

DOSSIÊ

Cultura e Alimentação

Proponente

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

Esta proposta traz reflexões sobre o tema da alimentação enfocando seus aspectos culturais. O Dossiê é fruto das pesquisas desenvolvidas no Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*, pelo grupo de Pesquisa em Cultura e Alimentação. Esses trabalhos abordam temas como relações de trabalho no ambiente da cozinha, as contradições em torno dos alimentos tradicionais brasileiros, o retrato das feiras populares como espaços de produção de cultura e disputas sociais, e uma reflexão sobre a importância das humanidades na formação dos cozinheiros profissionais.

- **A BATALHA DO QUEIJO: UM ESTUDO SOBRE OS DILEMAS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL NA SERRA DA CANASTRA**

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

- **ALTA GASTRONOMIA, O NOME DE UM TRABALHO**

Giuliane Pimentel

- **SABERES CRÍTICOS: O POTENCIAL DO ENSINO DE HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO COZINHEIRO PROFISSIONAL**

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

Giuliane Pimentel

Thiago Faria e Silva

- **A FEIRA DE ÁGUA DE MENINOS NOS FILMES A GRANDE FEIRA (1961) E SOL SOBRE A LAMA (1964)**

Thiago Faria e Silva

Autora | Author

Tatiana de Macedo Soares Rotolo*
tatiana.rotolo@ifb.edu.br

A batalha do queijo: um estudo sobre os dilemas da produção de queijo artesanal na Serra da Canastra

The cheese battle: a study on the dilemmas of artisanal cheese production in Serra da Canastra

Resumo: Este trabalho teve início a partir de uma visita técnica ao IFMG- Campus Bambuí, localizado em um dos municípios que fazem parte da microrregião da Serra de Canastra, MG. O convite partiu em função de um workshop para capacitação dos membros do GEBIER (Grupo de Estudos sobre Cerveja, projeto de extensão que desenvolve trabalhos na área de produção de cerveja artesanal, com estudantes, técnicos e docentes dos cursos relacionados a área de alimentos no Campus). Durante a visita, fomos levados para conhecer diversas queijarias da Canastra, que produzem o queijo artesanal típico da região e tivemos oportunidade de conversar com alguns produtores de queijo. A partir deste contato inicial, tivemos oportunidade de ouvir as histórias, aprender sobre este produto (o queijo artesanal da Canastra) e ouvir as queixas dos produtores de queijo sobre suas dificuldades e barreiras na produção e distribuição do seu produto. Desta forma, este artigo visa abordar os dilemas em torno do queijo da Canastra, especialmente as questões que envolvem o imbróglio travado entre as demandas dos queijeiros e a legislação pertinente.

Palavras-chave: queijo artesanal, gastronomia, artesanato agroalimentar

Abstract: *This work began with a technical visit to the IFMG-Bambuí Campus, located in one of the municipalities that are part of the micro-region of Serra de Canastra, MG. The invitation was based on a workshop to train the members of the GEBIER (Beer Studies Group, extension project that develops work in the area of craft beer production, with students, technicians and teachers of the courses related to the food area in the Campus). During the visit, we were taken to get to know various Canastra cheese makers, who produce the local artisanal cheese and had the opportunity to talk with some cheese producers. From this initial contact, we had the opportunity to listen to the stories, learn about this product (the artisanal cheese from Canastra) and listen to complaints from cheese producers about their difficulties and barriers in the production and distribution of their product. In this way, this article aims to address the dilemmas surrounding Canastra cheese, especially the issues that involve the imbroglia between the demands of the owners and the relevant legislation.*

Keywords: artisanal cheese, gastronomy, agri-food crafts

DOSSIÊ

Cultura e Alimentação

Proponente

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

Introdução

A produção de queijo artesanal na Serra da Canastra é uma atividade agroalimentar que vem sendo desenvolvida em Minas Gerais por em torno de trezentos anos. Ela ocupa uma grande parte da vida da população local, não apenas como atividades econômica, mas também como expressão cultural dos habitantes do local.

Este estudo surgiu a partir de um evento fortuito: um convite do GEBIER (Grupo de Estudos da Cerveja), projeto de pesquisa e extensão do Instituto Federal de Minas Gerais, Campus Bambuí, para o grupo de pesquisa sobre Bebidas, Alimentos e Cultura: estudos sobre a cerveja, do Instituto Federal de Brasília, Campus Riacho Fundo em maio de 2017. A proposta inicial do convite era realizar uma série de workshops sobre degustação e produção de cervejas artesanais para os membros do GEBIER e colaboradores do grupo, visando a capacitação do grupo não apenas em áreas técnicas da produção de bebidas, mas também na gastronomia. Uma das atividades seria uma degustação de cervejas artesanais de Minas Gerais e queijos artesanais da Canastra, conduzida pelos docentes do IFB. Entretanto, durante a visita, fomos levados a conhecer a realidade da produção do queijo artesanal da Canastra, visitando diversas queijarias e conversando com seus produtores.

A partir deste contato, percebemos os dilemas envolvidos entre a produção artesanal do queijo da Canastra e as dificuldades enfrentadas pelos produtores tanto em relação a legislação federal, que impões as regulamentações para agroindústria e normas de produção de produtos de origem animal, quanto as dificuldades de distribuição e venda deste produto, que impõe uma batalha travada pelos queijeiros para dar continuidade a produção tradicional do queijo.

A metodologia usada foi a descrição etnográfica, a partir da observação dos processos de trabalhos envolvidos na produção do queijo, além de conversas e entrevistas com os produtores. Foi realizado também o levantamento iconográfico primário das propriedades e dos processos de produção. Tal trabalho de campo permitiu o reconhecimento das demandas dos produtores, o papel da produção de queijo para as famílias da região e o bem cultural que significa a produção de queijo artesanal na Serra da Canastra.

A cultura do queijo e o queijo como cultura

O queijo artesanal está enraizado na cultura de Minas Gerais. Ele é parte da mesa e da cultura de Minas Gerais. Acompanhando um café, ou uma refeição, a presença do queijo artesanal é soberana em Minas Gerais,

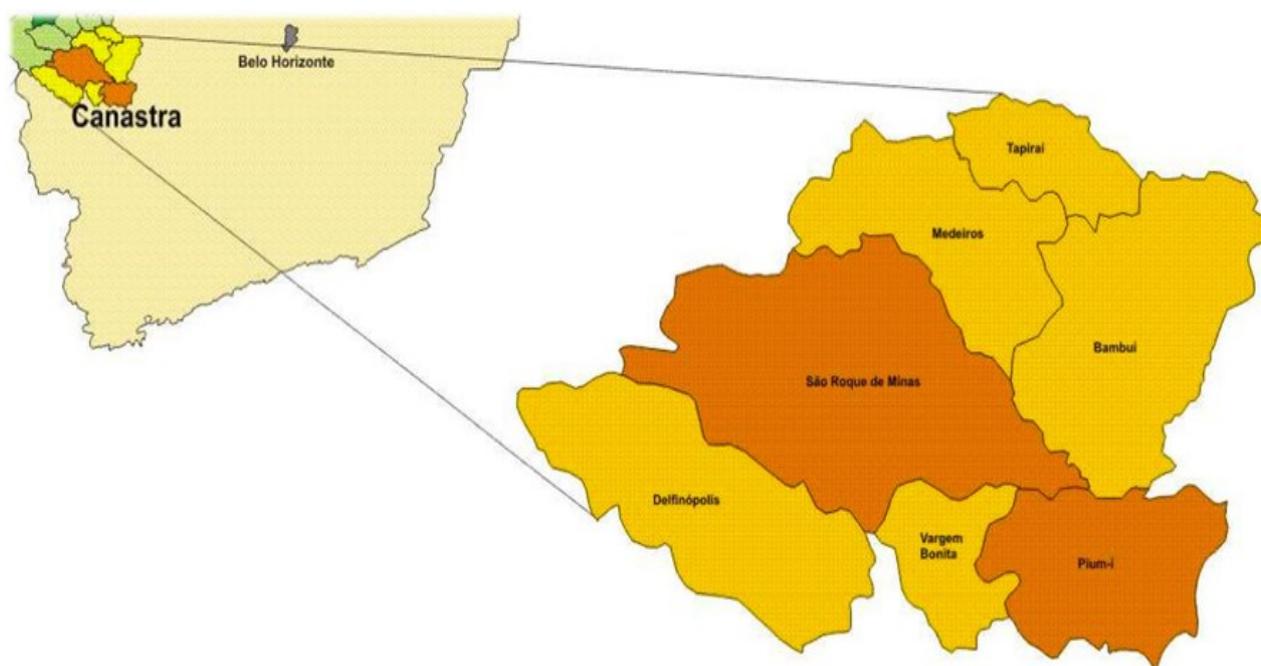
fazendo com que o estado seja o maior produtor de queijo artesanal no Brasil. Ditos populares como “um abraço, um beijo, um pedaço de queijo” ou “estar com a faca e o queijo na mão”, são exemplos que expressam a relação íntima do mineiro com o queijo. Podemos dizer que o queijo em Minas não é só um alimento indispensável à mesa. É, sobretudo, expressão cultural da “mineiridade”, da identidade do povo daquela região. Ele é, de certa maneira, também uma manifestação de cultura. O sotaque, as músicas, a paisagem bucólica, os hábitos e costumes e a comida são formas de manifestação de um modo de ser em Minas Gerais, e o queijo artesanal tem, neste conjunto, um destaque especial.

A cultura do queijo em Minas também é muito antiga. Os processos de fabricação do queijo artesanal em Minas são bastante antigos. O “saber fazer” do queijo chegou em Minas juntamente com o desenvolvimento do ciclo do ouro na região, no fim do século XVII e século XVIII. Encontrando nas Serras de Minas um clima mais ameno, tropeiros e pequenos agricultores foram se fixando na terra, em grande medida, motivados pela necessidade de produção de alimentos para o crescimento acelerado que a exploração do ouro e pedras preciosas, que trouxe para esta parte do Brasil, um contingente grande de pessoas e a criação e desenvolvimento de cidades inteiras. A ocupação mais intensa da Serra da Canastra data deste período.

Localizada no sudoeste de Minas, a Serra da Canastra é uma grande área de em torno de 200 mil hectares. Em 1972 foi fundado o Parque Nacional da Serra da Canastra, em função da biodiversidade do local e do fato de a nascente do Rio São Francisco, um dos rios mais importantes do país, ser na área do parque. A Serra da Canastra está compreendida entre os municípios de Capitólio, Definópolis, Sacramento, São João Batista da Glória, São Roque de Minas, Tapiral, Bambuí, Medeiros, Piumhi e Vargem Bonita. Além do Parque, a região abriga também uma vasta produção rural, sendo a produção de milho, café e o queijo artesanal, os destaques da região.

A área, originalmente dos índios Cataguazes, também abrigou escravos fugidos, que formaram quilombos lá¹. A região da Canastra possui uma sócio-diversidade intensa e tal fato, está expressa na sua cultura. Este conjunto de ocupações diversas, fez com que esta região desenvolvesse aspectos culturais muito particulares. Festejos populares, hábitos e crenças dos povos da região e tradições são aspectos relevantes das populações

1 O mais famoso foi o quilombo Pai Inácio, que dizem ter sido tão grande quanto o quilombo dos Palmares.



Fonte: www.sertaobras.org.br

da Canastra (a celebração da Folia de Reis entre o Natal e o mês de janeiro é um exemplo disso).

Acima podemos ver no mapa os principais municípios produtores do queijo artesanal na Serra da Canastra.

No Século XVIII o naturalista August SaintHilaire, em suas viagens pela Canastra, registrou a produção de queijo lá. A introdução de práticas de se fazer queijo nesta região datam de entre os séculos XVII e XVIII.

Ninguém sabe ao certo qual foi a origem da tradição de se fazer queijo na Canastra. A maior parte das pesquisas indicam que o queijo português da Serra da Estrela foi uma espécie de antecessor do queijo canastra. Porém, outras fontes também relacionam o queijo artesanal na Canastra com práticas de fabrico de queijo relacionadas com a imigração de açorianos para esta região, sendo portanto, influenciada por modos de fazer dos Açores (Cf. Dossiê IPHAN).

A construção de um queijo tradicional é um processo longo (Cf. DÓRIA, 2009). Na França, por exemplo, existem mais de 500 tipos de queijos tradicionais. A cultura do queijo é também algo enraizado nas tradições francesas. Esses processos, bastante lentos e construídos ao longo dos séculos, resultam na inter-relação entre um grupo social e seus alimentos. Para Barthes, por exemplo, a alimentação humana forma uma espécie de gramática, que, tal como a linguagem, precisa ser decodificada (Cf. BARTHES, 2009). Isto é, compreender os significados dos alimentos, desde seus processos ou ingredientes, é compreender também uma cultura.

Na clássica análise de Levi Strauss, a alimentação representa em primeiro lugar uma espécie de marco divisório da humanidade: ela é, junto com a instituição da moralidade e dos ritos funerários, um passo da saída da humanidade da natureza em direção à cultura (LEVI STRAUSS). Strauss também propõe o clássico triângulo culinário, em que cada um dos vértices do triângulo representa um estado do alimento: o cru, o cozido e o podre. O cru o e podre seriam estágios do alimento natural e o cozido, obviamente, dos alimentos manipulados pela ação humana. As relações que cada sociedade estabelece com essas três fases do alimento depende de como ela se organiza e se relaciona com sua alimentação. O fato que Levi Strauss destaca é que a alimentação é um fenômeno também cultural, a partir de um dado da natureza. Para Contreras, seguindo a trilha aberta por Levi Strauss, a alimentação é um fenômeno biopsicossocial, isto é, é um complexo que mobiliza saberes de diversas disciplinas- antropologia, nutrição, psicologia, ecologia, gastronomia- e deve ser abordado como tal (CONTRERAS, p. 13). Em outras palavras, o que estes autores afirmam em comum é o fato de que entre a alimentação e a cultura existe um vínculo bastante forte. De tal maneira que a alimentação expressa uma cultura e que boa parte do que comemos ou dos modos como comemos são mais fenômenos culturais que fisiológicos.

Deste modo, o entendimento de uma comunidade e seu vínculo cultural com um alimento é algo complexo e de difícil tradução. Neste contexto que Dória afirma

que a produção de queijo artesanal nos municípios da Canastra, não pode ser entendido apenas como uma atividade econômica advinda de uma atividade agroalimentar. Ela é uma expressão do modo de vida dos povos que habitam este local. Sem este entendimento fundamental sobre a produção do queijo, qualquer conhecimento que se pretenda acumular sobre este tema, precisa considerar muito seriamente esta relação (Cf. DÓRIA, 2009).

Neste contexto podemos compreender a fala de um queijeiro durante uma conversa na visita que fizemos: “uma fazenda sem queijo não é fazenda”. Ou então a frase corrente nas conversas de que “mineiro sem queijo não é mineiro”. O queijo é uma tradição artesanal, passada pelas gerações como um hábito cotidiano, algo que está enraizado na vida da fazenda. As tarefas em torno do queijo ditam as rotinas: o acordar, ir para o curral, o cuidado com os animais, a ordenha, o fabrico da massa do queijo, o corte da massa, o coar, a dessora, o moldar o queijo, a salga, e os cuidados com a cura (que requer que o queijeiro vire de um lado para o outro os queijos diariamente na queijaria). Esta rotina, bastante pesada e dura, é também a rotina que atravessa a vida na região, ditando os costumes e os hábitos de seu povo. Neste sentido, o queijo, deixa de ser um alimento cujo sentido está em garantir o sustento da família. Ele é um elo essencial que dá ritmo a vida das famílias na Serra da Canastra.

O antropólogo indiano Arjun Appadurai destaca no conceito de gastropolítica a inteiração entre um alimento e o modo como uma sociedade funciona. Para ele há uma relação semiótica entre o alimento e a sociedade, uma vez que o alimento carrega consigo identidades, emoções e afetos. O alimento expressa um conjunto de significados sociais ocultos, que indicam relações de castas, de gênero, de um modo de ser em específico, regulam os ciclos de vida e estabelecem relações entre pessoas e grupos sociais distintos. Segundo ele: “As questões alimentares, para diferentes pessoas em diferentes contextos, são desenvolvidas em um nível notavelmente alto e podem sinalizar afiliações de castas ou seitas, estágios do ciclo de vida, distinções de gênero e aspirações a um status mais elevado. Finalmente, os usos linguísticos que cercam os alimentos codificam algumas dessas distinções” (p. 495). A gastropolítica indica, deste modo, as disputas, conflitos ou transações em torno do alimento. Neste sentido, destaca Appadurai, a gastropolítica está presente em muitas culturas e, a luz de suas ideias, também na Serra da Canastra. Para Appadurai, a comida possui uma parte imaterial que precisa ser considerada, uma vez que ela revela como uma sociedade funciona, a construção de significados

sociais e de identidades. O alimento, segundo o autor, é sobretudo, um fato social, na acepção sociológica do termo (Cf. APPADURAI, 1981).

Por outro lado, este laço entre o queijo e a cultura local dá um caráter de “tipicidade” ao queijo da Canastra. A noção de “tipicidade”, neste contexto, está muito relacionada com a noção de terroir, indicando algo que é expressão de uma certa região, e que por um conjunto de fatores, não poderia ser feito em outro local. O terroir, como o nome indica, é um conjunto de características geográficas e geológicas de solo e clima que conferem características especiais a um produto de uma região. Soma-se a isto outro conjunto de técnicas de manipulação diferenciadas. O exemplo mais conhecido de terroir que temos é relacionado ao vinho. Entretanto, inúmeros queijos também têm terrois distintos, como por exemplo o Taleggio na Itália ou o Reblochon francês. O queijo da Canastra também carrega consigo um terroir. O gado advindo de uma mistura de raças, o tipo de pasto, o clima de montanha, fornecem ao leite produzido naquela região algumas características especiais. Em conversa com um queijeiro ele relata: “O queijo Canastra só pode ser feito aqui. Se levar um queijeiro para fazer queijo em outro lugar ele faz queijo, mas vai ser diferente. Não é Canastra”.

Segundo Dória: “Os queijos da microrregiões mineiras do Serro, Canastra, Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou Cerrado) e Araxá são queijos que expressam claramente diversos microclimas, técnicas tradicionais de preparo e status alimentares que os tornam muito singulares, mantendo em comum o fato de serem elaborados em pequenas propriedades, a partir do leite cru de vaca, e segundo técnicas que se supõem derivadas do queijo da Serra da Estrela, de queijos da ilha da Madeira e outras regiões de Portugal, que chegaram a Minas Gerais há mais de duzentos anos. As suas diferenças, poucas e sutis, derivam de características das pastagens, das raças de gado amalgamadas ao longo da história da região, da flora bacteriana própria, das técnicas de manipulação do leite, dos coalhos, da prensagem da massa e dos tempos de cura” (DÓRIA, p. 112).

O reconhecimento do queijo artesanal mineiro (entre eles o da Canastra) veio com o patrimonialismo dos modos de se fazer o queijo da Canastra pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como um patrimônio cultural imaterial do Brasil. Segundo o dossiê do IPHAN: “o registro significa um marco no processo de preservação desse bem cultural, que o IPHAN, através do departamento de patrimônio imaterial e da superintendência em Minas Gerais, se compromete a implementar, com a participação dos produtores, de organizações da sociedade e demais instituições

do poder público envolvidas na produção, circulação e consumo de queijos artesanais” (DOSSIÊ IPHAN). O saber fazer do queijo artesanal de Minas Gerais expressa bem esta relação homem-alimento-cultura. Segundo o Dossiê produzido como pré requisito elementar para o patrimonialismo do queijo:

tradicionalmente consumidos por mineiros de todas as classes sociais, na zona rural como nas pequenas e grandes cidades, os queijos artesanais de Minas, frescos ou maturados, estão sempre presentes na mesa cotidiana das famílias e nas festas, bares, vendas, feiras e mercados. elemento de socialização e expressão de hospitalidade, serve para acompanhar o café ou a cachacinha nas rodas de conversa e para celebrar a fartura e a riqueza da culinária mineira, no acompanhamento de doces e compotas e como ingrediente de inúmeras iguarias, entre as quais o inigualável pão de queijo. carregadas de sentido de pertencimento e de identidade, essas práticas – fazer e comer queijo – também caracterizam os nativos de Minas Gerais para os demais brasileiros. Não por acaso, em vários lugares do Brasil, e especialmente na região sudeste, o queijo fresco de leite cru costuma ser chamado de “Queijo Minas”, embora a preferência dos mineiros seja o queijo curado. Fato é que a produção de queijos artesanais e de outros derivados de leite ocupa cerca de 30 mil famílias de Minas Gerais, gera milhares de empregos diretos e indiretos e se constitui em uma das maiores expressões da “mineiridade”. (Dossiê IPHAN- 11- O modo artesanal de fazer o queijo em Minas, p. 14)

Em outras palavras, o patrimonialismo dos modos de se fazer o queijo artesanal em Minas Gerais é um coramento da cultura do queijo neste recando do país. Ou também, o reconhecimento do queijo também como cultura. Em seguida, apresentamos algumas imagens colhidas na Serra da Canastra sobre a cultura do queijo neste local feitas durante o campo nesta região.



Legenda das fotos (da esquerda para a direita):

Superior: a) Produtores de queijo da Serra da Canastra, 2017 (foto da autora); b) Queijo tradicional da Canastra envolvido com embalagem de crochê feita pelas mulheres da família de produtores (Foto da autora); c) Produtores de queijo da Canastra segurando premiação recebida em São Paulo (Prêmio Queijo Brasil). (Foto da autora).

Inferior: a) Queijos da Queijaria do Ivair (foto da autora); b) Imagem da parte interna da queijaria (Imagem da autora); c) O “pingo”, ou o fermento natural coletado na própria queijaria.

A Batalha dos queijos

Ainda que o queijo de um lado seja cultuado como expressão da cultura de Minas e do Brasil, a legislação pertinente ao tema, considerando o ponto de vista das regulações sanitárias e da comercialização, possuem visões que de alguma maneira ameaçam esta maneira de produção do queijo. Regulamentações antigas, normas técnicas importadas sem a adequação necessária a realidade local e principalmente, um conjunto de regras que desconsidera o saber fazer das famílias produtoras, tem dificultado bastante a produção de queijo artesanal na Serra da Canastra.

Dória ressalta, por exemplo, que o queijo artesanal é de um lado um patrimônio cultural do Brasil, mas de outro, é também um patrimônio ameaçado. A lógica construída pela própria legislação brasileira ameaça este modo artesanal de fazer o queijo. Esta seria, segundo o autor, uma contradição imensa sobre a dimensão cultural do alimento e seus modos de produção e a realidade da produção de queijo artesanal em Minas e na Canastra (DÓRIA, p. 120).

O queijo artesanal na Canastra é produzido com o leite cru da vaca logo após a ordenha. Ao leite ordenhado ainda quente, é adicionado o pingo, um fermento natural que é recolhido pelos queijeiros do soro do leite produzido no dia anterior. Cada queijaria tem seu próprio pingo, e esses fermentos, um conjunto de leveduras e bactérias ainda não completamente identificadas², conferem características organolépticas diferentes. Desde modo, se abordamos o queijo exclusivamente pelo aspecto sensorial, não podemos dizer que existe um queijo da Canastra, mas sim vários, cada um advindo de uma queijaria com um pingo diferente. Os queijeiros da região são enfáticos ao afirmarem que os diversos queijos são muito diferentes entre si, que dependem do pingo e das habilidades de cada queijeiro.

No leite é também acrescentado um coagulante, chamado de coalho. Tradicionalmente o coalho era extraído do estômago seco do bezerro ou do tatu, mas esta tradição do coalho natural foi se perdendo, e a grande maioria dos produtores utilizam coagulantes industriais³. Após um breve descanso, é formada a coalhada lisa e compacta. A massa é cortada e coada com um pano, que também ajuda a moldar o queijo. O queijo é colocado em formas de plástico⁴, e salgado com sal grosso. Após um tempo, o queijo é colocado em estantes de madeira para a maturação, sendo virado todos os dias até ficar pronto. Todos da família fazem as etapas do queijo. O trabalho da ordenha, dessora, molde ou maturação do queijo são atividades dos homens e mulheres da famílias na Canastra⁵. O queijo fresco pode ficar pronto em duas se-

manas. Mas para adquirir a aparência amarelada típica do queijo da Canastra são necessários pelo menos 22 dias. Os cuidados com a sanidade animal e a higiene são fundamentais, caso contrário, podem contaminar o pingo e o queijo⁶.

Durante séculos a produção artesanal de leite cru em Minas e na Canastra passou ao largo das autoridades sanitárias. A legislação federal, datada de 1952, proíbe a comercialização de queijos de leite cru com menos de 60 dias de maturação. Esta legislação, em parte feita com base na realidade da produção industrial de laticínios, e em parte inspirada em regulamentações europeias e norte americanas que não se adaptam a realidade brasileira, e impõe duras penalidades e consequências para os produtores de queijo artesanal de leite cru. O queijo da Canastra, por exemplo, é um queijo que está pronto após 22 dias de maturação, ou seja, abaixo do limite da legislação. Alguns produtores fazem queijos ainda mais frescos, com 20 ou até 18 dias de maturação. São necessários em torno de dez litros de leite para se fazer um queijo⁷.

Além disso, o RISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, editado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA) impõe um selo de inspeção federal (SIF) normatizando os espaços, equipamentos, e modos de produção e manipulação dos produtos. Esta normatização, além de não considerar aspectos das queijarias tradicionais, impões aos pequenos produtores custos volumosos em adaptação do espaço e compra de equipamentos, o que, evidentemente, é uma realidade absolutamente incompatível com as famílias produtoras. No relato de uma produtora de queijo, ela nos contou ter gastado R\$ 25 mil para fazer a adequação da queijaria para as normas sanitárias e esperou dois anos pelo selo do SIF. Vale lembrar que média de renda familiar de uma família moradora na região varia entre um a dois salários mínimos.

Segundo Dória, esta legislação antiga, formatada em direitos das fábricas de queijo, é um abuso do poder do Estado na defesa da produção industrial contra a produção artesanal. Ele escreve: "Trata-se evidentemente de um abuso de poder do Estado, colocando-se este a reboque dos interesses da grande indústria ao definir a queijaria como uma instituição transitória, cujo direito cessa quando se instala, nas suas imediações, uma indústria de laticínios" (DÓRIA, p. 113).

Esta legislação dura com os produtores de queijo artesanal empurrou de um lado, inúmeras famílias para a produção e comercialização clandestinas do queijo, e de outro, parte de produtores simplesmente abandonaram esta prática ancestral e passaram a vender o leite produzidos em suas propriedades para cooperativas de produção leiteira, deixando de produzir o queijo.

2 Vale lembrar iniciativas da Universidade Federal de Viçosa e do Instituto Federal de Minas Gerais (Campus Bambuí) em identificar os inúmeros microrganismos que compõem o pingo.

3 Relato contado por um queijeiro.

4 Até meados do século 20, as formas de queijo eram de madeira, bem como a mesa de dessora.

5 No Serro, por exemplo, o trabalho de dessora e molde do queijo é atribuído as mulheres (Cf. Dossiê IPHAN).

6 Vale lembrar que não necessariamente queijos contaminados são nocivos. Em alguns casos, a contaminação altera a aparência e o odor, produzindo queijos que não são saborosos.

7 Dado relatado pelos queijeiros.

Em 2002 o governo do Estado de Minas Gerais publicou um conjunto de leis que estabelecem as condições sanitárias e as adequações necessárias para a produção do queijo mineiro artesanal de leite cru. Esta legislação estabelece de um lado, as condições necessárias e os cuidados com a sanidade animal para a produção do queijo. Permite também que o queijo que tenha o SIF e as queijarias que atendam a essas normas, possam comercializar o queijo dentro do estado de Minas (vale ressaltar neste aspecto que este queijo artesanal não poderia ser vendido em outros estados do Brasil, inclusive vizinhos, mesmo que seus produtores atendessem os regulamentos sanitários). A venda dos queijos artesanais de leite cru para outros Estado no Brasil ainda é uma controvérsia⁸.

Em março de 2018 a Câmara dos Deputados aprovou a PL 3856/15 que permite a venda de produtos artesanais de origem animal entre os estados da federação, mas a matéria ainda tramita no senado e pode ser modificada.

Disso decorre alguns pontos bastante interessantes. O primeiro deles é que a produção do queijo artesanal na Serra da Canastra, ainda que seja um conhecimento tombado como patrimônio cultural do Brasil, que seja admirado como uma iguaria, fazendo parte da mesa dos brasileiros, seja expressão cultural das famílias da Canastra, na prática, encontra diversos empecilhos legais desde a produção e a comercialização deste produto. A legislação que regula a produção de queijo artesanal, em geral, parece desconsiderar um ator fundamental neste processo: o produtor de queijo artesanal. Este personagem, tão fundamental e destacado do ponto de vista da tradição cultural, é o mesmo que é desconsiderado e suas práticas até mesmo ameaçadas pela legislação. Ou seja, se considerarmos que uma tradição alimentar, como a do queijo, demora vários anos para se desenvolver, e, no Brasil, são raros os exemplos de queijos tradicionais, o queijo artesanal produzido na Serra da Canastra é de um lado um patrimônio cultural, mas de outro, é considerado um risco a saúde humana, tem seu comércio empurrado para a clandestinidade, e tem sua estrutura fundada na agricultura familiar e nas tradições da região, mas que na prática, estas questões não são apreciadas pelas autoridades e agentes do governo. Em entrevista a uma produtora de queijo da região, ela pronunciou a seguinte frase: “aqui se consulta todo mundo para falar do queijo. Menos quem faz os queijos”. Em outras palavras, o elemento humano, que sustenta toda a tradição e cultura do queijo na Canastra é justamente aquela ameaçado pela legislação.

Por fim, entre os impasses da legislação e a morosidade do Estado em criar alternativas para estes dilemas, o que temos assistido é a organização do produtores de queijo artesanal na Canastra para viabilizar a venda de seus produtos. Muitas dessas vendas são clandestinas, isto é, são queijarias “SIFadas” (isto é, aquelas que se adequaram para a obtenção do SIF), mas que ao contrário do que a legislação permite, vendem seus produtos para outros estados além

de Minas Gerais, em feiras, empórios ou pequenos armazéns, mesmo sem autorização legal. Vale ressaltar também o peso do conhecimento técnico científico sobre o conhecimento tradicional, dando a este último, um espaço menor, ainda que seja a tradição, não a técnica e nem a ciência, que sustenta o desenvolvimento da cultura local na Serra da Canastra.

Referências

- BARTHES, Roland. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. In: COUNIHAN, C and ESTERICK, P. *Food and Culture. A reader*. Routledge, New York and London, 2013.
- COUNIHAN, C and ESTERICK, P. *Food and Culture. A reader*. Routledge, New York and London, 2013.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista. A construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo. Editora SENAC, 2009.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira. Ensaios sobre cozinha inzoneira*. São Paulo. Editora Três Estrelas, 2014.
- DOSSIÊ IPHAN. *Modo Artesanal de fazer o queijo em Minas. Serra da Canastra, Serro, Serra do Salitre e Alto Parnaíba*, 2011.
- APPADURAI, A. *How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India*. Comparative Studies in Society and History. Vol. 30, n° 1. Jan 1988, pp. 3-24
- APPADURAI, A. *Gastro politics in Hindu South Asia*. American Ethnologist, n° 3: 494-511, 1981.
- LÉVI-STRAUSS, C. *The Culinary Triangle*. In: COUNIHAN, C and ESTERICK, P. *Food and Culture. A reader*. Routledge, New York and London, 2013.
- CONTRERAS, J. GRACIA, M. *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Rio de Janeiro. Editora Fiocruz, 2011.
- POULAIN, Jean- Pierre. *Sociologias da Alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis, Editora UFSC, 2013. www.sertaobras.org.br (acesso em 23/04/2018)
- Portaria Nº 518, de 14 de junho de 2002. Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal
- Portaria Nº 523, de 3 de julho de 2002. dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na Manipulação e Fabricação do Queijo Minas Artesanal.

CURRÍCULO

* Possui graduação em Filosofia pela Universidade de São Paulo (1997-2002), Licenciatura plena em Filosofia pela Faculdade de Educação de Universidade de São Paulo (2000-2001). Mestrado em Filosofia pela Universidade de São Paulo (2003-2007) e Doutorado em Ciência Política pela Universidade de Brasília (2008-2011). Atual-

8 Em setembro de 2017, por exemplo, a chef brasileira radicada no Rio de Janeiro Roberta Sudbrack teve seus produtos apreendidos no espaço gastronômico do Rock'n Rio pela ausência do SIF. O caso gerou grande comoção nas redes sociais.

mente leciona no Instituto Federal de Brasília (IFB). Área de atuação: teoria política e teoria social. Desde 2016 venho desenvolvendo pesquisa na área de cultura e alimentação.