

O registro do Queijo Minas na Serra da Canastra: desafios e dilemas na preservação do patrimônio imaterial

Minas cheese's register in the Serra da Canastra: challenges and dilemmas the preservation of intangible heritage

Jordana Angélica de Faria

prof. Bernardo Nogueira Capute; profa. Márcia Maria Cavalieri

Centro Universitário Metodista Izabela Hendrix

Resumo

A concepção de patrimônio cultural no Brasil é bastante recente, pois só vem a abordar os bens imateriais com a Constituição de 1988. Esta pesquisa tem como objetivo investigar as conseqüências da “patrimonialização” da produção artesanal do queijo canastra e da legalização deste produto. Atender às novas necessidades de uma queijaria legalmente correta, mas que não interfira no modo de produção tradicional é um dos desafios a ser enfrentado por centenas de produtores rurais que possuem como principal renda, a venda do produto dentro e fora do estado de Minas Gerais. Preservar o bem cultural imaterial requer cuidado, em função da compreensão dos métodos tradicionais de produção, da sua utilização nos dias atuais e do respeito às novas normas, tecnologias e demandas.

Palavras-chave: Patrimônio cultural; Arquitetura Vernácula; Queijo Canastra

Introdução

Esta pesquisa está se desenvolvendo ao sudoeste do estado de Minas Gerais, no município de São Roque de Minas, na região do Parque Nacional da Serra da Canastra, área ambientalmente protegida para preservação de nascentes, como a do Rio São Francisco, que abriga várias espécies da fauna e flora. A cidade de São Roque de Minas, criada no ano de 1939, prosseguiu por todas estas décadas com pequeno crescimento da população, hoje com 6.638 habitantes, sendo 40% resididos na área rural, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Devido à presença do parque, o turismo tem se tornado uma das principais atividades econômicas da região e, além da produção cafeeira, a cidade é conhecida como a "Terra do Queijo", por ser um dos locais de produção do queijo canastra, considerado patrimônio cultural brasileiro. Entretanto, esta atividade centenária passou grande parte

do tempo sendo conduzida semi-clandestinamente, sem fiscalização e vendida ilegalmente fora do estado, devido à falta de registro da produção do queijo e de legalização, segundo a própria Associação Regional dos Produtores da região.

Este cenário vem sendo modificado, quando “o modo de fazer” do queijo minas foi inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em junho de 2008. A produção artesanal e centenária do queijo canastra, um dos queijos minas registrados, traz referência à memória de formação da identidade desta região e do país.

Metodologia

Para o levantamento de dados socioeconômicos sobre a cidade de São Roque de Minas, serão utilizadas informações via estatísticas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A pesquisa sobre a história e processo de produção do queijo canastra, será feita por meio de visitação às zonas rurais onde ocorre sua fabricação e entrevistas com os próprios produtores rurais locais que aprenderam técnicas de seus antepassados e continuam utilizando-as.

Da mesma maneira, a pesquisa sobre a arquitetura vernácula será realizada através de visitação às construções antigas, além da pesquisa de fotografias e entrevistas com a população local – moradores e antigos profissionais ligados à construção.

Os aspectos legais a serem estudados compreendem as leis de higiene e salubridade, as leis sobre a preservação do patrimônio, e a legislação pertinente ao município e ao Estado de Minas Gerais. A compreensão do processo de evolução da preservação do patrimônio cultural imaterial e sua importância atualmente será realizada através da leitura de autores conhecedores deste assunto e dos órgãos competentes.

Resultados e Discussão

Patrimônio

A concepção de patrimônio, nascida na Renascença e originalmente destinada a dar nomes a tipologias concretas como a dos monumentos históricos que se dividiam em vestígios da Antiguidade, edifícios religiosos da Idade Média e alguns Castelos (até o final da Segunda Guerra Mundial), muda seu paradigma quando passa a integrar todas as formas de edificar e tipos de construções e, depois, se expande para incluir objetos cotidianos, construções vernáculas e os testemunhos mais recentes da atividade humana (CHOAY, 2006). É nesta última fase de sua concepção, no final do século XX, que a

noção alarga-se para incluir também os bens cuja essência é intangível como as práticas, as expressões, as representações e os saberes-fazer.

Claramente, reconhecer um bem material de interesse de preservação requer investigações profundas e variadas de acordo com a natureza deste bem, além da compreensão do seu valor histórico perante a sociedade. Muitas vezes, para tornar este reconhecimento oficial, os órgãos públicos, e muitas vezes a própria sociedade de interesse, devem intervir para que isto aconteça de fato. Para isso, existe o instrumento do tombamento. De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), tomba é o ato de reconhecimento do valor histórico de um bem, que o transforma em patrimônio oficial e institui regime jurídico especial de propriedade, levando em conta sua função social. Um bem histórico é "tombado" quando passa a figurar na relação de bens culturais que tiveram sua importância histórica, artística ou cultural reconhecida por algum órgão que tenha essa atribuição.

O objetivo do tombamento é preservar bens de valor histórico, cultural, arquitetônico, ambiental e também de valor afetivo para a população, impedindo a destruição e/ou descaracterização de tais bens. É fundamental que, para se preservar um bem, os valores (que a sociedade e os órgãos elegem) sejam sempre centrais para se decidir o que conservar, ou seja, quais bens representarão a nós e a nosso passado, e também para determinar como se dará esta conservação – que tipo de intervenção esses bens devem sofrer para serem transmitidos às gerações futuras (CASTRIOTA, 2009).

Patrimônio Cultural Imaterial

A identificação da relação dicotômica entre o global e o local é fundamental para a compreensão da expansão do conceito de patrimônio. A homogeneização dos significados, valores e modos de vida tradicionais provocada pelo processo globalizante do capitalismo provocou uma reação de valorização das culturas locais.

Graças à contribuição de outras disciplinas, como a Antropologia, o conceito de “patrimônio cultural” teve suas fronteiras ampliadas e, assim, integrou “os aportes de grupos e segmentos sociais que se encontravam à margem da história e da cultura dominante” (CASTRIOTA, 2009, p. 85). Nesse processo, segundo Castriota (2009), a noção de cultura deixa de se relacionar exclusivamente com a chamada cultura erudita, passando a englobar também as manifestações populares e a moderna cultura de massa.

Neste contexto, se faz necessário a compreensão da definição de patrimônio cultural imaterial expressa no artigo 21 da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, de 2003, da UNESCO:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos reconheçam como fazendo parte integrante do seu patrimônio cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio, da sua interação com a natureza e da sua história, inculcando-lhes um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo, desse modo, para a promoção do respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana (UNESCO, 2003).

Todavia, antes de abordarmos a atuação da UNESCO neste cenário, vale ressaltar que a concepção de patrimônio relacionada aos bens intangíveis é anterior a este fato, pois, no ano de 1922, aconteceu a *Commission International de Cooperación Intellectuelle* criada pela Sociedade das Nações, antecessora da ONU, pela cooperação internacional na área da arte, dos museus e da cultura. Desde este ano, várias convenções a respeito da proteção desta vertente patrimonial aconteceram, todavia, falharam nos esforços de salvaguardar estes bens (CABRAL, 2011).

Uma das formas de se dar visibilidade aos bens protegidos pelas convenções foi criada pela UNESCO – as listas de patrimônio que, apesar de abranger os bens culturais, ainda estavam distantes de proteger os intangíveis “imateriais”. Somente no ano de 1997, no discurso da Conferência Geral da UNESCO, foi decidida a prioridade às atividades relacionadas com o patrimônio cultural imaterial e com a Proclamação das Obras-primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade, foram estabelecidos os seguintes objetivos (UNESCO 2006):

- a) Promover a sensibilização para a importância do patrimônio oral e imaterial e da sua salvaguarda;
- b) Avaliar e listar o patrimônio oral e imaterial;
- c) Encorajar os países a estabelecer inventários nacionais e a adotar medidas administrativas para a proteção do seu patrimônio oral e intangível;
- d) Promover a participação de artistas e executantes locais na identificação do patrimônio cultural imaterial (UNESCO, 2006).

Todos estes “bens” devem ser identificados e inventariados por meio de pesquisa e documentação, promoção da transmissão do conhecimento e do saber-fazer às gerações mais novas; sensibilização a nível local e nacional através de campanhas de informação, festivais, workshops, conferências e outros eventos; adoção de medidas legais de proteção; entre outros (UNESCO 2006).

E foi, somente em 2003, na 32ª sessão da Conferência Geral da UNESCO, que foi finalmente proclamada a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, na qual, foram tomadas como patrimônio, dentro de diálogo, tolerância e concertação, as atividades aceitas de modo geral pela população, considerando apenas o que é compatível com as exigências de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos. Nesta Convenção, foram sugeridos cinco domínios inclusivos nos quais todas as manifestações deverão ser integradas (UNESCO 2006):

- 1) Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vetor do patrimônio cultural imaterial.
- 2) Artes do espetáculo.
- 3) Práticas sociais, rituais e ventos festivos.
- 4) Conhecimentos e práticas relacionadas com a natureza e o universo.
- 5) Aptidões ligadas ao artesanato tradicional (UNESCO, 2006).

Contudo, no Brasil, o Decreto Lei Nº 3551 de 2000 institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Segundo Castriota (2009), com o instrumento do registro “se estabelece uma política de promoção dos bens culturais, através do seu reconhecimento e valorização como patrimônio nacional, com o objetivo de impulsionar parcerias com outros segmentos, como a indústria do turismo, universidades, por exemplo, de forma a se estabelecer condições de sustentabilidade”.

O que se pode notar é que, com a expansão dos significados e domínios que não fazem mais parte da esfera material, muda-se também a maneira de como valorizá-los. Antes, a ideia da conservação era pensar nos materiais e sistemas, as causas e mecanismos de deterioração, intervenções possíveis, duração dos tratamentos. Agora, deve-se colocar foco no que conservar e por que conservar, explicitando cada escolha de bens, cujo atributo principal não pode ser encontrado na sua “matéria”, mas numa rede de significados em que é necessário demonstrar seus critérios de articulação e a razão de ser (CASTRIOTA, 2009).

Impactos sociais e econômicos

Desde que foi reconhecido, o patrimônio cultural imaterial vem se adaptando à comunidade e vice-versa. Nota-se que o sujeito “patrimonializador” foi alterado – antes, somente o poder e a erudição os reconhecia –, para os próprios grupos e comunidades que passam a identificar o que pode ser considerado Patrimônio Cultural Imaterial (PCI) (CHOAY, 2006).

Cabral (2011) defende que todo patrimônio cultural possui um valor econômico intrínseco que pode constituir fonte de riqueza e de desenvolvimento. Considerando esta afirmação, lembramos que devem ser respeitados os direitos de propriedade intelectual e o local em que o bem é produzido, o que, positivamente, afeta a indústria turística local. Ainda é cedo para aprofundarmos sobre até que ponto a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial e sua aplicação são saudáveis ou não para as comunidades detentoras deste patrimônio devido ao pouco tempo decorrido da sua adoção. Entretanto, “alguns estudos apontam para aspectos positivos, designadamente uma maior sensibilização das comunidades quanto ao seu próprio patrimônio cultural imaterial, um aumento da auto-estima e uma atitude proativa” (CABRAL, p. 159).

Sobre a indústria turística, vale ressaltar que seu aumento é resultado da maior visibilidade que as manifestações passam a ter quando são inscritas nas Listas de Convenção, além do poder facilitador do diálogo entre culturas poder melhorar as condições de vida das populações ao contribuir para a redução da pobreza e facilitar a própria preservação do patrimônio cultural.

Percebe-se então, que as mudanças advindas com a introdução do conceito de PCI, vão além da ampliação e deslocamento do conceito de patrimônio. Com o surgimento desses novos grupos e agentes, detentores do poder de “patrimonializar”, o que era “objeto de culto” se transforma em “indústria” e passam a ser considerados produtos culturais, empacotados e distribuídos para o consumo. Nesta visão mais pessimista, Françoise Choay acredita que a exploração pela indústria cultural expandiu preocupações na esfera pública, e gerou uma espécie de “cultura da memória” desde os anos 1980.

A esta cultura da memória, pode-se relacionar ao que Llosa (2013) acredita sobre a civilização do nosso tempo. Esta dispensa mais atenção ao entretenimento, ao divertimento fácil e tenta, a todo custo, lucrar sobre esta publicidade superficial de

verdadeiros valores. O que parece é que nos entretemos mais com o soar da história do que sobre o que essa história quer contar.

Todavia, é importante lembrar que ocorre uma efetiva democratização no campo do patrimônio na medida em que esse novo público passa de consumidor passivo de produtos culturais a atuante em relação ao seu patrimônio (CASTRIOTA, 2009).

Patrimônio cultural imaterial em nível nacional e estadual

Percebemos o quão difícil e longo foi o caminho para a legalização e reconhecimento do PCI em nível mundial que, todavia, ainda nos parece não estar de fato reconhecido em todas as partes do globo. Uma das dificuldades da preservação do PCI é que, ao contrário do patrimônio cultural material, em que sua preservação é concebida e executada a partir das instâncias públicas e informada por diversos especialistas competentes, o primeiro se dá pelos próprios detentores do patrimônio e de seu profundo anseio de preservar a memória e identidade local em benefício das gerações futuras (CABRAL, 2011).

No Brasil, o conceito de patrimônio cultural imaterial tem sua trajetória iniciada em 1988, quando a Constituição Federal, nos artigos 215 e 216, estabeleceu que o patrimônio cultural brasileiro é composto de bens de natureza material e imaterial, incluídos aí o modo de criar, fazer e viver dos grupos formadores da sociedade brasileira. Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas e nos lugares, tais como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas.

De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), os bens imateriais brasileiros ficam registrados nos seguintes livros:

- I – Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.
- II – Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social.
- III – Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas.
- IV – Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (IPHAN, 2000).

No Livro de Registro dos Saberes, está registrado o “Modo de Fazer Queijo Minas”, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, o qual será abordado a seguir.

Em nível estadual, o Decreto nº 42.505, de 15 de abril de 2002, instituiu as formas de Registros de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível que constituem patrimônio cultural de Minas Gerais. Este decreto também prevê quatro livros diferenciados para o registro similares àqueles criados pelo IPHAN através do Decreto Lei Nº 3551 de 2000.

A arquitetura vernacular e o sítio

A arquitetura vernacular é a forma de se construir com a utilização dos recursos, técnicas e materiais regionais retirados do próprio ambiente da construção, além dos conhecimentos e da maneira de utilização que caracterizam este tipo de arquitetura quando são transmitidos de geração em geração. As técnicas construtivas vernaculares relatam as formas pelas quais várias edificações relevantes de nosso patrimônio foram levantadas e se mantêm na sua totalidade atualmente. Estas técnicas também se enquadram na categoria de patrimônio imaterial como importante “saber-fazer” a ser preservado.

A região rural da Serra da Canastra permaneceu pouco modificada por muitos anos e preservou a existência das florestas originais, da natureza típica do cerrado e, não menos importante, das antigas fazendas que ali sobreviveram ao tempo e às novas técnicas construtivas das últimas décadas.

“Os materiais que compõem a casa da fazenda mineira do período estudado – a pedra, a madeira e o barro – são obtidos no próprio local. A pedra solta é muito farta nessas regiões e deve ser retirada dos campos e matos para limpar o terreno para o plantio. A madeira é recolhida das matas, que, em geral, são desbastadas para a formação da fazenda. O barro é usado para o fabrico de telhas, adobes e para fazer o vedado de pau a pique.” (CRUZ, p.70).

Uma das técnicas bastante utilizadas é aquela conhecida como “gaiola de madeira” encontrada nas fazendas espalhadas pela região da Serra da Canastra. O sistema estrutural, porém, é composto não apenas pela gaiola, mas por uma base de pedras, a gaiola e a cobertura, apoiadas uma sobre a outra. A sustentação da casa é feita por esta base de pedra formada por grandes muros em contato com o terreno, o que deixa a

madeira livre de umidade. Geralmente, dentro destes muros está situado o porão que servirá apenas para nivelar a casa, quando construída em terreno com declive acentuado. O interessante neste tipo de sustentação é que as pedras são apenas encaixadas pelo seu próprio peso umas às outras à maneira de enxilharia, com as faces planas expostas para o lado externo e, a parte disforme para o interior do muro. Assim como a técnica de fabricação do queijo minas foi trazida pelos portugueses ao Brasil, esta técnica construtiva também tem antecedência portuguesa, milenar em todo o norte de Portugal e nas ilhas atlânticas (CRUZ, 2010).

A gaiola de madeira, por sua vez, é composta por peças que seguem o mesmo padrão e hierarquia de medidas variando apenas de acordo com o tamanho das casas. “Em fazendas de grandes dimensões, os esteios, por exemplo, podem medir 22 por 25 centímetros, enquanto nas casas menores medem até 16 por 20 centímetros” (CRUZ, p. 730). O autor também explica que sua estrutura, articulada isostaticamente, sem conexões rígidas, não se assemelha à descendência europeia, pois se trata de uma evolução da estrutura de madeira já usada em Minas Gerais, devido à qualidade e abundância da madeira brasileira. Esta estrutura é erguida sobre um grande piso de madeira (assoalho) e sobre a base de pedras da casa. O telhado segue a mesma idéia. As peças horizontais da gaiola são os peitoris e vergas das portas e janelas, que não cumprem função estrutural no conjunto (CRUZ, 2010).

Depois de toda a estrutura de madeira da casa pronta, a telha de barro, moldada *in loco*, é colocada sobre o telhado e, posteriormente, os forros. Estes, quase sempre de madeira ou esteira de taquara, são planos e têm função de resguardar a privacidade entre os cômodos e isolar a sujeira que vem do telhado, como explica o autor.

“O pau a pique é utilizado para fechar os panos internos de parede, os membros da fachada, os panos de peito e os panos de parede acima das vergas. Para isso, usa-se uma grelha de madeira entre as peças da estrutura, preenchida com barro. O barro é atirado de encontro à grelha de ambos os lados da parede. Preenchida a grelha, aplica-se uma camada de massa grossa de regularização (...) de granulometria cada vez mais fina, que são somadas à parede para dar acabamento, terminando com uma ou mais camadas de cal’ (CRUZ, 2010).

A área rural da região de São Roque de Minas é ocupada por fazendas, na maioria de porte pequeno e com o cultivo de café, produção de queijo ou gado de corte. A área da região estudada possui casas e fazendas construídas em meados do século XIX, até o começo do século XX.

A arquitetura vernacular engloba, desde os forros de esteira ainda fabricados por construtores que aprenderam com seus antepassados, até as fundações feitas de pedra. Os telhados coloniais simples de quatro águas são peças fundamentais destas construções. Os muros de pedra, que eram construídos à mão e dividem até hoje os limites entre as terras de cada proprietário seguem a mesma divisa, sendo os donos, das gerações dos antepassados que desbravaram a região. Abaixo, seguem algumas imagens da fazenda do senhor José Mário, na região da Serra da Canastra.

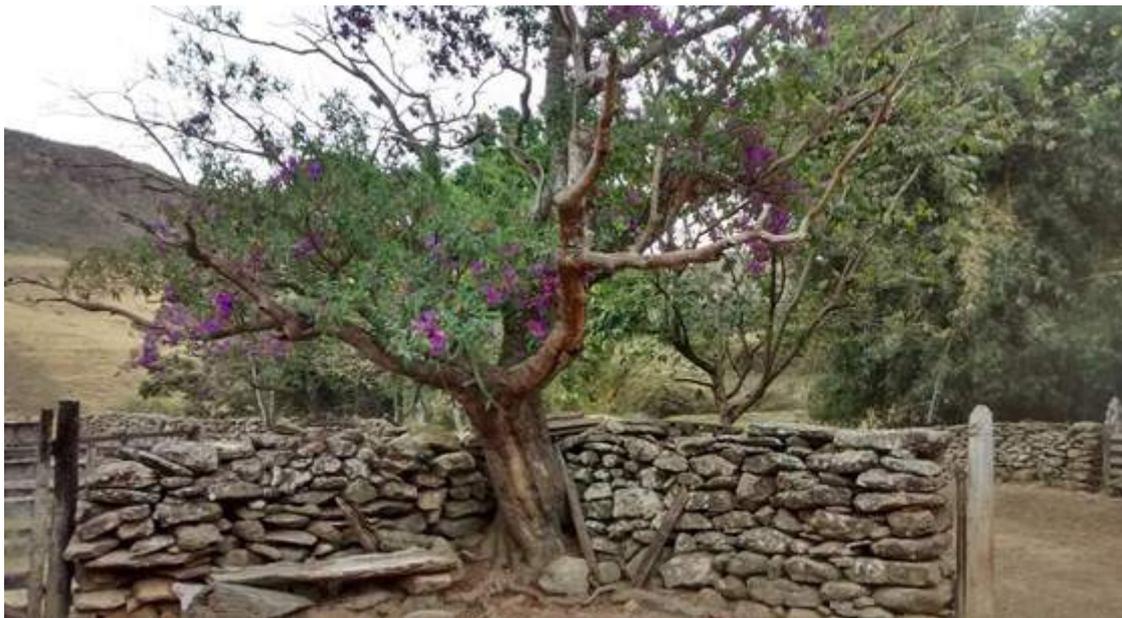


FIGURA 8. Fotografia tirada na Serra da Canastra.

Queijo Canastra

A trajetória do queijo canastra já foi alvo de pesquisas e documentários e, fundamentar-nos-emos no filme/documentário de Wagner Indaia, “Queijo da Canastra” de 2014, e no Registro dos Queijos Artesanais de Minas, criado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA), para a seguinte análise.

Conta a lenda, que o queijo teria sido desenvolvido por Aristeu, um dos filhos de Apolo, Rei da Arcádia, 12 mil anos antes do nascimento de Cristo. Na verdade, não se sabe, ao certo a origem do queijo, mas inúmeros documentos comprovam sua antiguidade: os egípcios estão entre os primeiros povos a consumir o queijo. Ao que consta, coube aos romanos a expansão desse modo de fazer pari passu à expansão de suas fronteiras. Dos processos inquisitoriais sob a guarda da Cúria Episcopal de Udine nos chega uma interessantíssima história de um moleiro friuliano, de nome Menocchio, condenado por criar uma cosmogonia baseada no processo de putrefação dos queijos. Enfim, o queijo é um daqueles produtos relacionados à capacidade de

observação humana associada à necessidade de conservação de alimentos que são altamente perecíveis, como é o caso do leite. (IEPHA, 2006).

No Brasil, mais especificamente em Minas Gerais, o queijo canastra é uma herança culinária portuguesa que cresceu na região da nascente do Rio São Francisco, onde o homem do campo ainda preserva o método centenário de sua fabricação, advinda das regiões da Serra da Estrela e do Arquipélago dos Açores, em Portugal. Estes locais possuem as mesmas características climáticas da região dos estudos.

Por volta do ano de 1860, os primeiros habitantes, descendentes de portugueses, em consequência da descoberta do ouro e dos diamantes no decorrer dos séculos XVII e XVIII, chegaram a esta região para a criação de gado, devido às condições propícias de boas pastagens e abundância de água. Eles trouxeram consigo a sabedoria da técnica de fabricação do queijo e, assim, o fizeram para consumo próprio.

No início do século XIX, o bispo francês Auguste de Saint-Hilaire, importante naturalista apreciador dos costumes brasileiros, registrou em seus textos, a receita daquele queijo, que continua exatamente igual:

Tão logo o leite é tirado coloca-se nele o coalho / O que o faz talhar-se instantaneamente / O leite talhado é colocado em pequenas formas / Em seguida a massa é espremida com a mão e o leite cai dentro de uma gamela / Forma-se então uma massa totalmente compacta / Cobre-se de sal a parte superior do queijo, / E assim permanece até a noite / Quando então é virado ao contrário / E depois uma nova poção de sal na parte agora exposta. (AUGUSTE DE SAINT-HILAIRE, 1819)

Este relato retrata um leite que cai dentro da gamela. Este seria o “pingo”, fermento natural utilizado para a fabricação do queijo do próximo dia. Já o coalho, era produzido a partir do estômago de capivara ou outros animais, como o tatu. Hoje, utiliza-se um produto industrializado. Produzido a partir do leite cru e da espera adequada do processo de maturação, logo percebeu-se que sua qualidade era diferente dos outros queijos mineiros, como da região de Tiradentes, dentre outras regiões produtoras.

Durante os próximos 50 anos, a população da região permaneceu rural até a criação da cidade de São Roque de Minas e de outras cidades que fazem parte do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC). Coincidentemente, no ano de 2015, o queijo canastra do município de São Roque de Minas conquistou o segundo lugar em um dos principais concursos de queijos do mundo, realizado na França (país do bispo que o descreveu há

dois séculos atrás), o *Mondial du Fromage de Tours*. O produto foi o primeiro brasileiro a conquistar medalha no torneio. Como consta no Registro dos Queijos Artesanais de Minas no Livro dos Saberes:

“Da fazenda mineira, o queijo artesanal ganhou, se não o mundo ainda, as prateleiras de diversos mercados e a mesa do consumidor urbano em diversas regiões do país, tornando-se uma referência da mineiridade. Portanto, de onde começamos, nas serras das Gerais do século XVIII quando a necessidade de conservação do leite levou à adaptação de um fazer tradicional dos portugueses da Serra da Estrela, chegamos à transformação deste produto em símbolo da identidade mineira, um produto da cultura, que abarca história, valores, motivações, utilidades que transformam o seu fazer e saber, no seu ser.” (IPHAN, 2006)

Nos últimos anos, foram sendo criadas associações de produtores de queijo para melhorar a qualidade do queijo e manter a tradição e, em consequência, o modo artesanal da fabricação foi considerado patrimônio cultural brasileiro pelo Conselho Consultivo do IPHAN em maio de 2008. O pedido ao IPHAN partiu de uma demanda dos próprios produtores artesanais, em 2001, quando foram obrigados a se enquadrarem na legislação sanitária. A exigência da pasteurização se confrontava com a tradição secular do queijo produzido com leite cru. Os produtores sempre argumentaram que a ausência dos chamados fermentos naturais alterava o sabor do produto.

Este fato foi importante para a construção de uma política de incentivo da tradicional prática e de projetos de educação patrimonial e qualificação profissional. Uma das consequências foi o Selo de Origem no Brasil, conseguido em 2012, com o registro do Instituto Nacional de Propriedade Industrial, o qual permite a venda com o título de Queijo Canastra apenas a região das cidades de Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Vargem Bonita e Tapiraí, em que são comprovados os métodos de fabricação. Para produzir o queijo é preciso estar adequado às normas de produção do Instituto Mineiro de Agropecuária, que estabelecem, entre outras exigências, o isolamento da queijaria e o tratamento da água.

Para que a comercialização seja liberada para todo o país, os produtores dependiam da regulamentação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), que foi concedida apenas em 2013. João Carlos Leite, produtor e presidente da Associação Regional dos Produtores de Queijo da Canastra, afirma, em entrevista realizada ao SENAI:

Quando o produto vive na clandestinidade, tem o preço muito baixo, o que não remunera a produção. Agora, a gente fixa os produtores no campo e pode cobrar o que o queijo vale, pelo valor cultural que ele tem. O controle da produção, porém, não interferiu no modo de fazer o queijo, que é centenário e passado de pai para filho. A produção não aumentou, e mantivemos a receita com leite cru, que dá o sabor característico do queijo. (LEITE, 2014)

Depois de ter sido regulamentado e autorizado a ser vendido fora do Estado de Minas Gerais, o queijo canastra se tornou um produto mais caro. Este fato se deve ao investimento para adequação espacial das antigas salas de produção, o que fez também com que apenas uma pequena minoria dos produtores do queijo conseguisse o selo de inspeção do Instituto Mineiro de Agropecuária e do Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI). Observa-se o quão árduo foi o processo desta regulamentação, devido ao modo artesanal de fabricação em que se usa o leite cru, principal barreira para a fiscalização, mas que foi respeitado por ser uma prática centenária. Seguramente, o restante dos produtores, cerca de 1500, também terá que adequar estes espaços de produção para serem legalizados.

Através do registro do queijo canastra realizado em 2008, pelo IPHAN, percebemos que o produto também se enquadra na definição da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, da UNESCO, que considerou um de seus domínios de preservação, as “aptidões ligadas ao artesanato tradicional”, do qual se consiste:

Parece ser o mais tangível dos domínios em que o patrimônio cultural imaterial se expressa, embora o alvo da Convenção não sejam os produtos artesanais, mas sim as competências e os conhecimentos necessários para a sua produção. Todos os esforços para salvaguardar o artesanato tradicional devem centrar-se não na preservação dos artefatos resultantes da produção, mas antes na criação das condições que incentivem os artesãos a continuar a produzir objetos artesanais e a transmitir o seu saber-fazer e conhecimento a outros (...) (CABRAL, p.87).

O Registro dos Queijos Artesanais de Minas representa, portanto, a preservação desta maneira centenária de fazer o queijo, ou seja, dos conhecimentos necessários para a sua produção. Além disso, incentiva a afirmação de uma tradição dinâmica e deve contribuir para a sustentabilidade de seus produtores.

Assim, como condição para a gestão de políticas de afirmação e de qualificação desse território cultural, recomendam-se as seguintes medidas, de acordo com o IEPHA:

Buscar parcerias das agências de pesquisa e financiamento para estudos sobre a produção do leite com o fito de controlar doenças que atingem os rebanhos (brucelose e tuberculose) e que podem ser transmissíveis pelo leite cru;

Estimular a associação e organização daqueles produtores envolvidos na fatura do Queijo Artesanal de Minas que não se encontram organizados;

Contribuir para a valorização do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio cultural;

Criar instrumentos de informação para quem deseja conhecer e consumir o produto;

Potencializar comercialmente o produto cultural reconhecido.

Fomentar estudos, reuniões e parcerias que venham a permitir a aplicação de legislação referente à Denominação de Origem Controlada e Certificação Geográfica.

Fomentar a adequação das unidades produtoras queijeiras às normas de “Boas Práticas na Fabricação Artesanal do Queijo Artesanal de Minas”⁴⁰, de modo a contribuir para a continuidade desses saberes e fazeres (IEPHA, 2006).

A Associação de Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), criada em 2015, tem como um de seus objetivos representar o produtor, desenvolvendo iniciativas que fortaleçam a atividade do queijo na região, abrindo portas em novos mercados. A APROCAN também controla e promove a Indicação de Procedência Canastra, para impedir que outros produtores se apropriem do nome da região, e dará consultorias sobre a melhor maneira de atender às normas por meio de visitas técnicas. Além de trabalhar na visibilidade do empreendimento, a APROCAN tem a iniciativa de abrir novos mercados, apresentando-o a vários públicos interessados por meio de palestras, de publicidade, da promoção de parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), e de visitas de chefes de cozinha, proprietários de estabelecimentos e formadores de opinião às fazendas.

A produção do queijo canastra foi legalizada em 2012 e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) é o órgão responsável pelo cadastramento e legalização dos produtores que têm suas queijarias enquadradas de acordo com normas e leis pertinentes. Além do canastra, o IMA também controla os queijos mineiros das outras regiões.

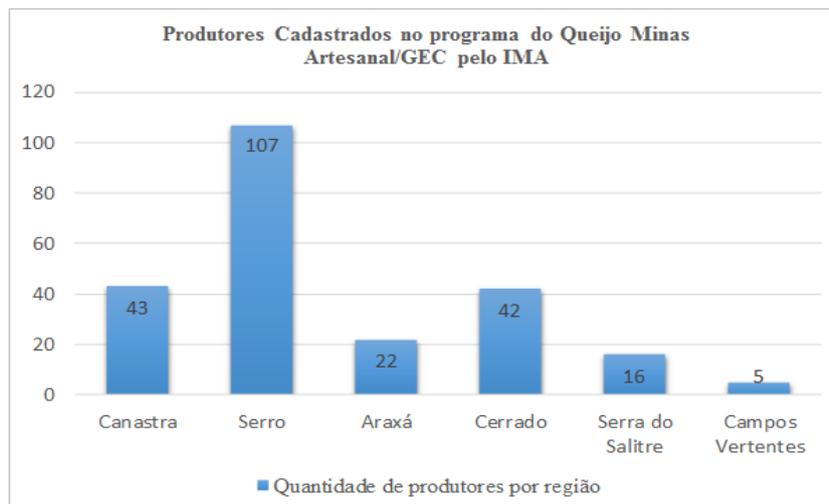


Figura 2. Gráfico. Produtores Cadastrados no programa do Queijo Minas Artesanal/GEC por região.

Observamos no gráfico acima, a lista de 2015 que apresenta todos os produtores cadastrados e legalizados no programa do Queijo Minas Artesanal/GEC pelo IMA.

Em entrevista realizada com o presidente da APRACON, João Carlos Leite, confirma-se o número de 43 produtores de queijo canastra legalizados. Mas, o que nos chama a atenção neste número é que ele se torna insignificante perto do levantamento de 793 produtores de queijo canastra nos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Piumhi, Tapiraí, Medeiros, Bambuí, Sacramento.

Diante deste cenário, fica evidente a necessidade de empreendimentos de queijaria dentro dos padrões exigidos para a correta fabricação do queijo artesanal e sua expansão. A tabela abaixo indica a pequena porcentagem de produtores de queijo canastra legalizados até o ano de 2015:

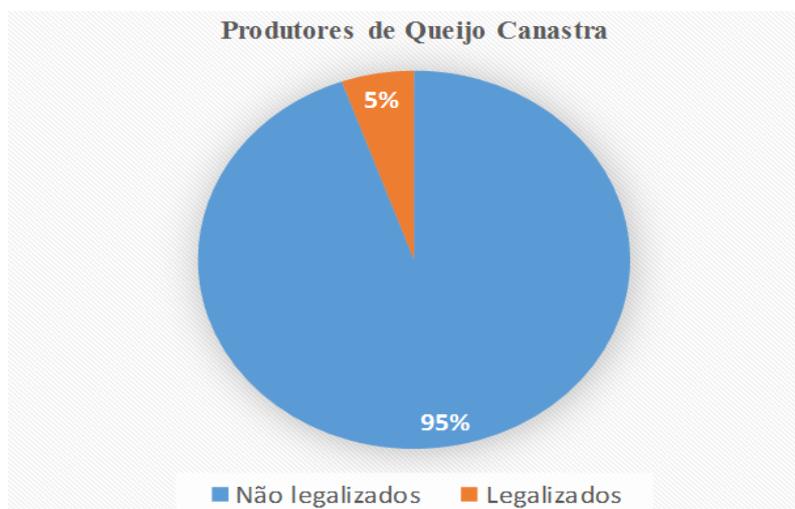


Figura 3. Gráfico. Produtores de queijo canastra legalizados e não legalizados. Autoria própria

No questionário realizado com os produtores de queijo canastra, fica evidente o aumento do lucro na produção quando esta está inscrita pelo IMA e já faz parte da APRACON, a qual dá suporte necessário à fabricação. Todavia, também se observa a presença de gastos envolvidos com a reforma das queijarias para se enquadrarem à legislação e da burocracia para conseguirem, de fato, a legalização.

Considerações Finais

Hoje, é notória a ascensão e reconhecimento da atividade de produção do queijo canastra que vem ganhando destaque e valorização no preço, principalmente, com a sua industrialização, consumada em 2014 com o objetivo de legalizar e vender além do estado de Minas Gerais. O controle da produção não deve interferir no modo de fazer o queijo, que é centenário e mantém a receita com leite cru, que dá o sabor característico do queijo, além de outras peculiaridades da fabricação.

Devido ao aumento da demanda da produção do queijo canastra e da fiscalização sobre o método de preparo, produzidos como faziam os antepassados, surgiram exigências quanto à qualidade do local de preparo. Até então, estes locais eram construídos sem maiores preocupações em respeito às leis de salubridade, mas com a utilização de técnicas construtivas vernaculares, também consideradas patrimônio imaterial.

Diante deste quadro, se faz necessário um projeto arquitetônico desafiador que atenda às normas e legislações referentes à produção do queijo, mas que respeite as técnicas construtivas vernaculares ameaçadas por um mundo industrializado e globalizado. Entretanto, a renda da maioria destes produtores não é suficiente para a reforma imediata do local de preparo. Por isso, ainda é grande a venda sem o Selo de Origem e também ilegal, quando vendido para a fora do estado de Minas Gerais.

Referências

BRASIL. Lei Patrimônio Cultural. Anexo Decreto-Lei 25 de 30/11/1937.

CABRAL, Clara Bertrand, 2011, Patrimônio Cultural Imaterial. Convenção da UNESCO e seus contextos, Lisboa: Edicoes 70.

CASTRIOTA, Leonardo Barci. PATRIMONIO CULTURAL. Conceitos, Políticas, Instrumentos. Belo Horizonte: IEDS, 2009.

CHOAY, Françoise, 2006, A Alegoria do Patrimonio, Lisboa: Edicoes 70.



CRUZ, Cícero Ferraz, 2010. Fazendas do Sul de Minas Gerais, Brasília: Monumenta.

IEPHA, Modo Artesanal de Fazer Queijo Minas. Livro dos Saberes, 2006.

Globo, Queijo de Minas vira patrimônio cultural brasileiro. Disponível em:
<<http://g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,MUL471180-5598,0.html>> Acesso em
18/08/2015.

Globo, Queijo feito na Serra da Canastra é primeiro a conseguir selo de Origem.
Disponível em: < <http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2012/10/> >
Acesso em 18/08/2015.

Globo. Queijo feito na Serra da Canastra conquista premiação internacional. Disponível
em: <<http://g1.globo.com/mg/centro-oeste/noticia/2015/06> > Acesso em 10/08/2015.

Portal Serra da Canastra. Fauna e Flora. Disponível em:
http://www.serradacanastra.com.br/fauna_flora/fauna_flora.html Acesso em
20/10/2015.

UNESCO. Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. Paris: 2006.
Disponível em:
<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>

Wagner Indaiá, Queijo da Canastra. Disponível em:
<<https://www.youtube.com/watch?v=IDHpV9MsfkA>> Acesso em 31/08/2015.