para si a maioria dos prazeres do amor. Polixeno e Apício experimentavam à mesa sensações desconhecidas por nós, vulgares comensais; e aqueles que apreciam com gosto as obras do espírito tem uma infinidade de sensações que os demais não conhecem (MONTESQUIEU, 2005, p. 49).

Para Flandrin (1991, p. 308) o bom gosto é a primeira virtude social, que, no âmbito da vida mundana, refere-se tanto à interioridade quanto à aparência dos indivíduos. A polidez ou a eloquência se relacionava com o comportamento dos indivíduos diante de outrem. Diante disso, não há dúvida de que atitudes com relação ao paladar, também seriam advindas dessas virtudes, como gostos acessórios, na eterna busca de sensações que alimentem não só o espírito, mas também o ser.

Assim, sob o aspecto fisiológico, Brillat-Savarin (1995, p. 41) sustenta que o gosto é aquele de nossos sentidos que nos põe em contato com os corpos sápidos, por meio da sensação que causam no órgão destinado a apreciá-los. E, acrescenta que, por sua vez, tem por excitadores, o apetite, a fome e a sede, sendo a base de várias operações que resultam no crescimento, desenvolvimento e conservação do indivíduo e na reparação de suas perdas causadas pelas evaporações vitais.

Para melhor compreensão do significado do gosto, Brillat-Savarin (1995 p. 42) estabelece uma colaboração com o sentido do olfato. Assim, afirma que este é um poderoso auxiliar do paladar, pois se pode estabelecer, como máxima geral, que as substâncias nutritivas não são repulsivas nem ao gosto nem ao olfato. Desse modo, Brillat-Savarin (1995, p. 46) se julga tentado a supor que o olfato e o gosto formam um único sentido, do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé, ou, para falar mais exatamente, do qual um serve para a degustação dos corpos táteis e o outro para a degustação dos gases, acrescentando que todo corpo sápido é necessariamente odorífero, o que o coloca tanto no império do olfato como no império do gosto.

Mas Brillat-Savarin (1995, p. 47), a partir de determinados princípios, entende que o gosto propicia sentimentos de três ordens diferentes, a saber: a sensação direta, a sensação completa e a sensação refletida, explicando-as da seguinte forma.

> A sensação direta é aquela primeira impressão que nasce do trabalho imediato dos órgãos da boca, enquanto o corpo apreciável se acha ainda na parte anterior da língua.
> A sensação completa é a que se compõe dessa primeira impressão e daquela que nasce quando o alimento abandona sua primeira posição, passa para o fundo da boca, impregnando todo o órgão com seu gosto e seu perfume.
> Enfim, a sensação refletida é o julgamento feito pela alma sobre as impressões que o órgão lhe transmite (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 47).

Desse modo, ao proporcionar satisfação, também é possível observar que ao ingerir um alimento e sentir seu odor e paladar, Brillat-Savarin o considera como o primeiro e dominante sabor. Pouco depois, quando o alimento passa ao fundo da boca e impregna todo órgão com seu gosto e perfume, seria a sensação completa. Finalmente, quando as duas sensações se exaltam reciprocamente emerge o que seria o terceiro sabor.

Ademais, toda essa atividade em torno do gosto, ou mesmo: do paladar tem a sensível capacidade de remontar a lembrança numa verdadeira viagem ao passado, próximo ou distante, ainda que efêmero. No mesmo sentido, Tuan (1980, p. 11) afirma que o olfato tem esse poder: "*de evocar lembranças vívidas, carregadas, emocionalmente, de eventos e cenas passadas"*. Essa ligação tem caráter geográfico, pois, ao recuar seu pensamento em sabores do passado, o sujeito também o relaciona com o lugar, estabelecendo assim a sua geograficidade, em função dos costumes e cultura que envolve tal dinâmica. Além disso, segundo Brillat-Savarin (1995, p. 42) o gosto, o sabor do alimento nos convida, pelo prazer, a reparar as perdas contínuas do organismo decorrentes da ação da vida, ajudando a escolher aqueles que são próprios ao sustento, entre as diversas substâncias que a natureza oferece.

Nesse ponto, Montanari (2008, p. 86) trata de combinações que orientaram a dietética antiga e medieval, que determinaram muitas escolhas no campo gastronômico e assim registra:

> Escolhas que depois foram incorporadas ao hábito por vezes conservado até hoje: por que se come queijo com pêra ou melão com presunto? Em ambos os casos, a combinação evoca a dietética pré-moderna, desconfiada demais em relação a muitos tipos de fruta (entre as quais, a pêra e o melão) julgado excessivamente "úmidos" e perigosos pra a saúde: a função do queijo ou do presunto (ambos "secos") é justamente "enxugar" a natureza dos produtos que acompanham (MONTANARI, 2008, p. 86).
> [...]
> "O que é mais agradável para o gosto é melhor para a digestão", escrevera Maino de Maineri, médico milanês do século XIV, autor de um tratado de dietética que por muitos vezes se assemelha a um receituário de cozinha pela qualidade de sugestões práticas que dizem respeito ao cozimento dos alimentos, os modos de preparo, os acompanhamentos (MONTANARI, 2008 p. 87).
> [...]

> Não somente os leitores de Maino ou de Platina, mas os freqüentadores de tabernas sabem que peras, ou pêssegos, ou cerejas devem ser acompanhados preferivelmente de queijo. As refeições do cardápio consumidas no Albergo della Stella de Prato entre 1395 e 1398 – detalhadamente documentadas pelos proprietários da hospedaria – terminam, com prazer, com peras cozidas e queijo (ou, segundo as estações, com "queijo e cerejas" em maio, "queijo e pêssegos" em setembro). Testemunho precioso, porque diz respeito a pessoas de todas as condições e pratos do cardápio, ou seja, a serem pedidos por elas. Não há excessiva distancia entre a cultura desses proprietários de hospedaria e a de um príncipe como Filippo Maria Visconti, de Milão, que, segundo o testemunho do biógrafo Per Candido Decembrio, amava encerrar a refeição com "peras, ou maças, cozidas no queijo" (MONTANARI, 2008 p. 88-89).

Entretanto, Laurioux (1998, p. 453) afirma que reconstituir os sabores medievais constitui um empreendimento arriscado. Pois, segundo tal autor não há certeza de dispor dos mesmos produtos que havia nos século XIV e XV e, como se sabe, a distinção dos sabores é um fato eminentemente cultural, que varia no tempo e no espaço. Para o pesquisador as tipologias estabelecidas nesse campo, pelos médicos da Idade Média – que devem muito às autoridades da Antiguidade ou aos autores árabes – tem pouca utilidade. Além disso, Bruno Laurioux aponta que são raras as obras que registram sobre tais sabores e pratos. No entanto, salienta que, em duas breves compilações do início do século XIV – uma anglo-normanda e outra florentina – obtêm-se um quadro gustativo que, todavia, não exclui evoluções e variações regionais.

Todavia, Montanari (2008, p. 95) afirma que a comida não é boa ou ruim por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. Segundo tal autor, o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. Por isso, concorda com Laurioux e julga que esses critérios são variáveis no espaço e no tempo: o que em um determinada época é julgado positivamente, em outra pode mudar de caráter, o que em um lugar é considerado uma guloseima, por exemplo outro pode ser rejeitado como repugnante. Além disso, Montanari (2008 p. 135) aponta entre as várias formas de identidade sugeridas e comunicadas pelos hábitos alimentares, a do território: "a Geografia do Sabor", conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas, nos parece absolutamente natural. Assim, Massimo Montanari afirma que os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Ou melhor, sob esse ponto de vista, a comida é, por definição, ligada aos recursos do lugar. Dessa forma, Montanari (2008 p. 141) ainda que passou a haver uma inversão no critério de avaliação, pois o gosto da Geografia, não pertence ao passado. Massimo afirma que, atualmente, o território constitui um valor de

referência absoluto nas escolhas alimentares, desenvolvendo-se com elementos da tradição, em concomitância com vários fenômenos, tanto de caráter econômico quanto cultural.

O queijo é valioso por ser de fácil transporte, ter longa durabilidade e alto teor de gordura, proteína, cálcio e fósforo, se constituindo, portanto, como um alimento completo, ou um excelente complemento alimentar. Além disso, é a forma mais compacta de nutrição e tem uma validade mais longa que a do leite do qual ele é feito. O queijo é saudável, saboroso e apreciado de diversas maneiras por todo o mundo. Para Engelmann; Holler (2008, p. 69), é um alimento que contém proteínas valiosas e gordurosas de fácil digestão. Enquanto o queijo matura, a lactose decompõe-se e faz com que a maioria dos queijos contenha apenas hidratos de carbono, podendo ser consumidos, até mesmo, para quem sofre da intolerância à lactose. Uma vez que o processo de elaboração do queijo transporta todas as vitaminas e sais minerais vitais da matéria-prima, em cada pedaço encontramos os componentes do leite de forma concentrada, especialmente nos queijos de pasta dura, já que tem menos conteúdo em água e mais concentração de nutrientes.

O prazer de comer, de bem degustar um bom alimento, pode também ser expresso como um momento de felicidade. Atualmente, não conta apenas o prazer de comer; cada vez mais o interessante é também conhecer. Esse conhecimento refere-se à origem do alimento e seu processo produtivo. Há um interesse relativamente novo, em se experimentar novos e resgatar sabores antigos, inclusive com a demanda pelo local de produção, ainda que virtualmente. A curiosidade teima em aguçar e despertar para uma fase cultural, que eventualmente possa ser um modismo, mas tem se revelado duradoura, com grande reflexo na valorização do caráter gastronômico e cultural do queijo. Para Nascimento (2007, p. 196) ser um *gourmet* significa, além de consumidor avisado e interessado em tudo que come e bebe, ser uma pessoa que aprendeu a degustar prazerosamente os alimentos, sabendo avaliá-los segundo critérios que não advêm exclusivamente da socialização.

Brown (1961, p. 23), por ocasião de seus estudos, avaliava que os queijos deveriam representar um alimento popular, como já se sucedia na França e na Inglaterra, onde pessoas de todas as camadas sociais tinham acesso a uma grande variedade de queijos, constituindo, assim, uma rica fonte de nutrição. Para tanto, afirmava, ainda, que, em Paris, os queijos *Brie* eram consumidos em cifras elevadas. Por ocasião de sua pesquisa, tal autor não deixaria de ter razão. Contudo, percebe-se que, recentemente, tanto a produção queijeira, quanto a qualidade e o consumo têm aumentado substancialmente, inclusive com preocupações que giram em

torno da segurança alimentar, com vista a um constante aperfeiçoamento das condições de produção de laticínios no país.

É importante ressaltar o consumo de queijos também está intimamente ligado aos hábitos dos diversos grupos sociais, e tais costumes são construídos desde tenra idade. Segundo Engelmann; Holler (2008, p. 71), cientistas da Universidade de Dijon, o que gostamos de comer quando adultos decide-se nos primeiros anos de vida. É possível então que, para conseguir que as crianças comam queijo, na avaliação dos autores, os pais já deveriam inserir essa prática com eles desde pequenos. Desse modo, seria importante uma iniciação com queijos suaves ou manteigosos, como o *Butterkäse* ou o *Gouda*, e também com queijos frescos ou fundidos que resultam ideais para untar o pão e de fácil assimilação. Nascimento (2007, p. 48) afirma que como uma das formas de condicionamento reflexo, o paladar, assim como o olfato, tem o poder de trazer de volta à memória situações já vividas. Assim, o prazer de comer enche olhos e boca, os cheiros e sabores conduzem ao passado, a lugares conhecidos ou não, pois a sensação de reviver momentos pode ser provocada por lembranças.

Todavia, para se desfrutar de um bom queijo, este deve ser de qualidade. Atualmente, dada a grande quantidade de tipos e marcas que existem no mercado, costuma ser difícil acertar. Engelmann; Holler (2008, 72) aconselham procurar um especialista, pois a compra de queijo é, antes de tudo, uma questão de confiança, e um bom assessoramento pode fazer a diferença, principalmente em especialidades de queijos internacionais e pouco frequentes. Pouco comum no Brasil, um especialista de loja de queijos especializada ou loja de artigos de primeira qualidade, por exemplo, conhece seu estoque e sabe a origem de seus produtos. Assim, poderá lhe indicar o queijo desejado, ou mesmo lhe assessorar em sua necessidade. Tal prática, ainda na opinião dos autores, serve à valoração do queijo. Argumentam que um amante normal do queijo, um “queijófilo”, sabe valorizar a qualidade de um queijo com seus cinco sentidos: visão, olfato, ouvido, tato e gosto. Nascimento (2007, p. 45) acrescenta que os órgãos dos sentidos foram os meios primevos de apreensão do mundo, pois certamente primeiro cheiramos, provamos, tocamos os objetos ao redor e, só depois, passamos a nos contentar com deixar aos olhos o cuidado de fornecer todas as informações que deles esperávamos. Ademais, segundo a autora, hoje já se admite que a arte culinária não está ligada apenas ao paladar, mas provoca os cinco sentidos, uma experiência sensorial total. Além dos sabores, consistências, texturas e odores, a autora enuncia como fundamentais o

cenário, os sons, as cores, a luz, as alfaias, o tilintar dos cristais e, evidentemente, a interação entre os convivas.

Destarte, para se conhecer um bom queijo é primordial não só o seu aroma e paladar, mas, distinguir seu grau de maturação, sua casca e a qualidade da pasta. A parte externa do queijo revela muito de seu interior. Os queijos obedecem a determinados padrões e assim, se cria a possibilidade de antever as eventuais irregularidades. Como exemplo, a superfície de um queijo não deve estar irregular com afundamentos ou estufamentos. Sua casca, não deve mostrar fissuras, rachaduras ou sulcos, ou melhor, ela deve proporcionar um selamento à massa do queijo e conservá-lo bem fechado, uma indicação que o processo produtivo foi levado a cabo de maneira correta. Para os queijos de superfície embolorada, Engelmann; Holler (2008, p. 73) explicam que o mofo deve estar repartido por todo o queijo de forma regular. O mofo pode ter uma cor branca, creme ou, também amarelo ocre. Todavia, depende do tipo de queijo e a maturação a que este tenha sido submetido, mas, em nenhum caso, deve mostrar cores distintas das mencionadas.

Curiosamente, um queijo também pode ser reconhecido pela audição. Prática antiga entre mestres queijeiros, o golpeamento das peças em maturação irão distinguir a qualidade daquela partida. Engelmann; Holler (2008, p. 74) explicam que é possível conhecer um queijo por um som característico, que se emite ao golpear com o punho, o dedo ou um martelo sobre a casca de um queijo relativamente duro e curado de forma ótima, então este som pode ser comparado com o de outros queijos. Um som surdo significa a existência de demasiadas cavidades (ou olhaduras). Se o ruído é fraco, é possível que a pasta seja bem compacta. Nos queijos de pasta macia, pela consistência da massa, é mais fácil comprovar a elasticidade e o estado de maturação se se pressiona com o dedo sobre a casca. Quanto mais ceder a casca, mais maduro está o queijo; quanto mais elástica é, mais fresco é o queijo.

Entretanto, para se determinar a qualidade de um queijo, os principais sentidos continuam sendo o olfato e o paladar. Por meio do aroma e do sabor, é que se vai distinguir um bom queijo dos demais. Para Brillat-Savarin (1995, p. 46), nada se come sem que se tenha uma consciência maior ou menor de seu cheiro, reconhecendo que o olfato é uma sentinela avançada a propósito do gosto, salientando que sem a participação do olfato, não há degustação completa. Portanto, essa associação entre o cheiro e o sabor é fator primordial na identificação de um queijo com qualidade. Segundo Engelmann; Holler (2008, p. 74), no queijo, o aroma se diferencia entre agradável, claro, fresco, doce e ácido. Alguns tipos também desprendem um característico cheiro de mofo, de erva ou de amoníaco. Tais aromas

produzir-se-ão mediante as papilas gustativas e, ao apreciar o sabor doce, ácido, salgado ou amargo, os distintos componentes aromáticos e paladares do queijo provocam uma prazerosa sensação, ou podem provocar a péssima sensação de alimento deteriorado. Por muito distintos que sejam os aromas dos queijos, o aroma do leite utilizado sempre deve ser notável, pois cada tipo de leite, seja de vaca, de ovelha ou de cabra, tem seu próprio odor. A este respeito, Leandro (2008, p. 54) salienta que dificilmente se notará os toques de uma coalhada fresca, ao se provar um *parmeggiano reggiano*, com mais de dois anos de cura. O autor explica que o sabor do leite, ainda presente nos queijos frescos, vai cedendo lugar às características sápidas inerentes a cada variedade de queijo. A coalhada transforma-se sob a ação de inúmeros agentes: bactérias, lactobacilos e fungos – que interagem, na massa coalhada, modificando suas características iniciais e transformando-a nas mais diversas variedades. Assim, quando consumimos alguns tipos de queijo, sequer lembramos que se trata de produtos derivados do leite. O mesmo ocorre com os vinhos finos: a lembrança da videira quase nunca vem à mente. Isto porque os bons vinhos não apresentam o sabor característico das uvas frescas.

De todo modo, é necessário um julgamento para que se convoquem os sentidos a estabelecer a qualidade de um queijo, sendo fundamental identificar suas características organolépticas, que vem a ser as propriedades demonstradas por um corpo, ou por uma substância, e que impressiona um ou mais sentidos de um alimento. Ainda segundo Vassal (1990, p. 285) tais características determinam a atração que um alimento exerce sobre o consumidor. Ou melhor, o aspecto de um queijo, a sua consistência e o seu aroma, mais ou menos rico e intenso, estimulam os sentidos da vista, do ouvido, do tato, do olfato e do paladar, provocando reações mais ou menos intensas de desejo ou de rejeição. Assim, Vassal afirma que o consumidor atribui, desta forma, por um processo complexo, o nível da qualidade organoléptica ao alimento. No entanto, Vassal (1990, p. 285) salienta que o provador não iniciado limita o seu julgamento a uma sensação global de satisfação ou de aversão, a qual, uma vez memorizada, o incitará a prosseguir e a recomendar, ou não, o consumo do produto. Essa forma de julgamento pode variar bastante, em função dos hábitos alimentares, do passado cultural, da idade e até mesmo do estado psicológico do consumidor. Por outro lado, Vassal ainda recomenda ser essencial uma correta apreciação da qualidade organoléptica dos queijos, para, principalmente, melhorar a qualidade do produto, permitindo também diminuir certos defeitos por más condições de fabrico passíveis de solução.

No contexto gastronômico, os queijos mais nobres são os que mais se compatibilizam com os vinhos de alta qualidade. Quanto melhor for o vinho, maior será a exigência da

qualidade do queijo para acompanhá-lo, sendo que essa apreciação acaba por notabilizar os queijos, rendendo-lhes determinado valor cultural. No estudo realizado pela EPAMIG (1989, p. 21), os autores apontam o *Camembert*, por exemplo, que, frequentemente, atende a tais exigências. A combinação queijos e vinhos está fortemente associada às tradições francesa, italiana, espanhola e portuguesa, que, ao longo da história, passaram a considerar um vinho ideal para determinada variedade do produto. Brillat-Savarin (1995, p. 50) afirmava que comer é o prazer superior do homem, pois é o único que permanece quando todos os outros foram embora. Segundo tal autor, o prazer da mesa pode nos preparar para outros prazeres e também nos consolar ou compensar perdas. Nascimento (2007, p. 191) acrescenta que entre os prazeres perseguidos pelo ser humano para lidar com o mal-estar da existência, o prazer de comer é um dos que tem se revelado como um dos mais valorizados na época contemporânea. Esse prazer é acentuado pelo poder que tem a literatura, de exponenciá-lo e assim fazer com que tenha um elevado alcance social. Para Dantas (2004, p. 239) a Geografia aprende com a literatura a tratar o espaço como uma urdidura semântica e morfológica cuja decifração conduz a poética do espaço. Dantas (2004, p. 246) ainda acrescenta que a ciência, a arte, a literatura enredam e expressam as diversas formas de interação do homem com a natureza, o que permite a construção de sentidos sob a estratégia do olhar atento aos ciclos da natureza reforçados por comparações, descrições e classificações, compondo um repertório eficiente, prático, matizado e atualizado, capaz de regenerar e gerar condições para recriar e religar os fios entre a natureza e a cultura.

Nessa perspectiva literária, Dantas (2004, p. 241) apresenta Ítalo Calvino como um viajante que, guiado pela imaginação, em sua viagem fantástica pelo terreno invisível das cidades, traça roteiros, constrói cenários, alimenta a Geografia das imagens e da imaginação. Assim, na oportunidade de melhor ilustrar esse fantástico mundo dos queijos, Calvino se mostra pródigo ao apresentar o seu personagem em uma loja de queijos, no país dos queijos. Argutamente, o escritor italiano nomeia seu protagonista com o nome Palomar. Este termo remete ao nome de um famoso observatório astronômico localizado no Monte Palomar em San Diego, Califórnia, que durante muito tempo ostentou o maior telescópio do mundo. Tal fato relaciona-se com o caráter observador do senhor Palomar ao adentrar a loja de queijos e deixar se levar por um mundo, que não o seu, mas que convida ao enlace, entre formas, texturas, cores, aromas e sabores. Assim é o mundo dos queijos, colorido, saboroso e diverso, que, relembrando Montesquieu, faz a alma se alegrar:

> O senhor Palomar está na fila de uma loja de queijos, em Paris. Quer comprar certos queijinhos de cabra que são conservados em óleo, em pequenos frascos transparentes, temperados com várias ervas e especiarias. A fila dos fregueses se forma ao longo de um balcão em que estão expostos exemplares das mais insólitas e disparatadas espécies. É uma loja cujo sortimento parece querer documentar todas as formas de laticínios imagináveis; seu próprio nome, *Spécialités froumagères*, com aquele raro adjetivo arcaico ou regional adverte que ali se reverencia a herança de um saber acumulado por uma civilização através de toda a sua história e geografia.
> Três ou quatro moças de avental cor-de-rosa atendem os fregueses. Tão logo termina o atendimento de um deles, convocam o primeiro da fila, solicitando-lhe que explicite os seus desejos; o freguês designa e quase sempre aponta, deslocando-se pela loja em direção ao objeto de seus apetites precisos e competentes (CALVINO, 1994, p. 66).

Figura 40: Loja de Queijos (PLUME, 1983, p. 42-43)

Enquanto espera sua vez, Palomar exercita ao máximo seu sentido visual, enquanto tenta aguçar os demais sentidos e conhecimento. Mas, a enorme variedade de queijos que a loja oferece, bem como a posição em que Palomar se encontrava, acaba por tornar difícil a tarefa dos demais sentidos, que não a visão. A esse respeito, Tuan é categórico ao afirmar:

> Dos cinco sentidos tradicionais, o homem depende mais conscientemente da visão do que dos demais sentidos para progredir no mundo. Ele é predominantemente um animal visual. Um mundo mais amplo se lhe abre e muito mais informação, que é espacialmente detalhada e específica, chega até ele através dos olhos, do que através dos sistemas sensoriais da audição, olfato, paladar e tato. A maioria das pessoas, provavelmente considera a visão como sua faculdade mais valiosa e preferiria perder uma perna ou tornar-se surda ou muda a sacrificar a visão. (TUAN, 1980, p. 7)

Enquanto perscruta a loja de queijos, Palomar vê desfilar ante seus olhos e seu pensamento uma complexa Geografia dos queijos, onde denominações e elementos naturais compõem seu imaginário, enquanto detidamente aguarda seu lugar na fila, na perspectiva de exercer outros sentidos do seu ser:

> Nesse momento toda a fila avança um passo; e quem até agora estava ao lado do Bleu d'Auvergne estriado de verde passa a ocupar a altura do Brin d'amour, em cuja brancura ficaram aderidos fios de palha seca; quem contemplava uma bola envolta em folhas pode agora concentrar-se num cubo salpicado de cinzas. Há quem extraia dos encontros dessas etapas fortuitas inspiração para novos estímulos e novos desejos: muda de ídéia sobre o que estava para pedir ou acrescenta -um novo nome à sua lista; e há os que não se deixam distrair nem mesmo por um instante do objetivo que vinham perseguindo e qualquer sugestão diversa com a qual se choquem servirá apenas para delimitar, por via da exclusão, o campo daquilo que obstinadamente querem (CALVINO, 1994, p. 66).

Segundo Tuan (1980, p. 12): *"o mundo percebido através dos olhos é mais abstrato do que o conhecido por meio dos demais sentidos"*. Assim, uma pessoa que simplesmente "vê" é um espectador, um observador, constituindo-se como alguém que não está envolvido com a cena. No entanto, Palomar parecia superar tal situação, tamanho entusiasmo o seduzia:

> O ânimo de Palomar oscila entre impulsos contrastantes: o que tende a um conhecimento completo, exaustivo, que só poderia ser satisfeito se ele pudesse provar todas as qualidades; ou o que tende a uma escolha absoluta, à identificação do queijo que seria apenas seu, um queijo que certamente existe mesmo que ele agora não o saiba reconhecer (ou não saiba reconhecer-se nele).
> Ou melhor ainda: não é questão de escolher seu próprio queijo mas de ser escolhido por ele. Há uma relação recíproca entre queijo e freguês: cada queijo espera seu freguês, se enfeita de modo a atraí-lo, com uma consistência ou granulosidade um tanto arrogante, ou ao contrário esparramando-se em abandono condescendente (CALVINO, 1994 p. 67).

Palomar, ao fim de sua espera poderia tatear os queijos e experimentar sua densidade. E talvez o mais importante, ou quase essencial poderia aspirar seu aroma e, quem sabe poderia mesmo, se soubesse exercer essa arte, escutar os queijos e conferir sua concentração de olhaduras. Todavia, afirma Tuan (1980, p. 11): *"o homem moderno, tende a negligenciar o sentido do olfato"*. Uma inclinação lamentável segundo o autor, que considera o nariz humano, singularmente eficiente para pressentir informações. Tuan acrescenta que com prática, seria possível uma pessoa classificar o mundo em categorias odoríficas, como: *"aliáceo, ambrosíaco, hortelã-pimenta, aromático, etéreo, podre, perfumado, caprino ou nauseante"*:

> Uma sombra de cumplicidade viciosa adeja em torno: o refinamento gustativo e principalmente olfativo conhece seus momentos de relaxamento, de acanalhamento, em que os queijos em suas bandejas parecem oferecer-se como se num divã de bordel. Um sorriso de escárnio perverso aflora na satisfação de aviltar o objeto da própria glutoneria com nomes infamantes: crottin, boule de moine, bouton de culotte.
> Esse não é o tipo de conhecimento em que o senhor Palomar é mais inclinado a aprofundar-se: para ele bastaria estabelecer a simplicidade de um relacionamento físico direto entre o homem e o queijo. Mas se em lugar dos queijos vir nomes de queijos, conceitos de queijos, significados de queijos, histórias de queijos, concursos de queijos, psicologias de queijos, se — mais que souber — pressentir que por trás de cada queijo existe tudo isso, eis que seu relacionamento se torna muito mais complexo.
> A queijaria apresenta-se a Palomar como uma enciclopédia a um autodidata; poderia memorizar todos os nomes, tentar uma classificação segundo as formas — sabonete, cilindro, cúpula, bola —, segundo a consistência — seco, pastoso, cremoso, estriado, compacto —, segundo os materiais estranhos que entram na preparação da crosta ou da massa — uva passa, pimenta, nozes, gergelim, ervas, bolores —, mas isso não se aproximaria em nada do verdadeiro conhecimento, que está na experimentação dos sabores, feita de memória e de imaginação ao mesmo tempo, e somente com base nesta se poderia estabelecer uma escala de gostos e preferências, curiosidades e exclusões (Calvino, 1994, p. 67).

Contudo, a espera é longa e Palomar, pouco a pouco vai se adentrando nesse mundo dos queijos por pura observação. Segundo Dantas (2004, p. 246) os homens ao longo do tempo foram treinando o olhar para observar o que estava no seu entorno. Não só os ritmos da natureza, mas procedimento que permita confeccionar e elaborar descrições, detalhamentos, classificações que tratam o ambiente como um conjunto de elementos interdependentes, relacionados e complexos. Palomar é persistente e assim, por meio da observação e a partir da nomenclatura dos queijos experimenta antes de tudo, o sabor do conhecimento, quando compara a loja de queijos a um museu.

> Por trás de cada queijo há um pasto de um verde distinto sob um céu distinto: prados incrustados com o sal que as marés da Normandia depositam todas as tardes; prados perfumados de aromas ao sol ventoso da Provença; há rebanhos distintos com suas estabulações e transumâncias; há segredos de elaboração transmitidos por séculos e séculos. Esta loja é um museu: o senhor Palomar ao visitá-la sente, como no Louvre, em cada objeto exposto a presença da civilização que lhe deu forma e dele toma forma.
> Esta loja é um dicionário; a língua é o sistema dos queijos em seu conjunto: uma língua cuja morfologia registra declinações e conjugações de variantes inumeráveis, e cujo léxico apresenta uma riqueza inexaurível de sinónimos, expressões idiomáticas, conotações e sutilezas vocabulares, como todas as línguas nutridas pelo aporte de centenas de dialetos. É uma língua feita de coisas; a nomenclatura é apenas um aspecto exterior dela, instrumental; mas, para o senhor Palomar, aprender um pouco de nomenclatura constituí sempre a primeira medida a tomar para reter por um momento as coisas que perpassam diante de seus olhos.
> Tira do bolso um bloquinho, uma caneta, e nele começa a escrever nomes e assinalar ao lado de cada nome algum qualificativo que lhe permita revocar a imagem à

> memória, tenta mesmo desenhar um esboço sintético da forma. Escreve pavé d'Airuault, anota "bolores verdes", desenha um paralelepípedo chato e ao lado acrescenta "cerca de quatro centímetros"; escreve St. Maure, anota "cilindro cinza granuloso com um bastãozinho dentro" e o desenha, calculando a olho sua medida, "vinte centímetros"; depois escreve Chabicholi e desenha um pequeno cilindro (CALVINO, 1994, p. 68).

Por fim, a longa fila à frente se desfez e Palomar seria atendido, podendo assim manifestar seu desejo pelo queijo pretendido, enquanto esperava sua vez. Pelo menos é o que esperava acontecer enquanto cogitava sobre seu pedido em meio a tantas variedades. Palomar, o personagem poderia então se deliciar com os sabores dessa diversidade de queijos oferecida pela loja e só então escolher, pelo conjunto de sentidos, provavelmente capitaneados pelo olfato e paladar. Segundo Tuan (1980, p. 12): *"um ser humano percebe o mundo simultaneamente através de todos os seus sentidos"*, sendo que existe ao seu dispor um mundo imenso de informações. No entanto, acrescenta Tuan que apenas uma pequena parte dessas informações e experiencias são aproveitadas pelo homem, no seu dia a dia.

> "Monsieur! Houhou! Monsieur!"— Uma jovem queijeira vestida de rosa está diante do senhor Palomar, absorto em seu caderninho. Chegou a sua vez de pedir; na fila atrás dele todos estão observando seu comportamento incôngruo e balançam a cabeça com esse ar entre irônico e impaciente com que os habitantes das cidades grandes consideram o número sempre crescente dos débeis mentais que andam soltos pelas ruas.
> O pedido saboroso e elaborado que tencionava fazer lhe foge da memória; gagueja; recai no que há de mais óbvio, mais banal, mais divulgado, como se os automatismos da civilização de massa esperassem apenas aquele seu momento de incerteza para reencerrá-lo em seu poder (CALVINO, 1994, p. 69).

Palomar, em seu afã pelos pequenos queijos de cabra metidos em azeite e, posteriormente, estimulado pela aventura extraordinária vivida em breve momento naquela queijaria, acabou por protagonizar um comportamento incompatível aos habituais do lugar, provavelmente pelo mundo até então pouco ou nada conhecido. Todo esse entusiasmo leva Palomar a simplesmente esquecer seu pedido inicial e cair na obviedade e na incerteza de sua procura. No entanto, é passível de se acreditar que tal situação não se restrinja a Palomar, podendo se estender a qualquer um, tamanho é o fascínio exercido pelo mundo dos queijos.

Figura 41: Casa de Fazenda Produtora de Queijos (NETTO, Marcos Mergarejo, Jan/2011)

CAPÍTULO 3

O QUEIJO EM MINAS GERAIS

CAPÍTULO 3
O QUEIJO EM MINAS GERAIS

> "Pão de queijo é trem gostoso e danado de bom. Cada um mais saboroso, pão de queijo mineiro, ah esse sim é mais famoso. Tem pão de queijo de todo jeito, simples o já estamos acostumado, tem também pão de queijo recheado. Já vi pão de queijo pra tudo quanto é lado, uns moreninhos outros amarelados. Vi uns pequenininhos, médio, grande e outros exagerados. Mas se for cheiroso e gostoso deixe um aqui do meu lado. Que bom que é morder um bem quentinho saindo fumaça. De manhã com cafezinho e de tarde com cachaça. Serve de petisco, de todo jeito o meu querido pão de queijo nunca fica rejeitado. Ah tem também o amanhecido e ainda assim o danado é mastigado, uai." – Wilson Marques (http://wilson-marques.blogspot.com/2008/07/po-de-queijo.html)

Produzido no Estado de Minas Gerais desde o período colonial, o "Queijo Minas", adquiriu fama, não por acaso, da melhor qualidade do queijo produzido no Brasil. Com forte apelo regional e importante ingrediente gastronômico nas tradicionais receitas da culinária mineira, sua característica de importante fonte nutricional, em qualquer fase da vida, tornou-se um elemento preponderante na alimentação do brasileiro. Não há dúvida de que a produção do queijo em Minas Gerais tenha acontecido simultaneamente à ocupação da capitania e da mineração do ouro.

A mineração foi a atividade nuclear que fez mover a ocupação demográfica, com seus desdobramentos e com a diversificação da economia mineira, dentre ela a pecuária. Para Furtado (1963, p. 99) a economia mineira inaugurou uma nova etapa de desenvolvimento, provocando uma recuperação da pecuária do sul e do nordeste, a partir da procura pelo gado que se irradiava do centro minerador mineiro. Segundo Dean (1996, p. 128) os garimpeiros de ouro e diamante preferiam a carne

de boi como fonte de proteínas. Assim, fez com que muitos lavradores dedicados à subsistência passassem a cuidar da atividade pecuária. Também havia por parte da Coroa portuguesa uma preocupação, para que não se repetisse qualquer crise de abastecimento, temendo que isto pudesse provocar uma redução na exploração do ouro, além da demasiada elevação de preços na região das Minas dos Cataguás. Guimarães e Reis (2007, p.323) apontam para a estratégia do governo português em criar uma retaguarda de produção alimentar por meio da concessão de sesmarias. Evidentemente, a atividade queijeira inicia-se próximo às áreas de mineração e afeta o oportunismo que aquela economia oferece, mantendo-se ativa e independente.

Entretanto, a fase áurea dessa atividade duraria cerca de três quartos de século, ocorrendo seu declínio a partir do terceiro quarto do século XVIII. Ocorre, então, um novo movimento, com parte dos garimpeiros adotando a lavoura e a pecuária, demandando mais terras e estendendo seus domínios cada vez mais para o interior. Presume-se, então, que a produção queijeira, já em andamento e, nas décadas seguintes ao esgotamento da mineração, tenha se tornado significativa, tornando-se, mais tarde, uma tradição que se manteve no fabrico do queijo artesanal e que, certamente obedecia a técnicas, provavelmente, de origem portuguesa. Entretanto, essa atividade não teria se desenvolvido na capitania das Minas Gerais, caso o rebanho e as condições edafoclimáticas locais não fossem satisfatórias.

Assim, instalou-se, em Minas Gerais, um universo de atividades para diversificar a economia mineira. Guimarães; Reis (2007, p. 324) indicam que boa parte dessa estrutura estaria ligada à agropecuária, com a produção de gêneros alimentícios, tabaco, tecidos rústicos de algodão, produtos de couro, doces e, principalmente, o queijo. Dean (1996, p. 128) registra que a atividade pecuária podia ser instalada distante do povoado, onde a terra era mais barata e o capim mais nutritivo, sendo que as raças à época, Caracu, Crioula, Curraleira e Junqueira, eram de grande rusticidade e pouco precisavam da intervenção humana para manter seus rebanhos.

A Expansão do Gado Vacum e a Ocupação dos Sertões dos Cataguás

A história do queijo no Brasil e, particularmente, em Minas Gerais é tão improvável e confusa como a história do queijo no mundo. Entretanto, em que pese a ausência de comprovação ao fato, é bem provável que ela tenha se iniciado tão logo tenham chegado à colônia as primeiras cabeças de gado *vacum*, que produzissem o leite necessário à elaboração do queijo, bem como quem o elaborasse. Também desta forma, estudo da EPAMIG (1989, p. 9) salienta que, embora faltem registros confiáveis, é bem provável que, desde 1536,

quando já havia dois anos que o gado bovino fora introduzido na colônia, muito provavelmente se tenha, também, começado a produção de queijos para consumo, pelo simples fato do aproveitamento do leite e a garantia de se ter um alimento com maior durabilidade.

Dessa forma, é de se considerar e aceitar, segundo Simonsen (1978, p. 151), que o fato gerador da criação do gado *vacum* no Brasil tenha sido graças às providências de Dona Ana Pimentel de Sousa, procuradora e mulher de Martim Afonso de Sousa, donatário português. No ano de 1534, Dona Ana importou e introduziu o gado bovino no Brasil pela capitania de São Vicente, no litoral sudeste brasileiro. Dias (2006, p. 8) salienta que essa primeira partida de gado para o Brasil foi de apenas 32 cabeças, que receberam dos indígenas o nome de *cobaiguara*, algo como "anta de outras terras". Por sua vez, Souza (2003, p. 343) complementa que foi este gado de São Vicente o precursor que serviu de casco para os rebanhos que povoaram o sul do país. Assim, a partir da zona açucareira do litoral paulista é que se deu origem à expansão da criação de gado no Brasil meridional, afirma Simonsen (1978, p. 151). O autor considera também que, muito provavelmente, outros donatários tivessem tido idêntica iniciativa para fazer frente às suas necessidades. Todavia, Simonsen atesta a primazia da Capitania de São Vicente, onde a criação do rebanho bovino, no entanto, desenvolveu-se lentamente, e que, anos mais tarde teria levado o padre Manoel de Nóbrega a recomendar parcimônia em seu consumo, para que pudesse tomar maior incremento.

Entretanto, não há unanimidade nesse fato. Souza (2003, p. 343), embora não se refira a Dona Ana Pimentel como introdutora do gado bovino no Brasil, considera que foi a partir de seu marido, o donatário Martim Afonso de Souza, que o primeiro rebanho tenha sido aportado em terras da colônia, o que não faz muita diferença. Também, declara que não se pode determinar precisamente a data e o local desse aporte de gado na colônia, mas faz o registro de que teria vindo das ilhas de Cabo Verde, onde as armadas que demandavam o Novo Mundo eram abastecidas. Para o autor, toda sorte de animais, como bovinos, caprinos, equinos e ovinos foram trazidos daquele arquipélago desde que a terra nova foi conhecida. Avellar (1976, p. 81) também aponta a origem das primeiras levas de gado procedente das ilhas atlânticas portuguesas de Cabo Verde. Provavelmente, diversos outros desembarques de gado *vacum* ocorreram na costa brasileira, inclusive por europeus não-lusitanos. Curiosamente, alguns fatos chamam atenção como a utilização de uma caravela, a *Galga*, especialmente para o transporte de gado oriundo do arquipélago de Cabo Verde. Segundo Holanda (1976, p. 117), em 1550, Tomé de Sousa, governador geral da colônia e fundador da

cidade de Salvador, decidiu designar aquela caravela, a *Galga*, à exclusiva missão de buscar o gado nas ilhas de Cabo Verde. Como lastro da viagem ao arquipélago, a embarcação era carregada com madeira brasileira, para permuta pelo gado, provavelmente o pau-brasil.

Assim é perfeitamente aceitável que não só Cabo Verde mas também as demais possessões oceânicas portuguesas, Madeira e Açores, seriam importantes fornecedores de rebanhos, além de pessoal, pessoas já acostumadas ao trato com os animais e, consequentemente, instruídas sobre o manejo e seu melhor aproveitamento, como a fabricação de queijos. De maneira geral, todos esses arquipélagos seriam pontos estratégicos e de formidável logística aos navegantes portugueses. O arquipélago da Madeira era o mais antigo, constando sua ocupação a partir de 1419, e o arquipélago de Cabo Verde o mais recente, datando de 1460. Já o arquipélago dos Açores foi ocupado a partir de 1431, mas existem hipóteses de que, no século XIV, já era habitado. Todavia, fato que interessa é que durante determinado período, o arquipélago foi ocupado por holandeses, povo tradicional fabricante de queijos, que provavelmente pode ter influenciado a posterior, atual e importante indústria queijeira açoriana.

Capistrano de Abreu (1982, p. 131), em sua obra de 1907, afirma que a criação de gado desenvolveu-se primeiramente nas cercanias da cidade do Salvador. Por isso, não reconhece São Vicente como ponto geográfico onde a criação e a dispersão inicial do gado *vacum* teria, de fato, sido iniciada na colônia. No entanto, ao contrário do eminente historiador, Souza (2003, p. 343) recorre a antigos cronistas como Pero de Magalhães Gandavo, Frei Gaspar e Padre Simão de Vasconcelos, como comprovativos em afirmar que a Vila de São Vicente teve a primazia em receber e iniciar a criação de gado vacum, confirmando a tese de Simonsen e outros estudiosos. Aqueles cronistas também afirmavam ser ali onde primeiro se fez açúcar na costa do Brasil e de onde as outras capitanias provisionavam-se de mudas de cana para a planta e de vacas para a criação, ou seja, dali a economia da colônia propagou-se em todas as direções. Daí suscitar a ideia de que São Vicente, na verdade, teria sido uma porta de entrada, mas logo fez com que o gado adentrasse sertão adentro, sem que se constituísse, necessariamente, um criatório de *vacum*. A este respeito, Ellis explica:

> O homem que no século XVI saiu de Portugal, atravessou o Atlântico, desembarcou em São Vicente, galgou a serra e fixou-se no planalto, vencendo o sertão, era um bravo, capaz dos mais arrojados empreendimentos. Trouxe com ele, não riquezas materiais, mas um cabedal de instituições sociais do povo que iniciava a expansão

> marítima da Europa e uma herança biológica que o tornara fisicamente um forte, pronto a adaptar-se às condições do Novo Mundo (ELLIS, 1976, p. 280).

Destarte foi estabelecida uma conexão entre o litoral e a serra, da vila de São Vicente à vila de São Paulo de Piratininga, estabelecida no planalto. Encravada no sertão, há cerca de oitocentos metros do nível do mar, ergueu-se a vila, cuja privilegiada posição geográfica dotou-a de condições ideais ao domínio do Planalto Atlântico, ou seja, à condução do movimento de penetração, desbravamento e conquista de grandes áreas situadas além--meridiano de Tordesilhas. Segundo Ab'Saber (1976, p. 61), os paredões da Serra do Mar foram o grande obstáculo para as ligações entre o litoral e o planalto, desde os primeiros dias da colonização portuguesa no Brasil. O autor explica que essas escarpas alcançavam cerca de 800 a 1000 metros, recobertas por florestas pluviais, densas e maciças, que, por muito tempo, dificultaram as ligações entre os sítios portuários da costa e os compartimentos do planalto de clima tropical de altitude. Tais formas de relevo comportavam-se como se fossem verdadeiras muralhas, facilitando o isolamento e a segregação. Ab'Saber (1976, p. 62) explica que, por muito tempo, a ascensão aos planaltos ficava adstrita ao traçado das velhas trilhas tupis, enquanto os verdadeiros caminhos vieram ao ensejo das necessidades mais prementes de circulação, provocadas pela descoberta do ouro no final do século XVII. Transpostos esses paredões, Ellis (1976, p. 273) salienta que fatores geográficos, econômicos, sociais e psicológicos fizeram da modestíssima vila de São Paulo de Piratininga do século XVI o centro gerador de um dos mais heróicos episódios da penetração dos continentes, o bandeirismo, de amplas e profundas repercussões na história do Brasil.

A saber, poderia ter sido em São Vicente, ou mesmo, em São Paulo de Piratininga, o início da história do queijo no Brasil. Todavia, de fatos pouco ciosos, praticamente nada se sabe sobre a origem geográfica e histórica do queijo na colônia. Ou melhor, a história da alimentação e da vida privada no Brasil não lhe deu o devido destaque, não lhe foi convenientemente zelosa. Ainda assim, raros fatos vêm corroborar, no sentido de que a produção de queijos no Brasil tenha ocorrido desde seus primórdios, ou melhor, desde a introdução dos rebanhos na colônia. O colonizador era um consumidor habitual de queijos, e este fato pode ser comprovado pelo relato de Frei Vicente Salvador, em sua obra de 1627 (2002, p. 159), quando relata constar, nos inventários de provisões, que as embarcações traziam durante suas viagens, abundantes quantidades de queijos, por ser este, um alimento altamente nutritivo, de fácil manuseio e conservação, desde que maturado.

Dessa forma, torna-se aceitável de que o processo de produção de queijos fosse incorporado ao cotidiano colonial. Vidal de La Blache, em sua obra publicada em 1921 (1954, p. 230-231), explica que o homem emigra com a sua concha, isto é, com os seus hábitos, os seus conhecimentos, suas normas e seu ideal de paisagem e se esforça por realizá-lo. Os portugueses que aqui aportaram trouxeram seus hábitos, mas encontraram na nova terra uma outra realidade, daí a necessidade de adaptar-se e diversificar às condições ora encontradas. Para Ab'Saber (1976, p. 57-58), os europeus procedentes de áreas de clima temperado entraram em contato direto com um quadro variado de natureza tropical e, assim, os colonizadores tiveram que desenvolver uma gigantesca obra cotidiana de adaptação aos quadros ambientais do país que povoaram. Acrescenta o autor que é inegável que esse grande saldo de sucessos tenha que ser contabilizado aos colonizadores lusitanos, melhor que quaisquer outros europeus, prestaram-se à ingrata tarefa de fazer frente aos elementos hostis do meio tropical, como a natureza diversa, as enfermidades tropicais, as distâncias incalculáveis e os parcos recursos e equipamentos.

Assim, ainda que vagamente notabilizado, tais aspectos da elaboração e consumo de queijos no Brasil, atêm-se a pouquíssimos e esparsos registros contidos na historiografia colonial brasileira acerca dessa fase do artesanato queijeiro; sobretudo atrelados à história da pecuária no período de ocupação dos sertões e, principalmente, após o descobrimento do ouro nos Sertões dos Cataguás. No entanto, Leandro (2008, p. 24), muito embora concorde que os portugueses seriam grandes apreciadores de queijos, não admite que tenha havido essa migração de costume. Este autor aponta que, embora a pecuária no Brasil tenha tido um período de grande crescimento junto aos engenhos de açúcar e da exploração mineral, constituindo-se em grande atividade da época; a produção de queijos não se desenvolveu até meados do século XVIII, época que provavelmente foram encontradas as condições adequadas à produção de queijos, como a altitude e o clima, citando como exemplo a região do Serro na então capitania de Minas Gerais.

No intuito de melhor compreender essa expansão do rebanho bovino, que, via de regra, seria responsável pela produção queijeira, ou mesmo como curiosidade aos fatos posteriores e relacionados ao assunto, Simonsen (1978, p. 165) explica que esse gado *vacum* transposto à colônia originou-se das raças da Península Ibérica. Mais tarde, haveria a formidável contribuição dos rebanhos holandeses e franceses durante a permanência desses europeus no Brasil. Contudo, aportados nas novas terras, os cruzamentos foram livremente realizados. Para Simonsen, houve uma verdadeira confusão zootécnica, principalmente, em

função do clima e natureza dos pastos, o que levou algumas raças a se notabilizarem como nacionais. São característicos o caracu, o franqueiro ou pedreiro, o curraleiro, o bruxo, o mocho e o pantaneiro ou cuiabano. Segundo o autor, todos esses produtos são resultados de uma transação entre os cruzamentos dos primitivos espécimes, com as condições climatéricas e a natureza das forragens, sem que houvesse um trabalho de seleção ou de apuração da raça mais apropriada ao meio. Essa rusticidade do gado colonial também é atestada por Dean (1996, p. 128) cujas "raças" curraleira, caracu, junqueira e crioula, devido aos inúmeros cruzamentos e adaptação desde o início das atividades pecuárias no Brasil, não necessitavam de nenhuma intervenção humana para manter seus rebanhos. O autor ressalta que era necessária apenas a castração e marcação, sendo que, em algumas regiões, tais procedimentos eram dispensados.

Por essa época, certamente não faltavam pastagens naturais e haviam também barreiros salinos, como também era pouca a exigência de mão-de-obra para o manejo do gado. Portanto, não havia, de maneira geral, muito menos se providenciava, uma alimentação suplementar ao gado. Todavia, a estação seca implicava em severa mortalidade do gado, além do baixo peso, o que os indeferia ao mercado. De modo geral, o único suplemento alimentar fornecido aos animais era o sal. Segundo Dean (1996, p. 128), este nutriente, escasso nos solos das terras altas, encontrava-se em baixas concentrações nos barreiros, onde, de qualquer forma, não era dispensado pelo gado que, até mesmo em companhia de animais selvagens famintos por sal, raspava com a língua os galhos viscosos. Dean (1996, p. 129) acrescenta ao fato que o surgimento de gado em campos gramados e cerrados nativos foi um evento memorável em termos botânicos. Pois, bastava uma geração ou duas de pastoreio para transformar essas paisagens edênicas. O gado, sem manejo, sem ser tangido, tendia a pastar demais no capim mais palatável, de sorte que os campos definhavam. O autor acrescenta que contra essa transformação, os fazendeiros dispunham apenas de uma arma, o fogo, que utilizavam sem misericórdia. Com as chuvas da primavera, o capim crescia rapidamente, então, era promovida a queima dos pastos antes desse período, para evitar o crescimento de mato impalatável, bem como para evitar os inoportunos carrapatos, e de certa forma, essa prática se repete até os dias atuais.

Ainda como forma de melhor compreender essa fase, Souza (2003, p. 340) explica sobre a denominação genérica de boi, que é o nome dado ao bovino que foi castrado quando novilho ou garrote para torná-lo mais dócil e próprio para o trabalho. Esse também é o nome específico que abrange todos os animais do subgênero bovino. O boi sempre foi o animal

preferido para as tarefas do campo. Embora mais lento que o cavalo, sua lentidão era grandemente compensada, principalmente, pelo seu temperamento geralmente dócil e pela segurança e regularidade com que executava os vários serviços que lhe exigiam o passo paciente. Acrescente a isso que era mais econômico. Custava menos, não reclamava tantos cuidados, sendo ainda riqueza para o seu dono quando se inutilizava no serviço, de vez que, alquebradas as suas forças, passava à engorda e era afinal enviado ao matadouro, donde se aproveitava de quase tudo. Atualmente, tudo!

Por transportar a si próprio e, em maiores distâncias, segundo Capistrano de Abreu (1982, p. 131), o gado *vacum* dispensava a proximidade litorânea, além de adaptar-se com facilidade às regiões impróprias ao cultivo da cana. O baixo custo da criação não exigia muitos capitais com a manutenção do rebanho, que abolia também muitos braços para sua lida, dada a relativa facilidade para a organização de uma fazenda de criar. Nisso concorda Petrone (1977, p. 219), quando afirma que a pecuária oferecia largas possibilidades para aqueles que, não dispondo de meios suficientes, não tinham como se dedicar, no litoral, à agricultura de exportação, como também não podiam organizar a exploração de uma mina. Por sua vez, o rebanho poderia ser adquirido aos poucos, com parcos recursos, e também se multiplicava constantemente, implicando um desenvolvimento constante das áreas pastoris, com o que se pagava com o sal dos barreiros do sertão e as pastagens naturais. Outro fator importante para a criação de gado era que o indígena, caracteristicamente nômade e não submisso às atividades de lavoura, adaptou-se bem ao manejo do rebanho, uma vez que o trabalho era relativamente fácil e simples. Ou seja, uma grande solução para diversas situações.

Mas, além disso, a formação pastoril permitiu segundo Simonsen (1978, p. 186), mais tarde, a maneira segura para alimentar a população envolvida com a mineração. Contudo, num primeiro momento as reservas eram insuficientes e geograficamente inadequadas para a sua dupla função, junto às indústrias açucareira e mineradora. Mesmo assim, essa formação foi de fundamental importância. Petrone (1977, p. 219) salienta que a atividade pecuária era de tamanha importância, não só por fornecer à população a carne, um dos gêneros fundamentais da alimentação do brasileiro daquela época, mas, também porque se constituía o motor para os engenhos e o meio de transporte tanto para os agricultores e mineradores e, ademais, contribuía com o couro que, além de exportado, era de extrema utilidade na própria colônia. Daí, ato falho, na historiografia da alimentação brasileira é perfeitamente plausível,

de que a atividade pastoril colonial brasileira, nos séculos XVI e XVII, incluísse, ainda que minimamente, a produção queijeira.

Além de tudo, é inegável o extraordinário papel que a pecuária exerceu no desbravamento e na ocupação das vastas áreas brasileiras. O gado, dada sua condição semovente, tornou-se o principal instrumento que possibilitou o povoamento de áreas distantes, pois reunia tração, transporte e alimento, sem oferecer maiores preocupações ao colonizador. Segundo Avellar (1976, p. 81), à medida que se devastavam as florestas litorâneas, a pecuária avançava sertão adentro, constituindo assim, a integração do território no Brasil português, que Faoro (1979, p. 155) classificaria como um mar desconhecido, onde se espraiaria, em todas as direções do território, o movimento de expansão interior, fixando o perfil de uma nova camada social. Ab'Saber (1976, p. 59), por sua vez, chama a atenção ao afirmar ter sido esta a fórmula salvadora para a ocupação efetiva de domínios paisagísticos que escapavam às áreas de solos florestais, dotadas de maiores aptidões para a agricultura propriamente dita. Além disso, essa interiorização tinha também outros propósitos centrados na busca de riquezas minerais. Recorda Simonsen (1978, p. 151) que não havia o arame, o grande elemento pacificador e protetor da cultura dos campos. Na pastagem natural e sem cercas, o gado reproduzia-se à vontade. Dean (1996, p. 128) acrescenta que aqueles que sobreviviam eram os que escapavam às onças e resistiam às doenças e rigores dos campos sem abrigo.

Petrone (1977, p. 218) assegura que essa expansão deu-se por contiguidade, a partir de um centro de irradiação, apresentando, portanto, um povoamento contínuo com o estabelecimento de inúmeros povoados, ainda que de baixíssima densidade demográfica. No entanto, essa atividade constituía a única atividade rendosa para os sertões e estabeleceu uma noção de valor econômico naquelas áreas que não se prestavam ao cultivo ou à mineração. Ou seja, o colono passou a ter uma dimensão daquelas terras, onde se erigiu um enorme patrimônio, por todo o extenso território brasileiro, onde o gado vacum instalou-se, proporcionando grande riqueza, incluindo aí a produção queijeira, em qualquer tempo. Ab'Saber (1976, p. 57) aponta ainda que a ausência de uma aridez acentuada tornou o "continente" brasileiro extensivamente ocupável e colonizável, tendo o homem efetivamente desenvolvido, com maiores ou menores probabilidades de êxito, atividades econômicas em todos os ambientes geográficos do território.

Dessa forma, fez-se a expansão territorial no sertão colonial, abrangendo, de modo geral e inicial, as terras adjacentes aos cursos d'água e, principalmente, junto aos importantes

rios, como o São Francisco. Pouco a pouco, a expansão territorial proporcionada pelas zonas de criação de gado permitiu a infraestrutura funcional dessa ocupação, para provimento e descanso dos expedicionários. Vendas, roças, estalagens e capelas tornaram-se com o tempo, arraiais e deram origem a muitas vilas e núcleos urbanos importantes.

A Dispersão das Gentes na Capitania das Minas Gerais

Não seria possível, porém, que a produção de queijos acontecesse em Minas Gerais ou em qualquer parte do mundo sem a presença do elemento humano. La Blache (1954, p. 27) afirma que, de fato, o homem interessa-se principalmente pelo seu semelhante, e, desde que se abriu a era das peregrinações e das viagens, o espetáculo das diferenças de organização social, associado à diversidade dos lugares, nunca deixou de despertar atenção. Naturalmente, isso se traduziria também pelos meios de nutrição, como a preparação de queijos. Assim, provavelmente, a melhor forma de ilustrar o povoamento das Minas Gerais e sua organização social e econômica seja a contribuição de Antonil neste sentido. O autor, na primeira década do século XVIII, relata o afluxo de todo tipo de gente em busca da riqueza das minas.

> A sede insaciável do ouro estimulou a tantos deixarem suas terras e a meterem-se por caminhos tão ásperos como são os das minas, que dificultosamente se poderá dar conta do número das pessoas que atualmente lá estão. Contudo, os que assistiram nela nestes últimos anos por largo tempo, e as correram todas, dizem que mais de trinta mil almas se ocupam, umas a catar, e outras a mandar catar nos ribeiros do ouro, e outras a negociar, vendendo e comprando o que se há mister não só para a vida, mas para o regalo, mais que nos portos do mar.
> Cada ano vem nas frotas quantidade de portugueses e de estrangeiros, para passarem às minas. Das cidades, vilas, recôncavos e sertões do Brasil, vão brancos, pardos e pretos, e muitos índios, de que os paulistas se servem. A mistura é de toda a condição de pessoas: homens e mulheres, moços e velhos, pobres e ricos, nobres e plebeus, seculares e clérigos, e religiosos de diversos institutos, muitos dos quais não têm no Brasil convento nem casa (ANTONIL, 1982, P. 167).

Dessa forma, a partir de Antonil é possível compreender o processo de ocupação e dispersão de população tão diversa pela Capitania de Minas Gerais, a começar pelos obstáculos naturais. Segundo Maxwell (1978, p. 108), abordar Minas Gerais pelo lado do Atlântico é vencer os bastiões de uma grande fortaleza natural: uma enorme barreira de elevadas montanhas e, antes delas, uma costa inóspita. A Serra do Mar é fortalecida pelo fosso do vale do Rio Paraíba e pelas abruptas encostas da Mantiqueira. Florestas virgens e matas fechadas continuam para o interior de Minas. Maxwell acrescenta que a viagem até

Vila Rica, certamente, prometia um espetáculo incerto de beleza e muito perigo, ao atravessar essa densa floresta tropical numa zona montanhosa, contornando escarpas, vertiginosamente altas. Daí ser perfeita a citação de Dardel (1952, p. 10): "*Une région montagneuse, n'est-ce pas avant tout une région que fait obstacle à la circulation des hommes ? La plaine n'est 'vaste', la montaigne n'est 'haute' qu'à l'échelle de l'homme, qu'à la mesure de ses desseins*"

Segundo Anastasia (2005, p. 28), é de 1664 o primeiro documento oficial que faz referência explícita ao descobrimento das Minas dos Cataguás e sertões do Caeté, denominação primitiva de Minas Gerais. A autora explica que as penetrações, até então provenientes da capitania da Bahia passaram a sair da região de São Paulo, conferindo aos paulistas a hegemonia no início da ocupação do território das Minas. Essas expedições que partiam de São Paulo contavam com grande número de homens brancos, religiosos e um número ainda maior de indígenas que conheciam aquelas paragens inóspitas, então indispensáveis na abertura de picadas e como guias no conhecimento das coisas do sertão. Anastasia salienta que esses pioneiros paulistas levavam aproximadamente dois meses para chegar às Minas, marchando do amanhecer ao início da tarde, quando pousavam. Resende (2007, p. 29) acrescenta que registros históricos indicam que a cronologia da descoberta do ouro remonta ao ano de 1693, com pequenos achados se sucedendo. Mas, a revelação da descoberta do ouro em larga escala situa-se entre 1697 e 1704, quando são descobertas as minas do Sertão dos Cataguás, do Caeté, do Sabarabuçu, do Serro do Frio e do rio das Mortes. São essas minas os núcleos primários de irradiação do processo de territorialização de Minas Gerais, conforme Figura 42.

Por essa época, Furtado (1963, p. 40) avalia que os reflexos da política econômica europeia, na segunda metade do século XVII, delineavam um novo rumo político para Portugal, como potência colonial. Entretanto, a Metrópole e a Colônia viviam um estado de prostração. Com os sinais de esgotamento da economia açucareira colonial passou a existir uma disponibilidade de mão de obra e capitais para investir na mineração. Assim, Furtado (1963, p. 94) explica a extraordinária rapidez com que se desenvolveu a economia do ouro nos primeiros decênios do século XVIII. Todavia, foram as bandeiras paulistas responsáveis pelo feito da descoberta do metal precioso. Segundo Santos (2009, p. 22) a abordagem do caráter itinerante paulista é, sem dúvida, válida para grande parte das expedições vicentinas ao interior. Muitas das bandeiras de São Paulo se constituíram como incursões temporárias pelo interior, cujo propósito principal era, via de regra, o apresamento de índios para o trabalho escravo nas vilas paulistas ou para a comercialização com outras regiões da colônia, sem

qualquer preocupação com o estabelecimento de arraiais. Segundo Márcio Santos, foi a emergência das bandeiras de pesquisa mineral, resultantes no achamento de ricas jazidas de ouro e de pedras preciosas, que fixou os paulistas nos territórios conquistados e os tornou colonizadores. Nas áreas não mineradoras, continuava a prevalecer o caráter de exploração itinerante do território. Assim, foram os paulistas, os primeiros a encontrar o ouro aluvial no leito dos riachos, utilizando-se de maneira bem simples de minerar. Tratava-se da faiscagem primitiva de lavar e peneirar o ouro, utilizando-se da bateia, o único instrumento, uma bacia grande e rasa, cônica, feita de madeira ou de metal, que o mineiro segurava com ambas as mãos. Ou seja, grosseiramente o que era possível separar do cascalho era aproveitado, causando muitas perdas, o que dá a pensar na quantidade de ouro perdida.

> O subsolo arenoso, misturado ao cascalho que continha as pepitas de ouro, era colocado na bateia com alguma água suficiente para cobri-lo. O mineiro, então, rodava cuidadosamente a bateia num movimento circular ou elíptico, e, de vez em quando, inclinava-a para deitar fora um pouco da água e do cascalho, cuidando de que o ouro ficasse sempre no fundo, até que fosse claramente visível. O cascalho nem sempre era o da superfície do solo, pois retiravam-no de profundidades diferentes, sob uma camada de areia, terra ou argila. Os poços ou escavações feitas no curso da extração do cascalho eram chamados *catas*, e muitos terrenos de Minas Gerais depressa tomavam, por causa deles, o aspecto de favos (BOXER, 2000, p. 63)

No entanto, nesse primeiro momento, parecia não haver a ideia de ali permanecer depois de enriquecer-se. Assim, nada se plantava, e a única função era de encontrar a riqueza do ouro. Segundo Lima Jr. (1978, p. 31), aos primeiros garimpeiros somente interessava encher as bruacas de ouro e partir. Dessa forma, desenvolveu-se naquelas paragens uma outra economia, que iria se tornar uma das mais importantes, pelo menos por dois séculos, a tropa de negociantes. Inicialmente, a partir do Caminho do rio das Velhas, onde se desenvolvia a pecuária de corte, as tropas conduziam carnes e víveres de toda a natureza, por alto preço, para abastecimento da zona de mineração. No entanto, Zemella (1951, p. 59) afirma que tudo leva a crer que havia uma grande maioria de tropeiros reinóis, movimentando o giro comercial e uma minoria de tropeiros realmente paulistas de origem, visto que São Paulo não tinha, no início da mineração, efetivos humanos para desempenhar o importante papel de retaguarda abastecedora das Gerais.

Azevedo (2010, p. 94) afirma que esses feitos dos sertanistas, desvendando as riquezas imensas das Minas Gerais, inauguraram a idade do ouro do Brasil, deslocando, para o trabalho de extração e apuração do mineral, massas de imigrantes e aventureiros que afluíam de todos

os pontos do país e do exterior, na busca alucinatória do ouro, nas faisqueiras de Minas. Para tanto eram distribuídas as datas minerais, ou melhor, determinada área onde se podia oficialmente minerar. Bergard (2004, p. 62) explica que as primeiras datas eram o direito de explorar os depósitos minerais e eram concessões, em geral localizadas nos rios ou perto deles. Eram concedidas por petição às autoridades locais e medidas em braças quadradas (equivalente a 2,2 m de comprimento) e baseavam-se no número de escravos possuídos. Salienta Laird Bergard que, enquanto as datas destinavam-se especificamente à mineração; as sesmarias eram terras concedidas pelas autoridades coloniais a peticionários para cultivo de lavouras ou criação de gado. Essas concessões de terra, às vezes, eram imensas em regiões não colonizadas.

Passadas as primeiras desventuras, como as crises de fome e, considerando que a ocupação do território, segundo Paula (2000, p. 14) ocorre na última década do século XVII, já em 1711 são erigidas as primeiras vilas na região mineradora central, pois a atividade mineradora tinha características que necessitava de um vínculo urbano. Assim, Anastasia (2005, p. 34) descreve que em 1711, diversas vilas receberam suas insígnias:

> Vila Rica de Ouro Preto, Vila Real do Ribeirão do Carmo (Mariana) e Vila Real de Nossa Senhora da Conceição (Sabará). Em 1713, foi a vez da Vila de São João del Rei; em 1714, Vila Nova da Rainha (Caeté) e Vila do Príncipe (Serro) e, em 1715, Vila de Nossa Senhora da Piedade de Pitangui. Em 1714, no governo de D. Braz Balthazar da Silveira, foram criadas, pela provisão de 6 de abril de 1714, as três primeiras comarcas da Capitania: a de Ouro Preto, com sede em Vila Rica; a do Rio das Velhas com sede em Sabará, a maior delas e que compreendia todo o sertão ainda pouco explorado do norte e noroeste da Capitania, e a do Rio das Mortes, com sede em São João del Rei, que compreendia o território que hoje equivale ao sul do estado de Minas Gerais. Alguns anos mais tarde, pela provisão de 17 de fevereiro de 1720, foi criada a comarca do Serro Frio, com sede em Vila do Príncipe e onde seria demarcado, em 1734, o Distrito Diamantino (ANASTASIA, 2005, p. 34).

Assim, no dizer de João Antônio, a “vocação semeadora” de cidades espalharia por todos os quadrantes da capitania, núcleos urbanos, que estabeleceriam população em meados do século XVIII, no extremo Noroeste, com Paracatu, o Nordeste, com Minas Novas, o Sul, o Leste, o Norte, numa sucessão de vilas. Tal fato reflete a itinerancia da atividade mineradora e também as exigências de diversificação produtiva que ela significa, seja pela sempre crescente necessidade de abastecimento ou pela própria consequencia da mineração, que é o esgotamento da riqueza. A esse respeito João Antônio se refere dessa maneira:

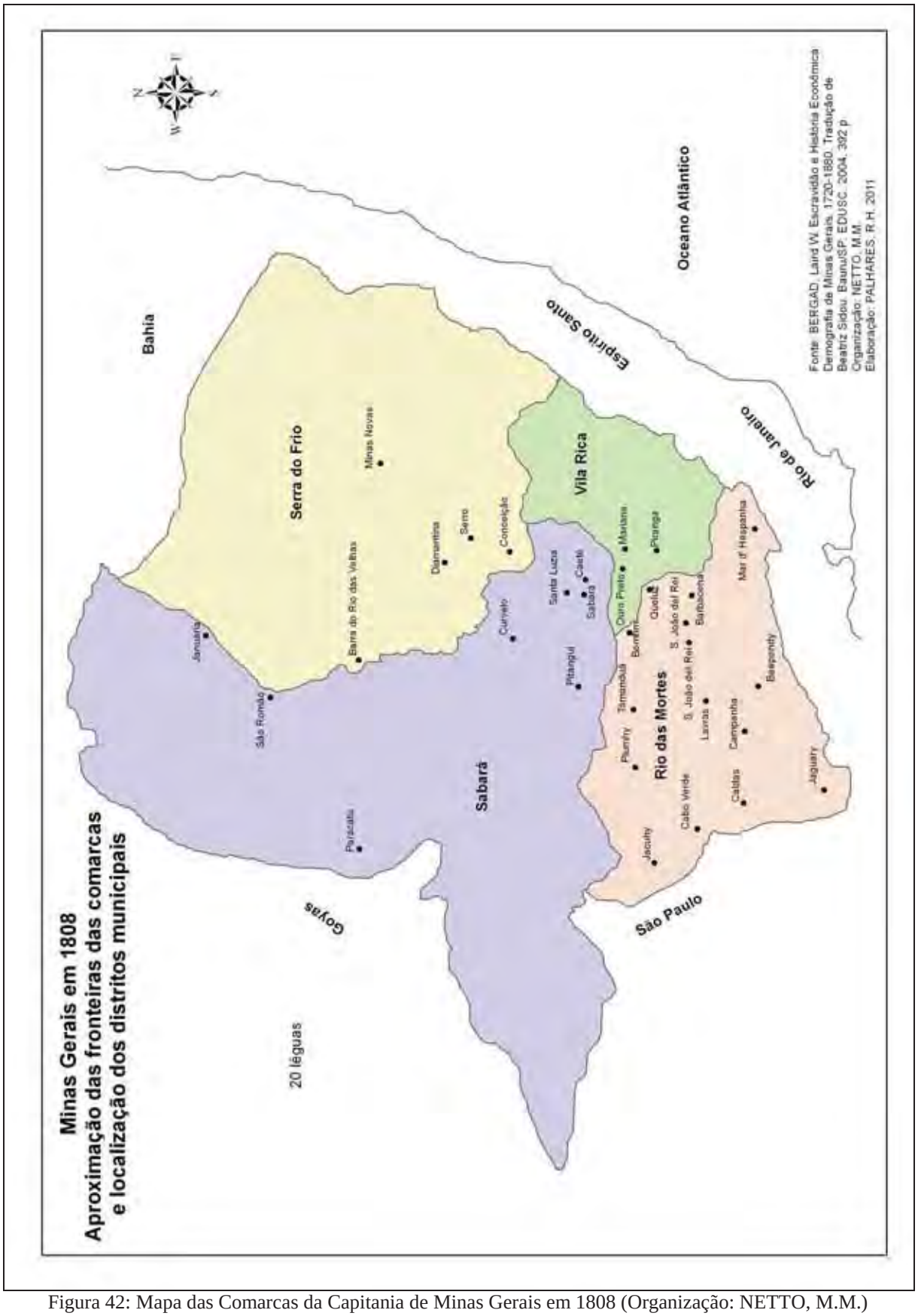


Figura 42: Mapa das Comarcas da Capitania de Minas Gerais em 1808 (Organização: NETTO, M.M.)

> De tal modo é assim, que Minas Gerais, constituirá, no século XVIII, nos limites da dominação colonial sob os constrangimentos de todas as precariedades decorrentes do isolamento, das distâncias, do incipiente da base material e tecnológica disponível, uma "civilização urbana", o que não significa negar a presença ampla e marcante da dimensão rural na constituição das Minas Gerais, senão que afirmar a diversidade da Capitania, da província, do Estado que, ainda hoje, é o conjunto não inteiramente articulado das minas urbanas, dos sertões e dos gerais. Diversidade física, geográfica, botânica, humana e cultural; diversidade econômica, social e demográfica (PAULA, 2000, p. 15).

Boxer (2000, p. 66) afirma que, para Portugal, havia um sentimento mesclado quanto àquela corrida do ouro. Essa atitude ambivalente refletiu-se nas reações da Coroa e do Conselho Ultramarino em Lisboa. Em janeiro de 1701, Dom João de Lencastre mostrava regozijo com o fato de as últimas notícias vindas das minas formarem uma introdução excepcionalmente auspiciosa para o novo século, prometendo grande riqueza e prosperidade à pátria-mãe. Apesar disso, em seu despacho, o nobre acrescentava haver o grave risco de que aquele ouro do Brasil viesse a ser, posteriormente, tão inútil para Portugal quanto a prata americana o fora para a Espanha, causando grandes preocupações. Boxer (2000, p. 67) considera Dom João de Lencastre um verdadeiro profeta, pois muito do ouro tão laboriosamente minerado em Minas Gerais, a um decêndio da descoberta encontrou caminho rápido para nações estrangeiras, como o Conselho Ultramarino havia deplorado. Segundo Dean (1996, p. 108), as grandes descobertas de ouro e diamante no Brasil do século XVIII foram as mais importantes ocorridas no Novo Mundo colonial. Warren relata que, de 1700 a 1800, um milhão de quilos de ouro foram oficialmente registrados e talvez outro milhão tenha escapado ao fisco real. Além disso, cerca de 2,4 milhões de quilates de diamantes foram extraídos, segundo registros oficiais e uma quantia adicional desconhecida e incalculável foi contrabandeada. Por fim, enormes contingentes de portugueses, talvez 450 mil no curso do século, adentraram a colônia afluindo para as áreas auríferas em pleno sertão.

Não por isso, mas, Minas não seria somente a mineração. Seria necessidade mesmo a alternativa econômica da agricultura e consequentemente de uma rede de estabelecimentos comerciais, bem como um eficiente serviço de tropas a serviço do abastecimento. João Antônio traduz, dessa forma, o fato:

> Nascida mineratória, primeiro o ouro e, a partir de 1729, os diamantes, a economia de Minas Gerais não se limitará a esses produtos. Desde o início do século XVIII, as sucessivas crises de abastecimento, em 1699-1700-1701, a carestia dos gêneros importados, a rápida decadência de muitas áreas mineratorias, induziram à

> diversificação produtiva, fazendo com que ao lado da atividade mineratoria dominante se expandissem a agricultura, a pecuária, diversas atividades manufatureiras. Em trabalho que busca fazer balanço da agricultura mineira no século XVIII, Carlos Magno Guimarães e Liana Maria Reis, são enfáticos e convincentes em mostrar que a atividade agrícola em Minas Gerais não deve ser vista como realidade residual, decorrente da crise da mineração, e voltada apenas para o autoconsumo. A tese básica dos autores citados, a partir do exame de cartas de Sesmarias outorgadas na primeira metade do século XVIII a agricultores em Minas Gerais, é que a agricultura que se praticava ali tinha dinamismo e complexidade consideráveis (PAULA, 2000, p. 63).

No entanto, além da enorme riqueza, a mineração também trouxe características inovadoras, que evidentemente viriam uma mudança de hábitos, alterando substancialmente a economia e a sociedade colonial. Ou seja, o ouro das Minas Gerais foi a poderosa chave com todos os segredos para tais mudanças. A intensa atividade econômica que se estabeleceu e desenvolveu nas minas criou uma rede de influência nas diversas economias da Colônia. Luna; Costa (1982, p. 11) afirmam que, além desse fato, também multiplicou o fluxo imigratório, infletindo a direção do povoamento para o interior do Brasil. Nesse primeiro momento, o processo de imigração e os movimentos migratórios provocaram uma forte concentração populacional em torno das áreas de mineração, decorrendo daí, diversos outros fatores, entre eles o surgimento de uma vida urbana que, segundo Luna; Costa (1982) diferia dos padrões até então vigentes na sociedade colonial brasileira. Além disso, passou a haver uma grande interatividade nos diversos segmentos populacionais. Sem dúvida alguma, a mineração oferecia oportunidade a todos, independente de posição social na Colônia. Iglésias (1972, p. 365) afirma que, entre as regiões que receberam cuidados particulares da metrópole, destaca-se Minas Gerais. Para o autor, as terras mineiras não foram patrimônio privado, mas realidade sempre vista como coisa pública, tendo adquirido importância de um momento para outro em consequência da mineração. Ou seja, a força que tudo impulsionou. Francisco Iglésias afirma que aquela riqueza foi tudo para Minas:

> Deu-lhe pronta organização administrativa, aumentou quanto possível seu território como unidade política, deu-lhe apreciável população em pouco tempo, certo progresso, como também ansiedades, abafamento de qualquer iniciativa, onipresença da máquina estatal. Deu-lhe algumas oportunidades e tirou-lhes outras, marcando sua fisionomia com vícios e deficiências de só a custo se refez muito depois. Foi, enfim, o eixo de sua vida, bem traduzido no nome que ficou à terra central (IGLÉSIAS, 1972, p. 365).

Para Iglésias (1972, p. 366), Minas rapidamente se impôs à Coroa. Entre o achado do ouro e a criação da capitania nem três decênios transcorreram. Daí a afirmativa de Diogo de

Vasconcellos de que “as Minas não tiveram infância”. A Coroa, em 1708, separou os distritos de São Paulo e Minas da Capitania do Rio, formando a Capitania de São Paulo e Minas do Ouro e, diante do recrudescimento e da gravidade das revoltas, a solução foi criar a capitania no centro. O alvará de 2 de dezembro de 1720 emancipou Minas de São Paulo. Uma maioridade precoce que ostentava, na primeira década do século XVIII, 30.000 habitantes. Antonil avaliava a população em 80.000 almas em 1720. Iglésias ainda relata que havia, embora com cálculos imprecisos, cerca de 319.769 habitantes no levantamento de 1776, sendo que a área de povoamento mais denso é relativamente pequena, ou melhor, era a faixa de terra em que se fizeram os primeiros achados auríferos, bem no centro da Capitania, bem próximo da região hoje conhecida como Metalúrgica e estendendo-se no sentido longitudinal. Não obstante, o Estado necessitaria assumir suas funções. Figueiredo (1997, p. 25) afirma que a Coroa o faz de forma contundente para o controle social das populações mineiras. Efetivamente, após a montagem do aparelho administrativo e demais definições, são tomadas as primeiras medidas objetivando normalizar os grupos sociais da região, não apenas para controlar os trabalhos de mineração mas, principalmente, garantir, por intermédio do fisco e do comércio, a transferência de renda nos moldes do Antigo Sistema Colonial.

Provavelmente fosse mesmo necessário um rígido controle sobre aquela população. Martins (1992, p. 123) afirma que desde o início, o sertão foi tudo: esconderijo de escravos fugidos, proteção para perseguidos pela Justiça Real, caminho de contrabandistas e, acima de tudo, a escolha que restou para os desiludidos, que buscavam outras formas de enriquecimento, senão de mera sobrevivência. Martins (1992, p. 132) salienta também que as expedições já não eram formadas apenas por homens armados, como no tempo dos bandeirantes.

> Famílias inteiras, com todos os seus pertences, abandonavam as vilas do ouro e se internavam no sertão para nunca mais voltar. (...) Não eram grandes caravanas. Constituíam-se de grupos familiares isolados: o pai, a mãe, alguns parentes, os filhos e os escravos e camaradas, unidos diante do desconhecido e forçados a construir laços de solidariedade que se tornaram uma das bases da mitologia do sertão mineiro.
> Aos poucos, toda essa gente iria abandonar os hábitos adquiridos na cidade, renunciar ao conforto de antes, reinventar a sua linguagem, criar novas formas musicais, desenvolver sistemas construtivos que se adaptassem às condições naturais; aprender, enfim, com a natureza (MARTINS, 1992 p. 132).

Uma marcha delirante, assim Lima Jr. (1978, p. 32) denominou o fascinados, que partiam do Rio de Janeiro em direção às Minas Gerais. Os anos de 1701 a 1702

caracterizavam-se, na história do povoamento, pelas mais audazes aventuras de deslocamentos humanos de que há memória. Além dos paulistas que tiveram a primazia da descoberta do ouro, Lima Jr. (1978, p. 35) afirma que a descoberta do ouro fez com que se operasse uma rápida e intensa transmigração para terra das Gerais. O caminho das Minas era batido dia e noite pelas comitivas a pé ou no dorso dos muares. Os que não se mudavam para as terras do planalto da Mantiqueira associavam-se aos que o faziam fornecendo capital em escravos, ferramentas ou gêneros, o que era caríssimo, por sua escassez e grande procura. Todavia, Moraes (2007, p. 64) afirma que, na medida em que hordas de aventureiros adentravam mais os sertões, aqueles arraiais que, há algum tempo, vinham sendo fundados, logo se convertiam em postos avançados, rumando sempre para áreas mais longínquas na busca incessante pela riqueza mineral. Para a autora, à medida que, o ouro e as pedras preciosas desencadearam o rápido povoamento das Minas Gerais, também estimularam o desenvolvimento de atividades mercantis necessárias ao abastecimento das áreas mineradoras, inclusive, favorecendo a articulação entre regiões internas da capitania como também com outras capitanias e a própria Metrópole.

Minas era procurada por homens de todos os lugares. Segundo Iglésias (1972, p. 365), notadamente paulistas, baianos, pernambucanos e portugueses vinham para o sertão. Dessa forma, aventura e desordem instalam-se, tal como se verificará depois em outras áreas do mundo em que a riqueza mineral promete fortuna. Todo esse afluxo demográfico, entretanto, não se fez sem grandes problemas. Silva (2008, p. 48) relata que, ao se espalhar a notícia de que os paulistas tinham descoberto ouro nas Minas Gerais, muitos forasteiros chegaram com o interesse nas promissoras riquezas da região. Eles, notadamente os lusitanos, eram chamados, pelos paulistas, de emboabas, palavra ameríndia que significa “pássaro de pernas emplumadas”. O termo consistia em intenção zombeteira, para se referir ao hábito que tinham os recém-chegados da Europa e do litoral de protegerem os pés e pernas contra a aspereza dos caminhos e matos, vez que os paulistas andavam descalços. Fato é que, entre 1707 e 1709, foi travado um confronto pelo direito de exploração das minas, contrapondo os bandeirantes paulistas e os emboabas, com a vitória dos últimos. Segundo Silva (2008, p. 49), os emboabas detinham maior cabedal, ou melhor, maiores recursos, e aproveitavam-se dos contatos, nas praças mercantis do litoral e exterior.

Alcançar as minas não era uma tarefa fácil e, muito menos, acessível a boa parte da população colonial. Havia a possibilidade sim, de ir a pé, com enormes riscos, considerando, ainda, que, para quem não tinha recursos para alugar ou comprar um animal de transporte ou

de carga, certamente os recursos para se alimentar seriam parcos e poder-se-ia até morrer de fome. Para Sérgio Buarque (1977, p. 309), as vastas distâncias existentes entre os vários núcleos de mineração e as que separam os mesmos núcleos dos portos de embarque irão aguçar, aos poucos, o problema dos transportes. Nos primeiros tempos, enquanto o trajeto para o litoral fez-se pelo Caminho Velho, empregam-se para isso, cavalares ou muares, únicos animais de carga então utilizados em grande escala no Brasil. Em que pesem tais fatos, nem sempre a Coroa estava atenta a determinadas necessidades que também lhe premiariam.

A partir das capitanias de São Vicente, Espírito Santo e Bahia, as Entradas e Bandeiras adentraram o sertão e alcançaram Minas Gerais. De acordo com Costa (2005, p. 43), esse conjunto de excursões que foram organizadas entre meados e o fim dos Seiscentos pode ser considerado como sendo os demarcadores dos Caminhos para as Minas ou dos Caminhos do Ouro e das Estradas Reais. Havia três caminhos principais para as Minas: o primeiro, denominado Caminho dos Currais ou Caminho do Sertão e, até mesmo, conhecido como Caminho da Bahia, pois acompanhava o leito do rio São Francisco, inclusive alcançando Sabará na região central, pelo leito do rio das Velhas, afluente do rio São Francisco. Sem dúvida, pelo leito do mesmo rio, poderia ser alcançado também o sudoeste da capitania. O outro Caminho, conhecido como Velho, utilizou-se, em princípio, de trilhas indígenas que já se encontravam abertas, principalmente no sentido dos cursos de água, atravessando os campos abertos ou aproveitando as gargantas naturais, que permitiam a passagem de uma bacia para outra e ligava São Paulo e Santos às Minas pelo sul da Capitania, consumindo sessenta dias de viagem. A alternativa foi a abertura do Caminho Novo, que partia diretamente do Rio de Janeiro, passando pela atual Zona da Mata mineira, o que encurtou a viagem para quarenta e cinco dias, conforme Figura 43.

Costa (2005, p. 88) avalia que a construção de um caminho para as minas, de percurso mais curto e com redução do tempo de duração das viagens, fazia-se necessário. Desse modo, o Governador da Repartição Sul e do Rio de Janeiro, Arthur de Sá e Menezes, pelo enorme tempo gasto em suas viagens para São Paulo, que incluíam visitas à região aurífera, em 1698, provisionou Garcia Rodrigues Paes, filho do bandeirante Fernão Dias Paes, com o objetivo de abrir o Caminho Novo e encurtar a distância entre o Rio de Janeiro e a capital de Minas.

> Garcia Rodrigues Pais, filho de Fernão Dias, procedeu à abertura dessa “linha mais direta de comunicações com a cidade de São Sebastião, a verdadeira capital do Sul, por contrato com a Coroa, assinado em 22 de outubro de 1698. Ao fim de quatro anos de trabalho, Garcia recebeu a ajuda do Coronel Domingos Rodrigues, que

> acabou a obra “ao custo de grandes cabedaes”. O Caminho Novo tinha início no cais da Praia dos Mineiros (Praça XV), alcançando por mar o Rio Pilar no fundo da Baía da Guanabara. A partir daí seguia na forma de uma picada, que vencia a Serra do Mar em direção a Paty do Alferes. A construção do caminho iniciou-se a partir das minas, mais precisamente nas proximidades de Barbacena onde reuniam-se os caminhos do Rio das Mortes, do Rio das Velhas, e do Rio Doce. Começando daí, “venceu a Mantiqueira, pela garganta de João Ayres, procurou o Paraibuna, seguiu até sua barra no Paraíba e pela Serra dos Órgãos chegou à baía do Rio, passando em Cabaru, alferes (Paty do Alferes) ou Roças do Marcos da Costa, Couto e Pilar (Campos Alísios, distrito de Duque de Caxias/RJ)”. Esse caminho, também considerado “exemplo, entre muitos, de rotas indígenas incorporadas à história da colonização de Minas Gerais no período posterior às primeiras descobertas de ouro”, passou, em comparação com os outros, a ser denominado a partir de então como Caminho Novo, mas também era conhecido como Caminho do Garcia, Caminho do Couto, Caminho do Pilar ou Caminho novo do rio de Janeiro para as minas. Suas 80 léguas ou 494 km eram percorridas em 10 a 12 dias (COSTA, 2005, p. 88).

Assim, somente em 1725, foi concluída a abertura do denominado Caminho Novo, que encurtava substancialmente o tempo de acesso às minas, em sua parte terrestre inicia-se do porto da Estrela, no rio Inhomirim, e não mais no porto do rio Pilar. Além disso, Júnia Furtado (2006, p. 90) salienta que o período de expansão para as Minas foi marcado pelo desenvolvimento do porto do Rio de Janeiro, que se tornou a principal via de acesso ao mercado minerador. Todavia, depois de aberto o Caminho Novo, pouco ou quase nada foi feito. Segundo Matos (1971, p. 42), a partir de uma carta das vias de comunicações do Brasil, ao iniciar-se o Império, poucas modificações apresentaria com relação aos últimos tempos coloniais, em que pese a grande expansão sertanista do século XVIII, quando as atividades mineradora e pastoril, levaram o povoamento a extensas áreas do interior, assegurando para Portugal, e consequentemente para o Brasil, a posse de tão dilatadas regiões e tornando o mapa do Brasil, resultante dos tratados de Madri e Santo Ildefonso, praticamente igual ao de hoje. O autor distingue, contudo, que a administração colonial pouco interesse demonstrou pela abertura de caminhos interligando as várias partes do interior do país ou de acesso ao litoral.

Em que pesem tais dificuldades de acesso, Furtado (1963, p. 94) aponta que, de todas as partes da Colônia, a população emigrou em massa e deslocaram-se grandes recursos. De Portugal, formou-se, pela primeira vez, uma grande corrente migratória espontânea com destino ao Brasil. Dessa forma, a economia mineira abriu um ciclo migratório europeu totalmente novo para a Colônia. Boxer (2000, p. 35) afirma que se estabeleceu uma crença de que o Brasil era a cura para todos os males, onde até a longevidade era comum. Assim, o português atingido por qualquer infortúnio para lá emigra, ainda que a imigração não se resumisse naqueles que tinham sofrido reveses na vida ou não encontravam emprego na sua

terra. Curiosamente, Boxer sustenta que houve, sim, um apanágio ilustre desse empréstimo de vida: o padre Antônio Vieira, doente, que voltou ao Brasil em 1681, para morrer, mas viveu ainda dezesseis anos antes que tal acontecesse.

Certamente, a busca pela riqueza mexia com o imaginário do sujeito, seja qual fosse sua classe social. Boxer (2000, p. 37) afirma que vários escritores da época, evidentemente com a intenção de estimular emigrantes em potencial, pintavam o Brasil como um paraíso terrestre, de eterna primavera, onde o clima, a paisagem, os produtos e a fertilidade do solo mostravam-se, todos, vastamente superiores aos da Europa. Tal prática eventualmente pode gerar dúvida na medida que a maioria dos imigrantes era, provavelmente, analfabeta. Para Boxer, quem quer que tivesse lido trabalhos tão elogiosos deveria sentir-se cruelmente decepcionado quando de sua chegada. Enquanto exaltadas a beleza da paisagem e a serenidade das noites tropicais, havia propositalmente uma abstenção de mencionar as inúmeras desventuras que o acesso e trabalho no sertão agreste poderiam proporcionar fazendo da vida um jogo arriscado. Por outro lado, havia a experiência perigosa e incomum, que, até mesmo, as pessoas de poucos recursos podiam arriscar na mineração, pois o que se explorava era o ouro de aluvião, que se encontrava depositado no fundo dos rios, ainda que tais depósitos fosem rapidamente esgotáveis.

De qualquer forma, mal teve início a abertura de picadas para o Caminho Novo, por Garcia Rodrigues, logo começou o trânsito diuturno em direção às minas. Consoante Lima Jr. (1978, p. 32), até então, fazia-se a viagem pelo chamado Caminho do Mar navegando até Parati, em barcaças e canoas, desde o Rio de Janeiro. Depois a serra do Mar era escalada por uma estreita e perigosa trilha até sua cumeeira, em seguida, ganhava-se o vale do Paraíba, e, por Guaipacaré (hoje Lorena), atravessavam as gargantas da Mantiqueira, em busca das almejadas terras do ouro. Dessa forma e de todas as direções, havia um substancial afluxo de gentes, que se distribuíam desigualmente na Capitania. No entanto, Maxwell (1978, p. 110), que aponta que a comarca de Serro Frio, em considerável parte integrada ao Distrito Diamantino, tinha menos habitantes. À essa época, já produzindo diamantes, havia uma rigorosa legislação regulamentadora da exploração das jazidas, que impunham estritas limitações à zona. Segundo o estudo do autor, na comarca do Rio das Mortes, a proporção era bem diversa, já que no fim do século XVIII, com uma economia local mais equilibrada e diversificada, refletindo na composição de sua população, com maior parte dos homens brancos e quase a metade do número total das mulheres brancas de Minas Gerais. A comarca de Vila Rica, que, no início do século XVIII, detinha uma alta densidade demográfica, nas

décadas seguintes ao censo de 1776, apresentou um declínio demográfico. Entretanto, Maxwell (1978, p. 109), para aquele mesmo ano de 1776, afirma que a população de Minas Gerais, excluídos os índios, era superior a 300 mil habitantes, o que representava 20% da população total da América portuguesa e constituía a maior aglomeração da colônia, ao passo que a comarca do Rio das Mortes quase triplicou sua população: de 82.781 em 1776 para 213.617 em 1821.

Azevedo considera que, dentre outros fatores, o interesse econômico, notadamente a mineração do ouro, foi a fórmula para a composição da sociedade brasileira.

> Essas migrações internas que, dispersando e misturando os grupos entre si, contribuíram para acelerar o processo de formação de nossa sociedade, híbrida de índio e, mais tarde, do negro na sua composição, podiam ter suas origens na tendência colonial do português de "antes se derramar do que condensar-se", mas foram certamente favorecidas e estimuladas pelo interesse econômico. Ela supõe, de fato, sociedades pouco densas e que dispõem de vastos espaços. É uma tendência fundamental de todas as sociedades estender sua base geográfica; elas tem sede de espaço. Sem dúvida, os espaços limitados, segundo observa Ratzel, tem um papel útil; são muitas vezes os focos em que se elaboram, graças a uma concentração enérgica, formas elevadas de civilização (AZEVEDO, 2010, p. 78).

De toda essa movimentação humana, Furtado (1963, p. 95) afirmava que não se conheciam dados precisos sobre o volume da corrente imigratória que, das ilhas do Atlântico e do território português, formou-se com direção ao Brasil no correr do século XVIII, chegando a haver, por parte da metrópole, providências concretas para dificultar o fluxo migratório. Boxer (2000, p. 35) corrobora essa afirmativa, sobre estatísticas adequadas no que se refere a essa corrente emigratória. Contudo, ao contrário de Furtado, o autor afirma que são conhecidos dados avulsos de que a maioria dos emigrantes para o Brasil vinha das províncias de Entre Minho e Douro, ao norte de Portugal, de Lisboa, e das ilhas atlânticas da Madeira e dos Açores. O autor relata que o Minho era a província portuguesa mais bem cultivada, mas com território insuficiente para manter a densa população existente. Além disso, as várias ilhas do Atlântico possuíam, inevitavelmente, mais habitantes do que poderiam manter de maneira adequada.

Constituído por 9 ilhas de origem vulcânica, com clima úmido e ameno e solo fértil, o arquipélago dos Açores sempre foi um local ideal para a agropecuária. Mas, segundo Jafet (1998, p. 28) os Açores de 1716 estavam excessivamente povoados. Segundo a autora, Portugal procurava conseguir povoadores para as terras do sul do Brasil, para conter a ameaça espanhola. Assim, a intenção da Coroa Portuguesa era oferecer vantagens aos açorianos que

estivessem dispostos a ir para lá, com a intenção de implantar um sistema de colonização, especialmente apoiado em camponeses que emigrassem como núcleo familiar. Portugal se responsabilizaria pelo custo da viagem, facilitaria sua instalação e lhes garantiria a subsistência até que começassem a produzir. Segundo Kongo (2010, p. 31): *"as dificuldades econômicas e os fenômenos telúricos obrigaram com frequencia à emigração que passa a ser uma característica intimamente relacionada com a história do Arquipélago"*.

Jafet (1998, p. 39) relata acerca dos emigrantes açorianos, que logo após sair da ilha do Pico, na embarcação, juntou-se ao grupo um jovem que sonhava em voz alta, com determinada região brasileira, onde abundava o ouro, de onde tinha notícias, por parentes que lá se encontravam. Ou seja, já havia açorianos instalados nas Minas Gerais. Soubera que, naqueles sertões, o ouro era abundante e de todos os cantos rumavam para lá brancos, pretos, pardos e índios. Uma incrível mistura de mistura de sexos, idades, condições monetárias e classes sociais, e mesmo religiosos, eventualmente de conduta duvidosa. Tudo se permitia e era comum o engajamento clandestino para alcançar as Minas. Dessa forma, a idéia também contagiou os açorianos, que durante os quatro meses da viagem até o Rio de Janeiro puderam traçar novos planos de destino. Segundo Jafet (1998, p. 41) em princípio, a idéia do ouro falou mais alto. No entanto, a partir de melhores informações e notadamente com cautela foi possível entender que a mineração costumava tornar a vida nas minas mais cara e difícil, porquanto não existia comida suficiente. Ou seja, com o afã de minerar ninguém se preocupava em plantar e a fome aumentava. Assim, a autora afirma que o futuro daqueles açorianos estava na agricultura. Assim se tornariam abastecedores dos arraiais da zona de campo e dos mineiros. Jafet (1998, p. 46) acrescenta que depois da chegada ao Rio de Janeiro, juntaram-se a um grupo de portugueses e após longa e exaustiva caminhada chegaram ao Arraial Velho de Santo Antonio, atual Tiradentes. Essa era uma das regiões onde mais se incrementara a agricultura, que caminhava ao lado da mineração, que mais tarde se transformaria num grande centro abastecedor de toda Minas.

Contudo, Boxer (2000, p. 36) acrescenta que os ilhéus açorianos preferiam a região do Rio de Janeiro, onde sua predominância era bem marcada já em 1630. Também, da Beira e do Porto, havia uma ampla cota de emigração. Por outro lado, o Alentejo, Trás-os-Montes e o Algarve parecem ter sido fracamente representados entre os que pensavam em melhorar suas vidas emigrando para o Novo Mundo. Assim, Boxer descreve o processo imigratório oriundo de Portugal:

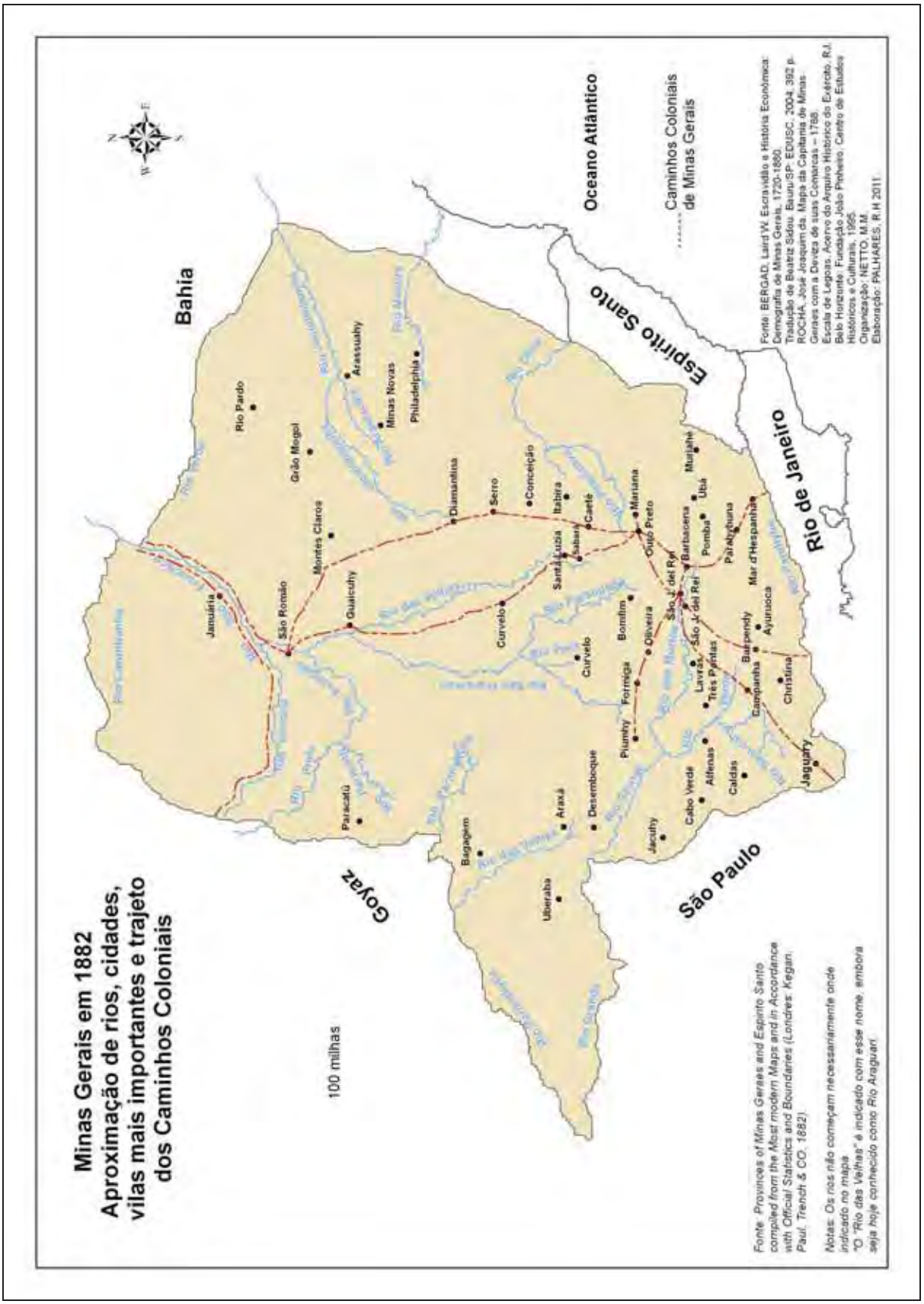


Figura 43: Mapa dos Caminhos Coloniais de Minas Gerais com Principais Rios (Organização: NETTO, M.M.)

> A imigração vinda de Portugal aumentou, naturalmente, ainda mais, depois da recuperação de Pernambuco, ao fim da guerra holandesa, e, embora fosse o Brasil afetado pela depressão econômica dos últimos anos da década iniciada em 1670, uma testemunha ocular da Bahia conta que todos os navios chegados do Porto e das ilhas atlânticas da Madeira e dos Açores traziam, pelo menos, oitenta camponeses para o Novo Mundo. Dez anos mais tarde, um escritor anônimo, possuidor de ampla experiência quanto ao Brasil, assegurava que todos os anos, aproximadamente dois mil homens provenientes de Viana, Porto e Lisboa emigravam para Pernambuco, Bahia e Rio de Janeiro. As mulheres brancas não emigravam na mesma proporção, mas, fosse como fosse, maior foi o número das que fizeram aquela curta e segura travessia com seus homens do que o das que se aventuraram aos longos e perigosos seis meses de viagem para a Índia (BOXER, 2000, p. 35).

Maxwell (1978, p. 114) confirma tal fato e acrescenta que, entre a minoria branca de Minas Gerais, predominavam os valores e costumes dessas províncias do norte português, refletindo no modo de falar e na arquitetura doméstica e eclesiástica. Essa dominante influência nortista proporcionava forte elemento de consolidação da sociedade e estimulava um rápido e bem sucedido transplante da cultura portuguesa para o ambiente social e econômico transitório e altamente instável da zona de mineração.

> A sociedade de Minas, portanto, era um complicado mosaico de grupos e raças, de novos imigrantes brancos e de segunda e terceira gerações de americanos natos, de novos escravos e de escravos nascidos em cativeiro – sem menção aos ubíquos (que se difundiu extensamente) açorianos. A consciência de raça era um elemento poderoso e, mesmo, predominante no relacionamento social. Grande era a influência africana, especialmente nas subculturas do fetichismo, folclore e dança. Mais ainda, a descendência parda da miscigenação inicial chegara, rapidamente, aos postos municipais e judiciais. Reações contrárias dos imigrantes portuguesas recém-chegados a tal mobilidade social vieram logo (MAXWELL, 1978, p. 114).

Acerca dessas características, acrescenta Junia Furtado (2006, p. 153) que, nas Minas do século XVIII, eram altos os índices de casamentos tardios, de crianças ilegítimas e abandonadas e de famílias extensas. A única diferença substantiva era que os homens constituíam a maioria da população livre, tendência que começou a se reverter no século XIX. Além disso, Furtado (2006, p. 36) ressalta que essa corrente migratória não se fazia sem pesadas consequências. Por exemplo, no norte de Portugal, a populosa Província do Minho ficou sem os braços necessários à cultura das terras, tal era a sanha de emigrar em busca de riqueza nas minas do Brasil. Lima Jr. (1978, p. 38) afirma que Portugal, com cerca de dois milhões de habitantes, viu transferirem-se para o Brasil, em menos de cem anos, cerca de oitocentas mil pessoas que povoaram as Minas Gerais e demais capitanias do litoral e do Sul.

Assim, os povoados mineiros foram se constituindo rapidamente. De um pequeno rancho para o descanso de tropas e antigos pousos de bandeiras, muitos foram se compondo em aglomerados com características urbanas. Tanto assim que muitos desses arraiais à beira dos caminhos constituiriam uma marcante toponímia que perdurou durante muito tempo, ainda com exemplos notáveis, em geral pela atividade ali praticada ou ligada a atividades profissionais, principalmente ao pastoreio, como: Capim Branco, Capinópolis, Curral de Dentro, Datas, Ouro Fino, Passa Quatro, Santo Antônio do Retiro, dentre outros.

Outra particularidade, segundo Furtado (2006, p. 157), era de que os comerciantes portugueses, uma vez emigrados para as Minas, procuravam reunir-se em torno das comunidades de origem, buscando contato com parentes e conterrâneos, formando núcleos urbanos assentados com base em alguma identidade comum. Essa característica de agrupamento em torno de identidade comum cabia muito bem aos cristãos-novos, os quais, de acordo com Furtado (2006, p. 157), emigrados para Minas, procuravam preservar suas ligações, até mesmo por causa de eventuais perseguições, constituindo núcleos importantes de povoamento, como nas vilas de Paracatu, Serro do Frio, Sabará e Pitangui. Esses judeus ditos convertidos praticamente monopolizavam o comércio, como compradores de ouro de contrabando, comboieiros de negros e ambulantes, tendo em suas mãos quase todo o comércio de movimento, aproveitando-se disso para estabelecer ligação e encaminhar parentes ou conterrâneos.

Toda essa multidão de imigrantes – portugueses, insulanos e europeus de maneira geral – viria concorrer, de fato, para uma rica composição social e cultural. Sérgio Buarque contribui com elementos que confirmam o substancial incremento populacional da capitania mineira, salientando que toda essa efervescência concorreu, por fim, com imensas oportunidades que a riqueza tirada das minas irá proporcionar para o cultivo do espírito e do gosto artístico.

> Parece desnecessário recordar ainda a enorme contribuição das minas para o nosso desenvolvimento demográfico: estimativas autorizadas indicam que a população colonial de procedência europeia chegou a decuplicar durante o século em que foi mais intenso o trabalho das lavras. Essa imigração, quase toda espontânea, serviu para povoar uma vastíssima região arredada do litoral, e que de outra maneira ficaria sem dúvida abandonada e talvez perdida para os portugueses, afeitos tradicionalmente à colonização costeira (HOLANDA, 1977, p. 310).

Provavelmente essa tivesse sido a principal contribuição ao povoamento da Colônia, que em dois séculos pouco se aventurou fora da faixa litorânea. Como relatou Frei Vicente de

Salvador, em sua obra de 1627, que até então não houvesse quem adentrasse as terras sertanejas, por negligência dos portugueses, que era grandes conquistadores mas que se contentavam em andar arranhando ao longo do mar como caranguejos. Ou seja, a mineração foi a responsável direta pela expansão portuguesa sertão adentro. Entrementes, essa expansão demográfica e econômica viria contribuir sobremaneira com um sem número de atividades para que concorreram todas as gentes que para ali acorreram. Tão logo ficou sabendo da existência de riquezas minerais, uma enorme massa humana varou o sertão inóspito, ali se estabelecendo e, ainda que muitos não tivessem de imediato o acesso ao brilho do ouro e das pedras preciosas, mais tarde outras riquezas se revelariam, principalmente àqueles especialmente dedicados a determinadas atividades. Particularmente, no tocante ao presente estudo, a produção de queijos, provavelmente tenha sido uma das mais importantes.

Aceita-se que a ocupação da Capitania tenha sido geral, com expansão populacional em todos os quadrantes, pois sempre haveria a perspectiva que aqui ou acolá fossem encontrados ouro ou pedras preciosas. Entretanto, houve um forte adensamento demográfico naquelas localidades onde a descoberta já acontecia, particularmente na região central do território. Mas, também a oeste, ou melhor, o sudoeste da Capitania, em lugares como Pitangui e Santo Antonio do Monte, experimentou uma rápida fase de mineração aurífera. Libby (1988, p. 44) afirma que mais tarde, no século XIX, suas atividades produtivas voltaram-se para a economia de subsistência. No mesmo rumo, a região do Alto Paranaíba também conheceu a febre aurífera setecentista, mas foram as atividades agropecuárias que fixaram um pequeno contingente populacional na região e integraram-na à economia mercantil de subsistência, predominante. O autor ainda afirma que o Triângulo Mineiro constituía, na época, uma grande fronteira esparsamente povoada, acrescentando que, somente no século XIX, começa a efetiva ocupação daquela região, principalmente através da expansão da pecuária. Entretanto, alguns casos são singulares, e Santos (2009, p. 22) afirma que, inclusive, coloca-se à prova um esquema geral de povoamento das Minas. Para Márcio Santos, este seria o caso da ocupação dos vales do médio superior São Francisco e do Verde Grande por antigos bandeirantes paulistas, que conquistaram a região aos índios e nela se fixaram como criadores de gado bovino de forma duradoura e intensa, com o fito de transformar a área não mineradora, em um território produtor e de circulação mercantil. Ou seja, o oposto da tendência geral da expansão paulista pelo interior da América portuguesa, numa região destituída de jazidas minerais.

Na fronteira imediatamente ao norte, a região de Paracatu, em pleno cerrado mineiro, segundo Libby (1988, p. 44), embora tendo experimentado um considerável surto de mineração aurífera, dedicou-se quase que exclusivamente à criação de gado, cujos excedentes chegavam, após longa caminhada, ao mercado do Rio de Janeiro. Também, toda a região norte mantinha sua vocação pecuarista, a partir dos primeiros povoadores oriundos da Bahia, ao lado de uma pequena agricultura de subsistência, significando também uma reduzida ocupação demográfica.

Quanto à região nordeste de Minas, sua ocupação foi sobremodo peculiar. Sempre com referência nos principais cursos d'água que a cortam, como o Jequitinhonha, Mucuri e Doce, Libby (1988, p. 44) afirma que também foi povoada originalmente por criadores baianos que cruzavam a divisa das duas capitanias, levando-se em consideração a consolidação das atividades mineradoras teve um efeito duplo sobre a região. O autor acrescenta que, de um lado, elas abriram mercados para o gado criado mais ao norte; de outro, promoveram a própria mineração em lugares como Serro, Diamantina, Minas Novas, Grão Mogol e Rio Pardo. Fato curioso é que, por imposição da administração portuguesa na área da Intendência diamantífera, houve um isolamento do resto da capitania durante o período colonial, cujo motivo se devia com relação a um rígido controle ao contrabando de diamantes.

Desse movimento, uma corrente imigratória, particularmente, chama a atenção, não só pela constância em cruzar o oceano mas pela maneira definitiva como emigravam os açorianos. Além dessa característica, Prado Jr. (1978, p. 96) salienta que é caso quase único, o fato dos açorianos emigrarem em grupos familiares. O autor afirma que os Açores constituíam, na época, um viveiro demográfico, com braços excessivos que o exíguo território do arquipélago não comportava. Segundo Rodrigues (2008, p. 253) é evidente a importância desempenhada pelos Açores na colonização do território brasileiro até finais do século XVIII. Em alguns momentos, essas movimentações ocorreram em paralelo com outras registradas com populações continentais, em especial do Minho. O autor destaca que a saída de açorianos, fomentada ou não pela Coroa, teve a particularidade de ser uma emigração essencialmente colonizadora e definitiva, baseada em movimentações familiares – os "casais" – ou ainda em levas de recrutas. Rodrigues (2008, p. 249) afirma que no século XVIII, apesar das ordens régias em contrário, publicadas em 1709, 1711, 1713, 1720 e 1744, a emigração portuguesa para o Brasil aumentou e contou com o contributo das gentes insulanas. Não obstante tais publicações, que surgiram como um entrave à livre circulação de homens entre o reino e o Brasil ao longo da primeira metade de Setecentos, a Coroa continuou a apoiar e a

promover a saída de “casais” ilhéus para o Brasil com o objetivo de povoar e defender as regiões fronteiriças. A propósito, a fórmula “casais” das ilhas foi adotada pela Coroa para caracterizar aqueles colonos das ilhas.

O povoamento do arquipélago dos Açores teve sua origem entre 1439 e 1443 como obra de imigrantes livres ou forçados, degredados e escravos, das diversas partes do reino, conforme Figura 44. Para Rodrigues (2008, p. 245), Açores é uma terra marcada pela circulação das gentes, o que condicionou ao longo dos séculos a evolução e as características demográficas das diversas ilhas, em número de nove (Corvo, Faial, Flores, Graciosa, Pico, Santa Maria, São Jorge, São Miguel e Terceira). Tamanha era essa característica, que o autor salienta que as ilhas ainda não estavam totalmente povoadas, e fontes já documentavam a presença de açorianos no Marrocos e na Índia. Isso acontecia por conta da difusão da fé cristã ou simplesmente como colonizadores e militares.

Figura 44: Localização e Mapa do Arquipélago de Açores (www.wikipidia.com.br, acessado em Ago de 2011)

De qualquer forma, diversas situações provocaram os movimentos demográficos, dentre os quais se destacam dois. O primeiro, de ordem natural, foi a atividade sísmica e vulcânica ocorrida na ilha do Pico nos anos de 1717, 1718 e 1720, conforme Figura 45. Rodrigues (2008, p. 249) confirma o fato acrescentando que a Coroa então procurou organizar, com a colaboração das câmaras locais, um alistamento de casais que deveriam rumar ao Brasil. Para as gentes do Pico, que trabalhavam uma terra pobre e insuficiente para o

seu sustento, os flagelos da natureza agravavam a luta cotidiana pela sobrevivência, assim a hipótese brasileira surgia como uma fuga à pobreza. Provavelmente tais condições de vida os tornavam colonizadores e não somente aventureiros, como registrou Rodrigues.

Figura 45: Paisagem da ilha e do vulcão da ilha do Pico, Açores (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul de 2010)

O segundo, de natureza política, quando, ao final da década de 1740, Portugal negociava com a Espanha os limites entre os territórios sul-americanos de ambas as monarquias. Esse processo conduziu à assinatura do Tratado de Madri, finalizado em 1750 e que resultou um grande movimento emigratório com a aquiescência da Coroa Portuguesa, pois atendia aos seus objetivos estratégicos de povoar intensamente a fronteira oeste da Colônia. Ambos os fatores tiveram grande repercussão. Souza (1999, p. 114) afirma que aquele acordo, que tratava sobre as fronteiras na América Ibérica, afinava com a tendência do século, que via o aumento demográfico como um dos elementos significativos da riqueza das nações, consistindo mesmo em um particular empenho da administração colonial sob o Marquês de Pombal.

Assim, mediante relato de Souza (1999, p. 114), é possível afirmar que o empenho em povoar a fronteira sudoeste da capitania de Minas não só dizia respeito a uma política

regional, devendo ser compreendido em quadro mais amplo do esforço pombalino em povoar a América portuguesa a qualquer preço. Isso, segundo a autora, apesar de a capitania aurífera ter dinâmica própria, sendo capaz de explicar o incremento das doações de terras e o empenho em empurrar a fronteira, fosse com índios e mestiços ou com casais de ilhéus, que, de fato, invadiram a região do alto e médio rio São Francisco na segunda metade do século XVIII. Souza (1999, p. 114) salienta que esta análise foi feita com base na síntese de Kenneth Maxwell, "*Action in the national interest in Pombal – paradox of the Enlightenment*", de 1995. Tal estudo contém as considerações de Pombal sobre a necessidade de povoar aquelas fronteiras e integram "Carta secretíssima" do ministro a Gomes Freire de Andrada, então governador de Minas, quando da negociação do Tratado de Madri em 1750.

Não fosse somente por isso, Rodrigues (2008, p. 250) vem somar que em meados do século XVIII o fenômeno emigratório açoriano intensificou-se, após os moradores das ilhas, em pedido dirigido ao rei, em 1746, solicitarem passagem aos sertões, que se achavam desertos, cujo argumento era de que existia uma grande multidão desempregada. Assim, a emigração surgia para as populações de mais parcos recursos como uma forma de fuga a situações de miséria. Rodrigues (2008, p. 251) acrescenta que, no que respeita ao estado e à condição social, partiram essencialmente casais, mas também indivíduos solteiros de ambos os sexos, de humildes recursos, pobres ou no limar da pobreza.

Para se estabelecer no sertão, o trabalho era por demais penoso. O enfrentamento com a natureza indomada, as intempéries, enchentes, silvícolas, animais peçonhentos e ferozes, insetos nocivos, exigia daquela gente que lá chegava sabe-se de onde muita coragem e desprendimento. Barbosa (1971, p. 102) acrescenta que, em se tratando de casais de ilhéus, a mulher era, provavelmente, quem mais sofria, pois até para se levantar uma casa rústica, significava a falta de muita coisa, o desconforto completo, mesmo porque, muitos chegavam sem qualquer recurso, o que tornava muito mais difícil sua vida. Segundo Santos (2009, p. 100) muitas das soluções encontradas foram desenvolvidas ao longo do século XVIII, durante o processo de adaptação dos colonizadores luso-brasileiros às condições naturais que encontraram nos sertões. Barbosa (1971, p. 14) afirma que o povoamento do alto rio São Francisco foi realizado por portugueses e por casais das ilhas, mas o grosso mesmo dos povoadores era constituído de filhos de portugueses, filhos de paulistas e filhos de mineiros. Assim, essa gente, acompanhada de seus escravos e camaradas, edificaram suas moradas em pleno mato, em um ambiente novo e fixaram-se com suas famílias em pleno sertão. Barbosa (1971, p. 42) salienta que, à exceção dos padres, eram todos casados.

Em que pese alguma divergência de enfoque ou caráter geográfico, Santos (2009, p. 95) afirma que a colonização do médio superior do rio São Francisco e do rio Verde Grande foi realizada inicialmente por paulistas. Ali assentaram seus estabelecimentos pecuários ao longo dos vales desses rios e zona intermediária entre eles. O autor acrescenta que a fazenda de criação de gado bovino foi a unidade econômica mais importante da região, constituindo o elemento histórico responsável pela sua dinamização e integração ao conjunto dos territórios coloniais da América portuguesa. Santos (2009, p. 96) explica que a implantação de um estabelecimento criatório podia começar simplesmente pelo cercamento de uma porção de terra, onde se colocavam algumas reses, erguendo-se, ao lado, uma choupana coberta de palha, para morada dos curraleiros, cuja rusticidade era regra geral, independente do território onde estivesse ou mesmo do período em que se desse sua instalação. Assim se constituíam os primeiros núcleos de agricultura familiar e, com razoável probabilidade, com eles o início da produção do queijo Minas. Segundo Santos (2009, p. 98), os primeiros povoadores luso-brasileiros dessas regiões remotas limitavam-se à carne e ao leite providos pelas reses e às frutas silvestres e ao mel coletados diretamente da natureza. Afora esses recursos oferecidos especificamente pelo gado, aproximavam-se bastante esses pioneiros, portanto, do estado natural em que viviam as populações indígenas.

Essas famílias isoladas ou em grupos tentariam nova experiência, arcando com dificuldades de toda espécie. Mas, segundo Barbosa (1971, p. 25) boa parte ainda teimava em manter sua esperança de encontrar ouro, mesmo porque, de quando em quando circulavam boatos de novos filões naquela região. Ou seja, à medida que se fundavam as fazendas de criação de gado, continuava em vão a busca pelo ouro. De qualquer forma, essa vã procura pelo ouro aliada à criação de gado e a agricultura persistiu na segunda metade do século XVIII e proporcionou o povoamento, em maior escala, do alto rio São Francisco. Barbosa (1971, p. 112) afirma que as sesmarias aí concedidas, quase todas, faziam referência a "fazenda de gado vacum e cavalar e outras criações". O autor complementa que naquelas paragens irão encontrar planícies mais ou menos extensas, enormes platôs, campos e campinas que se estendem em amplos horizontes, ou melhor, uma região típica para criação de gado. Contrapondo-se a essa paisagem, no nordeste de Minas, a serra do Espinhaço e suas ramificações tornam a região íngreme e de difícil acesso, caracterizando o Serro Frio e seus arredores por montes pedregosos e penhascos imensos, que às vezes assustam.

Ainda conforme Barbosa (1971, p. 29), Bambuí foi o centro irradiador para o povoamento dos atuais municípios de Tapiraí, Córrego Danta, Luz, Estrela do Indaiá, Dores

do Indaiá, São Gotardo e outros localizados pouco além. Entretanto, o arraial de Bambuí só apareceu depois de conquistada e povoada a região de Pium-hi e Formiga. Souza (1999, p. 115) complementa que, na segunda metade do século XVIII, essa região era conhecida pelos nomes genéricos de Campo Grande, Sertão do Bambuí e Picadas de Goiás, uma dificuldade em precisar decorrente da própria indefinição dos limites da capitania, então ainda muito fluidos. Assim, com a economia agrária baseada na pecuária, sendo a agricultura basicamente o consumo doméstico, foi-se adensando a população e, desse modo, atingiu-se a margem esquerda do rio São Francisco, segundo Barbosa (1971, p. 97), com o estabelecimento de casais das ilhas. O autor ressalta que os testamentos ordenados e catalogados, no Museu de São João del Rei, comprovam a quantidade de casais das ilhas que se fixaram no Alto São Francisco, na bacia do rio Grande e em outros pontos de Minas. Barbosa acrescenta que foram tantos os ilhéus vindos para Minas, que até uma localidade lhes guardou esse nome: Ilhéus, por terem sido naturais das ilhas os seus primitivos habitantes. Atualmente é o distrito denominado Padre Brito, pertencente ao município de Barbacena/MG.

Entretanto, de acordo com Souza (1999, p. 115), Luis Diogo Lobo da Silva, governador da Capitania de Minas Gerais, empenhado em abrir novas direções ao excesso de gente ociosa, que vivia sem meio de trabalho nas vilas e arraiais antigos, convidou para tal empresa Inácio Correia de Pamplona. Encarregou-o de formar uma expedição com pessoas interessadas em se estabelecer na zona do Campo Grande e além da serra da Marcela. A companhia partiu, e, a 1º de maio de 1765, Lobo da Silva assinou as primeiras vinte cartas de sesmarias expedidas a colonizadores do oeste mineiro. Souza (1999, p. 116) afirma que as sesmarias doadas em 1765 tinham todas três léguas de terra em quadra, ou seja, nove léguas quadradas, o que correspondia a 39.200 hectares ou 8.100 alqueires mineiros, ou ainda 392,040 km². Pamplona recebeu somente a do Desempenhado, atual município de Bambuí/MG, mas pedira outras sete para os filhos e filhas, apesar de administrá-las todas e, ao longo da vida, vender três delas. Além de ser um potentado daqueles sertões, Pamplona ainda possuía as fazendas do Mendanha e do Capote – no atual município de Lagoa Dourada – a do Carandaí e o sítio do Matozinhos, perto de São João del Rei, onde faleceria em 1810 aos 79 anos. Não por acaso é que Inácio Correia era também um ilhéu, nascido em 1731, na ilha Terceira, no arquipélago de Açores. De comerciante no Rio de Janeiro, mais tarde fixou-se em São João del Rei, de onde partiria em suas ações, que resultariam em enorme riqueza e influência. Todavia, há um lado obscuro de Pamplona que, embora não faça diferença, faz-se necessário esclarecer que sua celebridade e prestígio junto à Coroa provavelmente se fizeram

pela sua posição como o terceiro delator da Inconfidência Mineira, afirma Souza (1999, p. 116). Souza aponta para os benefícios formidáveis extraídos dos governos regionais, de resto merecidos, dentro da ética vigente na época: o antigo mascate soubera dosar bem o esforço pessoal – que contara inclusive com significativo desgaste físico – e a mais deslavada bajulação, presente a cada linha das cartas untuosas enviadas às autoridades. Por sua vez, Barbosa (1971, p. 57) acrescenta que talvez nenhum outro português tenha escrito tão copioso número de cartas ao governador e, em todas, nota-se a preocupação do auto-elogio.

Independente da participação de Pamplona, na contra-conjuração mineira, o mais importante é a constatação de que, pelos seus meios e artifícios, as fronteiras do alto do rio São Francisco foram alcançadas e colonizadas, com o estabelecimento de fazendas de criação de gado e importante participação dos casais das ilhas, certamente por influência direta de Inácio Correia. Portanto, não há qualquer dúvida na afirmativa de que dessas fazendas de criação de gado tenham saído as primeiras partidas do bom queijo, que se tornaria conhecido como o Queijo de Minas. Também não há incerteza quanto ao modo de preparação do queijo que se assemelha àquele verificado ainda hoje na ilha do Pico, da mesma forma como o processo daqui não foi alterado em mais de dois séculos e como o descreveu Saint-Hilaire (SAINT-HILAIRE, 2004 b, p. 52).

Toda essa economia mineradora e o potencial incremento demográfico por certo não deixariam de influenciar o comércio na capitania. Para Junia Furtado (2006, p. 198), o comércio com as Minas era rendoso e a alta lucratividade desse comércio fez com que rapidamente se estabelecessem as redes de abastecimento de produtos com toda diversidade possível, incluindo os supérfluos. Antonil (1982, p. 169), em sua obra de 1711, escreveu acerca dos preços extraordinariamente altos que se praticava, ressaltando que tamanha riqueza fazia com que se ridicularizassem tais valores. Antonil (1982, p. 170) ainda listou inúmeros produtos que se achavam à venda, como, por exemplo, se pagava por um queijo da terra, três ou quatro oitavas, conforme o peso. Por um queijo flamengo, dezesseis oitavas, e por um queijo de Alentejo, três ou quatro oitavas. Assim, os comerciantes obtinham formidáveis lucros, apesar de todos os riscos que corriam. Holanda (1977, p. 289) aponta que a própria lavoura, antes descurada, ganhava novo alento com os grandes proveitos derivados da venda de seus frutos, ainda que não fosse muito além das primitivas roças de milho, cujo produto era vendido a preço exorbitante e passaria a constituir, mesmo depois, uma das bases do sustento dos moradores.

Na Minas Gerais rural dos anos pioneiros, o relato de Maxwell (1978, p. 110) apresenta feições que contrastavam gritantemente com a economia latifundiária do tipo *plantation* do litoral. O surto do ouro criara, pela primeira vez, um mercado a centenas de quilômetros da costa para produtos como cachaça e açúcar, até então, apenas exportados. Logo os próprios mineiros começaram a produzir localmente os gêneros básicos, essenciais ao abastecimento dos campos de mineração em crescimento. Para Holanda (1977, p. 292), este era um fato que já se fazia notar em Minas ao cabo de meio século de exploração aurífera: o aparecimento de novas atividades produtivas, não menos rendosas, muitas vezes, mais do que as próprias jazidas. Desse modo, boa parte do ouro extraído tinha um destino certo, aos elevados preços praticados e, assim, o mercador, ainda que corresse grande risco entre um sem número de aventureiros, recebia um lucro extraordinário. Quanto a esses aventureiros, Holanda é sutil e sucinto:

> Esse tipo humano ignora as fronteiras. No mundo tudo se apresenta a ele em generosa amplitude e onde quer que se erija um obstáculo a seus propósitos ambiciosos, sabe transformar esse obstáculo em trampolim. Vive dos espaços ilimitados, dos projetos vastos, dos horizontes dilatados (HOLANDA, 1992, p. 13).

O tempo é irremediável, e as datas vão se exaurindo, desse modo não custa tentar retirar daquela terra revolvida algum produto de consumo. Isso, não por acaso, na província mais densamente povoada de todo o Brasil. Buarque (1977, p. 293) afirma que o número de moradores da capitania beirava, se já não alcançaria, meio milhão de almas, formando, naquele sertão remoto, milagre do ouro e do diamante. Barbosa (1971, p. 235) acrescenta que onde primeiro se intensificou a agricultura na Capitania de Minas, foi na Comarca do Rio das Mortes. Além da pecuária, Tomé Portes del Rei já fazia ali suas plantações de gêneros alimentícios, cujos produtos vendia aos que entravam, antes mesmo da descoberta das minas. São João del Rei seria durante muitas décadas, um grande entreposto de víveres e toda sorte de mercadorias para viajantes e para toda a população mineira.

A extração aurífera passou a exigir essa condição: que se criasse uma lavoura voltada para o consumo local em torno das lavras. Assim Lourenço (2005, p. 98) avalia que a própria oferta de meio circulante, na forma do ouro em pó tenha estimulado, não só a vinda de comerciantes para a região, mas o surgimento de uma diversificada agricultura e artesanato locais. A agricultura do milho dos primeiros tempos, trazida pelos pioneiros paulistas, foi logo complementada por uma variedade muito maior, com cultivo de feijão, algodão, fumo, cana

de açúcar, e criação de porcos e gado. As fazendas geralmente combinavam as lavras auríferas com engenhos de cana, farinha e pecuária.

Foi só uma questão de tempo e de tudo se passou a produzir na capitania mediante o ofício daquelas gentes que as minas povoaram. Cada um trouxe seu conhecimento e sua experiência. Em que pese não ter encontrado o ouro, cada um acomodou-se da melhor maneira, constituindo, em Minas Gerais, uma economia bastante diversificada, que será mais tarde, a sustentação dessa enorme população. Sérgio Buarque (1977, p. 307) reforça que muitos viviam de cultivar pêssegos e marmelos, como na Europa, outros de beneficiá-los em doces, outros mais em fazer sabão. Havia também aqueles que fabricavam calçados de couro e de pau, muitos de preparar as carnes de porco, ou de vaca, ou de produzir queijos, e todos acham cada um o seu cômodo, vendendo bem o que produzem. Dessa forma, complementa Holanda (1977, p. 307), além da produção da lavoura, saem em grandes quantidades, toucinhos, queijos, chapéus e tecidos de algodão, que não se destinariam apenas a escravos, mas também à gente branca, segundo consta de notícias da época, apesar das leis que vedavam, no Brasil, as manufaturas, em particular qualquer tipo de tecelagem que não fosse além das “grosserias” para negros. Dessa forma, segundo Bergard (2004, p. 63), embora a economia da capitania se baseasse nas exportações de ouro e diamantes. A independência econômica da capitania evoluiu simultaneamente a outras atividades, tornando Minas Gerais autossuficiente muito depressa. Assim, afirma o autor, essa relativa estabilidade econômica serviu também para amortecer o golpe do ocaso da mineração na segunda metade do século XVIII, permitindo que a economia se voltasse para dentro, introduzindo um importante elemento de flexibilidade nos sistemas econômicos regionais de Minas.

Para Lourenço (2005, p. 103), enquanto a atividade mineradora perdia fôlego, e os solos da zona aurífera exauriam-se, em outras regiões, como a comarca de Paracatu, do Serro Frio e principalmente a do Rio das Mortes, viram prosperar uma importante economia agropastoril e manufatureira. Notoriamente, a economia da capitania reorganizava-se, e os produtos das fazendas de Minas alimentavam o comércio tanto no interior da capitania como ao longo das rotas dos vales fluviais para as capitanias vizinhas. Assim, Maxwell (1978, p. 112) apontava para essa capacidade de abastecimento e exportação de excedentes, complementando a economia mineradora em processo de enfraquecimento. O autor assinala sobre o intenso comércio interno de cachaça, doces, queijo de Minas, algodão local da zona de Montes Claros e fibras de linho do rio Grande e do rio das Mortes. A vila de São João del Rei, por essa época, já assumia uma posição importante como produtor de cereais e entreposto

de diversos alimentos, dentre eles o queijo de Minas, que já se notabilizava como produto tradicional da capitania. A este respeito, Zemella (1951, p. 247) salienta que a vila de São João del Rey, no início de seu povoamento, tinha fazendas de cultura e criação, estabelecidas às margens do rio das Mortes. Com a descoberta do ouro por Tomé Portes del Rey, a vila desenvolveu-se por conta das lavras. Com o esgotamento de sua mineração retornou às atividade agrícola e à pecuária, produzindo arroz, feijão, trigo, milho, bem como gado suíno, bovino e seus derivados: laticínios, queijos, manteiga e toucinho.

Kenneth Maxwell, um estudioso da historia política e econômica de Minas Gerais em sua obra afirma que, no último quartel do século XVIII, operavam-se grandes transformações na economia mineira e consequentemente colonial.

> A mudança da população para o sul indicava profunda alteração das funções e da economia de Minas Gerais, após a década de 1760. O declínio de Vila Rica e a ascensão do sul refletiam a queda do papel dominante da mineração e a crescente importância das atividades agrícolas e pastoris. A mudança era gradual, e a transformação de uma economia predominantemente mineira em uma de supremacia agrícola não significava que qualquer uma delas, a primeira ou a última, jamais tivesse sido excludente em relação á outra. Em verdade, o próprio processo de mudança, especialmente no decênio de 1780, tinha gerado notável diversificação da economia regional e, embora isto pudesse não ser um fenômeno persistente, durante o último quartel do século XVIII tinha grande importância (MAXWELL, 1978, p. 110).

Outra característica importante que a nova economia proporcionou à Colônia é a urbanização. Para Luna; Costa (1982, p. 16), tratou-se de um fenômeno novo, apresentando características próprias voltadas precipuamente à atividade exploratória. A população – quase toda concentrada nos povoados que se organizaram junto às lavras – ficava na dependência dos fornecimentos de produtos de subsistência transportados de outros locais, que passariam a depender da área exploratória, na qual se constituía um mercado urbano vigoroso. Os autores apontam para um feixe de problemas: vida urbana característica, diversificação de atividades, marcante presença do Estado, maior flexibilidade social, economia mais fortemente integrada, estabelecimento de interdependência regional e consequente estruturação de significativo mercado interno. Para Luna; Costa (1982, p. 63), estes elementos articularam-se peculiarmente e deram origem a um sistema complexo do qual nos interessa dar ênfase dois aspectos fundamentais, o caráter urbano da formação mineira e o diversificado conjunto de atividades econômicas, em geral, e artesanais, em particular, desenvolvidas na área em apreço.

A urbanização era o cenário propício e ideal às atividades comerciais. Ou seja, a sociedade experimentava, simultaneamente, dois cenários de vida: rural e urbana, com forte tendência para o segundo, permitindo o surgimento de setores médios, o crescimento das vilas e suas benesses, bem como de suas mazelas com o aparecimento dos desclassificados. Júnia Furtado (2006, p. 204) afirma que um cenário tão propício à atividade comercial, permitia também a ocupação do território. Vários núcleos surgiram de aglomerações de tropeiros, que se transformavam em centros conhecidos de vendas e, mais tarde, em feiras para onde se dirigiam os mineiros nas horas de folga e fins de semana. No Caminho Novo, por exemplo, apareceram diversos núcleos urbanos, resultantes de pontos de pouso dos peregrinos que iam para as Minas ou de ranchos de tropeiros e estalagens.

Tão forte foi o impacto da urbanização que Minas Gerais, por quase todo o século XVIII, assim se manteve. Somente com a reorientação da economia é que se desfez parte dessa sociedade urbana, com sua eventual migração para o campo. Segundo Maxwell (1978, p. 113), o desenvolvimento da economia regional deveria resultar da própria demanda urbana. O autor destaca, entretanto, que a sociedade mineira, no século XVIII, jamais foi constituída apenas por senhores e escravos. Em Minas, o povoamento urbano através de cidades plantadas nas montanhas, produziu um ambiente diferente e, embora os citadinos brancos mais ricos mantivessem amplos interesses na mineração e na agricultura das zonas circunvizinhas, a casa da cidade é que era o foco de suas atividades e cultura. A sociedade também não era tão patriarcal quanto a das outras regiões, sendo a poderosa influência de amplas relações de parentesco uma parte vital da estrutura social.

A Memória dos Viajantes e a Procedência dos Queijos em Minas

No que se refere à insignificância historiográfica a respeito da produção queijeira no Brasil e particularmente em Minas Gerais, não se pode desconsiderar a enorme contribuição realizada pelos viajantes, também chamados de naturalistas, pelos sertões mineiros no século XIX. Possivelmente, no século XVIII, já houvesse alguma excursão permitida ou não pelos sertões coloniais. Mas, foi no século seguinte, com a transferência da corte para o Brasil, que essas viagens notabilizaram-se. Passou a ocorrer um sistemático esforço aliado a diversas instituições científicas europeias para que se inventariassem as riquezas brasileiras. Assim, diversos naturalistas embrenharam-se pelo território brasileiro fazendo levantamentos de suas

potencialidades naturais e, notadamente, econômicas. Oberacker Jr. (1976 a, p. 119) afirma que a data de 1808 pode ser tomada como um marco na história da cultura científica do Brasil e como especial fonte de significação para o tema que ora nos ocupa. Portanto, não há dúvida de que, com a vinda de D. João VI e sua administração (1808-1821), concretizam-se várias iniciativas suas, que abrem novos horizontes à vida do país. Neste rol, estão as viagens e expedições científicas em busca do conhecimento da flora, da fauna, da Geografia, da Geologia, da Paleontologia e da Etnologia dessa porção do novo continente, provavelmente com reflexos na economia brasileira.

Realizar uma viagem dessa natureza, por lugares eventualmente não explorados, beirava, muitas vezes, uma aposta no inédito, cujo resultado nem sempre poderia ser bem visto pela comunidade científica, uma vez que havia muito de aventura nessas expedições. Aqueles viajantes enfrentaram, por narrativa própria, um sem número de situações de perigo, em lugares inóspitos, ermos e de difícil acesso, naqueles, até então, desabitados e desconhecidos sertões brasileiros e particularmente mineiros, com estradas precárias e, às vezes, por caminhos deveras estreitos, inclusive com a tarefa de abrir picadas para seguir em frente. A depreender da leitura dessas obras, não resta dúvida de que o objetivo principal dessas viagens seria investigar sobre a ocorrência de riquezas minerais, mapeá-las e inventariar o acervo encontrado, embora abordassem com frequência temas diversos e dentre eles a alimentação, a que naturalmente estavam submetidos, incluindo aí, as referências sobre a produção, o comércio e o consumo de queijos na capitania mineira.

Justamente pelo fato de relatar seu cotidiano, os viajantes fizeram, sem intenção, muito mais do seria o seu verdadeiro objetivo de sua viagem. Realizaram, muitas vezes, com riqueza de detalhes, observações sobre o caráter antropológico e cultural da população vivente naqueles itinerários cumpridos em longas jornadas. Além disso, alguns desses acadêmicos ofereciam à população seu conhecimento acerca dos mais variados misteres, no intuito de que pudesse haver alguma melhoria em alguns setores produtivos da população daqueles sertões. Também registravam suas impressões sobre a arquitetura que grassava interior afora, das choupanas e ranchos às construções bem elaboradas de algumas vilas que já procuravam esboçar um mínimo urbano. A partir de suas observações, por vezes aguçadas, eventualmente podem ter distinguido as semelhanças e diferenças entre a população, os lugares, as tradições, os hábitos e as paisagens. Assim, os chamados naturalistas, registravam sua história do cotidiano, imprimindo por certo, sua marca pessoal nas observações realizadas, possivelmente, em detrimento de uma suposta imparcialidade. Esses viajantes eram de

diferentes nacionalidades, notadamente alemães e ingleses. Porém, não há dúvida em se afirmar que o mais fecundo desses expedicionários foi o francês Auguste de Saint-Hilaire. São nove as obras publicadas por Saint-Hilaire, sendo que, em cinco dessas viagens, o autor percorreu a Capitania de Minas Gerais.

O Francês Auguste de Saint-Hilaire

Em 1816 aportou, no Brasil, o francês Augustin François César Prouvençal de Saint--Hilaire (1779 - 1853). Mais conhecido como Saint-Hilaire, era essencialmente um botânico, mas detinha um vasto conhecimento sobre literatura científica, um naturalista. Saint-Hilaire veio ao país na companhia do Duque de Luxemburgo, embaixador da França no Brasil, no período de 1816 a 1822, realizando diversas viagens no Sudeste e Sul do país, sobretudo na província de Minas Gerais. Tornou-se uns dos mais notáveis viajantes que estiveram no Brasil, muito provavelmente pelo número de viagens que realizou, transformando-as em literatura prestimosa.

Em sua primeira viagem, com início em 1816, pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais, Saint-Hilaire não adota o caminho marítimo para alcançar o Porto da Estrela, prefere o caminho da baixada até alcançar a serra e, em seguida, o vale do Paraíba. Nesta viagem, o autor faria companhia ao Sr. Langsdorff, cônsul da Rússia. De pronto, Saint- -Hilaire (2000, p. 39) manifesta sua indignação quanto às condições das estradas e travessias de rios sem pontes, com fortes críticas ao governo imperial. Salienta ainda a ausência de bons estabelecimentos de apoio ao longo da estrada, bem como da apatia dos proprietários das choupanas existentes e, até mesmo, sua grosseria no trato com os viajantes. Segundo Saint--Hilaire (2000, p. 43), as vendas sim, são numerosas; com um sortimento ordinário que incluem algumas garrafas de aguardente de cana, vasilhame de barro e um pouco de fumo, para o autor é uma felicidade quando se pode encontrar uma dúzia de bananas ou alguns queijos.

Ainda que não conhecesse profundamente a Província, Saint-Hilaire (2000, p. 46) tece diversos comentários a respeito de seus meios naturais, referindo-se ao rio São Francisco como um divisor que parte a Província em quase todo seu comprimento. Este, segundo o autor, é um rio majestoso e navegável em imensa extensão. Outros rios, o Rio Doce, o Jequitinhonha e o Rio Grande, ainda poderão oferecer meios úteis de transporte à Província

das Minas, que é ainda regada por uma multidão incrível de rios e regatos, salientando a respeito de suas riquezas minerais, excelentes pastagens, belas florestas e fértil território.

Já em terras mineiras, na estrada de Mariana a Catas Altas, Saint-Hilaire (2000, p. 90) relata curiosamente uma gramínea viscosa, pardacenta e fétida, chamada capim gordura, que, segundo as observações do autor, é ambiciosa e senhora do terreno. Todavia, ela não se recomenda sequer, como forragem; porque, se por um lado, engorda os animais, diminui-lhes sensivelmente as forças. Saint-Hilaire (2000, p. 92) por vezes, citou aos agricultores dos arredores de Vila Rica que as terras cobertas de capim-gordura estão longe de julgarem-se definitivamente perdidas. Um habitante das ilhas dos Açores viera estabelecer-se à pequena distância da capital de Minas Gerais, próximo a povoação de Santa Bárbara, e possuía um rebanho de setecentas cabeças de gado bovino, que, por meio de manejo correto com aceiros, sem esgravatar o solo, sem lavrá-lo e com o uso de estrume recolhido nos currais, plantavam-se aí grãos de milho que produziam excelente resultado. Curiosamente, essa aversão que Saint-Hilaire propaga a respeito do capim-gordura vai de encontro a algumas tradições das regiões queijeiras, quando se diz que o leite advindo do gado pastoreado no capim gordura rende-lhe um maior teor de gordura.

Na viagem que Saint-Hilaire fez às nascentes do rio São Francisco, o autor faz sua narrativa a partir de Rio Preto, relatando que até então vinha viajando através da Província do Rio de Janeiro, citando inclusive a emoção ao transpor a fronteira para a Província de Minas, de encontrar-se novamente em terras hospitaleiras. Saint-Hilaire (2004 B, p. 51) segue pelos campos adjacentes à bacia do rio Grande até São João del Rei, quando observa que, em geral, em Minas, só se põe fogo nos campos no tempo da seca. Mas na região do rio Grande, particularmente, os grandes proprietários costumam dividir em quatro porções as pastagens destinadas às vacas de leite, e, de três em três meses, põem fogo numa delas, para renovar o capim.

Saint-Hilaire (2004 B, p. 52) destaca e compara Minas às montanhas de Auvergne, em que, alimentadas em excelentes pastagens, as vacas que ainda estão com cria dão um leite quase tão cremoso quanto ao de lá. Curiosamente, em acepção a Lucius Columela, relata a respeito os procedimentos adotados, ou melhor, uma similar descrição do processo produtivo do Queijo Minas Artesanal. Aquele autor havia feito a descrição do processo produtivo do queijo, em sua obra “Los Doce Libros de Agricultura”, do primeiro século dessa era.

> O leite não é guardado em potes e sim em pequenos barris circundados por aros de ferro, sendo retirados dos recipientes com a ajuda de uma cabaça cortada ao meio no sentido longitudinal. Fabrica-se geralmente uma considerável quantidade de queijos na comarca de São João del Rei, mas a maior produtora é a região do rio Grande, constituindo o queijo um dos seus principais produtos de exportação. Mostrarei a seguir a maneira como são feitos os queijos: tão logo o leite é tirado coloca-se nele o coalho o que o faz talhar-se instantaneamente. O coalho mais usado é o de capivara, por ser mais facilmente encontrado. As formas são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos o tamanho de um pires. Essas formas são colocadas sobre uma mesa estreita, de tampo inclinado. O leite talhado é colocado dentro delas em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida, a massa é espremida com a mão, e o leite que escorre cai dentro de uma gamela colocada em baixo. À medida que a massa talhada vai sendo comprimida na forma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espremê-la até que a forma fique cheia de uma massa totalmente compactada. Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também de sal a parte agora exposta. Na manhã seguinte o queijo é posto ao ar livre, num lugar ensombrado, e de tempo em tempos é virado. Ao fim de oito dias está pronto. Esses queijos, aos quais se dá exclusivamente o nome de queijos de Minas, são muito afamados. Sua consistência é compacta, sua cor se aproxima da dos queijos de Gruyères, mas o tom amarelo é mais pronunciado, ao que me parece. Seu sabor é suave e agradável. Quando são transportados para o Rio de Janeiro, os queijos são colocados dentro de cestos (jacás) feitos com bambu grosseiramente trançados. Cada cesto contém cinquenta queijos, e dois cestos constituem a carga de um burro (SAINT-HILAIRE, 2004 B, p. 191).

O autor observa também que, nessa região do rio Grande, não existe somente uma grande criação de gado, mas também de porcos, constituindo como os queijos, um ramo de comércio muito importante para a Comarca de São João del Rei, sendo transportado igualmente em cestos de taquara, chamados jacás, para o Rio de Janeiro. Saint-Hilaire aponta que as colheitas são utilizadas apenas na alimentação da família, daí esperar um lucro compensador na venda do queijo e do toucinho. Entretanto, comenta o autor (2004 B, p 54), a respeito de que o lucro desses produtos seja absorvido na compra do sal necessário ao gado, como todos afirmam, há de restar ao proprietário bem pouca compensação, pois cumpre a ele substituir os escravos e os burros perdidos, comprar ferraduras e cravos para suas bestas de carga e muitas outras coisas. No entanto, acredita-se que seja pouca verdade tal fato, pois senão esse ramo de negócio não prosperaria. O autor deixa subentendido que, em algumas propriedades, já havia uma forma de criação consorciada, quando relata que os porcos castrados para engorda são tratados com mais cuidado, recebem três rações por dia, sendo duas de milho, geralmente, e a última de fubá, inhame ou carás. Por qualquer motivo, de quinze em quinze dias, dão-lhes de beber um pouco de água salgada, porém, nas propriedades onde se fabricam queijos, o sal é substituído por rações diárias de leitelho, que vem a ser um subproduto lácteo rico em nutrientes.

Saint-Hilaire retoma seu caminho com direção à serra da Canastra, passando pelas atuais cidades de Oliveira, Itapecerica, Formiga, Santo Hipólito, Piumhi e São Roque de Minas, segundo seu relato, uma região montanhosa e deserta. Observa também que a característica dos habitantes da região é totalmente diferente daqueles mineiros das comarcas de Sabará, Serro do Frio e Vila Rica, afirmando que são homens grosseiros e ignorantes.

Depois de uma passagem por Araxá, por caminho paralelo à serra da Canastra, Saint--Hilaire observa que, a leste da Serra do Espinhaço, estendem-se vastas florestas e que, a oeste, o que predominam são os descampados, salientando que o capim-gordura pode ser encontrado em regiões de vegetação bastante diversa, como a das florestas e dos campos. Ademais, Saint-Hilaire (2004 B, p. 121) afirma que as pastagens naturais que cobrem uma vasta porção da Comarca de Paracatu tornam suas terras tão favoráveis à criação de gado quanto à agricultura, lembrando que a necessidade de dar sal aos animais deve diminuir os lucros de muitos criadores, mas tal necessidade não é geral. Ele destaca, por fim, que existem, perto de Paracatu, terrenos salitrosos que substituem o sal para o gado, existindo também em Araxá, Patrocínio e arredores de Farinha Podre, pelas águas minerais da região, as quais o gado aprecia enormemente. Prova disso, segundo o autor, é que, afora a região do rio Grande, essa parte de Minas Gerais é a que fornece o maior número de bois à capital do Brasil. Destarte, afirma Saint-Hilaire (2004 B, p. 130) que o gado constitui, pois, a única riqueza da região. As pastagens excelentes e as águas minerais dispensam o criador de dar sal aos animais, além disso, a multiplicação dos bois é de tal ordem que um fazendeiro que possuísse, por exemplo, um rebanho de cem cabeças e não desejasse aumentá-lo poderia vender todo ano cinquenta cabeças.

Outra viagem de Saint-Hilaire corresponde ao ano de 1817, quando já se encontrava no arraial do Tijuco, o distrito dos diamantes. Dali o autor alcançaria Sabará, em seguida Vila Rica, daí para São João del Rei até chegar ao Rio de Janeiro. Diferente de Mawe e de Pohl, Saint-Hilaire (2004 A, p. 84) descrevia a região demonstrando entusiasmo pelas atividades ali desenvolvidas, como esta nos arredores de Vila Rica:

> As pastagens montanhosas de toda a região vizinha de José Henriques são muito propícias à criação de gado; as vacas são aí geralmente de boa raça e achei o leite produzido pelas de meu hospedeiro tão gordo quanto os melhores das vacas da França. Não há, entretanto, muito tempo que os habitantes de Vila Rica começaram a criar o gado. Eles não sonhavam outrora senão com a procura do ouro, esquecendo-se das ocupações rurais; mas o esgotamento das minas, ou a dificuldade de suas explorações, obrigou a procurar outras fontes de riqueza. Quando de minha viagem um colono, vizinho de José Henriques, possuía já mais de mil bovinos, e

> fabricava carne seca; outros proprietários faziam manteiga, e, se uma parte dos queijos que se vendem em Vila Rica vêm de São João del Rei, uma outra parte é produto das vacas criadas nos arredores mesmo da Capital das Minas (SAINT-HILAIRE, 2004 A, p. 84).

Já na comarca de São João del Rei, Saint-Hilaire relata a riqueza dos sanjoanenses, que, após o período efervescente da mineração, transformou-se em um dos maiores produtores de toucinho e queijos para exportação à capital, como se vê em seu relato:

> Outrora a comarca (São João del Rei) produziu muito ouro; mas, hoje é à agricultura e principalmente à pecuária que se dedicam os habitantes da região, favorecidos pela vantagem de serem vizinhos da Província do Rio de Janeiro e de poderem exportar facilmente os seus produtos. Uma grande parte do gado e dos porcos que se consomem na capital do país, vão da comarca de São João e principalmente da zona do rio Grande. A comarca de São João del Rei fornece também aos habitantes do Rio de Janeiro prodigiosa quantidade de toucinho e de queijos, algodão em rama, tecidos grosseiros de algodão, carneiros, cabras, açúcar, couros, enfim o fumo produzido no termo de São Maria do Baependi (SAINT-HILAIRE, 2004 A, p. 106)
> [...]
> Os primeiros habitantes de São João del Rei, que, como já disse, foram mineradores, colhiam, sem grandes dificuldades, consideráveis quantidades de ouro na serra do Lenheiro e no regato que banha a vila. (...) Depois que o Brasil tornou-se independente e os habitantes de São João renunciaram, ao menos em parte, à mineração, esta vila tornou-se o centro de considerável comércio, que tende a aumentar com o tempo. Os comerciantes, muitos dos quais bem ricos, compram no Rio de Janeiro todos os objetos que podem ser consumidos no interior; os vendeiros das pequenas vilas da comarca de Rio das Mortes e das comarcas mais distantes tem certeza de encontrar numa mesma casa em São João, quase todos os artigos de que necessitam; enquanto que, se fossem ao Rio de Janeiro perderiam muito tempo, fariam despesas consideráveis e, menos conhecidos, não gozariam do mesmo crédito. As mercadorias que a vila de São João em particular envia à capital em troca das da Europa, são o ouro, couros, toucinho, algodão em rama, queijos, açúcar, tecidos grosseiros de algodão e alguns outros artigos. Segundo Spix, Martius e Luccock, quatro caravanas de 50 animais cada, faziam, sem cessar, até 1818, a viagem de São João ao Rio de Janeiro, para transportar mercadorias entre essas duas cidades. Se se pode acreditar no último desses três escritores, a balança desse comércio era a favor da comarca do Rio das Mortes (SAINT-HILAIRE, 2004 A, p. 111).

No ano de 1822, Saint-Hilaire retorna a Minas Gerais, preferindo o caminho pelos arredores do Rio de Janeiro em detrimento do caminho marítimo que o levaria de barco até o Porto da Estrela pelo rio Inhomirim. Da partida no dia 29 de janeiro, Saint-Hilaire e seus acompanhantes alcançaram a raiz da serra em 31 de janeiro de 1822. Já no dia 06 de fevereiro, alcançariam o registro de Rio Preto, fronteira das províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais. Dali alcançou a serra Negra e permaneceu em São Gabriel, na raiz da serra, por vários dias, até que, no dia 15 de fevereiro, alcançou a fazenda do Tanque próximo à serra do

Ibitipoca, onde encontrou uma família que habitava a serra, vivendo de caça, pequena plantação e alguns animais domésticos. Assim relata Saint-Hilaire:

> Os trabalhos caseiros, as galinhas e os animais domésticos tomam-lhe o tempo todo. Havia, além disto, sempre algo de novo em seu pequeno lar. Era preciso ora plantar, ora colher; nasciam-lhe criações; o marido e o filho mais velho saíam para caçar e assim traziam ora um porco-do-mato, cuja carne assada comiam todos, ora um gato selvagem. E com efeito mostrou-me muitas peles já curtidas de vários desses animais. A esta altura, chegou o marido que consentiu muito prazerozamente em servir-me de guia. Antes de sairmos ofereceu-me queijo, farinha e bananas, frutos que só se podem colher à raiz da serra. Enquanto comíamos, continuou a conversa. Meu hospedeiro contou-me que morara muito tempo na Vila do Rio Preto. Achando, porém, este lugar vantajoso para estabelecer-se, ali passara um ano, só para construir a choupana e forma plantação. Neste lapso de tempo, matara dez onças e assim tornara os pastos mais seguros. Afinal, para lá transportara mulher e filhos. Depois de acabado o almoço, partimos todos a cavalo e subimos o pico do Pião (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 34).

De Ibitipoca até Barbacena, em 19 de fevereiro, onde se provisionou, Saint-Hilaire retoma a viagem com direção a São João del Rei e, algumas léguas após Barbacena, pernoita em fazenda singular.

> Este homem não se ocupa em minerar ouro como o sogro; aproveita os pastos que rodeiam a habitação para criar animais; possui cerca de mil cabeças de gado e faz muito queijo. Disse-me que neste lugar não podia vender mais de um décimo do rebanho sem prejudicar seu capital. Se o gado produz tão pouco, não é como no sul, se nutra a população, exclusivamente, de carne de vaca; provém do regime a que são os bezerros submetidos para o aproveitamento do leite das mães, o que provoca grande mortalidade (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 41).

Principal característica dessa região do rio Grande é a produção de toucinho e queijos. Segundo Saint-Hilaire (1974, p. 54), entre São João del Rei e Aiuruoca colhem-se principalmente milho e feijão, consumidos na própria região. A criação de gado e porcos forma a principal ocupação dos agricultores e quase que sua única fonte de renda, não se esquecendo de que cada qual possui uma tropa de burros e envia ao Rio de Janeiro queijos. Segundo o autor, numa fazenda, a família se divide segundo as necessidades da economia produtora: um dos filhos se torna condutor de tropa, outro filho se encarrega de administrar a propriedade, e todos, cuidam da pecuária e de seus subprodutos, os queijos.

Os Alemães Wilhelm von Eschwege, Georg Freyreiss, Johann Baptiste von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius, Oscar Canstatt, Heinrich Halfeld e o Suíço Johann Tschudi

Wilhelm Ludwig von Eschwege (1777 - 1855), mais conhecido como Barão de Eschwege, foi, certamente, a personalidade mais importante e conhecida do meio científico do século XIX para Minas Gerais. Sua contribuição acerca das potencialidades econômicas da província passaram a constituir referência e foco científico naquele período e ainda balizam estudos principalmente no ramo da geologia e mineralogia. Segundo Roberto Martins, na apresentação da obra Brasil, Novo Mundo, volume 1, de Eschwege; aquele notável publicou obras pioneiras nas áreas de Geologia, Mineralogia, Geografia, Cartografia e, em menor escala, de Etnologia, Economia e Estatística, que se tornaram paradigmas ao balizar os estudos de gerações posteriores. Martins cita, ainda, que a casa de Eschwege, em Vila Rica, onde morou por dez anos, era alvo de visitas constantes e passagem obrigatória das expedições científicas que acorreram ao país na esteira da corte portuguesa. Naturalistas e viajantes do porte de Saint-Hilaire, Spix, Martius, Langsdorff, Pohl, Freyreiss, Sellow e, provavelmente, outros ali acorreram em busca de, não só um intercâmbio cordial, mas a significativa busca de informações de bom nível intelectual (ESCHWEGE, 1996, p. 11).

Provavelmente pelo fato de morar por longo tempo na província mineira, de 1811 até meados de 1821, Eschwege viajou muito e, certamente, superou Saint-Hilaire em suas andanças província afora. Como ressalta Roberto Martins, esta obra de Eschwege não passa de um amontoado de informações coletadas aqui, acolá, ou melhor, uma forma fragmentária das informações coletadas que reflete a variedade de interesses, de olhares e experiências do autor e dentre tais observações foi possível verificar sua curiosidade pelo cotidiano.

Em estudo crítico sobre a obra de Eschwege, João Antônio de Paula comenta que o mesmo não tem a mesma visão generosa de Saint-Hilaire, também não detrata os acolhedores como Gobineau, mas sua preocupação é com a busca da verdade. Daí esse olhar crítico, inevitavelmente, perscruta e constata as mazelas, defeitos e corrupções (ESCHWEGE, 1996, p. 22). Contudo, continua João Antônio, há momentos em que Eschwege é capaz de compreender aquele Novo Mundo, revelando tolerância, quando reconhece a incapacidade dos europeus em entender os ensejos para diversão que os nativos aproveitam em todas as oportunidades. Esse olhar crítico pode ser observado em seus comentários já de início em sua viagem do Rio de Janeiro para Minas Gerais.

> Passa-se da sala de entrada, por uma porta, à venda contígua, onde um barrilzinho da nobre aguardente, guarnecido de torneira, ocupa a mesa de servir. Dois copos de tamanhos diferentes que nunca são lavados e em lugar de borda dourada têm uma crosta profundamente carcomida de diversas tonalidades, que ali se foi depositando dos lábios de cada usuário, encontram-se convidativamente em um canto. Uma grande moringa de cerâmica não envernizada, permeável a umidade e, portanto, sempre fria. ¡unto de um gigantesco copo de borda igualmente incrustada, fica debaixo da mesa. Nas paredes em volta, encontra-se uma espécie de dispensa onde ficam garrafas poeirentas de vinho ou aguardente açucarada, uma nauseabunda carne-seca em farrapos e toucinho gotejante devido ao calor. Sobre os bancos vêem-se redondos e malcheirosos queijos de Minas, duros como pedra. Acima, sobre uma prateleira suspensa por cordas, a salvo de ralos c camundongos, estão quitandas ressecadas e bolos de açúcar. Lingüiças secas e salgadas e peixe seco e fedorento estão pendurados nas paredes (ESCHWEGE, 2001, p. 28).
> [...]
> O sol lançava, após a noite fria, raios escaldantes, e depois de uma marcha de cerca de 3 léguas ansiávamos por sombra e repouso. Assim, pousamos no Rancho Grande, onde encontramos uma venda bem abastecida. Lingüiças salgadas, queijo e roscas havia em abundância, e comemos a fartar. Pelo rancho se via a prosperidade do fazendeiro. (Asseguraram-me que naquele ano ele colhera e vendera 100 mil cruzados de café.) O rancho era de construção recente, feito de madeira fortíssima, e o maior que eu já vira. A carga de centenas de mulas cabia ali (ESCHWEGE, 2001, p. 48).
> [...]
> A algumas centenas de passos da vila encontramos uma venda bem montada. Perguntei a meu companheiro se não seria mais prudente visitar o capitão-mor de estômago cheio. A princípio ele não concordou comigo e achava que seríamos mais bem servidos lá do que aqui. Mas, por fim, venceu a minha sugestão, depois de enchermos o estômago (não posso chamar aquilo de refeição, como, aliás, os viajantes nessa terra não podem 1er outra ambição que a de pôr algo no estômago, seja o que for: nós comemos algumas dúzias de bananas com queijo fresco), cavalgamos até a casa do capitão-mor (ESCHWEGE, 2001, p. 52).

Em outra etapa de sua estada em Minas Gerais, em visita ao sudoeste da Província, Eschwege alcança o distrito de Araxá, onde identifica as rochas ali encontradas, revelando o alto valor de fertilidade de seus solos, indicando que toda região poderia transformar-se em uma das mais florescentes regiões do Brasil, incluindo aí a produção de queijos como subproduto da produção leiteira. No entanto, segundo seu relato, havia pouco aproveitamento dessas excepcionais condições, mesmo porque ainda grassava a ideia do alcance da riqueza por meio das descobertas minerais.

> O distrito de Araxá, em virtude da fertilidade de seus solos, poderia transformar-se em uma das mais florescentes regiões do Brasil, se ali fosse introduzida uma agricultura racional. A criação de gado, embora em estado semi-selvagem, já rende lucro, sem muito trabalho. O gado é apascentado em campos abertos, em plena liberdade. O serviço de dois a três homens, nessas condições, é o bastante para o manejo e a condução do rebanho aos bebedouros (ESCHWEGE, 1996, p. 107).
> Durante o período que vai de agosto a janeiro, porém requer-se mais trabalho humano, pois é tempo de parição. Ao darem cria, as vacas são levadas para as

> proximidades da sede da fazenda, onde ficam encerradas no curral, durante a noite (ESCHWEGE, 1996, p. 107).
> De manhã e à tarde, as vacas deixam espontaneamente o pasto para alimentarem os bezerros e é nessas ocasiões que são ordenhadas. Para tanto, espera-se que a cria mame um pouco, para, logo em seguida, ser afastada à força e atada rente às pernas dianteiras da mãe, com corda curta, a fim de que ambas se mantenham quietas. É o momento em que se inicia a ordenha. Sem tais precauções, dizem, a vaca não solta o leite (ESCHWEGE, 1996, p. 107).
> Os bezerros mamam a ponto de esgotar a mãe, até que ela novamente fique prenha ou perca inteiramente o leite em virtude da seca. Portanto, durante todo o ano. Aliás, as vacas da região não são boas leiteiras, não ultrapassando a maioria delas mais de três litros diários. O leite tem baixo conteúdo em gorduras. As melhores são alimentadas com canjica molhada. Depois da parição, os vaqueiros procuram evitar as varejeiras, para que não penetrem na vagina nem no umbigo da cria, pois dos ovos delas nascem em poucos dias milhões vermes, que consomem a carne e acabam com o animal, caso não eliminados a tempo. O remédio empregado é, em geral, caldo de tabaco, embora produzisse melhor resultado o uso do mercúrio. A ferida em que fervilham os germes é chamada de bicheira (ESCHWEGE, 1996, p. 107).
> Logo que as crias atingem alguns meses de vida e o fazendeiro não tem maior necessidade de leite – na maioria das fazendas não se fabricam queijo nem manteiga, atividade considerada cansativa -, tanto as vacas como as crias são enxotadas pra o pasto. Os machos são castrados aos 2 anos e, dois anos após, vendidos para o corte (ESCHWEGE, 1996, p. 108).

Dos viajantes menos conhecidos, Georg Wilhelm Freireyss (1789 - 1825), naturalista alemão, esteve no Brasil, em 1814, acompanhando o príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied em expedições científicas por Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Bahia. Em sua viagem a Vila Rica, realiza diversas observações, com a preocupação sobre a grande quantidade de carga transportada entre a capitania e a capital do Brasil. Detinha-se também na capacidade de transporte das mulas.

> Todos os dias passavam 220 a 250 mulas, que, em lotes, vinham de Minas Gerais, carregadas com toucinho, algodão, queijos, café e açúcar; outras, vindas do Porto de Estrela, carregavam sal, ferro e mercadorias inglesas de toda a espécie (FREIREYSS, 1982, p. 20).
> [...]
> Sem as mulas este comércio seria impossível, porque os cavalos não resistiriam. A carga de cada animal costuma ser de 250 a 300 libras e é arrumada dos dois lados, sobre uma cangalha formada com capim (FREIREYSS, 1982, p. 20).
> [...]
> Com este peso o animal agüenta uma marcha de 5 a 8 horas. Nos pousos tiram-se-lhe as cangalhas, que são empilhadas nos muitos ranchos abertos que existem à beira da estrada, próximas das casas dos fazendeiros (FREIREYSS, 1982, p. 21).

Freireyss registrava a importância deste comércio e, embora criticasse a baixa qualidade do produto, não o ridicularizara como fez Mawe, apontando que se poderia tirar melhor proveito dos rebanhos, em função do clima e do relevo.

> O maior resultado que se tira do gado provém da fabricação de queijos, que podiam ser muito melhores se houvesse maior cuidado no tratamento, o que Mawe também mostrou, ridicularizando tudo. O toucinho é outro artigo lucrativo que mandam para o Rio de Janeiro (FREIREYSS, 1982, p. 40).
> […]
> A criação de gado em Minas Gerais é tão favorecida pelo clima e pelo terreno que não pode deixar de dar lucro em um e outro lugar. Grandes manadas de gado seguem anualmente daqui para a capital e para outras províncias. Além disso o queijo e principalmente o toucinho salgado e a carne de porco são importantes objetos de negócio para Minas Gerais (FREIREYSS, 1982, p. 117).

Ainda na segunda década do século XIX, aportariam, no Brasil, dois cientistas alemães. Johann Baptiste von Spix (1781 - 1826), um naturalista alemão e Carl Friedrich Philipp von Martius (1794 - 1868), médico, botânico e antropólogo alemão. Spix fazia parte da comitiva da grã-duquesa austríaca Leopoldina que viajara para o Brasil para casar-se com Dom Pedro I e conheceu, nessa mesma expedição, o cientista Martius, que recebera da Academia de Ciências da Baviera o encargo de pesquisar as províncias mais importantes do Brasil e formar coleções botânicas, zoológicas e mineralógicas.

De imediato, os dois cientistas observaram que a classe média burguesa do Rio não havia adotado inteiramente os costumes de Portugal, relativamente ao consumo de proteínas animais, satisfazendo-se com as deliciosas frutas e o queijo importado de Minas, que, com as bananas, nunca faltam em mesa alguma, ainda que houvesse toda sorte de produtos de todos os tipos importados da Inglaterra, incluindo outros tipos de laticínios. Por essa época, segundo os autores, o Rio de Janeiro ainda era a escala-depósito para todos os numerosos e pequenos portos ao longo da costa brasileira.

Ainda no Rio de Janeiro, os autores investigam que:

> Do Rio Grande do Sul e de São Paulo são tocados anualmente muitos milhares de cabeças de gado para o corte, cavalos e mulas que daqui são espalhados pelas vizinhas capitanias. Minas manda a grande maioria dos seus produtos - algodão, café e fumo - ao Rio de janeiro, para onde a estrada, de algumas regiões, embora diste mais do que da Bahia, contudo é mais agradável, salubre e menos penosa. No ano de 1820, manteve-se a importação desses artigos do seguinte modo: algodão 70.407 arrobas, café 20.000, fumo 54.281. Além desses produtos brutos e das pedras preciosas, Minas remete queijos, marmelada, rapadura e uma colossal quantidade de pano de algodão muito grosseiro, que aqui se emprega para a roupa dos escravos e da população pastoril pobre, nas províncias do Sul (SPIX; MARTIUS, 1938, Livro Segundo, Capítulo I, p. 29).

Ainda nos arredores da capital do Brasil, os autores continuam a realizar sua análise, antes de empreitar viagem, observando que o modo de alimentar do viajante consiste em carregar a própria comida ou então adquiri-la nas vendas existentes. A refeição consistirá,

invariavelmente, de feijão cozido com toicinho ou carne assada e, para sobremesa, compram-se queijo e bananas. Para o descanso, há de se montar uma cama improvisada com uma pele de boi estirada sobre paus fincados e coberta com uma esteira, ou a rede, para cobrir, os próprios trajes.

> O mais importante artigo de comércio que os mineiros para aqui trazem, é o algodão bruto; mas, além disso, também considerável quantidade de tecido de algodão muito grosseiro, para roupa dos escravos negros e para exportação ao Rio Grande do Sul e Buenos Aires, vindo, sobretudo das comarcas de Sabará e São João del Rei; também queijos, toicinhos e tijolos de marmelada são conduzidos nestas estradas pelas tropas de Minas Gerais (SPIX; MARTIUS, 1938, Livro Segundo, Capítulo II, p. 13).

Depois de visitar São Paulo, Spix e Martius alcançam Minas Gerais a partir da aldeia Mandu, atual Pouso Alegre. Por ocupar um espaço privilegiado, os viajantes relatam que o local oferecia excelente posição para o comércio. Além disso, a região oferece também boa situação geográfica para o pastoreio de gado, conforme observação dos cientistas:

> A aldeia de Mandu, numa região baixa e em grande parte coberta de matas, havia sido fundada vinte e cinco anos antes por um capitão, por sua situação favorável para o comércio de Taubaté e Guaratinguetá com Minas. Os paulistas transportam por essa estrada mercadorias europeias e trazem de volta queijos, marmelada, algum fumo e tecido grosseiro de algodão (SPIX; MARTIUS, 1938, Livro Terceiro, Capítulo III, p. 8).
> [...]
> Também não é desleixada aqui a criação de gado, especialmente gado bovino. Uma manada de seiscentas cabeças fornece carne, leite, queijos e couros para a economia doméstica inteira. Assim se encontra nos produtos da fazenda todo o abastecimento para satisfazer às mais importantes necessidades da vida, circunstância que influi favoravelmente não só sobre o bem-estar, mas também sobre a moralidade dos habitantes (SPIX; MARTIUS, 1938, Livro Terceiro, Capítulo III, p. 11).

Spix e Martius alcançam São João del Rei e relatam a respeito da fartura existente em inúmeras fazendas ao redor da cidade. Ademais, ainda sobre a cidade registram o afã do comércio, com extraordinário movimento de tropas até a capital e de lá até São João del Rei.

> Embora os arredores próximos da cidade (São João del Rei), muito montanhosos e áridos, pareçam pouco povoados, acham-se, entretanto, nas gargantas e no fundo dos vales, muitas fazendas espalhadas, que fornecem o necessário em milho, mandioca, feijão, laranjas, fumo, como também algum açúcar e algodão, sobretudo queijos, muito gado vacum, porcos, mulas; e com os regatos ricos de peixes, oferecem bastantes meios de alimentação (SPIX; MARTIUS, 1938, Livro Terceiro, Capítulo III, p. 21).
> [...]
> Quanto é aqui animado o comércio, logo se vê pelo fato de fazerem quatro tropas, cada uma de cinqüenta mulas cargueiras, contínuas viagens para lá e para cá da capital, anualmente, levando toicinho, queijos, algum tecido de algodão, chapéus de

> feltro, gado bovino, mulas, galinhas e barras de ouro para vender ali; pelo valor dos seus produtos trazem de volta mercadorias européias, sobretudo portuguesas e inglesas, como chitas, panos, rendas, utensílios de ferro, vinho, cerveja Porter, licores, etc. Como em toda Minas Gerais, também aqui a gente abastada é muito hospitaleira para com os estrangeiros, mas, sobretudo, quando eles trazem cartas de recomendação de conhecidos (SPIX; MARTIUS, 1938, Livro Terceiro, Capítulo III, p. 21).

Os viajantes alcançam Vila Rica. Esta já não possui o fausto do século XVIII, mas ainda seduz por sua grandiosidade e, naturalmente, por constituir-se como a capital da Província. Por aquela época, embora ainda se minerasse o ouro, parte da economia de Vila Rica já havia mudado de rumo e, então, já existe uma diversidade econômica a fazer frente às suas necessidades, como pode ser observado no excerto de Spix e Martius:

> Quase que todas as semanas, ou cada mês do ano, seguem grandes caravanas, carregadas com os produtos da região: algodão, **couros, marmelada, queijos**, pedras preciosas, barras de ouro, etc., para a capital, e voltam, trazendo sal, vinho, chitas, panos, presuntos, espelhos, artigos de ferro, novos escravos para a exploração das minas de ouro, etc. O comércio com o mais longínquo sertão, que vai até Goiás e Mato Grosso, não é tão extenso, de fato, como o de São Paulo e Bahia; entretanto, expande-se até além do Rio São Francisco, quase que por toda a capitania, e abastece-a não só com as mercadorias européias adquiridas no Rio de Janeiro, mas também, com os produtos das imediações, como, por exemplo, os aqui fabricados: artigos de ferro, chapéus de feltro, louça de barro, queijo, milho, feijão, marmelada, carne de porco e toicinho; este é empregado em vez de manteiga e banha, e constitui grande artigo de comércio da província (SPIX; MARTIUS, 1938, Livro Quarto, Capítulo I, p. 3).

A obra do alemão Oscar Canstatt (1842 – 1912) foi publicada em 1877, retratando o país de 1871, quando o Brasil já contava mais de 10 milhões de habitantes, e o café já alcançava a supremacia econômica no país. O autor, em seu extenso registro sobre a vida dos brasileiros e sua terra, foi devidamente econômico com relação ao mundo alimentar, além de revelar certa dose de parcialidade em suas observações, como no trecho seguinte:

> A indústria de laticínios, o fabrico de manteiga e queijo, só conhece em casas excepcionais. Só nas colônias alemãs é que se dá um pouco de valor à criação de gado leiteiro. O mesmo se aplica às províncias de Minas Gerais e Goiás, onde se fabrica relativamente mais manteiga e queijo. No restante do país, contentam-se com a já mencionada manteiga inglesa rançosa, que está abaixo de qualquer crítica (CANSTATT, 2002, p. 129).

Em sua viagem a Ouro Preto e, ocasionalmente, em uma refeição em Barbacena, Canstatt, não poupou o cardápio e muito menos a tradição em seu ácido relato:

> A ligeira refeição que fizemos em Barbacena não pertence ao rol das melhores, e constou só de um pouco de queijo da serra e um vinho da terra, incrivelmente ruim. O queijo, o único, aliás, que os brasileiros sabem fabricar, supondo ser o queijo de Minas. Este se assemelha ao nosso queijo de cabra e é preferido pelos brasileiros, juntamente com outros produtos europeus congêneres. É muito original o costume de comer queijo com compotas de frutas, combinação a que nunca me pude habituar (CANSTATT, 2002, p. 346).

Henrique Guilherme Fernando Halfeld (1797 - 1873), engenheiro alemão, necessariamente, não pode ser considerado um viajante, pois estabeleceu sua moradia na cidade de Juiz de Fora, mas provavelmente poucos dos que desempenharam a atividade expedicionária, viajaram tanto por Minas Gerais, quanto Halfeld. Em 1836, Henrique Halfeld foi contratado como engenheiro da província com a missão precípua de realizar o levantamento do mapa geral de Minas Gerais. Esta missão, o engenheiro desenvolveu em companhia de Frederico Wagner, também alemão e contratado como desenhador do que viria a ser o primeiro mapa completo da Província, em 1855. Este trabalho contou também com a participação de um naturalista suíço: Johann Jakob von Tschudi (1818 - 1889), encarregado de redigir as notas explicativas sobre o mapa. No empenho de cumprir o contrato e elaborar o mapa provincial, Halfeld e Tschudi registraram, nesta obra, alguns aspectos tocantes à população mineira, seu cotidiano e, com relação a esta pesquisa, sobre a produção e o consumo de queijos e, ao contrário de Canstatt, julgava o mineiro com distinção a respeito de seu caráter hospitaleiro:

> O mineiro também se distingue de seus compatriotas por um caráter mais aberto e confiável; e sua hospitalidade é proverbial. A província conta ainda com alguns dos mais destacados escritores, poetas e estadistas (HALFELD; TSCHUDI, 1998, p. 107).
> [...]
> A pecuária é tão importante para a província de Minas quanto a agricultura. O gado é de excelente raça, grande, bem formado, com ótimos ossos, lembrando muito, pelo formato da cabeça, o boi húngaro. Os bois possuem, como este, chifres muito longos. A criação de gado poderia ser muito mais próspera do que é se fosse empreendida de maneira racional, com a administração de ração em estábulos e maior cuidado com os animais. Por falta de atenção adequada, é comum surgirem epidemias que causam extraordinárias perdas, especialmente entre as reses novas. Além disto, todo ano morrem milhares de cabeças, enfraquecidas pela perda de sangue causada pelas mordidas dos morcegos. Esta praga, em conjunção com freqüentes e prolongadas secas ou período muito longos de chuva, prejudica imensamente os rebanhos, que dependem exclusivamente das pastagens (HALFELD; TSCHUDI, 1998, p. 113).
> Minas abastece a capital do império e uma grande parte da província do Rio de Janeiro com gado de corte. A carne dos bois mineiros que se encontra na capital é menos suculenta, e não se compara com a das cidades européias. O motivo disso é que o gado chega ao Rio de Janeiro esgotado por uma longa e difícil viagem, realizada sob um calor opressivo, frequentemente acompanhado de má alimentação,

> e é imediatamente levado ao matadouro e abatido (HALFELD; TSCHUDI, 1998, p. 113).
> Nas fazendas de Minas prepara-se com o leite um queijo pequeno e redondo (queijo de Minas), de algumas libras de peso, que representa um importante artigo de exportação, e é muito apreciado pelos brasileiros. O gado em pé e os produtos de origem pecuária foram itens importantes da pauta mineira de exportações durante todo o século XIX. No meado do século a província exportava entre 50 e 70 mil cabeças de gado por ano, principalmente para o mercado do Rio de Janeiro, do qual era o principal fornecedor. Essa exportação cresceu até atingir cerca de 150 mil cabeças/ano no final do império. Minas exportava mais de 400 mil queijos por ano, principalmente para o Rio de Janeiro. Esse número atingiu cerca de 1,5 milhões/ano no final do século (HALFELD; TSCHUDI, 1998, p. 114).
> Na Comarca do Paranaíba, em seu centro principal a Vila de Araxá, fundada em fins do século passado. A extensa freguesia exporta tabaco, tecido grosseiro de algodão e queijo; e nela se encontram algumas fontes sulfurosas. Tem 12 a 14 mil habitantes. Na Freguesia de São Francisco das Chagas do Campo Crande, com alguma pecuária, fabricação de queijos, e 2 mil habitantes (HALFELD; TSCHUDI, 1998, p. 155).
> Na Comarca do Rio das Mortes, Município de São João del Rei, entre o Rio das Mortes e o Rio Grande; composto por campos e vales de florestas. Tem solo fértil; excelente agricultura (cana-de-açúcar, café, algodão, milho, arroz, outrora também trigo e centeio); pecuária (queijo muito procurado), mineração, (no passado tinha lavras de ouro muito ricas); e comércio importante (HALFELD; TSCHUDI, 1998, p. 164).

Na segunda metade do século XIX, as expedições mantiveram-se com objetivos mais diversos, incluindo projetos de construção de estradas rodoviárias ou ferroviárias. Dentre outros viajantes, inclui-se Johann Tschudi, que viajou não só pelo Brasil mas também por outros países da América do Sul. Johann Jakob von Tschudi (1818 - 1889), estudou ciências naturais e medicina nas universidades de Neuchâtel, Leiden e Paris. Assim, após quarenta anos das primeiras expedições ao Brasil, Tschudi retoma esse interesse e, em fins de 1857, inicia suas duas viagens no período compreendido entre 1857-1858 e 1860-1861, sendo sua obra publicada entre 1866 e 1869.

Em seu caminho de Petrópolis para Ouro Preto, em setembro de 1857, registra as primeiras observações nem tão condescendentes, comparando o descuido de alguns proprietários de gado. Porém, aponta que, com os devidos cuidados, pode haver grande melhoria na elaboração do produto:

> Como produtor de leite é, porém, pior que o gado comum, pois os animais são deixados, sem maiores cuidados, ano após ano, em pastagens naturais. Nas fazendas, pude ver várias vezes que vacas recém-paridas não davam mais que uma meia casca de abóbora cheia de leite, nem mesmo um litro. Por outro lado, muitas vezes, tive a oportunidade de verificar que vacas dessa mesma raça dão uma quantidade de leite acima da média quando são bem cuidadas e alimentadas (TSCHUDI, 2006 A, p. 298).
> [...]
> Na maioria das fazendas, produz-se com o leite apenas um pouco de manteiga. A maior parte é utilizada na preparação de queijos gordurosos, conhecidos como

> queijo de Minas. Os brasileiros apreciam-no muito e o preferem aos queijos europeus. Geralmente, comem-no com rapadura ou com melado (TSCHUDI, 2006 A, p. 298).
> [...]
> Quando fresco, esse queijo tem um gosto insosso. Em geral, é pouco saboroso, por não ser suficientemente salgado. Apenas quando preparado com cuidados especiais e já bem curado pode ser considerado saboroso. O gado para abate é levado, ainda em processo de engorda, para o mercado do Rio de Janeiro (TSCHUDI, 2006 A, p. 299).

Na sequência de sua viagem, Tschudi vai de Ouro Preto a Diamantina, passando por Conceição do Mato Dentro, na serra do Espinhaço. Oportunamente, refere-se aos hábitos alimentares dos mineiros, mostrando que, ao contrário de registrá-los por ocasião, prefere sistematizar a informação como um quadro geral da alimentação:

> Nos quintais de Conceição do Mato Dentro encontrei mandioca, aipim, pés de café, abacaxi, taioba, milho, feijão e abóbora. No campo não dá nem mandioca, nem abacaxi, nem café. Informei-me com a dona da casa sobre a produção de leite de suas belas vacas e sobre os grandes rebanhos de Minas. Fiquei sabendo que as vacas produzem duas garrafas de leite por dia (cerca de um litro). Vacas que produzem entre três e quatro garrafas são muito raras e as que produzem entre seis e oito garrafas são grandes exceções e muito valorizadas. Essas informações confirmaram exatamente o que já escutara em outros lugares (TSCHUDI, 2006 B, p. 62).
> Faço aqui algumas observações sobre as refeições em Minas Gerais, aliás em todo o Brasil. Não é minha intenção dar informações detalhadas sobre o cardápio. Também não quero seguir o exemplo de alguns viajantes e registrar o inventário monótono dos pratos oferecidos diariamente nos albergues (em geral, muito ruins), nem dos servidos com muita variedade ns mesas bem-postas dos anfitriões prósperos. Meu objetivo é apenas traçar um quadro geral da gastronomia do país (TSCHUDI, 2006 B, p. 69).
> [...]
> Nas regiões mais quentes, onde se cultiva a mandioca, prepara-se com ela uma gostosa farinha. Quando cozida com água, numa mistura consistente, a farinha de milho resulta no angu, um prato que nunca falta nas refeições de Minas Gerais. Como gordura, utiliza-se, sobretudo, o toucinho salgado ou a banha de porco fresca e derretida. A manteiga quase nunca é usada. A refeição principal do mineiro pobre consiste quase sempre de queijo, rapadura e farinha. No geral, sua alimentação não é boa. Muitas vezes é pior do que as dos negros das fazendas, naquelas onde são bem tratados. Algumas vezes por dia, ele bebe café. É também muito inclinado ao consumo de cachaça. Quanto mais escura for a cor de sua pele, ou seja, quanto mais sangue negro correr em suas veias, mais facilmente ele se entrega ao consumo de bebidas alcoólicas. Em geral, no que diz respeito à comida, o mineiro é bastante moderado. Contenta-se com uma quantidade muito menor de alimento que os europeus de descendência alemã ou eslava (TSCHUDI, 2006 B, p. 70).

O Austríaco Johann Pohl

Com um intervalo de quase uma década do primeiro viajante estrangeiro, o médico, geólogo e botânico austríaco Johann Baptist Emanuel Pohl (1782 - 1834), empreendeu uma

viagem de quatro anos pelo interior do Brasil, passando por Rio de Janeiro, Minas Gerais e Goiás no período de 1817 a 1821, resultando em uma obra publicada no ano seguinte. Pohl registra ali suas impressões ainda que não muito extensas, detendo-se em outros aspectos da vida cotidiana visitada que não a atividade queijeira. Inicialmente, observa-se, na travessia da fronteira do Rio de Janeiro para Minas Gerais, o intenso movimento que se fazia de mercadorias nos dois sentidos:

> Neste registro de Matias Barbosa, que é um edifício quadrado, feito de madeira e barro, pagam taxas todas as mercadorias que são do interior para o Rio, bem como as que vão do Rio para o interior. Chegam do Rio as seguintes: aço, ferro, cobre, chumbo, espingardas, terçados, ferraduras, aguardente, vinho, azeite, vinagre, sal, peixe salgado, presunto, farinha de trigo, trigo, cera, enxofre, remédios, miudezas, chapéus, louça, escravos, muares, etc. Do interior seguem para o Rio de Janeiro: cachaça, açúcar, café, algodão e panos grosseiros de algodão, pedras preciosas, arroz, óleo de rícino, porcos, carne de porco, toucinho, cera preta, couros de boi, feijão, fumo, galinhas, bois, marmelada, milho, farinha de milho e mandioca, ipecacuanha, queijo e salitre (POHL, 1976, p. 80).

O caminho de Pohl por Minas Gerais seguiu roteiro semelhante ao de Mawe até Barbacena, tomou rumo noroeste em direção a São João del Rey e, para oeste em direção a Goiás. Neste percurso, Pohl aponta como a produção leiteira é ínfima, sem qualquer perspectiva de melhoria e é preciso considerar que o autor ainda tenta fazer os agricultores entenderem o que poderia ser feito neste sentido.

> Depois de caminharmos mais duas léguas atingimos a fazenda Barreiro, que consistia em algumas pobres choupanas de barro, e pouco depois nos instalamos para dormir na fazenda do Capitão Carvalho. Aqui fomos recebidos pelos mugidos de 200 vacas que haviam sido recolhidas ao curral e separadas de seus bezerros para serem ordenhadas pela manhã. Estes animais domésticos, de raça grande e robusta, de cor castanha, são criados antes para utilização da carne e do couro do que para a produção de leite. As vacas são ordenhadas apenas uma vez por dia e cada uma fornece, no máximo, dois a três quartilhos (pouco mais de meio litro) de leite, que é utilizado para a fabricação de um queijo seco. Elas não permitem que se tire o leite antes que o peito seja dado ao bezerro, que mama durante um ano. O leite é saboroso, mas aqui a ninguém ocorre extrair a nata ou fazer manteiga, geralmente substituída pelo toucinho. Em vão demonstrei as vantagens do sistema europeu de criação (POHL, 1976, p. 93).

São breves as observações de Pohl sobre a produção de leite e o artesanato queijeiro de Minas, mas, de qualquer forma, já prenunciava o roteiro de uma região que, atualmente, vem a ser uma das maiores produtoras de queijo de Minas.

> Chegamos à serra do Salitre, que se estende de leste para oeste, juntou-se ao aguaceiro (chovia) uma ventania tão furiosa que alguns animais foram atirados ao solo. A impetuosidade do vendaval desarraigava perto de nós as árvores mais fortes e só diminuiu depois que, lutando com as maiores fadigas, transpusemos a íngreme encosta. Três léguas depois, encontramos abrigo na fazenda de Matias Vieira. O proprietário, um homem idoso, que era também juiz do Arraial do Patrocínio, recebeu-me com extrema cordialidade, deu-me um de seus melhores quartos e, embora já fosse tarde, mandou preparar uma boa refeição à moda do país, que consistia em legumes, feijão uma galinha com arroz, queijo, farinha de milho e bananas (POHL, 1976, p. 96).

Os Ingleses John Luccock, John Mawe, Charles Bunbury, George Gardner, James Wells e Alexander Caldcleugh

John Luccock (17?? - 1820) era um inglês de Yorkshire, que aportou no Brasil apenas três meses depois da corte portuguesa, em junho de 1808. Não era necessariamente um viajante, um naturalista ou pesquisador, mas, sim, um comerciante em busca de recursos financeiros que acabou permanecendo no Brasil até 1818. Ele era atento observador e fez questão de registrar, de maneira minuciosa, os costumes e a paisagem durante sua estada no país. O Rio de Janeiro foi o local onde permaneceu por mais tempo, merecendo uma análise minuciosa sobre sua sociedade, mas também empreendeu viagens por São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Bahia e Minas Gerais.

No final de sua estada no Brasil, Luccock visitou a Capitania de Minas Gerais em 1817, sobre a qual faz este breve relato sobre sua divisão administrativa e paisagem:

> A curta distância do Registro, penetramos na Capitania de Minas Gerais, uma das províncias mais importantes do Brasil. Divide-se em quatro Comarcas, ou condados, que, conforme é de uso na América do Sul, tem por divisas as “águas vertentes”, ou seja essa linha que, correndo por entre as cabeceiras dos cursos, separa as águas que se dirigem para um grande rio das que se voltam para outro leito. Assim, a comarca de São João del Rei se estende por toda a bacia do Rio Grande as de seus tributários; a de Sabará até as mais longínquas nascentes do São Francisco, a de Vila Rica até as cabeceiras do Rio Doce e a de Serro Frio até as do Arassuaí (LUCCOCK, 1975, p. 274).

No primeiro trecho da viagem, já em 1818, Luccock deteve-se especialmente em São João del Rei, quando faz uma interessante descrição sobre a vila, que, à essa época, tinha cerca de seis mil habitantes, comparando-a a Halifax no Yorkshire, pelo seu traçado e porte, numa clara alusão à terra natal. Aliás, isso seria uma constante no texto do autor, a comparação com paisagens inglesas. Segundo Luccock (1975, p. 316), quando avistou pela

primeira vez a vila de São João del Rei, ficou ela muito aquém da ideia que anteriormente fizera de seu tamanho, e as terras em redor pareceram-lhe menos populosas do que seu comércio levara a supor. Tal fato pode advir de que, em sítios montanhosos, a paisagem normalmente limita a visão do todo. Todavia, foi obrigado a corrigir essa ideia, vez que havia um grande número de casas disseminadas pelos vales, muitas das quais ligadas a fazendas importantes.

> A mistura de numerosas igrejas com as casas, de telhas vermelhas e ainda não enegrecidas pelo fumo, de telhados não deformados pela intromissão de chaminés, de paredes feitas limpas e alvas pela aplicação de argamassa e caiação, do calçamento cor de cinza das ruas, das areias amarelentas do rio e do verde dos jardins, formava um quadro pitoresco e interessante. De um modo geral, a cidade é compacta, sua forma aproximadamente circular e sua situação e porte muito semelhante aos de Halifax no Yorkshire. O cenário vizinho é grandemente montanhoso, e apresenta estranha mistura de morros arredondados e rochedos fragmentados, de aridez e verdura, de pobreza do solo e riqueza da vegetação, de jardins em meio de desertos e de conforto em plena desolação (LUCCOCK, 1975, p. 301).

Provavelmente pela sua profissão, o que chama a atenção de Luccock em São João del Rei é a vocação da vila para o comércio. Ali funcionava um verdadeiro entreposto, onde se praticavam intensas importações de produtos europeus, por sua vez pagas com exportações de produtos da região, como descrito abaixo:

> Essas importações são inteiramente pagas com os produtos da região, tais como bois, cavalos e mulas; toicinho, **queijos** e aves; algodão, açúcar e café; com uns poucos artigos manufaturados, tais como panos de algodão, chapéus e couros; a essa lista deve-se ainda acrescentar ouro e pedras preciosas. Antigamente, o comércio com o Rio resultava numa balança desfavorável à vila e comarca, sendo a dívida estimada em quarenta mil cruzados. Desde, porém, a vinda da Corte, o valor dos produtos aumentou tanto que não só a dívida se liquidou como a região se tornou credora da Capital, em avultada quantia. Esse comércio é mantido principalmente por meio de quatro tropas regulares, consistindo cada qual de cerca de cinqüenta burros, que perfazem geralmente oito jornadas por ano (LUCCOCK, 1975, p. 312).

De resto, observa Luccock (1975, p. 316), que, em boa parte da rota por onde trafegou, havia encontrado terras estéreis. Mas, particularmente nessa região em que as águas reunidas formam o Rio Grande, existem exuberantes pastagens perenes, em que o gado, sem guarda e sem contagem, vive por todas as estações do ano sem sofrer sede. Confere ainda, com o arguto olhar de comerciante, que,diariamente há novos colonos que se dirigem para esses distritos ocidentais, que provêm ao comércio de São João Del Rey, onde se realiza uma pequena feira de produtos todas as quintas-feiras.

Dessa longa lista de viajantes, logo no início do século XIX, apenas um ano após a chegada da família real ao Brasil, John Mawe (1764 – 1829), um mineralogista e geólogo inglês nascido em Derbyshire que, durante quinze anos, empreendeu diversas viagens, dentre elas ao Brasil, entre 1809 e 1810, retornando a Londres em 1811. Recebeu de Dom João VI o visto necessário à viagem para visitar as jazidas de diamantes de Minas Gerais, cuja permissão, avalia-se, foi a primeira concedida a um estrangeiro, não sem alguma dificuldade, mas os bons ofícios de Lord Strangford tornaram possível o empreendimento. Conforme relato em sua obra de 1811, Mawe (1978, p. 108) protagoniza um singular evento que vem reforçar tal concessão. Um negro liberto veio ter à Corte com uma enorme pedra, alegando ser um diamante com o fito de presentear Sua Alteza Real. Então Mawe é convocado a examinar a famosa pedra e, segundo seu relato, imediatamente a majestade daquela rocha é deposta, por tratar-se de um pedaço de cristal.

A viagem começa no dia 17 de agosto de 1809 com direção a Vila Rica. O trajeto de quem saía do Rio de Janeiro para a Capitania de Minas Gerais era, invariavelmente, o mesmo, com o costeamento da baía da Guanabara, passando pela Ilha do Governador e, dessa ilha, por baía aberta, até alcançar a embocadura do rio Inhomirim cerca de duas léguas acima. Ppelo rio, chega-se a um povoado chamado de Porto Estrela. Este era o ponto de confluência de viajantes e tropeiros que tanto demandavam a capital, como o interior e a Capitania de Minas Gerais. Transposta a serra e alcançado o rio Paraíba, sua narrativa não esclarece detalhadamente os sítios neste início de viagem, como o próprio faz questão de registrar: “poucas coisas dignas de nota ocorreram...”.

Segundo o relato de Mawe, provavelmente entre Juiz de Fora e Oliveira Fortes:

> Como nos achássemos então na província de Minas Gerais (região afamada no Rio de Janeiro pela excelência de seus queijos), esperava encontrar aí melhores condições de agricultura – algum estabelecimento que merecesse o nome de fazenda – casas construídas não somente para abrigo, mas também com a preocupação de conforto. Pensava poder vislumbrar, entre os habitantes, aquele ar de saúde e de contentamento que se origina das ocupações revigorantes da agricultura; vãs ilusões, aqui se notavam os mesmo sinais de indolência observados nas outras regiões do país: os agricultores pareciam agir como se o arrendamento, em virtude do qual possuíam a terra, estivesse prestes a ser anulado; tudo em torno deles parecia anunciar criaturas que vivem de expedientes: as casas velhas, estragadas, não eram reparadas; as ervas daninhas cobriam o pequeno número de jardins cercados; os cafeeiros plantados nos primeiros tempos ainda existiam, mas o proprietário atual era muito indolente para colher os frutos; não havia nenhuma pastagem cercada, algumas cabras forneciam o leite de que se tinha necessidade; raramente se podia obter leite de vaca. Observando esses deploráveis efeitos da apatia dos habitantes, não pude deixar de pensar nas vantagens que para eles adviriam da introdução do sistema de agricultura inglês. O exemplo de uma só fazenda, administrada segundo

> esse sistema, contribuiria para fazê-los corar de um estado de miséria voluntária que para eles é um opróbrio e lhes acarreta o desprezo dos estrangeiros (MAWE, 1978, p.114)

Não há dúvida do descontentamento de Mawe quanto à primeira impressão que teria daquela propriedade e de outras mais, o que o torna um dos viajantes de crítica mais ácida em relação aos costumes da época. No relato a seguir provavelmente próximo a Barbacena, a situação se repete:

> Manifestei depois o desejo de visitar a queijeira e o bondoso hospedeiro imediatamente acedeu. Em vez de um compartimento, tal como esperava encontrar, aparelhado e conservado especialmente para este fim, conduziu-me a uma espécie de reduto sujo, cujo cheiro era insuportável. Disse-me que não era época de fazer queijo, porque as vacas só davam leite na estação das chuvas. Pedi para ver os utensílios empregados na fabricação e, ao examiná-los verifiquei, com grande espanto, não terem sido lavados desde a última vez em que foram utilizados, achando-se o vasilhame onde depositavam o leite em idêntico estado. Isto explicava suficientemente a causa do mau cheiro que sentira ao entrar. Quando mostrei vontade de ver a máquina de fazer manteiga, desculparam-se, dizendo que não estava a mão: notaram minha repugnância diante dos outros utensílios, e provavelmente pensaram não estar também este em condições de ser examinado. Fiz tudo quanto pude para ensinar ao nosso digno hospedeiro como se cuidavam as queijeiras, na Inglaterra; dei-lhe diversos conselhos, de que tomou nota, mas me pareceu pouco disposto a segui-los. Soube que não faziam provisões alimentares para as vacas; não havia alojamentos para ordenhá-las; enfim, que esta operação era frequentemente negligenciada e sempre mal executada (MAWE, 1978, p. 116).

Próximo a Vila Rica há um breve afã de se concretizarem algumas sugestões propostas. Assim, Mawe anima-se em orientar uma família na produção de manteiga, bem como na melhoria da produção de leite, o que poderia gerar outros subprodutos, como o queijo.

> Quis ver o gado: mostraram-me sete belas vacas, cujos bezerros estavam crescidos e, não habituadas a ordenha regular, davam pouco leite. Manifestei ao pessoal da fazenda o desejo de ensinar-lhes a dirigir uma queijeira à moda inglesa. O carpinteiro, ouvindo a descrição que fiz de uma batedeira, assegurou-me que poderia fazer uma e pos logo mãos à obra, da maneira seguinte: tomou um tronco de árvore com o comprimento e largura necessários, serrou-o em toda a sua extensão, em duas partes iguais (depois de tê-las cavado suficientemente e preparado um fundo) uniu--as com um círculo de ferro, de maneira tão perfeita que conservava a água. O trelho e o trampo ficaram prontos logo; mas surgiu uma dificuldade imprevista; não havia lugar, ao abrigo do pó e da lama, para servir de queijaria, nem vaso apropriado para guardar o leite. Limparam todas as vasilhas de cozinha disponíveis, mas infelizmente eram mal feitas, largas em baixo e estreitas em cima. Foram postas de lado, com a batedeira, para servirem quando fossem ordenhadas as vacas. A dona da casa assistiu aos nossos preparativos e pareceu interessar-se muito por eles (MAWE, 1978, p. 133).

Ainda na mesma propriedade, oportunamente, Mawe continua seu experimento:

> Apresentou-se logo oportunidade de por em execução a experiência da batedeira que eu me propusera fazer. Tendo obtido seis potes de leite, que devido à escassez dos pastos não era muito gordo, guardei-os nas vasilhas da cozinha reservadas para esse fim, mas tal era o estado do lugar em que os depositaram, que, apesar das folhas de bananeiras postas sobre os potes, a superfície do leite no dia seguinte estava coberta de pó. Tirei o creme da melhor maneira que pude, mas não tendo encontrado dispensa ou lugar fresco para guardá-lo, fui obrigado a deixá-lo no mesmo lugar em que se achava o leite, exposto às incursões dos porcos. Nas duas manhãs seguintes, obtive cerca de dois galões de leite, que, reunidos aos outros, foram postos na batedeira e batidos. Apesar de todas as desvantagens devidas à magra qualidade do leite, à imperfeição dos utensílios e à maneira defeituosa com que foi guardado, conseguiu-se porção razoável de boa manteiga. O pessoal da fazenda parecia muito satisfeito com o bom êxito da operação, mas tenho fortes dúvidas de que a adotassem depois de minha partida, porque são inimigos do trabalho e dos cuidados que ele exige. A força dos preconceitos inveterados é tão poderosa que não receio afirmar que essa gente preferia ter dez vezes mais trabalho para obter o valor de quarenta xelins em ouro, com o dispêndio de trinta xelins, do que obter por cinco os mesmos quarenta de manteiga (MAWE, 1978, p. 135).

Mawe registra que era sua intenção relatar os pormenores da economia rural, pois, antes de partir do Rio de Janeiro, soube que o queijo que abastecia a capital era considerado objeto de luxo, vinha de Minas Gerais. Observa ainda que o queijo era rançoso e de gosto desagradável, tornando-o perigoso à saúde, o que pressupunha que o preparavam com grande relaxamento. Ou seja, as condições de higiene para produção do queijo deixavam a desejar, fazendo com que se contaminasse o queijo ele se tornasse intragável, ao gosto do autor. Mawe continua seu relato, ainda próximo a Vila Rica:

> Todas as fazendas que visitei na viagem para Vila Rica e depois desta cidade até este lugar, confirmaram minha opinião, porque nelas a queijeira era a parte mais descuidada, como já tive ocasião de dizer. Em alguns lugares em que pretendiam preparar o leite para o fabrico do queijo, não só os diversos utensílios se encontravam extremamente sujos, como o coalho estava tão pútrido que chegava ao último grau de deterioração. Tentei fazer sentir a todo o mundo as vantagens de um método mais cuidadoso e, quando pude, lhes indiquei como deviam proceder. Mas como as instruções por escrito ou de viva voz não produzem impressão duradoura, resolvi, quando as circunstâncias me permitissem, reforça-las com exemplos. A primeira ocasião azada só se apresentou na Fazenda de Barro e fui tanto mais levado a me aproveitar dela visto me capacitar de que o exemplo, que desejaria dar aos fazendeiros do distrito, teria maior influência, se sancionado pela aprovação do Conde de Linhares. O resultado, como acabo de observar, não foi de ordem a lisonjear muito as minhas esperanças. Experiências isoladas são pouco apropriadas para corrigir mal geral e de tanta duração. Não há, pois esperança de que este ramo da economia rural sofra reforma, mais do que outros, antes da reunião dos esforços dos ricos e dos grandes para realizar coisa de tão alta importância (MAWE, 1978, p. 135)

Após sua estada em Vila Rica, Mawe dirigiu-se ao arraial do Tijuco (atual Diamantina), tal era seu objetivo de visitar as minas de diamantes. Mais uma vez, o autor torna a chamar atenção ao fato da indolência dos habitantes locais, embora, no Tijuco, pudesse arrefecer de suas críticas ante o quadro encontrado e o interesse pelo aprendizado.

> Apesar da preguiça dos seus habitantes, o Tijuco pode ser chamado lugar florescente, por causa da circulação resultante da exploração de diamantes. As somas pagas pelo governo pelo aluguel dos negros, o salário dos oficiais e diferentes artigos, tais como o nitro e o ferro, sobem a 35.000 libras; isso e mais a despesa dos habitantes da cidade e das vizinhanças movimentam grande comércio. As lojas estão abarrotadas de mercadorias de fábricas inglesas, assim como presuntos, queijo, manteiga, cerveja e outros produtos de consumo. Animais carregados deles chegam muitas vezes da Bahia e do Rio de Janeiro. Os negociantes queixam-se de que os tecidos de algodão são de má qualidade e desbotam quando lavados. Alguns dos principais habitantes clamavam contra a introdução de objetos de luxo, vindo do estrangeiro, e desejavam que o comércio com a Inglaterra lhes desse meios de explorar as minas de ferro, donde pudessem tirar material para a sua defesa (MAWE, 1978, p. 158).
> […]
> O intendente, que tinha gosto pela economia rural, e sobretudo sua mulher, desejavam eles próprios fazer manteiga e queijo; convidaram-me, pois, a ensinar-lhes os processos adotados na Inglaterra para aquelas operações. Era tão rato o leite, que mal puderam obter três galões, em algumas milhas em derredor. Neste ínterim, os utensílios da casa, apropriados para este fim, foram preparados, enquanto se procuravam outros, foi assim possível fabricar excelente manteiga e alguns queijos, que, tenho a pretensão de acreditar, ficaram bons. A senhora interessou-se vivamente pela experiência: ela mesma executou parte dos trabalhos, com o auxílio das filhas; convidou vários amigos para verem como processo era fácil, e entre eles distribuiu o produto obtido. As senhoras desejavam principalmente que o queijo possuísse a bela cor do que é trazido da Inglaterra; não encontrei dificuldades em tingir o leite, visto que a árvore de urucum cresce na vizinhança espontaneamente. Raro exemplo de atividade e de boa vontade! (MAWE, 1978, p. 162).

Depois de sua passagem pela Vila do Príncipe (atual Serro) e sua estada no arraial do Tijuco de onde Mawe visitou, no rio Jequitinhonha, a exploração dos diamantes, não fica clara, entretanto, sua visita a São João del Rei, mas, de qualquer forma, o autor tece alguns comentários sobre aquela vila:

> São João del Rei, capital do distrito do mesmo nome, é uma cidade importante, com cinco mil habitantes no mínimo. Está situada perto do Rio das Mortes, que corre ao norte, e se lança no Rio das Velhas. O terreno em torno é muito fértil e produz excelentes frutos, tanto exóticos como indígenas, assim como milho e feijão, um pouco de trigo, etc. é a parte mais cultivada da comarca, da qual é o celeiro; aí fabricam sofrível quantidade de queijo e toucinho muito mal preparado. Estes dois artigos são enviados ao Rio de Janeiro e constituem um grande ramo de comércio. Daí mandam muitas aves, um pouco de cachaça, açúcar e café. Os víveres são mais baratos do que em Vila Rica (MAWE, 1978, p. 182).

Possivelmente, até pela sua maneira descortês demonstrada ao longo de seus relatos, não se crê que as condições de higiene e produção queijeira tenham se modificado após a passagem de Mawe pela região.

Outros viajantes não tão conhecidos também tiveram participação importante nessas viagens empreendidas Brasil afora e, particularmente, Minas Gerais, que por essa época ainda chamava grande atenção pelo movimento minerário ocorrido na província. Dentre esses, está Charles James Fox Bunbury (1809 – 1886), botânico inglês. Em sua viagem ao interior do Brasil, de maio de 1834 a janeiro de 1835, Bunbury (1981, p. 41) relata as dificuldades que ainda existiam com relação aos meios de transporte entre a capital, Rio de Janeiro, e as cidades do interior de Minas Gerais. Todas as mercadorias eram transportadas por mulas e, se as melhores estradas eram ruins, na estação chuvosa, ficavam intransitáveis, sendo comum os viajantes se deterem por muitos dias por causa do transbordamento dos rios. Segundo o autor, a viagem do Rio de Janeiro para Ouro Preto, a uma distância de pouco mais de 300 milhas, era raramente feita em menos de quinze dias.

O comércio estabelecido entre a Província e a capital do país era profícuo, o que podia ser observado pelo grande movimento tropeiro nas estradas e nos registros, com dezenas de mulas carregadas de fardos de um tecido grosso de algodão, às vezes, queijos de Minas ou couro. Bunbury (1981, p. 106), embora considerasse a notabilidade do queijo de Minas no Brasil, não soube, contudo, informar em que parte da província ele era feito.

Paralelamente, o inglês George Gardner (1812 - 1849), médico zoólogo e botânico esteve no Brasil de 1836 a 1841 e viajou por diversas regiões. No roteiro que incluiu Minas Gerais, diferentemente dos demais viajantes, Gardner iniciou sua visita nas terras mineiras pelo norte da Província, junto ao vale do rio São Francisco, em São Romão, com destino a Diamantina e Serro. Em Diamantina, Gardner (1975, p. 208) encontrou um comércio efervescente com muitas lojas iguais, no aspecto, às do Rio de Janeiro e sortidas, mais ou menos dos mesmos artigos, com diferença de preço, que raramente excede de 20%; o que demonstra o bom poder aquisitivo da população. De maneira geral, as mercadorias vêm do Rio de Janeiro no lombo das mulas, que chegam diariamente em tropas, às vezes, de cem cabeças. O alimento aqui consumido vem de distâncias de dez a vinte léguas e é vendido em duas grandes feiras chamadas Intendências, pois praticamente não se produz nada. São, principalmente, farinha de mandioca e de milho – esta muito mais largamente consumida na Província de Minas que nas do norte –, e também carne seca, açúcar, carne de porco, queijo, milho, feijão, arroz e óleo de mamona, que se usa para acender lâmpadas.

Assim como Saint-Hilaire, Gardner também observou a apatia do gado quando consome o famoso capim-gordura, largamente existente em todo sertão mineiro.

> As montanhas em torno da cidade do Serro são cobertas de uma grama que os brasileiros chamam capim-gordura (*Melinis minutiflora, Nees ab E.*). É revestida de uma substância oleosa e viscosa e aparece por toda a parte nos tratos de terra cujas matas virgens foram derrubadas para plantações. Os bois e os cavalos gostam muito dela; mas embora engordem depressa comendo-a, os cavalos que a comem por longo tempo ficam de fôlego curto (GARDNER, 1975, p. 215).

Embora tenha ficado um bom tempo no Brasil, Gardner preferiu viajar pelas Províncias do nordeste do Brasil, como Bahia, Pernambuco, Ceará e Piauí, por isso há poucas observações sobre a Província mineira, incluindo seu relato no final de sua viagem e próximo à serra dos Órgãos, junto ao rio Inhomirim.

> Os principais artigos para aqui trazidos do interior são café, queijo, toucinho, marmelada, etc. é uma aldeia solitária, extensa e suja, com pouco atrativos para deter o viajante. Por volta das sete horas da noite fui informado de que o bote que eu alugara estava pronto para navegar; mal, porém, me achava a bordo, quando uma trovoada veio rolando das montanhas, retardando-nos de uma hora a partida (GARDNER, 1975, p. 236).

James W. Wells, engenheiro inglês, que ficou no Brasil de 1869 a 1886, publicou sua obra em 1887. Foi contratado por uma firma inglesa de construção de ferrovias (Public Works Construction Company), para fazer os levantamentos e agrimensura necessários para o posterior assentamento dos trilhos. Com essa missão, percorreu três mil milhas através do Brasil (título de seu livro de viagem). Começou seu trabalho nas imediações do rio Paraopeba, na altura de Capela Nova do Betim, seguindo para a região onde hoje se encontra a represa de Três Marias, terminando a primeira parte de seus projetos na cidade de Pirapora, no norte de Minas. Entrou em Minas em 14 de fevereiro de 1873 por Três Rios, passando por Juiz de Fora, Chapéu D'Uvas, Barbacena, Carandaí e Congonhas. Daí derivou para o noroeste pelo vale do rio Paraopeba até alcançar Tabuleiro Grande, atual Paraopeba. Nesse período da década de 1870, as visitas estrangeiras já se tornavam raras.

Wells foi um viajante diferente dos demais, pois sua missão envolvia o trato direto com equipes de sertanejos, fazendo com que ele travasse amizades. Tal fato o habilitou ser mais aguçado e interessante nas descrições sobre o cotidiano da vida, das pessoas e dos costumes. Essa aproximação com os moradores locais fez com que Wells fosse o único viajante que conviveu em, pé de igualdade, com o sertanejo e tentou retratá-lo por inteiro, sem

partir do modelo romântico do homem natural ou exótico. A respeito do objeto desta pesquisa, Wells não realizou muitas observações, pelo fato de que necessariamente não tenha viajado pelas regiões tradicionais produtoras de queijo, restando registrar sobre o movimento comercial identificado nos registros.

> Agora em 1885, Chapéu D'Uvas é servida pela estação ferroviária D. Pedro II. A estação fica a quase 2 milhas de distância; a estrada para lá cruza uma terra baixa, plana e lamacenta, coberta de mato e árvores e umas poucas roças. Em 1882, a exportação consistia em 58 ton de café, 79 ton de milho, feijão e mandioca, uma ton de açúcar, cerca de 2 ton de carne seca, 240 ton de gordura de porco salgada (toucinho), 176 ton de queijo, 286 libras de tabaco, 125 toneladas de tijolos, telhas e cal, e 52 ton de artigos diversos, totalizando 734 toneladas, com um movimento de 5.885 passageiros partintes e 5.984 chegantes (WELLS, 1995, p. 77).
> [...]
> A tabela sobre as importações e exportações da estação de Barbacena, onde constam 27, 265 toneladas de queijo exportados e 1, 375 tonelada de queijo importado, dentre outros produtos, com destaque de exportação para a carne de porco, tabaco, cal, cerâmica, milho e feijão. Enquanto se importa, principalmente, algodão, sal e farinha de trigo (WELLS, 1995, p. 89).

Noutro relato, ainda que o produtor não fosse um queijeiro, mas dono de grandes rebanhos, com enormes currais, provavelmente para engorda de gado de corte, faz o mesmo tipo de reclamação de sua condição de pobreza, ainda tem a própria aparência não fosse verdade:

> Embora o velho senhor enfatizasse repetidamente sua condição de pobreza, havia, no entanto um certo ar abastado de prosperidade em sua fazenda que não aprecia confirmar os seus protestos. Aqueles grandes currais de gado eram evidentemente construídos para rebanhos numerosos; a ponte sobre o rio, ele a construíra com os próprios recursos (neste local fica atualmente o distrito de Coração de Jesus denominado Ponte dos Ciganos); numerosos escravos moviam-se pela propriedade; e prédios adjuntos, carros de boi, etc., em quantidade considerável, tudo dava testemunho de, pelo menos, um sucesso moderado. Sua história de ouro era provavelmente apenas um dos habituais relatos imaginários ou exagerados que se ouvem quase todo dia quando se viaja por Minas Gerais, e que, em geral, acabam se reduzindo a grãos de mica brilhando nas pedras do rio. Mais tarde, com muitas desculpas pela casa e recursos humildes, ele convidou para um bom jantar de peixe pescado há pouco, cabrito assado, batatas doces, inhame, etc. e vinho Bordeaux (WELLS, 1995, p. 296).

Biograficamente pouco se sabe sobre o inglês Alexander Caldcleugh, que acompanha o ministro inglês à corte do Rio de Janeiro e viaja pela América do Sul de 1819 a 1821. Estacionado no Rio de Janeiro à espera de embarcação para voltar à Inglaterra, resolveu fazer uma incursão por Minas Gerais, deixando assim informações preciosas sobre a região e, principalmente, sobre hábitos e costumes de sua gente, assim como outros que aqui estiveram.

Segundo Julio Jeha, em estudo introdutório sobre essa obra, Alexander Caldcleugh oferece aos pesquisadores não apenas seus relatos pessoais e impressões de viagem mas a possibilidade do distanciamento e, até mesmo, do estranhamento oferecido pelo olhar estrangeiro, que, embora não seja definitivamente isento, adquire o seu valor na condição de ser construído a partir de outros elementos referenciais (CALDCLEUGH, 2000, p. 14). Na maioria das vezes, essas viagens sempre foram pautadas pela curiosidade, a necessidade de mapear e o conhecimento científico. Entretanto, dessa feita havia, segundo o estudioso, um objetivo singularmente ligado à expansão do sistema capitalista mundial com os interesses mercantilistas prevalecendo sem nenhum disfarce. O próprio Caldcleugh relata que, até então, este pedaço do mundo estivera *fora do alcance da aventura comercial estrangeira*, e, antes da abertura dos portos, o país estava isolado do resto do mundo com extremo rigor, e pouco se sabia dele.

Dessa forma, Caldcleugh dedica grande parte de sua narrativa às condições econômicas e financeiras do país e afirma, convictamente, o direito da Inglaterra à exploração do Brasil. Sua intenção explícita é mostrar as oportunidades de negócio, e, para isso tenta ser objetivo e neutro. Descreve a Geografia, os costumes, os animais, as plantas e, é claro, o comércio e suas possibilidades, com o objetivo de escrever um manual para possíveis investidores, num discurso generalizante (CALDCLEUGH, 2000, p. 15).

> Os artigos de alimentação cultivados no Brasil não atendem ao consumo. [...] A parte principal da população se sustenta com pouco, e esse pouco é produto do país. [...] Não se pode considerar que os artigos de primeira necessidade sejam caros na capital. Os produtos feitos à mão nesta parte do Brasil merecem pouca atenção. Alguns tipos de algodão muito grosseiros, redes e alguns artigos de selaria vêm do interior. Da província das minas recebe-se queijo e toucinho (CALDCLEUGH, 2000, p. 59).
> [...]
> A chuva deixou a trilha extremamente escorregadia, e as mulas, que tinham ferraduras inglesas, mal conseguiam chegar até o topo dos morros. Durante o dia encontramos muitas tropas de mulas carregadas com algodão, tecidos grosseiros de algodão, toucinho, queijo, café e marmelada. Todos os tropeiros, ao encontrarem pessoas na estrada, dizem "Jesus Cristo", ao que se deve responder "Louvado seja Deus, que faz santos", mas como essa sentença é muito comprida a resposta mais comum é simplesmente "A Deus". Por fim chegamos à Mantiqueira, a cerca de seis léguas de nosso pouso da noite anterior. Ali encontramos uma venda muito boa e um quarto para dormir (CALDCLEUGH, 2000, p. 113).
> [...]
> Há poucas construções dignas de nota. As igrejas, cerca de catorze, muitas das quais erguidas pela vasta riqueza e piedade dos primeiros mineradores, têm pouco que as recomende. As casas são geralmente feitas de pedra, cobertas com telhas e de dois andares, com pesadas sacadas de madeira. Usa-se muito pouco vidro, por causa, talvez, da dificuldade do transporte. As ruas são bem calçadas, mas de maneira grosseira; e, como é impossível ir para qualquer lugar sem subir ou descer, elas se

> tornam extremamente cansativas para os pés. O comércio comum, como sapateiros, alfaiates e seleiros, é abundante, mas quase todo artigo feito à mão é trazido do Rio de Janeiro, a oitenta léguas de distância, duas ou três vezes por semana. Em troca, ouro, pedras preciosas, algodão de qualidade inferior e tecidos de algodão grosseiros, queijo, toucinho e uns poucos outros artigos são mandados para a costa. Como Vila Rica pode ser considerada o empório das Minas Gerais e a via pública do Distrito Diamantífero e de outras partes do interior do Brasil, aparentemente ainda há muito movimento (CALDCLEUGH, 2000, p. 132).

O Russo Georg von Langsdorff

Outra obra de grande importância ao conhecimento científico realizada no século XIX foram os diários do Barão de Langsdorff. Era uma expedição russa organizada e chefiada pelo barão Georg Heinrich von Langsdorff (1774 – 1852), médico alemão naturalizado russo, que percorreu o Brasil entre os anos de 1824 e 1829, consituindo talvez o mais completo inventário do Brasil daquele século. Havia um esforço do governo russo e do Czar Alexandre I para reativar as relações comerciais entre o Brasil e a Rússia, antes prejudicadas pelo embargo imposto por Dom João VI. Esses diários foram organizados a partir dos originais, por José Danuzio Silva e publicados no Brasil.

Durante sua primeira viagem a Minas Gerais, em junho de 1824, Langsdorff realiza importantes considerações sobre o momento pós-independência e com novo rumo na economia, passado o *boom* da mineração. Na comarca de São João del Rei:

> Hoje em dia, nesta comarca, tem-se extraído muito pouco ouro, mas a indústria e a agricultura prosperam por aqui: há tabaco, algodão e tecelagem, açúcar, café, destilaria de aguardente, pecuária, principalmente criação de porco e gado; toucinho, feijão, milho, arroz (SILVA, 1997, p. 35).

Nos arredores de Ouro Preto, Langsdorff faz suas considerações a respeito do movimento comercial da capital de Minas com a capital do Brasil e de como foi necessário redirecionar a forma de tratamento com os mineiros no Rio de Janeiro.

> O mineiro trouxe para o mercado o seu ouro e alguns produtos, como queijo, pedras preciosas, algodão e tabaco. No Rio de Janeiro, os comerciantes pagavam por eles o que bem queriam, e não o que eles realmente valiam, e revendiam essas mercadorias a um preço absurdo. Não havia nem concorrência nem negociação entre as pessoas. Contaram-me que, certa feita, um mineiro vendeu seus produtos no Rio de Janeiro e, com os milhares de cruzados obtidos nessa venda, foi comprar outras mercadorias. Enquanto as escolhia, o dono lhe disse: “Estão batendo 12 horas. É minha hora de almoço. Tenho que fechar a loja agora; você pode voltar depois do almoço.” O mineiro, que geralmente é hospitaleiro, irritou-se profundamente por não ter sido

> convidado; foi embora e não voltou mais, indo comprar suas mercadorias em outro lugar (SILVA, 1997, p. 128).
> [...]
> Agora os comerciantes portugueses costumam adular os mineiros de todas as formas; tão logo estes chegam ao Rio, recebem oferta de comida e alojamento de graça. Existem negociação e concorrência; mercadorias de todo tipo são levadas para o mercado. Os mineiros vendem todos os seus produtos, mas agora em troca de dinheiro vivo e de mercadorias, de maneira que o ouro, que antes ia todo para o Rio, agora fica no interior. Comerciantes ricos há poucos, mas agricultores abastados há muitos (SILVA, 1997, p. 128).

Na serra do Espinhaço, já em novembro, próximo a Conceição do Mato Dentro, em direção a Vila do Príncipe e Arraial do Tijuco, Langsdorff relata propriedades com abundante agricultura familiar.

> Os bezerros daqui, bem numerosos, ficam sempre num grande pátio cercado e se alimentam de palha de milho, na verdade, casca de milho. As vacas são ordenhadas de manhã; amarram-se as patas dianteiras dos bezerros e eles mamam na mãe. Depois as vacas vão para o pasto e à noite são recolhidas ou retornam por si mesmas para alimentar os bezerros. Normalmente as vacas ficam durante a noite até de manhã nas proximidades da casa. Há também porcos e galinhas em abundância – e, portanto, ovos, manteiga, queijo, toucinho, etc. (SILVA, 1997, p. 237).
> [...]
> Os cavalos, vacas e bezerros bastante numerosos, fornecem leite e queijo; aqui não conhecem a manteiga. As vacas pastam no campo; de manhã e à noite, vem para casa alimentar os bezerros. Estes ficam com as patas dianteiras amarradas durante o dia. Enquanto pequenos, são mantidos no curral ou em cercados especiais. As vacas são pouco ordenhadas para poderem alimentar melhor seu bezerro (SILVA, 1997, p. 241).

O Português Raimundo Cunha Matos

Diferente dos demais viajantes, Matos era português e, embora europeu, tinha afinidades com o Brasil. O autor realiza sua viagem de 1823 a 1826, ou seja, com o Brasil tenuemente independente de Portugal. De qualquer forma, o autor, em suas andanças pelos sertões brasileiros, faz importantes registros, notabilizando suas observações como militar e geógrafo e, eventualmente, recorrendo ao Barão de Eschwege e ao Coronel Guido Marlière. Matos, talvez pelo seu caráter militar, tem outra forma de relatar sua viagem e, nas raras oportunidades que convém à pesquisa, é curioso observar tal característica no relato seguinte, em terras da Província do Rio de Janeiro:

> O rancho do Almeida é aberto; tem uma venda imunda; o cheiro das cangalhas das bestas é insuportável; o alarido dos arrieiros ensurdece; e estou já conhecendo os

> incômodos que hei de sofrer na minha marcha. Apenas chegamos ao rancho, tratou-se de arranjar as cargas, dar água e milho às bestas; um dos tocadores foi fazer a comida do tropeiro, a qual consistiu em feijão preto com pingo de toucinho, misturado de farinha de mandioca. Eu mandei fazer galinhas com arroz para mim, o Oficial de Ordens e Ângelo José da Silva, e feijão com toucinho e farinha, para os pretos. Aqui começam as privações. Na venda do rancho existia pão, bolacha, queijo, doce de goiaba em tijolos, farinha e milho; não faltava aguardente, vinho e mais alguns gêneros. Este rancho existe junto a elevados morros cobertos de mato virgem, alguma capoeira, taquaras, cipós. Dizem que a distância entre a casa do Pe. Correia e o rancho do Almeida é 5 léguas; outros querem que sejam 5 e ½. Eu andei este caminho em 5 horas, acompanhado a bagagem. Às 2 horas e 20 minutos houve trovoada ao sudoeste com chuva forte. O termômetro estava então em 80º. Choveu toda a tarde e noite (MATOS, 2004, p. 8).

Assim como outra observação, no Arraial de São Pedro de Alcântara, na região de Araxá, tradicional produtora de queijos:

> O terreno é de barro vermelho, e nas margens dos rios tem restingas de mato, sendo muito densa e espaçosa a mata que é atravessada pelo rio da Misericórdia. Entre o arraial e este rio há um brejo alagadiço, que ainda agora que é tempo seco se acha cheio de atoleiros. O dono da fazenda de São Pedro de Alcântara hospedou-me com muita decência. Foi aqui o primeiro lugar onde achei queijos frescos. Para entrar nesta fazenda passa-se um pequeno córrego (MATOS, 2004, p. 55).

As narrativas desses viajantes, necessariamente, não elucidam a origem geográfica, muito menos o arcabouço histórico do queijo artesanal produzido em Minas Gerais. Todavia, contribuem, indubitavelmente, com a historiografia, uma vez que essa produção queijeira já acontecia desde o século XVIII, dada a quantidade de queijo a que os viajantes se referiam. Ou seja, a produção queijeira já vinha se desenvolvendo há um bom tempo. Freireyss e outros destacam essa produção pujante, referindo-se a uma grande quantidade de queijos em exportação à capital do Brasil.

Esses relatos, dos expedicionários do século XIX, destacam a aptidão do mineiro para as atividades manuais e incomparável habilidade com diversas matérias-primas. Assim, atestam sobre a grande e extensa produção de queijos na província mineira, a qual experimentou um forte incremento após a mudança da Corte para o Brasil. Não se olvide que, com o esmaecimento da atividade nuclear da mineração, diversos capitais foram redirecionados à produção agrícola, entre elas a produção de queijos, sempre crescente, tornando uma tradição das Minas Gerais. Por outro lado, provavelmente já havia, ainda que incipiente, a articulação dessa economia complementar como forma de sustentação da província.

A Minas Agrária e o Início da Produção do Queijo Minas

Na segunda metade do século XVIII, com as minas dando sinais de exaustão sob métodos rudimentares de exploração, a Capitania de Minas passou por um significativo momento de transformações. Aceita-se que a maior parte da população não tenha retornado ao litoral, pelo contrário, adentrou ainda mais o sertão, sempre na esperança de encontrar qualquer rica jazida. Paiva; Botelho (1995 p. 88) afirmam que a população mineira ajustou-se ao declínio de sua atividade econômica principal, a mineratória, deslocando-se dentro da capitania e transferindo-se gradualmente para outras atividades. Dessa forma, surgiu um novo arranjo espacial em função da nova organização econômica que ia se estruturando. Essa dispersão demográfica ruralizante pelo território mineiro irá promover outras experiências, impondo, por meio do mundo agrário, uma real perspectiva de colonização. Ou melhor, Minas deixaria de ser somente o ouro e buscaria alternativas econômicas para sustentação daquela sociedade, encontrando nas atividades rurais e principalmente na pecuária sua melhor e duradoura redenção.

Para Chaves (1999, p. 19), essa característica da economia mineira começou a se formar ainda nas primeiras décadas do século XVIII, salientando que a mineração definiu a forma de povoamento da capitania concentrando um grande contingente populacional nos centros urbanos, o que implicou a necessidade de uma rede de abastecimento com o intuito de fornecer os suprimentos básicos à sobrevivência da população mineradora. Todavia, aquele período, posterior ao auge da mineração e, tradicionalmente, conhecido como um tempo de decadência econômica, é avaliado por Cláudia Chaves como uma fase de maior diversificação comercial a partir da crise na produção aurífera e a uma consolidação de atividades produtivas destinadas ao comércio de abastecimento. Segundo a autora, nas primeiras décadas do século XIX, a província mineira tornou-se um dos principais centros abastecedores da região centro-sul, com uma economia altamente diversificada e voltada para o mercado interno.

Para melhor compreensão a respeito dessa diversificação de atividades, Resende (1982, p. 43) remonta ao início da mineração, relatando sobre as fomes periódicas que assolaram as populações mineiras nos primeiros tempos do *rush* minerador. Assim, fica entendido que essas fases atuaram no sentido de provocar uma incipiente atividade agrícola paralela à mineração. Então, muito cedo, os habitantes das minas, por força das circunstâncias, tornaram-se secundariamente, agricultores. Mesmo com a regularização de

correntes abastecedoras, não se impediu o crescimento, embora pequeno, das atividades agrícolas, em grande parte devido aos altos preços que todos os gêneros alcançavam nas minas, provocando o estabelecimento do ramo comercial. No entanto, Efigênia Resende destaca que a atividade agrícola, embora paralela à mineração, foi, durante o século XVIII, obstada por dois fatores primordiais: a alta rentabilidade da mineração que conduzia à especialização e a política restritiva das atividades agrícolas adotada pela Metrópole. À Coroa interessava garantir a arrecadação dos impostos de entrada, ou seja, os quintos de todo a produção aurífera, assim não permitia o desvio dos mineradores para as atividades agrícolas.

Ao findar o século XVIII, Minas Gerais vive o estigma de uma pretensa decadência, quando o brilho do ouro e dos diamantes vai se dissipando e, ainda se insiste, com pouca ou nenhuma perspectiva na busca dessas riquezas. No entanto, as atividades agrárias superam as probabilidades, com ênfase para a pecuária, que conquista dia após dia, não só novas áreas para exploração, mas também um maior contingente de população a explorar esse filão econômico das Gerais. Inicialmente no centro mineiro e, depois, expandindo-se para a região das Vertentes e Oeste da capitania, além de toda região lindeira aos caminhos que cortavam Minas. Chaves (1999, p. 39) avalia que no plano das transformações econômicas ocorridas na segunda metade do século XVIII, a atividade comercial sofreu alterações e mudanças de comportamento diante do mercado interno. No início havia uma dupla articulação do comércio dentro da colônia, com a importação de produtos e mercadorias produzidas. Os importados listavam, principalmente, os artigos de luxo (prata, louças, sedas, etc.), vestuário, ferramentas, mobiliário e alguns gêneros alimentícios como queijos, azeite, vinhos, etc. Já as mercadorias coloniais compunham-se basicamente de gêneros alimentícios, sendo esse comércio praticado por tropeiros, mascates e boiadeiros, estabelecendo rotas comerciais.

A palavra “decadência” foi e ainda é muito utilizada para descrever a economia de Minas Gerais na segunda metade do século XVIII. Criteriosamente, Bergard (2004, p. 64) afirma que seria mais apropriado o seu uso apenas para determinadas regiões da capitania que viviam exclusivamente da produção de ouro na primeira metade daquele século. De qualquer forma, é um grande equívoco tal termo em função da evolução das diversas economias regionais coexistentes que interagiam na Minas colonial. Afinal, o que se operava nas Minas eram condições transitórias. Com o tempo, uma economia agrária tornar-se-ia forte e, posteriormente, seria responsável por debilitar o foco urbano do século XVIII, gerando uma classe de patriarcas rurais, mais característica do restante do Brasil. Por outro lado, com o esgotamento do ramo da mineração, Resende (1982, p. 44) aponta para uma reorientação

econômica, e é a agricultura, em especial a criação de gado, que vai amparar a população portadora de títulos de sesmarias. Assim, segundo Efigênia, verifica-se a progressiva ruralização dessa população e a consequente involução dos centros urbanos, acrescentando que o fenômeno é paralelo ao declínio da curva de produção do ouro.

Libby (1988, p. 15) afirma que, a despeito de certas diferenças regionais e a partir de uma abordagem da capitania como um todo, é que se permite compreender melhor por que sua evolução econômica e social se distingue das demais unidades da colônia. O autor complementa que aquela economia de acomodação cederia lugar a um grande sustentáculo da economia mineira, que por sua vez, também não perderia população em nome de uma propalada estagnação econômica. Libby (1988, p. 14) sustenta que uma economia inerte não poderia sustentar uma grande população derivada de tempos áureos, acrescentando que o crescimento demográfico de Minas foi constante. Na mesma convergência, Maxwell (1978, p. 119) afirma que as condições sociais e econômicas de Minas Gerais, na década de 1780, contradiziam tudo o que a noção de dependência colonial, então corrente entre os estadistas lisboetas, tinha por premissa.

Bergard (2004, p. 66) afirma que, embora os muitos pequenos roceiros vivessem apenas em nível de subsistência, os mercados, dentro e fora, da província determinaram a futura direção da vida econômica de Minas. Para Iglésias (1992, p. 17), o furor exploratório havia produzido muitos efeitos, desenvolvendo a região, fazendo-a a mais povoada do país, configurando uma sociedade de características diversas do Brasil rural, com certa vida urbana e diversificação dos grupos sociais. Isso fez de Minas uma Capitania diferente das demais, levando-se em conta que buscou soluções alternativas ao declínio da mineração, o que levando-a à proposta agrícola, primeiro na pecuária, depois na lavoura. Daí uma tradição criatória e de laticínios que vai marcar faixas do território mineiro.

Havia, pois, um processo de reordenamento da economia mineira, por conseguinte de sua sociedade, quando a mineração perde sua superioridade econômica em prerrogativa da agricultura, com destaque para a pecuária. No entanto, Bergard (2004, p. 73) aponta que a mineração do ouro continuava e, embora o fausto de sua riqueza estivesse num passado cada vez mais distante, sua produção era agora apenas parte de um sistema econômico que, na virada do século, evoluíra para estruturas bastante diversificadas. Da mesma forma, Resende (1982, p. 24) reconhece que quando o mercado minerador deixa de existir, desestruturam-se também as precárias conexões internas provocadas pelo centro minerador. A população se espalha numa economia puramente de subsistência. Ou seja, foi de fato uma época de

transformações, e Resende (1982, p. 23) ainda afirma que, enquanto a economia mineira, no século XVIII, mantivera-se apoiada na mineração, no século XIX, revelará, porém, forte tendência à diversificação produtiva. A autora relata que, após uma rearticulação das forças econômicas, a crise da mineração fez-se acompanhar da expansão da produção local, ainda na segunda metade do século XVIII, antes, portanto, da involução quase absoluta do sistema minerador. No entanto, Efigênia salienta que a deliberada política metropolitana, de manutenção de uma economia colonial no país, cerceou, nas origens, através de proibições, as perspectivas de desenvolvimento de pequenas manufaturas. De qualquer forma, Andrade (2008, p. 19) salienta que a articulação/desarticulação entre a mineração e as atividades agropecuárias não foi um processo linear, mas sim um sistema complexo e convivente com a agricultura, que terminaria com a agonia minerária e a estreita vida agropastoril dos habitantes das Gerais do século XIX.

Na mesma linha de pensamento, Iglesias (1972, p. 370) avalia que, diminuídas as possibilidades de obtenção de ouro, há a natural retração no trabalho. Dessa forma os mineiros vão abandonando o antigo labor e entregando-se ao cultivo da terra ou à criação em número crescente. Além disso, já havia se desenvolvido na capitania, no afã mineratório, uma fisionomia mais próxima do urbano do que nas outras capitanias. Iglesias (1972, p. 371) aponta para um quadro mais diversificado de atividades com maiores perspectivas de acesso a todos e menos discriminação entre setores. Ou seja, sustenta o autor, uma possibilidade a mais de sustentação da economia, com o funcionalismo, os artesãos, os comerciantes – elementos indispensáveis à sociedade que se desenvolvera com a mineração. Ainda que possa decair, não desaparece, e, em linhas gerais, o quadro se mantém. Iglesias (1972, p. 381) destaca: a pecuária, que disputara com a mineração a primazia no povoamento, cresce de importância com o declínio do esforço na busca de ouro. Aqueles rebanhos de gado provenientes do Norte e do Sul encontram águas abundantes e terras férteis, que garantiram a forragem e fizeram de partes de Minas as melhores áreas criadoras, cuja excelência Saint-Hilaire confirma. Segundo Iglesias, a criação do gado servia ao corte e uma parte aos trabalhos de tração, também se prestava ao consumo e alguma pouca exportação. Mas, principalmente, fez-se o seu aproveitamento na indústria de laticínios. O autor acrescenta que quando a agricultura impôs-se, a pecuária teve êxito mais rápido que a lavoura, por ser a exploração rural mais simples e servindo a uma indústria rural crescente como a de couros e, naturalmente, a indústria queijeira. Bergard (2004, p. 50) lembra que as regiões sul e sudoeste cresciam mais depressa

que as outras, ressaltando, todavia, ser esse um período de reajuste econômico, sem condições de medir o grau de tais atividades econômicas.

Por outro lado, a enorme disponibilidade de terra gratuita e as colossais extensões das propriedades permitiam um cenário inimaginável aos dias atuais. No entanto, para Bergard (2004, p. 61), as técnicas de produção usadas no início do século XVIII iriam compor o sistema agrícola que prevaleceria durante a maior parte do século XIX em Minas Gerais, permitindo inclusive uma agricultura ecologicamente destrutiva, com derrubadas e queimadas, repetidamente observada pelos cronistas viajantes. Especificamente no que diz respeito à pecuária, Bergard (2004, p. 56) distingue que pode assumir formas diferentes. Em seu nível mais elementar, os rebanhos são soltos em pastagens naturais e não há muitos cuidados com a reprodução, cercas ou quaisquer tipos de controle. Neste caso, acrescenta o autor, os rebanhos, bovino, equino, muar e suíno têm propensão a se reproduzir em números prodigiosos se deixado solto em sistemas ecológicos de abundância natural, permitindo um aumento da riqueza potencial que dispensa os investimentos e esforços exigidos caso ocorresse de forma organizada.

Entretanto, a pecuária também se prestava a motivos político-expansionistas. Dessa forma viria atender plenamente aos dispositivos do Tratado de Madri, de expansão territorial. Ou seja, quanto mais territórios a Coroa portuguesa ocupasse a oeste, maior seria a extensão dos domínios de Portugal na América ibérica. Efigênia Resende salienta o fato dessa expansão territorial como consequencia da atividade pecuária.

> A conseqüente expansão do setor agrícola, notadamente a atividade pastoril, dilatou a ocupação territorial pela fixação de gado, inicialmente em regiões próximas e, posteriormente em regiões mais distantes dos antigos centros mineradores. A abundância de aguadas e de pastagens e o caráter extensivo da criação fizeram "com que a pecuária se tornasse o segundo grande fator de ocupação do território. Â nova forma de ocupação correspondeu uma alteração fundamental na sociedade mineira. A expansão do setor agrícola, e posteriormente sua dinamização promovida pela cafeicultura, condicionou progressivamente a substituição de uma sociedade de bases urbanas por uma sociedade de bases rurais (RESENDE, 1982, p. 44).

Ainda no que se refere à pecuária, João Antônio de Paula (2000, p. 64) revela um quadro em que se afirmam a complexidade e a diversificação da estrutura produtiva mineira no período colonial, com a existência de uma estrutura dual da pecuária colonial mineira. De um lado, o amplo setor, a pecuária sertaneja são-franciscana, que reproduz as mesmas precárias características da pecuária nordestina. De outro lado, a pecuária sul-mineira, que experimentou altos níveis de desenvolvimento tecnológico no conjunto da pecuária colonial

brasileira. Por outro lado, tal fato não significa que a pecuária não tenha alcançado toda a capitania, vez que funcionava durante a idade do ouro, como economia ancilar. Ainda nos primeiros anos do século XVIII, afirma Bergard (2004 p. 53), já havia fazendas de gado na região de Paracatu, a oeste do rio São Francisco, onde também foram feitas descobertas de ouro e diamantes. Também no nordeste de Minas, a criação de gado desenvolveu-se. Segundo Bergard (2004, p.54), essa ocorrência deu-se ao longo da trilha por terra que ligava a Bahia à região que abrange os rios Jequitinhonha e Araçuaí, onde foi descoberto ouro perto de Minas Novas no início do século XVIII. No entanto, com o esgotamento dos depósitos na década de 1730 e o consequente êxodo da população para regiões a oeste, essa área de Minas perdeu importância, e o gado tornou-se uma atividade de subsistência, complementada pela agricultura camponesa em pequena escala.

Tal fato pode ser comprovado pelo registro de Meneses (2000, p. 100) quando afirma que a sociedade formada no Serro, incluindo aí o camponês, não teve problemas de abastecimento alimentar na segunda metade do Setecentos, pois produziu e consumiu os alimentos necessários às suas necessidades e comodidades. Curiosamente, Bergard (2004, p. 55) julga estranho que, nas crônicas do início do século XVIII, não seja observado o desenvolvimento de fazendas de criação de gado ao longo das estradas que ligam São Paulo e Rio de Janeiro a Minas. Afinal, Antonil, ao descrever a viagem de São Paulo às regiões mineiras centrais, menciona a existência de “roças” espalhadas nas proximidades do rio Grande, sem, no entanto, referir-se a gado. Todavia, os relatos dos viajantes do século XIX são fartos em se referir à criação de gado nesses corredores.

Assim, Iglesias (1972, p. 391) afirma que, ao longo dos primeiros anos do século XIX, assiste-se à passagem do predomínio da atividade mineral ao predomínio agropecuário, ressaltando-se que a produção do campo, para consumo ou exportação, cresce e vai assumindo importância cada vez maior. Iglesias (1972, p. 393) reconhece que a pecuária, cujo desenvolvimento já vinha de antes, tem lugar de relevo na exportação até o início da década de 1840. Gado vacum, suíno e cavalar, toucinho, queijos e couro rendem mais que café, fumo e açúcar, sendo essa exportação só vencida pela de gêneros da lavoura com a expansão da cultura do café. Ademais, o interesse da administração pela pecuária faz-se sentir ao longo de todos os governos. Interesse tímido é verdade, que não tomou iniciativas de largo alcance, mas que não deixou de produzir frutos. O gado encontrava-se em todo o território mineiro, apresentando condições mais favoráveis ao sul. Iglesias recorda que no intuito de melhoramento de raças, criou-se a coudelaria de Cachoeira do Campo, no município de Ouro

Preto, para que se propagassem as melhores espécies de gado e todos os animais exóticos úteis, além de fábrica de queijo e manteiga e lavatório para lãs, tudo de acordo com os mais altos padrões seguidos nos centros adiantados da Europa.

Também para Libby (1988, p. 14), não resta dúvida de que o grande sustentáculo da economia mineira do século XIX tenha sido a agricultura mercantil de subsistência, ou seja, a produção de alimentos básicos destinados ora ao autoconsumo, ora ao mercado interno, dentro e fora da província, que o autor chamou de "economia de acomodação", para descrever a situação da Minas oitocentista havia outro setor importante, envolvendo uma variada gama de atividades de transformação. Douglas Libby salienta que, de fato, a paisagem mineira era repleta de lares voltados para a produção doméstica de fios e panos, de oficinas artesanais de todo tipo, de pequenas e médias manufaturas e até de verdadeiras fábricas de ouro e tecidos.

Segundo Iglesias (1972, p. 370) a formação da sociedade em Minas apresenta-se mais diversificada do que nas demais capitanias. O autor aponta que, enquanto nas regiões que se desenvolveram com base na agricultura, pouco há além de pequenos comércios e tímida atividade manufatureira nas cidades. Nas regiões agrícolas seria possível a autossuficiência e só havia importação do sal, pólvora e ferro. Por outro lado, em Minas, a vida seria mais complexa, apresentando o trabalho ampla variação. O mineiro precisava de tudo, de alimentação, vestuário às mais diversas necessidades, vendo-se, portanto, obrigado a comprar todos esses produtos. Forma-se, então, um comércio mais intenso que em outras áreas e também mais diversificado. Além disso, em tempo próprio essa diversificação, alcança também um nível próprio de produção. Ou melhor, a indefectível necessidade empurrou o mineiro para que ali mesmo, entre montanhas, quisesse e pudesse produzir tudo o que lhe era necessário, reservando às importações a preferência por produtos finos oriundos da Europa exigidos pelos mais abastados.

Na opinião de Paiva (2001, p. 44), o comércio ou, melhor dizendo, a diversificação das atividades econômicas, e não apenas o ouro, foi a base da extrema riqueza de alguns moradores. Foi também a sustentação responsável pela formação de fortunas menores, mas não desprezíveis. O autor salienta que entre esses proprietários, habitantes na urbe ou sitiantes em áreas próximas, havia também forros e, sobretudo, forras, que constituíram, desde essa remota época, uma camada média daquela sociedade. Para Meneses (2000, p. 178), a agricultura de alimentos configurou-se como a principal alternativa econômica ao lado da mineração e do comércio. Tornou-se como um fator de ascensão econômica e social de homens livres brancos. Assim como Paiva, Meneses também afirma que essas atividades

serviram aos “pretos e pretas” forras, como meio de suas sobrevivências e, até mesmo, muitos escravos acumularam boas parcelas de recursos. Efigênia Resende trata com argúcia e objetividade o tema, contribuindo para o entendimento da sociedade mineira da época colonial na transição econômica:

> A ruralização da sociedade mineira implicou, sobretudo, numa quebra do processo de diferenciação no sistema de estratificação social. É certo que, em termos coloniais, o "processo de urbanização" pouco significado apresentou, pois não existia uma relação fixa entre urbanização e diferenciação no sistema de estratificação social. Em Minas Gerais, porém, e acreditamos estar lidando com uma exceção, as possibilidades abertas. Ao trabalhador livre, sem capital, seja na mineração, no comércio ambulante, nos ofícios ou nas artes, vinham plasmando uma camada de gente livre não marginalizada bastante numerosa. Acresce ao fato a intensa mobilidade social que o fator sorte veio a condicionar. Processava-se em Minas, por fatores conhecidos e que seria longo enumerar, a formação de grupos médios urbanos pouco comprometidos com o trabalho escravo (RESENDE, 1982, p. 44).

Dessa forma, e mesmo, tropeçando nos meios de transporte, Minas Gerais exportava para São Paulo, Rio de Janeiro e Bahia. Segundo Alencastro (1997, p. 301), a capitania estava reciclada na produção alimentar, exportando toucinho, carnes de vaca e de porco salgadas e queijo, bastante queijo. Números de 1840 indicam que naquele ano 559 mil queijos mineiros haviam sido exportados para o Rio e São Paulo. O autor considera ainda que deveria haver um acréscimo a essa cifra se nela fossem incluídos os produtos enviados para a Bahia. Parte dessa exportação de alimentos mineira deve ter se dirigido às tropas do governo central que combatiam, no Rio Grande do Sul, a Revolução Farroupilha (1835-45). Some-se a isso, conforme lembra Bergard (2004, p. 78), que a população do Rio de Janeiro dobrou entre 1808 e 1822, passando de 50.000 para 100.000 habitantes, aumentando as oportunidades do mercado para os agricultores e pecuaristas de Minas, intensificando a já consolidada relação comercial com a cidade do Rio de Janeiro, em franco crescimento.

Principalmente nas comarcas do sul de Minas: Rio das Mortes, Rio Verde, Rio Grande e Baependy, a atividade econômica era muito diversificada. Bergard (2004, p. 117) mostra que, nos relatórios das autoridades locais, encontrava a ênfase sobre o desenvolvimento do comércio com o Rio de Janeiro. Em todos esses quatro distritos, havia grandes criações comerciais de gado, cavalos, porcos e ovelhas, lembrando-se que eram levados animais vivos de cada comarca para a capital; o queijo e o toucinho eram mercadorias de exportação em escala significativa. Neste contexto, Zemella (1951, p. 247) aponta para a evolução econômica da cidade de São João Del Rey. Seu povoamento teve início com as fazendas de

cultura e criação, estabelecidas às margens do Rio das Mortes e foi uma região agrícola pastoril até o momento em que Tomé Portes Del Rey encontrou ouro neste rio. Desde então, a cidade desenvolveu-se em função das lavras. Teve sua época mineradora e retornou, no fim do século, à economia agrícola e à pecuária. Segundo a autora, São João e São José Del Rey, atual Tiradentes, produziam arroz, feijão, trigo, milho, bem como gado suíno, bovino e seus derivados: laticínios, queijos, manteiga, toucinhos, etc., com tamanho desenvolvimento que seus produtos não só bastavam para o consumo dos habitantes da Capitania, mas também havia sobras para a exportação. A esse respeito Southey relata, em sua obra de 1862, a importância de São João Del Rei, que viria a ser provavelmente o mais importante entreposto comercial de Minas Gerais.

> S. João d'El-Rei, vinte e uma legoas ao S. O. de Villa Rica, e cabeça d'outra comarca, continha cerca de 5,000 habitantes, um hospital, uma egreja, seis capellas, e ordens terceiras de Nossa Senhora do Carmo e de S. Francisco, sendo a capella d'esta ultima a mais esplendida de toda a província (SOUTHEY, 1862, p. 471).
> [...]
> Era esta uma industriosa e por conseguinte florescente parte da capitania, abastecendo de cereaes as outras e mandando queijos, toucinho e gallinhas para o Rio de Janeiro, d'onde dista sessenta e duas legoas. N'este termo se cultivava algodão, de que se fabricava um panno grosso para roupa de negros, e outro mais fino para toalhas (SOUTHEY, 1862, p. 472).
> [...]
> Erão os escravos a única porção não ociosa da população, trabalhando compellidos, sem que por isso fossem menos viciosos, dizendo-se que em qualquer crueldade que se tractasse de perpetrar erão elles os mais deshumanos agentes. Queijo, toucinho e algum gado erão os únicos artigos remettidos d'esta capitania para o Rio de Janeiro. Os negros so se sustentavão de milho e feijão, alimento ordinário de quantos não vivião nas villas ou arraiaes, em que costumava haver açougues. Os mais opulentos criavão porcos, comendo-os salgados (SOUTHEY, 1862, p. 481).

No entanto, segundo Resende (1982, p. 25), os grandes vales do médio rio São Francisco, do rio Jequitinhonha e outros se mantinham na pecuária extensiva de corte, praticamente à margem da economia de mercado, com acentuado atraso tecnológico. Ou seja, não houve a necessária reorientação da economia que promovesse o desenvolvimento da pecuária naquela parte do sertão.

Tudo isso não teria sido possível sem a concorrência direta das condições de infraestrutura disponíveis desde os primórdios da capitania. Assim, quando se fala em diversificação e expansão da economia, em produção pujante e abastecimento alimentar, há que se pensar simultaneamente nos meios de transporte para que tais produtos alcançassem seu mercado consumidor, e esta não era uma realidade favorável naqueles tempos. Desde que

se abriu o chamado Caminho Novo em 1723, praticamente nada mais foi feito em termos de acesso e comunicações, conforme Figura 46.

Figura 46: Paisagem de Debret sobre os Caminhos Coloniais (www.asminasgerais.com.br, acessado em Ago de 2011)

Segundo Matos (1971, p. 43), ao iniciar-se o século XIX, aquele caminho aberto por Garcia Rodrigues Paes, praticamente constituía a única ligação efetiva entre Minas Gerais e o Rio de Janeiro. Odilon Matos afirma que somente no tempo de D. João VI é que foram abertas algumas variantes visando facilitar as comunicações do litoral com o planalto: o Caminho do Comércio, a Estrada Nova e o Caminho da Serra, este partindo da cidade do Rio de Janeiro e não dos portos do interior da Guanabara, como os outros. Entretanto, o percurso misto (marítimo e terrestre) continuaria, por muito tempo, sendo o mais usual, como atestam os relatos dos viajantes que estiveram no Brasil justamente no século XIX deixando expressivas descrições. O autor salienta que, até 1814, quando D. João VI ordenou a pavimentação do Caminho da Serra, ele nada mais era do que uma picada, um desses caminhos de tropa abertos através da floresta, que as chuvas esburacavam e que a sombra densa das árvores tornava sempre lamacentos. Ou seja, somente com muita dificuldade era

possível alcançar a estrada até então, mais importante do país. Dean (1996, p. 223) afirma que, até a década de 1840, entretanto, ela continuou sem pavimentação e não mais larga que o necessário a uma mula cruzar com outra. Ali transitavam os cientistas e viajantes estrangeiros convidados a visitar o Brasil, e, por meio dos relatos e diários de viagem, é que se tem uma ideia detalhada, a pior possível, da qualidade da estrada mais importante do país ao fim do período colonial. Warren Dean afirma que tais relatos sugerem um trânsito anual de pelo menos 75 mil mulas ao final do período colonial, carregadas de café, produtos de algodão, artigos de metal, queijos e outros gêneros básicos, conforme Figura 47.

Figura 47: Paisagem de Debret sobre os Tropeiros (www.revistadehistoria.com.br, acessado em Ago de 2011)

Matos relata que o normal eram os burros sofrerem quedas e muitos escorregões, às vezes enterrando-se até os joelhos nos buracos mais fundos, chegando, mesmo, a manter chafurdados na lama, sendo isso um quadro deprimente para a estrada mais importante estrada brasileira. Por outro lado, Odilon Matos relata que o Porto da Estrela, um dos muitos portos de transbordo na Baixada Fluminense naquela época, provavelmente o mais importante, deixou Saint-Hilaire com vívido entusiasmo, segundo sua descrição:

> Parti ao meio dia do Rio de Janeiro e cheguei às seis da tarde ao Porto da Estrela, onde o rio já perde bastante em largura. Esse pequeno povoado pertence à Paróquia de Inhumirim e possui apenas uma capela, construída numa elevação e dedicada a Nossa Senhora. Desde que comecei a viajar pelo Brasil nenhum outro lugar me pareceu tão cheio de vida e de movimento quanto esse porto. O viajante vê-se tonto no meio dos burros de carga que chegam e parte, dos fardos, dos tropeiros, de mercadorias de toda espécie que atravancam o povoado. Lojas bem providas fornecem aos inúmeros viajantes quase tudo o de que necessitam (SAINT-HILAIRE, 2004 B, p 22).

Assim, no início e muitas vezes, combinando as atividades também de fazendeiros, estavam os tropeiros, pacientemente levando aos mercados, sobretudo do Rio de Janeiro, os produtos da terra. Para melhor compreensão desse quadro, Goulart (1961, p. 97) afirma que um bom animal, em Minas Gerais, suporta bem de 8 a 10 arrobas de quinze quilos, excepcionalmente 12, considerando inclusive, que a rarefação do ar concorria para a diminuição da capacidade de carga. Dessa forma, considera o autor, uma tropa de duzentos cargueiros, o que não era excepcional, havendo-as até com trezentos, e tomando por média oito arrobas de quinze quilos para cada animal, tem-se então que, em uma só viagem, poderiam ser transportados 24000 quilos de carga, sem dúvida uma grande façanha desse sistema de transporte. Acrescenta Goulart que, mais de trinta dias, levavam as tropas que faziam o percurso entre Ouro Preto e o Rio de Janeiro, onde predominavam e serviam quase com exclusividade.

Essa capacidade de produzir e buscar soluções próprias tornou Minas uma terra não só da diversidade, mas também da modernidade. Ou seja, aquela aptidão para romper com a ordem pré-estabelecida e instalar um novo paradigma. Para Paula (2000, p. 83), Minas Gerais, foi a capitania que inaugurou a modernidade no Brasil. Mais tarde foi a província que continuou urbana, populosa e dinâmica, que desenvolveu sistema político e cultural, que diversificou atividades econômicas e comerciais, que continuou a manter grande contingente de escravos, o maior do Brasil, durante o século XIX, Minas Gerais foi tudo. Ao mesmo tempo, Paula acrescenta que toda essa modernidade foi incapaz de transformar seus frutos em estímulos ao desenvolvimento em escala ampliada da produção material, exatamente, porque concentradora de renda e riqueza, marginalizadora e excludente.

Portanto, essa modernidade, em determinadas circunstâncias, foi efêmera. Resende (1982, p. 44) avalia que a progressiva substituição da base mineradora pela base agrária, fundamentada no latifúndio e na escravidão, reduziu, em larga escala, as possibilidades de trabalho dos grupos médios. Aquela parcela da população que não era detentora de largas

extensões de terras e não encontrava lugar no sistema escravocrata era marginalizado. Ou seja, a ruralização promoveu a marginalização em termos econômicos e sociais da afirmação de uma classe média que se prenunciava em Minas. Assim, foi rompido o processo de diferenciação da estratificação social que o urbanismo minerador vinha favorecendo.

Resende (1982, p. 44) afirma que a população que vinha plasmando uma camada intermediária reduziu-se a uma situação de penúria. Aqueles que permaneceram nos centros urbanos decadentes passaram a sobreviver de trabalhos incertos de baixa remuneração ou da atividade antieconômica da faiscação em áreas já esgotadas. Efigênia acrescenta que muitos se transferiram para o meio rural, apelando à ocupação de terras devolutas, à margem da lei, procurando o sustento do grupo familiar, vez que não estaria ao alcance da concessão de sesmarias. Por outro lado, a população que obteve tal benefício e em suas terras erigiu suas casas de fazenda, a maioria modestas, estava bem longe da vida opulenta, que outrora haviam vivido nos antigos centros mineradores, além de enfrentar o sério problema de transporte, tal era o isolamento a que se sujeitavam pela posse das terras. Martins (1992, p. 124) relata que em lugar das grandes matrizes barrocas, com seus douramentos e rica estatuária, o sertão viu nascer capelas despidas de qualquer ostentação, às vezes, na própria fazenda, onde fazendeiros e camaradas encontravam-se uma vez por semana. Dessa forma, passaram a viver um severo regime de parcimônia, uma vez que não havia muito o que e com quem comerciar. Ainda com respeito ao processo de formação de uma sociedade rural em Minas Gerais, Resende (1982, p. 45) considera ter havido duas etapas, sendo a primeira delas esta, que se filia diretamente à mineração e seu declínio. A segunda etapa, quando ocorre a implantação e expansão da cafeicultura na Mata mineira. Consoante Efigênia, esta região ainda não efetivamente ocupada despertou interesse no final do século XVIII, quando se pensava ainda em uma possível revivescência da mineração que adviria de novas descobertas. No entanto, ali o café teve a primazia econômica, proporcionando a penetração, o desbravamento e povoamento da região.

"Cor local", assim João Antônio de Paula (2000 p. 117) denomina a genuína cultura mineira. O autor procura caracterizar o específico desse sistema cultural que se formou em Minas Gerais a partir do século XVIII, apontando um aspecto geral que marca decisivamente o conjunto da trajetória cultural mineira e a extraordinária capacidade demonstrada pelos mineiros, ao longo do tempo, de apropriarem-se dos influxos externos, plasmando esses elementos em proveito de uma cultura local. Paula reconhece a sintonia que acontecia, ainda que com uma pequena defasagem temporal, verdadeiramente impressionante, entre a produção

cultural europeia e a sua apropriação pela Colônia, e, de outro lado, a efetiva transcriação processada na Colônia destes materiais metropolitanos em que pese às precariedades dos sistemas de transportes e comunicações entre o sertão das Minas e a Europa.

Segundo Carvalho (2005, p. 61), a imagem que se torna predominante para Minas não é mais aquela do ouro. É Minas da terra e da voz da tradição. Carvalho afirma que aquela Minas do ouro tinha uma voz de liberdade, marcada pela economia do ouro, instável e móvel, enquanto a tradição é pela terra, estável e imóvel. O autor acrescenta que não se pode negar que as pessoas são influenciadas pelo estilo de vida, pelo tipo de trabalho, pelas relações sociais, sendo que populações rurais, em qualquer país do mundo, possuem traços comuns de comportamento. O cultivo da terra tem ritmo de trabalho próprio, muitas vezes diuturnas, dependente das estações do ano, que se repetem quase monotonamente, exceto pela incidência de eventos da natureza. No relato abaixo, Carvalho expõe essas características do mineiro da terra:

> Assim como a voz de Minas do ouro pode ser chamada de americana, a da Minas agrária pode ser vista como ibérica, tomando-se o vocábulo como significando, no mundo privado, apego à tradição, à hierarquia, à religião, à família, à moderação, ao trabalho, no mundo público, aceitação de papel predominante do Estado em relação à iniciativa individual, ênfase na cooperação em oposição à competição, aversão ao conflito, tendência para resolver as divergências por arranjos consensuais, preferência para a conservação em vez de mudança (CARVALHO, 2005, p. 65).

Por conseguinte, tamanho foi o amálgama em que se constituiu o mineiro, que não dá para se conceber sob que forma foi moldado, no que diz respeito a um sem número de definições, que o retratam como esquivo, tímido, retraído, soturno, também habilidoso, afável e prestativo. Para Carvalho (2005, p. 62), o mineiro da terra é reconhecidamente conservador, tradicional, retraído, simples, beirando o simplório, honesto, sovina, religioso, voltado para a família; ao contrário de tudo o que era o mineiro minerador, provavelmente venha daí os termos mineiridade, mineirice, mineirismo e formulações adjacentes. Ao se transferir para o sertão, esses novos habitantes estariam perdidos na imensidão dos campos seguindo os passos do gado. Martins (1992, p 124) afirma que o sentimento da solidão, o gosto pelo silencio e o hábito da longa reflexão – características que tantos autores atribuem aos mineiros – talvez venham daí.

O mineiro distingue-se favoravelmente dos demais brasileiros por uma maior atividade e diligência. Assim, Halfeld; Tschudi (1998 p. 107) referem-se ao mineiro como morador de uma terra interior de clima mais temperado, e com solo em geral menos generoso do que o

das províncias vizinhas, ele se encontra na contingência e na necessidade de trabalhar com mais vigor. Salientam também que a propriedade rural é, em toda a província de Minas, muito menos dominada por grande complexos familiares do que no resto do império, resultando daí a possibilidade de um maior número de habitantes poder usufruir dos frutos de seu esforço em sua própria terra. Os autores identificam esse caráter minifundiário como o principal motivo pelo qual a província de Minas Gerais é muito mais povoada do que qualquer outra do vasto império. Considerando-se também que as jazidas minerais atraíram uma quantidade de pessoas relativamente grande para seu interior e, que o transporte de alimentos de fora era difícil, formou-se, ao lado da população mineradora, e simultaneamente a ela, uma população de agricultores, graças à qual o solo foi mais parcelado. As grandes doações de terras pelo governo não ocorreram na mesma proporção que em outras regiões, em virtude das próprias condições da mineração. A sociedade que nasce nas Minas Gerais detinha traços de grande originalidade. Para Figueiredo (1997, p. 24), seu caráter urbano, concentrando enormes contingentes populacionais, a extrema diversificação de atividades que se impõem quase naturalmente e a presença maciça de desclassificados sociais, homens livres, mestiços e escravos afastam a possibilidade do domínio patriarcal.

Entretanto, Carvalho (2005, p. 62) distingue diferenças mesmo no mundo rural, dependendo do tipo de cultivo e tratamento dos produtos. Ou seja, não era possível comparar o mineiro da terra com os senhores de engenho nordestinos ou do Rio de Janeiro. Para Carvalho, os engenhos são empresas industriais, em que a parte rural se limita à produção da cana, muitas vezes comprada de fornecedores. Os mineiros, por sua vez, dedicavam-se à produção de cereais e laticínios para o mercado interno, em proporções, muitas vezes, modestas, com número limitado de escravos por unidade produtiva e, provavelmente, em parte, sem a participação escrava. Acrescente-se a isto que essa agricultura familiar procedia a todas as etapas para obtenção do produto final.

Não se engane, porém, que tal situação não era fruto da mineração. Holanda (1977, p. 310) salienta que não é demais relembrar, por fim, as imensas oportunidades que a riqueza tirada das minas proporcionou ao cultivo do espírito e do gosto artístico. O auge da mineração deixaria uma marca indelével nas estruturas econômicas e sociais da capitania e, consequentemente, do próprio país. Provavelmente o melhor exemplo disso tenha sido Aleijadinho, com sua arquitetura e escultura que se tornam originais a partir dos elementos da terra, como a pedra sabão. Paula (2000, p. 115) acrescenta que os mineiros caracterizaram-se certamente pela literatura, pela música e pela arquitetura que produziram. Mas, sobretudo pela

forma como inventaram suas comidas, outro significativo traço cultural. Entretanto, se a alimentação dos mineiros é um aspecto cultural, isto é obvio. Paula (2000, p. 115) aduz que também é, essencialmente, um fenômeno histórico-econômico.

Dessa forma, tornando ao foco de interesse da pesquisa, interessa lembrar que alguns costumes não se dispersam totalmente. Assim, Alencastro; Renaux (1997, p. 301) salientam que os hábitos alimentares europeus, fundados em costume milenar, por exemplo, do consumo de pão e queijo, poderia ser suprimido de maneira brutal no isolamento das fazendas. Entretanto, muito provavelmente se empenhariam em restabelecer tais maneiras, nas lonjuras do sertão, passando a produzir os produtos que tanto prezavam. Daí pelas circunstâncias favoráveis, da disponibilidade de terras entre outros fatores, transformava-se em pecuarista e agricultor e, sem dúvida, disseminando a característica da produção e uso do queijo.

Não se olvide que o clima propício, a fertilidade do solo e um adequado regime pluviométrico convidavam ao exercício dessa economia. Segundo Souza (2000, p. 363), a pecuária e sua complementar indústria de laticínios transformaram-se nas mais evoluídas da colônia, retendo o seu proprietário às atividades que laborava junto com sua família e agregados. Desse modo, lavoura e pecuária deixaram de ser meras atividades de subsistência ancilares para se revestirem da qualificação de economia com razoável escala, ainda abastecedora, de carne e alimentos, da área aurífera declinante e das capitanias vizinhas de São Paulo e Rio de Janeiro, para além da serra da Mantiqueira.

Assim não há como não considerar a dimensão social e econômica do processo, que é aquela que atribuirá os diferentes níveis de acesso e formas de produção e consumo dos alimentos. Lembre-se de que, a alimentação, sendo um histórico, transforma-se ao longo do tempo e não admite juízos fixos, porém tolera ambiguidades. Dessa forma, Paula (2000, p. 116) afirma que, no quadro daquela economia, longe do curto e mítico esplendor do século XVIII, mantiveram-se os traços essenciais de uma civilização urbana, de um tipo de sociabilidade, de interação sócio-cultural, que não tiveram paralelo na Colônia e, inclusive, continuaram significativos no século XIX, quando, segundo Martins (1992, p. 153), toda essa tradição reflete-se no almoço ou jantar de cada dia, quando o mineiro põe à mesa o doce de leite ou o queijo com goiabada, mesmo que na balança econômica o peso seja maior, pois Minas possuía e ainda possui o maior rebanho bovino leiteiro brasileiro, bem como tem a maior produção de leite e laticínios.

Ainda de acordo com Paula (2000, p. 65), relatos coevos dão conta da existência de uma ampla e diversificada estrutura manufatureira na capitania mineira. Isso incluía a produção de doces, queijos, chapéus, calçados, tecidos, sabão, carnes de porco e de vaca, couros. Além disso, premido pela necessidade de ferramentas, também se instalaram nas Minas Gerais pequenas forjas de ferro que, juntamente com os teares rústicos, marcarão a fisionomia produtiva mineira nos século XVIII e XIX. Andrade (2008, p. 14) ressalta essa marcante economia, e aponta para um engajamento de mulheres e homens nessa protoindústria mineira, com a produção doméstica de tecidos de algodão, a fundição do ferro e a fabricação de ferramentas. Andrade (2008, p. 12), na mesma trilha de Sérgio Buarque e Alcir Lenharo, aponta que essa ruralização das populações mineiras acabou por promover um intenso comércio inter-regional, promovendo uma diversificação econômica centrada na agricultura mercantil de subsistência, o que contraria, para o autor, qualquer ideia de uma estagnação e/ou involução econômicas. Notadamente exportavam seus produtos para fora da província, principalmente os panos de algodão e mantinham relações comerciais com os segmentos intraprovinciais ligados à agricultura mercantil de subsistência.

Todavia, o fato importante era de que tanto a agricultura e as atividades de transformação faziam parte de uma mesma estrutura produtiva, uma fazenda ou sítio, a depender do tamanho. Meneses (2000 p. 159), em sua análise sobre a produção de alimentos, no período final do Setecentos na região do Serro, afirma haver um dinamismo econômico nessa estrutura, por meio dos documentos consultados. Assim, pode se comprovar a realidade da economia diversificada que se praticava. A atividade mineradora dividia espaço e mão de obra com a agricultura, a pecuária e atividades manufatureiras em uma mesma fazenda, sítio ou chácara. Também conforme Meneses (2000, p. 169), são vários os exemplos a evidenciar a produção de milho, mandioca e suas farinhas, arroz, feijão, rapaduras, açúcar e aguardente, carnes (de boi, de porco e de frango), toucinhos e peixes, além de azeite para iluminação, algodão e seus tecidos rústicos. O autor destaca que as evidências da produção de laticínios são menores, apesar da frequência comercial dos mesmos. Tais registros, segundo Meneses (2000, p. 117), apontam que os queijos eram frequentes em treze dos quarenta meses observados e eram adquiridos às dúzias. O autor acrescenta que é provável que fossem apreciados como produtos de confecção recente (frescos) ou mesmo, após seu processo de maturação natural (curados).

A agricultura familiar era uma realidade, sendo responsável por boa parte da nova economia mineira. Desse modo, pode ser entendido que a família, ao mesmo tempo em que é

proprietária dos meios de produção, assume todo o trabalho no estabelecimento produtivo, ou melhor, essas vinculações seriam estabelecidas também por relações de parentesco, sendo uma de suas características a imensa capacidade de adaptação a situações diversas. Assim, não existe um padrão nem referência a um modelo agricultor familiar com um mesmo sistema de valores. Tais unidades de produção diferenciam-se pela capacidade do agricultor de se apropriar dos meios de produção e desenvolvê-los para a atividade primeira de produzir mercadorias, tendo como eixo a satisfação das necessidades básicas do núcleo familiar, ou seja, uma unidade em que se produz e se consome o que se produziu, com o excesso virando moeda de troca. Carneiro (1999, p. 327) afirma que a unidade familiar, entidade eminentemente plástica e mutante, tem a capacidade de elaborar novas estratégias para se adaptar às condições econômicas e sociais, em arranjos, não raro, que dialogam com a tradição.

No entanto, dentro da perspectiva que, no meio urbano, a mulher tem maiores possibilidades de trabalho, enquanto, na roça, o que chama atenção é o trabalho pesado. Dessa forma, Figueiredo (1999, p. 192) avalia que, apesar de o campo oferecer menos oportunidades para o trabalho feminino do que a cidade e das dificuldades de acesso à propriedade, foram várias as mulheres participando como roceiras de pequenas produções rurais arrendadas. Não chega a ser difícil admitir que muitas destas lavradoras, além de se ocuparem da produção de subsistência, garantissem elas mesmas, ou através de outras mulheres, o pequeno comércio de gêneros básicos nos núcleos urbanos mineiros. Essa tendência estaria refletida nos índices da contribuição feminina na arrecadação dos dízimos, impostos que incidiam sobre todos os produtos agrícolas, compreendendo sua décima parte. Eram recolhidos ainda os dízimos mistos que incidiam sobre gados e aves, colmeia, mel e cera, queijo, material de construção, aguardente e forma de pão. Não se olvide, portanto, que a imigração açoriana no século XVIII foi realizada em grande parte composta por casais das ilhas, o que vem corroborar esse caráter da agricultura familiar, bem como com a tradição queijeira dos Açores, que seria implementada nas Minas Gerais e que tornaria a capitania a principal produtora de queijos do país.

Assim, partindo do clássico princípio de que onde houvesse disponibilidade de leite, intenção de aproveitá-lo e a presença de gente que dominasse a técnica de como preparar os queijos, seria possível sua produção em qualquer ponto da capitania e a qualquer tempo. Daí ser praticamente impossível determinar o local e início dessa atividade em solo mineiro, tal qual no Brasil ou no mundo. Simplesmente, a produção de queijos aconteceu. A melhor

perspectiva é de que tenha sido, inicialmente, como subsistência, na primeira década do Setecentos. E, ainda que não existam referências confiáveis e conclusivas sobre o fato, é muito provável que sua produção comercial tenha acontecido imediatamente pela demanda incessante por alimentos durante o apogeu aurífero e, mesmo, como substituição aos queijos importados de mais alto custo. Do ponto de vista de Abdala (2007, p. 99), essa produção queijeira e sua expansão de consumo provavelmente tenham ocorrido como consequência da intensificação da pecuária e da necessidade de se aproveitar o leite, passando a haver uma relativa abundância de queijos em Minas.

Entretanto, em que pese a possibilidade do queijo Minas ter sido produzido em qualquer ponto da capitania, essa produção alcançou seu melhor desempenho nas regiões sudoeste de Minas Gerais, junto à serra da Canastra, e também no nordeste de Minas, no Serro Frio, na banda oriental da serra do Espinhaço. Martins (1992, p. 152) afirma que os queijos produzidos naquelas regiões tornaram-se sinônimos de boa qualidade, marca registrada do artesanato caseiro de Minas, acrescentando que essas técnicas rudimentares foram copiadas em quase todas as regiões. Ou seja, o modo de preparação de queijos seria o mesmo para toda a capitania, fato este notabilizado, mais tarde, pelos viajantes, que não distinguiram qualquer diferença entre os queijos ou seu modo de produção por onde estiveram, em quase todo território de Minas. Ou melhor, somente a partir dos relatos dos viajantes, embora um bom tempo tenha se passado desde o início dessa produção, é que se terão notícias sobre a economia queijeira de Minas e suas exportações para outras regiões do país, notadamente por Saint-Hilaire, no século XIX. Sobre os queijos, Abdala (2007, p. 99) afirma que, com o tempo, vão perdendo a água, amarelando e endurecendo, sendo conhecidos então como meia cura ou curados, salientando que esses queijos não se prestavam somente ao consumo *in natura*. Progressivamente originaram uma ampla gama de receitas utilizando-os como ingrediente central, o que se tornou uma forte tradição mineira.

O queijo Minas, já bastante conhecido na capitania e também no Rio de Janeiro, alcançou grande notabilização com a chegada da família real ao Brasil em janeiro de 1808. Dom João promoveu inúmeras mudanças na vida econômica e social da colônia, notadamente na necessidade de se elevar repentinamente a produção de alimentos com vistas ao abastecimento da corte que ora se instalava no Brasil. No entanto, Iglesias (1972, p. 369) não traça um quadro muito generoso sobre Minas Gerais, quando a família real chega ao Brasil. Um panorama bastante desalentador baseado nos depoimentos de quantos a descreveram na época. Iglesias (1972) aponta a pobreza e até mesmo a miséria como nota comum em todos

esses testemunhos, em contraste com um passado rico e esplendoroso, em grande parte fruto da fantasia. O autor registra também que a população de Minas, em 1808, seria de 433.049 habitantes, de acordo com documentos que tem de ser aceitos com reserva, pois sem indicação de fonte e com aumentos e diminuições de ano para ano pouco razoáveis. Por sua vez, Bergard (2004, p. 74) é mais suave e avalia que o declínio posterior a 1750 foi seguido pelo desenvolvimento de uma economia diversificada, que se movimentou em torno de atividades auxiliares que davam apoio aos setores primários da mineração. Assim, em 1808, a vida econômica da capitania estava completamente transformada inclusive com uma grande mudança geográfica na atividade econômica: a região sul da província tornou-se o mais importante centro da agropecuária e também a mais povoada. Dado o conhecimento sobre as condições de transporte e produção da época, certamente dali é que sairia a maior parte dos queijos que abasteceria a capital.

Com a adoção de políticas que estimulavam a expansão econômica da colônia, a Coroa portuguesa assinalou o início de uma fase de relativa liberdade econômica. Assim, com a abertura dos portos às nações amigas, foram eliminadas várias restrições comerciais, muito em parte, pelas necessidades que a família real e seu séquito exigiam no seu cotidiano. Oberacker Jr. (1976 b, p. 221) ressalta que D. João VI, entre tantos benefícios que trouxe ao Brasil, foi o primeiro estadista após Pombal a tentar mais uma vez a colonização baseada no minifúndio e no trabalho livre de seu proprietário. Segundo Carlos Oberacker, a respectiva carta-régia atestava que o “real serviço e o bem-estar do povo”, “exigiam lavoura e colonização que são medíocres nestes Estados” e que o objetivo da imigração fosse “promover e dilatar a civilização do vasto reino e o acrescimento de habitantes afeitos aos diversos gêneros de trabalhos com que a agricultura e a indústria costumam remunerar os Estados que os agasalham”. Dessa forma, afirma Oberacker (1976 b, p. 223), pretendia-se realizar, portanto, com a colonização baseada no regime das propriedades pequenas e do trabalhador livre, uma série de objetivos: o povoamento, a significação do trabalho manual, a formação de uma camada média, o serviço militar para a defesa das fronteiras e, naturalmente, o abastecimento das cidades e do exército.

Segundo Bergard (2004, p. 78) o significativo aumento da população do Rio de Janeiro, dobrando entre 1808 e 1822, aumentou as oportunidades do mercado para os agricultores e pecuaristas de Minas, intensificando a já consolidada relação comercial com a cidade do Rio de Janeiro. Carvalho (2005, p. 62) acrescenta que a chegada de D. João em 1808 deu enorme impulso à produção de cereais e laticínios para o abastecimento da corte.

Desse modo, dezenas de animais em tropa começaram a subir e descer a Serra do Mar trazendo para a corte gado, porcos, galinhas, banha, queijos e manteiga. Ou seja, muito provavelmente, a chegada da família real tenha sido responsável pelo sucesso do desenvolvimento da produção queijeira de Minas. Por outro lado, em que pese essa fase de transição e reordenação econômica, Minas Gerais ainda saltava aos olhos de quem quer que fosse, meio que fantasiando a idéia de ainda encontrar uma boa jazida. Desse modo, a Capitania de Minas Gerais a partir de 1821 foi o território que mais atraiu viajantes em busca de conhecimento ou qualquer coisa que melhor lhe aprouvessem.

A atividade rural estava consolidada na província de Minas Gerais em detrimento da mineração. A lavoura e a pecuária tornaram-se a base da vida econômica, com maior expressão na criação de gado vacum, sendo preponderante até meados do século XIX. Entretanto, fatos novos dariam novos rumos na economia mineira, quando segundo Resende (1982, p. 46), por volta de 1820 inicia-se o desbravamento da Mata Mineira. Essa penetração na Zona da Mata também ocorre em função do declínio mineratório, e seu desmatamento processou-se com incrível rapidez. Havia pressa, pois o negócio do café era excelente, passando a configurar uma nova área rural no Estado, sem dúvida nascida sob a influência do café do Vale do Paraíba. Não se olvide que Minas mais uma vez consiga superar os desvãos da economia e, de uma lavoura de subsistência, até então praticada, passa ao setor de exportação agrícola, invertendo a situação, com a pecuária que passa ao segundo plano, tamanha era a força econômica da lavoura cafeeira. Assim, a cultura do café conquista as terras das zonas da Mata e Sul de Minas.

Segundo Iglésias (1958, p. 62), com o tempo, a lavoura adianta-se à criação de gado nos primeiros anos do período que se examina (1835-1889), e esta é bastante ponderável, de modo a ser colocada em termos de igualdade com aquela. Porém, no comércio externo da Província, por exemplo, assegura o autor que a atividade relacionada com a pecuária tem mais valor, como se vê nos exercícios financeiros de 1839/40 ou 1842/43, quando a exportação de gado vacum e cavalar, toucinho, queijos e couros é mais rendosa que a do café, fumo e açúcar. O final do século XIX foi um período de grandes transformações mundo afora, e, no Brasil, não foi diferente. Segundo Dean (1996, p. 225), a verdadeira revolução nos transportes e, consequentemente, no relacionamento do homem com o que continuava intocado da Mata Atlântica foi a locomotiva, tendo chegado no Brasil bem tarde. Warren Dean relata que a primeira linha, terminada em 1856, ia da orla norte da baía da Guanabara até a base da escarpa abaixo de Petrópolis. Para o autor, ela era pouco mais que um brinquedo da elite da

capital, que a patrocinara para fugir às febres do verão. Em 1867, duas linhas realmente consequentes foram concluídas, uma do Rio de Janeiro até Três Rios, às margens do Paraíba, a outra de Santos até Jundiaí.

Por volta de 1903, a Mata produz 2/3 da produção de café do Estado, e o Sul, o outro terço. Resende (1982, p. 33) ainda aponta que o Sul de Minas mantém elevada sua produção de origem pastoril, na qual ocupa o primeiro lugar no Estado, ainda que a Zona da Mata, nas proximidades das Vertentes, também se destaque na produção de laticínios. Entretanto, mais uma vez são apontados os problemas com relação ao transporte, culminando com a construção da Estrada União e Indústria, entre Petrópolis e Juiz de Fora. Matos (1971, p. 46) destaca a notabilidade e importância do empreendimento, que iniciado em 1856, somente em 1861 alcançaria a cidade mineira, numa extensão de cento e quarenta quilômetros.

Finalmente, salienta Resende (1982, p. 47), as estradas de ferro, desde 1869, vieram garantir à região o escoamento rápido da produção e facilitar os demais contatos com o Rio de Janeiro, lembrando-se de que para a Zona da Mata, a Estrada de Ferro Leopoldina foi grande fator de seu desenvolvimento. Efigênia afirma que, pela Leopoldina, a Mata escoava sua produção cafeeira e laticínios. Ademais, pela sua condição geográfica de proximidade com a capital do país, a Mata manteve-se socialmente ligada ao Rio de Janeiro, suas ideias e seus costumes. Provavelmente por isso tenha rompido com muitos dos hábitos de vida rural que dominavam o setor mais tradicional de Minas. Resende (1982, p. 25) destaca que com a expansão da cafeicultura teve início a dinamização da vida econômica daquelas regiões. Assim, as possibilidades de transporte abertas para a cafeicultura estimularam o setor pastoril que se viu beneficiado pelas estradas de café, cuja produção era igualmente encaminhada para os centros consumidores fora do Estado, principalmente Rio de Janeiro e São Paulo. Com esse quadro econômico, Carvalho (2005, p. 63) afirma que o caráter rural dos mineiros acentuou-se, com o domínio da Minas da terra, se consolidando após a proclamação da República.

Entrementes, conforme Resende (1982, p. 31), a conjuntura desfavorável ao café, já no século XX, contribuiu para voltar a atenção para a pecuária, na perspectiva de um crescimento bastante significativo da produção de origem pastoril, como o leite, a manteiga e o queijo. Efigênia afirma que essa possibilidade de crescimento foi assegurada pela inauguração de uma política favorável ao desenvolvimento da pecuária, iniciada por Silviano Brandão em 1898 e intensificada pelo governo de Francisco Sales. Ou seja, naquela época, o Estado distinguiu que o setor oferecia retorno econômico e acenou com tarifas protecionistas para os laticínios, além da introdução de animais de raça para aprimorar a criação e o estabelecimento

de feiras destinadas a regular a venda de gado para fora do Estado. A autora salienta que essas feiras possuíam uma dupla finalidade: controlar a arrecadação de impostos sobre o gado e proteger os criadores.

Este mergulho na história de Minas é fator fundamental para se estruturar o estabelecimento da produção queijeira em Minas Gerais. Ou melhor, serve como arcabouço e orientação de como aconteceu a passagem da economia mineratória para a agrária, notabilizando o processo de produção de queijos artesanais e mesmo da indústria de laticínios em Minas Gerais, que se sustentou e é a maior do país. Não se olvide que a mineração foi a grande responsável pela produção queijeira de Minas. Pagava-se em ouro, estimulando o crescimento da pecuária e a sua agroindústria. Dessa forma, a agricultura foi na realidade, o grande ativo que a mineração deixou no que se refere ao grande passivo ambiental.

Entretanto, toda a agricultura que se fez nas Minas Gerais teve um começo que não foi dos mais fáceis, assim como a lida no campo ainda se faz. Toda essa estrutura, particularmente no tocante à indústria laticinista, tem seu nascedouro na agricultura familiar, que, por sua vez, se estabeleceu com a intensificação das atividades minerárias e o consequente estabelecimento de parte da população. As atividades foram se diversificando e a necessidade sempre crescente de alimentos faz com que se instale no sertão mineiro uma agricultura voltada para o abastecimento das lavras. Ali também são constituídas as primeiras famílias dedicadas a esta atividade, cuja economia gira em torno da criação de porcos e o plantio de milho, feijão e mandioca e, pouco depois, da criação de gado bovino, com o intuito de suprir a demanda sempre crescente por alimentos. Segundo Latif (1939, p. 143), durante os anos de maior prosperidade, o homem deitara raízes na terra. Dessa forma, produzia o bastante para satisfazer as exigências do reino e as necessidades locais. Assim, partindo do princípio de que essas roças sempre se faziam à custa de núcleos familiares, estaria fundada, então, a agricultura familiar no sertão mineiro. Para Perrot (1991, p. 108), no meio rural, a casa é a unidade econômica de base. A família e a terra confundem-se e suas necessidades impõem-se a seus integrantes, como rede de pessoas e conjunto de bens, pois se trata de um nome, um sangue, um patrimônio material e simbólico, herdado e transmitido.

Diante disso é possível resumir segundo a descrição de Brandenburg (1999, p. 87): *"na agricultura familiar o interesse econômico e os interesses pessoais e subjetivos podem se realizar ao mesmo tempo, enquanto na organização empresarial capitalista não há lugar para subjetividades"*. De modo diferente e mais objetivo, Carneiro (1999, p. 329) aponta que apesar das divergências quanto aos princípios definidores, é possível reconhecer um

consenso: "*por agricultura familiar entende-se, em termos gerais, uma unidade de produção onde trabalho, terra e família estão intimamente relacionados"*. Carneiro (1999, p. 327) afirma que a unidade familiar, entidade eminentemente plástica e mutante, tem a capacidade de elaborar novas estratégias para se adaptar às condições econômicas e sociais. Acrescenta a autora:

> Esses rearranjos que, não raro, dialogam com a tradição – rejeitando-a ou revalorizando-a – não se limitam ao plano das relações observáveis empiricamente e, repito, também não são frutos de uma deliberação individual. Novos valores podem ser formulados ou antigos valores serem resgatados (como a revalorização da vida rural e da natureza ou como a noção de liberdade associada ao trabalho por conta própria, por exemplo) na busca de resposta a crises familiares (CARNEIRO, 1999, p. 327).

Por isso Carneiro (1999, p. 331) enfatiza que, em termos conceituais, "agricultura familiar" ou "produção familiar" possui uma grande abrangência de agricultores, desde aqueles que se dedicam à agricultura de subsistência e/ou aqueles orientados para uma demanda de mercado com uma monocultura tecnificada, por exemplo. Maria José salienta ainda que uma visão naturalizada da agricultura familiar como "atrasada", mas "com potencialidade", tem levado à formulação de propostas políticas que se limitam à modernização tecnológica e ao acesso à informação sobre o mercado e formas "modernas" de produção. Tais propostas seriam, na opinião da autora, a premissa de uma maior eficiência produtiva, sendo apresentadas ao segmento que apresenta melhores condições (materiais e subjetivas) de superar esses atrasos. No mesmo sentido Brandenburg (1999, p. 25) afirma desse modo:

> Em que pese as divergências quanto à qualificação ou intensidade da modernização da agricultura, o atingimento desse padrão de organização técnico-produtivo ocorreu após um intenso processo de transformação socioeconômica pelo qual passou a sociedade brasileira, em razão da expansão da indústria e do progresso tecnológico que hoje atinge patamares ainda mais elevados em função de um mercado globalizado. A sociedade, de modo geral, está inserida nesse processo de modernização, cujo significado, numa concepção ocidental e tradicional, reside em particular de um processo de enriquecimento material e de uma visão de mundo governada pela razão (BRANDENBURG, 1999, p. 25).

Contudo, Carneiro (1999, p. 332) ressalta que, ainda que seja exigida da agricultura familiar uma participação decisiva no desenvolvimento econômico do país, as análises não esclarecem qual seria a capacidade de apropriação do valor produzido. Carneiro (1999, p.

334) enfatiza sua opinião e, em um esforço de síntese, indica algumas premissas que orientam sua abordagem da noção de agricultura familiar:

> . Os agricultores familiares não constituem um grupo social homogêneo. Não correspondem, portanto, a uma classe social, mas incluem uma diversidade social produzida pelas diferentes condições de produção a que estão submetidos.
> . Agricultura familiar não é sinônimo de trabalho familiar. O que distingue a maioria das formas sociais de produção como familiar é o papel preponderante da família como estrutura fundamental de organização da reprodução social através da formulação de estratégias (conscientes ou não) familiares e individuais que remetem diretamente à transmissão do patrimônio material e cultural (a herança) e à transmissão da exploração agrícola (a sucessão).
> . A forma de exploração agrícola familiar pressupõe uma unidade de produção onde propriedade e trabalho estão intimamente ligados à família (CARNEIRO, 1999, p. 334).

Finalmente, na opinião de Sachs (2003, p. 97), a consolidação e modernização da agricultura familiar, acompanhada da criação de um número razoável de empregos não-agrícolas, como parte de uma estratégia de desenvolvimento rural, constitui uma alternativa mais viável, tanto social quanto economicamente, do que a expulsão, do campo, de novos contingentes de refugiados. Tal situação, segundo Sachs (2003, p. 91), seria a injeção de um novo dinamismo no campo, simultaneamente à redescoberta de um potencial rural sustentável, descartando as práticas de exploração predatória dos imensos recursos naturais do país; além disso, rompendo com a herança negativa do passado colonial. Afora isso, o autor enfatiza que também se diminuiriam os efeitos perversos da visão do tamanho do país, que sinonimiza como tendo recursos naturais inesgotáveis. No entanto, Sachs (2003, p. 102) aponta que a consolidação da agricultura familiar e a promoção do desenvolvimento rural exigem o acesso à propriedade e uso da terra, simultaneamente ao conhecimento agronômico, à assistência técnica e à tecnologia apropriada, à infra-estrutura adequada ao escoamento da produção, ao crédito e ao mercado.

Figura 48: Queijo Parmesão do Sul de Minas (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2007)

CAPÍTULO 4

OS OUTROS QUEIJOS DE MINAS

CAPÍTULO 4
OS OUTROS QUEIJOS DE MINAS GERAIS

> Paulo tinha fama de mentiroso. (...) A mãe botou-o de castigo, mas na semana seguinte ele veio contando que caíra no pátio da escola um pedaço de lua, todo cheio de buraquinhos, feito queijo, e ele provou e tinha gosto de queijo (Carlos Drummond de Andrade – A Cor de Cada Um).

Não há como falar de queijos no Brasil sem ressaltar a importancia da indústria laticinista mineira. Barros (2002, p. 2) afirma que no Brasil, o segmento de laticínios é o mais expressivo da indústria de alimentos, correspondendo a cerca de 1,6% do PIB nacional. A tradição queijeira mineira se expandiu, resultando provavelmente na maior produção de todo queijo sifado brasileiro. Ainda conforme Geraldo Barros a agroindústria mineira do leite é a mais importante do país. Barros (2002, p. 13) afirma que a produção leiteira de Minas Gerais é a mais expressiva do País, sendo que muitos fatores contribuíram para essa supremacia, dentre os mais importantes: as condições de clima e solo; a localização geográfica estratégica em relação aos grandes centros consumidores; a tradição e a experiência na exploração pecuária.

A liderança de Minas Gerais na agroindústria laticinista é histórica: o Estado foi sede da primeira indústria de laticínios do Brasil e da América do Sul, mantendo a representatividade do setor também na economia mineira. Geraldo Barros acrescenta que além do grande significado econômico e político, também tem importante papel social para Minas Gerais, pois essa atividade encontra-se disseminada em todo o território mineiro,

colaborando de forma inegável para a interiorização do desenvolvimento. Evidentemente, essa indústria tem uma história de forte influência europeia, tanto de resquícios da colonização, com a tradição queijeira portuguesa; quanto do acolhimento de imigrantes europeus, especialmente holandeses com destino a Zona da Mata de MG e dos dinamarqueses, com destino ao Sul de Minas, durante o século XIX e princípio do século XX.

Para Martins (1992, p. 152) a convivência com os europeus abriu os olhos dos mineiros para a riqueza que tinham nas mãos e que ainda não sabiam explorar corretamente. Assim, no princípio do século XX as regiões da Zona da Mata e do Sul de Minas recebem as primeiras usinas de leite e derivados, tornando-se fundamental para a economia mineira, juntamente com a mineração e o café. A indústria laticinista mineira tornou-se um ícone pela sua tradição e qualidade. Dessa forma, foi e ainda é um dos mais importantes setores econômicos do Estado. Sebastião Martins avalia que, já no século XIX, a indústria mineira de queijos ganharia em diversificação e aprenderia novas técnicas. Primeiro com os holandeses que se fixaram na serra da Mantiqueira, entre Juiz de Fora e Barbacena. Posteriormente, viriam para Minas Gerais um grupo de dinamarqueses, escolhendo parte das regiões da Mata e do Sul de Minas como nova moradia.

Toda essa movimentação permitiu e, simultaneamente, exigiu o estabelecimento de instituições que permitissem o apoio, a pesquisa, o ensino e o desenvolvimento da indústria queijeira em Minas Gerais. Martins (1992, p. 152) acrescenta que da mesma forma como aconteceu na área agrícola, com a criação dos cursos superiores em Viçosa e Lavras, a indústria de laticínios elevou, consideravelmente, a sua qualidade após a criação do Instituto Cândido Tostes, em Juiz de Fora. Para tal autor, o Instituto, centro de pesquisas e de formação profissional, desenvolveu novos produtos, criou e assimilou tecnologias e gerou uma nova consciência até mesmo entre os pequenos produtores de leite e artesãos do queijo.

Barros (2002, p. 30) salienta que o mercado do leite e derivados depende de vários fatores, tais como: população, crescimento demográfico, poder aquisitivo, hábito dos consumidores, qualidade e preço dos produtos ofertados no mercado. Assim, Barros (2002, p. 33) ainda assegura que a indústria laticinista brasileira, consequentemente mineira, vem passando por um processo de modernização, diversificação e aumento na escala de produção, principalmente aquelas ligadas aos produtos mais sofisticados. Todavia, afirma Geraldo Barros que as perspectivas de crescimento da indústria láctea nacional e, principalmente, da mineira são amplamente favoráveis, em função de sua liderança no setor.

No entanto, os melhores resultados seriam alcançados na década de 1980. Segundo Leandro (2008 p. 28), por essa época houve a consolidação do conceito de queijos finos no Brasil, com um maior interesse pela qualidade e procedência dos queijos por parte dos consumidores. Foi uma década com lançamentos de novos produtos, melhoria sensível da qualidade geral e maior exploração das ferramentas de marketing. No Sul de Minas, queijos como o Brie, o Saint-Paulin, o Gorgonzola, dentre outros, aumentaram a família de queijos finos brasileiros, com um forte processo de globalização, chegando à indústria de queijos especiais, com suas benesses e mazelas, embora num mercado promissor. Outras fábricas contemporâneas aproveitaram o bom momento e também expandiram as suas produções. Leandro (2008, p. 31) ainda que a história dos queijos no Brasil completa-se com os imigrantes italianos, notadamente em São Paulo, que introduziram no país, os queijos de massa filada, entre eles o Provolone e o Mussarela, os dois de enorme sucesso comercial no mercado.

Ainda que não seja possível uma razoável comprovação dos dados, Barros (2002, p. 40) avalia que a produção de queijos de Minas Gerais seja muito representativa no contexto nacional, com uma participação equivalente a 42% do total de queijos produzidos sob inspeção, em que pese um alto índice de produção informal. Além disse se deve somar a essa produção o Queijo Minas Artesanal, sem estimativa para sua produção. De qualquer forma, Minas Gerais mantém a liderança nacional em quase todos os produtos lácteos afirma Barros (2002, p. 40). Tal posição advém do fato que o Estado produz um volume de leite e de derivados maior que as necessidades internas, tornando-o grande exportador de laticínios para outros estados brasileiros, além de outros países.

A Tradição Queijeira Portuguesa

A indústria queijeira, em geral, pode ser considerada do tipo tradicional, pois trabalha com um produto, cuja “arte e ciência” vêm de séculos. Massimo Montanari assim analisa o fato:

> O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o

> capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é interface entre as duas perspectivas (MONTANARI, 2008, p. 27).

No Brasil, não se pode olvidar da tradição portuguesa que de certo modo foi o nascedouro da produção de queijos no país, pelo viés da colonização. Entretanto, ao contrário do que poderia se esperar, a indústria queijeira portuguesa acabou por não se instalar no Brasil. Tal fato, advém do processo de disseminação de rebanhos de mamíferos no Brasil que, muito em função da extensão territorial e da necessidade de prover grande quantidade de alimento protéico, acabou por privilegiar o gado *vacum*, ao contrário de rebanhos caprinos e ovinos, segundo a tradição portuguesa. Assim, os queijos representativos da tradicional indústria queijeira portuguesa – como o Azeitão, de leite cru de ovelha; o Évora, de leite cru de ovelha; o Nisa, de leite cru de ovelha; o Rabaçal, de leite cru de cabra e ovelha; o Estrela, de leite cru de ovelha; o Tolosa, de leite cru de ovelha; o Terrincho, de leite cru de ovelha; dentre outros – não encontraram receptividade junto ao consumidor brasileiro, cujo paladar é mais aquiescente aos queijos produzidos à base do leite de vaca. Ou melhor, a maioria dos queijos portugueses é feita com leite de ovelha e/ou cabra; exceção feita aos queijos produzidos nas ilhas açorianas do Pico e de São Jorge, com seus queijos homônimos e ambos produzidos com leite de vaca.

É importante conhecer esse processo de aculturação e os primórdios dessa cultura queijeira portuguesa. Segundo Rebelo (1983, p. 179) o início do fabrico de queijo português é atribuído aos romanos. Dias (1999, p. 37) acrescenta que a invasão da Península Hispânica pelos romanos, no século III a. C., trouxe não só grandes conhecimentos técnicos, como também uma nova administração política, que permitiu aumentar o rendimento das atividades agropecuárias, sendo atribuído a eles a própria origem da palavra *queijo*, do *caseus*. Dias ainda que para os romanos, o queijo era presença indispensável à refeição e quase se pode dizer que havia o "culto da queijaria"; fato esse, frequentemente, referido por Plínio (23-79 d. C.) na sua obra *História Natural*. Mestre Dias salienta que durante a ocupação romana foram proliferando as *villae* romanas, principalmente pelos solos do Alentejo, de maior profundidade, portanto, com maior aptidão para a agricultura. No entanto, Ainda segundo Dias (1999, p. 37), por essa época da ocupação romana, inclusive com grande avanço na agricultura e pecuária peninsular, havia uma clara preferência aos queijos de leite de vaca em detrimento daqueles produzidos com leite de ovelha. Para Dias, essa suspeita fundamenta-se no fato dos grandes agrônomos da Roma Antiga darem pouca importância à produção de

queijo de ovelha, mas grande importância ao de vaca. Mestre Dias destaca dentre esses profissionais, os mais ilustres:

> *Catão* (234-149 a. C.), nasceu em Frascati (na actual Itália), não faz uma única vez referência à criação de gado ovino e caprino no seu tratado de agronomia *De Re Rustica*, mas dedica grande atenção à criação de gado bovino e muar;
> *Varrão* (116-27 a. C.), outro escritor romano, vem confirmar esta teoria ao referir no seu *Libri Rerum Rusticarum* que "*o queijo feito de leite de vaca é mais saboroso que o feito de ovelha*", classificando ainda o queijo de cabra como *laxante*;
> *Columela*, nasceu e viveu em Cádiz (Andaluzia) no séc. I d. C., dedicando no seu tratado de agronomia *Res Rustica* um volume inteiro (dos 12 volumes que o compõem) à criação de ovinos e caprinos e fabrico de queijo (DIAS, 1999, p. 37).

No entanto, Portugal pode servir como um caso exemplar da formação de uma nova identidade alimentar gastronômica. Segundo Montanari (2008, p. 184), na Idade Média europeia, substancialmente inovadora em relação ao passado, do qual, além disso, transmitia a herança, graças a uma extraordinária experiência de contaminação, também conflituosa, entre culturas diversas que eram, de certa forma, opostas. Ou seja, no início do século VIII d. C., os árabes ocuparam a península e assim, um novo modo de vida, uma nova cultura se instalou. Segundo Dias (1999, p. 37) se o povo romano era tendencialmente agrícola e sedentário, os povos originários do Norte de África (*árabes*, *berberes* e *cabilas*, entre outros) faziam da sua principal atividade a pastorícia aliada à agricultura, ainda presente em Portugal conforme a Figura 49.

Segundo Rosenberger (1998, p. 339) a herança árabe é mais importante do que leva a crer a frugalidade do meio original. Bernard Rosenberger afirma que os pastores nômades da época pré-islâmica viviam de laticínios, um pouco de carne e tâmaras. Nos oásis e no sul da Península Ibérica, onde o clima é menos árido, a alimentação era mais variada; os cereais, os legumes e as frutas também faziam parte da dieta. Em num meio pobre e inóspito, era preciso comer o que se encontrasse: gafanhotos, lagartos assados, sem esquecer que a hospitalidade era a lei do deserto: oferecia-se ao viajante o que se tinha de melhor. Assim, se deve a eles muito da experiência no pastoreio e fabrico de queijo de ovelha e cabra. Dias salienta que no século XII, em Sevilha, Abu Zacaria Jallra escreveu um tratado de agricultura onde referiu que "*o leite idóneo para fazer queijo é o de ovelha, e depois o das vacas e cabras*". Dias (1999, p. 38) afirma que com a conquista de novos territórios, os árabes foram ocupando as principais cidades e tomando conta da economia. As terras mais pobres da Península foram ocupadas pelos *berberes*, povo virado para a pastorícia. Tal fato deve-se a suas características de nômade, e assim viver de deslocações constantes entre a Serra da Estrela ou de *Gredos*

(Espanha), para onde ia no Verão, e a Serra de Mértola, para onde vinha no Inverno. Esses deslocamentos eram necessários para poupar o rebanho à dureza do clima destas regiões em certas estações, além da baixa fertilidade dos solos, onde a vegetação rapidamente se acabava, obrigando à procura de novos pastos. A esse respeito La Blache afirma o seguinte:

> Quanto à vida pastoril, essa implica não somente diferença mas até oposição. É o princípio de um antagonismo que chocou os observadores clássicos desde Tucídides até Estrabão, e que persiste ainda em nossos dias sob uma forma atenuada. (...) De começo nas proximidades, e mais tarde – à medida que se formaram coletividades pastoris bastante fortes para assegurar as suas migrações – a distancias consideráveis os rebanhos, de acordo com as estações, passam das montanhas à planície, e vice-versa (La BLACHE, 1954, p. 130).

Figura 49: Pastoreio de ovelhas em Linhares, Serra da Estrela, Portugal (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2010)

Com a reocupação da península pelos cristãos a partir do século XII, Dias (1999, p. 38) afirma que o povoamento rural diminuiu. Devido às constantes batalhas a população acabou fugindo para os povoados, onde encontravam proteção, praticando a agricultura apenas numa estreita faixa em redor dos castelos. De todo modo são inegáveis as evidências da cultura árabe na cultura portuguesa e sua tácita aceitação, sob diversos aspectos. Tanto é que, afora a produção do queijo do tipo Flamengo, de origem holandesa e largamente

produzido em Portugal, os demais queijos são produzidos à base do leite de ovelha e cabra, sendo os mais famosos e reconhecidos internacionalmente. Daí não haver dúvida de que o Islã tenha imprimido sua marca tanto na alimentação quanto em todos os outros aspectos da vida. Segundo Rosenberger (1998, p. 338), os cristãos, fascinados pela riqueza de seus inimigos, adotaram muitos de seus costumes e afirma o autor que muito mais que as cruzadas, foi a reconquista da Espanha e da Sicilia que introduziu nos hábitos alimentares dos países mediterrâneos, e posteriormente nos da Europa ocidental, alimentos e gostos do mundo muçulmano clássico.

Assim, segundo Rebelo (1983, 179), na Serra da Estrela compreende-se que, durante muitos anos, a pastorícia, dada a sua fácil mobilidade tenha sido o principal *modus vivendi* dos seus habitantes, compreendendo-se igualmente, que o fabrico de queijo tivesse representado uma importante fonte alimentar dessa região. Rebelo afirmar que os queijos fabricados ali tivessem adquirido características próprias, mercê das condições naturais do meio, conforme Figura 50. No entanto, Rebelo (1983, p. 180) afirma que, com a transumância, hábito herdado dos povos árabes, a exploração ovina e caprina e a rudimentar indústria queijeira, vão-se fixando pouco a pouco nas diversas regiões demandadas, sobretudo em Trás-as-Montes, Beira Baixa e Alentejo, onde uma e outra, cedo mereceram a atenção dos naturais. Esses deslocamentos anuais, de ovinos e caprinos por grupos de vários rebanhos e orientados no mesmo sentido, se realizavam da seguinte forma: no Inverno, da serra para a planície – os campos de Coimbra, região Duriense: Beira Baixa e Alentejo. No Verão, da planície para a serra: Montemuro e Caramulo. Rebelo salienta que presentemente, a transumância pode considerar-se desaparecida na sua organização tradicional. Todavia, afirma o autor que até fins do terceiro quartel do século XIX, não se conhecem referência aos processos de fabrico do queijo que permitam acompanhar sua evolução. Sobre este fato Rebelo (1983, p. 181) ainda esclarece que esses processos da produção artesanal queijeira portuguesa constituíam privilégios de verdadeiras "famílias dinásticas", cujos supostos segredos eram transmitidos de pais a filhos de que resultou, naturalmente, o aparecimento de lendas ou crendices populares, a explicar a razão dos bons e maus produtos. Essa prática, por outro lado, não permitiu também que a tradição queijeira se espalhasse com mais intensidade.

Por outro lado, Rebelo (1983, p. 185/186) afirma que tais problemas com os laticínios de ovelha e de cabra foram de certa forma equacionados com a instalação, por iniciativa da Junta Nacional dos Produtos Pecuários, da Fábrica de Laticínios de São Domingos, em Alçais, da primeira unidade fabril enquadrada num plano de fomento, por meio do

cooperativismo, que implementou também um núcleo de estudos sobre o Queijo da Serra. Para Engelmann; Holler (2008, p. 409) as especialidades típicas tradicionais de elaboração artesanal tem sido favorecidas, ultimamente, pelo aumento progressivo do consumo de queijos. Durante séculos levaram uma existência miserável e estavam ameaçadas de cair no esquecimento porque a venda de leite aos grandes laticínios prometia maiores benefícios a pastores e agricultores. Os autores afirmam que, atualmente jovens e comprometidos queijeiros com expertise tem reanimado os modos de preparação tradicional, que se remonta até o século XIV. Cabe salientar que, predominam praticamente em todas as partes os queijos de ovelhas e de cabra, sendo que os queijos de leite de vaca são encontrados nas ilhas açorianas, notadamente Pico e São Jorge.

Figura 50: Cena Doméstica do Produtor Queijeiro da Serra da Estrela, Museu do Queijo de Celorico da Beira, Portugal (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2010)

Nesse mesmo contexto, Henriques (2008, p. 105) afirma que as críticas dos técnicos aos modos de fabricar queijo na serra da Estrela não datam dos dias atuais, mas subiram de tom no final do século XIX, quando noções de higiene e modernos processos de fabrico foram implementadas – com, por exemplo, normas mais rígidas relacionadas com a certificação de

origem, obrigando a redobrada atenção em matéria de qualidade. Dessa forma, salienta o autor, que basta um ligeiro recuo no tempo para nos darmos conta da extrema variabilidade a que estava sujeita a confecção do queijo. Henriques (2008, p. 106) aponta que de um local para outro, de um produtor para outro, fosse este o seu vizinho, de um dia para outro, o fato é que o queijo, sendo aparentemente o mesmo, era sempre outro, não havendo padrão que regulasse o seu processo de produção, a sua forma e peso e, sobretudo, uma clara dificuldade em definir o mais importante, o caráter do seu conteúdo, antecâmara de toda a problemática do sabor. Pedro Castro acrescenta que o fabrico do queijo estava rodeado de ignorância, nela se incluindo o desconhecimento de preceitos técnicos adequados e desleixo no respeitante às condições sanitárias que devem envolver toda a operação. Ainda, conforme Henriques, a multiplicidade de produtores foi sempre fator impeditivo de um mínimo de organização, além das inconstâncias meteorológicas, determinavam uma certa imprevisibilidade em termos de resultados.

No entanto, Henriques (2008, p. 107) salienta que a parte da sorte e do azar se associe com frequencia à atividade artesanal, é por demais evidente que já não possui o peso que tinha noutras épocas. Dessa forma, a evolução tecnológica faz-se sentir um pouco por toda a parte. Henriques (2008, p. 107) ainda distingue que a simples visão de certas queijarias modernas, sugere um laboratório moderno em contrapartida à rusticidade que envolvia o rústico fabrico do queijo no passado. Hoje, fruto do concurso de variadas circunstâncias, com as normas de fabrico, os cuidados acrescidos em matéria de higiene, novas formas de manejo do rebanho, a concorrência inerente à própria noção de mercado e uma melhor organização dos produtores, a produção artesanal do queijo Serra da Estrela já não é passível de críticas e a evidente melhoria da sua qualidade, Figura 51.

Dado esse quadro sobre a tradição queijeira portuguesa e, contando com os fatores já enunciados, além da opção pelo rebanho bovino, dentre outros fatores, não é de se estranhar que os queijos portugueses não encontrassem na, então Colônia, a continuidade de sua produção. Dessa forma, mais uma vez fica evidente a influencia açoriana na produção queijeira de Minas Gerais, sobre todos os aspectos que envolvem a elaboração do que viria a ser o Queijo Minas Artesanal. Curiosamente, essa tradição açoriana, que foi repassada à produção de queijo mineira, por sua vez, também recebeu influência de outra tradição europeia, a holandesa. Assim, com base na historia dos Açores é possível constatar tal fato.

Figura 51: Variados tipos do queijo Serra da Estrela (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2010)

Segundo Garcia (2008, p. 131) a descoberta das ilhas dos Açores está envolta em muitas dúvidas e poucas certezas, pois são praticamente inexistentes documentos régios que o comprovem ou assinalem as circunstâncias e as datas de cada descoberta. Garcia, adotando a crônica de Frutuoso, açoriano do século XVI, salienta que os Açores foram descobertos por Gonçalo Velho Cabral que, a mando do Infante D. Henrique, teria chegado à ilha de Sta. Maria em 1432 e a S. Miguel em 1444. Entretanto, também se avalia que o arquipélago já seria conhecido desde 1427, tendo sido apenas reencontrado. Ainda segundo Garcia, o povoamento só teve início em 1439.

Frutuoso (1998 p. 103), em obra da segunda metade do século XVI, por ser contemporâneo é mais específico. Assim, salienta que não sabe com certeza quem primeiro achou a ilha de São Jorge. Afirma um antigo povoador, Guilherme Vandaraga, um flamengo, homem fidalgo e rico, que trouxe à sua custa de Flandres, na Holanda, dois navios carregados de gente, oficiais de diversos ofícios, para povoar essas ilhas dos Açores a que mais lhe contentasse. Segundo Frutuoso (1998, p. 108) após a ocupação e trabalho, por toda a ilha há trigo e vinhos em abastança para a terra, e ainda se carregam para as outras ilhas, principalmente para o Faial e Graciosa. Gaspar Frutuoso, contemporâneo, afirma que antes da

erupção vulcânica ocorrida em 1580, naquela ilha se produzia muitas frutas, figos, marmelos, pêssegos, maçãs e alguma fruta de espinho. Havia também muito gado vacum, ovelhas e cabras, cujo leite se faziam muitos queijos em todo o ano, considerados os melhores de todas as ilhas dos Açores, conforme Figura 52.

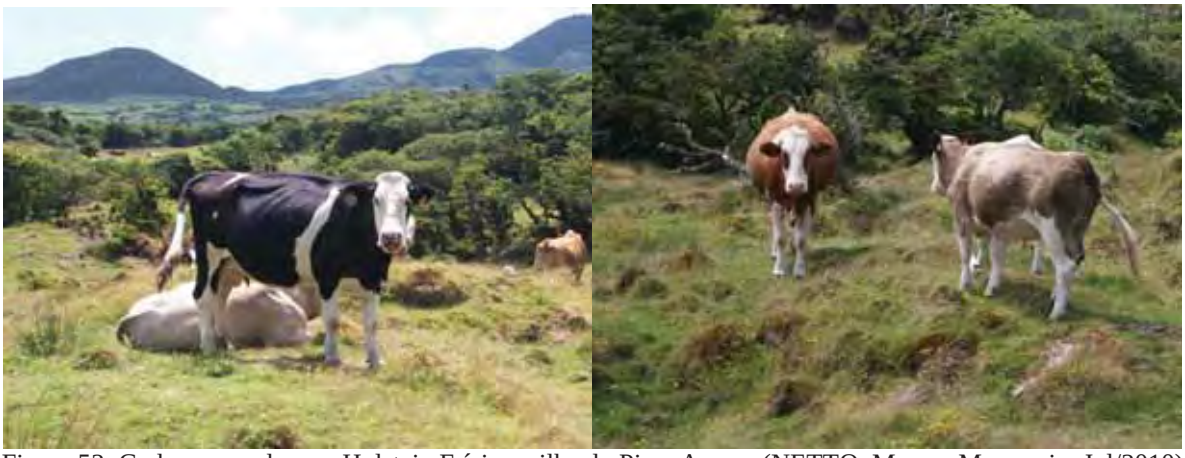


Figura 52: Gado *vacum* da raça Holstein Frísia na ilha do Pico, Açores (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2010)

Quanto à ilha do Pico, assim denominada por causa de um altíssimo pico, sempre entre nuvens, Frutuoso (1998, p. 127) não sabe com certeza de seu descobrimento. Sabe-se, entretanto, que na freguesia de Lages, ao sul da ilha do Pico, que seria a sede da mesma, havia muitas vinhas e grandes criações de gado *vacum,* ovelhas, e algumas cabras. Além de pomares com muitas frutas como pêssegos, marmelos, maçãs e figos. Das vinhas existentes por todo lado, se faz excelente vinho, considerado melhor do que das outras ilhas. Frutuoso destaca a criação de abelhas e de porcos, de cujo couro se faz sapatos. Ainda conforme Frutuoso (1998, p. 134), na ilha do Pico existia a vila de São Roque, além de duas frequesias, de São Mateus e a da Madalena.

Assim, são quase seis séculos de ocupação dessas ilhas açorianas, não apenas com portugueses, mas também com forte presença holandesa por meio dos povos chamados flamengos, cujos costumes e tradições transplantaram para aquelas terras. Estudo da Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural, do Ministério da Agricultura de Portugal aponta para tais fatos e a influência holandesa sobre a produção queijeira nos Açores, conforme pode se verificar pelo texto abaixo:

> Não será difícil admitir, como refere o Dr. Jose Leal Armas, que ≪… os flamengos, pessoas de muita nobreza e recomendáveis serviços muito contribuíram para a implantação e desenvolvimento da industria de lacticinios nos Açores, pois vieram

> encontrar nas zonas altas da sua nova Pátria (entre 1450 e 1466) um clima semelhante ao da sua terra de origem onde estavam habituados a produzir carne, leite e lacticinios e tiveram influencia no aparecimento daqueles “primitivos” queijos≫(SOEIRO, 2001, p. 286).

Dessa forma é importante o registro, segundo o estudo de Soeiro (2001, p. 273), que a ilha do Pico possui uma capacidade apreciável para a produção de gado leiteiro, um dos suportes da economia local. Soeiro (2001) afirma que a severidade do clima e dificuldades de comunicação determinaram que a fabricação de queijos seria a garantia da conservação do leite, bem como constituir uma excelente reserva estratégica alimentar e econômica, conforme Figuras 53. Essa produção queijeira da ilha do Pico, conforme o estudo da Soeiro (2001, p. 274) revela, por meio de depoimentos orais de açorianos, que os queijos já eram produzidos desde o século XVIII, sendo que as primeiras referências escritas relativas ao Queijo do Pico, contidas em relatórios governamentais datam de 1867 e 1877. Ou seja, essa data, necessariamente, não seja realmente o início de sua produção, mas apenas um registro encontrado. A produção desse queijo não encontrava limites dentro da ilha, que é pequena. Mas, as freguesias com maior tradição eram as de S. João, S. Roque, Piedade, Lages e Ribeiras. Citação contida no estudo d Soeiro ressalta o caráter territorial do Queijo do Pico:

> Ermelindo Avila, nas suas publicações sobre a ilha do Pico, diz: “≪O Queijo do Pico so no Pico pode ser fabricado. Isto resulta de um punhado de condicionalismos que a ilha possue e nao podem ser “exportados”. O clima, as pastagens, o leite sao eles privilegiados para a fabricacao do produto.≫(SOEIRO, 2001, p. 274).

Ademais, afirma Soeiro (2001, p. 274) que o relativo isolamento dos habitantes da ilha determina que ainda hoje se mantenham as tradições e tecnologias do fabrico de queijo tradicional e que não apresentam grandes variações de freguesia para freguesia. As fases de fabrico determinantes não diferem apenas nos pormenores, mas também variam, o que só por si não é relevante.

Com relação aos queijos da ilha de São Jorge, parte de sua especificidade é atribuída pelo estudo coordenado por Ana Soeiro, às características dos prados, abundantes nas zonas de media e elevada altitude, além da importância para a produção leiteira da existencia na pastagem de uma consorciação de gramíneas e leguminosas, cuja preponderância em qualquer pasto significa bom resultado. Além disso, atesta o estudo de Soeiro (2001, p. 285) as condições edafoclimáticas excelentes para a produção de pastagem e a introdução na ilha, logo após a sua descoberta em meados do século XV, de gados fizeram com que desde o

inicio do seu povoamento os habitantes de então recorressem ao fabrico de queijos como reserva alimentar. Ademais, seria notória a persistência dos jorgenses, segundo o estudo da Soeiro, em defender o fabrico do queijo em pequenos estabelecimentos por toda ilha, adaptando-se ao ambiente e conseguindo leite de boa qualidade. Além disso, salienta que desde meados do século XVIII o fabrico de queijo se expandira bastante, exportando-o para as restantes ilhas dos Açores, sendo reconhecido por sua excelente qualidade.

Figura 53: Vitrine de queijos dos Açores (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2010)

A Produção Queijeira na Mantiqueira e suas Origens na Frísia, Holanda

Uma vez que o foco deste trabalho se oriente para a geografia e história do Queijo Minas Artesanal, não seria prudente omitir a importante participação da indústria queijeira mineira, estabelecida nas encostas da serra da Mantiqueira na Zona da Mata e Campos das Vertentes, a partir do século XX. Ainda que de forma discreta, essa indústria também contribuiu com o desenvolvimento da produção do queijo artesanal assentada nos campos altos do sudoeste mineiro e nas escarpas do Espinhaço no nordeste mineiro.

A despeito do queijo Minas atender à demanda de todas as camadas da população, ainda não era um produto de grande qualidade e assim as famílias mais abastadas demandavam melhores queijos que eram importados da Europa, geralmente por alto custo, além das reconhecidas dificuldades de transporte. Segundo Kingma (2007, p. 22) esses queijos mais sofisticados, de origem européia vinham da Europa nos porões dos navios, embalados em latas hermeticamente fechadas. Todavia, a região lindeira ao Caminho Novo entre Juiz de Fora e Barbacena já possuía um bom rebanho leiteiro, além das condições edafoclimáticas adequadas ao fabrico dos queijos. Surgiu assim a oportunidade de suprir aquela demanda, por queijos com padrão europeu. Assim, foi possível a instalação da indústria queijeira nessa região. Leandro (2008, 25) afirma que o primeiro fato de grande importância para o desenvolvimento dessa indústria queijeira ocorreu em 1876, com a introdução do gado holandês na serra da Mantiqueira, mais especificamente na vila de Palmyra, hoje Santos Dumont, pelo português Carlos Pereira de Sá Fortes, médico e pecuarista, que se interessava pelo assunto. Kingma (2007, p. 29) confirma o fato e acrescenta que foi na fazenda Passa Três.

Entretanto, salienta que a primeira importação de gado holandês para Minas Gerais ocorreu por volta de 1850, pelo mesmo Sá Fortes. Com clima, pastagens e leite de características diversas, era necessário ter uma fórmula própria de produção de queijos, para assegurar ao setor um desenvolvimento econômico viável. Assim, segundo Leandro (2008, p. 25) em 1880, Sá Fortes trouxe dois mestres queijeiros da Holanda, Boeke e Jong, que introduziram na região uma adaptação do queijo Edam. Visto que época todos os produtos que se importavam de Portugal eram chamados de "do Reino", esse queijo também ficou conhecido por esse nome, sobretudo porque anteriormente à sua fabricação no Brasil o queijo Edam era trazido da Holanda, via Portugal.

Ainda que as datas sejam divergentes, com o estudo da EPAMIG (1989, p. 9) apontando para o ano de 1875, a iniciativa dessa pioneira indústria queijeira foi o primeiro passo para a tecnologia de produção de queijo no país, assim, Minas Gerais consolidava a atividade como força econômica no Estado. Também, Kingma (2007, p. 21) reavalia e afirma que a fábrica de laticínios foi instalada em 1888 e era a primeira fábrica de laticínios da América do Sul, tendo importado os equipamentos da Alemanha e Holanda após viagem de estudos que Sá Fortes fizera nesses países. Ainda conforme Kingma (2007, p. 22) o sonho de Carlos Pereira de Sá Fortes era produzir no Brasil queijos com a mesma qualidade dos europeus. Assim, a contratação dos técnicos Jong e Boeke foi no sentido, de iniciar a

fabricação de um queijo semelhante ao queijo Edam holandês. Kingma (2007, p. 23) ainda que no início, a produção não conseguia manter um padrão de qualidade, principalmente devido à alternância de temperatura, havendo grandes prejuízos. Sá Fortes nesse período resolve enviar Boeke e Jong à Holanda, para se aperfeiçoarem. Retornando, com conhecimentos de novas técnicas, a produção se consolidou e os queijos se tornaram de ótima qualidade.

Kingma (2007, p. 25) salienta que o pioneirismo de Sá Fortes levou-o a idealizar o processo, inédito na época, de resfriamento e beneficiamento de leite em escala industrial. Utilizando caldeiras a lenha e tanques movidos a energia hidroelétrica, gerada na própria fábrica de Mantiqueira, o leite após ser beneficiado era acondicionado em latas de cinquenta litros e embarcados de trem para a capital na estação ferroviária de Mantiqueira, especialmente construída para esse fim. Além disso, segundo Kingma (2007, p. 26) devido ao espírito empreendedor de Sá Fortes, a fábrica de Mantiqueira tornou, por bastante tempo, a primeira escola de laticínios do Brasil, frequentada por técnicos de várias partes do país. Posteriormente, a fábrica da Mantiqueira passaria para a administração da Cia. Boeke.

Segundo Martins (1992, p. 152) a convivência com os europeus abriu os olhos dos mineiros para a riqueza que tinham em mãos e que ainda não exploravam convenientemente. Assim, no princípio do século XX, começam a ser instaladas usinas de leite na Zona da Mata. Em poucos anos, o leite e a indústria de laticínios tornou-se fundamental para a economia de Minas Gerais. O autor salienta que já no século XIX, a indústria mineira de queijos ganharia em diversificação e aprenderia novas técnicas, com os holandeses que se fixaram na Mantiqueira para produzir o queijo do reino. Zoccal (2007, p. 25) confirma que no final do século XIX, a cidade de Santos Dumont, na Zona da Mata era provavelmente o maior pólo de laticínios do país, sendo que a maioria da produção era exportada para o Rio de Janeiro.

Leandro (2008, p. 25) afirma que outras tentativas de adaptação de variedades europeias foram feitas até o início do século XX, mas sem nenhum sucesso digno de nota. No entanto, o Queijo-do-Reino obteve um rápido sucesso devido à sua qualidade que, por vezes, suplantava até o original holandês. Jair Jorge salienta que esse queijo representou a expressão máxima da indústria queijeira do Brasil por muito tempo, sendo que alguns nomes se tornaram sinônimos do Queijo do Reino, como Palmyra, Borboleta e Jong. Além disso, no nordeste do Brasil, principalmente em Pernambuco, é conhecido como Queijo-de-Cuia, sendo presença obrigatória nas festas juninas e natalinas. Segundo depoimento informal do proprietário do Laticínio Nosso, de Antônio Carlos/MG, o Queijo-do-Reino ali produzido,

serve a quatro rótulos diferentes e ainda tradicionais, sob *royalties*. Foi dito ainda que 99% do queijo comercializado no nordeste do Brasil são produzidos naquele laticínio, sendo que ainda é tradição naquela região do país ofertar esse tipo de queijo, como presente de festas de fim de ano. Muito provavelmente, uma herança da ocupação holandesa no período colonial.

Segundo Engelmann; Holler (2008, p. 230) o queijo Edam, ou Edamer, é considerado a segunda variedade tradicional holandesa, sendo semelhante ao Gouda. Esse queijo de corte é feito à base de leite pasteurizado, de vaca, e tem forma esférica e em geral são recobertos por uma anilina amarela ou vermelha. O queijo daquela região mineira reproduz tais características e acrescenta Leandro (2008, p. 39) que um Queijo-do-Reino produzido nas vizinhanças de Barbacena e região já traz consigo um indicativo da qualidade esperada pelo consumidor. Entretanto, antes que tal fato fosse possível foi necessária a superação de diversos problemas. Kingma (2007, p. 23) afirma que os queijos que vinham da Europa chegavam aqui com uma cor mais amarelada, mais secos e com sabor mais picante.

Dessa forma, segundo Kingma (2007, p. 23) os técnicos passaram a analisar as condições de transporte, a temperatura ambiente, o acondicionamento e o tempo gasto na viagem. Assim descobriram o local adequado e a condição climática ideal para seu armazenamento e maturação, necessários para aprimorar o sabor e alcançar um produto de qualidade e tão apreciado. Ainda conforme Kingma (2007, p. 24) esse tipo de queijo, que, inicialmente era um produto inacessível para a maior parte da população tornar-se-ia popularmente conhecido como “Queijo do Reino”, sendo sua tradição secular, de acondicionamento em bonitas latas, ainda utilizada, principalmente quando o produto se destina à exportação.

Simultaneamente à introdução do fabrico do Queijo-do-Reino em Minas Gerais, outro fato seria inscrito nessa história, com grande repercussão na indústria queijeira mineira, por conseguinte brasileira. Segundo Kingma (2007, p. 11), a partir de um anúncio de emprego, em jornal de Amsterdã, Jan Kingma, então com 20 anos de idade aportou no Rio de Janeiro, em 1º de fevereiro de 1907, com o objetivo de atender ao referido aviso como técnico em laticínios para trabalhar em fábrica recém inaugurada, na cidade de Juiz de Fora/MG. Havia pouco tempo que o Brasil era uma república e ainda era um tempo de euforia e incertezas. Mas, a indústria laticinista expandia, aproveitando o impulso das ferrovias movidas pela cafeicultura. Assim, oferecia oportunidades para técnicos imigrantes. Iglésias (1958, p. 89) salienta que no final do século XIX, em 25 de agosto de 1888, a indústria laticinista havia sido beneficiada pela Lei 3.569, com isenção de impostos provinciais para os queijos e outros

produtos de leite, similares aos da indústria européia, por cinco anos, a conta da fundação das respectivas fábricas.

Assim, aponta Kingma (2007, p. 17) terminado o primeiro contrato com Hermenegildo Vilaça, e manifestado o interesse em permanecer no Brasil, Jan Kingma foi indicado aos amigos Alberto Boeke e Gaspar Jong, expoentes da indústria laticinista no Brasil e que haviam fundado em 01 de abril de 1907, a "Alberto Boeke, Jong e C." na recém emancipada cidade de Palmyra, hoje Santos Dumont. Todos eram de origem holandesa e, além disso, havia o laço profissional do laticinismo. Sendo assim, Jan Kingma, em 1910, foi contratado pelo novo laticínio para trabalhar em uma de suas fábricas, situada no pequeno povoado de Mantiqueira, tendo dedicado-se com Boecke e Jong, ao estudo para a fabricação de um queijo mais leve, tipo lanche. Para tal, Kingma (2007, p. 27) contou com a colaboração de seu irmão Marten Kingma, queijeiro na Holanda, que enviou-lhe alguns detalhes da fabricação do queijo tipo prato.

Entretanto, Jan Kingma observou que faltava à indústria laticinista brasileira um coalho que não fosse importado, o que encarecia o produto final. Assim, dedicou-se aos estudos para a fabricação de coalho feito à base de estômago de bezerros, como havia aprendido na Holanda e para onde foi, no intuito de aperfeiçoar o conhecimento, segundo relato de Kingma (2007, p. 44). Dessa forma, ao retornar da Holanda com a fórmula definitiva do coalho, Jan recomeçou os testes e em pouco tempo conseguiu fabricar um produto de excelente qualidade, com a mesma eficácia dos melhores produtos importados. Desse modo, Ainda conforme aponta Kingma (2007, p. 47) Jan dominava a fabricação do coalho e o produto era muito bom. Contudo, não tinha os recursos suficientes para industrializá-lo, o que inviabilizava o seu grande sonho. Desse modo, buscou sociedade com João Geraldo Frerichs e em 13 de agosto de 1923, segundo (Kingma, 2007, p. 48) numa pequena instalação de Mantiqueira começava a funcionar a Fábrica de Coalho Frísia. O nome Frísia lhe recordava sua província na Holanda, mais especificamente no norte daquele país. Um lugar com marcante caráter agrário, de onde se originaram a famosa raça de gado Holstein Frisia.

Segundo Kingma (2007, p. 51) a disponibilidade do produto possibilitou que ocorresse uma verdadeira revolução no setor, pois permitiu inclusive, que o pequeno produtor de leite pudesse ter uma nova fonte de renda, ou simplesmente uma forma prática de conservar o alimento. Além disso, Victor acrescenta que o fato de os queijos das marcas Palmyra e Borboleta, os mais apreciados, serem fabricados utilizando o Coalho Frísia, foi um fator muito importante para vencer a desconfiança inicial de outros laticínios em relação a um

produto novo, fabricado pela primeira vez no Brasil. Assim, segundo o autor, se os queijos mais sofisticados eram produzidos e comercializados pelos grandes laticínios, o queijo caseiro podia agora, com a facilidade trazida pelo produto nacional, ser produzido por todos, não só para o próprio consumo, mas, também, para ser vendido, tornando-se assim uma forma de aumentar a renda da família.

No entanto a produção de coalho desperta alguma curiosidade. Para tanto, em Outubro/2010, em Santos Dumont/MG, foi realizada uma entrevista com Victor Kingma, autor do livro em referência para alguns esclarecimentos a respeito da produção naquela época. Segundo o depoimento de Victor o coalho era feito do estômago do bezerro novo, que nunca comeu capim, assim se fazia um coalho de boa qualidade. Dessa forma, muitas vezes a vaca era morta antes do bezerro nascer e retirava-se o feto, por conseguinte, seu estômago era isento de qualquer alimento externo. De outra forma, o bezerro tão logo fosse parido era abatido e seu estomago retirado, também sem qualquer ingerência de alimento externo, principalmente o capim, que poderia alterar a substância base do coalho, a quimosina. Victor relatou ainda que, por causa da produção do coalho nacional foi possível a expansão da indústria queijeira, com qualidade, que também permitia maior durabilidade do queijo. Finalmente, Victor acrescenta que a Fábrica de Coalho Frísia foi a única fábrica de coalho no Brasil, por mais de cinquenta anos.

Ademais, a produção de coalho do tipo industrial trouxe importante contribuição à produção queijeira de Minas Gerais, pois o pequeno produtor não precisava mais preparar o próprio coalho, muitas vezes sem a qualidade desejada. Por outro lado serviu também para evitar o abate de animais silvestres, como o tatu, que servia à preparação do coalho caseiro. Assim, o Coalho Frísia permitiu o melhoramento da qualidade de coagulação do leite, propiciando melhor controle aos procedimentos de preparação do queijo, contribuindo como fator de segurança alimentar, porquanto o mesmo era manipulado em condições de higiene.

Essa história naquela região da Zona da Mata e Campo das Vertentes resultou na criação da Escola de Laticínios Cândido Tostes, que foi determinante no aperfeiçoamento das técnicas de produção de queijo e, sobretudo na formação de profissionais da indústria laticinista. O histórico publicado em seu site dá um panorama da criação do Instituto em 1935:

> Em 1890, a Fazenda São Mateus, foi comprada pelo Dr. Cândido Teixeira Tostes. Dr. Candinho, como era carinhosamente conhecido, nascido em 05 de fevereiro de 1842, era bacharel em Direito e foi Diretor do Banco de Crédito Real de Minas

> Gerais. Homem dinâmico e inteligente, de grande projeção no meio ruralista, implantou, nas fazendas São Mateus e Sant'Ana, lavouras de café, tornando-se o maior cafeicultor de Minas e por isso cognominado o Rei do Café.
> Entra aqui o Solar dos Tostes: na década de 30, a Fazenda São Mateus, em Juiz de Fora, Minas Gerais, costumava receber visitantes ilustres, entre eles, o Presidente Getúlio Vargas e o Governador do Estado de Minas, Benedito Valadares. Em maio de 1935, o Dr. Benedito Valadares transferiu a sede do Governo de Minas Gerais para a Fazenda São Mateus e lá promulgou o Decreto nº 50, de 14 de maio de 1935, criando em Juiz de Fora - MG, a Indústria Agrícola "Cândido Tostes", sendo este nome em homenagem aquele personagem ilustre, antigo dono da fazenda que tanto fizera pelo desenvolvimento da região de juiz de Fora.
> Ao ser inaugurada, em 03 de setembro de 1940, já seu nome havia sido mudado para Fábrica-Escola de Laticínios "Cândido Tostes"(FELCT).
> No dia 3 de setembro de 1956, portanto, 16 anos após a sua inauguração, passa a denominar-se Instituto de Laticínios "Cândido Tostes", através da Lei 1.476, integrado à estrutura da Secretaria de Estado da Agricultura do Estado de Minas Gerais, usufruindo de todas as prerrogativas que o novo título possa lhe conferir. (http://www.candidotostes.com.br/Instituto.htm, Acessado em 26 de maio de 2011)

Segundo Martins (1992, p. 137), Israel Pinheiro, filho de João Pinheiro e engenheiro formado na Escola de Minas de Ouro Preto, foi secretário da Agricultura de Valadares, nos anos 30, quando o Governo de Minas criou o atual Instituto de Laticínios “Cândido Tostes”, em Juiz de Fora. Para o autor, se houvesse necessidade de um símbolo do poder dos fazendeiros, este seria o melhor: Valadares chegou a transferir a sede do Governo para a Fazenda São Mateus – o Solar dos Tostes – e lá assinou o decreto de criação da escola, mais tarde responsável pela modernização de toda a indústria de laticínios em Minas. Martins acrescenta que Israel Pinheiro foi o grande orientador da escola, ordenando a contratação de laticinistas dinamarqueses e a importação de técnicas e equipamentos que fizeram do Cândido Tostes, no passado, um modelo de ensino e pesquisa. O autor ainda relata que ainda hoje, os alunos mais antigos dizem que Israel Pinheiro era daqueles homens que têm leite nas veias, em vez de sangue.

Com a constituição da EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, em 1974, por meio da Lei 6310/1974, o Governo de Minas Gerais deslocou o Instituto de Laticínios Cândido Tostes para aquela estrutura, com suas atividades e o seu patrimônio, institucionalizando a sua atividade de pesquisa, notabilizando-o ainda mais nos processos de fabricação de queijos, manteiga e outros produtos lácteos, adequados às condições brasileiras. Martins (1992, p. 152) avalia que, com a criação dos cursos superiores em Viçosa e Lavras, a indústria de laticínios elevou, consideravelmente, a sua qualidade e gerou uma nova consciência até mesmo entre os pequenos produtores de leite e artesãos do queijo.

A Produção Queijeira no Sul de Minas e suas Origens na Dinamarca

Na mesma perspectiva do subcapítulo anterior, e, na premissa de se realizar um estudo sobre o Queijo Minas Artesanal é importante salientar que a distribuição geográfica dos queijos em Minas Gerais vai além das regiões do queijo artesanal. Isto é, a pesquisa buscou identificar no território mineiro, outras regiões onde se estabeleceram importantes pólos queijeiros e, que desde o final do século XIX e/ou princípio do século XX estabeleceu uma importante indústria laticinista, responsável inclusive pela disseminação de conhecimento, técnica e cultura oriunda de outros países, exatamente como ocorrido na colonização das terras mineiras, no século XVIII.

A vinda para o Brasil de imigrantes europeus, notadamente oriundos de países com tradição queijeira europeus como a Holanda e a Dinamarca, foi o salto de qualidade fundamental para o estabelecimento de uma produção de queijos variada e sofisticada, em partes de Minas Gerais. Foi a oportunidade de suprir a demanda por queijos com padrão tipo europeu, que se tornou possível a instalação de indústrias queijeiras em regiões que já possuíam rebanho leiteiro disponível e condições edafoclimáticas adequadas ao fabrico dos queijos. Segundo estudo da EPAMIG (1989, p. 9), aos pioneiros holandeses seguiram-se os dinamarqueses, que se instalaram no sul de Minas Gerais, resumindo-se, nessas iniciativas, os primeiros passos da tecnologia de produção de queijos finos no país. Furtado (1991, p . 17) confirma tal fato quando afirma que a fabricação de queijos no Brasil é de história relativamente recente, firmando-se, do ponto de vista industrial, sobretudo, a partir da década de vinte, com o estabelecimento de imigrantes dinamarqueses no sul de Minas, referindo-se ainda aos holandeses na região de Santos Dumont e Barbacena, também em Minas Gerais. Daí Múcio Furtado salienta sobre o crescimento dessa importante indústria e também a diversidade disponível no mercado. Assim, à medida que a indústria de laticínios se consolidava, aumentava a necessidade de mão-de-obra especializada no setor.

Segundo Leandro (2008, p. 25) o cenário queijeiro nacional foi alterado a partir de 1920, quando um jovem queijeiro e idealista dinamarquês, Thovard Nielsen, aportou no Brasil para tentar produzir aqui algumas das variedades dinamarquesas que já desfrutavam de um bom prestígio na Europa. No município de Aiuruoca/MG, Nielsen arrendou uma pequena fábrica, dentro dos limites da fazenda Campo Lindo, de propriedade da tradicional família ruralista Junqueira. Jair Leandro afirma que após algumas tentativas frustradas e, já na companhia de Axel Thosing Sorensen, outro queijeiro dinamarquês, Nielsen, desenvolveu e

lançou um queijo inspirado em tradicionais tipos de seu país: o Tybo e o Fynbo. Segundo Plume (1968, p. 128 e 231) esses queijos são da família Samsoë, sendo o primeiro produzido no distrito de Fyn e o segundo no distrito de Thay. Plume (1968) salienta ainda que os queijos Samsoë são de corte, a base de leite de vaca e seu processo de elaboração é similar ao Emmental suíço. Leandro (2008, p. 26) descreve esse queijo como de massa semicozida, circular, baixo, com um diâmetro de 50 cm e aproximadamente seis kg de peso. Embora tenha alcançado um rápido sucesso no mercado do Rio de Janeiro, seu nome, Fynbo, encontrou muita dificuldade para afirmar-se. Leandro relata que, casualmente, um grupo de fiscais do Ministério da Agricultura, em 1936, ao visitarem a fábrica, descreveram aquele queijo produzido pelo dinamarquês como "um queijo grande, circular, baixo, com formato de um prato". Assim, foi batizado, um dos queijos de maior consumo hoje no Brasil.

O sucesso de Nielsen correu o mundo e, segundo Leandro (2008, p. 26), outros queijeiros dinamarqueses aportaram no Brasil, numa verdadeira aventura de produzir queijos nas terras brasileiras. Muito embora as condições edafoclimáticas e mesmo sociais encontradas nos trópicos não fossem semelhantes ao que estavam acostumados, não seria à toa que se deslocariam de tão longe para praticar seu ofício. Jair Leandro destaca que aqui desenvolveram a indústria queijeira nacional, bem como introduziram diversos utensílios para a fabricação de queijos, até então desconhecidos, contribuindo assim para o desenvolvimento da indústria laticinista. Para o autor, entre os que se destacaram estão: Lief Kai Godtfredsen, Paul Bartholdy e Hans Norremose, futuros fundadores das três principais indústrias de queijos finos do Brasil, além de Waldemar Kjaer, que deixou uma enorme contribuição à arte e à técnica de fabricação de queijos.

Lief Kai Godtfredsen chegou ao Brasil em 1924, trazendo, em sua bagagem, frascos de um fungo para maturação de queijos desconhecidos dos brasileiros, o *Penicillium Roqueforti,* o fungo utilizado para a fabricação dos queijos azuis, como o Gorgonzola e o Roquefort, conforme Figura 54. Segundo Battistotti *et al.*, (1983, p. 119) o Gorgonzola é um queijo italiano, originário e produzido na província de Milão desde o século X e feito de leite cru ou pasteurizado de vaca. Assim como o Gorgonzola, italiano; o Roquefort, francês é um queijo de mofo azul. Battistotti *et al.*, (1983, p. 146) no entanto salienta que este é produzido exclusivamente com leite cru de ovelhas. Leandro (2008, p. 26) afirma que Lief Kai Godtfredsen iniciou suas atividades queijeiras com Thovard Nielsen, na pequena fábrica da fazenda Campo Lindo, posteriormente transferindo-se para a fazenda Favacho, no município de Minduri, onde desenvolveu o primeiro queijo azul brasileiro, chamado então de Roquefort.

Posteriormente, fundou uma fábrica em Seritinga, na mesma região onde fundou o Laticínios Skandia. Lá desenvolveu o hoje famoso Creme Bola, uma adaptação muito bem sucedida do queijo dinamarquês Molbo. Plume (1968, p. 169) descreve o queijo Molbo, como dinamarquês da família do Samsoë e se apresenta em forma de bola, sendo fabricado naquele país, na região de Mols.

Figura 54: Queijo Gorgonzola (NETTO, Marcos Mergarejo, Jul/2007)

Leandro (2008, p. 27) acrescenta que os mesmos ventos trouxeram Paul Bartholdy, fundando em São Vicente de Minas o Laticínios Campolindo, bastante reconhecido, principalmente pelos seus queijos Estepe e Gouda. O queijo estepe, menos conhecido teria sua origem na Rússia e é feito com leite pasteurizado de vacas. Já o Gouda, segundo Engelmann; Holler (2008, p. 228) afirmam que é o mais famoso queijo holandês feito de leite pasteurizado de vaca. Nas esteiras de Godtfredsen chegou ao Brasil, Waldemar Kjaer, que fundaria o Laticínios Símbolo, em Lavras/MG, atualmente extinta. Segundo Leandro (2008, p. 28) a contribuição de Kjaer foi introduzir no país, o primeiro sistema de pasteurização de leite, através da utilização do ejetor de vapor, em uma fábrica de Coqueiral/MG, que produzia os queijos das marcas Luna e Dana. Jair Leandro assegura que Waldemar Kjaer também criou a variedade chamada de Minas Padrão, um queijo com as características do Minas meia-cura, hoje bastante disseminado na indústria laticinista brasileira. Segundo o estudo da EPAMIG

(1989, p. 113) esse é o queijo brasileiro por excelência. Os autores o consideram uma derivação do Queijo Minas Artesanal, adaptado à escala industrial e feito com leite pasteurizado. Acrescentam que nos últimos 40 anos a tecnologia para sua fabricação foi bastante aprimorada e amplamente difundida pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes.

No efervescente ano de 1930 chega ao Brasil Hans Norremose. Leandro (2008, p. 27) afirma que ele trouxe tecnologias de fabricação de diversos tipos de queijos europeus. Norremose, inicialmente trabalhou com Thovard Nielsen e em seguida associou-se com Arne Schnugger Paulsen comprando a maior indústria de queijos da época, a Nielsen; Cia, a principal de Minduri/MG, que ficou com a marca Dana, a primeira marca de queijos finos do Brasil, mais tarde substituída pela marca Luna. Hans Norremose, de espírito empreendedor, contribuiu com a maior variedade de queijos, hoje conhecidos, inclusive o popular Minas Frescal. Na década de 1930, lançou o Gouda; o Bel Paese, queijo italiano de leite pasteurizado de vaca; o Tilsit, queijo suiço de leite cru de vaca e o Port-Salut, queijo francês de leite pasteurizado de vaca. No princípio da década de 1940, lançou o primeiro Camembert fabricado no Hemisfério Sul. Segundo Plume (1968, p. 88), o Camembert é um dos mais célebres queijos da França feito com leite cru de vaca. Finalmente, outro pioneiro, Sorensen, criou a marca Supremo, em Cruzília, MG.

Segundo Leandro (2008, p. 28) a extraordinária saga e perseverança desses pioneiros dinamarqueses semearam no sul de Minas Gerais uma indústria queijeira de alta qualidade, com queijos para todos os gostos. Tudo começou na década de 1920 e, encontra em Hans Norremose a síntese dessa brilhante história, o último remanescente daquele grupo de queijeiros, que fez de Minduri, São Vicente de Minas e Cruzília, um verdadeiro triângulo dos queijos finos do Brasil. Uma equipe da TV EPTV, em 10 de março de 2010, realizou uma entrevista com Hans Norremose, quando este declarou: "o queijo depende do leite, se recebe um leite ruim ninguém faz queijo bom", acrescentando: "um bom queijeiro é aquele que sabe cheirar para ver se está com cheiro bom. Ele mexe o tanque de leite, distingue o som e finalmente o tato. Segura o queijo, aperta, é uma arte porque tem que usar todos os sentidos". Seu Hans, como é chamado, foi dono de 21 queijarias, para quem produzir queijos é uma arte. Em poucas palavras Hans Norremose traduziu toda sua experiência no fabrico de queijos, quando evoca a percepção dos sentidos como a melhor tecnologia existente para a produção de um bom queijo. Dessa forma, por melhor que sejam os processos tecnológicos, nada haverá que substitua a percepção humana. Segundo Tuan (1980, p. 14): *“a percepção é uma atividade, um estender-se para o mundo”*. Os órgãos dos sentidos são pouco eficazes quando

não são ativamente usados. Norremose considera isso uma arte, o saber fazer e saber usar todos os sentidos.

Furtado (1991, p. 18-19) afirma que os queijos finos ainda representam uma pequena fatia do mercado brasileiro, sendo que a liderança na fabricação continua sendo do queijo Prato, sob cuja denominação estão incluídas as variedades Lanche, Cobocó, Gouda e Estepe, que possuem as mesmas raízes e são muito similares. No entanto, Múcio afirma que todas as variedades têm tido sua produção aumentada a cada ano, em especial o queijo Gorgonzola. Ainda, sob a denominação Suíço, incluem-se as variedades Emmental e Gruyere, fabricadas predominantemente no sul de Minas Gerais. Entretanto, afirma Furtado que os queijos do Reino e Provolone lideram a fabricação de queijos finos. O autor acrescenta que as informações apresentadas referem-se à produção em estabelecimentos sob controle do Serviço de Inspeção Federal. É importante destacar que, a produção real de queijos não é conhecida, pois dados relativos a fábricas sob inspeção estadual ou municipal não estão disponíveis. Além disso, a produção caseira e artesanal também tem números desconhecidos, embora sua produção seja substancial, estimada em 30% ou 40% da produção oficial. Por fim, Múcio Furtado revela que a indústria de queijos no Brasil está em expansão.

Figura 55: Paisagem Rural de Minas Gerais (NETTO, Marcos Mergarejo, Maio/2011)

CAPÍTULO 5

O QUEIJO MINAS ARTESANAL

CAPÍTULO 5
O QUEIJO MINAS ARTESANAL

> Mas ele apreciava o trabalho dos homens, chamando para eles meu olhar, com um jeito de siso. Senti, modo meu de menino, que ele também se simpatizava a já comigo. A ser que tinha dinheiro de seu, comprou um quarto de **queijo**, e um pedaço de rapadura. Disse que ia passear em canoa. Não pediu licença ao tio dele. Me perguntou se eu vinha. Tudo fazia com um realce de simplicidade, tanto desmentindo pressa, que a gente só podia responder que sim. Ele me deu a mão, para me ajudar a descer o barranco (ROSA, 1978, p. 81).

A última década foi para o Queijo Minas Artesanal (QMA), um período de suma importância, tendo sido um movimento restaurador do prestígio deste produto secular de Minas Gerais. No entanto, são vários os fatores que deram andamento a esse processo, tornando-o de fato, bem mais abrangente. Assim, a edição da Lei estadual 14.185 de 31 de janeiro de 2002 e regulamentada pelo Decreto estadual 42.645 de 05 de junho de 2002 foi de real valor e significado para a produção queijeira artesanal no Estado de Minas Gerais. Provavelmente, entre tantas medidas importantes, uma das que mais a distingue é a identificação, caracterização da região e sua tradição histórica e cultural na atividade, sendo criadas inicialmente, em número de quatro, recentemente ampliada ao número de cinco. A legislação, além de estabelecer critérios sobre o cadastramento dos produtores e consequentemente sua adaptação aos novos parâmetros para as boas práticas da agricultura e sua organização social, envolvendo ainda um grande esforço em realizar as caracterizações dos queijos, segundo suas regiões de origem e propriedades organolépticas, visando cada vez

mais aperfeiçoar a produção do Queijo Minas Artesanal, sem perder de vista sua tradição e principalmente o seu “modo de fazer”, que o qualifica como produto diferenciado.

Essas medidas acabaram por provocar estudos, pesquisas e práticas concernentes à produção dos queijos artesanais, tornando possível o desenvolvimento acerca dessa atividade, como meio de valorização do produto e tendo como resultado mais eficiente, a melhoria das condições de trabalho e de vida do produtor e sua família, porquanto se trata caracteristicamente de uma agricultura familiar. Entretanto, logo no início da década o fato que mais destacou o Queijo Minas Artesanal, foi a edição de um dossiê, com o propósito de conceder ao QMA o *status* de patrimônio imaterial, na perspectiva de sua notabilização e assim sua valorização e atenção ao seu produtor. Com origem na região do Serro, o documento foi apresentado ao governo mineiro, tendo sido deflagrada uma campanha para que ocorresse o tombamento do QMA, o que foi realizado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG).

O Serro não ficou isolado e, na sequencia, outras regiões também pleitearam o mesmo título estendendo-o para o âmbito nacional, por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o que foi obtido, inclusive sob a égide da Convenção da UNESCO para o Patrimônio Imaterial. Desse modo, com a solidificação de uma boa estrutura social e produtiva ser possível o alcance de um selo de indicação geográfica, que por certo valorizará ainda mais o Queijo Minas Artesanal.

As Regiões Queijeiras em Minas Gerais

Minas Gerais é um dos Estados mais montanhosos do país, com um relevo morfologicamente heterogêneo, onde se encontram partes das mais conhecidas feições geomorfológicas brasileiras, como a Serra da Mantiqueira, a Serra do Espinhaço e a Serra da Canastra, dentre outras formações menos conhecidas. Segundo Moreira; Camelier (1977, p. 14), em conjunto, a serra da Mantiqueira forma o segundo degrau do planalto brasileiro e caracteriza-se por uma imponente escarpa voltada para o vale do Paraíba, cujos desníveis excedem a 2.000 metros, e tem seu trecho mais contínuo e expressivo, naquele que forma a escarpa situada ao longo do médio rio Paraíba. O estudo de Moreira; Camelier descreve o relevo do Vale do Paraíba ligando-o ao trabalho erosivo do rio Paraíba do Sul e de seus afluentes. Assim, apresenta-se ora como um “mar de morros”, ora por uma sucessão de cristas

gnáissicas separadas por vales profundos, de perfis escalonados, exibindo quase sempre lombadas e patamares a meia encostas. Segundo estudo do Centro Tecnológico de Minas Gerais (CETEC-MG):

> Esta unidade estende-se a partir das cabeceiras do rio Camanducaia, no sul do Estado, pela divisa de Minas Gerais com São Paulo e Rio de Janeiro, e prossegue de modo descontínuo ao longo da fronteira entre Minas Gerais e Espírito Santo. A partir das cabeceiras do rio do Peixe, afluente do Paraibuna, o bloco maciço da Mantiqueira bifurca-se: uma faixa de elevações prossegue até Juiz de Fora, e a outra até as proximidades de Santos Dumont (CETEC-MG, 1983, p. 30).

Quando se desloca para o interior, consoante o estudo ibgeano (1977, p. 16), após se transpor a serra da Mantiqueira, encontra-se o Planalto Sul de Minas ou a superfície do alto rio Grande, que se alonga para o norte até as cabeceiras do rio São Francisco e descamba para o oeste, onde é recoberto pelos sedimentos da Bacia do Paraná. Conforme descrição do CETEC-MG:

> Localizado no extremo sul do Estado, estende-se para norte em direção à serra da Canastra, e tem como limites na parte ocidental o prolongamento da Depressão Periférica Paulista e o Planalto da Bacia Sedimentar do Paraná. Seus limites a leste são descontínuos, estando o planalto fragmentado em blocos, devido á abertura da Depressão do rio Grande e ao trabalho erosivo de seus principais afluentes da margem esquerda, os rios Sapucaí e Verde (CETEC-MG, 1983, p. 31).
> [...]
> As formas de relevo apresentam-se como colinas de topo arredondado, vertentes côncavo-convexas e algumas planícies aluvionares abertas, que constituem uma superfície com altitudes predominantes entre 1.000 e 1.100 m (CETEC-MG, 1983, p. 31).

Com base nos estudos de Moreira; Camelier (1977, p. 21), a conformação da região do rio São Francisco compreende dois aspectos distintos: a área do alto São Francisco, que se estende até as serras da Canastra, Babilônia e Vertentes, e a Depressão propriamente longa e estreita. Por sua vez, a vertente ocidental do rio São Francisco, segundo o mesmo estudo, pertence inteiramente ao Planalto Central Brasileiro. A nota característica de seu relevo é a chapada, podendo-se encontrar, também, áreas onduladas, colinas arredondadas e cristas monoclinais. O estudo de Moreira; Camelier (1977, p. 23) descreve ainda que os chapadões vão desde o Estado de Minas Gerais até o sudeste goiano e apresentam-se quase continuamente, pois só são interrompidos pelos cursos d'água afluentes do São Francisco, pela margem esquerda. Segundo descrição do CETEC-MG:

> Planalto do São Francisco: é formado por superfícies tabulares (chapadas com coberturas sedimentares predominantemente arenosas), delimitadas geralmente por rebordos erosivos bem marcados, recobertas por vegetação do tipo cerrado e entrecortadas por cabeceiras de drenagem pouco aprofundadas, regionalmente conhecidas como veredas (CETEC-MG, 1983, p. 29).
> Podem-se distinguir dois níveis de relevos tabulares: um com altitudes que variam de 800 a 1.000 m; o outro ocorre em cotas altimétricas que variam de 600 a 800 metros. São relevos residuais posicionados entre cursos d'água de drenagem do rio São Francisco, elaborados sobre rochas do Supergrupo São Francisco, e apresentam uma homogeneidade relativamente grande, sobretudo quando se consideram as extensas áreas abrangidas (CETEC-MG, 1983, p. 29).
> [...]
> Serra da Canastra: com essa denominação forma englobados os planaltos, cristas e áreas dissecadas mais elevadas, elaborados sobre as estruturas rochosas do Grupo Canastra, com altitudes acima de 1.300 m (CETEC-MG, 1983, p. 31).
> Situada no interflúvio dos rios São Francisco, Paranaíba e Grande, esta unidade geomorfológica apresenta-se geralmente envolvida por altos e extensos escarpamentos, a maioria deles controlada por fraturas e falhas de direções gerais NO-SE e E-O (CETEC-MG, 1983, p. 31).
> Embora com predominância de formas de dissecação fluvial, a parte setentrional é mais compacta como grande compartimento de relevo, destacando-se morfologicamente pelas cristas semicirculares que envolvem a chaminé alcalina de Tapira, pela grande escarpa volta para a Depressão do rio Quebra Anzol, que é o setor sul da Depressão do Paranaíba, e pelo Chapadão da Zagaia, extensa superfície tabular disposta na direção geral E-O, que se interrompe ao norte também por uma escarpa controlada por falha. Ao sul, o chapadão é envolvido por escarpa erosiva abrupta e bastante elevada em cuja terminação SE se encontra a queda d'água conhecida como Casca d'Anta, famosa por sua beleza e por ser a nascente do rio São Francisco (CETEC-MG, 1983, p. 31).

Outra área de interesse, o Espinhaço; o estudo de Moreira; Camelier (1977, p. 17) aponta-o como uma superfície elevada que se alonga para o norte, com altitudes que chegam a ultrapassar 1.200 metros, compreendendo uma faixa que varia entre 50 a 100 km de largura por 1.000 km de extensão, servindo como divisor de águas entre as bacias do São Francisco e os rios que drenam diretamente para o Atlântico. Acrescenta que os limites do Espinhaço, propriamente ditos, abrangem a área sul, montanhosa, que vai de Belo Horizonte, seguindo em direção norte até Diamantina. A topografia apresenta-se bastante acidentada; os abruptos dominam nesta área e são explicados, na maior parte das vezes, por erosão diferencial, pois os estudos realizados demonstram que não existe grande número de falhas na zona. Assim o CETEC descreve aquela feição.

> Serra do Espinhaço: essa unidade geomorfológica localiza-se na parte central de Minas Gerais, e apresenta um desenvolvimento longitudinal; limita-se ao sul com o Quadrilátero Ferrífero e ao norte ultrapassa a divisa do Estado, prolongando-se pelo interior da Bahia. A serra do Espinhaço constitui divisor de águas entre as bacias dos rios São Francisco/Pardo e São Francisco/Jequitinhonha e Doce, no leste. As cotas altimétricas predominantes estão entre 1.000 e 1.300 m, sendo que ao sul frequentemente ultrapassam 1.400 m (CETEC-MG, 1983, p. 29).
> [...]

> Em quase toda a extensão da borda ocidental da serra, observa-se uma sucessão de escarpas escalonadas, do tipo escarpa de linha de falha. A borda oriental é também limitada por escarpamentos descontínuos, parcialmente desfigurados pela drenagem do rio Jequitinhonha. O trecho sul mostra intensa dissecação fluvial, que resultou em alinhamentos de cristas com direções N-S e NNO-SSE (CETEC-MG, 1983, p. 30).
> [...]
> Essa unidade geomorfológica abriga importantes aqüíferos fraturados que originam numerosas nascentes, entre as quais se encontram as cabeceiras do rio Jequitinhonha (CETEC-MG, 1983, p. 30).

Com relevo tão movimentado, Minas Gerais também possui uma grande rede de drenagem, com bacias hidrográficas importantes como a do rio São Francisco, do rio Grande, do rio Paranaíba, do rio Doce, do rio Jequitinhonha e a do Rio Paraíba do Sul, para citar as mais importantes. Estudo de Moreira; Camelier (1977, p. 13) aponta que as serras do Mar, Mantiqueira, Canastra e Espinhaço formam os grandes divisores de águas dos rios que drenam diretamente para o litoral e daqueles que correm para o oeste-sudoeste da região, formadores e afluentes do rio Paraná. Na direção norte drenam os rios das Velhas e o São Francisco. Além desses, entre a serra da Mantiqueira e a serra do Mar, encontra-se o rio Paraíba do Sul, que está alojado no fundo da depressão tectônica, situada ao longo da base da Mantiqueira, com a qual está geomorfologicamente relacionado. Amorim; Bueno (2002, p. 22) acrescentam que os rios mineiros possuem um regime de tipo tropical, isto é, com chuvas de verão, em sua quase totalidade, e essa tropicalidade dos regimes hidrográficos acentua-se à medida que nos afastamos das regiões mais orientais e nos dirigimos para o oeste, ou seja, para o interior.

Afora qualquer ideia de determinismo geográfico, não há como suprimir a descrição física das paisagens em estudo. Segundo Amorim; Bueno (2002, p. 15), os aspectos físicos que compõem o meio ambiente natural continuam a desempenhar um papel fundamental para a geografia e a vida da humanidade. Os autores destacam que esses aspectos do ambiente físico representam, para os geógrafos, um dos principais contextos que interferem nas atividades humanas cotidianas, na organização e produção de espaços, regiões e paisagens.

Dessa forma, é de se convir que o relevo montanhoso de Minas Gerais, com altitudes superiores a 700 metros, rica drenagem, solo favorável e clima propício, tenha permitido que ali se instalasse uma produção de queijos, justamente por encontrar naquelas condições edafoclimáticas, o ideal para a criação de um rebanho, para a produção de um leite ótimo para a produção queijeira. Leandro (2008, p. 38) confirma que as regiões serranas de Minas Gerais, por possuírem um clima mais ameno que as regiões litorâneas da costa brasileira e também

por seu relevo acidentado, que dificulta o desenvolvimento de outras atividades agrícolas, revelaram-se propícias para a pecuária em geral e para a pecuária leiteira em particular.

Assim, a Secretaria de Estado da Agricultura de Minas Gerais (SEAPA), através do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), conforme determinou a Lei Estadual 14.185/2002, realizou estudos históricos, agrogeológicos e edafoclimáticos para identificar e caracterizar as regiões tradicionalmente produtora do Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro. Desse modo, para que o produtor rural das regiões caracterizadas atenda à legislação, é necessário que se cadastre no IMA, dentro das condições estabelecidas e, na sequência, procure a EMATER-MG do seu município e faça parte do Programa de Melhoria do Queijo Minas Artesanal. Este programa, executado pela EMATER--MG, busca organizar os produtores, buscando a melhoria e padronização de seu produto, dentro das normas de produção, higiene e comercialização, com o fito da qualidade dos queijos e sua certificação de origem. Além disso, a realização desse programa visa assegurar, principalmente aos pequenos produtores, mais uma alternativa para a comercialização de seu produto, com maior valor agregado, gerando maior qualidade de vida à família. Na perspectiva de aproveitar e valorizar o imenso potencial dessa economia do queijo mineiro, as regiões foram descritas, segundo o seu "saber fazer" característico, que dá ao Queijo Minas Artesanal (QMA) uma identidade própria, segundo sua origem.

Nesses estudos, a EMATER-MG utilizou, nos títulos denominativos sobre as regiões queijeiras, o termo “microrregião”. No entanto, por não se tratar de uma questão de escala, ou seja, por não existir uma “meso” ou “macro” região queijeira no Estado, bem como para não confundir com a denominação utilizada pela tipologia utilizada pelo IBGE para sua divisão regional, optou-se aqui a tratar das áreas de produção de queijos caracterizadas por aquele órgão estadual, como “região”, por julgar ser o termo mais adequado, como descreve Lobato Correa. Para Correa (2001, p. 183), o termo passou a designar uma dada porção da superfície terrestre que, por um critério ou outro, era reconhecida como diferente de outra porção. Lobato salienta que o termo é corriqueiro na linguagem popular, mas simultaneamente é conceito-chave para os geógrafos e toda uma gama de cientistas sociais, quando incorporam a dimensão espacial em suas pesquisas.

Correa (2001, p. 185) afirma que a região é agora entendida como o resultado de um longo processo de transformação da paisagem natural em paisagem cultural, a saber:

> O arranjo dos campos, o sistema agrícola e o habitat rural, mas também o dialeto e os costumes estão, entre outros constituindo um conjunto integrado de traços culturais que definem um GÊNERO DE VIDA. A região é vivenciada pelos seus habitantes que reconhecem sua existência concreta a ponto de nome: Pays de la Brie, Sertão, Amazônia, Campanha Gaucha, etc. (CORREA, 2001, p. 185)

Assim, segundo Correa (2001, p. 186) a região é considerada a partir de propósitos específicos, não tendo a priori, como no caso da região natural e da região-paisagem, uma única base empírica. Dessa forma é possível identificar regiões climáticas, industriais, nodais, ou seja, tantos tipos de regiões quantos forem os propósitos do pesquisador.

A Região Queijeira do Serro

A ocupação do Serro Frio teve início em 1701 e, por volta de 1728, foram descobertos os primeiros diamantes do Serro Frio (HALFELD; TSCHUDI, 1998). Durante cerca de um século, a região abasteceu de riquezas a coroa portuguesa, principalmente diamantes. Entretanto, o esgotamento das jazidas e a péssima condição das estradas a tornam uma região estagnada economicamente, mas sua importância política a resgata para a exploração de um de seus maiores bens: o queijo artesanal do Serro. Com a decadência das atividades exploratórias do ouro e diamantes, a região do Serro intensificou sua atividade agropecuária e, no momento de expansão, o queijo foi o produto que lhe garantiu a sobrevivência e expansão dos negócios, pela qualidade e pelo volume que representou para o mercado. Além do rico acervo histórico, o queijo do Serro consagrou-se como símbolo de representação de identidade cultural, pela tradição secular e pelo peculiar sabor e modo de produção (EMATER-MG, 2002).

A denominada região do Serro (Figura 56) compreende os municípios de: **Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro**, os quais se encontram inseridos em parte das mesorregiões fisiográficas do Alto Jequitinhonha, Metalúrgica e Rio Doce (IGA, 1979; EMATER-MG, 2002). A região possui paisagem marcante, com relevo movimentado e os escarpamentos descontínuos do Espinhaço, parcialmente desfigurados pela drenagem do rio Jequitinhonha, com altitudes que variam de 500 a 1500 metros. Além disso, parte da zona é representada por planaltos em forma de chapadas, com topos aplainados. A região está inserida em parte da bacia do rio Jequitinhonha e do rio Doce, onde predominam o clima tropical semi-úmido de verões quentes, nas partes mais baixas, e o clima tropical de altitude de verões brandos, no Espinhaço (IGA, 1979). Em

parte, a antiga vegetação natural de matas e florestas tropicais já foi destruída em grandes áreas, restando somente pequenas manchas. Em outra parte, constitui-se de campos e cerrados (IGA, 1979, p. 50 e 54).

O Queijo Minas Artesanal da região do Serro também é fabricado da mesma maneira que os demais queijos artesanais de Minas, porquanto recebeu a mesma influencia já estabelecida na Minas colonial, inclusive utilizando o "pingo" como fermento láctico, que é o soro que escorre do queijo, após sua salga, que contém um grupo de bactérias lacto-fermentativas, que conferem ao queijo o seu sabor característico e suas propriedades organolépticas. A tradição pecuária e a produção queijeira da região do Serro são destacadas em diversos estudos sobre o assunto, não se deixando de mencionar que essa foi a opção e principal alternativa econômica ao esgotamento da mineração de ouro e diamantes no século XVIII.

A herança cultural permitiu que a tradição se mantivesse, ainda que a produção queijeira tenha se adaptado às normas sanitárias e à legislação. Dessa forma, um conjunto de novos elementos foi incorporado ao processo de produção queijeira, como a substituição das formas de madeira por material de PVC e o coalho, que é industrial. Também os cuidados com a higiene do produto tornaram-se fatores importantes no processo de fabricação dos queijos (EMATER-MG, 2002). Ao longo da última década, diversos trabalhos científicos têm sido produzidos no intuito de oferecer explicações quanto à caracterização do queijo do Serro. Todavia, não se deve atribuir a apenas um ou outro elemento seu fator determinante. Provavelmente, um conjunto de fatores que envolvam a altitude, o clima, o solo, a vegetação, dentre outros, serão as parcelas que reunirão a maior parte das características que irão conferir ao queijo do Serro sua fama de excelente sabor.

Outro elemento determinante para que, historicamente, os produtores de leite da região convertessem sua produção em queijos foi, em princípio, o isolamento da área pelo relevo acidentado e o reduzido número de estradas de acesso. Por outro lado, o passado colonial e as condições socioculturais e econômicas da região também contribuíram de forma decisiva para que o queijo pudesse se transformar em uma rentável atividade econômica para sua população. Inicialmente, o queijo e sua fama eram exportados, principalmente para Diamantina, em lombo de burros e acondicionado às dúzias em jacas de taquara ou em bruacas de couro cru, conduzidos pelos tropeiros (EMATER-MG, 2002). Com a abertura da estrada de rodagem Serro-Belo Horizonte, via Conceição do Mato Dentro, pelos idos de 1929-30, é que a fama do queijo do Serro consolidou-se (PIRES, 2001, p. 8).

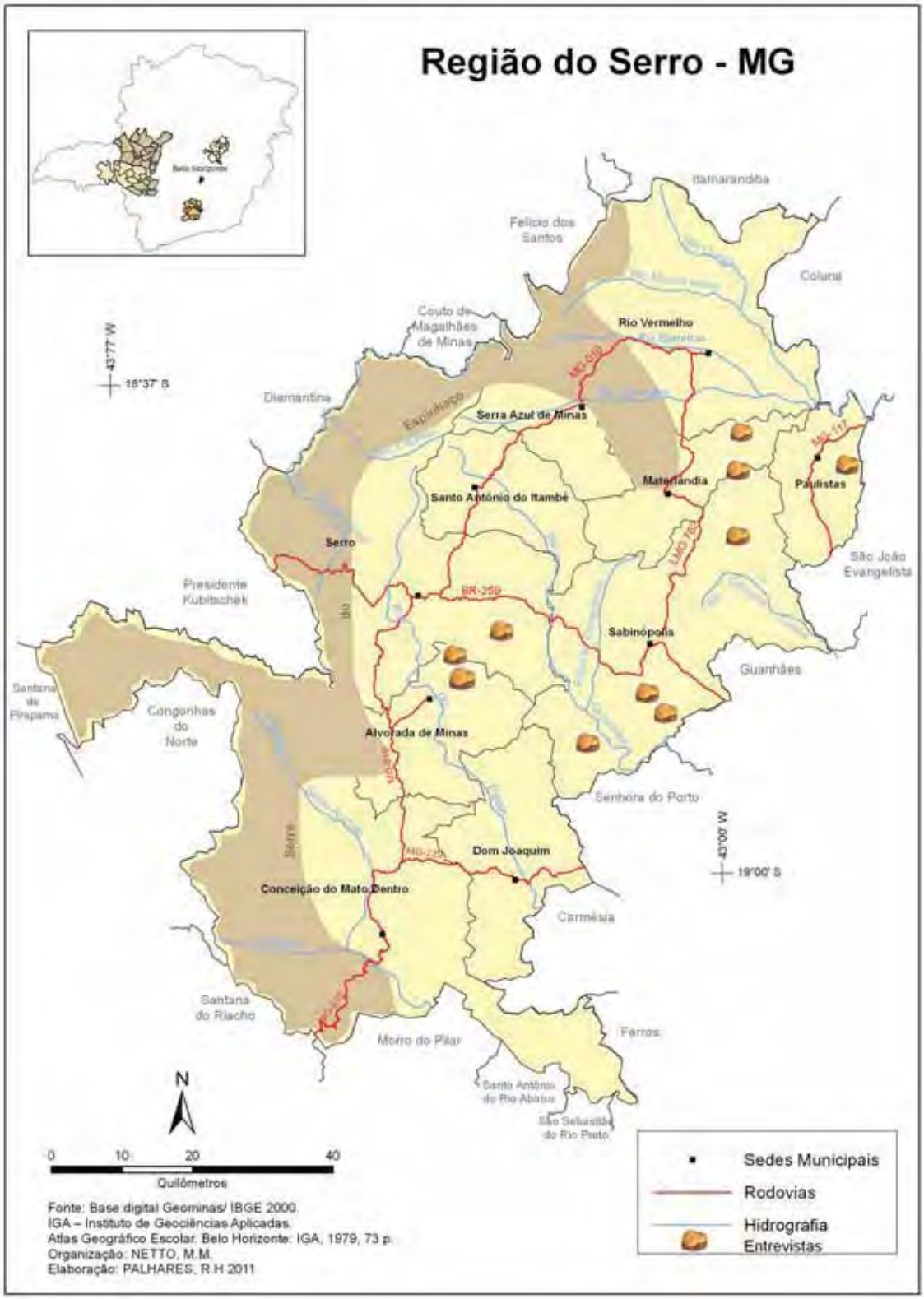


Figura 56: Mapa da Região Queijeira do Serro (Organização: NETTO, M.M., 2011)

A Região Queijeira da Canastra

Dentre as regiões produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais, a Canastra é a mais conhecida. Esta fama ultrapassa as fronteiras do Estado e, com justiça, existe razão no fato. O nome Canastra, do grego *kanastron*, e do latim *cannastrum*, que significa recipiente, deve-se à semelhança existente entre o imenso chapadão e um grande baú (mobiliário antigo e ainda utilizado), que os antigos chamavam de canastra (CUNHA, 1999).

A região da Canastra (Figura 57) compreende os municípios de: **Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Pium-í, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita,** os quais se encontram inseridos em parte das mesorregiões fisiográficas do Alto São Francisco e Sul, descritas em estudo do Instituto de Geociências Aplicadas de Minas Gerais (IGA, 1979; EMATER-MG, 2004). O relevo é constituído por planaltos formando uma vasta superfície ondulada, com chapadões de topos aplainados e serras isoladas, sendo mais acidentado ao sul, junto à Serra da Canastra, onde são encontradas altitudes superiores a 1.500 metros, na Canastra e Mata da Corda. Ao norte, domina o relevo de planaltos, com altitudes máximas de 1.000 metros, onde se encontram diversos chapadões e serras isoladas, que permitem o aparecimento de inúmeras nascentes e cachoeiras, constituindo um cenário de grande beleza, abrigando a nascente do rio São Francisco, sua rede de drenagem. Predominam o clima tropical semi-úmido de verões quentes, nas partes mais baixas, e o clima tropical de altitude de verões brandos. O cerrado é a vegetação predominante, com matas galerias ao longo dos principais cursos fluviais. Além disso, aparecem manchas de matas além de uma área de campos de altitude na Serra da Canastra (IGA, 1979, p. 62).

Aquelas famílias detinham o conhecimento sobre a produção do queijo elaborado a partir do leite cru, encontrando aqui o ambiente propício para a perpetuação dessa arte. Na região da Canastra, a produção do queijo artesanal é um fator cultural de significativa importância socioeconômica para grande parte das famílias rurais, pois, em toda região, é marcante a presença da agricultura familiar, com sua característica de diversificação de produtos e seu consequente envolvimento na atividade leiteira. Assim, o produto era consumido pelas famílias e/ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuíam estes produtos para diversas comarcas. Essa produção de queijo nunca cessou porque se trata de uma atividade que tem história, pertence ao *modus vivendi* das famílias locais que, desde o início da ocupação destes campos, viam na fabricação do queijo uma alternativa segura de renda e de sobrevivência. Também faz parte da tradição dos agricultores

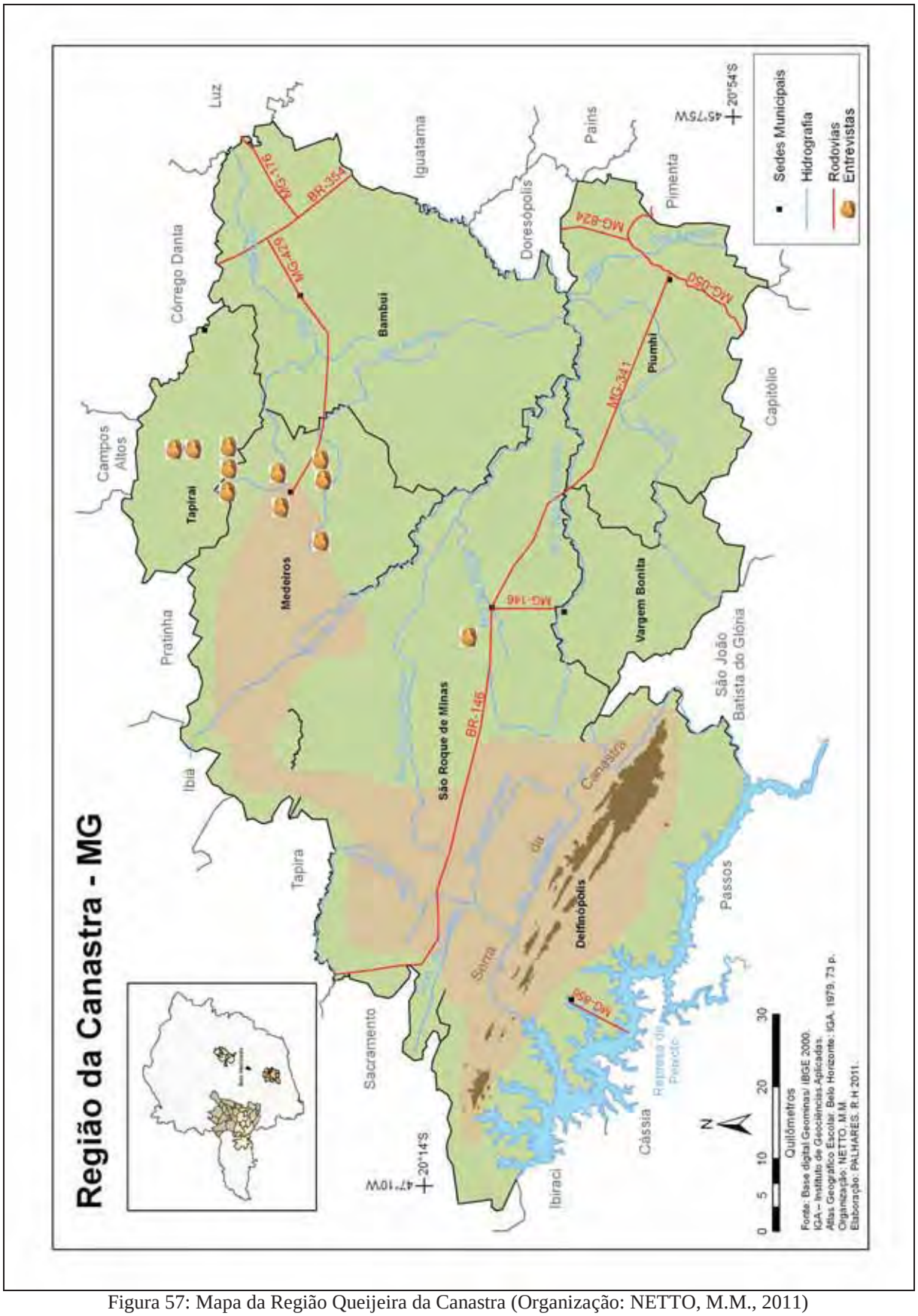


Figura 57: Mapa da Região Queijeira da Canastra (Organização: NETTO, M.M., 2011)

da região da Canastra, durante a estiagem, fazer queimada das pastagens para forçar a rebrota do capim, e, assim, o rebanho pode aproveitar capim novo de melhor qualidade. Entretanto, essa prática, ainda utilizada, contribuiu para o empobrecimento do solo e deu origem a vários processos erosivos, que hoje necessitam de correção (EMATER-MG, 2004).

Também, na região da Canastra, são observados os registros, feitos por viajantes, de sua tradição pecuária e queijeira. Pohl (1976, p. 93), em passagem pela região, próximo ao arraial de Bambuí, em 1818, apontava para a robustez dos animais e sua cor castanha. Esse gado era criado antes para utilização da carne e do couro do que para a produção de leite. Segundo o viajante, as vacas eram ordenhadas apenas uma vez por dia, e cada uma fornecia, no máximo, dois ou três "quartilhos" de leite, que é utilizado para fabricação de queijos. O autor observa que não se permite a ordenha antes que as tetas fossem dadas ao bezerro. Ele também repara que a ninguém ocorre extrair a nata ou fazer manteiga, geralmente substituída pelo toicinho.

Salienta-se ser comum na região, principalmente em São Roque de Minas, Medeiros e Vargem Bonita, a produção de um queijo diferenciado, de formato cilíndrico, com altura entre sete e oito cm, diâmetro de 26 a 30 cm, peso entre cinco e sete kg, com a denominação de queijo Canastra Real ou Canastrão. Consta que este tipo de queijo era produzido antigamente em ocasiões especiais, como visitas eclesiásticas ou de autoridades da capitania ou do império (EMATER--MG, 2004).

A Região Queijeira do Cerrado (Alto Paranaiba e Serra do Salitre)

A denominada região do Cerrado (Figura 58), originariamente reconhecida como Alto Paranaíba e/ou Serra do Salitre compreende os municípios de: **Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros e Varjão de Minas,** os quais se encontram em parte das mesorregiões fisiográficas do Alto Paranaíba, Alto São Francisco e Paracatu (IGA, 1979; EMATER-MG, 2003a). A região é constituída por planaltos, formando uma vasta superfície ondulada, com chapadões de topos aplainados e serras isoladas, com altitudes que alcançam os 1500 metros, sendo encontradas altitudes superiores a 1.500 metros na serra da Mata da Corda. Predominam o clima tropical de altitude com verões brandos, nas áreas mais elevadas, e com verões quentes nas regiões mais baixas, além do clima tropical de altitude úmido, com duas

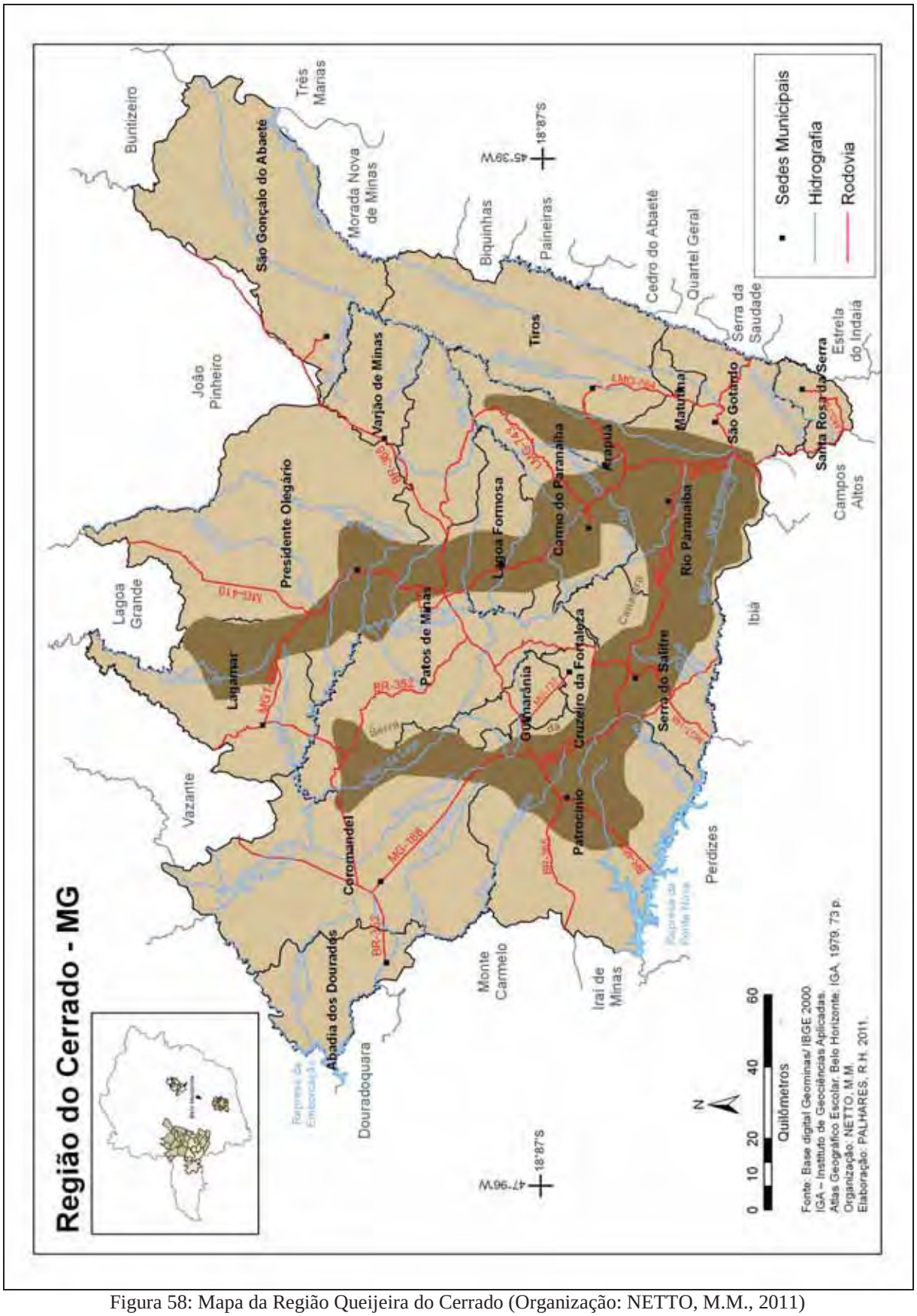


Figura 58: Mapa da Região Queijeira do Cerrado (Organização: NETTO, M.M., 2011)

estações bem marcadas e com chuvas de verão. Importante rede de drenagem corta a região, constituída pelo rio São Francisco, rio Paranaíba e rio Grande, com rico potencial energético. O cerrado é a vegetação predominante, onde aparecem ainda matas de galeria ao longo dos rios e em algumas áreas acima de 900 metros aparecem os campos (IGA, 1979, 42, 62 e 66).

Assim como em outras regiões de Minas, nesta região do Cerrado, portugueses e brasileiros, principalmente paulistas, ali estiveram à procura de ouro e pedras preciosas e estabilizaram-se tendo a pecuária como nova fonte de recursos, além de uma mudança do eixo econômico. A farta distribuição de terras propiciou uma corrente migratória com a adoção de um modelo agrário. As pastagens naturais existentes na região dão conta da formação dos primeiros rebanhos. Assim, a grande quantidade de leite produzida e não consumida estimulou a produção de queijos artesanais como forma de preservação daquele leite. Este produto era consumido pelas famílias e/ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuíam estes produtos para toda a comarca de Paracatu e províncias de São Paulo e Goiás.

No século XIX, mais precisamente em 1872, chega a primeira ferrovia ao Triângulo Mineiro, a Cia. Mogiana de Estradas de Ferro, com sede em Campinas/SP. Em 1913, a ferrovia Rede Mineira de Viação alcança Campos Altos e, em 1916, a Serra do Salitre - Estação de Catiara (EMATER-MG, 2003a). O melhoramento dos meios de transporte contribuiu para a organização socioeconômica, inclusive, facilitando o escoamento dos queijos produzidos nesta região. Os estudos da EMATER-MG (2003a) apontam que os queijos, por essa época, eram trocados por sal, querosene, ferragens, tecidos, materiais diversos e medicamentos que os produtores e as donas de casa mais necessitavam. Por toda a região, tornou-se marcante a presença da agricultura familiar, com sua característica de diversificação de produtos e seu consequente envolvimento na atividade leiteira (EMATER-MG, 2003a). Por se tratar de uma atividade tradicional, das famílias locais, que, desde o primórdio da ocupação destes campos e cerrados, viam, na fabricação do queijo, uma alternativa segura de renda e de sobrevivência (EMATER-MG, 2003a).

Segundo os estudos da EMATER-MG (2003a), as condições físico-ambientais encontradas na área delimitada são favoráveis à produção de queijo. No início da colonização, a pecuária era constituída por gado da raça Curraleira, que predominou até a década de 1820. Daí em diante, são introduzidas as raças Caracu e Crioula, mestiçando-se em grande escala e formando um rebanho mais doméstico e apto ao trabalho e produção de leite. Mais tarde, a raça zebuína passou a formar o rebanho com a predominância dos animais Gir, que pastavam

o capim meloso e outras gramas nativas do cerrado (EMATER-MG, 2003a). Com o aparecimento das raças europeias, principalmente o Holandês, tornou-se comum a produção de leite a partir de animais cruzados entre estas raças, o conhecido Girolando. Todavia, com a substituição do rebanho e seu melhoramento, foi necessária também a mudança da alimentação bovina, com a formação de pastagens onde passou a predominar gramíneas mais produtivas.

O atual desenvolvimento da agropecuária na região do Cerrado é um exemplo claro das mudanças que têm ocorrido no agronegócio brasileiro. Através da modernização tecnológica, a produtividade das lavouras e da pecuária tem alcançado índices altamente positivos e mostram a força do campo na economia da região e do Estado. Mesmo assim, por trás deste quadro de modernidade, existe um fator cultural de significativa importância sócioeconômica para grande parte das famílias rurais, que é a produção do queijo artesanal. Contrariamente ao que acontece com a produção de Queijo Minas Artesanal das regiões do Serro e da Canastra, 80% é comercializada nos mercados de São Paulo, Distrito Federal e Goiás (EMATER-MG, 2003a).

A Região Queijeira de Araxá

Famosa por suas águas e lamas termais, a região de Araxá (Figura 59) compreende os municípios de: **Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba,** os quais se encontram em parte das mesorregiões fisiográficas do Alto Paranaíba e Triângulo Mineiro descritas pelo Instito de Geociências Aplicadas de Minas Gerais. O relevo da região é constituído por planaltos e uma vasta superfície ondulada com chapadões de topos aplainados e serras isoladas, com altitudes que alcançam os 1500 metros na Serra da Canastra, ao passo que, nas margens dos rios Paranaíba e Grande, são menos elevadas, com até 500 metros, sua principal rede de drenagem, que por sua vez são formadores do rio Paraná. O clima tropical semi-úmido predomina em parte, mas também aparece o tropical de altitude com verões brandos, nas áreas mais elevadas, e com verões quentes nas regiões mais baixas. O cerrado é a vegetação natural predominante, aparecem, ainda, matas de galeria ao longo dos rios, além de uma área de campo na Serra da Canastra (IGA, 1979, p. 40 e 42).

No final do século XVIII, na marcha rumo ao sudoeste de Minas, colonizadores foram atraídos para a região, pela perspectiva de explorar o ouro e pedras preciosas. Do insucesso minerário inicial, instalaram-se, então, as primeiras fazendas da região de Araxá, com as

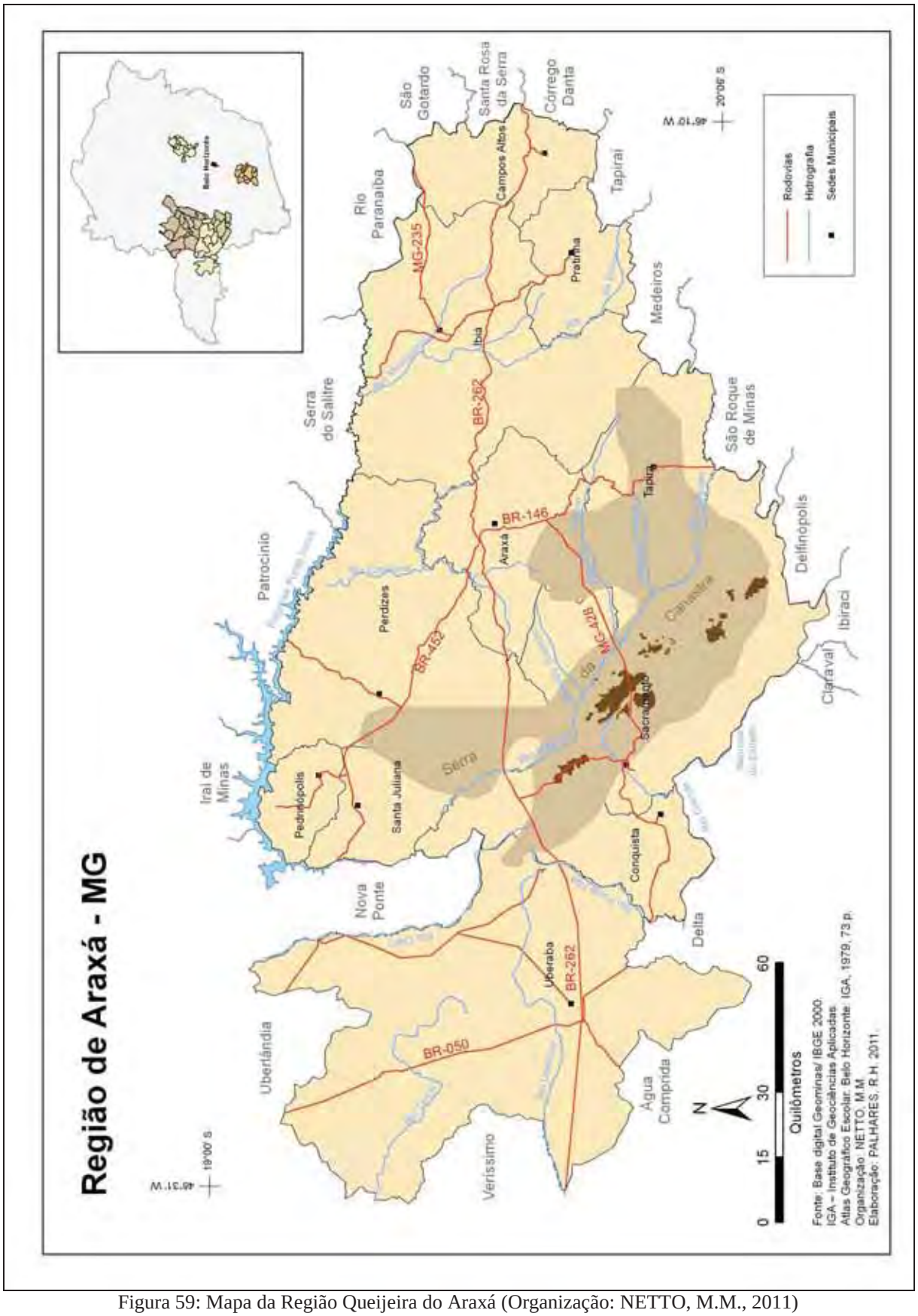


Figura 59: Mapa da Região Queijeira do Araxá (Organização: NETTO, M.M., 2011)

relações econômicas estabelecidas a partir da pecuária e pela existência das fontes de águas minerais do Barreiro. As atividades pecuárias resultaram, por isso, na produção de queijos há mais de dois séculos. Essa prática queijeira e o hábito alimentar indispensável à dieta da população levaram finalmente à sua comercialização. A fabricação do queijo na região de Araxá continua sendo preservada por meio da prática e da tradição oral, repassadas por várias gerações (EMATER-MG, 2003b).

Hoje, a atividade mantém-se, reunindo à sua volta uma série de representações culturais. Não somente em relação à prática, mas também quanto ao imaginário da população, feita a preferência pela manipulação da massa do queijo por mulheres, pois, segundo a tradição popular, suas mãos possuem temperaturas elevadas e habilidades naturais, o que imprime ao queijo componentes que lhe são indispensáveis, dada sua paciência aprimorada (EMATER-MG, 2003b). O preparo especial, o consumo e a aceitação desse queijo como uma marca consolidada têm sido entrelaçados com a própria identidade do município de Araxá.

Todos os municípios da região de Araxá possuem um forte vínculo com o Estado de São Paulo, fato compreensível quando se analisam fatores históricos, dentre esses, a presença pioneira dos paulistas – através da Estrada de Ferro Mogiana – em Conquista/MG e em Uberaba/MG desde a penúltima década do século XIX (EMATER-MG, 2003b). Quanto a Belo Horizonte, capital do Estado, seu elo com a região seria estabelecido tardiamente, em função das ligações rodoviárias e/ou ferroviárias. Por isso, praticamente toda sua produção dirigia--se a São Paulo. Segundo estudo da EMATER-MG (2003b), um procedimento comum adotado entre os comerciantes e os fazendeiros da região de Araxá consistia na simples troca de queijos por gêneros alimentícios, gasolina, querosene, sal para o gado e tantos outros itens de que necessitavam.

O queijo de Araxá, como é comumente chamado, independente do seu município de origem, mereceu a observação atenta dos ditos “viajantes” europeus, que percorriam o país para identificar suas potencialidades, a serviço da Coroa Portuguesa já instalada no Rio de Janeiro. São diversas as referências registradas a respeito do produto. Saint-Hilaire (2004, p. 121), em sua viagem pelo sudoeste de Minas, em 1819, aponta para a importância dos barreiros de sal encontrados em Araxá e Patrocínio, também pelas águas minerais da região, as quais o gado aprecia. Este gado constituía a grande riqueza da região, permitindo que dela saisseo segundo maior número de bois fornecidos à capital do Brasil. Ademais, acrescenta Saint-Hilaire (2004, p. 130), as pastagens são excelentes, e as águas minerais encontradas nos arredores de Araxá dispensam o criador de dar sal aos animais.

A Região Queijeira de Campos das Vertentes

A região de Campos das Vertentes (Figura 60) faz-se famosa não só por suas belezas naturais e arquitetura barroca mas também por seu artesanato e culinária tipicamente mineira, onde se pode apreciar o famoso Queijo Minas Artesanal. De todas as regiões mineiras produtoras desse queijo, sem dúvida, a dos Campos das Vertentes é a mais visitada por turistas de todo o mundo e principalmente por brasileiros dos grandes centros urbanos e capitais (EMATER-MG, 2009).

A produção de queijo artesanal da região das Vertentes dá-se de forma tradicional, sendo feita por pequenos produtores dos municípios de **Barroso, Carrancas, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritápolis, Santa Cruz de Minas, São João del Rei, São Tiago e Tiradentes**. Estes municípios, entrecortados por rios de grandes extensões, dividem, entre si, paisagens de morros, serras e encostas típicas desta região do Estado, o que faz suas produções agropastoris terem uma identidade no modo de exploração econômico-social de flora e fauna, a exemplo da pecuária leiteira, que encontra nestas paragens boas condições solo-climáticas para a sua exploração (EMATER-MG, 2009).

A região é constituída por um relevo de planaltos ondulados com altitudes médias variando geralmente entre 500 e 1000 metros. Entretanto, parte dessa zona encontra-se em terrenos com altitudes acima de 1.000 metros, correspondentes à Serra da Mantiqueira, que a atravessa de norte a sul, apresentando altitudes que ultrapassam os 1.500 metros. Há a predominância do clima tropical de altitude de verões brandos devido às altas altitudes. No extremo sul, observa- -se uma pequena faixa com verões frios, clima este semelhante ao que ocorre no sul do Brasil. Em parte da região, a vegetação primitiva era a mata tropical, com ocorrência de campos limpos nas regiões mais elevadas, responsáveis pelo nome da região. Atualmente, a mata encontra-se muito devastada, aparecendo em trechos isolados e nas margens dos rios, como matas galeria. Em outra parte da região, o cerrado é o tipo de vegetação mais comumente encontrado. O rio Grande é o mais importante dessa zona, sendo especialmente aproveitado para a produção de energia hidrelétrica, sendo, na região, seu principal afluente, o rio das Mortes. Além disso, encontram-se, nos Campos das Vertentes, as nascentes dos rios Pará (bacia do São Francisco), Piranga e Xopotó (bacia do Doce) e Pomba (bacia do Paraíba do Sul) (IGA, 1979, p. 40 e 46).

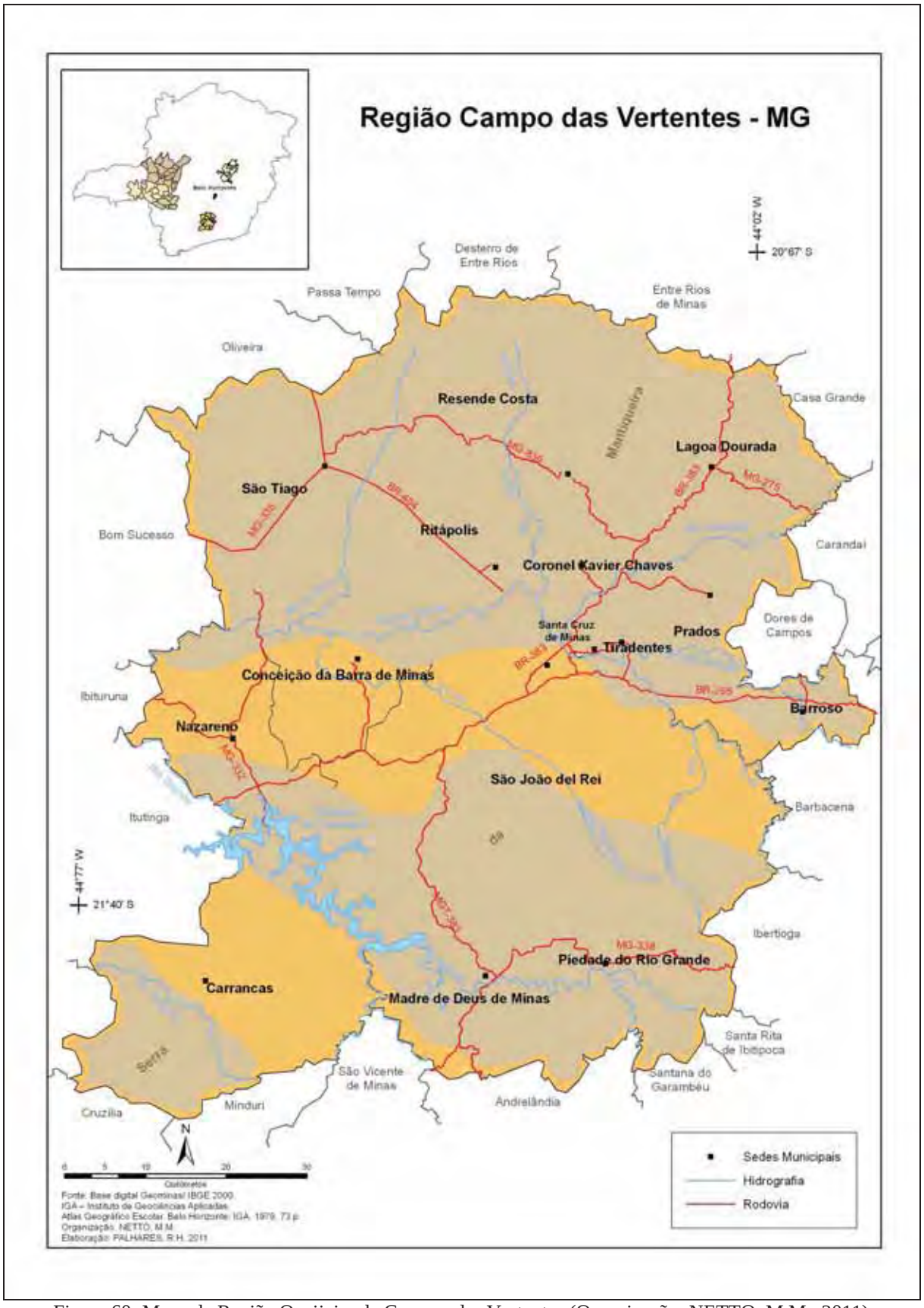


Figura 60: Mapa da Região Queijeira de Campos das Vertentes (Organização: NETTO, M.M., 2011)

A produção de Queijo Minas Artesanal da região dos Campos das Vertentes é comercializada tanto no mercado local quanto em outras regiões. Sua elaboração sempre se manteve fiel ao modo de fazer queijos dos primeiros moradores desta região, que descobriram, assim, uma maior fonte de renda a partir de sua produção de leite. Inicialmente, estes queijos eram produzidos nas fazendas dos arredores e dos distritos vizinhos e transportados até centros consumidores mais populosos em longas jornadas de tropeiros dentro de canudos ou jacás de bambu, sendo entregues para os negociantes do ramo. De São João del Rei, a exportação fazia-se para as praças do Rio de Janeiro e de São Paulo, e por toda esta história da produção, consumo e exportação de queijo, a cidade ganhou o apelido de "São João dos queijos" (EMATER-MG, 2009).

A antiga Comarca do Rio das Mortes tinha por cabeça ou capital a Vila de São João del Rei, era a mais vistosa das comarcas mineiras, rica em terras férteis e ótimas pastagens, pois, além da produção do ouro, ela foi, no século XVIII, o celeiro que abastecia de alimentos, inclusive de queijos, toda a Capitania das Minas Gerais (EMATER-MG, 2009). No início do século XIX, com a vinda da Corte Portuguesa para o Brasil, a Comarca do Rio das Mortes foi incumbida também de suprir de produtos da agricultura e da pecuária, sobretudo de toucinho, carnes e queijos, a cidade do Rio de Janeiro. Esse foi, certamente, o principal fator que fez com que a Vila de São João não sofresse com os prejuízos da decadência da mineração, como aconteceu com as demais vilas do ouro (EMATER-MG, 2009).

A região queijeira de Campos das Vertentes tem uma característica que a difere bastante das demais regiões. Provavelmente por estar mais próximo da região Central e da capital do Estado e entre dois dos principais eixos rodoviários, a BR-040 e a BR-381 Sul, sua vocação turística tornou-se marcante, também pelo fato da melhor conservação de seu patrimônio barroco, notadamente em São João del Rey e Tiradentes, além de outras características sob várias formas de manifestação cultural, por exemplo, o legado da arquitetura colonial brasileira, com suas igrejas, casarios, passos e sobrados, onde grandes mestres do passado, como Aleijadinho e Mestre Ataíde, deixaram seus traços inconfundíveis e originais da arte sacra barroca mineira, como a Igreja de São Francisco de Assis, em São João del Rei, e a Igreja de Santo Antônio, em Tiradentes, para citar dois dos exemplos de maior exuberância da arquitetura religiosa de Minas.

Além disso, a música tem papel importante, com orquestras setecentistas, como a "Lira São-joanense" e a "Orquestra Ribeiro Bastos", ambas de São João del Rei e a "Lira

Ceciliana", de Prados, as quais mantêm, até hoje, a tradição da música clássica europeia e brasileira. Também em Prados, distingue-se uma forte tradição artesanal, principalmente no distrito de "Bichinho", com grande diversidade de materiais. Mas a culinária também tem grande presença na região, como os rocamboles de Lagoa Dourada e as rosquinhas e biscoitos de São Tiago. Além disso, a famosa cachaça mineira encontrou um grande berço na região, com produção de grande qualidade, principalmente nos municípios de Barroso e Coronel Xavier Chaves, dentre um grande número de opções culturais e gastronômicas.

As Características do Queijo Minas Artesanal

A produção artesanal de queijos desempenha um importante papel social, econômico e cultural para o Estado de Minas Gerais e para o Brasil, porquanto essa atividade mantém, no campo, milhares de famílias de pequenos produtores. Com a edição da Lei Estadual nº 14.185 de 31 de janeiro de 2002, regulamentada pelo Decreto nº 42.645 de 05 de junho do mesmo ano, o governo mineiro explicita o que é o Queijo Minas Artesanal, QMA, seu método de produção e indica soluções para as questões sanitárias e de segurança alimentar, uma preocupação por parte do poder público estadual em apontar caminhos para a certificação dos queijos artesanais. O QMA é fabricado na propriedade agrícola a partir de leite cru, integral e recém-ordenhado, utilizando para sua coagulação o coalho de origem animal e a prensagem realizada de forma manual. Deve apresentar consistência firme, cor e sabor próprios, isento de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, feito conforme a tradição histórica e cultural da região onde é produzido. Portanto, credita-se a essa legislação não só o interesse econômico e sanitário mas também e, principalmente, o interesse pela cultura regional.

Ainda que a dispersão dos rebanhos de gado vacum tenha ocorrido por todo o país, independente do tempo, a especialização leiteira desses rebanhos encontrou sua melhor performance em Minas Gerais. Segundo Fonseca; Santos (2007, p. 11), a geografia da produção de leite no Brasil confunde-se com a história e com o modelo de ocupação do território brasileiro. Assim, em razão de ímpares características, certamente, a cadeia leiteira brasileira não encontra facilmente, parâmetros de referência em outros países. Fonseca; Santos (2007, p. 11) avaliam que o estudo da dinâmica regional da produção de leite é uma tarefa complexa e que exige grande meticulosidade de análise, simultaneamente, fascinante e desafiadora, pois permite compreender fenômenos conjunturais da cadeia do leite,

eventualmente realizar projeções e especulações sobre o futuro dessa importante cadeia do agronegócio. Também Yamaguchi (2006, p. 206) aponta para estudos envolvendo mapeamento de bacias leiteiras e a dinâmica da produção leiteira, proporcionando uma visão integrada de conhecimentos sobre a localização e evolução da pecuária de leite no país, o que permite boas explicações, sobre as principais causas das mudanças observadas, servindo de base para a formulação de políticas e estratégias de desenvolvimento sustentável. Segundo o autor, por intermédio desses estudos, são identificadas e caracterizadas as principais áreas de produção de leite, com a possibilidade de realização de análises conjunturais e estruturais do setor leiteiro brasileiro.

Dessa forma, com base nesses estudos e estatísticas do setor, Fonseca; Santos (2007, p. 13) afirmam que a produção de leite no Brasil cresceu 69,4% no período compreendido entre os anos de 1990 e 2005, passando de um volume total de 14,5 bilhões para 24,6 bilhões de litros/ano, ou seja, em torno de 4% ao ano. Todavia, os autores apontam também para um redirecionamento da produção leiteira em direção às novas fronteiras agrícolas localizadas nas regiões Norte e Centro-Oeste, enquanto ocorre um forte incremento na produção leiteira nos Estados da Região Sul, ressaltando-se que os Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná tiveram crescimento total de 70%, 139% e 117% respectivamente. Entretanto, com um crescimento de 61%, Minas Gerais mantém o desempenho de maior produtor e a liderança inquestionável no setor.

Embora não se tenha dúvida do fato, o mesmo é confirmado por Soares (2009, p. 11), que afirma ser Minas Gerais, dentro do cenário da produção de leite no Brasil, o maior produtor, com um volume em torno de 7,5 bilhões de litros de leite obtidos em 2008, equivalente a 28% da produção nacional; com um rebanho de vacas ordenhadas de cerca de cinco milhões de vacas, dentre um rebanho de 22 milhões de cabeças. Os números são substanciosos, e Romano (2008, p. 11) salienta que corresponde a 11% do PIB nacional, oriundos da atividade leiteira. Furtado (1991, p. 19) ressalta ser Minas o Estado leiteiro do país, com uma participação expressiva na produção de queijos, apontando que em 1982, por exemplo, cerca de 59% das fábricas laticinistas brasileiras estavam localizadas em Minas Gerais. No entanto, a produção de leite no Estado de Minas é extremamente dispersa. Segundo Romano (2008, p. 12), a bovinocultura encontra-se em cerca de 330 mil propriedades rurais, ou seja, 60% do total de propriedades existentes no Estado. Mas, a maior característica dessa dispersão é que essa cadeia produtiva esteja nas mãos de agricultores familiares, em especial aqueles que se dedicam à atividade leiteira, com até 200 litros/dia,

representando 79% dos produtores do Estado de Minas Gerais, e ainda de acordo com Paulo Romano, ela gera mais de dois milhões de empregos.

Segundo Soares (2009, p. 12), em Minas Gerais, dado à expressividade econômica e social da pecuária leiteira, diversos programas, projetos e outras ações governamentais são direcionados especificamente para o atendimento a esse segmento produtivo, com o objetivo de gerar impactos favoráveis ao setor e, sem dúvida, no campo social e econômico. José Soares afirma que, por manter fortes vínculos com outros setores econômicos, qualquer programa do Estado acaba conferindo um efeito multiplicador favorável no processo de melhoria dos indicadores sociais. Ou melhor, esta é a base sem a qual seria, no mínimo, impossível um razoável desempenho para um programa de melhoria na produção de queijos a partir da agricultura familiar. Assim, neste segmento da pesquisa, não se pretende demonstrar uma profusão de números, que serviria somente para alimentar outros tantos valores, mas simplesmente indicar a capacidade e, a bem dizer, a necessidade que tem o Estado de Minas Gerais em manter e incentivar o sistema produtivo do Queijo Minas Artesanal.

Para se produzir um bom queijo, a qualidade da materia prima é condição *sine qua non*. Então, quando se tem um leite em quantidade e qualidade suficiente, deve-se buscar também um coalho que possa gerar uma coalhada com características ideais para a preparação de um excelente queijo. Para a preparação do Queijo Minas Artesanal, é utilizado coalho do tipo padrão industrial, em geral líquido. Entretanto, quando se começou a produzir esses queijos, cerca de três séculos atrás, o coalho utilizado era do bucho de animais, em geral o tatu, mas a capivara e a paca também serviam. Além disso, com a demanda pelo produto, tornou-se comum o uso do bucho do bezerro, até que no princípio do século XX, inaugurou-se a primeira fábrica de coalhos no Brasil, facilitando o acesso a um produto de qualidade e sem a necessidade de preparo por parte do produtor de queijos. No entanto, Rebelo (1983, p. 93) afirma que os coalhos devem ser acondicionados em frascos escuros, bem fechados e mantidos a baixa temperatura ou em locais frescos e secos, isentos de luz, umidade e calor, sob a condição de destruir ou enfraquecer o agente coagulante.

Quando se lida com a preparação de queijos, tem que se levar em conta alguns detalhes importantes. Na maioria das vezes, a experiência é chave mestra, no entanto, tais procedimentos devem ser compilados, na perspectiva de que possa, assim, manter a tradição de uma atividade secular. Brown (1961, p. 26) ensina que, quando se prepara o coalho, ele deve ser usado imediatamente, ou seja, não se pode guardá-lo para o dia seguinte, na condição de que perderá boa parte de seu princípio ativo. Dessa forma, se o coalho for líquido ou em

pó, somente será dissolvido em um pouco de água, pouco antes de se juntar ao leite. Brown (1961, p. 27) acrescenta que, ao se operar a coagulação do leite, devem-se evitar as correntes de ar e o resfriamento brusco da massa. Realizada tal operação, Brown (1961, p. 27) considera que o leite como coalhado quando se rompe em pedaços compactos e o soro vem à superfície da massa, deixando imergi-la para o fundo do recipiente. Porém, ainda afirma Brown (1961, p. 84), se o leite tiver sofrido a ação do calor, isto é, se for pasteurizado, os efeitos do coalho serão outros, porque o leite perdeu parte de suas características e suas diásteses, além de sofrer o desequilíbrio nos sais de cálcio, necessitando então dobrar a dose do coalho, para que ele possa precipitar a caseína do leite em tempo desejado.

Para que se realize a coagulação do leite, este deverá estar em determinada temperatura. No caso do QMA, tão logo o leite é ordenhado, o mesmo é conduzido ao vasilhame e, adicionando-se o coalho para levar a cabo a precipitação da caseína, ou seja, aproveita-se a temperatura da ordenha. Furtado (1991, p. 125) mostra que a coagulação do leite se faz, para a maioria dos queijos, na faixa de 28 a 35ºC, que corresponde à temperatura de ordenha do leite, guardadas as devidas proporções de tempo em relação ao número de vacas ordenhadas. Múcio Furtado acrescenta, como regra geral, que, para queijos mais macios, usam-se temperaturas mais baixas e, para queijos mais duros, temperaturas mais altas, pois retém ligeiramente mais cálcio. Por outro lado, Furtado (1991, p. 126) afirma que abaixo de 20ºC, a formação do gel é extremamente lenta e, a 10ºC ou menos, não há coagulação. Da mesma forma, no outro extremo, acima de 50ºC, a coagulação torna-se muito lenta também e, a 65ºC, não ocorre mais. Assim, considerando-se o tempo de coagulação 40ºC a temperatura ideal para o coalho, a coagulação a 30ºC aumenta aquele tempo em cerca de 40%. Furtado também explica:

> A coagulação tem sua velocidade máxima a 40 – 42ºC, mas esta temperatura não é utilizada, pois a coagulação ocorreria demasiado rápida (pouca formação de ácido), a coalhada seria mais difícil de cortar e, sobretudo, nesta faixa de temperatura, a cultura mesofílica não se desenvolveria. Assim utilizam-se geralmente temperaturas na faixa de 32 a 35ºC, que permitem boa ação enzimática do coalho e o crescimento da cultura láctica (FURTADO, 1991, 125).

Em virtude disso, Múcio Furtado salienta que o uso de temperaturas um pouco mais elevadas para a coagulação só é recomendado nos casos de leite com um teor de gordura acima do normal, o que dificilmente seria o caso do QMA. Ademais, o coalho exerce sua influência no queijo, no tocante ao sabor, com o perigo de torná-lo amargo. Furtado (1991,

p. 201) afirma que esse tipo de problema pode ser associado com o tipo e a dose de coalho ou coagulante usado na elaboração do queijo. No entanto, Múcio Furtado ressalta que recentemente ficou comprovado que tal questão não é atribuída somente ao papel do coalho, mas foi comprovado, apenas complementa ou é complementado pela cultura lática. Finalmente Furtado (1991, p. 203) registra que a retenção de coalho no queijo é maior à medida que se trabalha com leite mais ácido; paralelamente, o sabor amargo é mais intenso nos queijos com maior resíduo de coalho, e tende a intensificar-se com o tempo de maturação.

A outra matéria-prima importante, na composição do queijo, é o fermento láctico, também conhecido como "levedura láctica", dentre outras designações, provocada por diferentes espécies bacterianas. Para Veillet-Poncet (1990, p. 278), o papel dessa acidificação no fabrico do queijo designada pelo valor do pH não somente favorece a ação do coalho e a sinérese da coalhada mas ainda inibe o crescimento de numerosas bactérias indesejáveis, muitas das quais patogênicas, permitindo a sua mais ou menos rápida eliminação. Esse mecanismo, segundo Furtado (1991, p. 74), pela ação das bactérias láticas contidas no fermento, transformam a lactose em ácido lático. Assim, evita que a lactose seja utilizada como substrato para fermentações indesejáveis. Com o abaixamento do pH, inibe-se o crescimento de certos micro-organismos patogênicos e/ou alteradores como *Coliformes e E. coli*.

Furtado (1991, p. 73) afirma que, na fabricação moderna de queijos, o fermento lático é um ingrediente importante e indispensável à obtenção de um queijo de boa qualidade e padronizado. Múcio Furtado salienta que, em países de tradição laticinista secular, como a França e a Suíça, dispensa-se o uso de fermento na fabricação de alguns tipos de queijos devido a excelência da qualidade do leite. Mas, na maioria absoluta dos queijos fabricados industrialmente em todo o mundo, o fermento lático é o elemento básico do esquema de fabricação e, se algo não vai bem com o fermento, crescem as possibilidades de insucesso na fabricação. Ressalta Furtado que defeitos no fermento podem, frequentemente, arruinar toda uma produção de queijos, sendo um dos defeitos mais comuns, a contaminação com germes do grupo coliforme, causadores do estufamento precoce dos queijos. Por isso ser comum, segundo Araújo (2007, p. 13), que as culturas láticas sejam comumente usadas nas indústrias de laticínios para a fabricação de diversos produtos, tais como queijo, iogurte, bebidas lácteas, leite acidófilo, sorvetes, dentre outros.

Todavia, não se conseguem fermentos apenas por meio de processos químico--industriais. Existem as culturas lácticas naturais que são obtidas a partir do soro ou do

próprio leite. Nóbrega (2007, p. 10) afirma que, alternativamente, tipos diferentes de culturas naturais são utilizadas, embora a composição e o desempenho desses fermentos endógenos sejam relativamente variáveis. No entanto, a autora salienta que possuem propriedades importantes, como relativa insensibilidade ao ataque de bacteriófagos e constitui uma rica e complexa associação microbiana, fonte de novas estirpes. Dessa forma, não há dúvida da importância da utilização do fermento endógeno, "o pingo", também conhecido como lactossoro, para assegurar determinado padrão de qualidade e, acima de tudo, a segurança alimentar dos queijos artesanais, conforme descreve Araujo (2007, p. 16). O "pingo" é a denominação utilizada para uma fração de soro fermentado, originado do dessoramento de queijos produzidos no dia anterior, que é coletado e utilizado como fermento. Assim, afirma a autora, essa cultura lática endógena é tradicionalmente usada por fazendeiros de várias partes do mundo que fabricam queijos a partir de leite de vaca, cabra e ovelha em pequena escala, usando o fermento natural, o qual contém bactérias láticas. Assim, não empregam fermentos comerciais, sendo a função desempenhada pelas culturas tradicionais naturalmente presentes no leite. Nas tradicionais regiões queijeiras de Minas Gerais, o "pingo" é utilizado como fermento láctico sendo o grande responsável pelas características organolépticas e sensoriais dos queijos, tendo em vista conter culturas lácticas selecionadas, que lhe transmite o *terroir* de cada região produtora. Entretanto, o "pingo" também tem um papel social, à medida que o produtor pode economizar na aquisição do fermento industrial, o que reduziria o seu ganho, não sendo conveniente à agricultura familiar.

Segundo Nóbrega (2007, p. 10), pesquisas têm demonstrado que, na região da Serra da Canastra, não existe padronização no processo de fabricação. Desse modo, a quantidade de coalho e fermento endógeno utilizada, assim como o tempo de coagulação varia entre os produtores. Problema semelhante também foi observado em outras regiões produtoras do QMA, a exemplo de Araxá e Serro. De qualquer forma, o lactossoro vem a ser uma solução de suma importância para o produtor de queijos. Sem a necessidade de utilizar o fermento químico industrial, esse agricultor minimiza seu custo de produção, por conseguinte, não encarece o produto em seu custo final ao consumidor. Além disso, permite a manutenção de um padrão de qualidade de seu produto, visto que, por ser um empirista, detém o controle absoluto sobre o processo de manipulação do "pingo" conforme Figura 61.

Sobre tal manuseio Borelli (2002, p. 52) registra que, logo após a ordenha, o leite é coado em panos diretamente em um recipiente (bombona) de plástico, onde a coagulação é realizada. Na fase seguinte, é adicionado o coalho, que pode ou não ser dissolvido no "pingo",

em uma proporção de 0,5 a 1,0 litro para cada 100 litros de leite, então este é homogeneizado. O “pingo”, por sua vez, é diariamente coletado durante a noite a partir do soro que escorre dos queijos cobertos com sal grosso. Dessa forma, a microbiota bacteriana nativa é bastante tolerante ao sal. Borelli (2002, p. 52) acrescenta que, após a adição do “pingo” e do coalho, deixa-se o leite a coagular por um período que varia de 30 a 40 minutos, quando, então, a coalhada é cortada rusticamente, havendo, depois disso, os procedimentos que se seguem à preparação do queijo, que, ao final, é recoberto com sal grosso e deixado em repouso, entre cinco e seis horas, quando um recipiente é colocado para a coleta do soro, que será utilizado como “pingo” do dia seguinte.

Figura 61: Mesa de Preparo do Queijo e Coleta do Pingo (NETTO, Marcos Mergarejo, Maio/2011)

Portanto, dada a significância econômica e social relativa à cadeia produtiva do leite, incluindo aí a parcela da agricultura familiar, são de suma importância os cuidados com a produção do leite e sua transformação. Segundo Furtado (1991, p. 22), quando se obtém o leite de animal sadio, a manutenção da qualidade do leite é uma questão de observância de uma série de regras. Na prática, isto se aplica à agricultura familiar, dada a diversidade das condições de produção, armazenamento, coleta e transporte, o que torna isso muito difícil. O resultado é a impossibilidade de trabalhar com grandes volumes de leite de ótima qualidade para queijo. Entretanto, acrescenta o autor, quase sempre não compete ao queijeiro fiscalizar o leite, cuja tarefa é destinada aos técnicos de extensão responsáveis pelo controle de qualidade sanitário do rebanho. Especificamente em relação ao queijo Minas Artesanal, é fundamental que se tenham cuidados necessários para que não se permita o desenvolvimento de bactérias indesejáveis. Brito *et al* (2006, p. 197) afirmam que o leite é altamente suscetível a essas infecções, permitindo a causa de doenças e causando grandes prejuízos. Segundo os autores, o rebanho pode adoecer, e algumas doenças, como a tuberculose e a brucelose, podem ser transmitidas para o homem. Por isso é essencial e necessário o desenvolvimento das Boas Práticas Agropecuárias (BPA) na ordenha leiteira.

Brito *et al* (2006, p. 198) ensinam que os currais de espera devem ser construídos de forma a garantir sombreamento e ventilação adequados, assim como permitir o devido conforto aos animais, para que se sintam calmos, seguros e com interesse de entrar na sala de ordenha, sem qualquer esforço. Por sua vez, a sala de ordenha precisa ser bem ventilada e com boa luminosidade. É necessário que seja construída com materiais de fácil limpeza e higienização, assim, prevenindo e/ou reduzindo qualquer forma de contaminação do leite. Para Daufin *et al* (1990, p. 233), os principais problemas que merecem ser evocados em matéria de limpeza e de desinfecção são tanto de caráter geral como específicos à queijaria. Os autores observam que o problema que afeta a higiene da queijaria estão ligados invariavelmente à natureza especial das sujidades (coalhada, tártaro, etc.), à contaminação da matéria-prima (coliformes, etc.) e ao ambiente durante a cura (*Mucor mucedo*) ou à atividade dos fermentos láticos. Ou seja, são sujidades incomuns que devem ser combatidas com cuidados redobrados e eficientes, sendo objeto de luta constante. Segundo os autores, para limpar e desinfetar, os produtores de queijos já podem dispor de uma lista “positiva” de substâncias químicas autorizadas, pela ausência de toxicidade sobre o consumidor. Para tanto, os retireiros (ordenhadores) precisam ter facilidade de movimento e ótimo acesso ao úbere dos animais, facilitando as operações de limpeza e higienização de tetos. Finalmente, deve se

dar atenção rigorosa à qualidade da água utilizada em todas as fases de ordenha e preparação do queijo, compreendendo a limpeza do curral de espera, sala de ordenha, higienização de vasilhames e roupas, além de todas as precauções para garantir a potabilidade da água a ser consumida pelos animais (Figura 62).

Figura 62: Curral de Ordenha Cimentado e Devidamente Limpo (NETTO, Marcos Mergarejo, Maio/2011)

Brito *et al* (2006, p. 198) ainda salientam que o rebanho deve ter liberdade de movimentação e descanso e ser devidamente vacinado e tratado quanto a ectoparasitos nas épocas adequadas. Dentro das regras de Boas Práticas Agropecuárias (BPA), também deve ser observado que se evite o acúmulo de fezes e urina na entrada dos estábulos e, ainda mais importante, que se disponibilize a mistura mineral (o sal) à vontade, bem como os suplementos alimentares, mantendo-os sempre em boas condições de consumo. Enfim, além da água de boa qualidade disponibilizada à vontade, todos os locais devem ser mantidos limpos, para evitar a proliferação de moscas, ratos e baratas, principalmente, os quais podem atrair animais peçonhentos. Dentro dos princípios de limpeza, Brito *et al* (2006, p. 202) aconselham que todos os utensílios que entram em contato com o leite devem ser de fácil limpeza e desinfecção, ou melhor, que sejam de material inerte, livres de dobras, saliências e

ranhuras que possam reter sujeira e interferir na limpeza. Assim, após cada ordenha, os utensílios devem ser lavados com solução detergente, enxaguados com água limpa e secos, preferencialmente, desinfetados com água quente ou água clorada, tendo-se o cuidado de não deixar resíduos no vasilhame. Melo (2009, p. 25) recorda que, em relação às instalações de ordenha, esta deve possuir uma sala de ordenha concretada, coberta, lavada diariamente após a ordenha e mantida sempre em boas condições de higiene; quanto ao curral de espera, deve ser, no mínimo, raspado todos os dias. A autora salienta que, segundo a legislação vigente, as instalações da queijaria devem ser construídas com revestimentos internos e anexos (vestiário e varanda) adequados.

Além disso, Brito *et al* (2006, p. 204) atestam que, antes de iniciar as operações de ordenha ou a manipulação de leite, o ordenhador deve lavar mãos e braços (até os cotovelos), além de usar roupas adequadas durante esses processos, como bonés ou protetores para impedir que os cabelos caiam no leite, abstendo-se ainda de fumar, cuspir ou alimentar-se durante a ordenha e/ou manusear o leite. De maneira especial, alertam que pessoas portadoras de patógenos que possam ser transmitidos ao leite não devem trabalhar nas atividades de ordenha e manipulação do leite. Finalmente, os autores afirmam que a produção leiteira gera uma grande quantidade de poluentes que podem contaminar o ambiente, especialmente o solo e os cursos d'água, assim, eles sugerem que se deve ter muita atenção para a proteção dos mananciais de água, evitando sua contaminação com os dejetos originados na área de produção animal e nas atividades de ordenha e armazenamento do leite. Assim, deve-se ter o cuidado de uma destinação adequada para os produtos químicos e seus vasilhames, bem como seringas e agulhas utilizadas nas vacinações. Não se deve olvidar que a água representa um importante meio de contaminação de alimentos. Melo (2009, p. 17) alerta que, no caso de queijos artesanais, a água utilizada nas queijarias e na lavagem de utensílios de ordenha deve ser tratada, em outras palavras, filtrada e clorada. Segundo a autora, um sistema simples e eficaz desenvolvido pela Universidade Federal de Viçosa orienta a utilizar um modelo de filtro artesanal bastante econômico. Viviani Melo lembra também que as exigências da Lei 14.185/2002 preconizam que a água utilizada na produção do QMA será submetida à análise físico-química e bacteriológica para fins de cadastramento do produtor junto ao IMA e para monitoramento semestralmente.

Daufin *et al* (1990, p. 237) avaliam que a desinfecção, cujo interesse parece escapar a um bom número de produtores de queijos que não a praticam, pode ser realizada quer logo após a limpeza, quer imediatamente antes da fabricação queijeira. Isto é, sempre haverá a

oportunidade de se livrar de bactérias incômodas. Por sua vez, Veillet-Poncet (1990, p. 273) destaca que a questão, portanto, é a de saber se, atualmente, os produtores de queijos podem estar na origem de qualquer atentado à saúde do consumidor. Em conseqüência disso, diz o autor, não se deve desprezar o perigo imprevisível constituído pela presença de germes patogênicos ou tóxicos em função, sobretudo, de más condições de fabrico. Assim, Veillet-Poncet (1990, p. 283) afirma que a qualidade dos queijos sob o ponto de vista sanitário depende da qualidade do leite desde sua origem na ordenha e das condições de fabrico, devendo haver um rigoroso controle sobre a utilização do coalho e fermentos lácticos, além de eficiente limpeza e rígidas normas de desinfecção do material, do ambiente das salas de fabrico e das etapas posteriores, assegurando a obtenção de produtos “sãos”.

Não há qualquer dúvida de que um produto alimentício conquista seu consumidor pelo paladar, ou melhor, por suas propriedades organolépticas e sensoriais. O homem, na busca do prazer alimentício, vai buscar pelo melhor produto: aquele que melhor se adapte ao seu gosto e, em tempos de menor disponibilidade de recursos, aquele produto que, além de lhe proporcionar satisfação, alegria, também lhe poupará custo. O QMA atende a todas essas expectativas, pois além de ser um alimento de alto valor nutritivo, de sabor inigualável e grande palatabilidade, têm um preço bastante acessível a todos as camadas da população. Entretanto, ainda que seja um queijo bastante conhecido, ainda há muito que se aprender sobre o QMA, inclusive sua apreciação organoléptica.

Nesta perspectiva, é mister compreender como se dá esse conhecimento. Para tanto, Furtado (1991, p. 192) explica que o gosto resulta da interação de certos produtos contidos em um alimento ou bebida com as papilas gustativas da língua. Essa sensação gustativa, transmitida por intermédio do sistema nervoso, tem basicamente uma destas quatro caracte-rísticas: doce, ácida, salgada ou amarga. Para Múcio Furtado, quando o consumidor prova um queijo, ocorre uma complexa interação desses quatro gostos fundamentais; muitas vezes formando sabores de difícil definição, colocando a percepção do sabor como uma percepção bastante subjetiva, o que pode dificultar uma definição do real sabor do produto. Renteria (2007, p. 179) afirma que essas dimensões básicas, ou seja, o doce, o salgado, o ácido e o amargo são os gostos fundamentais que a língua pode perceber, e que a maioria dos estudiosos as usa para descrever a imensa variedade de gostos percebidos pelo ser humano, e descrevendo da seguinte forma:

> A sensação de gosto viria, então, da reação da língua às substancias introduzidas na boca, completada e expandida pelo efeito dessa mesma substância do nariz, com o gosto e o olfato intimamente vinculados. Em termos fisiológicos, esse é o sentido do gosto e essa, a forma frequente de referir-se a esse sentido. Nada nos diz a respeito do que pode pelo ser humano que o exerce. O deslize semântico que dá à palavra "gosto" como referencia ao discernimento para emitir um juízo de valor deixaram completamente de lado a metáfora original que lhes serviu de matriz. O gosto como sinônimo de prazer ainda é uma ponte, se bem que frágil (RENTERIA, 2007, p. 180).

A partir da percepção do sabor, é possível estabelecer as propriedades organolépticas de um alimento, neste caso, um queijo. Todavia, da mesma forma que se busca estabelecer o melhor sabor, existe a simultaneidade do pior sabor, que no caso do queijo seria, principalmente, o amargo. Furtado (1991, p. 191) afirma que, da grande variedade de defeitos que podem ser notados em queijos, o sabor amargo é um dos mais comuns e, também, um dos que têm sido mais estudados nas últimas décadas em diversos países. A razão dessa atenção, explica o autor, é por modificar o sabor típico de um determinado queijo, tornando-o defeituoso e, com isso, trazendo consequências sérias do ponto de vista comercial, uma vez que será rejeitado e perderá valor. Múcio Furtado acrescenta que esse defeito, em sua intensidade, varia de queijo para queijo. Para Furtado (1991, p. 192), diversas pesquisas vêm procurando identificar as causas desse defeito inclusive classificando o amargo dos queijos, provavelmente para se estabelecer um mecanismo de reconhecimento. Porém, independentemente dessa classificação, parece haver um consenso na literatura especializada, com relação à substância que provoca essa sensação nos queijos: o acúmulo de peptídios amargos, ainda que as pesquisas não sejam conclusivas.

A apreciação organoléptica do queijo é fator fundamental para a indústria queijeira, como também para o produtor de queijos artesanais. Rebelo (1983, p. 155) avalia que o rendimento econômico desses produtores está intimamente relacionado com os valores das quebras e com a qualidade dos produtos. Por isso entende a necessidade de uma criteriosa seleção dos queijos a ser colocada no mercado, com vistas não só a facilitar e assegurar a satisfação e fidelização do consumidor mas também avaliar os resultados e buscar a devida orientação e correção do problema, no caso da identificação, de produtos de qualidade inferior.

Para tanto, ensina Rebelo (1983, p. 155), que a escolha dos queijos deverá se revestir do maior cuidado e em obediência a todas as características externas e internas que definem o queijo produzido. Antonio Rebelo sugere uma norma de apreciação morfo-organoléptica pontual, cuja base pode e deve, naturalmente, ser adaptada a cada tipo de queijo. Essa norma,

segundo Rebelo (1983, p. 156), inicialmente, baseia-se em um sistema de pontuação proposto com os seguintes valores: a) para um Queijo Extra, de 91 a 100 pontos; b) para um Queijo Bom, de 73 a 90 pontos; c) para um Queijo Sofrível, de 50 a 72 pontos; d) e para um Queijo Mau, menos de 50 pontos. Rebelo propõe também, como norma geral dessa apreciação, as seguintes normas:

> Para a apreciação externa:
> **Configuração:** Ótimo; Bom; Sofrível; Mau; Péssimo
> **Casca:** Lisa; Enrugada; Fendida; Esburacada; Infectada
> **Cor:** Típica; Atípica; Uniforme; Manchada
> **Consistência:** Típica; Atípica
> **Cheiro:** Típico; Atípico; Agradável; Desagradável
> **Percussão:** A cheio; A oco
> **Apalpação:** Com ruídos; Sem ruídos
> Para a apreciação interna:
> **Corte:** Macio; Duro; Muito duro; Perfeito; Untuoso; Irregular; Esboradiço
> **Casca:** Fina; Mediana; Grossa
> **Ligação:** Ligada; Desligada; Com olhos; Sem olhos
> **Cor:** Típica; Atípica; Uniforme; Manchada; Irregular
> **Massa Consistência:** Típica; Atípica; Anormal
> **Cheiro:** Típico; Atípico; Agradável; Desagradável
> **Sabor:** Típico; Atípico; Agradável; Desagradável
> (REBELO, 1983, p. 155)

Entretanto, a produção do queijo artesanal, em qualquer das regiões produtoras, não alcança um padrão único, mesmo porque não existe uma rigorosa padronização no seu processo de fabricação. A este respeito, Borelli (2002, p. 52) confirma tal fato, acrescentando que existe variação quanto ao tempo de coagulação, tipo de coalho utilizado, prensagem, salga e teor de umidade do produto final. Assim, pode-se encontrar, no mercado, uma grande variedade de queijos Canastra que não obedecem a qualquer padrão de identidade e qualidade. Assim como nas demais regiões, na região da Canastra, não há comercialização legal do produto, sendo a maior parte dos queijos entregue ao "queijeiro", que vai até a fazenda buscá-los.

Borelli (2002, p. 53) afirma que a qualidade e as características do queijo não são constantes, apontando diversos fatores para essa falta de padronização, como as variações da cultura iniciadora e a qualidade do leite, as quais levam à obtenção de um produto de composição variada e características de sabor, aroma, corpo e textura bastante diferenciados, comprometendo a qualidade do produto final. De qualquer forma, a autora aponta o queijo Canastra, objeto de seu estudo, como uma forma cilíndrica, com aproximadamente 14 cm de diâmetro e altura variando entre 4 e 6 cm e casca esbranquiçada, tendendo a se transformar

em uma crosta fina e amarelada após maturação. Internamente a massa é branca e consistente, às vezes ligeiramente quebradiça. O queijo apresenta olhaduras mecânicas de pequeno tamanho e algumas vezes, pequenas olhaduras irregulares. No entanto, Melo (2009, p. 10) salienta que o queijo Canastra é produzido em três tamanhos diferentes: o tradicional queijo Canastra, cuja forma mede 7 cm de altura e 17 cm de diâmetro; o queijo Canastra merendeiro, cuja forma mede 6 cm de altura e 10 cm de diâmetro; e o queijo Canastra real, cuja forma mede entre 15 e 25 cm de altura e 30 cm de diâmetro, com peso próximo de cinco quilogramas, conforme Figura 63.

Figura 63: Prateleira de Queijos Canastra, com Variadas Fases de Maturação (NETTO, Marcos M., Maio/2011)

Quanto ao QMA da região do Serro, também conhecido como Queijo do Serro, segundo EPAMIG (1989, p. 166), tem formato cilíndrico, com aproximadamente 14 cm de diâmetro e altura variando de 4 a 6 cm. A casca é normalmente esbranquiçada, tendendo a se transformar numa crosta fina e amarelada quando o queijo é curado por alguns dias. Internamente, a massa é branca é consistente, às vezes um pouco quebradiça. O produto apresenta sempre aberturas mecânicas de pequeno tamanho e, não raramente, diversas e pequenas olhaduras irregulares. Seu sabor é bastante típico e acentuadamente mais ácido do que

os demais queijos artesanais, provavelmente pelas condições edafoclimáticas da região. Ainda a propósito da caracterização do Queijo Minas Artesanal, nada mais conveniente do que recorrer ao Regulamento Geral dos Concursos de Queijos Artesanais, que são realizados pela EMATER de Minas Gerais, disposto como Apêndice deste trabalho, onde se encontram todas as características inerentes aos queijos das regiões produtoras tradicionais. Os concursos promovidos pela Secretaria de Estado da Agricultura de Minas Gerais são eventos que têm como objetivos promover e valorizar o Queijo Minas Artesanal oriundo dos produtores cadastrados no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), incentivar a produção com qualidade e buscar novos mercados e consumidores, conforme figura 64.

Figura 64: Produtora no Preparo do Queijo na Região do Serro (NETTO, Marcos Mergarejo, Jan/2011)

O Queijo Minas Artesanal é aquele elaborado na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, integral e recém-obtido. Assim, emprega em sua produção, além do leite, somente o coalho, o “pingo” e o sal, e, no ato da prensagem, apenas o processo manual. O produto final apresenta consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme e isenção de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, segundo o modo de fazer original de cada região do Estado de Minas Gerais, que são semelhantes entre si. Segundo as normas

dos órgãos de pesquisa, fiscalização e extensão rural, o início do processamento do queijo deve ocorrer até os noventa minutos após o início da ordenha, utilizando-se apenas da temperatura do leite, originária da ordenha.

Mas, como se produz um queijo artesanal? Uma indagação que provavelmente seja frequente para quem não tem a mínima noção sobre a transformação do leite em queijo. De modo geral, o processo de fabricação do queijo artesanal inicia-se na obtenção da matéria prima: o leite, por ordenha manual ou mecânica, após os testes de sanidade das vacas, recomendados pelos órgãos de vigilância sanitária. Em seguida, o leite é filtrado em tecido sintético lavado e desinfetado, sendo transferido ao recipiente para coagulação do mesmo. Então, ao leite é adicionado o "pingo", espécie de fermento láctico, na medida de 500 ml/100 litros; também se adiciona o coalho dissolvido em água tratada ou no próprio pingo, em dosagem recomendada para um tempo de 40 a 50 minutos. Após este tempo, e com a coalhada formada, a massa é cortada com pá, régua e/ou lira, além de, concomitantemente, ser mexida, em pequenos intervalos, com o objetivo de facilitar, ao máximo, o dessoramento. Efetuado tal procedimento, tem início a enformagem da massa com tamanhos variados, segundo o padrão tradicional de cada região, revestidas ou não, com tecido sintético. Salienta-se que, em todas as regiões, o tecido é utilizado, com exceção da região do Serro. Nessa fase, inicia-se o processo manual de prensagem, inicialmente com o auxílio do tecido sintético e, na fase final, somente com as mãos. Finalmente, a massa ainda enformada recebe o sal grosso em uma das superfícies, depois de seis a doze horas, vira-se o queijo e repete-se o processo de salga. Após 24 horas, o queijo é retirado da fôrma e colocado em prateleiras de madeira, devendo ser lavado e enxuto diariamente, assim como deve ficar nessa primeira fase de maturação por um período mínimo de sete dias. Em razão disso, o queijo estará devidamente pronto, mas ainda poderá ser submetido a uma ralagem para lhe dar boa aparência, removendo-lhe as quinas (EMATER-MG, 2002; 2003a; 2003b; 2004 e 2009).

Diversos autores descrevem o processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal, especificamente para uma ou outra região, mas, de maneira geral, os procedimentos são os mesmos, em que pese algumas nuances diferenciais que não afetam o modo de produção e o resultado final, o queijo. Por isso, optou-se por apresentar a descrição elaborada a partir do Decreto nº 42.645/2002 de 05 de junho de 2002, que regulamentou a Lei nº 14.185/2002 de 31 de janeiro de 2002; alterada pela Lei nº 14.581/2003 de 18 de janeiro de 2003; complementado pelo Decreto nº 44.864/2008 de 01 de agosto de 2008 e novamente alterada pela Lei nº 19.492 de janeiro de 2011.

> Art. 5º - Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão observadas as seguintes fases:
> I - FILTRAÇÃO: é a coagem do leite, logo após a ordenha, objetivando a retirada das partículas macroscópicas. O filtro ou coador deve ficar na "boca" do latão e deve ser constituídos de tela de metal, aço inox ou alumínio, nylon ou plástico atóxico. É importante que a malha seja de 10 - 16 meshes e que seja higienizado e seco antes do uso. Durante esta fase pode ser necessária a utilização de mais de um filtro, pois este deve ser trocado sempre que estiver sujo. O leite deverá ser coado novamente no momento de entrar na queijaria, no tanque de recepção, só que o filtro será de 60-90 meshes;
> II - ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL E COALHO: visam à produção da massa para o queijo. Deve-se utilizar coalho em pó ou líquido de quimosina de bezerro. Soro fermentado ou soro fermento natural salgado ou pingo;
> III - COAGULAÇÃO: é o tempo necessário para atuação do coalho no leite;
> IV - CORTE DA COALHADA: objetiva a separação do soro. Deve-se cortar a coalhada até obter grãos do tamanho característico do processo de fabricação de cada microrregião;
> V - MEXEDURA: também visa à separação do soro. A decantação lenta ou a flutuação dos grãos indica falha no processamento e, portanto, deve-se eliminar a massa com o problema, pois o queijo se tornaria impróprio para consumo;
> VI - DESSORAGEM: fase em que o excesso de soro é retirado. A quantidade de soro a ser retirada é característica de cada microrregião, devendo ser regulamentada por Portaria a ser publicada pelo IMA;
> VII - ENFORMAGEN: nessa fase a massa é colocada nas formas redondas para ganhar sua forma característica. Colher a massa usando um percolador telado higiênico e moldar em formas higienizadas. Esses utensílios serão especificados em portaria baixada pelo IMA;
> VIII - PRENSAGEM MANUAL: fase que objetiva aproximar bem os grãos para o queijo ficar liso. Prensar manualmente usando luvas plásticas descartáveis estéreis ou usando as próprias tampas das formas;
> IX - SALGA SECA: fase importante que dá sabor ao queijo. Salgar de ambos os lados usando sal marinho destinado ao consumo humano. Cuidados especiais com o sal utilizado que pode carrear contaminates para o produto acabado. Deve-se colher o pingo num volume mínimo de 4 litros/100 litros de leite;
> X - MATURAÇÃO: fase com duração específica para cada microrregião e objetiva o desenvolvimento do sabor, a desidratação e a estabilização do produto para atingir a consistência desejada.
> § 1º - O processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha.
> § 2º - O processamento será detalhado em portarias baixadas pelo IMA, obedecidas as características de fabricação de cada microrregião.
> § 3º - É proibido o preparo do coalho a partir do estômago do tatu canastra, família dos "dasipodídeos", táxon: ("priodontes giganteus") (MINAS GERAIS, 2002, p. 18).

No entanto, produzir queijos tem lá seus encantos, mas muito mais de labuta, e, assim, Magaldi, na década de 1940, de maneira idílica, descreve o cotidiano de uma propriedade rural produtora de queijos:

> Nos Retiros, tudo é faina dignificante, altruísmo ignorado e amor despretensioso. O retireiro ama o seu gado, como a sua família. Conhece, uma a uma, as reses, apenas pelo berro. Adivinha o que sucedeu à rês que faltou ao curral; e não respeita sol ou chuva, noite ou dia, para socorrê-la.

Na tiragem do leite, no apartar das crias, na cura do gado e no seu pastoreio, todos os membros da família colaboram, cada qual no seu desempenho de seu dever contínuo. (...) O filho e, às vezes, mesmo a filha, parte, em seguida, para o pasto, a campear as leiteiras de cria velha, sempre refratárias ao curral (MAGALDI, 1941, p. 12).

[...]

O produto da ordenha é filtrado num pano grosso, contendo sal bruto, em excesso, atado à boca do depósito geral, no recinto da Queijeira. Aí recebe o coalho, em dose correspondente aos litros de leite, segundo cálculo aproximado. Esse coalho, alguns o adquirem no comércio e outros o extraem do estomago dos suínos que criam, cevam e matam, para o consumo da casa ou para fornecimento a revendedores (MAGALDI, 1941, p. 13).

Em geral, a Queijeira é um compartimento, de construção muito tosca. Coberto de telhas ou zinco, sem forro, de paredes de pau a pique, roliço, de pavimento cimentado, recebe uma ventilação geral. Há queijeiras mais rústicas ainda (...). Dentro dela coloca-se a banca, lavadinha, onde se enfileiram os queijos da véspera, ainda nas formas, cobertos de sal grosso, virados ao anoitecer. Tramada de arame liso, que impede o trajeto aos ratos e a outros pequenos animais daninhos, presa a um travessão central, no centro, está a prateleira desmontável, de tábuas alvejadas pelo sal e pelas lavagens constantes, contendo os queijos desenformados, que merecem cuidados diários, (...) (MAGALDI, 1941, p. 13).

[...]

Enquanto o leite, que recebeu o coalho, demora a coalhar, prazo que varia, de 3 a 5 horas, conforme o tempo é mais ou menos de calor ou de frio, e mesmo segundo o próprio calor do leite, o retireiro e família lavam e escaldam os utensílios de fabricação dos queijos, formas, quebradeira de massa, banca, tábuas de prateleira, escorredeira de massa, desnatadeira etc.; retiram-nos das formas, ralam sua superfície e os depositam nas prateleiras, (...). Quebram a massa coalhada e aguardam que ela assente no fundo do depósito e o soro sobrenade; desensoram a massa, fazendo sobre ela uma pequena pressão com a própria vasilha (quase sempre uma *cuia)* que recolhe o soro, aos poucos, ou com uma peneira fina, neste caso, recolhendo o soro com uma vasilha apropriada, deitando-o no depósito geral. Desensorada a massa, estando as formas estendidas na banca, à razão de uma forma de um quilo de queijo para cada oito litros do leite que foi coalhado, deitam massa nas formas, até não caberem mais; picam a massa bem miúda, dentro de cada forma, e fazem, gradativamente, sobre ela, pressão com as mãos espalmadas, até sair o soro restante e até perfeita conformação da massa (MAGALDI, 1941, p. 14).

Feito isso, de um lado, viram as fôrmas com a massa; picam o lado contrario da massa, e deitam mais massa, também picada, sobre esse lado, operando, do mesmo modo anterior. Então, reviram as formas, com a massa já conformada de ambos os lados, e cobrem a parte superior dos queijos, assim recém feitos, com sal grosso, depois de terem lavado, com abundante água corrente, as formas contendo esses queijos, sobre a própria banca, que, por essa maneira, é também lavada. Com uma tela fina de arame, recobrem os queijos fabricados e a banca, preservando-os, dessa forma, das moscas etc. Seis a sete horas mais tarde, à noite, as formas com os queijos são viradas e recebem o sal grosso do lado contrario. No outro dia, são as formas retiradas da banca, com os queijos, privados do excesso do sal e postos virados, dentro ainda das formas, numa prateleira adequada, até o dia imediato, para, como já se disse, serem, então, desenformados, ralados na sua superfície, alisados, lavados no soro fresco desse dia e mantidos sob cuidados especiais de viragem, dia a dia. No fim de 4 dias, é o queijo exportado para o comercio (MAGALDI, 1941, p. 15).

Aí temos o *Queijo de Minas,* no seu fabrico natural; pode-se dizer, rústico ou familiar (MAGALDI, 1941, p. 15).

O retireiro tece, ainda, os canudos de taquara, para o transporte dos queijos, de maior ou menor capacidade, o que é feito, uma a duas vezes, por semana, ou, em caso especial, quando a produção é grande, dia sim e dia não. Nesses canudos, os queijos são acondicionados, entre palha de milho, e seguem para o entreposto ou

> para o comércio local, selados, um a um, de acordo com a lei (MAGALDI, 1941, p. 15).

Não há dúvida da ininterrupta e diversa faina de um produtor de queijos e sua família. Rico alimento e tradicional produto de Minas Gerais, poucos sabem acerca de sua laboriosa produção, enquanto se deliciam com seu inigualável sabor. De outro modo, quanto trabalho, dedicação e cuidado na preparação do Queijo Minas Artesanal descrita por Magaldi. Porém, a rigor, esta descrição muito pouco se difere entre a descrição do fabrico do queijo artesanal de Magaldi ou aquela apresentada por Leandro (2008, p. 57) ou pela EPAMIG (1989, p. 167), a não ser por detalhes, decerto pelas inovações que, respeitado o modo tradicional de fazer o QMA, são introduzidas como modo de facilitar o trabalho dos produtores de queijos, bem como atender às normas sanitárias legais e alcançar uma melhor qualidade do produto a partir das Boas Práticas Agropecuárias (BPA).

De qualquer maneira, é importante saber que Leandro (2008, p. 57) recomenda utilizar-se do leite integral logo após a ordenha, ainda em sua temperatura natural, preservando suas características do *terroir*. Ademais Leandro faz uma consideração a respeito do fermento láctico, salientando que o leite cru, por meio de sua própria flora bacteriana, desempenha este papel, auxiliada pelo "pingo". Também aconselha que o coalho pode ser adicionado dez minutos após o fermento, na condição líquida ou em pó, sendo este último diluído em água esterilizada e morna. Leandro acrescenta que o corte da coalhada deve ser realizado até que a massa apresente-se em cubos de 1 a 1,5 cm de aresta, aproximadamente do tamanho de um grão de milho, lembrando que a textura final do queijo depende do tamanho dos coágulos. Além das considerações de Leandro, os autores do estudo da EPAMIG (1989, p. 166), aconselham que a "queijaria" pode ser, até mesmo um cômodo ligado à casa ou ao curral, sendo uma parte preparada especialmente para a fabricação dos queijos, desde que cimentada e com paredes parcialmente azulejadas. Já em se tratando do coalho, os autores apontam que ele deve ser adicionado ao mesmo tempo que o "pingo", de um a dois litros em cada 100 litros de leite. Desse modo, à medida que essa economia queijeira vai, tardiamente, despertando o interesse do Estado, o assunto passa também a ser debatido nas universidades.

Entretanto, a produção de queijos não ocorre sem sobressaltos. Os queijos eventualmente apresentam defeitos que podem comprometer todo o trabalho do produtor, com sério prejuízo à sua economia. Segundo Furtado (1991, p. 35), diversos tipos de defeitos podem afetar os queijos, e suas origens também são diversas. Desde a fabricação sem o

devido cuidado, a má qualidade de ingredientes, as deficiências no tratamento físico dos queijos, ou seja, prensagem, falta de cuidados na maturação e, principalmente falta de os cuidados sanitários. Daí ocorrer um dos mais temidos defeitos, o estufamento dos queijos, que pode acontecer ao final da fabricação (prensagem ou salga) ou no decorrer da maturação. Ensina Múcio Furtado que, o primeiro caso, conhecido como *estufamento precoce*, é causado por bactérias do chamado grupo coliforme e, portanto, relaciona-se com a higiene dos produtos e equipamentos utilizados, particularmente o fermento lático. Múcio Furtado explica o fenômeno da seguinte forma:

> Os queijos se apresentam ligeiramente abaulados, quando neles se bate com a palma da mão, percebe-se o som característico de um corpo oco, ocasionalmente bolhas arrebentam em sua superfície e, ao cortá-lo, se pode observar a presença de numerosas olhaduras irregulares e pequeninas, distribuídas uniformemente em todo o queijo (FURTADO, 1991, p. 36).
> Quase sempre o sabor torna-se picante ou ligeiramente amargo, desagradável e de difícil definição. Pode apresentar odor característico de frutas (formação de acetato de etila) ou de vinagre, dependendo da intensidade e origem da fermentação (FURTADO, 1991, p. 36).
> Este defeito aparece nos dois primeiros dias de fabricação do queijo, porque depende da fermentação da lactose para a produção de gás carbônico e hidrogênio. Após dois ou três dias de fabricação, o teor de lactose do queijo é insignificante e por isso o defeito raramente ocorre após esse período (FURTADO, 1991, p. 36).

Quanto ao segundo tipo de estufamento, conhecido como *estufamento tardio*, tem causas bem definidas, mas a solução é complexa. Para Furtado (1991, p. 40) ele pode se manifestar em um prazo de dez dias a oito semanas. O queijo apresenta-se bastante inchado, estufado, ou, até mesmo, com trincas na casca; internamente, observam-se olhaduras grandes e irregulares na massa do queijo, odor desagradável e sabor estranho. A fermentação leva à produção de hidrogênio, gás muito inflamável e que pode ser evidenciado com a ajuda de uma chama, caso o queijo seja sondado. Avalia-se que este caso raramente ocorra com o QMA, dado seu rápido consumo. Contudo, o problema de estufamento precoce é recorrente.

Na constatação de Araújo (2007, p. 2), estudos têm sido realizados para diagnosticar o atual quadro de adequação destes queijos e, com base nesses resultados, provavelmente será necessária a implantação de alterações nas unidades produtoras, manuseio, transporte e comercialização do produto, de modo que seu consumo deste não represente riscos à saúde do consumidor. A autora destaca essa necessidade para que não se perca a tradição de Minas Gerais na produção dos queijos artesanais, assim como a garantia da sustentabilidade deste segmento de agricultura familiar, acrescentando que, em seu estudo, verificou que em 70,27%

das unidades produtoras que visitou, o queijo é fabricado pelo próprio dono e filhos, caracterizando um processo de agricultura familiar; apenas em 10,81% das unidades produtoras, o queijo é fabricado por empregados.

No entanto, uma questão a respeito da produção do QMA é bastante delicada e controversa, que seria sua forma de comercialização. Necessariamente, não há um meio adequado, como um entreposto, que possa coordenar o recolhimento, maturação e distribuição dos queijos produzidos em todas as regiões tradicionais. Existe sim, a perspectiva de que venham a ser construídos, sem, no entanto, ainda não se constituir uma realidade. Resta ao produtor duas alternativas: comercializar o próprio queijo a partir de seus meios, ou entregar os queijos ao "queijeiro", figura conhecida na região por realizar este trabalho, salientando que este, na verdade, seria o herdeiro dos antigos tropeiros que, em lombo de mulas, transportavam os queijos em cestos de taquara. O fato é que o produtor precisa se desocupar de parte de sua tarefa para se dedicar a outra, que domina com melhor eficiência. Isto, aliado às condições precárias das estradas, à distância do local produtor e o centro consumidor e, eventualmente, à falta de um veículo adequado ao transporte dos queijos. Na soma de todo esses fatores tem-se o custo determinante a continuar a "parceria" com o queijeiro. Constata-se que, nas regiões em estudo, a denominação "queijeiro" é destinada ao "atravessador" ou "intermediário", aquele que recolhe queijos nas propriedades rurais e os comercializa longe dali, nos centros consumidores, principalmente nas grandes cidades. O sitiante ou fazendeiro que produz o queijo é reconhecido como "produtor de queijos".

Com relação ao problema, Araújo (2007, p. 36) afirma que o intermediário, nesse caso, age como um entrave à melhoria de qualidade do queijo artesanal, uma vez que determina o preço, o tempo de maturação dos queijos, além de não respeitar as normas exigidas pela legislação para o transporte desse tipo de produto, comprometendo a segurança do consumidor. Acrescenta a autora que não respeitam a legislação (Lei 14.185/2002) que determina que o transporte do Queijo Minas Artesanal deverá ser feito à temperaturas adequadas, em veículo com carroceria fechada, sem presença de nenhum outro produto que possa causar contaminação ou deformação de forma a não comprometer a qualidade do produto. No mesmo sentido, Melo (2009, p. 1) afirma que esses "queijeiros" passam uma vez por semana nas propriedades recolhendo os queijos, não se esquecendo de que alguns produtores fornecem para mais de um "queijeiro". Assim, os queijos são enviados para o mercado com entre um e oito dias de fabricação, ou seja, o "queijeiro" vem determinando as características dos queijos artesanais, queijos frescos, assim o tradicional queijo curado

tornou-se uma raridade. Por outro lado, acrescenta Melo (2009, p. 1) que alguns produtores argumentam que vender queijos frescos é muito mais lucrativo, uma vez que o trabalho é menor, pois eles não precisam armazenar a produção para que ocorra o processo de maturação, além do queijo fresco pesar mais, já que os preços são fixados por quilos. Viviani Melo acentua que o Programa de Melhoria da Qualidade dos Queijos de Fabricação Tradicional da EMATER-MG tem obtido alguns avanços no sentido de resgatar a tradição de se curar o queijo, processo este que está intimamente ligado à segurança alimentar.

O assunto é peculiar, pois envolve a questão do gosto o que a torna discutível, uma vez que a preferência pelo consumidor sobre este ou aquele queijo, a ser consumido fresco ou maturado. No entanto, os queijos de maneira geral, ainda que possam ser consumidos tão logo tomem forma, tem suas características estabelecidas ao longo dos anos e, assim, adquirem determinados padrões de consumo. Então a questão volta-se à falta de conhecimento, o que parece mais provável, dada as circunstâncias de puro desinteresse pelas coisas tradicionais.

Segundo Leandro (1987, p. 88), é comum ouvir dizer que o brasileiro não sabe comer queijos. Todavia, o motivo principal da afirmação do autor não é o fato de que aqui se consome queijos demasiadamente frescos mas sim porque o brasileiro costuma comer qualquer queijo aquém de suas características. Para Jair Jorge, o consumidor quase ignora que a maioria dos queijos necessita de certo tempo de maturação, de acordo com cada tipo, e apontando que a solução óbvia para este problema seria a liberação para venda de produtos em uma faixa próxima ao ápice da maturação. Leandro (1987, p. 89) afirma que o zelo das instituições de defesa do consumidor às vezes confunde o mesmo em função de que as campanhas quanto ao tempo de validade dos alimentos é generalizada. Jair afirma que os queijos, sendo obtido de uma matéria viva, que é o leite, é um produto vivo, que se transforma com o tempo, assim, jamais poderá ser comparado a uma conserva de carne, por exemplo. Leandro ao tratar sobre os queijos ensina:

> Mesmo os queijos mais pungentes iniciam o ciclo de sua vida como uma massa fresca e insípida. Suas propriedades vão sendo adquiridas paulatinamente, com o passar dos dias. Lactobacilos, fungos e bactérias agem sobre a massa provocando fermentação que transforma as massas iniciais em queijos com características próprias. O ciclo de vida de um queijo é similar ao de todos os produtos vivos: nascimento, evolução, maturação e declínio até a perda total de suas características. A comparação de um queijo com uma conserva, por exemplo, é totalmente errônea e inadequada, pois os queijos, sendo produtos vivos e passíveis de inúmeras fermentações, transformam-se com o tempo, adquirindo sua verdadeira personalidade após um período. Tal período varia em função da temperatura e condições de estocagem, ao passo que as conservas, obtidas de matérias mortas, mantêm-se em estado de consumo por ação de conservantes, químicos ou naturais. Mesmo passando da fase

> ótima de consumo os queijos continuam em condições sãs, perdendo suas características gradativamente, já as conservas, quando ultrapassam o tempo estabelecido para seu consumo tornam-se nocivas à saúde e, invariavelmente chegam à putrefação. Sendo alimentos de classes diferentes devem ser tratados de forma diferente (LEANDRO, 1987, p. 89).

Ainda sobre o assunto, Leandro (1987, p. 90) salienta que, no caso dos queijos maturados, a data de validade pode estar vencida, e o produto apresentar ainda excelentes condições de consumo. Tudo dependerá das condições de conservação que lhe foram impostas. Por outro lado, um queijo em plena data de validade, caso não tenha sido conservado em condições adequadas, pode ter perdido suas características fundamentais antes do prazo ter se expirado, por isso a importância de exames visuais, táteis e olfativos serem muito mais eficientes que a simples verificação das datas. Ou seja, uma série de circunstâncias envolve a produção do queijo artesanal, desde sua produção, sua comercialização pelo “queijeiro”, o mercado nos centros de consumo, até seu destino final, a mesa do consumidor, que irá determinar sua preferência, pela tácita aceitação do produto nas condições como será oferecido.

O Queijo Minas Artesanal como Patrimonio Imaterial

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é um produto secular produzido em regiões específicas do Estado de Minas Gerais, provavelmente o mais tradicional produtor de queijos do Brasil. Neste sentido, é considerado QMA aquele queijo produzido na propriedade rural, a partir de leite cru integral e recém ordenhado de vacas, utilizando, para sua coagulação, o coalho, para fermentação, o “pingo”, um lacto fermento natural e o sal como ingredientes. Ademais, o queijo prescinde de qualquer artifício mecânico e utiliza-se da prensagem realizada de forma manual para completar sua dessoragem e moldagem. Segundo as normas que definem o QMA, o produto deve apresentar consistência firme, cor e sabor próprios, isento de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas. Assim, principalmente, o QMA deve ser feito conforme a tradição histórica e cultural da região onde é produzido. No entanto, o queijo de cada uma dessas regiões tem características que o diferencia dos demais e, por bem dizer, até entre os próprios, tendo em vista pequenas diferenças no modo de preparar o queijo, que, em última análise, não compromete, em nada, o produto final.

Essa produção artesanal de queijos exerce um importante papel social e econômico para o Estado de Minas Gerais, por conseguinte para o Brasil, porquanto essa atividade, segundo dados da EMATER de Minas Gerais, mantém na agricultura familiar cerca de 30 mil famílias de pequenos produtores espalhados em cerca de dois terços dos 853 municípios mineiros, sendo cerca de 9.500 famílias, somente nas regiões tradicionais, reconhecidas por legislação específica, sendo elas as regiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro. Essa pulverização territorial evidencia-se como uma das justificativas para que a produção de queijos seja incentivada, sob pena de um verdadeiro desastre para a agricultura familiar, com graves consequências na renda de milhares de famílias e, mesmo, para a economia mineira.

Além desse valor social e econômico, ressalte-se o valor cultural de produto secular, cuja produção começou no início do século XVIII. Ou seja, um valor identitário, historicamente produzido pelas relações dos grupos sociais. Tal fato vem a ser confirmado, em princípio, pelo grande movimento de queijos no século XIX, tendo sido descrito pelos diversos viajantes que percorreram o sertão mineiro. Nessas descrições, havia indicações de que a maioria daqueles queijos seria oriunda das vilas do sudoeste mineiro, provavelmente com entreposto em São João Del Rei. Quanto aos queijos do Serro, sem menor tradição, não é comum sua referência nos escritos dos viajantes. Entretanto, não há dúvida quanto à sua produção naquela região, também com início no Setecentos.

Tanta importância requereu atenção, assim, o governo mineiro editou a Lei 14.185 de 31 de janeiro de 2002, regulamentada pelo Decreto 42.645 de 05 de junho de 2002 e, recentemente alterada pela Lei 19.492 de 13 de janeiro de 2011, onde explicita o que é o Queijo Minas Artesanal e qual seu método de produção, além de apontar soluções para as questões sanitárias e de segurança alimentar. Além disso, a legislação também indica a distribuição geográfica do QMA, sendo descritas cinco tradicionais regiões que possuem particularidades naturais, socioculturais e econômicas em comum: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro.

No ano de 2001, foi encaminhado ao governo de Minas Gerais um dossiê da Associação dos Amigos do Serro – AASER –, para fins de instrução do processo de reconhecimento do Queijo Artesanal do Serro como Patrimônio Imaterial. O documento foi aceito e, pioneiramente, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado de Minas Gerais (IEPHA-MG) resolveu registrar o processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial do Estado de Minas Gerais, segundo registro estadual de

Bem de Natureza Imaterial, no Livro de Registro dos Saberes do IEPHA/MG, em 07 de agosto de 2002. Leandro (2008, p. 24) recorda que o título de "Patrimônio Imaterial" ao tradicional Queijo do Serro foi também o primeiro registro da técnica de fabricação de um produto, consequentemente, o primeiro a ser realizado no país, equivalendo ao reconhecimento do seu alto valor como manifestação cultural do Estado e como "tesouro nacional vivo".

Seguindo a mesma orientação e já com base na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, de 2003, também o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) ampliou o leque sobre os queijos da região da Canastra e da região do Cerrado (Serra do Salitre), procedendo ao mesmo tombamento. Desse modo, o Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) aprovou, em 15 de maio de 2008, por aclamação, o registro do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas como Patrimônio Imaterial Brasileiro, o que veio a ocorrer em 13 de junho de 2008. O IPHAN inventariou as regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Cerrado), onde predominam fazendas que mantêm a tradição de fazer um queijo reconhecido mundialmente como “Queijo Minas Artesanal”. Tais ações são importantes, pois resgatam a importância desse produto, salientando seu valor cultural e social, e ainda valoriza o potencial econômico do patrimônio preservado, incentivando o desenvolvimento e fortalecimento dessa atividade secular de agricultura familiar.

Tudo isso não aconteceu por acaso. O Queijo Minas Artesanal não constitui um patrimônio simplesmente pelo título recebido do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais e/ou pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Pelo contrário, a concessão do título em referência foi justamente pelo fato de o QMA ser parte da cultura de um povo. Ou seja, o QMA tornou-se um patrimônio não pela sua materialidade, mas pelo “saber fazer”: o conhecimento que famílias de agricultores mineiros detêm há cerca de três séculos, ainda que, com pequenas variações, as quais não são significativas, a ponto de afetar o conteúdo e mérito de tradição e cultura que permeia todo esse processo de herança cultural. Segundo Montanari (2008, p. 26), são papéis simbólicos, assim, da mesma forma que os pães, os queijos também não existem na natureza, mas representam o resultado de um saber e de uma tecnologia complexa: o homem aprendeu a dominar os processos naturais, utilizando-os em benefício próprio. Em outras palavras, seria a cultura de um povo, a qual, de acordo com Montanari (2008, p. 27), seria a interface entre a

tradição e a inovação, ou melhor, entre os saberes, os valores e as técnicas transmitidas com a capacidade e a posição do homem de experimentar novas realidades.

Segundo Bosi (1992, p. 309), pelo termo cultura entende-se uma herança de valores e objetos compartilhada por um grupo humano relativamente coeso. Com orientação semelhante, Azevedo (2010, p. 24) aponta para as origens do que seria cultura e descreve-a da seguinte forma:

> A palavra civilização, cujo emprego, em texto francês, parece remontar ao ano de 1766 e que servia para marcar um estado contrário à barbárie, estabelecendo uma distinção entre povos policiados e povos selvagens, passou também a designar, na linguagem etnológica, em francês, como o termo cultura em inglês, "o conjunto dos caracteres que apresenta aos olhos de um observador a vida coletiva de um grupo humano", primitivo ou civilizado. Uma e outra, civilização e cultura, no vocabulário etnológico e sociológico em que se incorporaram, serviam para designar duas noções diferentes que se defrontam, disputando-se o predomínio (AZEVEDO, 2010, p. 24).

Ainda com o mesmo sentido, o autor acrescenta:

> A variedade extrema de formas e de aspectos e, em conseqüência, a diversidade de climas e de recursos, eis o que faz a beleza e o contraste, de uma região a outra, da paisagem brasileira, e eis também o que lhe determina os caracteres da atividade humana, assegurando a multiplicidade de culturas e de gêneros de vida. A civilização brasileira resulta dessa infinita variedade dos grupos humanos na variedade infinita dos quadros geográficos (AZEVEDO, 2010, p. 60).

Entretanto, dada sua abrangência, cultura pode ser um termo abundante de conceitos, daí McDowell (1996, p. 161) considerá-la como um conceito notoriamente escorregadio, difícil de ser pinçado e definido. Não obstante, a autora descreve um amplo consenso em torno da seguinte definição:

> Cultura é um conjunto de idéias, hábitos e crenças que dá forma às ações das pessoas e à sua produção de artefatos materiais, incluindo a paisagem e o ambiente construído. A cultura é socialmente definida e socialmente determinada. Idéias culturais são expressas nas vidas de grupos sociais que articulam, expressam e contestam esses conjuntos de idéias e valores, que são eles próprios específicos no tempo e no espaço (McDOWELL, 1996, p. 161)

Desse modo, Diegues (1960, p. 151) destaca as fazendas de criação de gado como núcleos para os quais a influência da pecuária caracteriza a organização econômica e social. Segundo o autor, dentre diversos fatores, o gado caracterizou os hábitos de vestuário, de habitação, os utensílios domésticos e, principalmente, a alimentação baseada na carne e no

leite, e, no caso mineiro, também no queijo, que se tornou sua própria cultura. Em um processo de adaptação recíproca, consoante Dubos (1981, p. 103), cada região e cada comunidade têm, assim, seu próprio espírito de lugar, resultante da prolongada interação das pessoas e de seu ambiente, mediante pequenas alterações mútuas. Diegues (1960, p. 163) evidencia que, na área mineira dos sertões, a emigração não é tão notável: a população permanece presa à terra, e, mais que isto, arraigada às suas tradições. Provavelmente, uma característica desse arraigamento seja a manutenção do modo de fazer dos queijos, o que permanece como herança dos sertões, da formação cultural dos tempos áureos da mineração.

Para Montanari (2008, p. 183), assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, tornando-se depositário das tradições e da identidade de um grupo. Dessa forma, segundo o autor, essa transmissão constitui um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural. Ou seja, Massimo avalia que é um grande instrumento de identidade mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua. Ademais, o alimento sempre será um meio de aproximação, uma maneira de conquistar e, vem servindo, como acrescenta Montanari (2008, p. 184), mais ainda que a palavra, a mediar contatos entre culturas diversas e abrindo sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e, mesmo, contaminações.

Entretanto, para que isso fosse alcançado, seria necessária a soma de inúmeros trabalhos de pioneiros em meio à vastidão do território. Fernando Azevedo destaca a importância desse esforço humano em meio às adversidades naturais, quando se constituíram tais “ilhotas de cultura”.

> Mas, quando se pensa na vastidão do território, na variedade dos seus aspectos, nas perspectivas que abria como nas dificuldades que levantava ao trabalho humano, é que se pode avaliar a importância e o sentido dessas “ilhotas de cultura” que, já nos fins da colônia, aqui e ali, a inermes distâncias e em todas as direções marcavam, na paisagem natural, o esforço constante do homem para a posse do meio e a utilização das forças da natureza. E se nos lembrarmos ainda que esse esforço se desenvolveu através de gerações, por populações escassas e disseminadas pela imensidade territorial, e que tudo, na natureza, conspirava para lhes embaraçar a marcha e fazê-las recuar, teremos então uma idéia mais viva da grandeza dramática do trabalho humano que se realizou e, em vez de se amesquinhar, só avulta em face da grandeza de seu quadro geográfico (AZEVEDO, 2010, p. 70).

Segundo Montanari (2008, p. 141), atualmente, o território constitui um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Compõe, portanto, um requinte ostentar como

elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha com essa vinculação e aos alimentos frescos do mercado, com garantia de origem. Por isso o autor aponta que essa escolha leva em conta diversos fatores e, ainda, que o econômico possa ser o principal deles, não há dúvida da forte presença do elemento da tradição que dará ao projeto um revestimento cultural que lhe conferirá um caráter com maior aceitação entre um público selecionado economicamente. Todavia, no que diz respeito a forte presença do caráter econômico nessas atividades, sempre restará o confronto entre identidades diversas, fazendo com que se ressaltem as salvaguardas de um patrimônio cultural, que cada grupo social reconhece no próprio passado. Ou melhor, é simplesmente importante e necessário a evocação dessa cultura alimentar, de modo que não caia no esquecimento e se perca em meio a um mundo tão diverso.

Dentro dessa medida de constituição de valores, de distribuição geográfica, de presença tradicional, de revestimento cultural e, principalmente, como elemento de identidade de um grupo social, segundo Choay (2006, p. 207), a mundialização dos valores e das referências ocidentais contribuiu para a expansão ecumênica das práticas patrimoniais. Assim, essa expansão pode ser simbolizada pela Convenção relativa à proteção do patrimônio mundial cultural e natural, adotada em 1972 pela Assembleia Geral da UNESCO.

No entanto, o texto da Organização baseava o conceito de patrimônio cultural universal no de monumento histórico – monumentos, conjuntos de edifícios, sítios arqueológicos ou conjuntos que apresentem “um valor universal excepcional do ponto de vista da história da arte ou da ciência”. Choay acrescenta que, assim, estava proclamada a universalidade do sistema ocidental de pensamento e de valores quanto a esse tema. A UNESCO, considerando a importância do patrimônio cultural imaterial como fonte de diversidade cultural e garantia de desenvolvimento sustentável, conforme destacado na Recomendação da UNESCO sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular, de 1989, bem como na Declaração Universal da UNESCO sobre a Diversidade Cultural, de 2001, e na Declaração de Istambul, de 2002, resolve aprovar, em 17 de outubro de 2003, a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2006). Assim, considerando a profunda interdependência que existe entre o patrimônio cultural imaterial e o patrimônio material cultural e natural, a inestimável função que cumpre o patrimônio cultural imaterial como fator de aproximação, intercâmbio e entendimento entre os seres humanos, e observando o grande alcance das atividades da UNESCO na elaboração de instrumentos normativos para a proteção do patrimônio cultural, em particular.

Essa Convenção tem por finalidade: a) a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial; b) o respeito ao patrimônio cultural imaterial das comunidades, grupos e indivíduos envolvidos; c) a conscientização no plano local, nacional e internacional da importância do patrimônio cultural imaterial e de seu reconhecimento recíproco; d) a cooperação e a assistência internacionais. Para os fins da presente Convenção, entende-se por "patrimônio cultural imaterial" as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo, assim, para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Na sequência, entende-se por "salvaguarda" as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal – e revitalização desse patrimônio em seus diversos aspectos (UNESCO, 2006).

Na perspectiva da constituição e preservação dos valores e saberes de uma sociedade e, como elemento de identidade de um grupo social, os queijos, indiscutivelmente, estarão ligados à sua distribuição geográfica. No mundo, principalmente na Europa, os queijos tiveram seus nomes e modo de fazer vinculados à sua origem geográfica. Segundo Leandro (2008, p. 38), quem já consumiu queijos importados provavelmente deve ter se deparado com expressões como: Veritable Camembert de Normandie, Legítimo Serra da Estrela, Bleu d'Auvergne, dentre outras. Sem dúvida são expressões que designam a procedência geográfica do queijo. Jair Jorge salienta que um bom queijo necessita muito mais que o simples domínio de sua técnica. A flora do leite, as condições ambientais, as condições climáticas, os hábitos dos queijeiros, entre outros, são variáveis que influenciam diretamente no produto final. Assim, uma região pode ser propícia para a fabricação de um queijo e totalmente inadequada para a produção de outro. Ou seja, os queijos precisam do *terroir*, termo utilizado pelos franceses para denominar o conjunto de características naturais de um determinado local que atuam favoravelmente para a obtenção de um determinado produto. O autor ainda ressalta que, quando os queijos são obtidos a partir do leite cru, essas diferenças são mais pronunciadas, elas não deixarão de existir mesmo que o leite seja pasteurizado.

Segundo Mittaine (1990, p. 310), com o evoluir da domesticação dos animais, dos locais e dos climas, cada leite encontrou o seu uso. J. Mittaine acrescenta que, pouco a pouco, foram-se elaborando produtos locais, ligados às condições de vida e aos animais existentes e constantes na procura da eficácia e da variedade. Em razão disso foram produzidos laticínios de todos os tipos e queijos de todas as espécies, além de outros produtos a partir do leite. Também as migrações foram responsáveis por conduzir trocas e, consequentemente, comparações. A partir de então foi possível saber que, em uma determinada região, havia produtos mais finos e delicados. Ainda conforme Mittaine (1990, p. 311), a noção de território germinava, no espírito dos homens, a partir das condições naturais, que orientava a escolha pelo melhor produto. Por isso, nada melhor do que o próprio nome local para se designar o produto ali originado. Estava, então, fundada a Indicação Geográfica.

Leandro (2008, p. 38) afirma que, em vista dessas diferenças e a fim de se preservarem os direitos dos consumidores, em primeira instância, e dos produtos legítimos, vários queijos tiveram seus nomes protegidos por lei, e outros conseguiram regiões demarcadas, segundo a Convenção de Stresa, de 1951, que serviu de base para os critérios que a União Europeia adotou para a concessão do selo DOP (Denominação de Origem Protegida). Reconhecida pelo Convênio de Stresa, refere-se especificamente ao uso de indicações de origem e os nomes de queijos fabricados em regiões tradicionais. Os países signatários comprometeram-se a proibir a utilização de falsas indicações de origem no seu território e a tomar todas as medidas necessárias para assegurar a aplicação do Convênio. Jair Jorge assegura que existem outras leis, internas, que protegem os queijos em nível doméstico, como as Denominações de Origem Controladas – DOC *(Appellatíon d'orígíne controlée)* – que beneficiam 38 queijos franceses, entre eles o Roquefort, o Brie de Meaux e a Fourme d'Ambert. Para Mittaine (1990, p. 312), como contrapartida dessas obrigações, a demarcação de origem enobrece o produto e confere ao país que o fez nascer, ou mesmo à região e aos seus habitantes, uma reputação e uma segurança de que beneficiam, por vezes, durante séculos. Assim, *Roquefort*, *Parmesan*, *Stilton*, *Manchego*, *Fribourg*, dentre outros arrastam, na sua esteira, toda uma economia. Mittaine considera-os como monumentos históricos que os séculos respeitaram por serem os melhores e cuja excelência, entre as suas virtudes, contém em si a eternidade.

Harbutt (2010, p. 8) explica que essa proteção legal de alguns queijos, cujos nomes estão ligados à sua procedência, também estão conectados aos aspectos edafoclimáticos. A autora descreve da seguinte forma:

> A certificação da origem de um queijo identifica seu *terroir* (francês) ou *tipicitá* (italiano), reconhecendo que o caráter singular de cada alimento feito tradicionalmente resulta de uma complexa interação entre solo, planta e clima que é combinada com métodos de produção e matérias-primas tradicionais, isto é, uma cominação que não pode ser reproduzida em nenhum outro lugar. Há diversos sistemas nacionais, como o AOC (Appellation d'Origin Contrôlée) francesa e a DOC (Denominazione d'Origine Controllata) italiana, bem como a DOP (Denominação de Origem Protegida) criada pela União Europeia para vinhos e alimentos regionais tradicionais feitos em todo o seu território (HARBUTT, 2010, p. 8).

No Brasil, por enquanto, não há nenhuma região ou nome de queijo protegido por lei, embora já existam movimentos no sentido de se obter o registro de Indicação Geográfica na instituição, cujo órgão oficial responsável é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), ressaltando-se que já existem dois processos correndo neste sentido: um pela região do Serro, e o outro pela região da Canastra, onde são encontradas condições propícias para a produção do Queijo Minas Artesanal.

Minas Gerais tem uma área geográfica superior à da França, o país dos queijos. Entretanto, afirma Leandro (2008, p. 39) que é um erro classificar todo o Estado, como um todo, de região queijeira. Segundo Jair Jorge, Minas Gerais tem, sim, algumas regiões ótimas para a fabricação de queijos, conforme destaca:

> Dessas, seis destacam-se das demais: a região de Santos Dumont e Barbacena, próxima à serra da Mantiqueira, que se consagrou pela excelência dos Queijos do Reino (Edam) ali produzidos; as regiões do Serro Frio, Araxá e Serra da Canastra, famosas pelos seus queijos Minas tradicionais; uma pequena região à direita do circuito das águas, no sul de Minas (Minduri, São Vicente, Andrelândia, Carrancas), conhecida também como" Circuito das Montanhas Mágicas" e a microrregião homogênea do Alto Rio Grande, cuja principal cidade é Lavras. Nessas duas últimas regiões foi onde os pioneiros dinamarqueses desenvolveram uma pequena, mas sólida, indústria de queijos finos (LEANDRO, 2008, p. 39).

No tocante às regiões de Alto Rio Grande e Campos das Vertentes, Leandro (2008, p. 39) afirma que nessas áreas a altitude garante sempre um clima fresco à noite no verão e um frio intenso no período do inverno. Assim, a adaptação de diversas variedades de queijos europeus, pelos imigrantes dinamarqueses que ali chegaram, no princípio do século XX, comprovou a aptidão dessas terras para o fabrico de queijos especiais. Ao longo dos anos, a produção de queijos do tipo europeus adquiriu tradição, e queijos como Camembert, GorgonzoIa, Saint-Paulin e outros são citados com muita naturalidade, contribuindo para consolidar a fama da região, pois, na busca de novas localidades para a expansão de seus

negócios, foi possível constatar que os queijos que habitualmente faziam não se adaptavam às novas regiões.

Figura 65: Entrevista com Produtores na Região da Canastra (NETTO, Marcos Mergarejo, Maio/2011)

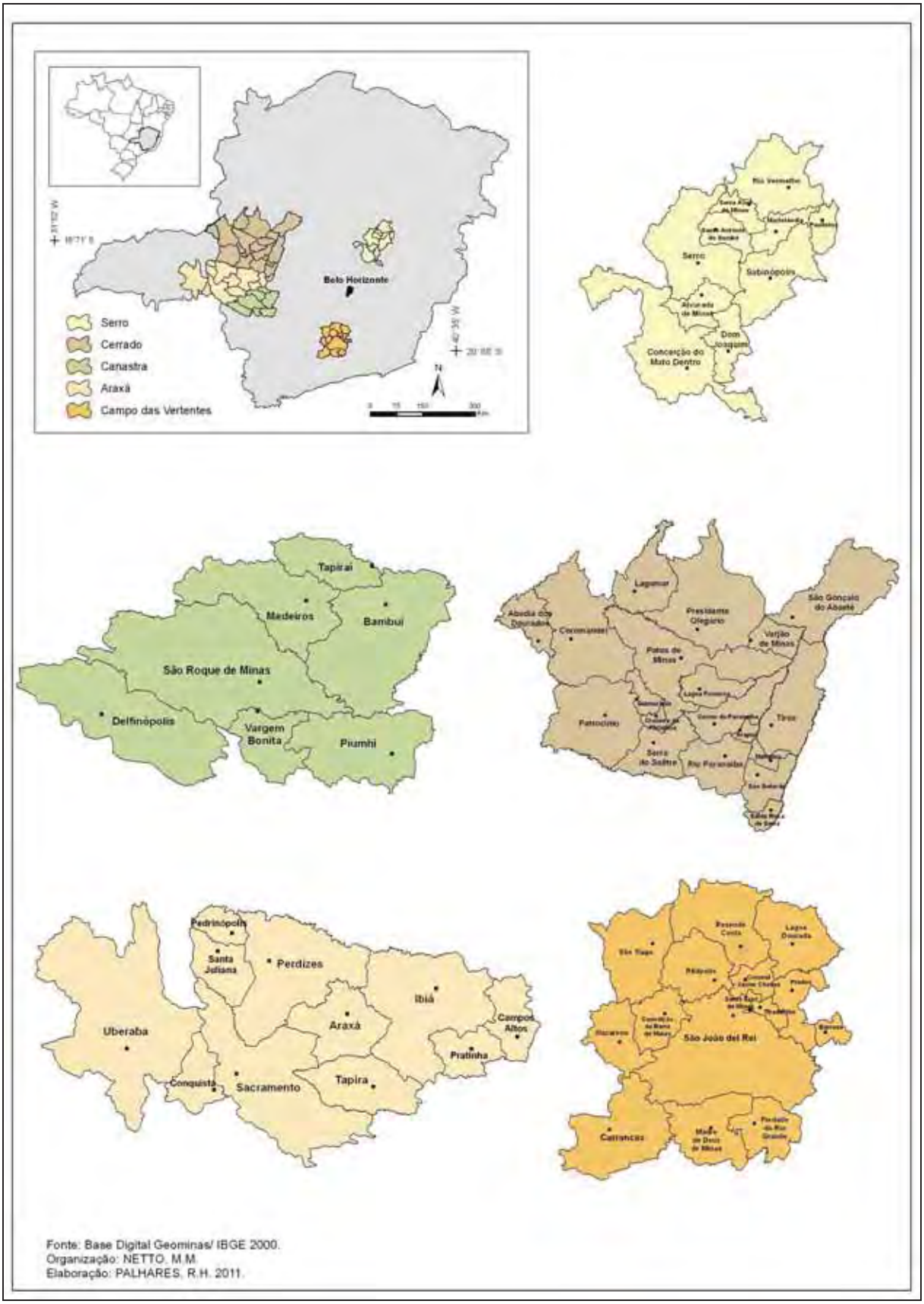
CAPÍTULO 6

OS PRODUTORES DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

CAPÍTULO 6
OS PRODUTORES DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

> _? Queres chiripan?
> _ ? Que es esto? – ela perguntou
> _ Es “pan de yuca”! – disse o garoto. “! E lleva queso!, arrematou.
> “Yuca ...”, pensou ela,” “... é a nossa mandioca. Era incrível: o cheiro, a cor, o sabor, tudo me lembrava nosso inconfundível pão de queijo! Diferente apenas no formato e na consistência, mais crocante por fora e a massa interior mais firme” (NUNES, 2001, p. 57).

A produção do Queijo Minas Artesanal encontrou, na altitude das montanhas mineiras, sua geografia ideal, o que pode ser confirmado pelo fato de que, toda grande produção do QMA e outros queijos encontram-se junto às principais montanhas: Canastra, Espinhaço e Mantiqueira, onde estão localizadas as cinco regiões produtoras de queijos artesanais, descritas pela EMATER-MG, conforme a Figura 65. Além da altitude, a temperatura amena, o solo adequado, a boa e abundante água e, sobretudo, a excelente pastagem também contribuem para esse sucesso. Ademais, a temperatura influencia no período de maturação do queijo, condição essencial da produção queijeira de qualidade, constituindo o diferencial que notabilizou essas regiões como produtoras, o que não foi alcançado necessariamente por sua dimensão econômica, mas certamente pelo excelente e característico sabor do queijo ali produzido. Em singelas propriedades nas encostas e vales dessas regiões, encontram-se os produtores, que irão abastecer desde os mais simples aos mais exigentes mercados e mesas.


Belo Horizonte
Serro
Cerrado
Canastra
Araxá
Campo das Vertentes
Serro
Serro Azul de Minas
Rio Vermelho
Santo Antônio do Itambé
Serro
Serro
Serro

Então, uma pesquisa com esses produtores reveste-se de grande importância, mesmo porque não se conhece nenhum trabalho de caráter científico, sobre o gênero. Desse modo, é de se ressaltar o mérito de se realizar esta pesquisa com os produtores de queijos das regiões queijeiras de Minas Gerais, e saber dos mesmos, em seu ambiente, sobre seus costumes, suas experiências de vida e suas aspirações a partir de uma visão humanista, que saliente a geograficidade do produtor e da produção queijeira. Ou melhor, a intenção deste capítulo demanda o conhecimento a respeito de suas origens e relações familiares, seu cotidiano na habilidade e na arte de queijar, bem como as implicações diretas exigidas por esse ofício, como a lida com o gado e o ambiente. A pesquisa também investiga as ligações que o produtor queijeiro estabelece, em função de sua ocupação em um processo de vivência social, que inclui a vizinhança e os visitantes, além de destacar a opinião do produtor e sua inserção no mundo econômico e cultural dos queijos.

Das cinco regiões produtoras (Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro) caracterizadas pela EMATER-MG, duas foram visitadas com o objetivo da pesquisa, **a região do Serro** e **a região da Canastra**; não por acaso, significativas quanto à denominação tradicional. São também geograficamente opostas, o que lhes confere distinção entre si, além das peculiares características edafoclimáticas e, por conseguinte, organolépticas. Ademais, aplicar as entrevistas em todas as regiões implicaria em alto custo devido a sua grande extensão que abrange sessenta e dois municípios mineiros.

Procedimentos da Pesquisa

A partir do cadastramento realizado pelo IMA e EMATER-MG, foi feita uma seleção dos produtores para aplicar o questionário, sendo considerado suficiente o número de 10 produtores de cada região para a pesquisa, em um total que alcançou finalmente 21 produtores, número considerável para oferecer um quadro satisfatório sobre o produtor e a produção de queijos dessas regiões. Assim, na região do Serro, com uma altitude média de 723 metros, foram aplicados 10 questionários em cinco municípios. Enquanto, na região da Canastra, com uma altitude média de 939 metros, foram aplicados 11 questionários em três municípios, cujos dados das duas regiões estão agrupados e representados na Tabela 1.

Como critérios de seleção, foram considerados três fatores: experiência, vivência e conhecimento. A colaboração da EMATER-MG foi preponderante, tendo em vista que seus

técnicos são experientes conhecedores das regiões onde prestam assistência técnica, tratando pessoalmente os produtores, o que facilitou, sobremaneira, as indicações com aqueles, que pudessem oferecer respostas contributivas à pesquisa.

Tabela 1. Relação dos Produtores Entrevistados, das regiões do Serro e da Canastra

Quest	Produtor	Sexo	Idade	Propriedade	Alt (m)	Município	Região
1	MED	Masc	53	68 ha	717	Paulistas	Serro
2	AGU	Masc	47	265 ha	749	Sabinópolis	Serro
3	ROD	Fem	43	?? ha	792	Sabinópolis	Serro
4	NOG	Masc	33	39 ha	705	Sabinópolis	Serro
5	BRI	Fem	49	160 ha	746	Materlândia	Serro
6	MOU	Masc	34	130 ha	738	Sabinópolis	Serro
7	SAN	Masc	33	97 ha	703	Sabinópolis	Serro
8	PIM	Masc	44	24 ha	702	Alvorada de Minas	Serro
9	AUG	Masc	48	13 ha	705	Alvorada de Minas	Serro
10	BRA	Masc	54	143 ha	675	Serro	Serro
11	BEL	Masc	47	56 ha	918	Tapiraí	Canastra
12	RAM	Masc	50	20 ha	1033	Tapiraí	Canastra
13	CAR	Masc	70	36 ha	1028	Tapiraí	Canastra
14	BOS	Masc	44	75 ha	1039	Medeiros	Canastra
15	SOU	Masc	43	40 ha	1025	Medeiros	Canastra
16	MAC	Masc	45	106 ha	852	Medeiros	Canastra
17	MOR	Fem	41	13 ha	868	Medeiros	Canastra
18	MAR	Masc	52	97 ha	959	Medeiros	Canastra
19	TEI	Masc	65	147 ha	927	Medeiros	Canastra
20	GOM	Masc	52	97 ha	832	Medeiros	Canastra
21	SIL	Masc	63	50 ha	849	São Roque de Minas	Canastra

Fonte: Pesquisa de Campo realizada nas regiões queijeiras do Serro e da Canastra, MG,Jan/Fev e Maio de 2011.
Elaboração: NETTO, Marcos Mergarejo, 2011.

Desse modo, também pelo critério de seleção feito pelos técnicos da EMATER-MG, foi possível alcançar um excelente nível de diversificação geográfica e suficiência qualitativa, mesmo porque havia um risco de se cair em um elenco de respostas repetitivas, dado as

características da entrevista, sendo, portanto, perfeitamente suficiente o número de vinte e um questionários aplicados.

Como instrumento de medida, foi elaborado um questionário, sendo dividido em três partes, além de um quadro com dados pessoais do produtor, como nome e idade e dados da propriedade como tamanho e localização geográfica, obtida por meio de GPS, bem como a altitude local, pelo mesmo sistema. Na sequência, um bloco com nove questões que tratavam da atividade do produtor e sua família, relacionado à produção queijeira, bem como sua origem. Na segunda parte, a produção queijeira está representada por vinte e duas questões que inquiriam o conhecimento acerca da produção do queijo, da lida com o gado e sua alimentação, das práticas higissanitárias, das relações comerciais da produção e demais atividades da propriedade e sobre a assistência técnica. Finalmente um terceiro bloco, com seis questões, que investigava sobre a tradição e a perspectiva da atividade queijeira, ressaltando o QMA como patrimônio imaterial, além de tratar das implicações sobre a produção e os produtores de queijos, considerando-se que o elevado número de questões serviu para dar maior abrangência à pesquisa.

Pesquisa com os Produtores do Queijo Minas Artesanal

Com o instrumento de pesquisa devidamente pré-testado, o trabalho de campo foi efetuado na região do Serro no período de 20 a 22 de janeiro de 2011 e 15 de fevereiro de 2011. Na região da Canastra, a pesquisa foi realizada no período de 2 a 5 de maio de 2011. Assim, para a aproximação com os produtores, foi importante a presença dos funcionários da EMATER-MG, pelo motivo de confiança mútua já estabelecida. Todos os questionários foram anotados e gravados eletronicamente, e em seguida digitados, estando dispostos como Anexo à pesquisa. Durante os trabalhos de campo, sempre que possível, foram feitas fotografias, que ora estão dispostas no trabalho.

Todos os 21 produtores, entre homens e mulheres, são, de certa forma, apaixonados pelo ofício de queijar. De maneira geral, são unânimes em dizer que preparam o queijo com satisfação, enfatizando que, além disso, esse também é seu meio de sobrevivência, ou seja, um trabalho feito com gosto. Rara exceção pode ser feita por motivo de cansaço com a lida, mas não se deixa de gostar do queijo. Acrescentam que os pais os criaram no ofício e que isso se tornou uma tradição, tendo sido criados com os recursos do queijo, assim como acontece com

os descendentes. O produtor AGU disse que ***vai morrer fazendo queijos***, que está realmente enraizado na roça, pois ***o umbigo foi enterrado no moirão da porteira***. O produtor BRA disse: ***que faz o queijo por prazer, por tradição, por raiz. Não é um hobby, mas faz bem à vida***. Já o produtor TEI, embora argumente que não teve oportunidade de escolha, tomou gosto pelo ofício, por isso ***passou a vida fazendo queijo. Gosto de fazer, pois faço uma mercadoria boa, de qualidade***. As respostas dos produtores não deixam dúvidas sobre a sua afeição ao ofício de produzir queijos, algo que definitivamente está enraizado em seu cotidiano.

Também é possível constatar que ninguém pensa em parar de fazer queijos, mesmo que um ou outro membro na família, que domine o ofício tenha parado, muitos são reconvertidos ao ofício de queijar, comprovando ainda que fazer queijos é atividade com característica essencialmente familiar, com o modo de fazer passando pelas gerações. O produtor RAM salienta que ***para se fazer um queijo bom, tem que ser da família. Tem que fazer por amor***. Assim, mesmo que algum produtor possa, em princípio, desistir do ofício por qualquer motivo, haverá a manutenção da atividade queijeira, ou seja, dificilmente haverá uma descontinuidade nessa produção, já que os próprios produtores vislumbram essa perenidade em torno de uma rotina que compõe uma paisagem muito particular, onde se destaca a casa da família, a lida diária, o quarto de queijos, o curral e a mina d'água, servindo de sustentação para esse quadro, a pastagem e a mata. No entanto, essa afirmativa se aplica, principalmente, aos produtores cadastrados, uma vez que fizeram a escolha de regularizar sua produção do queijo junto ao IMA. Ou seja, não pretendem perder o investimento. Porém, grande parte dos produtores não cadastrados, caso a fiscalização fique mais rigorosa, ou os queijeiros deixem de buscar sua produção de queijos, têm grande chance de parar a atividade. Além disso, existem os problemas de saúde. Notadamente problemas de coluna e/ou de articulações, em função dos movimentos pesados e repetitivos levam os produtores à decisão de parar a atividade queijeira, quando não há sucessor familiar, porquanto mão de obra na região é um sério problema.

Quanto ao preparo do queijo, as tarefas são tradicionalmente divididas entre o homem e a mulher, agregando os filhos, quando os têm, em disponibilidade para o trabalho. Ou melhor, não há uma exclusividade da atividade pelo homem ou a mulher. De maneira geral, os dois conhecem o ofício e mantêm-se atuantes, transmitindo o ensinamento aos descendentes. Quando se tem empregados, o proprietário está sempre atento ao ritmo da produção, mas, em geral, a mulher é quem prepara a massa do queijo, ficando as obrigações

de ordenha, manejo e pastoreio com o homem. Essa atividade, que, em princípio, é secular, vem sendo praticada há várias décadas, a contar na atual geração, com uma média de tempo que supera os 30 anos. A tradição familiar aponta para os avós e antepassados, que também viviam do ofício de queijar. A pesquisa comprovou que na propriedade, o casal domina o conhecimento sobre a produção de queijos, e, eventualmente, algum empregado que atue na profissão, mas necessariamente existe uma disseminação da atividade na família, com os pais ensinando a profissão aos filhos e também para os parentes próximos. Todavia, existem alguns casos de resistência dos filhos mais novos para aprender o ofício, mas não é a regra. Daí a dúvida para alguns em saber se haverá uma sucessão no ofício, mesmo porque o sustento pelo queijo tem criado oportunidades de estudo, o que leva os filhos a conhecerem e enveredarem-se por outras profissões. Contudo, de maneira geral, há esperança de que a atividade se mantenha, pois boa parte da família quer e pretende continuar com a produção de queijos. Muitos preferem se manter na propriedade e alguns, ainda que com estudo voltam à atividade, inclusive, com novas perspectivas.

Todos os produtores entrevistados em geral são do mesmo município e ali permanecem. No máximo são de municípios próximos, das redondezas. A exceção ocorre com um produtor da região da Canastra, de origem distante, mas está perfeitamente integrado à atividade queijeira. Ou seja, todos têm a tradição queijeira na alma, ou já se aclimataram à região. Isso indica que, sendo o assunto o queijo é impossível fugir do conhecimento e da cultura recorrente. Mas, além da origem no próprio município, os produtores, em geral, preferem a moradia na propriedade. Isso tem um motivo: manter as coisas sob controle, sem contar que o ofício de queijeiro requer um trabalho matinal, em função das necessidades do rebanho, e morar na cidade poderia trazer dificuldades, principalmente em tempos de chuva. Assim, apenas dois produtores da região do Serro e um produtor da região da Canastra mantêm residência na cidade, não significando que se mantêm afastados do cotidiano produtivo e manutenção queijeira, como os procedimentos de cura do queijo. Ainda quanto às relações familiares, constata-se que, na região do Serro, existe uma grande aquiescência quanto a manter famílias de agregados nas propriedades, fato verificado em 50% das propriedades visitadas. Enquanto que, na região da Canastra, isso não é comum, sendo encontrada apenas uma propriedade com família de agregados. Para tanto, pode-se estabelecer uma relação com o tamanho da propriedade, pois enquanto a média no Serro é de cento e quatro hectares, na Canastra, essa média cai para sessenta e sete hectares, bem como e, principalmente, a disponibilidade do proprietário em aceitar colonos. O fato não tem sido

muito usual, como conhecimento geral, pelas relações trabalhistas e, até mesmo, fundiárias, que, eventualmente, podem chegar a litígio.

Para os produtores ROD, BRI, RAM e SIL ***o queijo é tudo!*** A resposta é emblemática e sintetiza a significância do Queijo Minas Artesanal para o produtor e sua família. Mas também se constata uma preocupação com a manutenção dos recursos pela sobrevivência, como complementa RAM: ***a renda e sobrevivência e dá alegria também***. Ou seja, ainda que o queijo possa trazer satisfação no seu preparo e na lida com o gado, mesmo que esta seja cansativa, o queijo também é a fonte garantida de sobrevivência do agricultor. MAC afirma que ***fazia o queijo para agregar valor ao leite, e hoje faz por opção e consegue fazer um queijo bom e com regularidade***. Os produtores, além disso, referem-se ao queijo como: ***é o ganha pão***; ***uma coisa bacana que o povo come e gosta***; ***símbolo da cultura serrana***, ***instrumento do passado e esperança para o novo mercado do turismo***, ***um produto nobre e uma tradição***, ***não tem muita explicação, se tá na roça e tá vivendo até hoje é por causa do queijo***. Ou seja, além de meio de vida, o queijo é também a cultura de um povo. SAN considera que ***hoje é uma conquista de um produto com qualidade***. Alguns produtores apostam ainda mais, no que o Queijo Minas Artesanal como produto tradicional, possa oferecer, num mercado de turismo gastronômico, inclusive, a partir da obtenção do título de Indicação Geográfica, para a iguaria.

Esse queijo, para ser preparado, respeita um processo que se repete dia após dia, ano após ano, durante séculos, esperando-se que seja mantida a mesma qualidade e, principalmente, o sabor do Queijo Minas Artesanal, um produto de estirpe açoriana e produzido com o leite cru de vaca, segundo tradição secular. Apenas com singelas variações no tempo e modo de adicionar o coalho, o sal e o pingo (fermento láctico), não há qualquer novidade na feitura do QMA, a não ser pela adoção das boas práticas agropecuárias, com o fito de segurança alimentar. Portanto, pelo fato de o modo de fazer do QMA já ter sido descrito, entende-se que seria repetitivo apresentar os resultados à questão, que, no entanto, mantém sua importância.

Quanto ao rebanho ficou patente, entre os produtores, que existe preocupação com a sua melhoria, com maior qualidade e capacidade leiteira. Todavia, esbarram no custo da substituição de um plantel, mas também é perceptível que existe certo apego ao rebanho existente, o que também constitui um fato impeditivo. De maneira geral, os rebanhos são constituídos de gado cruzado com mais de uma raça, sendo maior a predominância do gado Girolando, que é um cruzamento do zebuíno Gir com o taurino Holandês. Segundo o produtor

BOS, ***é gado pagode, tem de tudo***. Além disso, há também o gado Jersey, o gado Guzerá, o gado Gir e o gado Holandês, todos de cruzamento. Entretanto, chama atenção o fato que o produtor dê um nome a todo o rebanho. Os produtores fazem questão de nomear todo o gado, com carinho especial para as vacas, sendo essa uma prática tradicional, inclusive homenageando pessoas ou relacionando os nomes a práticas cotidianas ou a atividades suplementares e, até mesmo, *hobbies*. De acordo com Costa (1994, p. 180), a escolha dos nomes de vacas possui as mais complexas razões, servindo de inspiração o nome do vendedor, do lugar da compra, o nome da vaca mãe, o nome de um amigo, a cor, a cara ou o jeito do animal e até o título de uma música preferida.

De maneira geral os produtores avaliam que chamar as vacas pelo nome pode influenciar sua capacidade produtiva. Entre a diversidade de nomes, um produtor nomeia seu rebanho como uma família de rochas ou uma família de igrejas; outro tem critério na cor do gado. Também se encontra relação com nomes de mulheres, critério alfabético e naipes de cartas de baralho. O produtor BRA, por exemplo: ***relaciono a linhagem com acidentes naturais, pássaros e madeiras***. Enfim, tem-se uma boa e diversa coleção de nomes. Os produtores reconhecem que as vacas atendem pelo nome, agindo com docilidade e, embora não possa provar, a maioria pensa que, por ficar mais dócil, a vaca libera o leite também com mais facilidade. Segundo MED, ***elas reconhecem o proprietário. Com tranquilidade, o animal produz mais***; para BRI, ***elas atendem e ficam mais tranquilas. Na produção, acha que não***; mas BRA argumenta que ***isto acontece com o gado Girolando***. Por sua vez, SOU percebe que ***elas entendem o chamamento, o que não provoca estresse***; nessa mesma linha de raciocínio. BOS aponta que isso ***transmite segurança e favorece o manejo***; o que SIL corrobora: ***sim, no manejo e na produção do leite. Três sentidos: ganha tempo no manejo, solta o leite e dá agilidade***. Em razão disso, o manejo fica muito mais facilitado, pois não provoca o estresse do rebanho. Contudo, chega a ser curiosa a relação de afeto que os produtores têm com o seu rebanho, visto que são reconhecidos como o provedor de seu sustento. Costa (1994, p. 179) relata que já houve caso em que se levou o nome de uma vaca doente para ser rezado por um benzedor do Cangalha. Para melhor compreensão do assunto, Costa (1994, p. 177), em estudo realizado em Aiuruoca/MG no sul do Estado, afirma que após um período de nove meses da parição, o bezerro é desmamado, e a vaca descansa por um período de três meses, ao fim dos quais vem a parir novamente, lembrando que o tempo de gestação de uma vaca é de 9 a 9,5 meses. Desse modo, o ciclo de produção por vaca divide-

se, portanto, em nove meses de lactação e três meses secos, destacando-se que a concepção geralmente se dá em setembro e a parição em maio.

Quanto às pastagens para o gado, as regiões em estudo sempre foram pródigas em boas pastagens, embora na atualidade ressintam de secas prolongadas, maior utilização dos pastos e eventuais queimadas. Mas, de maneira geral, respondem os produtores que ainda é possível manter uma pequena parcela de capim nativo, que é conhecido como "meloso" ou "gordura". Antes a região era repleta desse capim, porém, por sua sensibilidade, ele hoje existe em poucas localidades. Atualmente, o que existe, via de regra, nas propriedades é o braquiária e o braquiarão, além do Cameron, Jaraguá, Mombaça, Adecumis e o Macega, sendo que o último é nativo da serra da Canastra, para citar os mais conhecidos, embora exista uma enorme variedade de capins. Segundo AGU: ***convivem o capim nativo e exótico. Gordura, Jaraguá, Braquiária e a Cana. O Braquiária é mais nutritivo, mas o Gordura dá o melhor queijo***, e BRA afirma que ***o que predomina é a braquiária. A nativa ainda ocorre, mas bem limitado.*** Curiosamente, a respeito do que Saint-Hilaire descreveu em uma de suas viagens, foi perguntado se o gado alimentado somente com o capim meloso ficaria sonolento, o que, de certa forma foi confirmado por AGU, que disse que ***o gado fica mais tranquilo***. Todavia, diversos produtores, tanto da região do Serro quanto da região da Canastra, acrescentam que o capim meloso ou capim gordura dá um queijo de melhor qualidade, salientando que fica mais gostoso. Para RAM, ***a Braquiária é quase total, mas também mantém alguns naturais. Até 1976 era só o capim gordura. Com o gordura, o queijo fica melhor.*** Segundo CAR, ***o Mombaça é mais produtivo e o utiliza em piquete. O capim gordura influencia no sabor do queijo, ficando mais gostoso.*** Outro capim conhecido na região da Canastra é o Macega, também conhecido como Campo, lembrando que MOR considera que ***o Campo dá um queijo mais saboroso, pois tem mais gordura.*** Por fim, SIL, embora mantenha o Braquiária, Braquiarão, Macega, Margoso e Grama, considera que ***o mais nutritivo era o capim Gordura, pois também influenciava o sabor do queijo.*** Todos eles confirmam, portanto, que o capim influencia diretamente no sabor do queijo, mesmo que até a década de 1970 a maior parte da pastagem ainda se constituísse do capim meloso, embora seja mais ralo e de menor produtividade de massa. Também o capim Macega é ótimo para a produção de queijos, sendo encontrado em maior quantidade nos campos altos da Canastra. A respeito do Macega, um detalhe importante e controverso é a sua queima. O produtor SIL defende a queima dos pastos, argumentando que é fundamental para a rebrota do capim Macega, desde que seja feita com critério, salientando que nunca houve problemas de

incêndios na serra da Canastra quando os produtores, devidamente organizados, ocupavam-se em fazer os aceiros para controlar a queima dos pastos, em proveito de uma nova geração do Macega.

A propósito das queimadas, o tema é sempre polêmico e merece um estudo criterioso. De qualquer forma, é interessante conhecer a opinião de Warren Dean, em contraposição a qualquer método utilizado. Dean (1996, p. 128) confere destaque ao fato de que a queimada, embora reduzindo a substância da planta não comestível a cinzas, enriqueceria temporariamente o solo, desde que logo viesse a chuva. Entretanto, a queimada danifica, de modo sutil, os solos e o capim, destruindo plantas que se disseminam horizontalmente formando esteiras em favor das que formam touceiras, expondo o solo a intempéries e provocando erosão. Desse modo, o fogo reduz a permeabilidade do solo, favorecendo plantas de raízes superficiais, menos eficientes na reciclagem de minerais lixiviados e mais rapidamente ressequidos além de não comestíveis na estação seca. Além disso, Warren Dean lembra que a queimada, elimina o nitrogênio e as bactérias que participam de sua fixação ao solo, essencial à nutrição animal. Assim, assegura o autor, que o pasto degradado, deixando encher-se de filicíneas, como o capim sapé, cujo nome era o termo tupi para tição, e o barba-de-bode, outra gramínea sem valor nutritivo que expele defensivos químicos contra plantas concorrentes e que, ironicamente, serve de *habitat* aos carrapatos. Pior ainda é a invasão do pasto por incontáveis plantas venenosas que o gado, normalmente cauteloso, comerá quando esfomeado.

No tocante à alimentação do gado, a depender do tamanho da propriedade, é possível fazer silagem, desde que o produtor opte por essa prática, que, no entanto, não é generalizada. No dia-a-dia, a pastagem vem em primeiro lugar, tanto a nativa quanto a plantada, além da ração que é utilizada na hora da ordenha e com mais assiduidade no período seco. Também o sal é utilizado diariamente, além disso, a alimentação diária do rebanho, dependendo da necessidade, pode ser incrementada com cana e ureia. No período da estiagem, alguns produtores utilizam a silagem preparada com milho, cana ou braquiária, também o volume de ração é aumentado, incluindo-se nela caroço de algodão, farelos de trigo, milho e soja, sendo que alguns possuem uma pastagem reservada. Essa alimentação destinada ao rebanho também será contabilizada em função do tamanho da propriedade e do número de vacas em lactação, levando-se em consideração que a média de produção leiteira na região do Serro alcança pouco mais de oito litros em média por vaca, enquanto que, na Canastra, essa produção é um pouco mais elevada, atingindo mais de dez litros de leite em média, por vaca.

Assim, quando ocorre um desequilíbrio qualquer, seja natural pela estiagem ou acidental por uma eventual queimada, não há dúvida de que haverá um custo extra com a alimentação do rebanho, com a ração e outros suplementos, onerando o custo de produção do leite e consequentemente do queijo, sendo que nem sempre se consegue o repasse desse custo fazendo com que o produtor opere com margem reduzida de renda. Outro fator que também afeta a produção em relação ao custo é a introdução de novas novilhas no rebanho, que embora consumindo, ainda não são produtivas.

Dessa forma, em virtude do número de vacas lactantes, da qualidade do rebanho e da estação do ano, esses números variam intensamente. Também é considerável que o regime de ordenha possa influenciar a produção, tendo em vista que, na região do Serro, ainda seja muito praticada a ordenha manual, enquanto que, na região da Canastra, a ordenha seja totalmente mecanizada. Assim, a produção queijeira, no inverno, baseia-se nas medidas de oito litros de leite para um quilo de queijo; ao passo que, no verão, são necessários dez litros de leite para cada quilo de queijo. Essas medidas são usadas por todos os produtores, embora possam variar por pequenas quantidades.

Quanto à maturação ideal do Queijo Minas Artesanal, as respostas são as mais variadas possíveis. De qualquer forma, é possível constatar que o produtor, em geral, coloca o queijo à disposição para venda tão logo ele esteja firme, no afã de um rápido retorno, mas também por encontrar, facilmente, mercado para o bom produto. Na região do Serro, não há muita tradição em maturar o queijo, embora isso já esteja mudando. Já na região da Canastra, existe uma maior tradição na maturação dos queijos, no entanto, muitos produtores ainda comercializam o queijo com poucos dias de fabrico, diferentemente de alguns que são rigorosos no trato com seu produto. Isso pode ser evidenciado pelas palavras de MAC: ***pelo meu gosto pessoal, são 40 dias de maturação, para entrega, de 7 a 15 dias***, já SIL salienta: ***com o tempo seco, 10 dias e com o tempo úmido 15 dias, para a maturação***. Entretanto, MED considera bom o queijo ***de vinte dias em diante, mas vende ele fresco, com poucos dias;*** por outro lado, SAN prefere maturar o queijo ***a depender da temperatura ambiente, de 15 a 21 dias.*** Segundo recomendações do IMA, um QMA deve ser maturado até que se atinja o teor de umidade exigido. Ou seja, o queijo deve ter até 45,9% de umidade, acima disso estaria fora do padrão exigido. Levando em consideração uma síntese de pesquisas, em que foram analisados queijos cadastrados e não cadastrados, o ponto de segurança seria atingido com 21 dias de maturação para os queijos das regiões Canastra, Araxá e Cerrado e 15 dias para a região do Serro. Porém, na prática, no caso das queijarias cadastradas, queijos com

maturação de 5, 6 e 8 dias, que passaram por análises, atenderam aos parâmetros de qualidade, sendo possível afirmar que esses QMA's seriam de altíssimo padrão. Ademais, sem precisar um tempo preciso, pois isso dependeria das condições sazonais e/ou atmosféricas é corrente entre alguns produtores o ato da "cura" do queijo, que seria o mesmo que maturação, porém na linguagem regional o queijo "curado" significa um queijo "são", sadio, na melhor acepção da palavra.

Quanto ao preparo do queijo, um detalhe não passa despercebido, pois é característico do fabrico do Queijo Minas Artesanal, a utilização do "pingo". Utilizado como fermento láctico, o pingo serve à fermentação do queijo e como elemento transmissor de suas propriedades organolépticas. Além disso, o "pingo" como fermento natural serve também à economia do produtor, que não tem que adquiri-lo no mercado formal. Caso o tivesse que fazê-lo seria um produto liofilizado, em geral importado e de alto custo. Desse modo, todos os produtores o utilizam, mas também ocorre o fato de perdê-lo, quando, por qualquer motivo, ele se contamina e consequentemente pode contaminar a partida de queijos. A providência que os produtores apresentam é de pegar o "pingo" no vizinho mais próximo ou naquele que comprovadamente tem um produto de qualidade. AGU esclarece que ***pega no vizinho ou usa queijo ralado e só conserta com três dias.*** Também, tem existido a prática de se manter um bom pingo refrigerado, para qualquer eventualidade. Também existe a prática de se usar um pequeno pedaço de queijo do dia anterior, devidamente ralado, para capturar o fermento, chamado de isca. Ademais, o queijo também pode ser feito sem o pingo, com a intenção de capturá-lo para o dia seguinte. SIL afirma que ***faz um dia sem o pingo,*** ou seja, utiliza-se da própria flora bacteriana láctica para fermentar o queijo, deixando que as bactérias lácticas contidas no leite cru atuem como fermento natural. Esse processo dura um pouco mais para dar consistência ao queijo, segundo depoimento de SIL, com o detalhe de que o queijo ficará com a massa um pouco mais macia, o que empiricamente lembra o queijo da ilha do Pico, no arquipélago açoriano. Ainda a propósito do pingo, quando ele provoca a perda da produção do queijo por estufamento, por exemplo, o produtor não fica com todo o prejuízo. O queijo é salgado e entregue, em preço mais em conta, ao queijeiro, que o repassa para ralagem depois de seco ou para ser utilizado na indústria de pão de queijo. Segundo os depoimentos de MED: ***dá pra vender, vai para ralador e para pão de queijo***; de MOU: ***muda o pingo, ou usa a rala, então a produção é vendida ao ralador***; de BEL: ***primeiro trocar o pingo e vende a partida de queijo para o queijeiro***; de CAR: ***troca o pingo e faz uma profilaxia na casa de queijo, o queijeiro pega curado*** e de MOR: ***primeiro faz o teste de ordenha, segundo troca o***

pingo e, em seguida, vende o queijo para o queijeiro. Desse modo, raramente ocorre de se jogar fora a partida de queijos.

A confirmação do uso de coalho industrial é a garantia de que algumas práticas na preparação do queijo foram abandonadas em função de produtos modernos e aliados das boas práticas agropecuárias, como o coalho. De início, o produtor queijeiro utilizava preparar o próprio coalho a partir do bucho de cabritos, de bezerros, de tatus, dentre outros. O coalho importado era muito caro, impedindo o seu consumo. Então, a partir da produção de coalho nacional, foi possível substituir o antigo processo com enorme benefício, pois, com um produto uniforme, foi possível controlar o tempo de coalhagem em função da quantidade e da temperatura do leite a ser coalhado. Assim, o leite que chega à "casa do queijo" em temperatura próxima de 40º C logo recebe o coalho em quantidade proporcional, demorando cerca de 40 a 60 minutos para completar o processo de coalhagem, a depender da temperatura ambiente, da quantidade de leite e qualquer eventualidade operacional. Além disso, RAM acrescenta que ***quanto mais coalho, menos tempo de coalhagem***. Entretanto, constata-se que não há o uso de termômetro, já que o produtor utiliza apenas a guia temporal, em que o leite ordenhado é imediatamente utilizado, salientando-se que essa determinada temperatura é mantida mesmo que em maiores quantidades de leite. Desse modo, as respostas não são consistentes e variam, ainda que com pequenas diferenças quanto ao tempo e temperatura. Também se constata que não há interesse em realizar um controle de tempo e temperatura que, provavelmente, poderia vir a constituir um aperfeiçoamento na preparação do queijo, permitindo maior uniformidade na produção dos queijos e assim obter melhor retorno econômico, além de, provavelmente evitar eventuais perdas.

De maneira geral, todos os produtores apontam que não há problemas com a água, pois a mesma existe em abundância em todas as propriedades visitadas tanto no Serro quanto na Canastra em qualquer época do ano, com diferentes opções de coleta da mesma, com destaque para a água de nascente, para a qual os produtores utilizam o tratamento da água exigido pelas normas do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), que são eles filtragem e cloração, devendo esse tratamento ser suficiente para que a água da propriedade atenda o padrão de potabilidade, que será comprovado através da análise microbiológica e físico-química da mesma. Essa água deverá ser ainda devidamente canalizada para utilização em todo o processo de produção dos queijos.

Enfim, as regras a que os produtores estão sujeitos são normatizadas pelo IMA e rigorosamente fiscalizadas pelos técnicos do órgão e da EMATER-MG. Dessa forma, quando

perguntados a respeito dos cuidados e das medidas sanitárias e de higiene que tomam ao preparar o queijo, os produtores respondem com respostas praticamente iguais, uma vez que atendem às normas do IMA, que exigem instalações adequadas e vestuário devidamente higienizado a todo tempo. Além disso, constatou-se que AGU ***utiliza homeopatia com o gado***, da mesma forma que MAC ***faz uso de homeopatia e trabalha preventivamente***. Desse modo, incrementam os cuidados com o rebanho além daqueles recomendados. De acordo com Araújo (2007, p. 46), de modo geral, os produtores têm interesse em se adequar à legislação vigente. Entretanto, os maiores entraves para a adequação, segundo eles, são a falta de recursos financeiros, falta de estrutura física do local de processamento, sanidade do rebanho e, até mesmo, desconhecimento do que precisa ser feito.

Na opinião dos produtores, um dos maiores entraves na produção do Queijo Minas Artesanal é a sua comercialização com um bom retorno econômico. Por força legal, o QMA não pode sair de Minas Gerais, assim, toda a produção do QMA, teoricamente, é vendida dentro do Estado, com exceção do produtor MAC, que afirma vender também para São Paulo. Quanto à forma de comercialização, uma pequena parte da produção de queijos é comercializada diretamente, sendo a maioria entregue ao intermediário, também conhecido por queijeiro, que a partir da propriedade faz o encaminhamento que melhor lhe aprouver. No caso da região do Serro, existe uma forte cooperativa que recebe o queijo artesanal de quatro dos produtores pesquisados, encaminhando-o juntamente com os queijos não artesanais, produzidos pela própria cooperativa para qualquer parte do país, pelo fato de estar certificada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Os demais produtores da região do Serro encaminham os queijos para comercialização através do intermediário, ou queijeiro, com a exceção de que este comercializa o queijo diretamente. A região da Canastra não foge à regra, com a diferença que não existe uma cooperativa semelhante à do Serro. Então, a maioria, em número de sete produtores pesquisados, encaminha seu queijo ao consumidor, por meio do intermediário, e os demais quatro produtores encaminham-no diretamente para o comércio.

A propósito do queijeiro, esse profissional encarrega-se de recolher as partidas de queijos e eventualmente outros produtos junto aos produtores para comercializá-los sob sua conta e risco. Existe, em todas as regiões queijeiras, uma rede de queijeiros responsável pela maior parte dos queijos lá produzidos, inclusive, estabelecidos em rotas. No entanto, apesar de manter o produtor à parte do processo comercial direto, os queijeiros acabam por funcionar como uma espécie de comissários entre a cidade e o produtor, que, na maioria das vezes, não

tem mínimas condições de transportar o seu produto, em função da distância, da falta de veículo e até da precariedade das estradas. Ou seja, existe mesmo uma simbiose entre o produtor e o queijeiro, porquanto na mesma medida que um necessita do produto para levar ao mercado, o outro precisa do serviço que coloque o seu queijo na prateleira do comércio. Além disso, o queijeiro, muitas vezes em função de seu isolamento, necessita de alguém que lhe preste alguns serviços informais, daí o queijeiro lhe servir como suporte para resolver determinadas questões no meio urbano, por exemplo. Contudo, algumas iniciativas têm sido levadas a cabo, principalmente sob orientação dos técnicos da EMATER-MG, no sentido de que o produtor passe a comercializar diretamente o seu produto, tanto individualmente, quanto por meio de cooperativas ou associações. Entretanto, quando dependem do intermediário queijeiro é necessário que busquem vender os queijos para aqueles que valorizam o fato da propriedade estar cadastrada e de que ali se produz com qualidade, refletindo, principalmente, na justa remuneração do produto.

A depender do tamanho da propriedade, da capacidade de investimento, da disponibilidade de mão de obra e da orientação do produtor, poderá haver uma perspectiva econômica de melhor e maior aproveitamento do estabelecimento, com eventual diversificação das atividades, mas, na maioria, só existe mesmo, o queijo como atividade econômica. Na região do Serro, seis produtores fazem da produção do queijo sua única atividade, enquanto que os quatro demais diversificam suas atividades com a produção de cachaça, a criação de suínos e preparo de linguiça, a recria de gado e a produção de eucaliptos. Quanto à região da Canastra, além da produção de queijos, sete produtores produzem café, em função da topografia local. Junto com sua família, outros três produtores diversificam suas atividades com a criação de porcos, enquanto o produtor SIL afirma que não compra nenhum alimento para sua família, produzindo tudo em sua propriedade, com exceção do sal.

Junto aos produtores de queijos, atuam instituições como o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG), além da ONG denominada FERT, de origem francesa, interessada no assunto. Essas instituições, com maior destaque para a EMATER-MG, estão constantemente presentes, prestando assistência técnica aos produtores, bem como fiscalizando o cumprimento das normas regulamentares dentre outras atividades como a promoção de concursos de queijos em diversos níveis. Também é possível constatar que a presença desses técnicos inspira confiança e traz

segurança aos produtores, muitas vezes desconhecedores e inseguros quanto às exigências legais. Tais ações partem também do princípio de se instaurar, junto aos produtores e sua agricultura familiar, uma política de boas práticas, com vistas a melhorar a produção queijeira e, principalmente, por conta das condições sanitárias dessa produção, salientando que não há conhecimento de que exista agricultura não familiar nesse tipo de produção. Além disso, uma das características desse tipo de produção é a transmissão do conhecimento, do saber. Especificamente no caso dos queijos, o "saber fazer" faz parte de uma cultura, da continuidade da profissão e da permanência na agricultura familiar, sendo uma grande perda quando ocorre uma ruptura, um abandono do ofício, por parte de alguns produtores por questões pessoais ou econômicas, principalmente.

O "saber fazer" do Queijo Minas Artesanal foi tombado pelo IPHAN como patrimônio imaterial brasileiro, em maio de 2008 e este fato acabou gerando grandes repercussões. No entanto, alguns produtores ainda se mostram céticos quanto aos verdadeiros benefícios que esse tombamento trouxe à atividade, com respostas, em geral, dúbias, ressaltando que três produtores pesquisados da região do Serro, nem mesmo tomaram conhecimento do fato. Outros dois produtores da região da Canastra não acreditam que o tombamento possa trazer benefícios ao exercício de sua atividade. No entanto, a maioria dos produtores acredita que, de algum modo, este registro como patrimônio imaterial trouxe novo ânimo à produção queijeira no Estado, como destaca MAC: ***a visibilidade tirou o queijo do fundo da prateleira, ressaltando sua importância histórica e social***; BRA: ***fez produzir com mais responsabilidade e autoestima do produtor e ressocialização do produtor***; e RAM: ***passou a vender mais e o preço aumentou.*** Isso dá o tom da importância do tombamento do QMA como patrimônio imaterial e comprova a atenção e o interesse de, pelo menos, parte dos produtores pelo fato. Mesmo com o ceticismo de cinco produtores pesquisados, das duas regiões, a maioria afirma que melhorias e benefícios aconteceram após o Queijo Minas Artesanal ter sido inventariado. Mesmo com restrições, ROD afirma: ***fez diferença pelo reconhecimento. Mas foi pouco. A quantidade ainda supera a qualidade***; SAN: ***ter um produto reconhecido sempre tem alguma melhoria***; BRA: ***sim, a consciência do produtor é outra, e a qualidade foi retomada***; MAC: ***uma cadeia de influência criou uma sequencia de ações que notabilizaram o queijo***; e TEI: ***tem mais animação, pois tem a esperança do queijo melhorar o valor. Uma garantia***. De qualquer forma, pela quantidade de respostas afirmativas é possível constatar que os produtores estão satisfeitos com a projeção que o queijo tem tomado, com repercussões diretas em sua valorização, não só como um bem

cultural, mas de modo direto para o produtor, a melhoria econômica que lhe permita e à sua família, a prosperidade e qualidade de vida.

Para tanto, é colocada à prova a tradição no preparo do queijo. Os produtores, de maneira geral, respondem que o modo de produção é o mesmo, sem qualquer alteração, conforme os depoimentos a seguir de MED: ***sempre da mesma maneira. O que mudou foi a questão da higiene***; NOG: ***inovação foi agora com a nova queijaria e as orientações***; BRA: ***utensílios foram mudados, mas a técnica é a mesma***; BOS: ***inovação na questão da água, da higiene e das condições de trabalho***; MAC: ***houve inovação, quando foi instaurada a lei, mas entende que sempre houve uma evolução no processo*** e SIL: ***tradição é a mesma. Inovação nos cuidados com o rebanho, higiene, boas práticas***. O que mudou foi a adoção e a substituição de alguns equipamentos, bem como o perfilhamento às práticas higissanitárias sugeridas e exigidas pelos órgãos de fiscalização. Ou seja, nada mais que a manutenção da tradição em que a modernidade se afirma, ressaltando que a adoção dessas boas práticas, via de regra, agradou ao produtor, que as considera positivas e as aponta segundo os depoimentos de BRI: ***foram positivas. Desde quando se produz queijo com medidas de higiene, melhorou a produção***; de AUG: ***melhorou no asseio, no preço, no modo de trabalhar. As bancas, o quarto de queijo, as formas, a coleta do soro***; de MAC: ***da banca de madeira para aço. As práticas é que ressaltam o positivo das mudanças***; e de MOR: ***sem dúvida. Era muito intuitiva e agora sabe por quê, e o que faz***. As respostas mostram que as mudanças foram positivas, apontando que as diversas novidades que foram implementadas, todas tocantes às boas práticas agropecuárias vieram sobremaneira contribuir para a melhoria da produção do queijo, sem que se perca a tradição no "saber fazer", pois tudo que foi pautado pelas agências oficiais estão de acordo com o modelo tradicional de preparo do queijo.

Assim, os produtores consideram que a produção de queijos está fortalecida e o cadastramento no IMA, com o apoio da EMATER-MG veio para melhorar isso, reconhecendo que existe um bom momento para a produção queijeira e que dificilmente a atividade sucumbirá, pois está ligada a subsistência e tradição, ainda que persistam dúvidas quanto a manutenção dessa atividade. Alguns depoimentos confirmam os fatos como os de AGU: ***extinto não, mas pode rarear. Muita gente tem deixado de fazer queijo***; de ROD: ***tá mais fortalecida. Não há risco de acabar***; de NOG: ***vai manter firme, melhorando cada vez mais***; de BRA: ***não, de forma alguma. Está mais fortalecida. É um patrimônio. Não só dos produtores, mas também do Estado***, de CAR: ***é preciso um trabalho de conscientização e melhoria das condições de vida***; de BOS: ***na região pode ser extinta, pois tem havido uma***

invasão de laticínios; de MAC: ***pensa que é muito forte para ser extinto. Se produz e está aí é porque tem consumidor. Vai capengar muito tempo, mas vai subsistir***; de MOR: ***se não houver um incentivo, haverá uma perda, uma diminuição, pois os jovens não estão interessados em permanecer na atividade***; de MAR: ***mais fortalecida. Com a ajuda de assistência técnica e o tombamento, beneficiou a produção***; e de SIL: ***tem dúvida. As pessoas não estão querendo mexer com o queijo. O povo mais novo só quer mexer com o leite. Dependerá dos novos. A vaga tem que estar ocupada***. Ainda que não seja uma unanimidade, existe mesmo um otimismo sobre a manutenção da produção queijeira nas regiões. Entretanto, ocorre uma preocupação, por conta dos mais jovens, da geração recente, de querer assumir a tradição que mantém essas famílias, há séculos, nessa atividade.

Finalmente, ao questionar sobre a ilegalidade da comercialização do Queijo Minas Artesanal fora de Minas Gerais e sobre a incoerência do produto ser, ao mesmo tempo, um patrimônio imaterial brasileiro, as respostas são unânimes em considerar o fato contrário à razão e ao bom senso, considerando totalmente contraditório o fato de o queijo poder ser consumido apenas em Minas Gerais. Assim sendo, os produtores de ambas as regiões posicionaram-se das seguintes formas: ROD: ***acredita que tem de ser comercializado em todo o Brasil, pois querendo ou não, ele vai pra fora do Estado de Minas***; para NOG: ***dependendo do queijo ser bem feito, ele pode ser vendido em todo país***; MOU questiona que: ***se tem uma certificação e porque em Minas pode consumir, porque no Brasil não pode?***; para SAN: ***se está certificado em Minas Gerais, porque não pode para o resto do país?***; BEL considera: ***uma injustiça. Pensa que deve ser vendido no resto do país, onde houver interesse***; MAC pensa: ***ser muito incoerente. Ter um produto que circule em Minas Gerais e não poder circular nos demais Estados. Pensa que isso é pressão de grandes interesses;*** para MOR: ***é incoerente. Principalmente o queijo da Canastra, que é famoso. Precisa modificar para que atravesse a fronteira. Há esperança no entreposto;*** segundo MAR: ***precisa liberar, pois clandestinamente não dá prá continuar;*** GOM afirma: ***que tem que ser no Brasil inteiro, tem que abrir as divisas no sentido de valorizar o queijo*** e SIL reconhece que: ***se algum dia liberar para ser vendido no Brasil, vai valorizar muito a cultura do queijo***.

Dessa forma, os produtores manifestaram acerca de um fato de real incoerência, com respeito a uma norma completamente sem sentido, que não permite que o Queijo Minas Artesanal seja comercializado fora de Minas Gerais, a não ser que tenha 60 dias de maturação. Tais medidas são resultado de uma legislação anacrônica da década de 1950, baseada em

normas estrangeiras, o higienismo norte americano, e, completamente dissociada da realidade brasileira; com a necessidade premente de ser reformulada, objetivando tornar-se viável e legal a circulação do Queijo Minas Artesanal em todo território nacional. Portanto, se questiona: como pode o Queijo Minas Artesanal ser considerado um patrimônio imaterial brasileiro, não sendo permitida sua comercialização fora de sua origem de produção, Minas Gerais? Ou de outro modo: como a população dos demais Estados vai conhecer um produto considerado patrimônio nacional, mas que não pode sair de sua unidade de origem? São questões recorrentes que permanecem sem respostas. Assim, ainda que se faça o tombamento pelo seu modo de produção, o "saber fazer", o queijo é matéria, é palpável, é gostoso e não se pode cercear quem queira degustá-lo, dentro ou fora de Minas Gerais. Para tanto, mesmo mantendo sua produção em níveis artesanais, para que não se perca sua arte e sua ciência, o desenvolvimento científico e tecnológico proporcionou elevados níveis de conhecimento acerca da qualidade e sanidade dos produtos alimentares, permitindo que se conheçam suas propriedades sanitárias, atestando sua permissibilidade alimentar, em prazo que não aquele estipulado décadas atrás.

Séculos se passaram e o modo de fazer o queijo, indubitavelmente se manteve, mas o produtor de queijo, principalmente nas últimas décadas, vem se modernizando e se adaptando às novas regras que a sociedade de consumo lhe impõe. Todavia, praticamente não existe mais o pastoreio em campos naturais, e o gado, sempre que possível é escolhido entre as melhores raças produtoras de leite; por sua vez, o coalho é sintético, e as formas de PVC substituíram as de madeira, dentre outras modernidades como a bancada de aço inox. Porém, o queijo não perdeu seu sabor, mantendo suas propriedades organolépticas, e o produtor refere-se a ele com sublime orgulho, por ser o seu melhor produto. Segundo Gomes (2007, p. 48), todo fenômeno, quando se apresenta como moderno, parte de uma referência negativa daquilo que existia antes e, que a partir de então, transforma-se no antigo. Por isso, o autor considera que o moderno possui uma ligação intrínseca com a contemporaneidade, substituindo alguma coisa do passado, defasada ou, simplesmente, que não encontra mais justificativa no tempo presente.

Esses produtores estão mais atentos às modernidades e à melhor qualidade de vida de sua família. Todavia, não admitem a perda do elo afetivo com seu ofício, seu lugar e redondezas, além de manter uma forte ligação com a tradição queijeira. Dessa forma, produzir o queijo de modo artesanal mantém-se cotidianamente forte. Ou seja, o modo de produção do queijo vem se mantendo vigoroso, em meio a diversas modificações ocorridas ao longo dos

anos. Assim, se mantém a maneira de medir a temperatura do leite com o dorso da mão, adicionar o coalho e o pingo segundo a experiência cotidiana de anos de ofício, bem como a melhor maneira de cortar e prensar a massa para se obter um queijo de primeira qualidade. Ou seja, mais uma vez a experiência do produtor vem demonstrar sua perícia e sua habilidade no trato do seu ofício. Experiência, esta provavelmente seja uma das palavras chave para o sucesso do Queijo Minas Artesanal, adquirida com anos de exercício do ofício e, provavelmente o fator que mais lhe importe seja o da transmissão do conhecimento praticado de gerações em gerações. Portanto, a experiência acumulada faz a diferença no exercício do produtor de queijos, permitindo que se mantenha um padrão de qualidade, independente mesmo do conhecimento teórico. Ademais, o trabalho diário e repetitivo e a persistência aliada à memória transmitida farão com que a prática do produtor queijeiro seja provavelmente sua principal ferramenta no ofício.

Não há dúvida de que a produção do QMA necessita se modernizar e se adequar às práticas higissanitárias, que, inclusive, são normatizadas. Porém, não se deve esquecer o cuidado com a tradição de sua produção artesanal, para que o queijo não perca seu tradicional sabor. Preparar um queijo não pode ser visto como uma atividade simples, sem caráter e mesmo sem qualquer ritual. Em cada peça de queijo, o produtor deposita seu melhor sentimento, sempre no propósito de preparar um produto da melhor qualidade, havendo mesmo uma codificação de seu queijo, como se fosse uma cria, um filho seu, passando-lhe, ao longo do processo de queijar, todo um afeto que torna o produtor um verdadeiro “queijófilo”. Não por acaso, isso fez com que, inicialmente pelo Serro, fosse dedicada toda uma ação no sentido de tornar o Queijo Minas Artesanal um patrimônio imaterial de Minas Gerais, que assim foi registrado pelo “saber fazer”, pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico de Minas Gerais (IEPHA-MG), ou seja, a arte e a ciência de queijar. Também ao Serro cabe o pioneirismo dos concursos queijeiros, que já se tornaram uma tradição do município e da região, como forma de valorizar o produtor de queijos.

Entretanto, ao mesmo tempo em que congrega as atenções e os benefícios pelo seu caráter de patrimônio imaterial, o Queijo Minas Artesanal também desperta inúmeras controvérsias e coloca-se em uma verdadeira encruzilhada para sua sobrevivência, bem como para a supervivência de seus produtores, enquanto sujeitos a uma série de determinações legais que, eventualmente, podem vir a contrapor muito do que se coloca com a tradição queijeira, em que se pese o enorme valor social que a produção do QMA agrega. Ou seja, ante

o peso da legislação que, em princípio, possa parecer benéfica, devem ser consideradas suas exigências, as quais, se não atendidas podem implicar negativamente nessa economia.

Aquela legislação que a produção queijeira recebeu na década de 1950, por querer ser muito moderna, terminou por ser anacrônica, já que não representava a realidade da sociedade da época, muito menos a atual. Desse modo, foram estabelecidas exigências descabidas ao queijo artesanal feito com leite cru, tornando inviável sua comercialização legal. Assim, o Queijo Minas Artesanal ficou impedido de ser exportado aos demais Estados do país, embora isso seja feito diuturnamente pelos queijeiros, conforme matéria jornalística em Anexo: “Na Rota do Tráfico do Queijo”, no jornal Estado de Minas do dia 19 de junho de 2011, que trata do transporte de toneladas de queijos de Medeiros/MG e São Roque de Minas/MG, para Campinas/SP, de onde será distribuído, ressaltando que esta é apenas uma rota, sendo provavelmente certa a existência de outras, cuja tarefa está por conta e risco do queijeiro, que recolhe os queijos entre os produtores, seguindo um esquema que perdura por décadas. Essa é uma das faces da produção queijeira, a convivência simbiótica entre o produtor e o queijeiro, quando este último faz a ligação entre o primeiro e o consumidor, porquanto seria praticamente impossível, ao produtor, sujeito ao isolamento, à distancia e às inadequações do meio viário e de transporte, principalmente na época das chuvas, quando o produtor fica praticamente apartado da sociedade pela absoluta falta de condições de tráfego nas rodovias vicinais. Desse modo, seria de grande importância a saída do queijeiro de um esquema simples e a sua integração a um sistema da produção artesanal queijeira.

Na década de 2000, nova legislação, dessa vez estadual, vem sacudir a produção queijeira no Estado. No entanto, a lei nº 14.185/2002 vem tratar principalmente a respeito da adoção das boas práticas agropecuárias (BPA), bem como regulamentar inúmeras ações no sentido de ordenar sobre a atividade, além de nortear os passos para se caracterizar as principais e tradicionais regiões produtoras. A legislação, por meio de portarias do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), faz considerações acerca das condições sanitárias que podem comprometer a segurança alimentar, fator amplamente discutido na atualidade, mas que ainda não sensibilizou boa parte dos produtores queijeiros a partir da constatação de que, em mais de 9.000 famílias produtoras nas regiões caracterizadas, apenas duas centenas são cadastradas, embora um dos argumentos para tal seja o custo de implementação das condições adequadas para a preparação do queijo. É importante saber que a lei já vigora há quase uma década em meio a adiamentos de sua completa aplicabilidade. No entanto, é preciso ressaltar que, caso a legislação aperte, a fabricação artesanal do queijo pode sofrer um forte revés com

a decadência dessa atividade, podendo levar à falência a economia regional junto com a agricultura familiar. Nas entrevistas realizadas em Portugal e Açores, também se discutiu sobre tais fatos, e tanto Maria de Lourdes, na serra da Estrela, como Eugenia da Conceição, na ilha do Pico, salientaram que as exigências sanitárias têm forte impacto na produção artesanal de queijos, tornando impraticável a manutenção da produção por um grande número de pequenos produtores que passam, então, a entregar o leite produzido ao laticínio mais próximo. Assim, boa parte desses tradicionais queijos passa a ser produzida de maneira industrial, com leite pasteurizado, com a consequente perda de sabor.

Sendo muitas, as exigências legais podem até levar um pequeno produtor a desistir. Mas, muito provavelmente, muitos superarão determinadas regras, pois conhecem bem o seu ofício. A legislação nem sempre é adequada ao produtor que sempre viveu empiricamente. De qualquer forma, independente de seu rigor, é obvio que se deve ter um mínimo de qualidade sanitária, pois se trata de alimentos, e sua produção deve ser submetida às normas higissanitárias. Portanto, há a necessidade de que os produtores se organizem fortemente e possam gerir seus próprios projetos, na premissa de que, somente a partir de uma boa estrutura, possam alcançar melhorias significativas, com o fito de agregarem valor ao produto, que, por si só, já carrega todo um *marketing*, que, no entanto, precisa ser mantido. Para tanto, é necessário que se busque uma especialização do rebanho leiteiro e a melhoria da qualidade do leite, tornando-o de ótima qualidade à produção queijeira, o que significa um maior teor de gordura. Por isso é fundamental que exista a manutenção de uma assistência técnica de qualidade, junto aos produtores, bem como promover a reconversão de produtores em função do abandono por outros. Quanto a obter um selo de certificação de origem, seria um trunfo para a produção do Queijo Minas Artesanal, uma vez que os produtos identificados geograficamente, em geral, alcançam grande êxito. Porém, para que isso se realize, uma série de percalços teriam de ser eliminados.

Finalmente, por assim dizer, o que seria da Serra do Salitre (região do Cerrado), do Alto Paranaíba (região do Cerrado), da região de Araxá, da região da Canastra, da região do Serro ou da região de Campo das Vertentes sem o queijo artesanal? Todo um sistema, organizado em torno da produção queijeira que, porventura, acabar, carrega consigo uma tradição e uma economia que sustenta cerca de 9.500 famílias. Essa atividade faz com que a região permaneça viva, pois ali famílias inteiras se mantêm e acabam por gerar atividades ancilares, produzindo, em consequencia disso uma sucessiva mão-de-obra, não havendo mesmo, necessidade de se mudar em busca de um posto de trabalho, já que ele já existe ali.

Afora isso, existe ainda um grande potencial a ser explorado, como o turismo gastronômico frequentado principalmente por turistas bem informados e com poder de compra. Para tanto, é fundamental uma mudança de atitude nas relações ora ativas, sendo esse um negócio de interesse. A propósito de um turismo gastronômico, a questão de ordem seria o uso do produto tradicional, no caso, o queijo, como carro-chefe da culinária local para um circuito turístico do sabor. Por fim, é de suma importância que o poder público dê a devida atenção e importância ao produto tradicional da região, buscando conhecer profundamente essa cultura e não deixando que a sociedade que dela vive se disperse, mostrando, assim a importância do Queijo Minas Artesanal como produto de tradição secular e elemento cultural, que, mesmo em função das vicissitudes que atravessaram os séculos, mantém-se literalmente vivo, enquanto oriundo do leite cru de vacas.

Figura 67: Antiga Forma de Madeira Utilizada para Preparar Queijos (NETTO, Marcos Mergarejo)

CAPÍTULO 7

A ORIGEM DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

CAPÍTULO 7
A ORIGEM DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

> Uma sobremesa sem queijo é uma bela mulher a quem falta um olho. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 15).
>
> O céu é bruma, está frio, estou feia,
> Acabo de receber um beijo pelo correio
> Quarenta anos: não quero faca, nem queijo.
> Quero a fome. (PRADO, 2006, 31)

O Queijo Minas Artesanal, objeto deste estudo, é um produto que está enraizado na cultura mineira. Sua origem, no entanto exibe controvérsias, ainda que, a tradição e a história recorrente apontam para a serra da Estrela, em Portugal, como sua procedência. Ao tratar sobre o tema, toda bibliografia consultada refere-se ao QMA como originário da serra da Estrela, no meio norte de Portugal, sem, no entanto, citar qualquer fonte idônea ou fato que comprove tal informação, descrevendo apenas que o modo de fazer do queijo é semelhante àquele produzido naquela serra. Ou seja, percebe-se que ocorre uma simples repetição do que seria essa origem do QMA, sem a devida comprovação bibliográfica ou por outro meio qualquer. Mesmo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), por ocasião de conceder o registro e título de Patrimônio Imaterial Nacional ao Queijo Minas Artesanal, no processo instaurado para tal, relatou no dossiê interpretativo, a origem do QMA, como sendo da serra da Estrela, conforme texto a seguir:

> O queijo artesanal de Minas Gerais e as características formas de sua confecção denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem nas técnicas típicas da serra da Estrela, em Portugal, e que em nossa história formataram formas de fazer próprias. Essa origem técnica que chega à América portuguesa com o colonizador é raiz de uma nova construção intimamente ligada, a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e por fim, de mineiros. Sua confecção se estabelece, com variações por todo território da Minas Gerais dos tempos antigos e, hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado de Minas Gerais com condições físico-naturais, econômicas e sócio-culturais particulares (IPHAN, 2006, p. 8).
> (...)
> Como todo queijo artesanal feito no Brasil, as bases originais do modo de fazer queijo nas Gerais, vêm da tradição portuguesa da serra da Estrela. Como todo produto cultural, transforma-se dinamicamente e busca aderir-se à realidade local, fundamentando estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhes são próprios (IPHAN, 2006, p. 27).

No entanto, é sabido que o queijo Serra da Estrela é feito com leite de ovelhas, assim como todos os demais queijos tradicionais produzidos em terras portuguesas continentais, sendo que, apenas os queijos portugueses produzidos nas ilhas açorianas são feitos a partir do leite de vaca, tal qual é feito o Queijo Minas Artesanal. Desse modo é fundamental realizar uma comparação das características de ambos os queijos, tanto da serra da Estrela como das ilhas açorianas, Pico e São Jorge, com o fito de se buscar a comprovação da verdadeira origem do QMA e não, equivocadamente, como tem se apresentado. Para tanto são examinadas as descrições do dossiê interpretativo do IPHAN e do estudo realizado pela Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDR), do governo português, coordenado por Ana Soeiro em 2001, para ambos os queijos.

Assim, para compreensão das semelhanças e diferenças para o queijo da serra da Estrela, sob ambas as descrições, o documento do IPHAN o expõe da seguinte forma:

> Na serra da Estrela, região central de Portugal, o queijo Serra, até hoje muito apreciado e, ainda, feito artesanalmente a partir de leite cru, tem tradição antiqüíssima. Elaborado com leite de ovelhas e, majoritariamente com mão de obra feminina, tem seu segredo nas características específicas de temperatura da região, com inverno rigoroso, pastagens de montanha, usando como elemento coagulador do leite, extrato de flor e brotos do cardo. O cardo é um vegetal de flores rosadas ou amarelas, folhas acinzentadas com espinhos e caule ereto com revestimento piloso, sendo considerado uma praga das pastagens. O sistema de prensagem manual dá consistência à massa coagulada e a maturação confere sabor diferenciado ao produto. A região serrana em Portugal apresenta peculiaridades que dão ao produto e a seu modo de fazer características organolépticas e culturais que, também, dão identidade à sociedade local (IPHAN, 2006, p. 27).

Na sequência, a descrição de Soeiro sobre o mesmo queijo, que considera uma metodologia eminentemente técnica:

> O Queijo Serra da Estrela / DOP é um queijo de ovelha de pasta semimole, amanteigada, sendo descrito da seguinte forma: queijo curado de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, uniforme (sem ou com muito poucos olhos). Fabricado exclusivamente com leite de ovelha, coalho vegetal e sal. A forma e a de cilindro baixo com abaulamento lateral e um pouco de abaulamento na face superior, sem bordos definidos. O diâmetro varia entre 15 e 20 cm e a altura entre 4 e 6 cm. O peso varia entre 1 e 1,7 kg. A crosta tem consistência maleável e o aspecto interior e de pasta inteira, bem formada, lisa e fina. O sabor e levemente acidulado (SOEIRO, 2001, p. 293).
>
> Fabricado exclusivamente com leite de ovelhas da raça Bordaleira, criadas nas serranias com alimentação de plantas espontâneas. A ordenha e manual. O leite e submetido a aquecimento indirecto ate a temperatura de 27 a 32º C, sendo depois adicionado um preparado feito pelo esmagamento do cardo *Cynara cardunculus L*. numa proporção que não deve exceder 0,3 g/l de leite e o sal (cerca de 30 g/l de leite). A coagulação leva no máximo 60 min. A coalhada sofre esgotamento lento sendo colocada no cincho, pressionada com as mãos para esgotar o soro e mantida sob pressão ate ao esgotamento quase total do soro (SOEIRO, 2001, p. 294).
>
> O queijo e, depois, submetido a maturação ou cura num local com as condições adequadas (temperatura entre 6 e 12º C e humidade entre 80 e 95 %). Os queijos são lavados e virados com a frequencia necessária para manter a crosta lisa e limpa. Depois de fabricado o queijo deve ser mantido ate a sua comercialização a uma temperatura entre 0 e 10º C. A produção começa em dezembro, sendo os melhores meses para o seu fabrico dezembro, janeiro e fevereiro, dependendo do tempo que fizer (mais chuva, melhores pastagens, melhor leite e melhor queijo) (SOEIRO, 2001, p. 295).
>
> Produzido na área geográfica constante do Decreto Regulamentar n.o 31/86, de 19/08 (concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e algumas freguesias dos concelhos de Aguiar da Beira, Arganil, Covilha, Guarda, Tabua, Tondela, Trancoso e Viseu). O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido a FAPROSERRA pela Portaria nº 10/91, de 03/01, confirmada pelo Aviso publicado no D.R. nº 730, de 26/01. A produção anual tem vindo a baixar desde 1977 (cerca de 284 000 kg) ate 1986 (cerca de 211 000 kg). Estes valores referem-se, apenas, a queijos vendidos no mercado de Fornos de Algodres. Reconfirmada a Denominação de Origem pelo Despacho n.o 6/94, de 04/01. Registrada e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) nº 1107/96, de 12/06 (SOEIRO, 2001, p. 295).

Salientando, segundo depoimento de Maria de Lourdes Albuquerque, de Celorico da Beira, em Portugal, que o queijo Serra da Estrela só está pronto para o consumo, após o período mínimo de 45 dias, sem os quais corre-se o risco de intoxicação. Portanto, a maturação e condição *sine qua non* para este queijo. No seguimento, a partir do mesmo estudo de Soeiro (2001), a descrição sobre o queijo produzido na ilha do Pico, reconhecido como Queijo do Pico, com o mesmo tratamento metodológico de caracterização.

> O Queijo do Pico é um queijo curado, de pasta mole, de fabrico artesanal, fabricado a partir de leite de vaca cru, sendo descrito como um queijo curado, de pasta mole, pastosa, fabricado exclusivamente na ilha do Pico, de forma cilíndrica baixa, boleado, regular com ligeiro abaulamento lateral, com 16 a 17 cm de diâmetro, 2 a 3 cm de altura e um peso que varia entre 650 e 800 g. A crosta tem cor amarela e a

> pasta interior cor branco-amarelada, textura irregular, apresentando-se com olhos, pouco compacta e muito untuosa. O sabor e activo e salgado. O teor de gordura e de cerca de 45 a 49% e a humidade varia entre 67 e 71%. Na sua composição entra leite de vaca, sal e coalho animal, o qual se encontra comercializado no mercado (SOEIRO, 2001, p. 273).
> O leite cru e coagulado com coalho animal a uma temperatura de 26-27º C. A coagulação demora cerca de 45 a 60 min. A coalhada e cortada em cubos de pequenas dimensões (a operação demora cerca de 4 min), deixando-se em seguida dessorar (sair o soro) durante cerca de 5 min. O processo de moldagem e de prensagem e manual. E uma operação essencial, pois segue uma técnica tradicional invulgar denominada ≪fazer as caras ao queijo≫. Apos esta operação, o queijo permanece ate ao dia seguinte na mesa de dessoramento, sendo depois salgado (a quantidade de sal utilizada e cerca de 21 g em cada face do queijo) e colocado na sala de cura durante 17 a 30 dias, a uma temperatura de mais ou menos 17º C e com humidade relativa de 75 a 80%. A armazenagem, conservação e transporte devem ser efectuados a uma temperatura entre 0 e 12º C (SOEIRO, 2001, p. 275).
> Existem cerca de 15 a 20 fabricantes que produzem anualmente cerca de 100 toneladas de queijo. Produzido na ilha do Pico, na área geográfica constante do Despacho da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas n.o 96/32, de 11/10. O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido ao IAMA — Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas, Comissão Técnica de Controlo e Certificação, pelo Despacho acima mencionado. Reconhecida a Indicação Geográfica pelo Despacho acima mencionado. Reconhecida e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) n.o 1265/98, de 16/06/98 (SOEIRO, 2001, p. 275).

Embora o Queijo do Pico seja a principal referencia para comparação aventada, existe também o Queijo de São Jorge, produzido na ilha de mesmo nome, do arquipélago de Açores, que, da mesma forma requer sua descrição, em função de que, na região da Canastra é produzido o Queijo Canastra Real, que é a fiel reprodução daquele queijo açoriano.

> O Queijo São Jorge / DOP é um queijo de leite de vaca, de pasta dura, sendo descrito como um queijo curado fabricado com leite de vaca, de pasta dura ou semidura, de textura fina, por vezes quebradiça, de cor amarelada e muitos olhos pequenos e irregulares, desigualmente repartidos pela massa. Forma cilíndrica regular, de diâmetro entre 25 e 35 cm e altura de 10 a 15 cm. A crosta e de consistência dura, de cor amarelo-escura, por vezes com manchas castanho-avermelhadas, de aspecto liso e bem formada. Peso entre 8 e 12 kg. Bouquet forte, limpo e ligeiramente picante (SOEIRO, 2001, p. 285).
> Fabricado com leite de vaca, e coagulado com coalho animal, apos adição de lacto-soro (do fabrico anterior, como auxiliar de acidificação). Extraído o soro, adiciona-se sal refinado a razão de 2,8%. No encinchamento coloca-se numa das bases um selo de caseína numerado e um código de produtor que permitira, enquanto o queijo existir, determinar a sua idade e o fabricante. O queijo, após prensagem, vai para maturação em condições de ambiente natural ou climatizado, com temperatura de 12 a 14º C e humidade relativa de 80 a 85%, durante um tempo mínimo de 3 meses, para acabamento final. A temperatura de armazenagem, transporte e comercio deve estar entre 0 e 100ºC (SOEIRO, 2001, p. 287).
> Produzido na área geográfica constante do Decreto Regulamentar Regional no.o 24/86/A, correspondente a superfície total da ilha de S. Jorge. O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido a Confraria de Queijo de S. Jorge pelo Aviso nº A/IAMA/95/4, de 22/12, do Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas. Existem actualmente 9 fabricantes, com uma

> produção anual de cerca de 1800 toneladas. Reconhecida a Denominação de Origem pelo D/SRAP/94/1, de 14/01, publicado em 01/02. Registrada e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) nº 1107/96, de 12/06 (SOEIRO, 2001, p. 287).

Assim, para efeito de comparação e, embora o Queijo Minas Artesanal já tenha sido descrito no Capítulo 5, convém lembrar que o mesmo é produzido a partir de leite cru de vaca, coalho animal ou similar químico, pingo (soro fermento) e sal. Segundo Melo (2009, p. 10), os produtores de queijo Canastra, associados da APROCAN – Associação dos Produtores de Queijo Canastra definiram o queijo canastra da seguinte maneira:

> O Queijo Minas Artesanal da Canastra apresenta uma crosta fina, de cor amarelada. A casca pode apresentar mancha e leveduras quando os queijos estão maturados. O odor da casca é suave. A massa possui consistência semidura, com tendência à macia, homogênea, de cor ligeiramente amarelada podendo apresentar as bordas de tonalidade mais escura, sobretudo nos queijos maturados, apresentando ou não olhaduras mecânicas ou de fermentação propriônica (redondas e brilhantes) (MELO, 2009, p. 10).

Dessa forma, levando em consideração as descrições apresentadas, com destaque para o estudo de Ana Soeiro (2001), que traz importante contribuição a esta pesquisa, foi estabelecida a comparação entre os queijos descritos. Portanto, a começar pelo leite, o queijo Serra da Estrela é produzido a partir do leite de ovelhas, destacando que deve ser da raça Bordaleira, segundo a tradição serrana. Enquanto os queijos do Pico e São Jorge, ambos das ilhas açorianas são produzidos com leite cru de vaca, assim como o Queijo Minas Artesanal. Por causa do período de lactação das ovelhas, o queijo Serra da Estrela é fabricado apenas no período de dezembro a fevereiro, eventualmente alcançando março e excepcionalmente abril, quanto aos demais queijos, não há esse interregno na produção. Quanto ao coalho, o queijo Serra da Estrela utiliza, segundo a tradição, as flores secas do Cardo, enquanto os demais queijos utilizam o coalho de origem animal ou seu idêntico, como o caso do QMA. Quanto ao processo de maturação, não há qualquer semelhança em qualquer momento entre o Queijo Serra da Estrela e o Queijo Minas Artesanal. O queijo produzido naquela serra de Portugal guarda características de maturação, que o distanciam completamente de qualquer semelhança, ao Queijo Minas Artesanal.

Embora a descrição de Soeiro (2001) recomende um período mínimo de 17 dias para o Queijo do Pico, tal qual é a sugestão para o QMA, a partir de estudos recentes e segundo orientação da EMATER-MG e do Instituto Mineiro de Agropecuária. No entanto, não há

restrições de consumo a estes queijos, em qualquer tempo. Por sua vez o Queijo São Jorge, à semelhança do Queijo Canastra Real requer um período mínimo de 3 meses, até mesmo por causa do tamanho que alcanca cerca de 8 quilos cada queijo. Na região produtora, a Canastra, por ser pouco conhecido sua produção é pequena e irregular.

Dessa forma, é, no mínimo, razoável render-se às evidências, das enormes diferenças que caracterizam o modo de fazer do queijo Serra da Estrela em contraposição aos demais queijos citados, do Pico, São Jorge e o QMA, mesmo sem considerar outros elementos característicos dos mesmos. A esse propósito, acrescente-se que os queijos tradicionais portugueses, com exceção dos açorianos; todos são produzidos a partir do leite de ovelhas, eventualmente com o leite de cabras, numa história iniciada no século VIII (711 a 713), quando os árabes dominaram a península e incorporaram sua cultura ao modo de vida local, como o pastoreio de pequenos animais como cabras e ovelhas e seus subprodutos, de mais fácil manejo e melhor adequado às terras portuguesas, abandonando a criação do rebanho bovino, antes introduzido pelos romanos, desde o século 1 a.C..

Por conseguinte, ao se comparar sensorialmente um queijo da ilha do Pico, com um queijo da região da Canastra ou da região do Serro, por certo serão encontradas pelo paladar, nuances de sabor, que necessariamente ocorrem em virtude das diferentes condições edafoclimáticas, de uma região montanhosa, para uma ilha oceânica, com solo vulcânico. Também devem ser levados em conta os meios e o tempo de maturação de ambos os queijos. Da mesma forma, essas diferenças são encontradas também entre um queijo da região da Canastra e outro da região do Serro, sendo o último, um pouco ácido. Ou seja, ainda que o leite, o solo, o gado, a vegetação, tudo isso, simultaneamente, possa trazer alguma diferença no aspecto sensorial; o que se conta é que o modo de produção seja igual, ou a semelhança do "saber fazer", que caracteriza os queijos citados. Na realidade, esse *modus producente*, dos queijos Pico e Minas, sem dúvida, se contrapõe totalmente ao do queijo produzido na serra da Estrela.

Não se olvide que, provavelmente, os primeiros queijos produzidos em território mineiro, há cerca de 300 anos, contavam com o conhecimento rudimentar dos bandeirantes que aqui se estabeleceram em busca de riquezas minerais. Ou seja, desde o primeiro momento, no Sertão dos Cataguas, houve, ainda que ínfima, uma produção de queijos, pois do gado bovino que os bandeirantes traziam tudo se aproveitava e assim, o leite ordenhado e não consumido, provavelmente se transformaria em queijos para suprir a alimentação, que não era abundante, pelo contrario era rara. Certamente tenha sido essa incipiente produção de queijos

nas Minas, até que, entre as “gentes” que chegavam à Capitania em busca de riquezas, haviam aqueles que se ocuparam da agricultura e da pecuária, no sentido de abastecer de víveres os mineradores. Entre essas “gentes” estavam os açorianos, que, provavelmente, desde o primeiro momento vieram ter a estas terras, ainda que na qualidade de clandestinos e sempre na esteira dos portugueses, como modo de disfarçar a origem, perante o rigor da Coroa portuguesa. A este respeito Jafet relata da seguinte forma:

> Depois de dois meses de conversa com alto-mar, tinham se decidido. Iriam até os sertões dos Cataguases. Convencer os mais velhos a desistirem das facilidades prometidas para quem fosse para o sul não seria tarefa fácil. Como os jovens, se mantivessem firmes na decisão de se aventurar em lugares mais cheios de possibilidades e como não desejassem separar-se dos parentes, acabaram por concordar. Mas chegando, iriam lentamente, porque tinham crianças pequenas e as filhas mocinhas precisariam recuperar-se da continua indisposição que lhes causara a oscilação do navio indefeso, à mercê dos caprichos do mar. Quatro meses haviam passado desde que saíram dos Açores. Aportam no Rio de Janeiro e, atordoados, tem a primeira visão do Brasil: um porto colorido, barulhento, uma mistura de gente como jamais haviam visto (JAFET, 1998, p. 42).
> [...]
> Preferiram engajar-se num grupo de portugueses que partia em direção ao rio das Mortes, Paraopeba e das Velhas, pagando o serviço, caro, de duas parelhas de burros que atrelados um à frente do outro, levavam presos aos varões as duas únicas arcas que possuíam. Para si, alugaram montarias mais lentas ainda do que as cargueiras. Juntos, enveredaram pelo Caminho Novo, maravilhados com a beleza dos arredores do Rio de Janeiro e com o céu azul-escuro de verão. Por entre bosques e campos ornados de flores e estradas que haviam percorrido com a família e aterrorizantes as matas que tiveram que atravessar (JAFET, 1998 p. 43).

Todavia, não se deve desconsiderar que a imigração açoriana foi, além de meio seguro de colonizar a Capitania, a chave para o manejo do gado que já se espalhava sertão adentro, pois, comprovadamente, conheciam essa prática, uma vez que, no Portugal continental não havia o costume de se lidar com rebanhos bovinos. Ou seja, a presença açoriana nas Minas foi de fundamental importância para o desenvolvimento da pecuária, pelo conhecimento difundido. A esse respeito, Claval (2007, p. 89) salienta que a cultura só existe através dos indivíduos aos quais é transmitida, e que, por sua vez, utilizam-na, enriquecem-na, transformam-na e difundem-na. O instinto não seria suficiente para guiá-los e, assim, estariam desamparados. Paul Claval acrescenta que a cultura é indispensável ao indivíduo no plano de sua existência material. Ela permite sua inserção no tecido social. Dá uma significação à sua existência e a dos seres que o circundam e formam a sociedade da qual se sente membro.

Desse modo, os açorianos, que detinham o domínio de manejo na pecuária, também dominavam as técnicas no fabrico do queijo, adquirido por tradição, do tempo de ocupação do

arquipélago, pelos holandeses, os quais, em geral, utilizam o leite de vaca em sua produção queijeira. Tal fato é confirmado por Kongo, em sua tese sobre o Queijo São Jorge e relata:

> A atividade queijeira em São Jorge deve ter tido inicio logo após o povoamento da ilha por portugueses. Mas foi com a presença dos flamengos que estavam habituados a produzir carne, leite e laticínios nas suas terras de origem que a atividade teve maior desenvolvimento (KONGO, 2010, p. 126).

Além disso, a imigração açoriana ocorrida em todo o tempo na colonização da Capitania, como já descrito no Capítulo 4, ocorria na base de casais das ilhas, um típico exemplo de agricultura familiar, ou seja, a família já chegava constituída, sendo o risco de desagregação menor e, assim, para sustento, a mulher tradicionalmente se encarregava da produção dos subprodutos da lavoura e pecuária. Desse modo, não há dúvida quanto ao aperfeiçoamento daquele queijo rudimentar e à introdução do "modo de fazer" açoriano do queijo, como é feito até hoje, da mesma forma como ocorreu nas ilhas açorianas, até a chegada dos flamengos.

Assim se configura a produção de queijos em Minas Gerais, não só como fator alimentar de subsistência e meio econômico, mas como forte elemento cultural, um elo entre as comunidades açorianas que aqui aportaram, constatando que aquele "saber fazer" transmigrado constituiu esse fator cultural, ou seja, o modo que os ilhéus encontraram, de manter parte de sua cultura original e fazer disso seu meio de vida, que acabou por se incorporar à cultura local, vindo a constituir, atualmente, um patrimônio imaterial nacional, o "saber fazer" do Queijo Minas Artesanal. Segundo Kongo (2010, p. 109), em muitos países da Europa, a produção artesanal de queijos constitui uma herança cultural, sendo que alguns são datados da ocupação da Península Ibérica pelos romanos. Neste sentido, Claval (1997, p. 89) aponta que a geografia cultural está associada à experiência que os homens têm da Terra, da natureza e do ambiente, e como a modelam para responder às suas necessidades, seus gostos e suas aspirações, para, desta forma, construir sua identidade e se realizar. Em virtude disso Paul Claval afirma que é preciso que ela se torne uma reflexão sobre a geograficidade, ou seja, sobre o papel que o espaço e o meio têm na vida dos homens, sobre o sentido que eles lhes dão e sobre a maneira pela qual eles os utilizam.

Além do meio comparativo, pelas descrições dos queijos pesquisados foi organizada uma viagem a Portugal, para a serra da Estrela e também para o arquipélago de Açores, para a ilha do Pico, na demanda por informações, que reforçassem a pretendida tese, com o fito de

esclarecimento e comprovação definitiva da origem do Queijo Minas Artesanal. Nessa viagem foram realizadas duas entrevistas não formais e gravadas eletronicamente. A primeira, realizada no Concelho de Celorico da Beira, norte da serra da Estrela, com a Sra. Maria de Lourdes Albuquerque, produtora do queijo Serra da Estrela, do modo artesanal, numa queijaria localizada em propriedade rural e com ótimas instalações, segundo o depoimento, de acordo com as exigências da vigilância sanitária portuguesa. Segundo Maria de Lourdes, o queijo Serra da Estrela artesanal ali produzido utiliza o leite de ovelhas, de rebanho próprio com cerca de 1.000 ovelhas, salientando que existe um rigoroso controle sanitário para esses animais, ao ponto que se uma ovelha evadir do estábulo, a mesma é sacrificada para não correr o risco de que a mesma possa ter se contaminado e causar contaminação nas demais.

Quanto à produção do queijo Serra da Estrela, ela ocorre principalmente, entre os meses de dezembro e fevereiro, de um ano para outro e, segundo Maria de Lourdes, este período pode se estender até abril. Como este período de lactação das ovelhas corresponde ao do inverno mais rigoroso. Então, por causa da temperatura ambiente, o leite precisa ser aquecido em uma cuba apropriada, a uma temperatura entre 28 e 30º C, para se iniciar o processo de coagulação e seguintes. Ainda, segundo o depoimento, foi constatado que no final da lactação, no mês de abril, em função da pequena quantidade de leite, o mesmo é aquecido em panelas, em banho-maria, com reduzidíssima produção de queijos.

Quanto ao modo de produção, Maria de Lourdes explicou que, ao leite aquecido é adicionado o cardo. As flores secas, em quantidade correspondente à de leite são esmagadas em pequena parte do leite, para liberar seus elementos coagulantes, também pode ser adicionado o sal ao leite, ficando a critério do produtor. Também foi dito que não é utilizado qualquer tipo de fermento. Ou seja, apenas as bactérias lácticas do próprio do leite tem essa função, afirmando Maria de Lourdes que não utiliza qualquer cultura, ou lactosoro coletado do dia anterior, muito menos tem conhecimento desse tipo de aproveitamento. Assim, após cerca de uma hora de espera, o leite já coagulado é cortado com uma lira, e espreme-se a massa dentro de um cincho, que vem a ser uma forma para queijos, para eliminação do soro, com grande esforço físico para que se obtenha uma massa bem prensada e consistente. Na sequencia, o queijo é posto a maturar em câmara com temperatura controlada e umidade controlada, com o detalhe que esse queijo pré fabricado, pode ser consumido até o quarto dia. Maria de Lourdes enfatiza que a partir do quinto dia, o queijo entra em severo processo de acidificação e, caso consumido, pode causar sérias conseqüências à saúde. Em torno do décimo dia, o queijo passa a outra câmara de maturação, também com temperatura e umidade

controlada e necessita ser cintado para não se esborrachar, permanecendo assim até o final da maturação, que dura aproximadamente 45 dias, sendo virado, em média, de dois em dois dias, além de ser lavado também em períodos regulares, com a troca da cinta de tecido de algodão que o envolve, conforme Figura 67. Constatam-se, pois, diferenças em relação ao QMA, que vão desde a utilização do leite de ovelhas, do cardo como coagulante e, principalmente, o seu período de maturação e disponibilidade de consumo.

Figura 68: Queijos Serra da Estrela, Cintados em Câmara de Maturação, Celorico da Beira, Portugal (NETTO, Marcos Mergarejo)

Durante a entrevista, Maria de Lourdes salientou das dificuldades pelas quais tem passado o pequeno produtor de queijos na serra da Estrela, para atender às rigorosas exigências sanitárias que a comunidade europeia tem imposto. A atual legislação sanitária acentua Maria de Lourdes, tem feito grande parte dos pequenos produtores abandonarem o ofício e a produção queijeira, mantendo apenas a criação de ovelhas e entregando o leite ordenhado aos laticínios industriais. Além disso, Maria de Lourdes lembra que até a tosquia lanífera tem causado prejuízo, por causa do custo de mão de obra; mas um item obrigatório para o criador de ovelhas. Finalmente, apontou para uma grande quantidade de queijos maturados e em processo de maturação tardia, ainda por vender, comprovando as dificuldades

encontradas atualmente pelo pequeno produtor de queijos na serra da Estrela e demonstrando preocupação para a manutenção da atividade.

A segunda entrevista foi realizada na vila de Lages do Pico, ilha do Pico, no arquipélago de Açores, com a Sra. Eugenia da Conceição Vieira Castro e Souza. Sua queijaria está localizada no meio urbano no bairro de São João, na estrada que leva à vila de Madalena. Com instalações mais simples do que aquelas encontradas em Celorico, mas também de acordo com as exigências sanitárias, segundo documento apresentado por Eugênia. Também sua produção é menor, mas é diária e constante, pois usa o leite cru de vaca, de rebanho próprio cujo manejo está por conta do marido, que eventualmente ajuda no preparo do queijo, sendo que sua filha Sonia, com formação laticinista cuida do bom andamento da queijaria, principalmente no cumprimento das normas higienistas portuguesas. Ou seja, embora residentes em área periférica urbana, a família tem características de agricultores familiares, pois todos estão envolvidos na criação de gado bovino, da raça Frísia Holstein e a produção de queijos artesanais, do mesmo modo como acontece nas regiões produtoras de Minas Gerais.

Para a feitura do Queijo do Pico, segundo a tradição local, Eugenia utiliza o leite de vaca e, diferentemente da descrição de Soeiro (2001) adiciona-lhe como coalho, o cardo em pó dissolvido em um pouco de leite. Também, Eugenia salienta que prefere trabalhar com uma massa mais macia. Assim, o leite é arrefecido a cerca de 24º C, ou até menos que isso, podendo chegar a 21º C, quando então o coagulante é adicionado e, após um período entre uma e hora e meia, a coalhada estará pronta para ser cortada com a lira em pequenos grumos. A temperatura mais baixa, explica a produtora, faz com que a coagulação do leite demore um pouco mais de tempo. Entretanto, para Eugenia, a massa mais macia oferece mais tempo para seu manuseio e prensagem dentro dos cinchos, o que irá influir diretamente no produto final. Também a produtora responde que todo o soro escorrido da produção queijeira é aproveitado no trato dos animais da propriedade, principalmente para alimentar os bezerros.

Dessa forma, a coalhada já cortada é disposta em cima da mesa de aço e em pequenas quantidades colocadas em cinchos de aço e amassada. Ali mesmo as formas permanecem para se escorrer o soro, quando o sal é adicionado após o queijo pronto em um lado e, no dia seguinte, do outro lado, após a primeira viragem. Eugenia salienta que além do leite, do coalho em pó e do sal, nada mais é utilizado para fazer o queijo, nem mesmo qualquer tipo de fermento, seja liofilizado ou como lactosoro coletado no dia anterior, sendo gasto de 5 a 6 litros de leite para produzir um queijo de cerca de 600 a 700 gramas. Diga-se, de passagem,

que o próprio leite é responsável pela fermentação natural, por meio de suas bactérias lácticas. No dia seguinte o queijo é virado pela primeira vez, quando recebe o segundo sal. Depois é levado para prateleiras para maturação, com temperatura e umidade controladas, durante vinte e um dias, sendo virados todos os dias e lavados em torno de duas vezes nesse período, mas nada impede que seja consumido antes desse prazo, conforme Figura 68. Ou seja, esse prazo se faz para cumprir as determinações sanitárias legais. Finalmente, o Queijo do Pico, em sua concepção final após a maturação, pode ser comparado caracteristicamente semelhante ao Queijo Minas Artesanal, guardadas as devidas diferenças organolépticas, devido provavelmente a fatores edafoclimáticos e notadamente algumas diferenças de preparo, como a temperatura da massa. O Queijo do Pico possui a casca amarelada e o interior macio com massa também amarelada, porém mais clara, contendo pequenas olhaduras.

Figura 69: Câmara de Maturação do Queijo do Pico em Variadas Fases, Ilha do Pico, Açores (NETTO, Marcos Mergarejo)

Da mesma forma que Maria de Lourdes, de Celorico da Beira, no continente; Eugênia acentua as críticas quanto às condições que são impostas ao pequeno produtor de queijos, já em número bastante escasso na ilha do Pico, pois a maioria dos antigos produtores tem

preferido entregar o leite ordenhado ao laticínio industrial recentemente instalado. Além disso, salienta Eugenia que os jovens não estão querendo saber dessa tradição e tem procurado um emprego, não um trabalho, como é o caso de produzir queijos enfatiza a produtora. Assim, com produção durante todo o ano, pois com o gado bovino não há interrupção de lactação a produtora Eugenia, da ilha do Pico vivia, por ocasião da entrevista a ansiedade se a licença para produzir os queijos artesanalmente iria ser revalidada em função das rigorosas exigências sanitárias, preocupando mesmo, pela manutenção da tradicional atividade na ilha e da cultura sobre o Queijo do Pico, tendo em vista que a ilha é pequena, muito pouco se produz e atualmente menos ainda.

Ademais, a mesma tradição que envolve o Queijo Minas Artesanal na região da Canastra envolve também o Queijo Minas Canastra Real, cuja tradição está associada a festas e ocasiões especiais nos municípios de Medeiros e São Roque de Minas. Esse queijo, salvo pequenas diferenças, é reconhecidamente o queijo da ilha de São Jorge, paralela à ilha do Pico. O Queijo São Jorge é elaborado de modo semelhante ao Queijo Minas Canastra Real, inclusive utilizando o “pingo” como lacto fermento, segundo atesta sua descrição elaborada pelo estudo coordenado por Ana Soeiro para a DGDR. Dessa maneira, fica reforçada a tese da origem do Queijo Minas Artesanal na ilha do Pico, acrescentando que poderia haver troca de experiências com o “saber fazer” da ilha de São Jorge, pela proximidade entre as duas ilhas. Finalmente, não há qualquer dúvida de que a origem do Queijo Minas Artesanal esteja nos Açores, ao contrário do que vêm atestando sistematicamente as diversas descrições encontradas na literatura existente bem como o dossiê interpretativo do IPHAN, quando do processo de tombamento do QMA como patrimônio imaterial brasileiro.

REFERÊNCIAS

A Bíblia de Jerusalém. São Paulo: Edições Paulinas, 1981, 1663 p.

AB'SABER, Aziz Nacib. *Fundamentos Geográficos da História Brasileira*. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.) História Geral da Civilização Brasileira. A Época Colonial – Tomo I, Vol. 1. 5ª edição. São Paulo: DIFEL, 1976, p. 55 – 71.

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de Mineiridade: a Cozinha e a Construção da Imagem do Mineiro*. 2ª edição. Uberlândia: EDUFU, 2007, 180 p.

ABREU, Capistrano de. *Capítulos de História Colonial: 1500-1800 & Os Caminhos antigos e o Povoamento do Brasil*. Brasília: UnB, 1982, 337 p.

ADAM, Shehata; VERCOUTTER, J. *A Importância da Núbia: um Elo entre a África Central e o Mediterrâneo*. In: História Geral da África. Vol. II: África antiga. Editado por Gamal Mokhtar. 2ª edição. Brasília: UNESCO, 2010, p. 213 – 233.

ADDA, J. *Formação do Aroma*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 2º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 105 – 116.

ALBUQUERQUE, Maria de Lourdes. Julho/2010. Entrevista concedida a Marcos Mergarejo Netto.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de; RENAUX, Maria Luiza. *Caras e Modos dos Migrantes e Imigrantes.* In: NOVAIS, Fernando A. (Coord.); ALENCASTRO, Luiz Felipe (Org.). História da Vida Privada no Brasil 2: Império: a Corte e a Modernidade Nacional. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 291 – 335.

ALEXANDER, W. R. *Fabricación de Queso*. Traducción de Jaime Esain Escobar. Zaragoza: Acribia, 1963, 162 p.

AMORIM Fº, Oswaldo Bueno; BUENO, Guilherme Taitson. *Reinterpretando o Espaço Mineiro – As Bases Físicas.* In: BDMG. Minas Gerais do Século XXI/BDMG. Belo Horizonte: Rona Editora, 2002, p. 13 – 32.

AMOURETTI, Marie-Claire. *Cidades e Campos Gregos*. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 137 – 154.

ANASTASIA, Carla Maria Junho. A Geografia do Crime. Belo Horizonte: UFMG, 2005, 161 p.

ANDRADE, Carlos Drummond de. *A cor de cada um*. Rio de Janeiro: Record, 1998, 40 p.

ANDRADE, Francisco Eduardo de. *Entre a Roça e o Engenho: Roceiros e Fazendeiros em Minas Gerais na Primeira Metade do Século XIX*. Viçosa: Editora da UFV, 2008, 255 p.

ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil. (João Antônio Andreoni, S. J.).* 3ª edição. Belo Horizonte: Itatiaia. 1982, 240 p.

ARAÚJO, Romilda Aparecida Bastos Monteiro. *Diagnóstico Socioeconômico, Cultural e Avaliação dos Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos do Queijo Minas Artesanal da Região de Araxá.* 2007. 136 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2007.

AVELLAR, Hélio de Alcântara. *História Administrativa e Econômica do Brasil*. 2ª edição. Rio de Janeiro: MEC/FENAME, 1976, 432 p.

AYMARD, André; AUBOYER, Jeannine. *História Geral das Civilizações – Tomo I: O Oriente e a Grécia Antiga.* Tradução de Pedro Moacyr Campos. Rio de Janeiro: Difel, 1977, 328 p.

AZEVEDO, Fernando. *A Cultura Brasileira: Introdução ao Estudo da Cultura no Brasil*. 7ª edição. São Paulo: EdUSP, 2010, 912 p.

BARBOSA, Waldemar de Almeida. *A Decadência das Minas e a Fuga da Mineração*. Belo Horizonte: UFMG, 1971, 264 p.

BARROS, Geraldo Alves de. *A Indústria de Laticínios Brasileira e Mineira em Números*. Belo Horizonte: INDI, 2002, 108 p.

BASCHET, Jérôme. *A Civilização Feudal: do Ano Mil à Colonização da América*. Tradução de Marcelo Rede. São Paulo: Globo, 2006, 578 p.

BATTISTOTTI, Bruno *et al* (orgs). *Quesos del Mundo.* Traducción de Lionello Tetri y Nuria Espinós. Barcelona: Editora Elfos, 1983, 168 p.

BERGAD, Laird W. *Escravidão e História Econômica: Demografia de Minas Gerais, 1720-1880.* Tradução de Beatriz Sidou. Bauru/SP: EDUSC, 2004, 392 p.

BORELLI, Beatriz Machado. *Quantificação dos indicadores higiênico-sanitários e da diversidade de leveduras durante a fabricação do queijo Minas curado da Serra da Canastra - MG.* 2002. 106 p. Dissertação (Mestrado em Biologia) – Instituto de Ciências Biológicas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2002.

BORGES, Márcio. Os Sonhos não Envelhecem: Histórias do Clube da Esquina. 4ª edição. São Paulo: Geração Editorial, 2002, 376 p.

BOSI, Alfredo. *Dialética da Colonização*. São Paulo: Cia. das Letras, 1992, 404 p.

BOURLIOUX, Pierre. *Histoire des Laits Fermentés.* Cah. Nutr. Diét., 42, Hors-série 2, 2007, 2S 09 a 2S 14 Cahiers de nutrition et de diététique **ISSN** 0007-9960 **CODEN** CNDQA8 **Source / Source** 2007, vol. 42, n° 2, HS2 (92 p.) (20 ref.), [Note(s) : 2S9-2S14]

BOXER, Charles Ralph Boxer. *A Idade de Ouro do Brasil : Dores de Crescimento de uma Sociedade Colonial.* Tradução de Nair de Lacerdfa. 3ª edição. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000, 405 p.

BRANDENBURG, A. *Agricultura Familiar, ONGs e Desenvolvimento Sustentável*. Curitiba: Editora UFPR, 1999, 326 p.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo – século XV-XVIII – Volume I - As Estruturas do Cotidiano: o possível e o impossível*. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 2005, 541 p.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material: Economia e Capitalismo Séculos XV-XVIII. Vol. II – Os Jogos das Trocas*. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1998, 578 p.

BRAUDEL, Fernand. *O Mediterrâneo e o Mundo Mediterrâneo Vol. I.* São Paulo: Martins Fontes, 1983, 694 p.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme (1755-1826). *A Fisiologia do Gosto.* Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Cia. das Letras, 1995, 379 p.

BRITO, José Renaldi Feitosa; PINTO, Sandra Maria; BRITO, Maria Aparecida V. P. *Boas Práticas de Produção de Leite Bovino na Agricultura Familiar.* In: NASCIMENTO NETO, Fenelon do (Org.) *Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar*. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2006, p. 195 – 205.

BROWN, Castro. *Fabricação dos Queijos: a Indústria da Caseína*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1961, 296 p.

BRULE, G.; LENOIR, J. *A Coagulação do Leite*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 1º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 31 – 55.

BRUNET, Pierre. *Le Commerce International des Fromages en Europe d'Economie Liberále*. In: BRUNET, Pierre (Org). Histoire et Géographie des Fromages. Caen: Université de Caen, 1987, p. 269 – 276.

BUNBURY, Charles James Fox. *Viagem de um Naturalista Inglês ao Rio de Janeiro e Minas Gerais (1833 – 1835).* Tradução de Helena Garcia de Sousa. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1981, 123 p.

CALDCLEUGH, Alexander. *Viagens na América do Sul. (Extrato da obra contendo relato sobre o Brasil).* Tradução e Ensaio Introdutório: Julio Jeha. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 2000, 156 p.

CALVINO, Ítalo. *Palomar*. Tradução de Ivo Barroso. São Paulo: Companhia das Letras, 1994, 116 p.

CANNASTRUM. In: CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999, 839 p.

CANSTATT, Oscar. *Brasil, Terra e Gente (1871).* Tradução de Eduardo de Lima e Castro. Brasília: Senado Federal, 2002, 436 p.

CARDO. In: GRANDE Enciclopédia Larousse Cultural, Volume 5. São Paulo: Nova Cultural, 1998, p. 1166.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação*. Rio de janeiro: Campus, 2003, 185 p.

CARNEIRO, Maria José. *Agricultores Familiares e Pluriatividade: tipologias e políticas.* In: Mundo Rural e Tempo Presente. Rio de Janeiro: Mauad e Pronex, 1999, p. 323-344.

CARVALHO, José Murilo de. *Ouro, Terra e Ferro: Vozes de Minas*. In: GOMES, Ângela de Castro (Org.) Minas e os Fundamentos do Brasil Moderno. Belo Horizonte: EDUFMG, 2005, p. 55 – 78

CASCUDO, Luis da Câmara. *Civilização e Cultura: pesquisas e notas de etnografia geral*. São Paulo: Global, 2004, 731 p.

CASEUS. In: FARIA, Ernesto (Org). *Dicionário Escolar Latino-Português*. 3ª edição. Rio de Janeiro: MEC, 1962, p. 165.

CERVANTES DE SAAVEDRA, Miguel de, *Dom Quixote de La Mancha*. Tradução: Viscondes de Castilho e Azevedo. São Paulo: Abril Cultural, 1978, 610 p.

CETEC – Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais. *Diagnóstico Ambiental de Minas Gerais*. Belo Horizonte, CETEC-MG. Série de publicações técnicas/SPT. 1983, 158 p.

CHAVES, Cláudia Maria das Graças. Perfeitos *Negociantes: Mercadores das Minas Setecentistas*. São Paulo: AnnaBlume, 1999, 184 p.

CHILDE, Vere Gordon. *A Evolução Cultural do Homem*. Tradução de Waltensir Dutra. 3ª edição. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1975, 229 p.

CHOAY, Françoise. *A Alegoria do Patrimônio*. Tradução de Luciano Vieira Machado. 3ª edição. São Paulo: EdUNESP, 2006, 288 p.

CHOISY, C. *Os Fermentos Lácticos e as Bactérias Lácticas*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 1º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 160 – 172.

CHOISY, C. ; DESMAZEAUD, M. ; GRIPO, J.C. ; LAMBERT, G. ; LENOIR, J. ; TOURNEUR, Collete. *Os Fenômenos Microbiológicos e Enzimáticos, e a Bioquímica da Cura (Afinação).* In: ECK, André (Org). O Queijo, 1º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 102 – 149.

CLAVAL, Paul. Geografia Cultural. Tradução de Luíz Fugazzola Pimenta; Margareth de Castro Afeche Pimenta. 3ª edição. Florianópolis: EDUFSC, 2007, 453 p.

COLUMELA, Lucio Junio Moderato. Los Doce Libros de Agricultura. Traducción de D. Juan Maria Alvarez de Sotomayor y Rubio. Madrid: Imprensa Don Miguel de Burgos, 1824, 322 p.

CORREA, Roberto Lobato. *Trajetórias Geográficas*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001, 304 p.

CORVISIER, André. *História Moderna*. Tradução de Rolando Roque da Silva; Carmen Olívia de Castro Amaral. São Paulo: Círculo do Livro, 1979, 532 p.

COSTA, Antonio Gilberto da (Org*). Os Caminhos do Ouro e a Estrada Real*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005, 244 p.

COSTA, José Pedro de Oliveira. *Aiuruoca: Matutu e Pedra do Papagaio: Um Estudo de Conservação do Ambiente Natural e Cultural*. São Paulo: EdUSP, 1994, 250 p.

DANTAS, Maria Eugênia. *Caminhos de uma Geografia Complexa*. In: SILVA, Aldo Aloisio Dantas; GALEANO, Aldo (Orgs.) Geografia: Ciência do Complexus. Porto Alegre: Sulina, 2004, p. 237 – 252.

DARDEL, Eric. *L'Homme et La Terre: Nature de la Réalité Géographique*. Paris : PUF - Presses Universitaires de France, 1952, 133 p.

DAUFIN, G., ECALARD, J. P. e KERHERVE, L. *A Limpeza e a Desinfecção.* In: ECK, André (Coordenador). O Queijo, 2º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 233 – 241.

DEAN, Warren. *A Ferro e Fogo: a História e a Devastação da Mata Atlântica Brasileira*. Tradução de Cid Knipel Moreira. Revisão Técnica de José Augusto Drumond. São Paulo: Cia. das Letras, 1996, 484 p.

DEBRET: www.asminasgerais.com.br, acesso em 26 ago 2011.

DEBRET: www.revistadehistoria.com.br, acesso em 26 ago 2011.

DIAS, João Castanho. *500 Anos de Leite no Brasil*. São Paulo: Calandra Editorial, 2006, 147 p.

DIAS, João Mestre. *O Passado Histórico do Queijo de Ovelha na Região de Serpa*. In: Arquivo de Beja, Vol. VI, Serie III (1997). Via Láctea, nº 14, p. 37-40, Fev 1999.

DIÉGUES Jr., Manuel. *Regiões Culturais do Brasil.* Rio de Janeiro: INEP/MEC, 1960, 535 p.

DUBOS, René. *Namorando a Terra*. Tradução de Maria Cristina Carnevale. São Paulo: EdUSP, 1981, 150 p.

DUBY, Georges. *Economia Rural y Vida Campesina em El Occidente Medieval.* Traducción: Jaime Torras Elías. Barcelona: Península, 1968, 550 p.

DUNKER, Karin Louise Lenz; ALVARENGA, Marle; MORIEL, Patrícia. *Grupo do Leite, Queijo e Iogurte.* In: PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org). Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição. Barueri/SP: Manole, 2008, p. 97 – 165.

ECK, André. *A Normalização Internacional*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 2º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990 b, p. 321 – 323.

ECK, André. *A Produção e o Comércio Mundial de Queijo*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 2º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990 a, p. 316 – 320.

ELLIS, Myriam. *As Bandeiras na Expansão Geográfica do Brasil*. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.) História Geral da Civilização Brasileira. A Época Colonial – Tomo I, Vol. 1. 5ª edição. São Paulo: DIFEL, 1976, p. 273 – 296.

EMATER-MG. *Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal*. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2004.

EMATER-MG. *Caracterização da Microrregião de Araxá como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal*. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2003b.

EMATER-MG. *Caracterização da Microrregião de Campos das Vertentes como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal*. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2009.

EMATER-MG. *Caracterização da Microrregião do Cerrado (Alto Paranaiba) como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal*. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2003a.

EMATER-MG. *Caracterização da Microrregião do Serro como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal*. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2002.

ENGELMANN, Brigitte; HOLLER, Peter. *Manual del Gourmet del Queso*. Traducción del alemán: Katinka Roses Becker; Sergio Martin; Carla Parra. Berlim: H. F. Ullmann, 2008, 600 p.

EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais. *Os Queijos na Fazenda*. Rio de Janeiro: Globo, 1989, 219 p.

ESCHWEGE, Wilhelm Ludwig von. *Brasil, Novo Mundo 1*. Tradução: Domício de Figueiredo Murta. Estudo Crítico: João Antônio de Paula. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1996, 276 p.

ESCHWEGE, Wilhelm Ludwig von. Brasil, *Novo Mundo 2*. Tradução: Myrian Ávila. Estudo Introdutório e Notas: Friedrich E. Renger. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 2001, 171 p.

EVERSHED, Richard P. *et al*. *Earliest date for milk use in the Near East and southeastern Europe linked to cattle herding*. Nature, Londres, nº1038, 2008. Disponível em http://www.nature.com/nature/journal/vaop/ncurrent/full/nature07180.html > Acesso em 12 set 2008.

FAORO, Raymundo. Os donos do Poder: Formação do Patronato Político Brasileiro. 5ª edição. Porto Alegre: Globo, 1979, 397 p.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo Dicionário Aurélio*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. 1838 p.

FIGUEIREDO, Luciano. *Barrocas Famílias: Vida Familiar em Minas Gerais no século XVIII*. São Paulo: Hucitec, 1997, 198 p.

FIGUEIREDO, Luciano. *O Avesso da Memória: cotidiano e Trabalho da Mulher em Minas Gerais no Século XVIII*. 2ª edição. Rio de Janeiro: José Olympio, 1999, 249 p.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, 885 p.

FLANDRIN, Jean-Louis. *A Distinção pelo Gosto*. In: CHARTIER, Roger (Org.) História da Vida Privada 3: da Renascença ao Século das Luzes. Tradução: Hildegard Feist. São Paulo: Companhia das Letras, 1991, p. 267 – 309.

FONSECA, Luis Fernando Laranja da; SANTOS, Marcos Veiga dos. *A Nova Geografia do Leite no Brasil*. In: FERNANDES, Elizabeth Nogueira *et al* (Orgs.) Novos Desafios Para o Leite do Brasil. Juiz de Fora: EMBRAPA, 2007, p. 11 – 24.

FREEDMAN, Paul (org). *A História do Sabor*. Tradução de Anthony Sean Cleaver. São Paulo: Editora SENAC, 2009, 368 p.

FREIREYSS, Georg Wilhelm. *Viagem ao Interior do Brasil nos anos de 1814-1815*. Tradução de A. Löfgren. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982, 144 p.

FRUTUOSO, Gaspar. *Saudades da Terra: Livro VI*. Revisão de texto: Jerônimo Cabral. Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada, 1998, 165 p.

FURTADO, Celso. *Formação econômica do Brasil*. Brasília: Editora UnB, 1963, 309 p.

FURTADO, Junia Ferreira. *Homens de Negócio: a Interiorização da Metrópole e do Comércio nas Minas Setecentistas.* 2ª edição. São Paulo: Hucitec, 2006, 289 p.

FURTADO, Múcio Mansur. *A Arte e a Ciência do Queijo*. 2ª edição. São Paulo: Globo, 1991, 297 p.

GARCIA, Catarina. *Descobrimento e Navegação para os Açores.* In: Navegações Portuguesas. Lisboa: Instituto Camões, 2008, 224 p., http://www.instituto-camoes.pt/, Acessado em Agosto/2008.

GARDNER, George. *Viagem ao Interior do Brasil, principalmente nas Províncias do Norte e nos distritos do ouro e do diamante durante os anos de 1836-1841*. Tradução de Milton Amado. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1975, 260 p.

GOMES, Paulo Cesar da Costa. Geografia e Modernidade. 6ª edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007, 368 p.

GOULART, José Alípio. *Tropas e Tropeiros na Formação do Brasil*. Rio de Janeiro: Conquista, 1961, 268 p.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Flávia Maria da Mata. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILALTA, Luiz Carlos. As Minas Setecentistas, Volume 1. Belo Horizonte: Autêntica, 2007, p. 321 – 336.

HALFELD, Henrique Guilherme Fernando; TSCHUDI, Johann Jakob von (orgs). *A Província Brasileira de Minas Gerais*. Tradução de Myriam Ávila. Ensaio Crítico, Notas e Revisão da Tradução de Roberto Borges Martins. Belo Horizonte: FJP, 1998, 176 p.

HARBUTT, Juliet (Org.) *O Livro do Queijo. Contribuições* Androuet ... [et al.]. Tradução de Alexandre Tuche; Ricardo Aníbal Rosensusch. Revisão da tradução Sheila Louzada. São Paulo: Globo, 2010, 352 p.

HARDY, J. *A Atividade da Água e a Salga dos Queijos*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 1º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 73 – 101.

HENRIQUES, Pedro Castro. *O Grande Livro do Queijo da Serra da Estrela*. 2ª edição. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2008, 154 p.

HIPÓCRATES (450 a.C.): www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-do-queijo/historia-do-queijo-8.php, acesso em 26 ago 2010.

HOBSBAWM, Eric. *A Era do Capital – 1848-1875*. Tradução: Luciano Costa Neto. 2ª edição. São Paulo: Paz e Terra, 1979, 343 p.

HOBSBAWM, Eric. *Era dos Extremos: o Breve Século XX – 1914-1991*. Tradução Marcos Santarrita. Revisão Técnica Maria Célia Paoli. 2ª edição. São Paulo: Cia. das Letras, 1995, 598 p.

HODGETT, Gerald A. J. *História Social e Econômica da Idade Média*. Tradução de Mauro Roberto da Costa Souza; Tayná Pinheiro da Costa Souza. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1975, 263 p.

HOEBEL, E. Adamson; FROST, Everett L. *Antropologia Cultural e Social*. Tradução de Euclides Carneiro da Silva. São Paulo: Cultrix, 1984, 470 p.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Economia e Finanças – Metais e Pedras Preciosas*. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.) História Geral da Civilização Brasileira. A Época Colonial – Tomo I, Vol. 2. 4ª edição. São Paulo: DIFEL, 1977, p. 259 – 310.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. 24ª edição. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1992, 158 p.

HOLANDA, Sérgio Buarque. *O Advento do Homem Branco*. In: HOLANDA, Sérgio Buarque (Org) História Geral da Civilização Brasileira. Tomo I, A Época Colonial. 5ª edição. São Paulo: Difel, 1976. p. 87 – 144.

HOMERO. *Ilíada*. Tradução: Carlos Alberto Nunes. Rio de Janeiro: Ediouro, 1996, 424 p.

HOMERO. *Odisséia*. Introdução e Notas de Mèderic Dufour; Jean Raison. Tradução de: Antônio Pinto de Carvalho. São Paulo: Abril Cultural, 1981, 223 p.

IGA – Instituto de Geociências Aplicadas. *Atlas Geográfico do Estado de Minas Gerais*. Belo Horizonte: IGA, 1979, 73 p.

IGLÉSIAS, Francisco. *Minas Gerais.* In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.) História Geral da Civilização Brasileira. O Brasil Monárquico – Tomo II, Vol. 4. 3ª edição. São Paulo: DIFEL, 1972, p. 364 – 412.

IGLÉSIAS, Francisco. *Política Econômica do Governo Provincial Mineiro (1835 – 1889*). Rio de Janeiro: MEC/INL, 1958, 231 p.

IGLÉSIAS, Francisco. *Prefácio de Caminhos de Minas*. In: MARTINS, Sebastião. Caminhos de Minas. São Paulo: Editoração Publicações e Comunicações, 1992, 284 p.

ILCT–Instituto de Laticínios Cândido Tostes. http://www.candidotostes.com.br/Instituto.htm, Acessado em 26 de maio de 2011.

IPHAN. Queijo Minas Artesanal - Dossiê Interpretativo. Belo Horizonte: IPHAN, 2006, 156 p.

ISKANDER, Z. *A Arqueologia da África e suas Técnicas – Processos de Datação*. In: História Geral da África. Vol. I: Metodologia e Pré-História da África. Editado por Joseph Ki-Zerbo. 2ª edição. Brasília: UNESCO, 2010, p. 213 – 246.

JAFET, Climéia Rezende. Engenho Velho dos Cataguás. São Paulo: Bienal, 1998, 292 p.

KINGMA, Victor. *Da Frísia à Mantiqueira*. Santos Dumont: Editar, 2007, 152 p.

KONGO, J. Marcelino. São Jorge: o Queijo e a Ilha – 500 anos. Ponta Delgada, Ilha de São Miguel, Açores: Universidade de Açores, 2010, 200 p.

La BLACHE, Paul Vidal. *Princípios de Geografia Humana*. Tradução: Fernandes Martins. 2ª edição. Lisboa: Edições Cosmos, 1954, 390 p.

LATIF, Miran M. de Barros. *As Minas Gerais: a Aventura Portuguesa, a Obra Paulista, a Capitania e a Província*. Rio de Janeiro: Editora A Noite, 1939, 208 p.

LAURIOUX, Bruno. *Cozinhas Medievais (Séculos XIV e XV).* In : FLANDRIN, Jean-Louis ; MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 447 – 465.

Le GOFF, Jacques. A *Civilização do Ocidente Medieval* – Volume I. Tradução de Manuel Ruas. Lisboa: Estampa, 1983, 308 p.

LEANDRO, Jair Jorge. *Queijos do Campo à Mesa: 10.000 anos de história e tradição*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2008, 173 p.

LEANDRO, Jair Jorge. *Queijos: Origens, Tipos, Fabricação, Conservação, Usos*. São Paulo: Summus Editorial, 1987, 151 p.

LENOIR J. & SCHNEID, Nicole, *A Aptidão do Leite para a Coagulação pelo Coalho*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 1º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 196 – 210.

LIBBY, Douglas Cole. *Transformação e Trabalho em uma Economia Escravista: Minas Gerais no século XIX.* São Paulo: Brasiliense, 1988, 406 p.

LIMA JÚNIOR, Augusto de. *A Capitania das Minas Gerais.* Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1978, 141 p.

LOURENÇO, Luis Augusto Bustamante. *A Oeste das Minas: Escravos, Índios e Homens Livres numa Fronteira Oitocentista, Triângulo Mineiro (1750 - 1861).* Uberlândia: EDUFU, 2005, 358 p.

LUCCOCK, John. Notas sobre o Rio de Janeiro e Partes Meridionais do Brasil (feitas durante a estadia de dez anos no Brasil, de 1808 a 1818). São Paulo: Itatiaia, 1975, 438 p.

LUNA, Francisco Vidal; COSTA, Iraci del Nero da. *Minas Colonial: Economia & Sociedade*. São Paulo: Pioneira, 1982, 85 p.

MAGALDI, A. V.. *Queijo de Minas e Outros Queijos*. Juiz de Fora: Brasil, 1941, 104 p.

MANEJO de Gado no Egito da 18ª Dinastia entre 1550 a 1295 a.C.. In: Grandes Impérios e Civilizações: O Mundo Egípcio, Volume II. Tradução de Maria Emília Vidigal. Madri: Edições Del Prado, 1996, p. 192.

MARTINS, Sebastião. *Caminhos de Minas*. São Paulo: Editoração Publicações e Comunicações, 1992, 284 p.

MASSIE, Allan. *Carlos Magno: A Vida do Imperador do Sacro Império Romano*. Tradução: Maria Elizabeth Hallak Neilson. Rio de Janeiro: Ediouro, 2007, 255 p.

MATOS, Odilon Nogueira de. *Vias de Comunicação*. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.) História Geral da Civilização Brasileira. O Brasil Monárquico – Tomo II, Vol. 6. São Paulo: DIFEL, 1971, p. 42 – 59.

MATOS, Raimundo José da Cunha. *Itinerário: do Rio de Janeiro ao Pará e Maranhão pelas Províncias de Minas Gerais e Goiás, seguido de uma descrição corográfica de Goiás e dos roteiros desta província às do Mato Grosso e São Paulo*. Belo Horizonte: Instituto Cultural Amílcar Martins, 2004, 528 p.

MAWE, John. *Viagens ao Interior do Brasil*. Tradução de Selena Benevides Viana. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1978, 245 p.

MAXWELL, Kenneth. *A Devassa da Devassa: a Inconfidência Mineira: Brasil e Portugal: 1750 - 1808.* Tradução: João Maia. 2ª edição. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978, 317 p.

MAZOYER, Marcel & ROUDART, Laurence. *História das Agriculturas no Mundo: do Neolítico à Crise Contemporânea*. Tradução de Cláudia f. Falluh Balduino Ferreira. São Paulo: Editora UNESP, 2010, 568 p.

McDOWELL, Linda. *A Transformação da Geografia Cultural*. In: GREGORY, Derek; MARTIN, Ron; SMITH, Grahan (Orgs.) Geografia Humana: Sociedade, Espaço e Ciência Social. Tradução: Mylan Isaack e revisão técnica Pedro Geiger. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 1996, p. 159 – 188.

MELO, Viviani Helena de. *Efeito do Tamanho do Grão do Corte da Massa sobre Alguns Parâmetros Pré-estabelecidos do Queijo Minas Artesanal Canastra*. 2009. 49 f. Monografia/Especialização (Departamento de Ciência dos Alimentos – Pós-Graduação Lato Sensu) Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2009.

MENESES, José Newton Coelho. *O Continente Rústico: Abastecimento Alimentar nas Minas Gerais Setecentistas.* Diamantina: Maria Fumaça, 2000, 266 p.

MINAS GERAIS. Decreto nº 42.645, de 06 de junho de 2002. *Minas Gerais*, Belo Horizonte, 06 jun 2002.

MINAS GERAIS. Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002. *Minas Gerais*, Belo Horizonte, 31 jan 2002.

MITTAINE, J. *As Denominações de Origem nos Queijos.* In: ECK, André (Coordenador). O Queijo, 2º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 310 – 315.

MONTANARI, Massimo. *Comida Como Cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: SENAC, 2008, 207 p.

MONTANARI, Massimo. *Estruturas de Produção e Sistemas Alimentares*. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 282-291.

MONTANARI, Massimo. *Romanos, Bárbaros, Cristãos: na aurora da cultura alimentar européia*. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 278 – 281.

MONTESQUIEU, Charles. *O Gosto*. Tradução e Posfácio de Teixeira Coelho Juiz de Fora: UFJF, 2007, 367 p.

MORAES, Fernanda Borges de. *De Arraiais, Vilas e Caminhos: a Rede Urbana das Minas Coloniais*. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (orgs). *História de Minas Gerais: as Minas Setecentistas I*. Belo Horizonte: Autêntica, 2007, p. 55 – 85.

MORAES, Marcus Vinícius de Melo. Para Viver um Grande Amor. 11ª edição. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976, 194 p.

MOREIRA, Alba Nogueira Moreira; CAMELIER, Celestina. *Relevo*. In: IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Geografia do Brasil – Região Sudeste Volume 3. Rio de Janeiro: IBGE, 1977, p. 1 – 50.

NASCIMENTO, Angelina Bulcão. C*omida: Prazeres, Gozos e Transgressões.* 2ª edição. Salvador: EdUFBA, 2007, 290 p.

NÓBREGA, Juliana Escarião da. *Caracterização do Fermento Endógeno Utilizado na Fabricação do Queijo Canastra, no Município de Medeiros, Minas Gerais, com Ênfase em Leveduras.* 2007. 94 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2007.

NORREMOSE, Hans. In: EPTV. http://eptv.globo.com/noticias/NOT,0,0,339399,Conheca+as+historias+dos+queijos+f...., Acessado em 27/05/2011.

NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha*. Belo Horizonte: Edição da Autora, 2001, 180 p.

OBERACKER Jr., Carlos H.. *A Colonização Baseada no Regime da Pequena Propriedade Agrícola.* In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.) História Geral da Civilização Brasileira. O Brasil Monárquico – Tomo II, Vol. 5. 3ª edição. São Paulo: DIFEL, 1976 b, p. 220 – 244.

OBERACKER Jr., Carlos H.. *Viajantes, Naturalistas e Artistas Estrangeiros*. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.) História Geral da Civilização Brasileira. O Brasil Monárquico – Tomo II, Vol. 3. 4ª edição. São Paulo: DIFEL, 1976 a, p. 119 – 131.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A Alimentação Através dos Tempos*. 4ª edição. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008, 304 p.

PAIVA, Clotilde Andrade; BOTELHO, Tarcísio Rodrigues. *População e Espaço no século XIX mineiro: Algumas Evidências de Dinâmicas Diferenciadas*. In: Anais do VII Seminário sobre a Economia Mineira de 1995. Belo Horizonte: UFMG/CEDEPLAR, 1995, 639 p.

PAIVA, Eduardo França. *Escravidão e Universo Cultural na Colônia: Minas Gerais, 1716 – 1789*. Belo Horizonte: UFMG, 2001, 285 p.

PAULA, João Antonio de. *Raízes da Modernidade em Minas Gerais*. Belo Horizonte: Autêntica, 2000, 156 p.

PEDROCCO, Giorgio. *A Indústria Alimentar e as Novas Técnicas de Conservação*. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação.* Tradução de Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 763 – 778.

PERROT, Michelle. Funções da Família. In: PERROT, Michelle (Org.) *História da Vida Privada 4: da Revolução Francesa à Primeira Guerra*. Tradução: Denise Bottman; Bernardo Joffily. São Paulo: Companhia das Letras, 1991, 105-120 p.

PETRONE, Teresa Schorer. *As Áreas de Criação de Gado*. In: HOLANDA, Sérgio Buarque (Org) *História Geral da Civilização Brasileira. Tomo I, A Época Colonial 2º volume: Administração, Economia, Sociedade*. 4ª edição. São Paulo: Difel, 1977, p. 218 – 227.

PIRES, Maria Coeli Simões. *Queijo do Serro : Patrimônio Cultural do Brasil*. Belo Horizonte: Edição do Autor, 2001, 62 p.

PLUME, Christian. *Le Livre du Fromage avec le dictionnaire des fromages du monde*. Paris: Editions dês Deux Coqs D'or, 1968, 316 p.

POHL, Johann Emanuel. *Viagem no Interior do Brasil*. Tradução de Milton Amado; Eugênio Amado. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1976, 417 p.

PRADO, Adélia. O Coração Disparado. Rio de Janeiro: Record, 2006, 160 p.

PRADO Jr., Caio. *História Econômica do Brasil.* 21ª edição. São Paulo: Brasiliense, 1978, 365 p.

RAMET, J. P. *O Coalho e as Enzimas Coagulantes*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 1º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 153 – 160.

REBELO, Antonio Gomes. *Queijo: Notas sobre Queijos Regionais das Beiras*. Lisboa: Francisco Franco, 1983, 228 p.

RENTERIA GUERRERO, Enrique Raul. *O Sabor Moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007, 311 p.

RESENDE, Maria Efigênia Lage de. *Formação da Estrutura de Dominação em Minas Gerais: o Novo PRM: 1889-1906*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1982, 261 p.

RESENDE, Maria Efigênia Lage de. *Itinerário e Interditos na Territorialização das Geraes*. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILALTA, Luiz Carlos. As Minas Setecentistas, Volume 1. Belo Horizonte: Autêntica, 2007, p. 25 – 54.

RIBEIRO, José Assis. *Fabricação de Queijos*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1961, 207 p.

RODRIGUES, José Damião; ROCHA, Gilberto Pavão Nunes. *A Emigração Açoriana para o Brasil: Ritmos e Destinos.* In: MATOS, Maria Izilda S. de; SOUSA, Fernando de; HECKER, Alexandre. Deslocamentos e História: os Portugueses. Bauru: EDUSC, 2008, p. 245 – 258.

ROMANO, Paulo. *Cenário Atual do Leite no Brasil e em Minas Gerais*. In: TORRES, Rodolpho de Almeida. Políticas e Tecnologias Visando Crescimento e Rentabilidade da Pecuária de Leite da Zona da Mata Mineira. Juiz de Fora: EMBRAPA Gado de Leite, 2008, p. 11 – 33.

ROSA, João Guimarães. Grande Sertão: Veredas. 12ª edição. Rio de Janeiro: José Olympio, 1978, 460 p.

ROSENBERGER, Bernard. *A Cozinha Árabe e sua Contribuição à Cozinha Européia*. In : FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 338 – 358.

ROUCHE, Michel. *Alta Idade Média Ocidental*. In: ARÉS, Philipe; DUBY, Georges (Orgs.) História da Vida Privada 1: da Império Romano ao Ano Mil. Tradução: Hildegard Feist. São Paulo: Companhia das Letras, 1990, p. 399 – 530.

SACHS, Ignacy. *Inclusão Social pelo Trabalho: Desenvolvimento Humano, Trabalho Decente e o Futuro dos Empreendedores de Pequeno Porte no Brasil*. Rio de Janeiro: Garamond, 2003, 200 p.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Segunda Viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo (1822).* Tradução de Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1974, 125 p.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco.* Tradução de Regina Regis Junqueira. 2ª edição. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2004 b, 191 p.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Tradução de Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2000, 378 p.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil*. Tradução de Leonam de Azeredo Penna. 2ª edição. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2004 a, 233 p.

SALVADOR, Frei Vicente de. *História do Brasil. Livro Primeiro*. Brasília: Senado Federal, 2002, 179 p.

SANTOS, Marcio. *Bandeirantes Paulistas no Sertão do São Francisco: Povoamento e Expansão Pecuária de 1688 a 1734*. São Paulo: EdUSP, 2009, 192 p.

SCHIAVONE, Aldo. *Uma História Rompida: Roma Antiga e Ocidente Moderno*. Tradução: Fábio Duarte Joly. Revisão Técnica: Norberto Luiz Guarinello. São Paulo: Edusp, 2005, 296 p.

SCHMIDT, Karl-Friedrich. *Elaboración Artesanal de mantequilla, yogur Y Queso*. Traducción de Oscar Dignoes Torres-Quevedo. Zaragoza: Acribia, 1995, 116 p.

SILVA, Danuzio Gil Bernardino da (Org). *Os Diários de Langsdorff, Volume I*. Tradução de Márcia Lyra Nascimento Egg *et al*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1997, 400 p.

SILVA, Flávio Marcus da. *Subsistência e Poder: a política do abastecimento alimentar nas Minas Setecentistas.* Belo Horizonte: UFMG, 2008, 293 p.

SIMONSEN, Roberto C.. *História Econômica do Brasil (1500-1820).* 8ª edição. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1978, 475 p.

SOARES, José Silva. *Políticas Públicas e os Impactos na Pecuária de Leite*. TORRES, Rodolpho de Almeida *et al* (Orgs). *Políticas e Tecnologias para o Desenvolvimento da Pecuária de Leite Familiar da Zona da Mata Mineira*. Juiz de Fora: EMBRAPA Gado de Leite, 2009, p. 11 – 21.

SOEIRO, Ana (Coord). *Produtos Tradicionais Portugueses* – Volume III. Lisboa: Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural, 2001, 352 p.

SOUSA, Eugenia da Conceição Vieira Castro e. Julho/2010. Entrevista concedida a Marcos Mergarejo Netto.

SOUTHEY, Robert. *Historia do Brazil*. Tradução por Dr. Luiz Joaquim de Oliveira e Castro. Rio de Janeiro, Livraria Garnier, 1862, Tomo VI, 540 p.

SOUZA, Bernardino José de. *Ciclo de Carro de Bois no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2003, 557 p.

SOUZA, Laura de Mello e. *Norma e Conflito: Aspectos da História de Minas no Século XVIII*. Belo Horizonte: UFMG, 1999, 231 p.

SOUZA, Miguel Augusto Gonçalves de. O Descobrimento e a Colonização Portuguesa no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000, 947 p.

SPIX, Johann Baptist Von; MARTIUS, Carl Friedrich Philipp von. *Viagem pelo Brasil*. Tradução de Lucia Furquim Lameyer. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938, 896 p.

TEUTEBERG, Hans Jurgen ; FLANDRIN, Jean-Louis. *Transformações do Consumo Alimentar*. In : FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 708 – 729.

TSCHUDI, Johan Jakob von. *Viagens Através da América do Sul*. Primeiro Volume. Tradução de Friedrich E. Renger; Fábio Alves Júnior. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 2006 a, 320 p.

TSCHUDI, Johan Jakob von. *Viagens Através da América do Sul*. Segundo Volume. Tradução de Friedrich E. Renger; Fábio Alves Júnior. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 2006 b, 344 p.

TUAN, Yi-Fu. *Topofilia – Um Estudo da Percepção, Atitudes e Valores do Meio Ambiente*. Tradução de Lívia de Oliveira. São Paulo: Difel, 1980, 288 p.

UNESCO. *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Paris, 17 de outubro de 2003. Tradução pelo Ministério das Relações Exteriores, Brasília, 2006, 17 p.

Van BATH, B. H. Slicher. *História Agrária da Europa Ocidental (500-1850).* Tradução: L. Crespo Fabião. Lisboa: Presença, 1984, 370 p.

VASSAL, L. 285. *A Análise Sensorial do Queijo*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 2º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 285 – 294.

VEILLET-PONCET, Louise. *A Higiene do Fabrico*. In: ECK, André (Coordenador). O Queijo, 2º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 273 – 284.

VIRGILIO. *Éclogas*. Tradução de Christovão Guerner. Porto: Typographia Viúva Alvarez Ribeiro & Filhos, 1825, 136 p.

WEBER, F. *O Escoamento do Coágulo*. In: ECK, André (Org). O Queijo, 1º Volume. Tradução de Renato Casquilho. Revisão Técnica de Bento Ripado. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990, p. 56 – 72.

WELLS, James W. *Explorando e Viajando Três Mil Milhas Através do Brasil - do Rio de Janeiro ao Maranhão*, Vol. I. Tradução: Myriam Ávila. Introdução: Christopher Hill. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1995, 315 p.

YAMAGUCHI, Luiz Carlos Takao et al. *Socioeconomia do Agronegócio do Leite*. In: SANTOS, Carlos Alberto dos et al (Orgs). EMBRAPA Gado de Leite: 30 Anos de Pesquisa e Conquistas para o Brasil. Juiz de Fora: EMBRAPA Gado de Leite, 2006, p. 193 – 212.

ZEMELLA, Mafalda P. *Abastecimento da Capitania Minas Gerais no Século XVIII*. São Paulo: EdUSP, 1951, 275 p.

ZOCCAL, Rosangela *et al*. *Mudanças no Mapa da Produção de Leite no Brasil*. In: FERNANDES, Elizabeth Nogueira *et al* (Orgs.) Novos Desafios Para o Leite do Brasil. Juiz de Fora: EMBRAPA, 2007, p. 25 – 34.

ANEXOS

ESTADO DE MINAS

www.em.com.br

EXCLUSIVO

COMO FUNCIONA O TRÁFICO DE QUEIJO

Atravessadores desobrigam como escapar da fiscalização sanitária e vendem em São Paulo o queijo canastra, considerado patrimônio cultural de Minas. O repórter Daniel Camargos percorreu os caminhos obscuros do contrabando e relata o trabalho dos queijeiros, que usam drones, estradas de terra e falsificam etiquetas.

SERVIÇOS, EM VEZ DE LEIS, PARA ELEITOR

Muito além das funções de legislar e fiscalizar os atos do prefeito, vereadores de Belo Horizonte inventaram verdadeiras balcões de serviços para agradar ao eleitorado. Cursos profissionalizantes, transporte de moradores na hora (festas) e até táxis para velórios são oferecidos por uma pesada rede de ONGs criadas por eles.

MOBILIDADE

Mais brasileiros mudam de vida e de classe social

Pesquisa constata que pelo menos 72% das famílias brasileiras tiveram ascensão social nos últimos 14 anos, movimento que supera os da Suíça e dos Estados Unidos.

MANIFESTAÇÕES

Mais de BH e 40 cidades tiveram dia de protestos

Liberados pelo STF, marchas contra e a favor da maconha levaram milhares às ruas. Em BH, também houve bem-humorado protesto por direito feminino de expressão.

FEMININO

Modelagens vendáveis

A Casa dos Criadores e o São Paulo Fashion Week declararam modelagens sensíveis, mas sem perder de conforto e sofisticação.

BEM VIVER

Cuidadosa maquiagem

Ferramenta para quem quer estar melhor no dia a dia, a maquiagem exige cuidados para manter a pele bonita.

EMPATE RUIM PARA RAPOSA E COELHO

Com gols de Fabrício (2) e Fábio Júnior, Cruzeiro e América-MG golearam as emissoras por 5 a 3, ontem, pelo Brasileirão. O time azul permanece na zona de rebaixamento, com três pontos, e o Coelho cai para o 15º lugar. O Atlético joga hoje às 18h30 contra o xará goiano, na Arena do Jacaré, em Sete Lagoas.

Assinatura Uai: 0800 031 5000 Assinantes e serviço de atendimento: Belo Horizonte: (31) 3263 5800 · Outras localidades: 0800 031 5005

ECONOMIA

CONTRABANDO

Como atravessadores levam ilegalmente para SP toneladas do produto da Serra da Canastra

Na rota do tráfico de queijo

Para evitar fiscalização, caminhão carregado de queijo parou de madrugada por entrada de terra perto de Fortaleza de Minas

Daniel Camargos

Medeiros, São Roque de Minas e Campinas (SP) – Para ser vendido em outros estados, o queijo canastra feito com leite cru, considerado patrimônio cultural e imaterial de Minas Gerais, precisa se submeter a uma complexa trilha de contrabando que envolve atravessadores (chamados de queijeiros), devem das rodovias principais por estradas de terra diariamente. As mercadorias para fugir da fiscalização: falsificação de rótulos e suposições para "esquentar" o queijo ultimado registrados poucos produtores autorizados. A reportagem do **Estado de Minas** acompanhou toda a cadeia do queijo, desde o momento em que a vaca é ordenhada até o trabalho do queijeiro e traça os caminhos obscuros de um dos produtos mais emblemáticos da cultura mineira.

O que se chama de queijeiro é uma empresa, com diversos funcionários, e que fica pouco mais de um mês não pode ser visto nem provado. A pessoa responsável deve a uma tentativa do governo estadual em regulamentar a produção do queijo. Em janeiro deste ano foi editada a Lei 19.852, que agiu a regularização e promoção turística e a sustentabilidade na produção de queijo de minas artesanal. Enquanto isso não ocorre, a realidade é outra. Para vender o queijo feito com leite cru, os produtores precisam ou cadastrar na Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). A certificação demanda um investimento de R$ 20 mil a R$ 50 mil. Os critérios para o cadastro são variados e exigem uma quantia fácil em que é feito o queijo, sem contato direto com o curral, além de medidas de higiene para a produção.

Em um universo de mais de 30 mil produtores de queijo em Minas Gerais, apenas 175 têm cadastro no IMA. A consequência é um aumento na produção que não pode ser comercializada legalmente. Somente em São Roque de Minas são mais de 1,5 mil propriedades com produção estimada de 40 toneladas por semana. A reportagem acompanhou o trabalho de um queijeiro, que, em menos de quinze dias, levou 9,07 toneladas para uma dezena de cidades paulistas e Campinas (SP). A principal lei federal que rege a comercialização de queijo é de 1952 e determina que para um queijo ir mesmo ser vendido em outro estado, são necessários 60 dias de cura. Ou seja, o queijo deve esperar por dois meses em um entreposto fiscalizado pelo Ministério da Agricultura até o momento da venda, quando recebe o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Há seis entrepostos em Minas Gerais (Abadia dos Dourados, Cruzeiro da Fortaleza, Coromandel, Araxá e dois em Patos de Minas). Apenas 40 produtores têm vínculos a esses entrepostos, o que representa uma comercialização de pouco mais de 40 toneladas por mês.

"O mercado consumidor, principalmente o paulista, quer o queijo branco. O queijo curado serve apenas para ralar e fazer pão de queijo", afirma queijeiro de São Roque de Minas, que pediu para não ser identificado. Somente esse queijeiro vende, por mês, de maneira ilegal, a mesma quantidade que os seis entrepostos juntos para o mercado paulista. Com nove fazendas e um galpão para armazenar, lavar e preparar o produto, o queijeiro fiscaliza com cuidado cada etapa de entrepostos, mas não aguenta 60 dias sem ter cadastro no IMA.

MÉTODO A primeira parte do trabalho do queijeiro é buscar os queijos nas fazendas. A reportagem acompanhou um atravessador que tem duas caminhonetes, cada uma com dois funcionários, que percorrem os produtores na segunda, terça e quarta feira. Eles passam em dezenas de propriedades rurais, a maioria pequenas que só produzem excepcionalmente da venda do queijo e da renda de uma família. Depois de escolhidos, os queijos são preparados para o transporte e vendidos em um galpão na área urbana da cidade. Três dias depois de serem carregados de leite os queijos estão prontos para serem vendidos. Depois de escolhidos, os queijos são preparados para o transporte e vendidos em um galpão na área urbana da cidade. Três dias depois de serem carregados de leite os queijos estão prontos para serem vendidos. Depois de escolhidos, os queijos são preparados para o transporte e vendidos em um galpão na área urbana da cidade. Três dias depois de serem carregados de leite os queijos estão prontos para serem vendidos.

Depois de carregar o caminhão, a carga deixa o depósito às 3h15 e segue viagem. São cerca "obrigações" previstas. O primeiro é uma balança de passagem obrigatória entre as cidades de Piumhi e Itaú de Minas. O limite de carga para o caminhão é de nove toneladas. Só de queijo, os estantes são 9,07 toneladas. A tática é virar à esquerda no trevo de Fortaleza de Minas e depois pegar um desvio de 17 quilômetros em estrada de terra até chegar em São Sebastião do Paraíso. Na BR-491, o caminhão segue sem problemas, passa pela área de chegar na área com São Paulo, onde há um posto da polícia rodoviária estadual. O caminhão dá uma pequena volta e segue para Ancoragem em uma estrada de terra de 10 quilômetros de extensão.

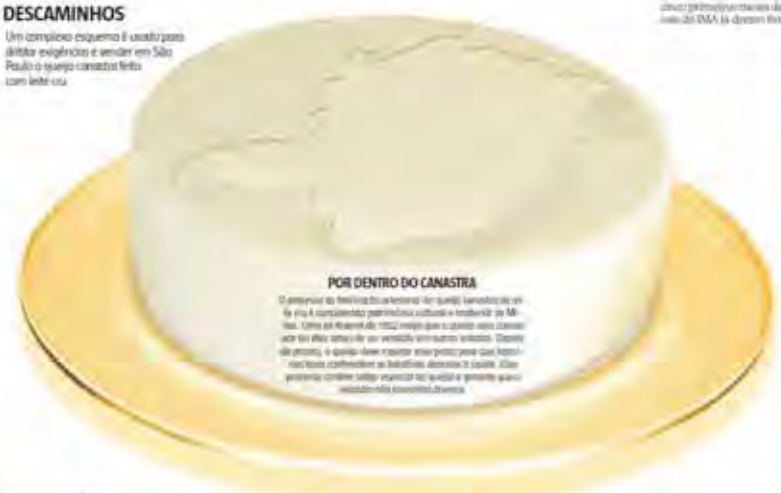
APREENSÕES No mês passado três carros foram apreendidos em uma blitz da polícia nessa estrada de terra e obrigou o caminhão a passar no posto da polícia. Em três anos multa de R$ 10 mil. Os motoristas negociam lá e a carga só foi liberada depois do pagamento", conta o queijeiro. De dez sorte de não ter a carga apreendida e depois eliminada em um aterro sanitário. Nos cinco primeiros meses deste ano os fiscais do IMA já detectaram mais de 34 toneladas de queijo, uma média de 6,8 toneladas a cada mês. O maior e maior do que em anos passados, quando foram interceptadas 68 toneladas de queijo, uma média de 5,6 toneladas por mês. O presidente do IMA, Alisson Rodrigues Pena, reconhece o contrabando e diz não ser possível fiscalizar toda a movimentação. "Apesar disso, o queijo não para de ser produzido e cada vez aparecem mais", afirma.

Em São Paulo, a parada seguinte dos contrabandistas de queijo é Mogi Guaçu. Lá, uma Kombi serve de apoio para a distribuição do queijo. Mais adiante, em Holambra, fica o ponto do queijeiro, passam parte da carga para a Kombi. A primeira parada do veículo é em depósito de um supermercado no bairro São Bernardo, em Campinas. O segundo destino fica o Bairro Parque Industrial, um dos mais nobres da cidade. No Empório Dentinho, uma loja sofisticada, o queijo canastra é chamado de "queijo minas mantiqueira" e custa R$ 14 o quilo e dobro do que o queijeiro paga.

À tarde a parada da Kombi é em um distribuidor de frios na cidade de Leverava. No total, a Kombi e o caminhão do queijeiro fazem 35 entregas em uma dezena de cidades. Uma parte dos compradores sabe que são distribuidores, que revendem os queijos a pequenos estabelecimentos. A exceção do queijeiro acompanhado pela reportagem, foi pelo menos, outros 40 admitem em São Roque de Minas. Com um registro semelhante, eles abastecem outras regiões de São Paulo e do país. "É igualzinho a uma mulher", compara a mulher do queijeiro. "Quando tem uma fiscalização um lá pra o outro e todo mundo fica sabendo", acrescenta.

DESCAMINHOS

Um complexo esquema ilegal usado para driblar exigências e vender em São Paulo o queijo canastra feito com leite cru



POR DENTRO DO CANASTRA

O processo de fabricação artesanal do queijo canastra é visto como patrimônio cultural e imaterial de Minas. Uma lei estadual de 1952 exige que o queijo seja curado por dois meses e só seja vendido em outros estados. Depois de pronto, o queijo deve receber selo próprio para que fabricantes confiantes se beneficiem dessa cura. Essa garantia confere selo especial ao queijo e garante que o consumidor está consumindo [illegible]

DESVIOS

Para levar o queijo a cidades paulistas, atravessadores usam rotas para evitar pedágios obrigatórios e fiscalização

COMO FUNCIONA

ESTADO DE MINAS ● [illegible]

CONTRABANDO

Exigência de maturação por 60 dias é apontada como estímulo para ação de atravessadores. Governo de Minas quer reduzir prazo para estimular a legalização dos pequenos produtores

Quando a cura é problema

DANIEL CAMARGOS

O presidente do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Antero Rodrigues Neto, revela que o governo mineiro está preparando um projeto de reparametrização da legislação estadual com o governo federal, como forma de promover que pequenos produtores não precisem esperar 60 dias para curar o queijo e vendê-lo. "Várias entidades ouvidas pelo IMA mostram que o queijo chega a um ponto ideal de qualidade quando curado por um período de aos 21 dias", afirma Antero. O período mínimo é apontado como uma saída para permitir a venda legal do produto fora de Minas Gerais. Hoje, como pequenos produtores não têm capital para se adaptar à exigência de prazo, são acabam vendendo o produto frente para queijeiros.

O coordenador técnico estadual do Programa Queijo Minas Artesanal da Emater, Alberto Arruda, pela quem "o consumidor quer apresentar naquele curado não o torna tenha esse tempo". Ele, que o período de dias a mais amargo e nocivo para saborear o sabor do queijo. É cura é um processo em que as bactérias lácticas são eliminadas pelos seus. Lembrando, o tempo exigido pela lei federal é considerado exagerado.

Para o presidente do IMA, a lei federal criada no período preserva a segunda "cortina Metternich" benéfica os empreendedores e dificulta os pequenos produtores. "As normas de fiscalização de 1952 e foram feitas para atender o mercado externo" avalia Antero. Para vender o queijo no território mineiro, a lei estadual prevê um período de maturação de 21 dias. Entretanto, esse prazo é flexibilizado pela o processo da cura depende da umidade e dos ventos de acordo com a época do ano. Por isso foi estabelecido o percentual de tolerância de 40%.

O presidente do IMA reconhece, entretanto, reconhece que somente a redução do tempo de cura não basta. Na opinião do Minas, a lei estadual editada em janeiro desse ano, que aguarda regulamentação, pode ser uma saída para o problema. "A lei prevê a possibilidade de agroindústrias rurais pequenas propriedades, mas o preço faz com que este abra mão da qualidade", destaca. Para fiscalizar as agroindústrias, que vão ficam os pequenos produtores de queijo, o governo estuda a construção de uma linha especial de crédito e até o pagamento de tributos pelas vacas que produzem leite sejam dispensados por dois anos. Segundo Antero, a Emater, explica que o trabalho é preventivo e orienta essencialmente a vacinação do gado contra tuberculose e brucelose. A fiscalização é feita pelo IMA.

PRESSÃO O presidente da Associação de Produtores de Queijo Canastra, Luciano Carvalho, reclama de uma "pressão" para a pasteurização do leite. "O maior problema é o leite cru. Se for pasteurizado, ele perde o sabor característico", defende. Ele comenta, ainda, que a lei federal é boa e o queijo seja curado e não vendido frescos, como fazem os atravessadores. Luciano pretende ainda entrar na de 2003, caso duas classes de produtores: uma legalizada e outra não. Isso porque foi estabelecido o direito de o produtor fazer o queijo artesanal de leite cru em regiões onde a prática é tolerada. Serra da Canastra, Serra do Salitre, Planalto de Araxá e Serro. Mas Luciano lembra que, antes de tudo, o fiscalizador era branco.

PASSO A PASSO

Atravessadores compram queijo de pequenos produtores e passam por lá

Queijeiro recolhe mercadorias frescas em São Roque de Minas

Os queijos são lavados e embalados em galpões em área urbana

Um caminhão sai carregado do galpão com destino a São Paulo

Em Hidrolândia (SP), os queijos são transferidos para uma Kombi

A Kombi parte para distribuir produtos em Campinas e região

Um caminhonete do queijeiro faz entrega na cidade de Louveira

> Para poder conseguir o suficiente, preciso fazer o queijo

Maria José Cristina, produtora

Dificuldades para pequenas fazendas

[illegible] era o nome dado pelos moradores da região da Serra da Canastra a um arteiro [illegible] de couro e madeira usado para transportar o queijo. Batizado também o nome de um povoado de São Roque de Minas onde fica a fazenda Taquaril, de Maria José Cristina. Ela e a filha, Agnes Cristina Salvattina Cristina, ex-estudante, lidam o trabalho da propriedade e fazem vez por quatro e cinco queijos por dia [illegible] por semana, que vendem para o queijeiro. O pagamento é feito a vista. R$ 210 ou R$ 7 por queijo. "Mara [illegible] (terça, 6.4.2) veio. Minas G[illegible] leite se casarem e sairem de cima. Para poder conseguir o suficiente, preciso fazer o queijo" explica Maria José.

Mas o fato é atendem cedo para manter leite da manhã na [illegible] nem ordenha noturna. Amarram as patas e o rabo da vaca e prendem o bezerro. Ab[illegible], Aparecida e os trabalhos em uma [illegible], como servente, e Maria José, de 63 anos, prepara o queijo durante o intervalo do dia. Vendem por não ter comercialização com as despesas para seguir o padrão e salubridade pelo IMA. Maria José justifica a impossibilidade de [illegible]. "E só eu e minha filha. Se [illegible] fazer a cozinha do IMA [illegible] eu teria primeiro que reformar minha casa, que está muito velha" informa.

Maria José diz querer de deixar que todo o trabalho e exaustivo [illegible] [illegible] Cristina sente [illegible] [illegible] [illegible]

QUESTIONÁRIO COM O PRODUTOR

NOME: **IDADE:**

MUNICÍPIO: **PROPRIEDADE:** **TAMANHO:**

I. ORIGEM E ATIVIDADE DA FAMÍLIA

1. Você gosta de fazer queijos e faz isso por prazer?

2. Algum de vocês já pensou em parar de fazer queijos, ou deixar de ser queijeiro?

3. E quem prepara o queijo aqui na propriedade? O homem, a mulher ou ambos?

4. Desde quando vocês produzem queijos?

5. Além de você quem mais na família sabe fazer queijos?

6. Seus familiares pretendem continuar no ofício de queijeiro?

7. Sua família é deste município e sempre viveram nessas redondezas? Ou vieram de fora, de onde?

8. Vocês moram aqui no sítio (fazenda) ou na cidade? Qual?

9. Aqui na propriedade reside somente sua família ou tem agregados (colonos)?

III. PRODUÇÃO QUEIJEIRA

1. O que significa o Queijo Minas Artesanal para você?

2. Como você prepara o queijo artesanal?

3. Qual a raça de gado do seu rebanho?

4. Você costuma dar nomes aos seus animais? Se sim, cite pelo menos cinco.

5. Chamar as vacas pelos nomes resulta em alguma diferença no manejo e na produção, ou não faz diferença?

6. Você mantém pastagens com diversos capins para o gado? Quais são eles? Qual o mais produtivo?

7. Quais são os complementos usados na alimentação do gado na estiagem? E no dia a dia?

8. Qual o número de vacas em lactação e sua produção leiteira e queijeira semanal?
> vacas:
> leite:
> queijo:

9. Qual o tipo de ordenha utilizada (manual / mecânica)?

10. Qual fermento lácteo você utiliza para preparar o queijo?

11. Já aconteceu de perder o "pingo" por qualquer motivo?

12. Que tipo de coalho você utiliza para fabricar os queijos?

13. Quanto tempo leva o leite cru para coalhar e qual a temperatura do leite?

14. Quantos litros de leite são necessários para a produção de um queijo de qual volume?

15. Qual(is) a(s) origem da água utilizada em sua preparação do queijo? Ela é sempre abundante?

16. Além das medidas sanitárias e de higiene normais, quais as medidas e os cuidados que você toma ao preparar o queijo?

17. Quando por qualquer motivo o queijo estraga, qual a providência tomada? Dá para aproveitar ou a produção é descartada? Isso é comum de acontecer e qual o principal motivo?

18. Sua produção queijeira é toda vendida em Minas Gerais ou vai para fora do Estado? Para qual Estado?

19. Como você encaminha sua produção queijeira e de que forma (intermediário, comércio local, entreposto/cooperativa e/ou venda direta)?

20. Além da produção do queijo artesanal existe alguma outra atividade na propriedade? Você pensa em diversificar suas atividades?

21. Você recebe algum tipo de assessoria técnica, que permita melhorar sua produção leiteira e/ou queijeira? Qual?

22. Qual o tempo para que seu queijo esteja em maturação ideal para consumo?

IV. TRADIÇÃO E PERSPECTIVA DA ATIVIDADE

1. O tombamento do QMA como patrimônio imaterial influenciou sua produção queijeira?

2. Aconteceu alguma melhoria, ou não fez qualquer diferença?

3. Sua família sempre preparou o queijo da mesma maneira. Você mantém a mesma técnica e cuidados de seus antepassados, ou houve alguma inovação no modo de preparar o queijo?

4. Quais as mudanças que ocorreram desde que você iniciou em suas atividades queijeiras? Essas mudanças foram positivas ou negativas?

5. Para você a produção do queijo artesanal pode ser extinta, ou pensa que sua produção está mais fortalecida?

6. Você considera que é incoerente o QMA ser um patrimônio imaterial do Brasil e não poder ser comercializado em todo território nacional, mantendo o modo original de produção, com o leite cru? Se pode vender em MG, por que não no resto do país? Qual sua opinião a respeito?

TABULAÇÃO DOS QUESTIONÁRIOS APLICADOS COM OS PRODUTORES DO SERRO

DADOS DO ENTREVISTADO

Entrev	Nome do Produtor	Idade	Propriedade	Município
1	Geraldo Magela Flausino Medina	53	68 ha	Paulistas
2	Hércules Aguiar	47	265 ha	Sabinópolis
3	Maria Rodrigues da Lomba	43	xx ha	Sabinópolis
4	José Maria Nogueira	33	39 ha	Sabinópolis
5	Maria de Fátima Marques de Brito	49	160 ha	Materlândia
6	Oswaldo Mourão Neto	34	130 ha	Sabinópolis
7	Ivacy Pires dos Santos	33	97 ha	Sabinópolis
8	Vismar M. Pimenta	44	24 ha	Alvorada de Minas
9	Décio Augusto dos Santos	48	13 ha	Alvorada de Minas
10	Jorge Brandão Simões	54	143 ha	Serro

Altitude Média: 723 m

I. ORIGEM E ATIVIDADE DA FAMÍLIA

1. Você gosta de fazer queijos e faz isso por prazer?
Q 1. Apaixonado e faz por paixão desde criança.
Q 2. Gosta, faz desde pequeno e vai morrer fazendo queijo. Diz que o umbigo foi enterrado no moirão da porteira.
Q 3. Sim, com prazer.
Q 4. Sim, com certeza.
Q 5. Gosto e faço por prazer.
Q 6. Gosta e faz por prazer.
Q 7. Sim e faz por prazer.
Q 8. Gosta e faz por prazer.
Q 9. Gosta e faz por prazer. O pai criou todos no ofício. Uma tradição.
Q 10. Gosta! Faz por prazer, por tradição, por raiz. Não é um hobby, mas faz bem à vida.
> De maneira geral são unânimes em dizer que preparam o queijo com satisfação, com paixão mesmo, salientando que, além disso, também é seu meio de sobrevivência, ou seja, uma obrigação feita com gosto. Acrescentam que se tornou uma tradição e que foi criado com os recursos do queijo. Segundo depoimento: "o umbigo foi enterrado no moirão da porteira daí criou raízes"; "não é um hobby mas faz bem à vida".

2. Algum de vocês já pensou em parar de fazer queijos, ou deixar de ser queijeiro?
Q 1. Não, a não ser algum funcionário que muda de emprego.
Q 2. Não, desde 1970 que faz queijo, sem chance de parar.
Q 3. Não, de jeito nenhum.
Q 4. Não, sempre fazendo queijos.
Q 5. Não pensou. Na roça não temo como.
Q 6. Já. Por causa da mão de obra difícil e às vezes por causa de queijo.
Q 7. Não. Dá para manter e a expectativa é de melhorar.
Q 8. Não.
Q 9. Não.
Q 10. Não, apenas alguns irmãos que mudaram de profissão.
> Um ou outro pensa em parar, mas recua com a expectativa de melhorar. Mas na família outros irmãos já mudaram de profissão.

3. E quem prepara o queijo aqui na propriedade? O homem, a mulher ou ambos?
Q 1. O próprio.
Q 2. O próprio. Somente a mãe ajuda.
Q 3. Somente a própria, eventualmente o Carlos.
Q 4. O próprio, somente.
Q 5. Hoje é o funcionário o José Abradia e a partir de segunda passa a ser a proprietária.
Q 6. O próprio e mais um funcionário.
Q 7. O próprio e mais um funcionário.

Q 8. A esposa Sirlei.
Q 9. O próprio.
Q 10. Tem dois queijeiros que trabalham sob supervisão, mas são queijeiros também por tradição.
> Não há mais uma exclusividade da atividade pelo proprietário e/ou sua esposa, embora se mantenham atuantes. Na maioria das vezes o proprietário, ainda que tenha algum empregado está sempre atento ao ritmo da produção, mas em geral a mulher é que prepara a massa do queijo, ficando as obrigações de ordenha e manejo com o homem.

4. Desde quando vocês produzem queijos?
Q 1. Desde 1995 nesta propriedade, antes em 1986 e mesmo desde criança.
Q 2. Desde 1970. Mas a história vem dos avós.
Q 3. Mais ou menos cinco anos. Muitos anos – desde criança.
Q 4. Desde o tempo do avô mais de um século.
Q 5. De família há muitos anos, mas na propriedade há uns sete anos.
Q 6. A família desde mais ou menos 34 anos.
Q 7. Na família tem mais de quarenta anos.
Q 8. Nasceu no meio do queijo. A esposa também vem de uma família de tradição queijeira.
Q 9. O próprio há 35 anos e vem de tradicionais queijeiros.
Q 10. Aproximadamente 30 anos. Há cerca de um século.
> Ainda que exista uma razoável variação nas respostas da amostra há uma tendência em apontar um longo tempo desde que se prepara o queijo na região, com uma média atual de cerca de 30 a 40 anos, mas a história da família remonta aos avós.

5. Além de você quem mais na família sabe fazer queijos?
Q 1. Só o próprio acompanhando a tradição do pai.
Q 2. Seu irmão, noutra propriedade os filhos já está aptos.
Q 3. Mais ninguém pretende ensinar aos filhos.
Q 4. Sim. A esposa e o primo.
Q 5. Não.
Q 6. Toda a família mexe com queijos e leite.
Q 7. Todos sabem. São nove irmãos.
Q 8. Todos na família sabem fazer queijos.
Q 9. Só o próprio.
Q 10. Os filhos.
> Em geral na propriedade, o casal domina o conhecimento, eventualmente algum empregado que atue na profissão, mas existe uma disseminação da atividade, principalmente entre parentes, quanto aos filhos nem sempre tem ocorrido a transmissão, mas existe um esforço nesse sentido.

6. Seus familiares pretendem continuar no ofício de queijeiro?
Q 1. Até morrer.
Q 2. Não sabe. Mas sabem fazer.
Q 3. Sim, a família do marido.
Q 4. Sim,
Q 5. Acredita que sim.
Q 6. Continuam é o ramo mesmo de negócio.
Q 7. Sim.
Q 8. Sim. Os descendentes também pretendem continuar.
Q 9. Sim, o único filho pretende.
Q 10. Sim.
> As respostas são otimistas quanto à tradição familiar no ofício. De maneira geral há esperança de que a produção queijeira se mantenha.

7. Sua família é deste município e sempre viveram nessas redondezas? Ou vieram de fora, de onde?
Q 1. Nascidos em São João Evangelista, mas mora em Paulistas desde 1995.
Q 2. Os pais são daqui. Mas saíram e retornaram.
Q 3. Sim.
Q 4. Sim, de Sabinópolis.
Q 5. Sim de Materlândia.

Q 6. Sim, sempre morou aqui.
Q 7. Sim. O pai é de Dom Joaquim.
Q 8. Sim de Alvorada de Minas e Sabinópolis.
Q 9. Sim.
Q 10. Sim, sempre no Serro.
> De maneira geral todos os produtores são do mesmo município e ali permanecem, no máximo são das redondezas. Ou seja, todos tem a tradição queijeira no sangue, ou melhor, na alma.

8. Vocês moram aqui no sítio (fazenda) ou na cidade? Qual?
Q 1. Sim, a família mora em São João.
Q 2. Mora no sítio.
Q 3. Sim.
Q 4. Aqui na fazenda.
Q 5. Sim.
Q 6. Sim.
Q 7. Na Vila do Quilombo.
Q 8. Sim.
Q 9. Sim.
Q 10. Mora na cidade alternando com a fazenda.
> Provavelmente essa seja uma característica. Em geral os produtores têm preferência em morar na propriedade, com o fito de manter as coisas sob controle, sem contar que o ofício de queijeiro requer um trabalho matinal, pois o rebanho exige assim. Alguns mantem casa na cidade, provavelmente em virtude de escola para os filhos.

9. Aqui na propriedade reside somente sua família ou têm agregados (colonos)?
Q 1. Tem uma família.
Q 2. Só a família.
Q 3. Só a família.
Q 4. Tem uma família de agregados.
Q 5. Só a família.
Q 6. Tem quatro famílias.
Q 7. Tem 3 famílias.
Q 8. Só a família.
Q 9. Só a família.
Q 10. Tem agregados, cinco famílias.
> Aqui se pode estabelecer uma relação com o tamanho da propriedade e a disponibilidade do proprietário em aceitar colonos, o que gera expectativa em torno de uma agricultura familiar de subsistência em parte da propriedade. No caso da amostra foi constatado a existência de metade das propriedades com agregados e/ou colonos, o que atualmente não é muito usual, nos dias atuais.

II. PRODUÇÃO QUEIJEIRA

1. O que significa o Queijo Minas Artesanal para você?
Q 1. Significa o meio de vida. É o meio de sobrevivência, a renda e o que mantém.
Q 2. Um meio de vida. Não tem estrada. Criou os filhos na base do queijo.
Q 3. Significa tudo. Uma coisa bacana que o povo come e gosta.
Q 4. O queijo é uma fonte de sobrevivência. Sobrevive do queijo.
Q 5. É tudo, vive-se deste queijo. A renda principal é o queijo.
Q 6. Muito. Pois a sobrevivência vem do queijo.
Q 7. Hoje é uma conquista de um produto com qualidade.
Q 8. O ramo de ofício e prá tudo depende do queijo.
Q 9. É o seu meio de vida.
Q 10. É o símbolo da cultura serrana. Um instrumento do passado e uma esperança para o novo mercado que é o turismo.
> O queijo é tudo! Talvez esta resposta possa sintetizar a significância do QMA para o produtor. Nota-se uma preocupação com a manutenção dos recursos pela sobrevivência. Ou seja, ainda que o queijo possa trazer satisfação no seu preparo e na lida com o gado, ainda que cansativa; o queijo também é a fonte garantida de sobrevivência do agricultor.

2. Como você prepara o queijo artesanal?
Q 1. Ordenha manual com teste de caneca, com dúvida vai no CMT (Clinical Mamite Test). Vai no bezerro, lava, desinfeta, enxuga, ordenha, o leite vai para o depósito a cada 90 minutos e adiciona o pingo e o coalho, coalha 40 minutos, corta, dessora, enforma, espreme manualmente dentro da forma e salga.
Q 2. Tira o leite, vira no tambor coado adiciona sal fino, coalho, pingo e deixa coalhar por uma hora. Pica a massa dessora, espreme, lava e bota sal.
Q 3. Processo normal. Leite vem da ordenha, côa, coalho e o pingo juntos mexe e deixar coalhar 40 minutos corta a massa e faz o queijo.
Q 4. Tira o leite, coloca o coalho e faz o queijo.
Q 5. Tira o leite, coloca coalho, o pingo junto, corta a massa espreme vira e no final salga com sal grosso.
Q 6. Do leite cru, ordenha, coalho, corte da massa e a prensa manual.
Q 7. Do modo tradicional obedecendo as normas de boas práticas.
Q 8. No método tradicional, sem qualquer alteração.
Q 9. Lava as tetas analisa o leite e procede do método tradicional com a salga no final.
Q 10. Obtém o leite com a melhor qualidade possível e somente da fazenda. Adiciona o pingo com coagulante em seguida o corte da massa, dessora, enforma a massa, faz a espremedura, lavagem e salga.
> O processo é praticamente o mesmo, com algumas variações no tempo e modo de adicionar o coalho, o sal e o fermento láctico.

3. Qual a raça de gado do seu rebanho?
Q 1. Meio sangue, holandês com gir.
Q 2. Girolando.
Q 3. Girolando principalmente e raçado.
Q 4. Holandês cruzado.
Q 5. Holandês e meio sangue, Gir leiteiro.
Q 6. Meio sangue – Jersey / Holandês, Holandês / Gir e o Gir.
Q 7. Girolando mestiço.
Q 8. Holandês três quartos.
Q 9. Girolando.
Q 10. Girolando.
> Na amostra ficou patente que os produtores tem preocupação na melhoria dos rebanhos, com maior qualidade e maior capacidade leiteira. De maneira geral os rebanhos ainda são constituídos de gado cruzado e mais de uma raça no plantel. Considere-se que existe também um problema de custo na melhoria do rebanho, mas tem também certo apego ao rebanho existente.

4. Você costuma dar nomes aos seus animais? Se sim, cite pelo menos cinco.
Q 1. Todos tem nome. Montanha, Revista, Roseira, Farrinha, Pombinha, Brasileira. Existe uma sequencia rígida.
Q 2. Todas as vacas tem nome. Pioneira, Lusiane, Donzela, Turmalina, Cabrocha. Tem uma família de pedras e outra de igrejas.
Q 3. Todas tem nome. Boneca, Fronteira, Cachoeira, Maradona e Estrela.
Q 4. Sim. Londrina, Cigana, Malhada, Rochalina, Africana.
Q 5. A cada uma que nasce. Estrela, Plataforma, Fartura, Piúna, Esperança. Tem critério na cor.
Q 6. Sim. Alemanha, Andorinha, Bolívia, Cachoeira, Formosa.
Q 7. Sim. Dandara, Espanha, Janaína, Figura, Diamantina.
Q 8. Sim. Africana, Jardineira, Medalha, Cantora, Viola. É feita uma relação entre mãe e filha: Alvorada e Serrana, Viola e Corneta.
Q 9. Sim. Bolachinha, Graúna, Peteca, Bonequinha, Gracinha.
Q 10. Todas. Fazenda, Chacrinha, Montanha, Chapada, Boa Vista, Floresta. Relaciona a linhagem com acidentes naturais, pássaros e madeiras.
> A prática de dar "nome aos bois" é tradicional entre os produtores, inclusive homenageando ou relacionando os nomes a práticas cotidianas. Essa prática advem da crença que o gado quanto tratado com certa intimidade responde com mais docilidade ao manejo e provavelmente quanto à capacidade produtiva.

5. Chamar as vacas pelos nomes resulta em alguma diferença no manejo e na produção, ou não faz diferença?
Q 1. Sem dúvida. Elas reconhecem o proprietário. Com tranqüilidade o animal produz mais.
Q 2. A vaca fica mais dócil. A vaca conhece a voz.

Q 3. Existe. Ela atende e pode estar deitada que ela vem. Acredita que na produção também.
Q 4. Sim. As vacas atendem. Não tem a ver.
Q 5. Com certeza. Atendem e ficam mais tranqüilas. Na produção acha que não.
Q 6. Sim. O manejo é facilitado pois as vacas atendem. Melhora a produção, a vaca fica à vontade.
Q 7. Parece que atende. No manejo é bom, mas na produção não faz diferença.
Q 8. Sim. Cada uma que chama ela atende rápido. Sim porque ela fica tranqüila (condicionada).
Q 9. Só de falar elas entendem. Na produção também ajuda.
Q 10. Sim. Docilidade e início do processo de aleitamento, trabalho com o bezerro a pé. Isto com gado Girolando.
> De maneira geral os produtores reconhecem que as vacas atendem pelo nome e reconhecem o vaqueiro, agindo com docilidade. Embora não possam provar, a maioria pensa que por ficar mais dócil a vaca libera o leite também com mais facilidade.

6. Você mantém pastagens com diversos capins para o gado? Quais são eles? Qual o mais produtivo?
Q 1. Sim, tem o meloso colonião e vermelho. Braquiária: rosiense decumis e braquiarão do brejo.
Q 2. Capim nativo e exótico. Gordura, Jaraguá, Braquiária, Cana. Braquiária é mais nutritivo, mas o Gordura dá o melhor queijo. Fica mais tranqüilo.
Q 3. Diversos. Braquiária, Meloso. Não sabe.
Q 4. Só braquiária.
Q 5. Geralmente a branquiária.
Q 6. Hoje só o braquiarão, mas pretende diversificar.
Q 7. Mais é braquiária. Mas ainda tem alguns nativos.
Q 8. Só o braquiarão e o Cameron (planta e pica junto com a cana).
Q 9. Só a braquiária.
Q 10. O que predomina é a braquiária. A nativa ainda ocorre mas bem limitado.
> Embora ainda se mantenha o capim meloso ou gordura, que é o capim nativo. Mas de maneira geral o que existe nas propriedades é o braquiária e o braquiarão, além do Cameron e o Jaraguá. Salientam que o meloso dá o melhor queijo. O gado fica mais tranqüilo.

7. Quais são os complementos usados na alimentação do gado na estiagem? E no dia a dia?
Q 1. Cana e uréia o ano todo e ração. Também na estiagem.
Q 2. Usa sal mineral, ração, carozo de algodão. No dia a dia a pastagem, no verão a pastagem e no inverno (estiagem) a silagem.
Q 3. Ração (pouca). Ração mesmo na estiagem com manga reservada.
Q 4. São mineral. Na estiagem, o sal proteinado, ração e silagem.
Q 5. Cana, milho, ração. Na estiagem idem. Silagem não.
Q 6. Na estiagem cana com uréia e silagem. No dia a dia ração balanceada.
Q 7. Cana e capim. Silagem não. Ração balanceada. No dia a dia dá ração.
Q 8. Trato com cana e capim. Não faz silagem. Mais 2 kilos de ração diária.
Q 9. Ração tira leite o ano inteiro. Na estiagem ração e na seca forte a cana.
Q 10. Sal mineral sempre. Ração balanceada na estiagem, mais uma reserva de cana.
> A depender do tamanho da propriedade é possível fazer silagem, dependendo também do produtor, mas em geral a ração é muito utilizada no dia a dia, na hora da ordenha e com mais assiduidade no período seco. O sal é utilizado diariamente além de cana e uréia.

8. Qual o número de vacas em lactação e sua produção leiteira e queijeira semanal? Vacas? Leite? Queijo?

Quest	Vacas/Lactação	Leite/Litros/Dia	Queijos/Dia	OBS
Q 1	21	195	21	-
Q 2	55	500	70	-
Q 3	34	180	22	-
Q 4	22	220	23	-
Q 5	25	190	27	-
Q 6	32	420	42	-
Q 7	50 / 55	250	28	-
Q 8	25	210	25	-
Q 9	8	60	6 / 7	-
Q 10	45	450	10	Coop

> Em média 33 vacas em lactação, com pequenas diferenças os valores apresentados são coerentes entre a produção leiteira e queijeira.

09. Qual o tipo de ordenha utilizada (manual / mecânica)?
Q 1. Manual
Q 2. Mecânica
Q 3. Manual
Q 4. Manual
Q 5. Hoje Manual mas vai ligar a Mecânica.
Q 6. Mecânica
Q 7. Mecânica
Q 8. Manual
Q 9. Manual
Q 10. Mecânica
> na região do Serro ainda existe boa parte da ordenha de forma manual, com tendência a passar para a mecânica..

10. Qual fermento láctico você utiliza para preparar o queijo?
Q 1. O pingo.
Q 2. O pingo
Q 3. O pingo
Q 4. O pingo
Q 5. O pingo
Q 6. O pingo
Q 7. O pingo
Q 8. O pingo
Q 9. O pingo
Q 10. O pingo
> De maneira geral todos usam um fermento lático, o pingo, para fermentação do queijo.

11. Já aconteceu de perder o "pingo" por qualquer motivo?
Q 1. Não.
Q 2. Acontece. Pega no vizinho ou usa queijo ralado. Só conserta com 3 dias.
Q 3. Sim. Tem pingo congelado (resfriado).
Q 4. Muito difícil.
Q 5. Não.
Q 6. Não pois sempre mantém uma reserva.
Q 7. Sim. Pega no vizinho e tem estoque refrigerado.
Q 8. Sim. Pega no vizinho.
Q 9. Não.
Q 10. Já e pega no vizinho. Também já usou a rala como isca.
> de maneira geral todos já perderam o pingo e o pegam no vizinho, mas tem existido a solução de sempre se manter um bom pingo refrigerado, também um produtor já usou a rala como isca.

12. Que tipo de coalho você utiliza para fabricar os queijos?
Q 1. Industrial em pó.
Q 2. Líquido industrial.
Q 3. Líquido industrial.
Q 4. Líquido industrial.
Q 5. Líquido industrial.
Q 6. Pó industrial.
Q 7. Pó industrial.
Q 8. Líquido industrial.
Q 9. Liquido industrial.
Q 10. Liquido industrial.
> A confirmação do uso de coalho industrial é a garantia de que as práticas antigas nesta parte do processo de preparo do queijo foi totalmente abandonada, sendo que sete usam o fermento líquido e três em pó.

13. Quanto tempo leva o leite cru para coalhar e qual a temperatura do leite?
Q 1. Temperatura a 32º e 40 minutos de coalhagem.
Q 2. Temperatura da vaca a 37º e uma hora de coalhagem.
Q 3. 40 minutos. Nunca tirou mas acha que deve de ser 30 a 32º.
Q 4. 40 minutos. 30 e poucos graus.
Q 5. 40 minutos e temperatura da vaca.
Q 6. 40 minutos. Natural após ordenha de uma hora = 30 vacas.
Q 7. 40 a 30 minutos e temperatura entre 30 e 30 e poucos graus.
Q 8. Coloca menos coalho e deixa mais tempo então são duas horas a 32/33 graus.
Q 9. No mínimo meia hora por ser pouco. De 32 a 33 graus.
Q 10. 30º no final, com 45 a 60 minutos dependendo da temperatura ambiente.
> Contata-se que não há o uso de termômetro, apenas a guia natural do tempo em que o leite ordenhado e imediatamente utilizado se mantém a determinada temperatura, mesmo que em maior quantidade. Também se constata que não há um interesse em realizar um controle de tempo e temperatura, que poderiam vir a constituir um aperfeiçoamento na preparação do queijo. Também o tempo de coalhagem varia muito, o que mais uma vez se depreende da inexistência do conhecimento.

14. Quantos litros de leite são necessários para a produção de um queijo de qual volume?
Q 1. De 9,5 a 10 litros para um kilo de queijo nas águas e na seca de 7,5 a 8 litros.
Q 2. No verão 8 litros para 1 kilo e no inverno 6,5 a 7 litros para um kilo de queijo.
Q 3. No verão 10 litros para 1 kilo e no inverno 8 litros para um kilo de queijo.
Q 4. No verão 10 litros para 1 kilo e no inverno 8 litros para um kilo de queijo.
Q 5. No verão 10 litros para 1 kilo e no inverno 8 litros para um kilo de queijo.
Q 6. No verão 11 a 12 litros para 1 kilo e no inverno 8 litros para um kilo de queijo.
Q 7. No verão 8 a 9 litros para 1 kilo e no inverno 6 a 7 litros para um kilo de queijo.
Q 8. No verão 10 litros para 1 kilo e no inverno 8,5 litros para um kilo de queijo.
Q 9. No verão 10 litros para 1 kilo e no inverno 7 litros para um kilo de queijo.
Q 10. No verão 9 litros para 1 kilo e no inverno 8 litros para um kilo de queijo.
> Em geral a medida é a mesma com todos os produtores, com a diferença da estação climática, que interfere na produção leiteira inversamente proporcional à gordura no leite, ou seja, quanto mais abundante no período das águas, menor o teor de gordura.

15. Qual(is) a(s) origem da água utilizada em sua preparação do queijo? Ela é sempre abundante?
Q 1. Nascente, filtrada e clorada. Sempre abundante.
Q 2. Água de poço, sempre abundante. Clorada e filtrada.
Q 3. De minas, sempre abundante.
Q 4. Água de poço e é abundante.
Q 5. Poço tipo artesiano.
Q 6. Nascente abundante.
Q 7. Poço singelo tipo artesiano.
Q 8. Poço semi artesiano.
Q 9. Cisterna.
Q 10. Tem de cisterna e de sonda, todas são abundantes.
> Todos dizem que tem água com abundancia em qualquer época do ano, com diferentes opões de coleta da mesma, todos de modo natural. Não existe água encanada. Também utilizam o tratamento da água atendendo às normas do IMA.

16. Além das medidas sanitárias e de higiene normais, quais as medidas e os cuidados que você toma ao preparar o queijo?
Q 1. Banho e roupa de ordenha limpa com máscara e gorro.
Q 2. Usa homeopatia com o gado.
Q 3. Desinfeta com cloro, quando sai o queijo.
Q 4. Procura sempre manter a higiene.
Q 5. Basicamente a higiene. Cloração dos utensílios.
Q 6. A vaca que tomou medicamento, não utiliza seu leite para queijo.
Q 7. Só o normal.
Q 8. Procura atender a todas as normas de higiene.

Q 9. Só as medidas de praxe.
Q 10. Uso de homeopatia no gado.
> As respostas são praticamente as mesmas, atendendo ás normas do IMA, registrando dois produtores que utilizam de homeopatia no tratamento do gado.

17. Quando por qualquer motivo o queijo estraga, qual a providência tomada? Dá para aproveitar ou a produção é descartada? Isso é comum de acontecer e qual o principal motivo?
Q 1. Dá prá vender, vai para ralador e para pão de queijo.
Q 2. Primeiro olhar a origem do problema e trocar o pingo. Aproveita o queijo. Tem gente que gosta e não faz mal.
Q 3. Faz teste de mamite para saber. Sá para aproveitar, mas não é comum.
Q 4. Troca o pingo. Costuma aproveitar. Mesmo assim o queijeiro compra barato.
Q 5. Dobra a limpeza.
Q 6. Muda o pingo, ou usa a rala. A produção é vendida ao ralador.
Q 7. O queijo é descartado, mas às vezes vende ao ralador. Não é comum acontecer.
Q 8. Vende ao ralador. Não é comum de acontecer.
Q 9. O pingo troca e o queijo joga fora.
Q 10. Aproveita com uma maturação maior. Acontece, mas nem sempre.
> Semelhança de respostas. Quando o pingo estraga e a produção se perde e ocorre o estufamento. O queijo é salgado e entregue em preço mais em conta ao queijeiro que o repassa para ralagem ou para utilizar na indústria de pão de queijo, depois de seco. Raramente ocorre de se jogar fora.

18. Sua produção queijeira é toda vendida em Minas Gerais ou vai para fora do Estado? Para qual Estado?
Q 1. Toda em Minas.
Q 2. Toda vendida em Minas.
Q 3. Minas.
Q 4. Minas.
Q 5. Minas.
Q 6. Minas.
Q 7. Minas.
Q 8. Minas.
Q 9. Minas.
Q 10. Só Minas.
> Somente em Minas.

19. Como você encaminha sua produção queijeira e de que forma (intermediário, comércio local, entreposto/cooperativa e/ou venda direta)?
Q 1. Intermediário e Comércio local.
Q 2. Via Cooperativa.
Q 3. Intermediário.
Q 4. Intermediário.
Q 5. Intermediário.
Q 6. Venda direta.
Q 7. Intermediário.
Q 8. Cooperativa.
Q 9. Cooperativa.
Q 10. Cooperativa,
> no caso do Serro existe a cooperativa que recebe boa parte do queijo produzido e o encaminha de maneira diversa, mas existem os queijeiros e quase nunca se vende o queijo diretamente.

20. Além da produção do queijo artesanal existe alguma outra atividade na propriedade? Você pensa em diversificar suas atividades?
Q 1. Tem cachaça.
Q 2. Hoje não.
Q 3. Não.
Q 4. Só o queijo.
Q 5. Só o queijo.

Q 6. Tem. Produz lingüiça de porco.
Q 7. Tem também o gado de corte e produção de eucaliptos.
Q 8. Só o queijo. Não.
Q 9. Não só o queijo.
Q 10. O leite e recria dos machos da própria fazenda.
> A depender do tamanho da propriedade e da capacidade de investimento e orientação do produtor poderá haver uma perspectiva econômica em melhor e maior aproveitamento do estabelecimento, com eventual diversificação das atividades, mas na maioria só existe o queijo como atividade.

21. Você recebe algum tipo de assistência técnica, que permita melhorar sua produção leiteira e/ou queijeira? Qual?.
Q 1. Sim, da EMATER.
Q 2. Sim, da EMATER.
Q 3. Sim, da EMATER.
Q 4. Sim, da EMATER.
Q 5. Sim, da EMATER.
Q 6. Sim da EMATER e Veterinário particular.
Q 7. Sim da EMATER.
Q 8. Sim da EMATER.
Q 9. Sim da EMATER.
Q 10. Sim da EMATER.
> Revela a ação do Estado junto aos produtores no intuito de promover a melhoria e capacitação dos mesmos. Mas em geral somente a EMATER está constantemente presente, muito também por dedicação dos funcionários.

22. Qual o tempo para que seu queijo esteja em maturação ideal para consumo?
Q 1. De 20 dias em diante, mas vende ele fresco, com poucos dias.
Q 2. Queijo fresco ou maturado de 4 a 5 dias.
Q 3. A partir do 1º dia ta bom. De 7 até 15 dias.
Q 4. 15 dias, mas vende fresco.
Q 5. Dia seguinte, ou três dias.
Q 6. 15 dias – 10 a 15 dias dependendo da época.
Q 7. A depender da temperatura ambiente de 15 a 21 dias.
Q 8. 8 a 12 dias.
Q 9. De um dia pro outro.
Q 10. De 7 a 14 dias.
> As respostas são as mais variadas possíveis, mas de qualquer forma revela que na realidade o produtor em geral coloca o queijo à disposição para venda tão logo ele esteja firma. No Serro não há muito tradição em maturar o queijo embora isso já esteja mudando. Alguns produtores consideram o seu queijo pronto já no dia seguinte.

III. TRADIÇÃO E PERSPECTIVA DA ATIVIDADE

1. O tombamento do QMA como patrimônio imaterial influenciou sua produção queijeira?
Q 1. Sem dúvida. A divulgação trouxe bom benefício.
Q 2. Não, mas deu mais segurança.
Q 3. Não. Pode ter valorizado mas falta fiscalização.
Q 4. Não sabe da história. Não tomou conhecimento.
Q 5. Não tomou conhecimento.
Q 6. Na venda, muito com a divulgação.
Q 7. Não. Na produção não, mas na venda sim.
Q 8. Não tomou conhecimento. Sim.
Q 9. Sim.
Q 10. Sim. Fez produzir com mais responsabilidade e auto estima do produtor e ressocialização do produtor. Palestras e reuniões com importância e reconhecimento dos institutos públicos com investimento no setor.
> A resposta é em geral dúbia. Ainda são céticos quanto aos benefícios que a divulgação do tombamento trouxe à atividade.

2. Aconteceu alguma melhoria, ou não fez qualquer diferença?

Q 1. A melhoria foi no sentido da divulgação.
Q 2. Sim. O Governo passou a olhar mais assistência técnica mas o comércio ficou na mesma.
Q 3. Fez diferença pelo reconhecimento. Mas foi pouco. A quantidade ainda supera a qualidade.
Q 4. Não fez diferença.
Q 5. Não fez qualquer diferença.
Q 6. Sim.
Q 7. Ter um produto reconhecido sempre tem alguma melhoria.
Q 8. Houve demais. Favoreceu a valorização do queijo.
Q 9. Melhorou o preço.
Q 10. Sim, a consciência do produtor eé outra e a qualidade foi retomada.
> Ainda são céticos, quanto aos resultados e benefícios que o processo de tombamento possa ter trazido aos produtores.

3. Sua família sempre preparou o queijo artesanal desta maneira. Você mantém a mesma técnica e cuidados de seus antepassados, ou houve alguma inovação no modo de preparar o queijo?
Q 1. Sempre da mesma maneira. O que mudou foi a questão da higiene.
Q 2. Melhorou. Equipamentos novos.
Q 3. Sempre. A questão de higiene foi muito bom. Melhorou demais.
Q 4. Inovação foi agora com a nova queijaria e as orientações.
Q 5. Não. Alguma coisa mudou. Mas o pingo continua.
Q 6. Sim. Houve inovação no sentido das boas práticas de higiene.
Q 7. Sim. Mantém a mesma técnica. Inovação são as formas e bancadas.
Q 8. Sempre da mesma maneira. A questão de higiene é a principal.
Q 9. Sempre do mesmo jeito. Sim.
Q 10. Utensílios foram mudados mas a técnica é a mesma.
> Revela a tradição no preparo do queijo posta como lembrança e de certa forma algumas resistências às práticas atualmente exigidas. Mas salientam sobre os equipamentos novos, como formas e mesas de aço, sendo melhorias no trabalho com o queijo.

4. Quais as mudanças que ocorreram desde que você iniciou em suas atividades queijeiras? Essas mudanças foram positivas ou negativas?
Q 1. Curral calçado, ordenha lavada, testes e vasilhame.
Q 2. Na forma de plástico espreme de um lado só. A genética do gado.
Q 3. Basicamente higiene. Lavar bem lavadas bancas e piso.
Q 4. Mudanças positivas. Hoje tem mais higiene.
Q 5. Foram positivas. Desde quando se produz queijo com medidas de higiene melhorou a produção.
Q 6. Começa na ordenha, com mais cuidados e higiene. Tomar banho, água tratada.
Q 7. Foram positivas. A higiene melhorou. Você vende um produto sem medo.
Q 8. A banca, a forma, o modo do quarto de queijo, uma bagunça. Foi positiva.
Q 9. Melhorou no asseio, no preço no modo de trabalhar. As bancas, o quarto de queijo, as formas, a coleta do soro.
Q 10. Os utensílios, o teor de gordura em função das pastagens, porque mais era o capim meloso. Adaptações no espaço físico. Controle sanitário rigoroso.
> As respostas salientam que as mudanças foram positivas e apontam as diversas novidades que foram implementadas, salientando que todas são tocantes ás boas práticas agropecuárias

5. Para você a produção do queijo artesanal pode ser extinta, ou pensa que sua produção está mais fortalecida?
Q 1. Fortaleceu com a certificação.
Q 2. Extinto não, mas pode rarear. Muita gente tem deixado de fazer queijo.
Q 3. Ta mais fortalecida. Não há risco de acabar.
Q 4. Vai manter firme, melhorando cada vez mais.
Q 5. Com certeza está bem fortalecida.
Q 6. Ta mais fortalecida.
Q 7. Tá mais fortalecida.
Q 8. De jeito nenhum ela está fortalecida.
Q 9. Acha que está fortalecida.

Q 10. Não, de forma alguma. Está mais fortalecida. É um patrimônio. Não só dos produtores mas também do Estado.
> de maneira geral a produção de queijos está fortalecida e a certificação veio prá melhorar isso. Reconhecem que existe um bom momento para a produção queijeira e então de maneira geral existe um pensamento positivo neste sentido.

6. Você considera que é incoerente o QMA ser um patrimônio imaterial do Brasil e não poder ser comercializado em todo território nacional, mantendo o modo original de produção, com o leite cru? 3. SE pode vender em MG, por que não no resto do país? Qual sua opinião a respeito?
Q 1. É ruim demais. Deveria ser vendido em todo o país.
Q 2. É incoerente. Os queijos franceses tem mais coliformes que os brasileiros. Os queijos pasteurizados podem ter coliformes.
Q 3. Acredita que tem de ser comercializado em todo o Brasil, pois querendo ou não ele vai prá fora do Estado de Minas.
Q 4. Dependendo do queijo ser bem feito ele pode ser vendido em todo país.
Q 5. Acha que deveria ser vendido em todo território nacional.
Q 6. Sim. Tem uma certificação e porque em Minas pode consumir e porque no Brasil não pode.
Q 7. Erradíssimo. Se está certificado em Minas Gerais, porque não pode para o resto do país.
Q 8. Também pode ser vendido, se é feito dentro das normas de higiene.
Q 9. É errado. Tem que ser vendido em todo o Brasil.
Q 10. Sim. Porque o restante do país não pode?
> Sim, consideram incoerente, uma norma sem sentido. Pensam que não deve haver barreiras à comercialização do QMA fora do Estado de MG, ou seja, uma contradição. Segundo depoimento: "porque em Minas Pode consumir e porque no Brasil não pode"; "querendo ou não ele, o queijo, vai prá fora de Minas".

TABULAÇÃO DOS QUESTIONÁRIOS APLICADOS COM OS PRODUTORES DA CANASTRA

DADOS DO ENTREVISTADO

Entrev	Nome do Produtor	Idade	Propriedade	Município
1	Valdeci Belisário	47	56 ha	Tapiraí
2	Nereu Ramos Martins	50	20 ha	Tapiraí
3	Wander Evangelista de Carvalho	70	36 ha	Tapiraí
4	João Bosco Martins	44	75 ha	Medeiros
5	José Eudes de Souza	43	40 ha	Medeiros
6	Luciano Carvalho Machado	45	106 ha	Medeiros
7	Vanice Aparecida de Morais	41	13 ha	Medeiros
8	Welington Martins	52	97 ha	Medeiros
9	João Teixeira de Morais	65	147 ha	Medeiros
10	Arnaldo Gomes Nogueira	52	97 ha	Medeiros
11	José Baltazar da Silva	63	50 ha	São Roque de Minas

Altitude média: 939 m

I. ORIGEM E ATIVIDADE DA FAMÍLIA

1. Você gosta de fazer queijos e faz isso por prazer?

Q 1. Sim, a gente nasceu e cresceu na roça.
Q 2. Sim, por prazer. Aprendeu desde o pai e o avô e quer passar para os filhos.
Q 3. Sim. E faz por prazer e economicamente.
Q 4. Sim e faz por prazer.
Q 5. Faz por precisão pois é cansativo.
Q 6. Sim, gosto de fazer.
Q 7. Sim e faz por prazer.
Q 8. Sim.
Q 9. Não tive escolha. Tive que trabalhar na roça. Passou a vida fazendo queijo. Gosto de fazer pois faz uma mercadoria boa, de qualidade.
Q 10. Gosto. Costume já vem de muitos anos.
Q 11. Sim. Desde que viu o queijo gostou de fazer. Nunca pensou em deixar de produzir o alimento e o queijo.
> De maneira geral são unânimes em dizer que preparam o queijo com satisfação, salientando que, além disso, também é seu meio de sobrevivência, ou seja, uma obrigação feita com gosto. Uma rara exceção negativa, mais por uma questão de cansaço. Outro depoimento relata que não teve escolha, mas que gosta de fazer o queijo.

2. Algum de vocês já pensou em parar de fazer queijos, ou deixar de ser queijeiro?

Q 1. Não, até o momento não.
Q 2. Tem hora que dá vontade de parar. Pois para fazer um queijo bom tem que ser da família. Tem que fazer por amor.
Q 3. Não, só se adoecer.
Q 4. Sim, porque vai cansando.
Q 5. Por enquanto não.
Q 6. Sim, nos antecedentes e talvez para os descendentes.
Q 7. Não. Sabe fazer isso.
Q 8. Não. De jeito nenhum.
Q 9. Sim, por causa de doença. Para mudar de ramo não.
Q 10. Não.
Q 11. Não. Existe uma tendência em não parar.
> Pode até existir tal possibilidade, mas o que se percebeu foi que existirá uma manutenção das atividades queijeiras, ou seja, pela amostra depreende-se que dificilmente haverá uma solução de continuidade na produção queijeira.

3. E quem prepara o queijo aqui na propriedade? O homem, a mulher ou ambos?

Q 1. A esposa.
Q 2. Quem prepara é a mulher. Ela não gosta que outro faça.
Q 3. A esposa Marisa.
Q 4. A esposa Maria.

Q 5. A esposa Maria Isabel.
Q 6. Todos: pais e filhos.
Q 7. A própria.
Q 8. Mais é a mulher Isabel.
Q 9. O empregado Antônio ou a esposa Dona Ana.
Q 10. O capataz sob orientação.
Q 11. A esposa Dona Valdete.
> De maneira geral é a mulher quem prepara o queijo, sendo o homem a cuidar do rebanho e eventualmente algum empregado na lida.

4. Desde quando vocês produzem queijos?
Q 1. Mais ou menos 20 anos. Tinha outra propriedade.
Q 2. Desde 1999, mas antes já fazia queijo.
Q 3. 30 anos.
Q 4. Por 23 anos (juntos) e há 37 anos.
Q 5. 22 anos.
Q 6. 25 anos.
Q 7. Há 20 anos nesta propriedade e há 26 anos na vida.
Q 8. Há 15 anos.
Q 9. Há 60 anos.
Q 10. Há 45 anos.
Q 11. Desde 1972. 50 anos a fazer queijo.
> Ainda que exista uma razoável variação nas respostas da amostra há uma tendência em apontar um tempo de cerca de 30 a 40 anos, apontando para uma extensão desse tempo ao se tratar dos antepassados.

5. Além de você quem mais na família sabe fazer queijos?
Q 1. Todos.
Q 2. Todos sabem fazer.
Q 3. Só os dois.
Q 4. A filha Janaína.
Q 5. Todos os irmãos.
Q 6. Todos.
Q 7. Os pais.
Q 8. Todos na família.
Q 9. Os irmãos e a filha.
Q 10. O irmão.
Q 11. A filha.
> Em geral na propriedade todos sabem fazer queijo ainda que na lida sejam poucos no ofício.

6. Seus familiares pretendem continuar no ofício de queijeiro?
Q 1. Sim, pretendem.
Q 2. Quer ensinar até como alternativa econômica.
Q 3. Não há perspectiva.
Q 4. Não sabe.
Q 5. Não sabe.
Q 6. Ainda não sabe, mas existe alguma tendência.
Q 7. Sim.
Q 8. Pelo menos um filho.
Q 9. Sim.
Q 10. Não.
Q 11. Sim, um filho.
> há uma tendência da manutenção da atividade embora exista raras resistencias o que é normal.

7. Sua família é deste município e sempre viveram nessas redondezas? Ou vieram de fora, de onde?
Q 1. Sim.
Q 2. Sim.
Q 3. Lavras e Bambuí. Em Tapiraí há 3 anos.
Q 4. Sim.

Q 5. Sim.
Q 6. De Santa Margarida/MG
Q 7. Sim.
Q 8. Sim.
Q 9. Medeiros.
Q 10. Sim.
Q 11. São Roque de Minas.
> De maneira geral os produtores são e permanecem na origem, com duas exceções, mas que já se aclimataram à região.

8. Vocês moram aqui no sítio (fazenda) ou na cidade? Qual?
Q 1. Sim.
Q 2. Sim.
Q 3. Sim.
Q 4. Sim.
Q 5. Sim.
Q 6. Sim.
Q 7. Sim.
Q 8. Na cidade de Medeiros.
Q 9. Sim.
Q 10. Na fazenda.
Q 11. Sim.
> pode ser uma característica se manter na propriedade, com rara exceção também costumam manter casa na cidade. Mas o ofício de queijeiro requer um trabalho matinal, pois o rebanho requer esse modo.

09. Aqui na propriedade reside somente sua família ou têm agregados (colonos)?
Q 1. Só a família.
Q 2. Só a família.
Q 3. Só a família.
Q 4. Não.
Q 5. Só a família.
Q 6. Só a família.
Q 7. Só a família.
Q 8. Não.
Q 9. Não.
Q 10. Tem duas famílias.
Q 11. Só a família.
> Também aqui pode se estabelecer uma relação com o tamanho da propriedade e a disponibilidade do proprietário em aceitar colonos, o que gera expectativa em torno de uma agricultura familiar de subsistência em parte da propriedade. No caso da Canastra somente uma propriedade tem colono.

II. PRODUÇÃO QUEIJEIRA

1. O que significa o Queijo Minas Artesanal para você?
Q 1. Significa uma boa fonte de renda, ta razoável.
Q 2. Significa tudo. A renda e sobrevivência e dá alegria também.
Q 3. O Queijo Minas Artesanal é um produto nobre, uma tradição e uma maneira de preservar o Queijo Canastra (sem o pano).
Q 4. Além de ser um meio de sobrevivência e ta no sangue faz parte da cultura da gente.
Q 5. É o ganha pão. É a sobrevivência.
Q 6. Fazia para agregar valor ao leite e hoje faz por opção e consegue fazer um queijo bom e com regularidade, em débito com o programa.
Q 7. Além de ser o meio de sobrevivência é uma cultura herdada e um patrimôniio. Meio de subsistência. Patrimônio cultural.
Q 8. Um meio de vida, de sobrevivência.
Q 9. Uma fonte de alimento muito preciosa.
Q 10. É a atividade e meio de vida.
Q 11. Significa tudo. Não há muita explicação. Se ta na roça e ta vivendo até hoje é por causa do queijo.

> é um ganha pão, é um meio de vida, é a sobrevivência, é tudo, são expressões sintéticas da significância do queijo. Ou seja, o queijo também é a fonte garantida de sobrevivência do agricultor.

2. Como você prepara o queijo artesanal?
Q 1. Leite ordenhado transporta no latão, coloca o coalho, o pingo dá o tempo de 20 a 30 m, quebra a massa e enforma e faz o queijo.
Q 2. Leite, o coalho 30 ml em média para 100 litros de leite e 200/250 ml de pingo. 50 minutos corta e dessora e enforma com pano e salga.
Q 3. Ordenha com higienização ds tetas, lavagem do curral e ordenha. Coa o leite, coloca o coalho e o pingo. 80 ml de coalho e 500 ml de pingo para 100 litros de leite. Massa batida para ficar bem fina, dessora, enforma e salga com sal grosso.
Q 4. Ordenha com higiene e carinho. Trazido para queijeira coloca o coalho, pingo, pouco sal, dessora, enforma e salga.
Q 5. Tira o leite põe o coalho, o pingo, após 30 minutos quebra a massa e depois preparar o queijo e salga no final.
Q 6. Ordenha. Lá é que se faz o queijo. Adição de coalho e o pingo faz o corte da massa a dessora e enforma. Salga e acabamento.
Q 7. Ordenha com capricho e muita higiene e o método tradicional de prensa manual e salga seca.
Q 8. Higienização das vacas e qualquer problema a descarta. Coa o leite, pingo, coalho corta a massa, enforma e prensa com pano. Salga.
Q 9. Ordenha com testes de caneca. Na queijaria, coalho, pingo, sal, corta, dessora, enforma e na manipulação usa o pano.
Q 10. Qualidade da ordenha, tempero do leite, o coalho e o pingo e o procedimento de corte, dessora e enforma, salga final e acabamento.
Q 11. Cuidados com o rebanho, higiene na ordenha e no mais e ficar por conta de ficar atenta na temperatura que é o fundamental, o pingo é importante. O pingo dá sustentação ao queijo. Ele sustenta o queijo.
> O processo é praticamente o mesmo, com algumas variações no tempo e modo de adicionar o coalho, o sal e o fermento láctico.

3. Qual a raça de gado do seu rebanho?
Q 1. Agora é Gir e antes Girolando. O Gir é mais resistente.
Q 2. Tem de tudo. Girolando, Jersey, meio sangue.
Q 3. Cruzado holandês 3/4.
Q 4. Gado pagode (tem de tudo). 5/8 holandês, girolando, 3/4.
Q 5. Cruzado mais para Holandês.
Q 6. Prevalece o 65% de Jersey que dá um leite mais gordo e cruza o Jersey com o Gir.
Q 7. Gado mestiço Holandês e Gir.
Q 8. Cruzado, Holandês com Gir.
Q 9. 3/4 de Holandês com Gir e Jersey.
Q 10. Meio sangue Gir com Holandês.
Q 11. 1/2 sangue Girolando, 1/2 sangue Jersey e cruza um com outro introduzindo o Gir.
> tem de todas as raças, com maior predominância do girolando. Disse um produtor que "é gado pagode, pois tem de tudo". Em geral o gado é todo cruzado. Não ha qualquer linhagem.

4. Você costuma dar nomes aos seus animais? Se sim, cite pelo menos cinco.
Q 1. Sim. Goiana, Rainha, Granfina, Beleza, Baiana. O que vem na memória na hora.
Q 2. Todos tem. Baleia, Baiana, Parrosa, Pitangui, Cenoura.
Q 3. Sim. Negrinha, Viola, Andorinha, Mineira, Jeitosa. Nomes que mais gosta.
Q 4. Sim. Querida, Fofinha, Tigresa, Garricha, Pampinha. Pelo jeito.
Q 5. Sim. Pratinha, Estrela, Rochona, Goiana, Crioula.
Q 6. Sim. Monalisa, Coração, Chita, Amora, Andorinha. Critério alfabético. As filhas da Andorinha começam com A. Da Amora com Am.
Q 7. Todos. Daiana, Madona, Califórnia, Princesa, Jacqueline. Sem critério.
Q 8. Sim. Empresa, Camila, Sabrina, Garota, Internet. No estalo.
Q 9. Sim. Raquel, Vivian, Gorete, Margarete, Marlene. A maioria são nomes de mulheres.
Q 10. Sim. Moeda, Roxeana, Floresta, Lagoa, Roseira. Sem critério.
Q 11. Sim. Finança, Caxia, Morena, Mamona, Dama. Sem Critério.

> A prática de dar "nome aos bois" é tradicional entre os produtores, inclusive homenageando ou relacionando os nomes a práticas cotidianas. Penso que a questão pode ser explorada no sentido de que chamar as vacas pelo nome pode influenciar até mesmo a capacidade produtiva.

5. Chamar as vacas pelos nomes resulta em alguma diferença no manejo e na produção, ou não faz diferença?
Q 1. Acredita que sim. Não no tocante ao leite, no manejo sim.
Q 2. Sim. No manejo ela fica mais tranqüila, também na produção.
Q 3. Demais em ambos. Gente estranha causa estresse.
Q 4. Sim. Transmite segurança e favorece o manejo.
Q 5. Facilita sim, elas entendem o chamamento. Sim, não provoca estresse.
Q 6. No manejo sim, mas no leite não sabe.
Q 7. Com certeza. Cada uma sabe o seu cocho e sabe a sua hora, sem estresse.
Q 8. Facilita o manejo. Solta o leite pois fica mais tranqüila.
Q 9. Muita diferença no manejo. Na produção não.
Q 10. No manejo dá menos mão de obra. Na produção não.
Q 11. Sim, no manejo e na produção do leite. Três sentidos: ganha tempo no manejo, solta o leite e dá agilidade.
> De maneira geral os produtores reconhecem que as vacas atendem pelo nome e reconhecem o vaqueiro, agindo com docilidade. Embora não possam provar, a maioria pensa que por ficar mais dócil a vaca libera o leite também com mais facilidade.

6. Você mantém pastagens com diversos capins para o gado? Quais são eles? Qual o mais produtivo?
Q 1. Braquiarão e Adecumis. O braquiarão é o mais produtivo e resistente.
Q 2. Braquiária é quase total. Mas também mantém alguns naturais. Até 1976 era só gordura. Com o gordura o queijo fica melhor.
Q 3. Braquiaria e mombaça. Mombaça é mais produtivo. Utiliza em piquete. O capim gordura influencia no sabor do queijo, ficando mais gostoso.
Q 4. Braquiarão, Adecumis, Mombaça, Capim campo (Macega). A Braquiaria se corrigir a terra.
Q 5. Braquiária. É mais resistente.
Q 6. Bem variado. Braquiária, Grama, Macega. Grama tem um suporte maior. Guandu também tem uma boa resposta.
Q 7. Braquiária e campo (macega). Campo dá um queijo mais saboroso, tem mais gordura.
Q 8. Mombaça, Braquiarão, Decumis, MG 5 e MG 4. Os mais nutritivos são o MG 5 e MG 4.
Q 9. Braquiária, MG 5, Adecumis, Silagem. Mais nutritivo é o MG 5.
Q 10. Braquiária. O MG 5 e Mombaça são mais nutritivos.
Q 11. Braquiaria, Braquiarão, Macega, Margoso e Grama. O mais nutritivo era o capim Gordura, pois também influenciava o sabor do queijo. A queima dos pastos é fundamental para o Macega, desde que seja com critério.
> o capim braquiaria é o mais utilizado entre tantos outros, salientando que o queijo com o meloso, fica melhor.

7. Quais são os complementos usados na alimentação do gado na estiagem? E no dia a dia?
Q 1. No dia a dia só a ração e o capim. Na estiagem somente a pastagem.
Q 2. Direta na ração por produção própria: farelo de soja e de milho.
Q 3. Um pouco de ração como isca. Ração na estiagem mais cana com uréia mais sulfato de amônia.
Q 4. No dia a dia ração e na estiagem acrescenta silagem de milho.
Q 5. Ração no dia a dia. Silagem de milho na estiagem.
Q 6. No dia a dia ração e concentrado de torta de algodão e farelos. Na estiagem cana, fubá, trigo (farelo) e ração.
Q 7. Ração. Na estiagem tem o silo de milho.
Q 8. Caroço de algodão e ração balanceada.
Q 9. No dia a dia e na silagem dá silagem mais ração.
Q 10. No dia a dia farelo de soja, fubá e núcleo, sal mineral. Na estiagem acrescenta caroço de algodão e silagem de milho.
Q 11. Nas águas dá o pasto natural, mais ração, farelo de trigo e milho. Na seca acrescenta o silo de milho.
> A depender do tamanho da propriedade é possível fazer silagem, dependendo também do produtor, mas em geral a ração é muito utilizada no dia a dia, na hora da ordenha e com mais assiduidade no período seco. O sal é utilizado diariamente além de diversos outros nutrientes.

8. Qual o número de vacas em lactação e sua produção leiteira e queijeira semanal? Vacas? Leite? Queijo?

Quest	Vacas/Lactação	Leite/Dia	Queijos/Dia	OBS
Q 1	28	260	38	-
Q 2	30	250	25	-
Q 3	14	150	17	-
Q 4	36	480	48	-
Q 5	37	320	28	-
Q 6	28	270	28	-
Q 7	34	350	36	-
Q 8	41	500	60	-
Q 9	26	450	45	-
Q 10	105	800	70 a 75	-
Q 11	11	90	9	-

> Em média 35 vacas em lactação, com pequenas diferenças os valores apresentados são coerentes entre a produção leiteira e queijeira. A produtividade é maior.

09. Qual o tipo de ordenha utilizada (manual / mecânica)?
Q 1. Mecânica
Q 2. Mecânica
Q 3. Mecânica
Q 4. Mecânica
Q 5. Mecânica
Q 6. Mecânica
Q 7. Mecânica
Q 8. Mecânica
Q 9. Mecânica
Q 10. Mecânica
Q 11. Mecânica
> A ordenha mecânica é geral.

10. Qual fermento láctico você utiliza para preparar o queijo?
Q 1. O pingo.
Q 2. O pingo
Q 3. O pingo
Q 4. O pingo
Q 5. O pingo
Q 6. O pingo
Q 7. O pingo
Q 8. O pingo
Q 9. O pingo
Q 10. O pingo
Q 11. O pingo
> De maneira geral todos usam o fermento lático, pingo.

11. Já aconteceu de perder o "pingo" por qualquer motivo?
Q 1. Já. Sempre guarda congelado.
Q 2. Sim. Guarda no refrigerador.
Q 3. Já. Busca no Nereu.
Q 4. Já. Busca no vizinho.
Q 5. Já. Busca na casa do irmão João ou Geraldo.
Q 6. Sim. Resfria ou pega no vizinho.
Q 7. Já aconteceu. Busca no vizinho (seu pai).
Q 8. Sim. Pega no vizinho.
Q 9. Nunca.
Q 10. Já. Pega no vizinho. Não resfria.
Q 11. Sim. Faz um dia sem pingo.

> A questão embora um pouco óbvia revela uma rede de produtores vizinhos que utilizam da mesma técnica. O produtor quando perde, pega no vizinho, mas também se utiliza da técnica de guarda o pingo refrigerado. Há um produtor que utiliza da técnica de fzr o queijo sem pingo por um dia, para colher o pingo na sequencia.

12. Que tipo de coalho você utiliza para fabricar os queijos?
Q 1. Líquido industrial.
Q 2. Líquido industrial.
Q 3. Líquido industrial.
Q 4. Líquido industrial.
Q 5. Líquido industrial.
Q 6. Líquido industrial.
Q 7. Líquido industrial.
Q 8. Líquido industrial.
Q 9. Líquido industrial.
Q 10. Líquido industrial.
Q 11. Líquido industrial.
> somente o líquido industrial. A prática antiga de preparo foi totalmente abandonada.

13. Quanto tempo leva o leite cru para coalhar e qual a temperatura do leite?
Q 1. Mais ou menos 40 minutos a 40º.
Q 2. De 50 minutos a 1 hora e mais ou menos 32º. Mais coalho e menos tempo.
Q 3. Uma hora a mais ou menos 28 a 30º.
Q 4. 35º de 30 a 40 minutos.
Q 5. 35º e 30 minutos.
Q 6. 50 a 60 minutos e 32 a 33º.
Q 7. 45 minutos a 32º.
Q 8. De 40 minutos a uma hora, com 30º.
Q 9. De 30 a 40 minutos a 35º.
Q 10. De 50 a 80 minutos com leite a 25º.
Q 11. De 40 a 60 minutos e não sabe a temperatura do leite.
> Percebe-se que não há o uso de termômetro, apenas a guia natural do tempo em que o leite ordenhado e imediatamente utilizado se mantém a determinada temperatura, mesmo que em maior quantidade. Em geral o leite à temperatura da vaca dependendo da quantidade ordenhada e com um tempo médio de 40 minutos.

14. Quantos litros de leite são necessários para a produção de um queijo de qual volume?
Q 1. No verão 9 litros de leite para 1 kilo e no inverno 8 litros de leite para 1 kilo de queijo.
Q 2. No verão 10 litros de leite para 1 kilo e no inverno 9 litros de leite para 1 kilo de queijo.
Q 3. No verão 9 litros de leite para 1 kilo e no inverno 8 litros de leite para 1 kilo de queijo.
Q 4. No verão 9 a 10 litros para 1 kilo e no inverno 7,5 litros de leite para 1 kilo de queijo.
Q 5. No verão e na seca cerca de 12 litros.
Q 6. No verão 9 litros de leite para 1 kilo e no inverno 8 litros de leite para 1 kilo de queijo.
Q 7. No verão 10 litros de leite para 1 kilo e no inverno 8 litros de leite para 1 kilo de queijo.
Q 8. No verão 8 litros de leite para 1 kilo e no inverno 7 litros de leite para 1 kilo de queijo, acrescentando que antes do caroço de algodão eram 10 litros para um queijo, nas águas.
Q 9. No verão 8 litros de leite para 1 kilo e no inverno 7,5 litros de leite para 1 kilo de queijo.
Q 10. No verão 9 litros de leite para 1 kilo e no inverno 8 litros de leite para 1 kilo de queijo.
Q 11. No verão 10 litros de leite para 1 kilo e no inverno 9 litros de leite para 1 kilo de queijo.
> Em geral a medida é a mesma com todos os produtores, com a diferença da estação climática, que interfere na produção leiteira inversamente proporcional à gordura no leite, ou seja, quanto mais abundante no período das águas, menor o teor de gordura. 10 litros no verão e 8 litros no inverno, quando o leite tem maior teor de gordura.

15. Qual(is) a(s) origem da água utilizada em sua preparação do queijo? Ela é sempre abundante?
Q 1. Nascente por gravidade e sempre abundante.
Q 2. Nascente e abundante.
Q 3. Nascente com filtro e cloragem.
Q 4. Nascente, mas tem que controlar.
Q 5. Nascente e é abundante.

Q 6. Nascente e poço e é abundante.
Q 7. Nascente e é abundante.
Q 8. Nascente e sempre abundante.
Q 9. Poço artesiano e abundante.
Q 10. Nascente e abundante.
Q 11. Nascente e abundante.
> praticamente toda água vem de nascente e é abundante todo o ano, além de ser tratada segundo as normas do IMA.

16. Além das medidas sanitárias e de higiene normais, quais as medidas e os cuidados que você toma ao preparar o queijo?
Q 1. Dentro do padrão.
Q 2. As medidas de praxe.
Q 3. As medidas de praxe.
Q 4. As medidas de praxe.
Q 5. As medidas de praxe.
Q 6. Uso de homeopatia e trabalha preventivamente.
Q 7. As medidas de praxe.
Q 8. As medidas de praxe.
Q 9. As medidas de praxe.
Q 10. As medidas de praxe.
Q 11. As medidas de praxe.
> Além das medidas de higiene e sanitárias de praxe, quanto ao rebanho, a água e as instalações, somente um produtor utiliza de homeopatia para tratar o rebanho

17. Quando por qualquer motivo o queijo estraga, qual a providência tomada? Dá para aproveitar ou a produção é descartada? Isso é comum de acontecer e qual o principal motivo?
Q 1. Primeiro trocar o pingo e vende a partida de queijo para o queijeiro.
Q 2. Vai no vizinho e pega o pingo. Vende para o queijeiro.
Q 3. Troca o pingo. Faz uma profilaxia na casa de Queijo. Queijeiro pega curado.
Q 4. Primeiro fazer o teste de mamite, segundo troca o pingo e o queijo entrega para a padaria.
Q 5. Procura outro pingo. Vende para o queijeiro.
Q 6. Verificar a ordenha (mastite, contaminação). Troca o pingo. Deixa maturar ou descarte.
Q 7. Primeiro faz o teste de ordenha. Segundo troca o pingo e vende o queijo para o queijeiro. É comum.
Q 8. Primeiro ordenha e vê se o leite está com problemas. Troca o pingo e o queijo é salgado e ralado.
Q 9. Ordenha com testes. Alterna o pingo. Matura e mata as bactérias.
Q 10. Corrigir a procedência do leite. Troca do pingo e dá destino de padaria.
Q 11. Há 4 anos não acontece. Não é comum. Com muito cuidado na higiene.
> quando o queijo estraga, troca-se o pingo e raramente a produção é colocada fora. Normalmente é salgado o queijo, maturado e vendido a preço baixo para o queijeiro que o encaminha para ralagem ou fabricação de pão de queijo.

18. Sua produção queijeira é toda vendida em Minas Gerais ou vai para fora do Estado? Para qual Estado?
Q 1. Minas Gerais.
Q 2. Minas Gerais.
Q 3. Minas Gerais.
Q 4. Minas Gerais.
Q 5. Minas Gerais.
Q 6. Minas Gerais e São Paulo.
Q 7. Minas Gerais.
Q 8. Minas Gerais.
Q 9. Minas Gerais.
Q 10. Minas Gerais.
Q 11. Minas Gerais.
> Minas Gerais, com um para São Paulo.

19. Como você encaminha sua produção queijeira e de que forma (intermediário, comércio local, entreposto/cooperativa e/ou venda direta)?
Q 1. Parte em venda direta e parte para o intermediário.
Q 2. Intermediário.
Q 3. Intermediário e Direto.
Q 4. Intermediário.
Q 5. Intermediário.
Q 6. Intermediário.
Q 7. Intermediário.
Q 8. Comércio direto.
Q 9. Intermediário.
Q 10. Comércio direto e Intermediário.
Q 11. Comércio direto.
> o comércio de queijos na canastra em geral é realizado pelo queijeiro, com uma pequena parte de comércio direto.

20. Além da produção do queijo artesanal existe alguma outra atividade na propriedade? Você pensa em diversificar suas atividades?
Q 1. Café. Só os dois.
Q 2. Café. Porco com metade prá fora.
Q 3. Café. Pensa em diversificar para suíno. Mel.
Q 4. Um pouco de café.
Q 5. Café.
Q 6. Não.
Q 7. Não.
Q 8. Não.
Q 9. Café.
Q 10. Porco.
Q 11. Lavoura de subsistência, arroz, feijão, milho e porco.
> A depender do tamanho da propriedade e da capacidade de investimento e orientação do produtor poderá haver uma perspectiva econômica em melhor e maior aproveitamento do estabelecimento, com eventual diversificação das atividades. Na canastra existe bastante cultivo do café em função da topografia. A agricultura familiar é mais saliente.

21. Você recebe algum tipo de assistência técnica, que permita melhorar sua produção leiteira e/ou queijeira? Qual?.
Q 1. Da EMATER.
Q 2. Da EMATER.
Q 3. Da EMATER. Programa Balde Cheio.
Q 4. Da EMATER.
Q 5. Da EMATER.
Q 6. Da EMATER e veterinário particular.
Q 7. Da EMATER.
Q 8. Da EMATER.
Q 9. Da EMATER e FERT
Q 10. Da EMATER.
Q 11. Da EMATER e APROCAN.
> Revela a ação do Estado junto aos produtores no intuito de promover a melhoria e capacitação dos mesmos. Basicamente da EMATER, mas também de outras instituições em pequena monta.

22. Qual o tempo para que seu queijo esteja em maturação ideal para consumo?
Q 1. Doze dias.
Q 2. De 4 a 8 dias.
Q 3. Cerca de 15 dias.
Q 4. A partir de 15 dias.
Q 5. Cerca de 3 dias.
Q 6. 40 dias pelo gosto pessoal. Para entrega de 7 a 15 dias.
Q 7. 5 dias.

Q 8. 4 a 5 dias.
Q 9. De 8 a 10 dias.
Q 10. De 3 a 4 dias.
Q 11. Com o tempo seco 10 dias e com o tempo úmido 15 dias.
> na canastra já existe uma maior tradição na maturação dos queijos, mas no entanto muitos produtores ainda comercializam o queijo com poucos dias de fabrico.

IV. TRADIÇÃO E PERSPECTIVA DA ATIVIDADE

1. O tombamento do QMA como patrimônio imaterial influenciou sua produção queijeira?
Q 1. Sim, porque é um incentivo a mais.
Q 2. Sim. Passou a vender mais e o preço aumentou.
Q 3. Sim. Pela mídia trouxe um interesse.
Q 4. Não.
Q 5. Não.
Q 6. Sim. Deu visibilidade ao queijo, tirando-o do fundo da prateleira, ressaltando sua importância histórica e social. Tipo: nós existimos.
Q 7. Sim. Valorizou. Agregou valor.
Q 8. Nalguns pontos sim. Mas existe um problema: mão de obra.
Q 9. Muito. Principalmente para quem está organizado. Falta fiscalização para melhoria do queijo.
Q 10. Influenciou sim.
Q 11. Sim, muito. Após a legislação melhorou muito.
> de maneira geral sim. Mas tem alguns que ainda não acreditam. Segundo depoimento: "a visibilidade tirou o queijo do fundo da prateleira". Dá o tom da importância do tombamento do QMA como patrimônio imaterial e comprova a atenção e o interesse dos produtores pelo fato.

2. Aconteceu alguma melhoria, ou não fez qualquer diferença?
Q 1. Não, está estável.
Q 2. Sim, a qualidade e o preço.
Q 3. Sim. De uma maneira geral.
Q 4. Não fez diferença.
Q 5. No início sim, agora não.
Q 6. Uma cadeia de influência criou uma sequencia de ações que notabilizaram o queijo.
Q 7. Ainda não fez diferença. Foi só mídia.
Q 8. Melhorou. Houve mais divulgação e valorização.
Q 9. Tem mais animação pois tem a esperança do queijo melhorar o valor. Uma garantia.
Q 10. Qualidade.
Q 11. Sim. Mais de 50% de melhoria, pois tinham a prática mas aperfeiçoaram com cursos.
> As respostas são afirmativas, mas também tem aqueles que ainda são céticos quanto a essa valorização do queijo e somente com o tempo pode melhorar.

3. Sua família sempre preparou o queijo artesanal desta maneira. Você mantém a mesma técnica e cuidados de seus antepassados, ou houve alguma inovação no modo de preparar o queijo?
Q 1. Sempre inovando e procurando melhorar a queijaria.
Q 2. Maturação só Nereu. O resto da família não matura. Higiene e equipamento.
Q 3. Na ordenha e na higiene, além das formas.
Q 4. Inovação na questão da água, da higiene e das condições de trabalho.
Q 5. Acrescentou a higiene.
Q 6. Houve inovação, quando foi instaurada a lei, mas entende que sempre houve uma evolução no processo.
Q 7. Sim. Na parte de higiene.
Q 8. A técnica. Higienização e cuidados com a preparação dos queijos.
Q 9. Era muito diferente. Melhorou muito agora é que aprendemos a fazer queijo.
Q 10. Sempre manteve. A inovação foi na parte da higiene.
Q 11. Tradição é a mesma. Inovação nos cuidados com o rebanho, higiene, boas práticas.
> Revela a tradição no preparo do queijo posta como lembranças e de certa forma algumas resistências às práticas atualmente exigidas.

4. Quais as mudanças que ocorreram desde que você iniciou em suas atividades queijeiras? Essas mudanças foram positivas ou negativas?

Q 1. O transporte que era mais difícil e a própria queijaria.
Q 2. As mudanças foram positivas.
Q 3. Positivas. A vantagem é de trabalhar num ambiente limpo.
Q 4. Positivas. A consciência fica tranqüila.
Q 5. Positivas. Sempre melhorando.
Q 6. Da banca de madeira para aço. As práticas é que ressaltam o positivo das mudanças.
Q 7. Sem dúvida. Era muito intuitiva e agora sabe porque e o que faz.
Q 8. Positivas. Tudo, houve uma mudança geral, do curral ao queijo.
Q 9. Foram positivas. Higiene do leite. Cursos e palestras qualificação do trabalho.
Q 10. Vasilhame, processo de ordenha, mesas. Positivo.
Q 11. No curral e casa do queijo. Fazia em qualquer lugar. Equipamentos.
> As respostas salientam que as mudanças foram positivas.

5. Para você a produção do queijo artesanal pode ser extinta, ou pensa que sua produção está mais fortalecida?

Q 1. Está mais fortalecida.
Q 2. Não acredito que acabe.
Q 3. Difícil de responder. É preciso um trabalho de conscientização e melhoria das condições de vida.
Q 4. Na região pode ser extinta, pois tem havido uma invasão de laticínios.
Q 5. Mesma coisa.
Q 6. Pensa que é muito forte para ser extinto. Se produz e está aí é porque tem consumidor. Vai capengar muito tempo, mas vai subsistir.
Q 7. Se não houver um incentivo haverá uma perda, uma diminuição pois os jovens não estão interessados, em permanecer na atividade.
Q 8. Mais fortalecida. Com a ajuda de assistência técnica e o tombamento beneficiou a produção.
Q 9. Ta mais fortalecida.
Q 10. Extinta não. Está mais fortalecida.
Q 11. Tem dúvida. As pessoas não estão querendo mexer com o queijo. O povo mais novo só quer mexer com o leite. Dependerá dos novos. A vaga tem que estar ocupada.
> com rara exceção pensam que está fortalecida e que dificilmente a atividade sucumbirá, pois está ligada a subsistência e tradição. Além disso, há um bom momento para a produção queijeira e então de maneira geral existe um pensamento positivo neste sentido.

6. Você considera que é incoerente o QMA ser um patrimônio imaterial do Brasil e não poder ser comercializado em todo território nacional, mantendo o modo original de produção, com o leite cru? 3. Se pode vender em MG, por que não no resto do país? Qual sua opinião a respeito?

Q 1. É uma injustiça. Pensa que deve ser vendido no resto do país onde houver interesse.
Q 2. Claro. Tem que ser vendido até no exterior.
Q 3. Tem que vender no Brasil inteiro. Gostaria de vender no Paraná.
Q 4. Demais. É língua estrangeira, não tem sentido.
Q 5. Podia vender no Brasil inteiro.
Q 6. Muito incoerente. Ter um produto que circule em Minas Gerais e não poder circular nos demais Estados. Pensa que isso é pressão de grandes interesses.
Q 7. É incoerente. Principalmente o queijo da Canastra que é famoso. Precisa modificar para que atravesse a fronteira. Há esperança no entreposto.
Q 8. Precisa liberar, pois clandestinamente não dá prá continuar.
Q 9. Sim. É necessário uma garantia para venda do queijo até fora do Brasil.
Q 10. Tem que ser no Brasil inteiro, tem que abrir as divisas no sentido de valorizar o queijo.
Q 11. Se algum dia liberar para ser vendido no Brasil vai valorizar muito a cultura do queijo.
> Sim, consideram incoerente, uma norma sem sentido. Pensam que não deve haver barreiras à comercialização do QMA fora do Estado de MG, ou seja, uma contradição. Segundo depoimento: "gostaria de vender no Paraná."; "pensa que isso é pressão de grandes interesses".

LEI 14185 2002 **Data:** 31/01/2002 **Origem:** LEGISLATIVO

Ementa: DISPÕE SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.
Fonte: PUBLICAÇÃO - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 01/02/2002 PÁG. 3 COL. 2 RETIFICAÇÃO - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 07/02/2002 PÁG. 1 COL. 1
Vide: . DECRETO 42645 2002 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 06/06/2002 PÁG. 18 COL. 2 REGULAMENTAÇÃO TOTAL
. LEI 14581 2003 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 18/01/2003 PÁG. 3 COL. 1 LEGISLAÇÃO RELEVANTE
. LEI 14987 2004 / ART. 1 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 15/01/2004 PÁG. 1 COL. 2 ALTERAÇÃO ART. 3 PARÁGRAFO 1
. LEI 16684 2007 / ART. 3 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 11/01/2007 PÁG. 6 COL. 2 ALTERAÇÃO ART. 3 PARÁGRAFO 1
. DECRETO 44864 2008 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 02/08/2008 PÁG. 1 COL. 2 LEGISLAÇÃO RELEVANTE

Indexação: DISPOSITIVOS, PROCEDIMENTO, FABRICAÇÃO, QUEIJO, ORIGEM, (MG).
DISPOSITIVOS, CONTROLE DE QUALIDADE, ÁGUA, LEITE, UTILIZAÇÃO, PRODUÇÃO, QUEIJO.
DISPOSITIVOS, CONTROLE, HIGIENE, INSTALAÇÕES, FABRICAÇÃO, ARMAZENAGEM, QUEIJO.
COMPETÊNCIA, (IMA), FISCALIZAÇÃO, CONTROLE, PROCESSO, PRODUÇÃO, QUEIJO.
Catálogo: AGROPECUÁRIA.

Texto Atualizado: Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.

(Vide Lei nº 14581, de 17/1/2003.)

O Povo do Estado de Minas Gerais, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É considerado Queijo Minas Artesanal o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.

Art. 2º Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;

II a fabricação se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III serão utilizados como ingredientes culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;

IV o processo de fabricação se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

a) filtração;
b) adição de fermento natural e coalho;
c) coagulação;
d) corte da coalhada;
e) mexedura;
f) dessoragem;
g) enformagem;
h) prensagem manual;
i) salga seca;
j) maturação.

Art. 3º A qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I fabricação com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados

negativos, de acordo com as normas do Programa Mineiro de Incentivo à Certificação de Origem e/ou Qualidade dos Produtos da Bovinocultura CERTIBOV;

II certificação das condições de higiene recomendadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária IMA , observadas também as normas do CERTIBOV;

III cadastro do produtor no IMA.

§ 1º O cadastramento no IMA para os fins deste artigo será feito em escritório local do órgão, individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante a apresentação de carta-compromisso, com firma reconhecida, em que o produtor assuma a responsabilidade pela qualidade dos queijos produzidos, e de laudo técnico-sanitário da queijaria, preenchido e assinado por médico veterinário.

(Parágrafo com redação dada pelo art. 3º da Lei nº 16684, de 10/1/2007.)

(Vide art. 1º da Lei nº 14987, de 14/1/2004.)

§ 2º A certificação de que trata o inciso II ocorrerá até sessenta dias após o cadastramento, prazo no qual o IMA atestará o cumprimento das exigências sanitárias e legais.

§ 3º O IMA fiscalizará periodicamente a produção dos queijos, com a finalidade de assegurar o cumprimento das condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade, ainda que as exigências para cadastramento no órgão tenham sido atendidas pelo produtor.

§ 4º A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais EMATER estabelecerá programa de qualificação dos produtores voltado para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção do certificado do IMA.

Art. 4º A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do quarto de queijo;

II ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 ppm (duas partes por milhão) a 3 ppm (três partes por milhão).

§ 1º As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 2º O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 3º A queijaria disporá de água para a limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de 5l (cinco litros) para cada litro de leite processado.

§ 4º A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida pelo Poder Executivo na regulamentação desta lei.

Art. 5º Na instalação da queijaria ou quarto de queijo serão cumpridas as seguintes exigências:

I localização distante de pocilga e galinheiro;

II impedimento, por meio de cerca, do acesso de animal e pessoa estranhos à produção;

III construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo IMA.

Parágrafo único A queijaria ou quarto de queijo poderá ser instalado junto a estábulo ou local de ordenha , respeitadas as seguintes condições:

I inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento;

III existência de valetas, no estábulo, para o escoamento das águas de lavagem e de chuva;

IV existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

Art. 6º A queijaria terá os seguintes ambientes:

I área para recepção e armazenagem do leite;

II área de fabricação;

III área de maturação;

IV área de embalagem e expedição.

Art. 7º As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portaria pelo IMA.

Art. 8º São obrigatórios, para a comercialização do Queijo Minas Artesanal, o certificado do IMA, a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo.

§ 1º Os produtos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica segundo as normas técnicas vigentes.

§ 2º Para a comercialização do queijo curado não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor.

§ 3º Para a comercialização do queijo embalado, será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizando-se para isso os mesmos formulários adotados para produto com inspeção estadual.

Art. 9° O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará em veículo com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação, contaminação ou comprometimento da qualidade e do sabor.

Art. 10 O Queijo Minas Artesanal não embalado será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, provido de tampa ou vedação.

Art. 11 Somente poderá ostentar no produto ou em sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta Lei.

Parágrafo único O Queijo Minas Artesanal produzido em área demarcada conterá, gravada no produto ou na embalagem, a indicação de sua região de origem.

Art. 12 No período de trinta meses contados a partir da publicação desta lei, ou até que existam no Estado entrepostos em número suficiente para a maturação, o Queijo Minas Artesanal será comercializado em até sessenta dias.

Parágrafo único No período de trinta meses a que se refere o “caput” deste artigo, serão realizadas pesquisas científicas comprovando a inexistência de risco à saúde do consumidor.

Art. 13 O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais BDMG estabelecerá programa de incentivo à produção do queijo artesanal, mediante o apoio financeiro e a qualificação técnica do produtor, com recursos do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural FUNDERUR.

Art. 14 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias, assegurando-se ao BDMG, à EMATER e ao órgão de fiscalização sanitária animal do IMA as condições necessárias ao cumprimento desta Lei.

Art. 15 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 16 - Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, aos 31 de janeiro de 2002.

Itamar Franco - Governador do Estado.

DECRETO 42645 2002 **Data:** 05/06/2002 **Origem:** EXECUTIVO

Ementa: APROVA O REGULAMENTO DA LEI Nº 14.185, DE 31 JANEIRO DE 2002, QUE DISPÕE SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL.
Fonte: PUBLICAÇÃO - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 06/06/2002 PÁG. 18 COL. 2
Vide: LEI 14581 2003
MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 18/01/2003 PÁG. 3 COL. 1
LEGISLAÇÃO RELEVANTE
DECRETO 44864 2008 / ART. 1
MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 02/08/2008 PÁG. 1 COL. 2
ALTERAÇÃO ART. 3 INCISOS III E PARÁGRAFO ÚNICO; 4 INCISO I; 14 PARÁGRAFO 3 ITEM 1 ALÍNEA A, ITEM 2 ALÍNEAS A E B; 16 PARÁGRAFO 2; 22 CAPUT; 25; 27 CAPUT.
Indexação: REGULAMENTAÇÃO, DISPOSITIVOS, PROCEDIMENTO, FABRICAÇÃO, QUEIJO, ORIGEM, (MG).
DISPOSITIVOS, CONTROLE DE QUALIDADE, LEITE, UTILIZAÇÃO, PRODUÇÃO, QUEIJO.
DISPOSITIVOS, CONTROLE SANITÁRIO, REBANHO, BOVINO, COMPETÊNCIA, (IMA), FISCALIZAÇÃO, ESTABELECIMENTO.
DISPOSITIVOS, CADASTRAMENTO, PRODUTOR, (IMA).
DISPOSITIVOS, CONTROLE DE QUALIDADE, ÁGUA, UTILIZAÇÃO, PRODUÇÃO, QUEIJO.
DISPOSITIVOS, CONTROLE, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, TRANSPORTE, COMERCIALIZAÇÃO, RÓTULO, PROCESSO, PRODUÇÃO, QUEIJO.
DISPOSITIVOS, APLICAÇÃO, PENALIDADE, PRODUTOR, HIPÓTESE, DESCUMPRIMENTO, REQUISITOS, PRODUÇÃO, QUEIJO.
POSSIBILIDADE, (BDMG), IMPLANTAÇÃO, PROGRAMA DE INCENTIVO, PRODUÇÃO, QUEIJO.
Catálogo: AGROPECUÁRIA.

Texto: Aprova o Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal.

O Governador do Estado de Minas Gerais, no uso de atribuição que lhe confere o artigo 90, inciso VII, da Constituição do Estado, e tendo em vista o disposto na Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002,

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal, que com este se publica.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, aos 05 de junho de 2002.

Itamar Franco - Governador do Estado.

REGULAMENTO DA LEI Nº 14.185, DE 31 JANEIRO DE 2002, QUE DISPÕE SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL.
(Aprovado pelo Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002)

CAPÍTULO I
Disposições Gerais

Art. 1º - O processo de produção do Queijo Minas Artesanal no Estado de Minas Gerais obedecerá às normas deste Regulamento.

Art. 2º - Este Regulamento abrange a produção de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru, beneficiados na queijaria da propriedade de origem, sem a utilização de técnicas industriais, em microrregiões tradicionais em sua produção no Estado de Minas Gerais, segundo procedimentos próprios de tecnologia e produção.

Art. 3º - Para efeito deste Regulamento, entende-se:

I - por Queijo Minas Artesanal, o queijo elaborado, na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, hígido, integral e recém ordenhado, utilizando-se na sua coagulação somente a quimosina de bezerro pura e no ato da prensagem somente o processo manual, e que produto o final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido;

II - por microrregiões tradicionais, aquelas onde existam uma tradição histórica e cultural na produção de queijos artesanais. As microrregiões e os municípios que as compõem serão identificadas em portarias específicas, sempre que houver solicitação junto ao IMA, através de organizações representativas dos produtores, mediante estudos feitos pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER/MG e a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, que comprovem, através de caracterização da região, sua tradição histórica e Cultural na atividade;

III - por queijarias artesanais, os estabelecimentos situados em propiedade rural, destinados exclusivamente à produção do Queijo Mins Artesanal. As queijarias artesanais só poderão funcionar para a manipulação de leite da própria fazenda;

IV - por leite cru próprio para fabricação de Queijo Minas Artesanal, o leite obtido de um rebanho sadio e que no momento de sua utilização artesanal atenda aos seguintes padrões:

1 - MICROBIOLÓGICAS:

a) flora microbiana total = 100.000 ufc/ml;

b) células somáticas = 400.000 unidades/ml;

c) Staphylococcus aureus = 100 ufc/ml;

d) Escherichia coli = 100 ufc/ml;

e) salmonella, ausência/25 ml;

f) Streptococus â-hemolíticos (Lancefield A, B, C, G e L) ausência/0,1 ml;

2 - FÍSICO-QUÍMICAS:

a) caracteres organolépticos normais;

b) teor de gordura: mínimo de 3%;

c) acidez em graus Dornic: de 15 a 20°D;

d) densidade a 15°C: de 1.028 a 1.033;

e) lactose: mínimo de 4,3%;

f) extrato seco desengordurado: mínimo 8,5%;

g) extrato seco total: mínimo 11,5%;

h) índice crioscópio: de -0,550°H a -0,530°H (-0,530°C a - 0,512°C);

i) livre de resíduos de antibióticos, agrotóxicos e quimioterápicos.

Parágrafo único - Os padrões microbiológicos citados no inciso IV deverão ser atingidos até 2004, prevendo-se os seguintes prazos e metas para os produtores se adequarem às exigências:

1 - em 2002:

a) flora microbiana total = 350.000 ufc/ml;

b) células somáticas = 465.000 unidades/ml;

2 - em 2003:

a) flora microbiana total = 200.000 ufc/ml;

b) células somáticas = 420.000 unidades/ml;

3 - em 2004:

a) flora microbiana total = 100.000 ufc/ml;

b) células somáticas = 400.000 unidades/ml.

Art. 4º - Somente será permitida a produção do Queijo Minas Artesanal sob as seguintes condições:

I - ser fabricado na propriedade rural, cujo proprietário e propriedade sejam cadastrados no IMA, conforme o disposto no artigo 13;

II - ser fabricado sem a utilização de técnicas industriais, como ultrafiltração do leite, prensagem mecânica, emprego de leite concentrado ou em pó e proteínas láticas, enzimas coagulantes de origem fúngica ou microbianas, utilização de leite sem lactose, ou qualquer outro componente normal do leite e quaisquer outras técnicas industriais que venham a ser desenvolvidas;

III - utilização do leite produzido somente na propriedade, cujo rebanho leiteiro atenda a todas as especificações previstas neste Regulamento, sendo, portanto, proibida a compra de leite ou coalhada.

Art. 5º - Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão observadas as seguintes fases:

I - FILTRAÇÃO: é a coagem do leite, logo após a ordenha, objetivando a retirada das partículas macroscópicas. O filtro ou coador deve ficar na "boca" do latão e deve ser constituídos de tela de metal, aço inox ou alumínio, nylon ou plástico atóxico. É importante que a malha seja de 10 - 16 meshes e que seja higienizado e seco antes do uso. Durante esta fase pode ser necessária a utilização de mais de um filtro, pois este deve ser trocado sempre que estiver sujo. O leite deverá ser coado novamente no momento de entrar na queijaria, no tanque de recepção, só que o filtro será de 60-90 meshes;

II - ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL E COALHO: visam à produção da massa para o queijo. Deve-se utilizar coalho em pó ou líquido de quimosina de bezerro. Soro fermantado ou soro fermento natural salgado ou pingo;

III - COAGULAÇÃO: é o tempo necessário para atuação do coalho no leite;

IV - CORTE DA COALHADA: objetiva a separação do soro. Deve-se cortar a coalhada até obter grãos do tamanho característico do processo de fabricação de cada microrregião;

V - MEXEDURA: também visa à separação do soro. A decantação lenta ou a flutuação dos grãos indica falha no processamento e, portanto, deve-se eliminar a massa com o problema, pois o queijo se tornaria impróprio para consumo;

VI - DESSORAGEM: fase em que o excesso de soro é retirado. A quantidade de soro a ser retirada é característica de cada microrregião, devendo ser regulamentada por Portaria a ser publicada pelo IMA;

VII - ENFORMAGEN: nessa fase a massa é colocada nas formas redondas para ganhar sua forma característica. Colher a massa usando um percolador telado higiênico e moldar em formas higienizadas. Esses utensílios serão especificados em portaria baixada pelo IMA;

VIII - PRENSAGEM MANUAL: fase que objetiva aproximar bem os grãos para o queijo ficar liso. Prensar manualmente usando luvas plásticas descartáveis estéreis ou usando as próprias tampas das formas;

IX - SALGA SECA: fase importante que dá sabor ao queijo. Salgar de ambos os lados usando sal marinho destinado ao consumo humano. Cuidados especiais com o sal utilizado que pode carrear contaminates para o produto acabado. Deve-se colher o pingo num volume mínimo de 4 litros/100 litros de leite;

X - MATURAÇÃO: fase com duração específica para cada microrregião e objetiva o desenvolvimento do sabor, a desidratação e a estabilização do produto para atingir a consistência desejada.

§ 1º - O processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha.

§ 2º - O processamento será detalhado em portarias baixadas pelo IMA, obedecidas as características de fabricação de cada microrregião.

§ 3º - É proibido o preparo do coalho a partir do estômago do tatu canastra, família dos "dasipodídeos", táxon: ("priodontes giganteus").

Art. 6º - O leite deverá passar, imediatamente antes de sua utilização, pelas seguintes avalizações de qualidade:

I - mensalmente pelo WMT: teste para controle e monitoramento da qualidade do leite do rebanho. O resultado do teste deve apresentar valor correspondente ao teor de células somáticas estabelecido no parágrafo único do artigo 3º deste Regulamento, a partir de:

a) 2002: máximo de 12 mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores a 465.000 células/ml;

b) 2003: máximo de 11 mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores e a 420.000 células/ml;

c) 2004: máximo de 10 mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores e a 400.000 células/ml;

II - teste do alizarol: será considerado próprio o leite que apresentar resultado de coloração róseo-salmão sem grumos.

Parágrafo único - Todo leite fora destes padrões deverá ser utilizado para outros fins. Para garantir a segurança desses testes os produtores deverão passar por um treinamento para se capacitarem. Este treinamento deverá ser oferecido por instituições , conforme inciso V do artigo 12 deste Regulamento.

Art. 7º - É proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos visando ao consumo humano, na propriedade de origem.

Parágrafo único - É autorizada a venda dos queijos com defeitos a laticínios inspecionados, para a fabricação de queijos fundidos, submetidos a alta temperatura.

CAPÍTULO II

Do Controle Sanitário do Rebanho

Art. 8º - Para assegurar a qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo humano, o produtor deverá adotar as seguintes práticas visando ao controle sanitário do rebanho:

I - vacinação contra febre aftosa;

II - vacinação contra brucelose;

III - teste de diagnóstico para brucelose;

IV - teste de diagnóstico para tuberculose;

V - controle dos animais contra mamite;

VI - controle de parasitas e outras manifestações patológicas, que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

VII - controle de insetos, roedores e qualquer outra praga.

Os raticidas, inseticidas, desinfetantes e qualquer outra substância tóxica devem ser mantidos em local fechado em ambiente separado da queijaria ou quarto de queijo, de modo a não contaminar os produtos alimentícios, suas matérias primas e seus manipuladores.

§ 1º - O IMA, através de portaria, baixará as normas técnicas disciplinando o controle sanitário do rebanho.

§ 2º - Animais reagentes positivos aos testes de diagnóstico para brucelose e tuberculose serão marcados a ferro candente no lado direito da cara com um "P", contido num círculo de oito centímetros de diâmetro.

§ 3º - Animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose deverão ser isolados de todo o rebanho e sacrificados no prazo máximo de 30(trinta) dias após o diagnóstico, em estabelecimento sob inspeção oficial indicado pelo IMA.

§ 4º - Animais reagentes positivos devem ser imediatamente afastados da produção leiteira.

§ 5º - Na impossibilidade de sacrifício em estabelecimento sob inspeção oficial, os animais serão sacrificados e destruídos no estabelecimento de criação, sob fiscalização direta da unidade local do IMA.

§ 6º - O Governo deverá criar uma linha de crédito específica para reposição dos animais abatidos conforme os §§ 3º e 5º deste artigo.

Art. 9º - O leite utilizado na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverá, ainda, ser obtido:

I - de vacas que se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - de vacas que não estejam no período final de gestação ou na fase colostral;

III - de vacas que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarréia;

IV - de vacas que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência destes produtos.

CAPÍTULO III

Da Higiene

Art. 10 - O IMA certificará as condições higiênico-sanitárias necessárias para fabricação do Queijo Minas Artesanal, observando a higiene pessoal, o processo da ordenha, a elaboração do Queijo Minas Artesanal, a armazenagem e o transporte para comercialização, bem como a sanidade do rebanho.

Art. 11 - O certificado referido no artigo anterior será emitido até 60(sessenta) dias após o cadastramento, por ordem de entrada da solicitação no Escritório do IMA mais próximo, prazo no qual se atestará o cumprimento das exigências santitárias e legais.

Art. 12 - Para obter o certificado, o produtor de Queijo Minas Artesanal deverá:

I - ser cadastrado no IMA;

II - atender às exigências contidas nos artigos 8º e 9º deste Regulamento;

III - apresentar exames que comprovem a potabilidade da água utilizada;

IV - ter infra-estrutura necessária para a produção de leite rígido: curral, sala de ordenha e queijaria adequados, de acordo com a legislação vigente;

V - submeter-se a cursos de qualificação, ministrados sob a responsabilidade da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER-MG e/ ou Empresa de Pesquisa

Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, e obter atestado de capacitação emitido por essas empresas, que estabelecerão os critérios para a qualificação.

Parágrafo único - O certificado será convalidado a cada visita de fiscalização dos técnicos do IMA, com a finalidade de verificar se as condições exigidas neste Regulamento estão sendo cumpridas, sob pena de o certificado e o cadastramento serem cancelados.

Art. 13 - A entidade que vier a ministrar os cursos estabelecerá programas de qualificação dos produtores de acordo com as normas técnicas a serem estabelecidas pelo IMA.

CAPÍTULO IV
Do Cadastramento

Art. 14 - O cadastramento no IMA será realizado em seu Escritório, no município da propriedade rural do requerente, individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante apresentação dos seguintes documentos:

I - exame médico dos trabalhadores(clínico e tuberculose), renovado anualmente;

II - cópia do cartão de controle sanitário que comprove a vacinação do rebanho contra a febre aftosa;

III - nota fiscal que comprove a vacinação do rebanho contra a raiva dos herbívoros, quando necessário;

IV - atestado de vacinação contra brucelose, emitido por médico veterinário credenciado;

V - atestado negativo de teste contra brucelose, emitido por médico veterinário credenciado;

VI - atestado negativo de teste contra tuberculose, emitido por médico veterinário credenciado;

VII - resultado de exame microbiológico e físico-químico da água, emitido por laboratório credenciado pelo IMA;

VIII - resultado de exame microbiológico e físico-químico do produto, emitido por laboratório credenciado pelo IMA, para as queijarias existentes;

IX - planta baixa da propriedade contendo: localização do curral, sala de ordenha, queijaria com máquinas, equipamentos e pontos de água e de esgotos, na escala de 1/100;

X - carta-compromisso, com firma reconhecida, em que o produtor assuma a responsabilidade pelo produto;

XI - laudo técnico da queijaria preenchido e assinado por médico-veterinário;

XII - modelo do rótulo a ser utilizado no produto.

§ 1º Para as novas queijarias será dado um prazo de 30(trinta) dias após o início da fabricação do primeiro lote de queijos para que apresentem os resultados das análises microbiológicas do produto;

§ 2º - Os incisos X e XI seguirão modelo próprio fornecido pelo IMA.

§ 3º - Os parâmetros e padrões para o exame referido no inciso VIII são os seguintes:

1 - FÍSICO-QUÍMICOS:

a) umidade expressa em base seca: até 54,9%;

b) amido: negativo;

c) fosfatase: positiva;

2 - MICROBIOLÓGICOS:

a) Coliforme/g a 30ºC: n=5, c=2, m=5x10³, M=1x104

b) Coliforme/g a 45ºC: n=5, c=2, m=1x10³, M=5x10³;

c) Estafilococos coagulase positiva: n=5, c=2, m=1x10², m=1x10³;

d) “Salmonella” sp./25 gr: n=5, c=0, m=0;

e) “Listeria” sp/25 gr: n=5, c=0, m=0;

3 - Os parâmetros Físico-Químicos do Queijo Minas Artesanal serão definidos em Portarias específicas, baixadas pelo IMA, de acordo com as características do queijo de cada microrregião.

§ 4º - Terminado o prazo de 360(trezentos e sessenta) dias para cadastramento, os produtores que não solicitaram seu cadastro deverão requerer o registro de seu estabelecimento, como laticínio, ao Serviço de Inspeção Estadual, e observar as normas vigentes.

CAPÍTULO V
Da Água Utilizada na Produção do Queijo

Art. 15 - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I - ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d’água da queijaria ou do quarto de queijo;

II - ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III - ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 ppm(duas partes por milhão) a 3 ppm(três partes por milhão).

§ 1º - Além da cloração, o tratamento da água com a utilização de outro desinfetante ou outra condição do processo de desinfecção poderá ser autorizado pelo IMA, desde que fique demonstrada eficiência de inativação microbiológica equivalente à obtida com a condição definida no inciso III.

§ 2º - As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 3º - O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 4º - A queijaria artesanal disporá de água para limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de cinco litros para cada litro de leite processado.

Art. 16 - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida à análise físico-química e bacteriológica.

§ 1º - A análise será feita em laboratório credenciado pelo IMA.

§ 2º - A água deverá ser analisada visando avaliar os seguintes aspectos: cor, odor, dureza, cloretos, turbidez, pH, cloro residual, matéria orgânica, nitrogênio amoniacal, nitrito, nitrato, coliformes totais, coliformes fecais, numa freqüência a ser definida pelo técnico do IMA, conforme avaliação da propriedade e do produto acabado.

§ 3º - A critério do IMA, poderão ser solicitadas análises complementares visando confirmar a ausência de substâncias químicas que representem riscos à saúde(pesticidas, metais pesados e agrotóxicos).

§ 4º - Os padrões de potabilidade, referentes às análises constantes deste artigo, são os seguintes:

1 - coliformes totais: ausência em 100 ml;

2 - “escherichia coli” ou coliformes termotolerantes: ausência em 100 ml;

3 - os padrões físico-químicos da água serão os mesmos citados na Portaria do Ministério da Saúde nº 1.469, de 29 de dezembro de 2000.

CAPÍTULO VI
Das Instalações da Queijaria Artesanal

Art. 17 - Na instalação da queijaria artesanal serão cumpridas as seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga, galinheiro e qualquer outra fonte produtora de mau cheiro que possa comprometer a qualidade do leite ou queijo;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo IMA;

Parágrafo único - A queijaria artesanal ou quarto de queijo poderá ser instalado junto ao estábulo e local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

1 - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria, com local adequado para higienização pessoal e troca de roupa de qualquer pessoa que entrar na queijaria;

2 - revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento, com declive não inferior a 2%(dois por cento);

3 - existência de valetas, no estábulo, sem cantos vivos e de largura, profundidade e inclinação suficientes para permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

4 - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais, com abastecimento de água de boa qualidade em volume suficiente para atender aos trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações;

5 - o descarte do soro poderá ser destinado à alimentação animal, sendo proibida sua eliminação no ambiente sem tratamento adequado.

Art. 18 - A queijaria artesanal terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite;

II - área de fabricação;

III - área de maturação;

IV - área de embalagem e expedição.

CAPÍTULO VII
Dos Equipamentos

Art. 19 - As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portarias pelo IMA.

Capítulo VIII
Do Transporte e da Comercialização

Art. 20 - Somente poderá ser comercializado o Queijo Minas Artesanal do produtor cadastrado que tenha atendido a todas as exigências contidas neste Regulamento e em portarias expedidas pelo IMA.

Art. 21 - São obrigatórias para a comercialização informações sobre a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do Queijo Minas Artesanal.

Art. 22 - O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará a temperaturas adequadas, em veículo com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação ou contaminação e/ou proliferações de microorganismos que comprometam a qualidade do produto.

Parágrafo único - Os veículos de transporte devem ser devidamente higienizados, imediatamente antes de receber a carga de Queijo Minas Artesanal.

Art. 23 - Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

Art. 24 - O Queijo Minas Artesanal não embalado, ou seja, curado com casca, será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, aprovado, higienizado, provido de tampa ou vedação e mantido à temperatura adequada.

Art. 25 - O Queijo Minas Artesanal, submetido a curto período de maturação, deverá ser comercializado embalado sob refrigeração.

§ 1º - A embalagem plástica deverá ser de uso único, descartável, permeável ao vapor de água, oxigênio e gás carbônico, aprovada pelo Ministério da Saúde e ser armazenada em local adequado que lhe garanta a qualidade higiênica.

§ 2º - O queijo só poderá ser embalado após dessoragem completa.

Art. 26 - Para a comercialização do queijo curado, com casca, não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, de número da inscrição estadual do produtor, acrescido do número de cadastro do produtor artesanal no IMA.

Parágrafo único - No caso previsto neste artigo, é facultado o uso de rótulo contendo as informações obrigatórias, que deverá ser afixado diretamente no queijo com adesivo apropriado para alimentos, redes, cordões ou qualquer outra forma que garanta que os mesmos cheguem até o consumnidor, desde que aprovadas pelo IMA.

CAPITULO IX
Da Rotulagem

Art. 27 - Para a comercialização do queijo embalado será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizando-se os mesmos formulários adotados para a Inspeção Estadual.

Parágrafo único - O rótulo deverá conter as seguintes informações obrigatórias:

1 - denominação “QUEIJO MINAS ARTESANAL” de forma visível e em letras destacadas, em tamanho uniforme, de acordo com as normas de rotulagem;

2 - identificação do produtor;

3 - lista de ingredientes;

4 - informação nutricional;

5 - conteúdo líquido, ou a menção “pesar à vista do consumidor”;

6 - data de fabricação;

7 - prazo de validade;

8 - estar impresso no rótulo, em destaque, tanto a denominação "QUEIJO MINAS ARTESANAL" quanto a expressão "PRODUTO ELABORADO COM LEITE CRU" e a microrregião de origem.

CAPÍTULO X
Das Penalidades e Infrações

Art. 28 - O não-cumprimento do disposto neste Regulamento e nas Portarias baixadas pelo IMA implicará:

I - advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;

II - apreensão e destruição dos produtos inadequados;

III - cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

§ 1º - O produtor poderá apresentar defesa ao Diretor-Geral do IMA, no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data da notificação.

§ 2º - Da decisão final será dada ciência ao produtor por escrito, através do Escritório do IMA mais próximo de sua propriedade.

§ 3º - Quando o dano for reparável, o produtor terá um prazo para adoção das medidas corretivas a ser fixado pelo IMA.

CAPÍTULO XI
Disposições Finais

Art. 29 - O produtor é obrigado a apresentar ao Escritório do IMA mais próximo, mensalmente, uma planilha com a produção do mês, contendo o nome e endereço do comprador, segundo modelo fornecido pelo IMA.

Art. 30 - Somente poderá exibir no produto ou em sua embalagem a classificação "QUEIJO MINAS ARTESANAL" o queijo fabricado em conformidade com as disposições deste Regulamento.

Art. 31 - O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais S.A. - BDMG estabelecerá programa de incentivo à produção de queijo artesanal, mediante apoio financeiro, com recursos do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural - FUNDERUR.

REGULAMENTO GERAL DO CONCURSO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL

Marcos Mergarejo Netto[1]

. PROMOÇÃO E REALIZAÇÃO

. O evento é promovido e realizado pela Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA, através da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG. São parceiros nesse evento o Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, as Prefeituras Municipais, Sindicatos e Associações de Produtores, Instituições de Ensino e Pesquisa, Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais – OCEMG, Banco SICOOB, Banco do Brasil e Comerciantes.

. ENTIDADE ORGANIZADORA

. A entidade organizadora é a EMATER-MG – Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural.

. RESPONSABILIDADE

. A organização de todos os serviços do concurso, bem como a aplicação deste regulamento, será de responsabilidade da Comissão Organizadora.

. COMISSÃO ORGANIZADORA

. A comissão organizadora será composta pelos funcionários da EMATER-MG, oriunda do Escritório Local ou das equipes da Rede ATER e presidida por funcionário indicado pela Coordenadoria Técnica do Programa do Queijo.

. Todo o pessoal deverá ser identificado por crachá alusivo ao Concurso do Queijo.

. OBJETIVO

. Este concurso tem por objetivo estimular a produção, com qualidade, do QMA – Queijo Minas Artesanal, seu cadastramento e valorização bem como a sua divulgação. O rendimento econômico da produção artesanal de queijos está intimamente relacionado com a qualidade dos produtos. Por esse fato, a oportunidade de se realizar concursos desses queijos vem em justa medida verificar as características dos produtos de cada fabrico, com vista não só a mensurar a satisfação dos consumidores, bem como serve de orientação técnica para que o produtor alcance um melhor aproveitamento, com produtos de melhor qualidade.

Dessa forma, a competição será realizada em três fases: Municipal, Regional e Estadual. Nos concursos realizados em nível Municipal, os três primeiros colocados estarão aptos a concorrer na segunda fase o Concurso Regional, que por sua vez premiará os cinco primeiros colocados a participar da última fase, o Concurso Estadual, onde concorrerão os queijos das quatro regiões produtoras. Tais concursos servirão para incentivar a concorrência por um produto de melhor qualidade, dotando de destaque o produtor dentro do ambiente queijeiro artesanal.

O presente regulamento se aplicará para o julgamento dos queijos selecionados pela Comissão Organizadora dos Concursos Estaduais do Queijo Minas Artesanal.

. HISTÓRIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL[2]

. Em Minas Gerais, o Queijo Minas Artesanal sobreviveu às pressões da modernização dos processos de produção, não só pelo apego às tradições, mas também pelo isolamento das propriedades produtoras, espalhadas pelas colinas e pelos vales do Estado. Isso contribuiu para que se preservassem produtos com características próprias e de imenso valor cultural e econômico.

Embora conhecidos e procurados pelos consumidores, estes queijos tradicionais nem sempre apresentavam garantia de segurança alimentar. Pouco maturados e fabricados a partir de leite cru, não atendiam à legislação vigente, e sua comercialização se fazia, em geral, clandestina, com produtos não inspecionados e sem controle de qualidade.

Dessa forma, para a continuidade dessa atividade e da manutenção desse modo de vida tradicional, que garantem a permanência de grande número de produtores em suas propriedades, eram necessárias ações que envolviam toda a cadeia produtiva.

---

[1] Doutor em Geografia pela UNESP/Rio Claro/SP.

[2] http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_queijo&id=3301

Após a edição da Lei Estadual 14.185/2002, que criou normas e deu identidade ao queijo artesanal, a Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais e a EMATER-MG lançaram o "Programa de Apoio aos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal". Além de buscar a melhoria da qualidade e da produtividade de todas as queijarias das regiões tradicionalmente produtoras, visa aproveitar e valorizar, de forma objetiva, o imenso potencial de mercado do queijo mineiro.
Cada região caracterizada como produtora de Queijo Minas Artesanal (Araxá, Cerrado, Canastra e Serro) tem o seu "saber fazer" característico, o que dá ao queijo uma identidade própria, de acordo com o local onde é fabricado.

. REGIÕES QUEIJEIRAS E SEUS MUNICÍPIOS
. São quatro as regiões queijeiras reconhecidas pela EMATER-MG e seus associados:
. Região de Araxá: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana e Tapira.
. Região da Canastra: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita.
. Região do Cerrado: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros e Varjão de Minas.
. Região do Serro: Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

REGULAMENTO GERAL DO CONCURSO ESTADUAL DE QUEIJO MINAS ARTESANAL

. DA INSCRIÇÃO

. Art 1º. O Concurso será regido por um Edital de Convocação.

. Art 2º. Poderá participar do concurso, qualquer produtor cadastrado junto ao IMA, circunscrito em qualquer das regiões produtoras.

. Parágrafo Único: Segundo as regras definidas nos concursos regionais poderão participar do concurso estadual, apenas os cinco primeiros classificados em cada concurso regional, ocorrido em cada uma das quatro regiões produtoras identificadas pela EMATER-MG.

. Art 3º. As inscrições deverão ser feitas no escritório local da EMATER-MG dentro do prazo descrito no Edital de Convocação do Concurso.

. Parágrafo Primeiro: não haverá a cobrança de taxa de inscrição.

. Parágrafo Segundo: os participantes deverão preencher uma ficha no ato da inscrição aos cuidados da Comissão Organizadora.

. Art 4º. As inscrições dos queijos ao concurso terão suas datas fixadas pelo Edital de Convocação do Concurso.

. Art 5º. Para cada produto a ser colocado em julgamento serão necessários no mínimo duas unidades.

. Parágrafo Único: os queijos encaminhados deverão pertencer ao mesmo lote de fabrico.

. DA RECEPÇÃO E ADMISSÃO DOS QUEIJOS

. Art 6º. A Comissão Organizadora designará dentre seus membros a Comissão Receptora dos queijos inscritos, podendo incluir outros funcionários da EMATER-MG.

. Art 7º. A data limite de entrega dos queijos será fixada pelo Edital de Convocação.

. Art 8º. É da responsabilidade dos concorrentes o envio atempado dos queijos ao concurso.

. Art 9º É de responsabilidade dos produtores as condições higi-sanitárias dos queijos enviados a concurso.

. Art 10º. Caberá à Comissão Receptora recusar a admissão de queijos por péssimo aspecto visual e/ou utilizar-se de quaisquer ingredientes que não façam parte do processo de produção do queijo, como resina e/ou a pré-embalagem em vácuo por exemplos.

. Art 11º. A Comissão Receptora procederá a distribuição dos queijos admitidos nas respectivas categorias, caso exista mais de uma.

. Art 12º. Os queijos encaminhados ao concurso deverão ter no mínimo 15 dias de fabricação.

. Parágrafo Único: O queijo deverá ser da fazenda do produtor.

. Art 13º. Os queijos, depois de recebidos serão identificados por números, cabendo à Comissão Receptora, o controle sobre esses números, com relação ao produtor, cuja listagem será mantida em sigilo.

. Art 14º. Quando da admissão ao Concurso, todos os queijos poderão ser fotografados para eventuais montagens de painéis de divulgação e exposição no Concurso, ou outro evento congênere.

. Art 15º. A Comissão Receptora deverá manter os queijos recebidos em local adequado.

. DA CATEGORIA DOS QUEIJOS

. Art 16º. O concurso poderá ser realizado observando a classificação em duas categorias, A e B.

. Art 17º. A categoria A incluirá os queijos que são cadastrados pelo IMA.

. Art 18º. A categoria B incluirá os queijos que se encontram em processo de cadastramento pelo IMA.

. Parágrafo Único: o concurso estadual se realizará apenas com a categoria A.

. Art 19º. Paralelo ao Concurso de QMA, será realizado o Concurso "***Queijo Mineiro***".

. DAS CARACTERÍSTICAS DOS QUEIJOS

. Art 20º. Os queijos apresentados deverão atender às características predominantes segundo sua região de origem, conforme quadro abaixo:

Tabela de Características do Queijo Minas Artesanal, segundo região de origem

	Araxá	**Campo das Vertentes**	**Canastra**	**Cerrado**	**Serro**
Consistência	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro
Textura	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta
Cor	Branca creme	Branca	Branca	Branca	Branca

	homogênea	amarelada	amarelada	amarelada	amarelada
Sabor	Ácido, agradável, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Ligeiramente ácido, brando
Crosta	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, sem trinca	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, sem trinca
Formato	Cilíndrica de bordas retas (de 15 a 17 cm)	Cilíndrica (de 13 a 15 cm)	Cilíndrica (de 15 a 17 cm)	Cilíndrica (de 15 a 17 cm)	Cilíndrica (de 13 a 15 cm)
Altura	De 4 a 6 cm	De 4 a 6 m.	De 4 a 6 cm	De 4 a 6 cm	De 4 a 6 m.
Peso	1000 a 1200 gramas	700 a 1000 gramas	1000 a 1200 gramas	1000 a 1200 gramas	700 a 1000 gramas
Fonte: Caracterização das regiões produtoras tradicionais de queijos artesanais de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro produzida pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG.					

. DOS CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS QUEIJOS

. Art 21º. Os queijos serão julgados segundo suas características organolépticas.

. Art 22º. Os critérios a serem qualificados no julgamento serão de aspecto global, cor, textura, consistência, aroma e sabor.

. Art 23º. Para estes critérios será considerada a seguinte pontuação, segundo a tabela abaixo:

Tabela de Pontuação de Queijos

Amostras	**Pontuação máxima**
1. Apresentação: formato e acabamento (de ótimo a péssimo)	**5**
2. Cor: uniforme ou manchada (típica ou atípica)	**10**
3. Textura: olhadura e granulação (típica ou atípica)	**15**
4. Consistência: dureza e untuosidade (típica ou atípica)	**20**
5. Paladar e Olfato: sabor e aroma (agradável ou desagradável)	**50**
Fonte: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG	

. DO JULGAMENTO DAS CATEGORIAS A e B

. Art 24º. O julgamento será realizado no dia aprazado pelo Edital do Concurso, no local designado para a realização do evento.

. Art. 25º. Todo o julgamento será realizado observando-se os critérios estabelecidos neste regulamento.

. Art 26º. Para garantir sigilo no julgamento, as amostras de todos os produtos serão apresentadas aos jurados com identificação feita apenas por um código de três dígitos aleatórios, de conhecimento somente da Comissão Receptora.

. Art 27º. A Comissão de Jurados utilizará duas planilhas para registrar os resultados do julgamento, que vem a constituir como a Planilha de Pontuação e a Planilha de Resultado Final, segundo modelo abaixo.

. Parágrafo Único: estas planilhas deverão ser assinadas pelos Jurados.

. Art 28º. A decisão de julgamento da Comissão de Jurados por meio do resultado será inapelável.

Planilha de Pontuação

Amostras	**101**	**202**	**303**	**404**	**505**
1. Apresentação (formato e acabamento) – máximo 5 pontos					
2. Cor (uniforme ou manchada) – máximo 10 pontos					
3. Textura (olhadura e granulação) – máximo 15 pontos					
4. Consistência (dureza e untura) – máximo 20 pontos					
5. Paladar e Olfato (sabor e aroma) – máximo 50 pontos					
Total de Pontos					
Assinatura do Jurados					
Fonte: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG					

Planilha de Resultado Final

Amostras	**101**	**202**	**303**	**404**	**505**
Soma total					

Classificação					
Assinatura dos Jurados:					

Fonte: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG

. DO JULGAMENTO DO *"QUEIJO MINEIRO"*

. Art 29º. O julgamento do "*Queijo Mineiro*" **será realizado por todos os participantes ao evento que assim desejarem. Esses participantes irão receber uma cédula de voto, onde deverá ser registrado o nº do queijo escolhido. Após sua degustação o participante depositará seu voto em urna própria, que, simultaneamente à apuração do julgamento oficial, a Comissão Organizadora se encarregará de apurar os votos, que elegerão dentre todos os queijos, o** "*Queijo Mineiro*"**, com o voto popular.**

. Parágrafo Único: por razões de logística não será disponibilizada à degustação popular os meios de inibição de paladar.

Cédula de Votação

E M A T E R - M G

Concurso "*QUEIJO MINEIRO*"

VOTO: **Escreva ao lado o nº do Queijo de sua preferência** **.....**

Será permitido apenas um voto por participante

PARTICIPE! - ELEJA O "*QUEIJO MINEIRO*"!

. DO LOCAL DE JULGAMENTO E DO MODO DE DEGUSTAÇÃO

. Art 30º. O local de julgamento dos queijos inscritos deverá ser provido de boa luminosidade, ventilação e razoáveis condições de conforto aos jurados.

. Art 31º. Os queijos deverão ser apresentados um a um para que todos os jurados tenham tempo suficiente para sua análise.

. Parágrafo único: os queijos deverão ser partidos para degustação no tempo imediato à apresentação inicial, para que não ocorra qualquer ressecamento da amostra a ser degustada.

. Art 32º. Deverá ser colocado à disposição dos jurados meios de inibição do paladar, tais como: maça, biscoito água e sal, água, café amargo e excepcionalmente vinho tinto fino seco, nos intervalos entre uma degustação e outra, para que uma amostra não seja afetada pelo paladar de outra.

. DA COMISSÃO DE JURADOS

. Art 33º. A Comissão de Jurados será convidada pela Comissão Organizadora e terá no mínimo 6 (seis) componentes.

. Art 34º. A Comissão de Jurados será composta por profissionais experientes, estudiosos da produção queijeira e obrigatoriamente por profissionais dos serviços de inspeção federal, estadual e municipal, dentre outros técnicos como laticinistas e professores universitários, profissionais da área de alimentos e afins.

. Art 35º. A Comissão Organizadora indicará dentre a Comissão de Jurados um (a) presidente para dirigir o certame, o qual em caso de necessidade terá direito ao voto de qualidade.

. Art 36º. Durante o julgamento os jurados poderão se comunicar sempre que necessário para o andamento do Concurso.

. Art. 37º. Após o término da degustação e avaliação dos queijos, os jurados se reunirão para soma das notas e preenchimento da planilha dos resultados finais.

. Art 38º. O resultado será apresentado pelo(a) Presidente da Comissão de Jurados, conjuntamente com o(a) Presidente da Comissão Organizadora.

. Art 39º. Cada Jurado receberá um Certificado de Participação no Concurso.

. DOS MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

. Art 40º. A Comissão de Jurados poderá desclassificar o queijo que não estiver no padrão estabelecido no item características.

. Parágrafo Único: também poderá ser desclassificado o queijo que apresente contaminação fisica, quando constatada por três ou mais juizes e ratificada pelo(a) Presidente da Comissão.

. DOS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO POR EMPATE
. Art 41º. Havendo empate na classificação final, será o ganhador aquele que tiver maior número de pontos no item SABOR (PALADAR). Caso permaneça o empate, será ganhador aquele que obtiver maior número de pontos no item CONSISTÊNCIA. Se ainda persistir o empate será ganhador aquele que obtiver maior número de pontos no item TEXTURA.

. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS
. Art 42º. O resultado do julgamento será divulgado em conjunto pelo(a) Presidente da Comissão de Jurados e pelo(a) Presidente da Comissão Organizadora.
. Art 43º. Os vencedores do concurso serão os 5 (cinco) primeiros classificados. Os mesmos serão premiados com troféus e certificados, durante o evento, imediatamente após a divulgação do certame.
. Art 44º. Será possível ao participante saber qual a pontuação obtida num dado produto, por item, após solicitar à Coordenação Estadual do Programa do Queijo Minas Artesanal, que o disponibilizará ao interessado.

. DA PREMIAÇÃO
. Art 45º. Todos os participantes terão direito a um Certificado de Participação.
. Art 46º. Serão atribuídos 5 (cinco) prêmios (troféus e/ou certificados), aos cinco primeiros classificados, por cada categoria com a indicação da classificação.
. Art 47º. Será atribuído 1 (um) prêmio (troféu/certificado) ao “Queijo do Povo”.

. DOS CASOS OMISSOS
Art 48º. Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
. Caracterização da Microrregião de Alto Paranaíba como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG, 2003.
. Caracterização da Microrregião de Araxá como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG, 2003.
. Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG, 2004.
. Caracterização da Região do Serro Como Produtora de Queijo Minas Artesanal Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG, 2002.
. Regulamento do Concurso de Queijos do Arquipélago de Açores, Secretaria Regional da Agricultura e Florestas.
. Regulamento Preliminar dos Concursos do Queijo Minas Artesanal, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER/MG.