

Está faltando um pedaço

Mesmo reconhecido nacionalmente como patrimônio imaterial, o queijo minas artesanal é impedido de chegar à mesa de todos os brasileiros. Para entender por que isso acontece, *Encontro* foi à região da Serra da Canastra conhecer de perto a realidade dos produtores

Café à moda de Minas: um convite à tradição culinária para discutir o futuro do queijo artesanal



■ Tereza Rodrigues

Fotos: Maíra Vieira

A história, os hábitos e o modo de viver das pessoas poucas vezes são ingredientes tão marcantes de um produto, como acontece no caso do queijo mineiro feito a partir do leite cru. Só quem vê de perto a realidade dos moradores mais típicos de uma cidade como São Roque de Minas, ao pé da Serra da Canastra, região centro-oeste do estado, pode entender o porquê de os produtores ficarem tão orgulhosos ao explicar como “o queijo é o uso mais nobre do leite”.

Marido de Waldete Aparecida, o produtor José Baltazar da Silva, mais conhecido como Zé Mário, é um dos personagens mais típicos dessa paisagem. Aos 63 anos, ele conta que o apelido era o mesmo do seu pai, e que assim como ganhou “um nome diferente do seu”, ele herdou também o que o mais o identifica: o costume de fazer tudo com simplicidade. Este ano, seu queijo foi eleito o melhor em um concurso realizado com produtores de várias regiões de Minas Gerais; mas é um posto que, segundo ele, não tem “nada demais”. “É só porque eu faço tudo direitinho, sem pressa, sem atropelar o processo. Tenho o meu ritmo e, para mim, tá tudo muito bom como está. O excesso a gente deixa para o próximo”, diz.

Seu Zé Mário não tem a intenção de ter mais vacas, tirar mais do que seus 120 litros de leite por dia e nem de aumentar a margem de lucro que consegue ao vender o queijo por R\$ 20 a unidade. “Temos pouco gasto aqui na fazenda, compro basicamente só açúcar, sal e coalho. O resto a gente mesmo produz, a horta dá de tudo”, conta. Entretanto, a família mais antiga na produção do autêntico queijo canastra é uma das únicas satisfeitas com o processo pelo qual a iguaria passa desde a produção até a comercialização. Para a maioria, “a faca e o queijo” estão na mão, mas há muito que melhorar – falta um bom pedaço de um longo caminho para se chegar ao ideal, tanto para os produtores quanto para os consumidores.

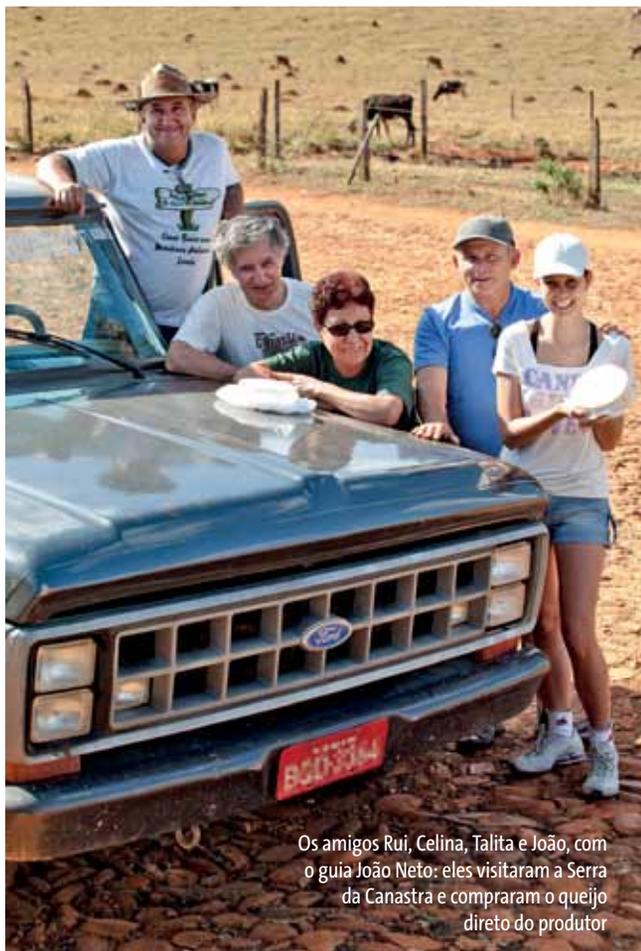
De acordo com o sociólogo Carlos



Waldete, Zé Mário e o filho do casal, Carlos (de boné): o retrato da tradicional família produtora do queijo canastra

Alberto Dória, pesquisador do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade de Campinas (Unicamp) e diretor da ONG Sertãoobras, se o poder público não flexibilizar a legislação vigente, o queijo de leite não pasteurizado corre sério risco de desaparecer. “A discussão precisa ser mais aprofundada, antes que seja tarde demais”, diz. A crítica dele e de outros estudiosos do assunto recai principalmente no fato de que a legislação fede-

ral não distingue, como deveria, a produção artesanal e a industrial de lácteos. As consequências são exigências severas demais para serem cumpridas pelos pequenos produtores, como os da região da Serra da Canastra que, invariavelmente, têm restrições financeiras para adaptar currais e quejarias aos padrões de higiene, e o mais complicado, são proibidos de comercializar queijo fresco fora dos limites do estado. ▶



Os amigos Rui, Celina, Talita e João, com o guia João Neto: eles visitaram a Serra da Canastra e compraram o queijo direto do produtor



Geraldo Martins Ribeiro é produtor e vende queijos em outros estados: "O queijeiro (atravessador) é essencial para a mercadoria não ficar parada"

As legislações estadual e federal divergem sobre questões relacionadas à segurança alimentar, como, por exemplo, quais são os níveis microbiológicos aceitáveis, qual a embalagem correta e como deve ser feito o transporte do queijo. O ponto mais polêmico, no entanto, é quanto ao período de maturação. O governo federal exige o mínimo de 60 dias, em temperatura superior a 5°C, para todos os queijos fabricados com leite cru. Já a lei estadual mineira reconhece que em 21 dias é possível checar se há contaminação ou não do alimento, pois tem como base o teor de umidade do queijo, que não deve ultrapassar os 45,9%. "O próprio estado joga os produtores de queijo produzido com leite cru na clandestinidade. Porque o mercado quer o queijo fresco, macio; mas eles só podem vender legalmente o que tem mais de dois meses, duro, que pouca gente gosta", explica Dória.

A Sertãoabras atua fazendo uma es-

pécie de *lobby* pela legalização do queijo mais demandado pelos consumidores. Para isso, busca divulgar as peculiaridades do canastra (já que é comum confundir os vários tipos de "queijo minas"), e apoia pesquisas que possam demonstrar cientificamente que não existem problemas sanitários neste queijo artesanal. Nos últimos meses, trabalhos de ONGs, políticos e da sociedade civil têm aumentado a pressão por mudanças. E tem deixado otimistas produtores como João Carlos Leite, o Joãozinho, de São Roque. "Estamos nos reunindo com autoridades; no mês passado conseguimos uma audiência pública, e percebo que o estado está ouvindo nossos anseios. Não quero só criticar, estamos articulando o que acreditamos ser a solução, e estou esperançoso".

Para Joãozinho, o gargalo está na comercialização: "Sabemos produzir com segurança alimentar. Se o problema da lei for resolvido, temos con-

dições de fazer queijo suficiente para atender a um mercado maior, tornar o produto mais conhecido e não deixar a tradição acabar", assegura. Mas, de acordo com Marinalva Soares, coordenadora técnica estadual do Programa Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, existem outros desafios a serem vencidos. "O produtor rural vem se descapitalizando há alguns anos, só que quem não investir para se adequar ao que o mercado pede está ameaçado de não ter mais para quem vender. O consumidor também é cada vez mais exigente. Além disso, a mão de obra está escassa no campo, é complicado esperar que eles invistam se não há mercado certo e não se pode contar com gente para ajudar no dia a dia", diz.

A expectativa de Marinalva é que as mudanças comecem pelo aumento no número de produtores cadastrados junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Atualmente, cerca de 30 mil famílias têm o queijo minas artesa-

Marinalva Soares, da Emater-MG: expectativa de aumentar o número de produtores de queijo regularizados



nal como principal fonte de renda, mas somente 187 se adequam às exigências sanitárias do órgão. Mais de 99% escolhe a produção ilegalmente. Desde janeiro deste ano, quando a lei estadual nº 19.492 passou a permitir a abrangência da produção para todo o território mineiro, a possibilidade de se legalizar aumentou substancialmente, mas pouco ainda aumentou o número de pedidos de registro. “Antes, só quem produzia queijo de leite cru nas regiões da Canastra, Araxá, Cerrado, Serro e Campos das Vertentes podia se cadastrar no IMA. Agora, esse leque aumentou. Melhoram as possibilidades de profissionalização e organização da produção”, diz a especialista.

“Parece simples, mas o ciclo que envolve a produção e comercialização é extremamente complexo”. Esta é a opinião do presidente da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), Luciano Carvalho. Ele tem dois filhos que ajudam na lida, mas se

NO GOSTO DOS BRASILEIROS

As belas paisagens, o clima, a vegetação, a topografia e a flora microbiana da região da Serra da Canastra estão prestes a receber o registro de indicação geográfica no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi). Este é um dos caminhos para valorizar o queijo artesanal da Canastra, que, por causa dessas condições e do modo de fazer típico dos produtores locais, originalmente só pode ser feito naquela microrregião.

O reconhecimento é um meio de fazer com que somente os produtores de lá possam usar o nome canastra em seus queijos, o que não acontece hoje, visto que no próprio Mercado Central da capital podem ser encontrados vários “queijos canastra” que pegam carona na fama, mas vieram de outras regiões do estado.

O prestígio da iguaria é um dos atrativos para os turistas que visitam São Roque de Minas todos os fins de semana. Depois de conhecer a nascente do rio São Francisco e passar o dia visitando cachoeiras, os amigos Celina e Rui, de Santo André (SP), e Talita e João, de Guaxupé (MG), passaram em uma fa-

zenda para comprar o queijo original, em companhia do guia turístico João Neto. “Adoramos tudo, não sabíamos que era tão bom”, comentou Celina, em visita à cidade, no mês passado.

Outras pessoas certamente serão influenciadas a saborear e conhecer mais a respeito dos segredos do queijo artesanal com a exposição do tema no documentário que estreou no final de setembro em várias salas de cinema do país: *O Mineiro e o Queijo – Patrimônio Proibido*.

A expectativa do diretor Helvécio Ratton é que as contradições que envolvem o tema sejam postas na mesa. Uma delas é que mesmo com a tendência de valorização de produtos regionalizados, o que vemos hoje é um industrializado chegando mais caro ao consumidor que o artesanal. “As pessoas não têm conhecimento do problema da legislação, da história do verdadeiro queijo de Minas. É um filme com viés político e antropológico, que mostra também uma região peculiar que merece ser conhecida por todo mundo”, diz Ratton.

Cena do filme *O Mineiro e o Queijo – Patrimônio Proibido*: além de mostrar como vivem as famílias produtoras de queijo artesanal, desvenda belas paisagens da Serra da Canastra



preocupa com o fato de a nova geração estar preferindo ir para a cidade estudar. “A gente ainda faz queijo é por amor, porque é trabalhoso e retorno financeiro quase não tem. Como convencer que é importante continuar na roça?”, questiona. Com pouco estímulo para produzir, cai a oferta. Se não tem produto para venda em larga escala, nem compensa a divulgação – e a valorização (preço) também tende a ficar em baixa. Consequentemente, a qualidade do produto pode despencar. “Só uma nova legislação pode me dar um horizonte diferente. Mas para isso, faltam pesquisas que comprovem que os níveis microbiológicos exigidos atualmente são pesados. Precisamos do envolvimento de toda a sociedade”, comenta. Luciano é calmo, sereno, mas categórico ao exigir mudanças: “Se nosso produto fizesse mal, teríamos uma epidemia de queijo, e muita gente já teria morrido”.

Medeiros, cidade vizinha de São Roque de Minas, tem pouco mais de 3 mil habitantes, e 420 deles são produtores de queijo. A maior parte produz até 10 peças por dia, vende por uma média de R\$ 8 o quilo e tem receio de investir cerca de R\$ 30 mil no controle de qualidade, que, além da higienização da ordenha e da queijaria, inclui o controle sanitário do rebanho, que deve ser comprovadamente livre de brucelose, tuberculose e outras doenças. Como o queijo feito pelo produtor registrado no IMA se valoriza pouco em relação ao não cadastrado, cerca de R\$ 1 somente, é pouco convi-



Luciano Carvalho, presidente da associação dos produtores, é taxativo quanto à segurança alimentar: “Se nosso produto fizesse mal, teríamos uma epidemia de queijo”

PASSO A PASSO

Em 2008 o governo federal, por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), tombou o modo mineiro de fazer queijo. Desvende os segredos dos seus produtores



Obtenção da matéria-prima: por ordenha manual ou mecânica, o leite deve começar a virar queijo no máximo 90 minutos depois que foi tirado da vaca



Primeiros passos: o leite é filtrado e colocado em um grande recipiente para que se acrescente o fermento natural (pingo) e o coalho

Wellington Martins acreditou e investiu no queijo: “Está na hora de mudar o jeito mineiro de ser, de ficar acomodado”



dativo se arriscar, mesmo tendo estímulo ao crédito (um dos incentivos do governo federal). “A gente precisa de subsídio, como acontece na França. Está na hora de mudar o jeito mineiro de ser, de ficar acomodado”, diz Wellington Martins, um dos poucos produtores de Medeiros que investiu pesado na produção: fez o cadastro no IMA, comprou câmara fria, embalador a vácuo, caminhonete e vai toda semana às cidades de Barbacena e Itabirito vender a própria produção e a de fazendeiros vizinhos.

Mas o maior mercado de queijo artesanal fresco está além das fronteiras de Minas: em São Paulo, no Rio de Janeiro e em Brasília. Para escoar a mercadoria antes de maturar, como a maior parte dos consumidores prefere, entra em ação a controversa figura dos atravessadores, os chamados queijeiros. Geraldo Martins Ribeiro é um deles. Ele também tem sua própria produção, mas a maior parte da renda vem do risco de transportar queijos sem nota fiscal. “O papel do queijeiro é essencial, porque senão o produtor ficaria com a mercadoria parada. Mas a gente trabalha como se fosse bandido, viajando de madrugada e fugindo de blitz”, conta. “Ainda tem a discriminação dos que só julgam que o queijeiro fica com a maior parte do lucro”, acrescenta. Não custa lembrar que com a clandestinidade, ninguém ganha: as regras sanitárias não são cumpridas e o consumidor perde em qualidade, e o não recolhimento de impostos representa um verdadeiro rombo aos cofres públicos.

Fonte: Emater-MG



Formação da massa: depois de 40 minutos de coagulação, corta-se a coalhada, que descansa por 15 minutos antes de começar o processo de dessora



Enformagem: o soro vai se separando da massa, e, com auxílio de escorredor e pano, o queijo vai sendo enformado e prensado manualmente até ganhar o formato



Fase final: já dentro das formas, o queijo recebe sal de um lado e de outro. O soro se separa da massa, libera o pingo para a próxima produção e está pronto para ser apreciado fresco, ou maturar

MAPA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Originalmente feito de leite cru, a iguaria expressa a cultura e a tradição de determinadas regiões. As mais tradicionais do estado estão destacadas abaixo, sendo que na Canastra estão concentrados os melhores queijos, de acordo com concursos anuais realizados pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emarter-MG)



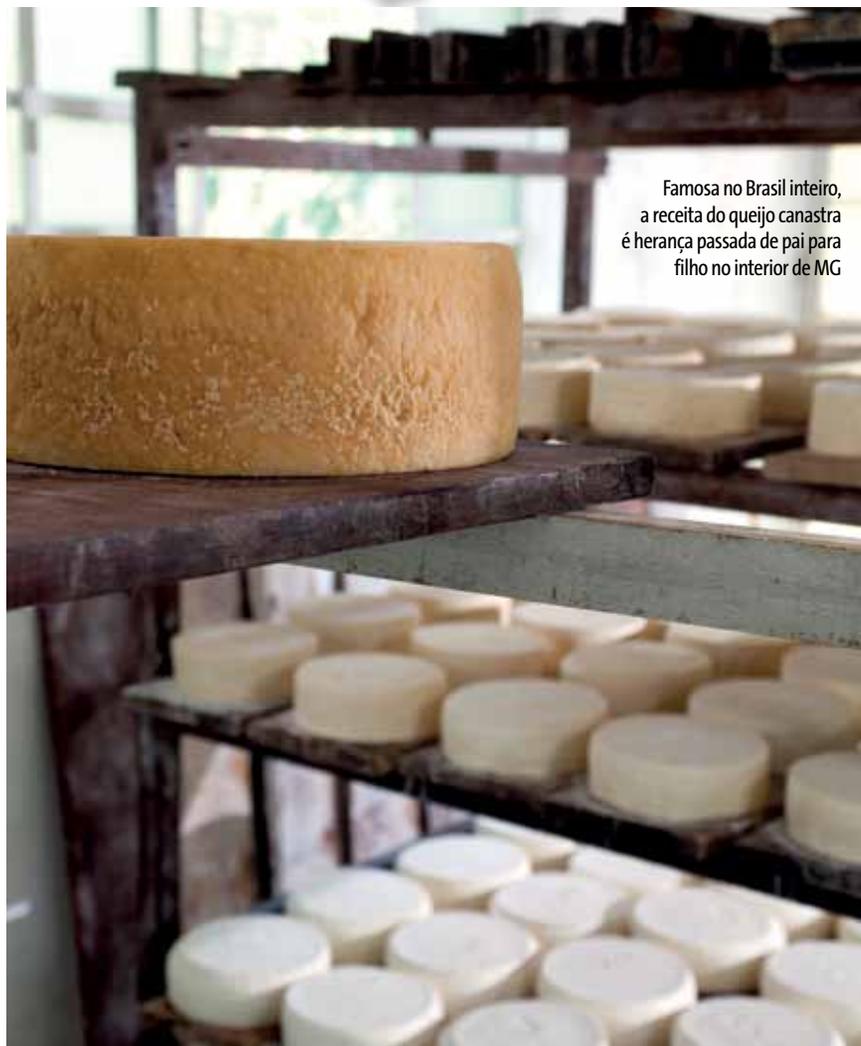
SÓ SETE MUNICÍPIOS TÊM CONDIÇÕES DE PRODUZIR O AUTÊNTICO QUEIJO CANASTRA:

- Bambuí
- São Roque de Minas
- Delfinópolis
- Tapiraí
- Medeiros
- Vargem Bonita
- Piumhi

Fonte: Emarter-MG

Gerente de Educação Sanitária e Apoio a Agroindústria Familiar do IMA, Gilson Sales reconhece que a situação é difícil e precisa mudar. “O ideal é que o queijo artesanal de qualidade possa ser vendido em todo o país. Hoje tudo parece difícil, mas o produtor pode vislumbrar essa possibilidade com os projetos que estamos desenvolvendo”. A meta de Gilson agora é, segundo ele, batalhar pela equivalência do órgão junto ao Ministério da Agricultura, ou seja, a adesão ao Sistema Unificado de Atenção Agropecuária (Suasa), que permite que produtos fiscalizados por órgãos estaduais ganhem o direito de ser comercializados em todo o país. Uma espécie de “regionalização” do Sistema de Inspeção Federal (SIF). “Temos condições de desburocratizar e melhorar o ciclo do queijo, sem comprometer a segurança alimentar”, garante Sales.

A flexibilização da lei tem vários aspectos positivos. Para além da abertura do mercado, é importante ressaltar que aumentar a divulgação é possibilitar que o consumidor conheça mais sobre como é feito o queijo a partir do leite cru e sobre seus supostos riscos. Tendo acesso e informação, é ele quem vai poder decidir seu posicionamento diante de um patrimônio nacional que é, antes de tudo, a essência do jeito mineiro de ser. ■



Famosa no Brasil inteiro, a receita do queijo canastra é herança passada de pai para filho no interior de MG