

Caracterização da Região do Serro
como
Produtora de Queijo Minas Artesanal

ÍNDICE

<u>HISTÓRICO</u>	<u>2</u>
Aspectos Históricos e Culturais.....	2
Caracterização dos municípios.....	3
Mapa da região produtora do Queijo Minas Artesanal (Serro).....	5
Registros históricos.....	6
Trabalhos científicos.....	7
Significado econômico-social do queijo artesanal para região.....	7
Caracterização e quantificação do rebanho utilizado.....	8
<u>ASPECTOS AGRO ECOLÓGICOS DA MICRORREGIÃO</u>	<u>8</u>
Classificação de solos.....	9
Características geo-climáticas.....	9
Cobertura vegetal.....	9
Processo para a Fabricação do Queijo Minas Artesanal (Serro).....	10
Elaboração do Queijo.....	10
<u>CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO</u>	<u>11</u>
Denominações de Venda:	11
Ingredientes obrigatórios:.....	11
Características Físico-químicas e Sensoriais:.....	11
<u>BIBLIOGRAFIA</u>	<u>12</u>
<u>EQUIPE DE ELABORAÇÃO</u>	<u>13</u>

HISTÓRICO

Aspectos Históricos e Culturais

A região do Serro, localizada no Médio Espinhaço, no Estado de Minas Gerais teve a tradição da produção do queijo, introduzida pelos colonizadores Portugueses, oriundos da região da Serra da Estrela, a mais de dois Séculos, quando se formaram as primeiras fazendas de gado na região, para dar suporte a promissora exploração de ouro e diamante.

Sua história se confunde com a história da cidade que lhe dá o nome. Por sua vez, o Serro está ligado à história do Brasil colonial, sendo o seu núcleo urbano uma significativa representação arquitetônica do referido período, que por sua excepcionalidade mereceu o primeiro tombamento de caráter nacional no Brasil.

É inquestionável a importância do Serro na formação histórica da região e igualmente a relevância de seu produto como expressão de tradição e cultura, as quais transcendem a base de produção e o próprio Estado e categoricamente superam estatísticas e racionalidades de padrões de desenvolvimento.

Com a decadência do ciclo do ouro, o município do Serro intensificou sua atividade agropecuária e no momento de expansão, o queijo foi o produto que garantiu divisas para a região e todo o Estado, pela qualidade e pelo volume que representou para o mercado. A partir de então, o Queijo do Serro consagrou-se como símbolo de representação de identidade cultural pelo peculiar sabor e modo de produção.

Nos primórdios de sua tradição, o único ingrediente trazido de fora das fazendas era o sal. As formas de queijo eram feitas em madeira de lei, pelos marceneiros locais e o coalho era produzido a partir do estômago do tatu, de onde eram retiradas a Pepsina e a Renina, necessárias a coagulação do leite. Como fermento láctico, passou-se a usar o “ Pingo “, que é o soro que escorre do queijo no prazo de 12 a 24 horas após a fabricação, que contém um grupo de bactérias lacto-fermentativas, que conferem ao queijo o seu sabor característico.

Nos tempos atuais, esta tradição continua sendo mantida, pelos conhecimentos passados de geração para geração. Pouca coisa foi mudada, as

formas hoje são de plástico e o coalho é industrial, comprado já pronto, o que proporciona mais higiene e segurança do produto, mas a técnica de produção, continua inalterada, excetuando-se, o cuidado com a higiene do produto que é muito maior, atualmente.

Com o passar dos anos, e o crescer do saber científico, muitas explicações foram dadas quanto à caracterização do queijo, uns atribuíam ao capim da região, outros às bactérias lácticas regionais, e assim por diante, mas o que se acredita hoje, é que a característica única do “ Queijo do Serro “, se dá por um conjunto de fatores como: altitude, clima, umidade do ar, alimentação das vacas, que contribuem diretamente no grupo de bactérias que proporcionam o sabor ao queijo.

Hoje, na Região do Serro, o queijo é mais que um produto agro-industrial; é uma herança que passa de pai para filho. Fazer um bom queijo é uma obrigação imposta pela tradição, e um motivo de orgulho regional.

(extraído dos documentos: Programa de Melhoria da Qualidade do Queijo Artesanal do Serro – EMATER-MG, IMA, Coop. do Serro - 1997, e do Processo de Registro do Queijo do Serro como bem de natureza imaterial – IEPHA – 2002)

Caracterização dos municípios

O queijo Minas Artesanal “SERRO” é produzido tradicionalmente em Minas Gerais em alguns municípios localizados na vertente oriental da Serra do Espinhaço, entre os paralelos 18 e 19º de latitude Sul, numa área que até os dias atuais, apresenta uma malha rodoviária de baixa densidade e de qualidade discutível.

A posição geográfica dos municípios de Rio Vermelho, Serra Azul de Minas, Santo Antônio do Itambé, SERRO, Materlândia, Sabinópolis, Alvorada de Minas, Dom Joaquim e Conceição do Mato Dentro, somada a condições físico-naturais, sócio-culturais e econômicas muito particulares conferem uma expressiva individualidade à região que desta forma consegue obter uma qualidade-sabor tão específica que permite individualizar o queijo aí produzido como o Minas Artesanal “SERRO”.

Entre os fatores determinantes que, historicamente, induziram os produtores de leite da região a converterem sua produção em queijos está o isolamento da área provocado pela presença à oeste da Serra do Espinhaço e o reduzido número de estradas de rodagem que ainda hoje representam sério obstáculo ao

desenvolvimento dos municípios aí localizados. As presenças das Br. 367 e 120, respectivamente à oeste e à leste da região (elas tiveram suas pavimentações feitas após a década de 80), não foram suficientes para reverter a fragilidade da malha viária aí existente e desta forma o desenvolvimento regional ainda não atingiu o dinamismo desejável.

Entretanto, são as condições físico-ambientais as que nos parecem mais determinantes para explicar a existência de um tipo de queijo tão especial como o Minas Artesanal “SERRO”. As altitudes, as condições geomorfológicas, as condições edáficas e as características microclimáticas locais propiciaram o aparecimento de pastagens naturais onde predominam o capim gordura (ou meloso) e capins típicos dos campos de altitude.

A unidade físico-natural da maior parte das áreas dos municípios aí inseridos é obtida pela presença da Serra do Espinhaço, com relevo acidentado, climas tropicais amenizados pelas altitudes e densa rede de drenagem convergente para a bacia do Rio Doce, aí representada pelos rios Vermelho, Guanhões, do Peixe, Santo Antônio e muitos outros.

As condições sócio-culturais e econômicas da região também contribuíram de forma decisiva para que o queijo pudesse se transformar numa rentável atividade econômica para as populações que aí viviam e vivem.

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

Registros históricos

Na segunda metade do século XVIII, os exploradores de ouro partiram para as regiões das minas no Brasil Central, levando a prática da elaboração artesanal do queijo para as fazendas, desenvolvendo, sobretudo, o chamado Queijo Minas.

O Queijo Minas desenvolveu-se, então, baseado na técnica portuguesa da Serra da Estrela, com a variação no que diz respeito ao coagulante. O queijo da Serra da Estrela era fabricado com a aplicação de extrato de flores e brotos de cardo (planta de flores amarelas, folhas acinzentadas com espinhos e caule ereto revestido de pelos, considerada praga da lavoura). O Queijo Minas era preparado mediante aplicação de coagulante desenvolvido a partir do estômago seco e salgado de bezerro ou cabrito.

Na região do Serro, o queijo chegou também pela trilha do ouro, na bagagem do explorador do minério. Mas só no momento após a decadência da mineração e depois do ciclo rural mais promissor, o da cana-de-açúcar, é que o queijo se estruturou como elemento de alavancagem da economia.

A fama desse queijo permanecia latente entre os habitantes deste município e os das cidades vizinhas, principalmente Diamantina, para onde era exportado em lombo de burro e acondicionado às dúzias em jacas de taquara ou em bruacas de couro cru, conduzido pelas tropas de denotados tropeiros.

Somente pelos idos de 1929 e 30 é que a fama do Queijo do Serro se consolidou com a abertura da estrada de rodagem Serro-Belo Horizonte, via Conceição do Mato Dentro, quando se formaram timidamente as empresas exportadoras do famoso produto.

(extraído do documento: Processo de Registro do Queijo do Serro como bem de natureza imaterial – IEPHA – 2002)

Um dos primeiros registros científicos conhecidos da tradição pecuária da Comarca do Serro Frio, foi feito pelo naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire, em seu livro "Viagem Pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais" publicado em 1820.

No século XX, vários trabalhos foram publicados, comprovando a tradição histórica do queijo do Serro, como por exemplo os de José de Assis Ribeiro, na Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes em 1958 e 1959.

Trabalhos científicos

Vários Trabalhos científicos destacam as características peculiares no Queijo Minas Artesanal (Serro), dentre eles podemos citar os feitos pelo Dr. José de Assis Ribeiro, em 1958 e 1959, onde a tecnologia de fabricação deste queijo já é descrita, comprovando a sua história. Muitos outros trabalhos de relevância foram publicados, sendo que alguns se encontram anexados a este documento.

Significado econômico–social do queijo artesanal para região

LOCALIDADE	Produtores de Queijo artesanal	Produção Anual (t)	Valor da Produção (R\$)	Mão de Obra Falimiar(%)
Alvorada de Minas	35	144	320.000	70
Conceição do Mato Dentro	100	350	840.000	85
Dom Joaquim	71	108,4	260.000	90
Materlândia	150	285	650.000	70
Rio Vermelho	120	160	370.000	90
Sabinópolis	272	623	1.246.000	70
Santo Antônio do Itambé	22	90	210.000	40
Serra Azul de Minas	40	57,6	120.000	88
Serro	110	540	1.200.000	80
Total	920	2820	5.216.000	76% (média)

Fonte: EMATER-MG (2002)

A base econômica da região de Serro fundamenta-se na exploração da pecuária de leite. O Serro, juntamente com os municípios vizinhos produzem diariamente em torno de 80.000 litros de leite. Destes, aproximadamente 15.000 l são destinados à indústria de transformação de leite mantida pela Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro Ltda., outros 45.000 l são destinados a outros compradores de leite e cerca de 60.000 l são transformados em queijos artesanais do tipo Minas-Fazenda a partir do leite “in natura”. Os queijos assim produzidos chegam ao mercado consumidor via intermediários.

Estes queijos artesanais representam a principal fonte de sustento de quase 1.000 pecuaristas da região, sendo que estes em sua larga maioria, 76 %, são produtores de economia familiar, que não tem outra atividade alternativa, e sem a produção do queijo

artesanal, teriam de viver a custas de subsídios públicos, ou migrar para as grandes cidades, o que em ambos os casos trariam transtornos sociais.

A Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro Ltda recebe, classifica, embala e comercializa cerca de 10% (725 Kg/dia) da produção de queijos artesanais da região, repassando os lucros e custos da comercialização aos seus cooperados fornecedores cujo mercado concentra-se na capital Belo Horizonte. Os 90% remanescentes da produção são entregues a intermediários que tanto podem destinar a produção a Belo Horizonte, a outros municípios ou ao comércio varejista de Serro.

Caracterização e quantificação do rebanho utilizado

O Rebanho da Região é composto em sua maioria por animais mestiços, voltados para a produção de leite, resultado de cruzamentos de animais azebuados com raças européias como Holandês, Jersey, Pardo suíço, com produção média de 1.200 l de leite por lactação, com teor de gordura acima de 3,4%.

A região conta com um rebanho de aproximadamente 124.000 cabeças, distribuídas em 2.581 propriedades, com uma média inferior a 50 cabeças por propriedade, o que caracteriza a produção por pequenos pecuaristas, na sua maioria de economia familiar.

LOCALIDADE	Criadores existentes	Propriedades existentes	bovinos existentes
Alvorada de Minas	133	124	9073
Conceição do Mato Dentro	729	722	24206
Dom Joaquim	172	172	7776
Materlândia	136	126	8032
Rio Vermelho	373	366	16363
Sabinópolis	463	408	23517
Santo Antônio do Itambé	111	111	6654
Serra Azul de Minas	122	121	4564
Serro	449	431	23967
Total	2.688	2.581	124.152

Fonte: IMA (2001)

ASPECTOS AGRO ECOLÓGICOS DA MICRORREGIÃO

Classificação de solos

Na Região há uma predominância de Latossolos Vermelho Amarelos, com textura média, ocorrendo algumas variações para Latossolos Vermelho.

Também há grande predominância de Litossolos nas altitudes superiores a 1000m, sendo que este tipo de solo, não condiz com a produção característica do “Queijo do Serro”.

Características geo-climáticas

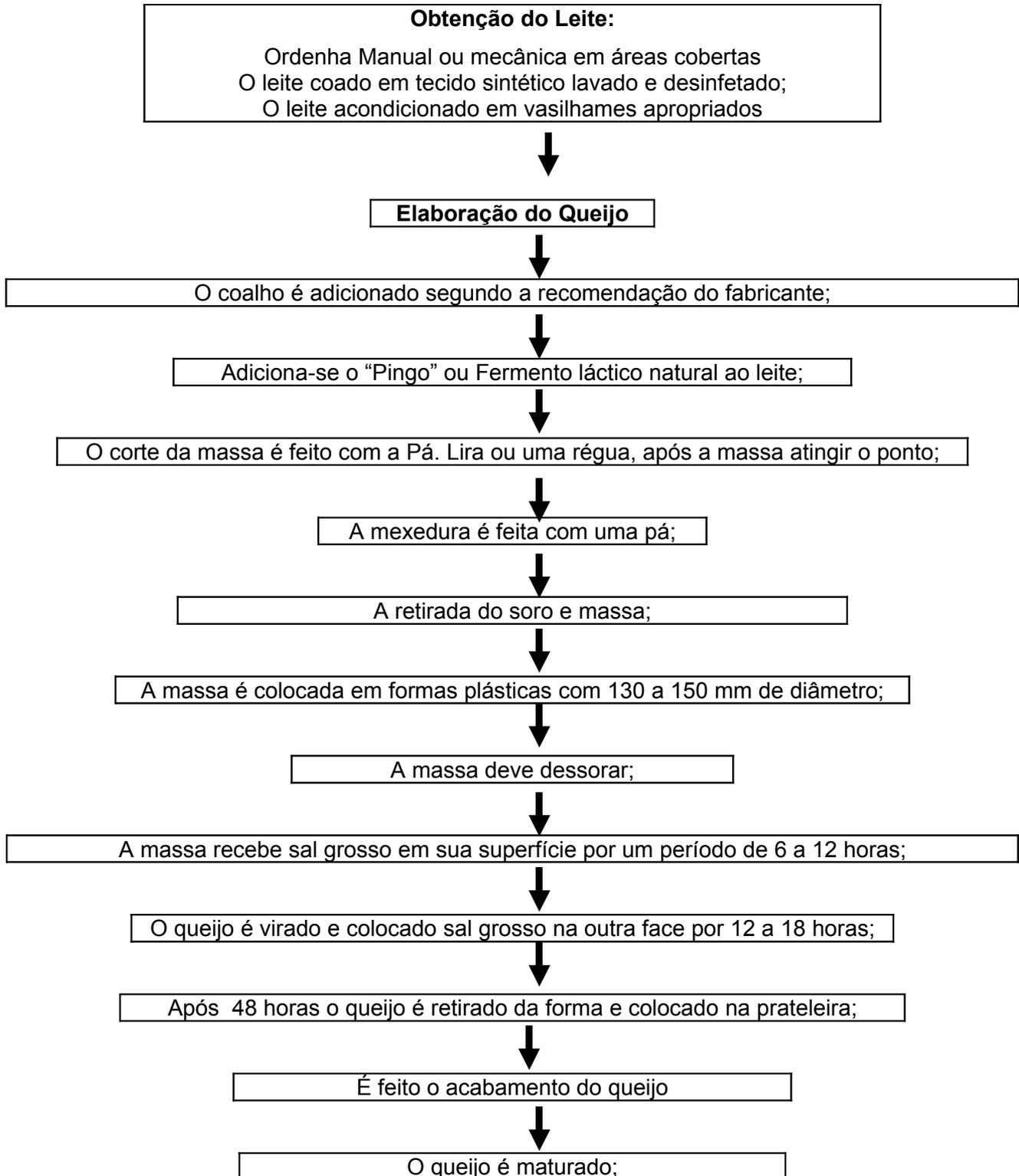
A região possui um clima Tropical de Altitude, com temperatura média anual em torno de 20° C, com a média mínima de 14° C e a média máxima de 27,5° C, com chuvas bem distribuídas entre os meses de setembro a março, com índice pluviométrico médio em torno de 1300 mm anuais, altitude variando entre 600 a 1200 m e um relevo com cerca de 11% de área plana, 22% de área ondulada e 67% de área montanhosa.

Cobertura vegetal

A região produtora do “Queijo do Serro” tem como espécies forrageiras predominantes gramíneas como: Capim Jaraguá (*Hyparrhenia rufa*), Capim Meloso (*Melinis minutiflora*), *Brachiaria decumbens*, *Brachiaria brizantha*, implantadas sobre região originalmente de Mata Atlântica.

Há também na região, extensas áreas de campos em altitude, que não compõem área produtoras do queijo do Serro.

Processo para a Fabricação do Queijo Minas Artesanal (Serro)



CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO

Denominações de Venda:

Queijo Minas Artesanal (Serro)

Ingredientes obrigatórios:

Leite de vaca cru integral, cultura lática natural (soro, pingo ou Fermento natural), coalho, sal.

Características Físico-químicas e Sensoriais:

↪ **Consistência:** semiduro

↪ **Textura:** compacta

↪ **Cor:** branca amarelada

↪ **Sabor:** brando, ligeiramente ácido;

↪ **Crosta:** fina, sem trinca;

↪ **Forma e Peso**

- cilindro de 13 a 15 cm de diâmetro
- altura: 4 a 6 cm;
- peso: 700 a 1.000g

↪ **Requisitos Físico-Químicos**

- teor de sólidos totais: 46 a 52%
- teor de gordura nos sólidos totais: mínimo 50%
- fosfatase: positivo
- amido: negativo

↪ **Requisitos Microbiológicos**

O queijo deve obedecer aos padrões microbiológicos estabelecidos no regulamento de produção do Queijo Minas Artesanal – Dec. 42.645

Maturação: 7 dias no mínimo, em local fresco, sem incidência direta de luz solar.

BIBLIOGRAFIA

FURTADO, M. M.

A arte e a ciência do queijo.

São Paulo: Globo, 1991. P 297.

FURTADO, M. M.

Queijo do Serro: tradição na historia do povo mineiro.

Informe Agrário, v. 7, 1981.

MIRANDA, Aluízio Ribeiro.

Serro: Três séculos de história.

Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1972. P.386.

MORAES, José Mauro.

Fermento para queijo: utilização e preparo artesanal.

Informe agropecuário, v10, nº115,p27-30, jul.1984.

MOREIRA, Gil Candido

Depoimento sobre formula de coalho bovino feito na fazenda, 2001.

PEREIRA, A. J. G.

Fabricação de Queijos.

Belo Horizonte: CETEC, 1980.

PEREIRA, A.J. G.

Fabricação do queijo minas.

Belo Horizonte: CETEC, 1978

PRÓ QUEIJO DO SERRO

Programa de Melhoria da Qualidade do Queijo Artesanal do Serro, EMATER-MG, IMA, Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, Sindicato dos Produtores Rurais do Serro - 1997

PRÓ-Queijo.

Projeto de Melhoria da Qualidade do Queijo da Serra da Canastra, Serro e Serra do Salitre. – dezembro de 2000

REIS, Adriana Rubim.

Caracterização Físico - Química e Identificação dos Elementos Metálicos dos Queijos Minas do Serro e Minas da Serra da Canastra.

Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da UFMG – 1998.

RIBEIRO, J de A.

A Evolução da Tecnologia Queijeira. 1958.

RIBEIRO, J.de A.

Queijo do Brasil. 1959.

SGHEDONI, Arturo et al.
Queijo Minas Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v 34, nº 205, p. 29-34, set / out.1979.

SIMÕES PIRES, Maria Coeli.
Serro. Belo Horizonte: Mazza Edições, 1990.

SIMÕES PIRES, Maria Coeli.
Queijo do Serro – Patrimônio Cultural do Brasil.
Serro: Associação dos Amigos do Serro – AASER, 2001.

SOUZA, Maria Erermita de.
Aconteceu no Serro. Belo Horizonte: BDMG Cultural 1999.

VARGAS et Ali.
Características de origens para os queijos naturais de Minas Gerais: Municípios de Serro e de São Roque de Minas, Juiz de Fora: Epamig - 1997 (Relatório)

VILARES, Luiz Fonseca.
Serro. Jornal de Minas. Belo Horizonte, março 1938.

EQUIPE DE ELABORAÇÃO

Carlos Frederico Caldeira de Abreu – EMATER-MG – COORDENADOR

Margarida Carvalhais Barroso – EMATER-MG – Esloc Serro

Edson Antonio Gonçalves – EMATER-MG – Esloc Serro

Moises Antônio Barbosa – EMATER-MG – Esloc Santo Antônio do Itambé