



# Queijo Araxá

O PINGO DA ALMA

HISTÓRIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL ARAXÁ

# Queijo Araxá

O PINGO DA ALMA

HISTÓRIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL ARAXÁ

Associação Regional dos Produtores de Queijo Minas Artesanal Araxá

# Queijo Araxá

O PINGO DA ALMA

HISTÓRIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL ARAXÁ

**QUEIJO ARAXÁ - O PINGO DA ALMA**  
**HISTÓRIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL ARAXÁ**

**UMA PUBLICAÇÃO DA**  
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL ARAXÁ

**DIRETORIA**

**Presidente:** Reinaldo Antonio de Lima

**Vice-presidente:** Calimério Antonio Guimaraes

**Secretária:** Dalva de Oliveira de Lima

**2ª secretária:** Maria de Fátima Archanjo Sampaio

**1º tesoureiro:** Alexandre Honorato

**2º tesoureiro:** Lázaro Carvalho

**COORDENAÇÃO**

Valéria Marcondes

**PROJETO GRÁFICO**

NEO Comunicação

**TEXTO**

Christiane Tassis

ficiticianarrativas.com

**FOTOGRAFIAS**

Carla Mesquita

Acervo Fundação Cultural Calmon Barreto, Capal e Particulares

**ROTEIRO VT**

Christiane Tassis

ficiticianarrativas.com

**FILMAGEM/EDIÇÃO VT**

Juliano Guerra

**AGRADECIMENTOS**

IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária

EMATER - MG

**IMPRESSÃO**

Gráfica 101

**RESPONSÁVEL PELO PROJETO**

Fundação ACIA



## *Um abraço, um beijo, um pedaço de queijo*

Este livro mistura a história e as estórias em torno do Queijo Minas Artesanal Araxá, no passado e no presente, deste produto que é parte da cultura da região do Alto Paranaíba desde o início de sua colonização. Um registro poético e afetivo: buscamos conhecer o ponto de vista dos produtores, ouvindo suas experiências, costumes e aspirações. Um diálogo entre tempos, olhares e gerações.

“Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste”, disse o sociólogo Gilberto Freyre. E sem o queijo Minas Artesanal, talvez não se compreenda o mineiro e suas origens. Só nas serras mineiras poderia nascer esse alimento, que traz em seu leite as montanhas, pastos, nascentes, fazendas, o andar manso dos bois, o trotar dos cavalos e o trabalho duro e silencioso de muitas gerações, que há séculos perpetuam essa tradição.

Se somos o que comemos, o que somos ao comer queijo Minas Artesanal Araxá? Mineiros? Açorianos? Do Minho, de Lisboa, da Serra da Estrela? Somos todos mineiros e todos brasileiros? Este gosto pela montanha, pelo ermo, pelo tempo, pelo fazer à mão, teria vindo de onde? De todos estes lugares juntos somados ao que hoje habitamos? Quantos ciclos de vida cabem neste círculo de leite, terroir e tempo chamado queijo Araxá? Quantas histórias?

Se já não existe ouro em nossas montanhas, esse é um dos tesouros que ainda se encontram nelas, como parte da nossa identidade e memória. Um sabor e uma cultura que estamos lutando para preservar.

REGIÕES PRODUTORAS DE QUEIJO ARTESANAL EM

*Minas Gerais*



## SABERES E SABORES - EM CADA QUEIJO, UMA FATIA DE MINAS

Em Minas, costumam dizer que “fazenda que não tem queijo não é fazenda”, tão comum é a presença do famoso “queijinho mineiro”. Mas, assim como não há uma pessoa igual à outra, cada queijo artesanal mineiro é único. Cada região tem o seu, com sua tradição, sabores e saberes.

O queijo Minas Artesanal é produzido em várias regiões do Estado, mas atualmente são sete as microrregiões reconhecidas e certificadas como tradicionalmente produtoras: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Apenas os queijos do Serro e Canastra, hoje, detêm o selo de Indicação Geográfica (IG), que relaciona cultura e tradição com o ambiente no qual um produto é fabricado (influências de clima, solo, relevo, águas, vegetação, entre outros). E apenas os queijos do Serro, Cerrado e Canastra são legitimados como patrimônio imaterial pelo IPHAN, que reconhece sua ligação com a tradição e como um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Atualmente, a microrregião de Araxá se organiza para conseguir esses dois diferenciais, por meio da Associação Queijo Araxá.

O queijo divide paixões no Estado, como um time de futebol: pergunte a um produtor qual é o melhor, e ele, claro, vai dizer que é o dele. Pergunte o mesmo a um morador de qualquer classe social, e ele vai dizer que o queijo da sua terra que “não tem comparação”. E na verdade não tem. Pois o gostar do queijo tem a ver com costume, tradição, afeto e até autoestima. Amor e gosto não se discutem, afinal. Com o queijo é assim: cada um defende o seu território, ou melhor, o seu terroir. Mas uma coisa todos os mineiros têm em comum: sabem apreciar e reconhecer o sabor e a importância deste produto democrático e tradicional, seja na sua cultura, seja à sua mesa.

*“O gosto do queijo é diferente de casa para casa, é o toque de carinho diferente de cada um.”*

Marly Cândida da Cunha Leite,  
produtora de queijo da fazenda  
Nova Califórnia, Sacramento/MG

## RECEITA: FAZER À MÃO E COM O CORAÇÃO

O queijo Minas Artesanal é produzido com leite cru e integral em propriedades rurais que desenvolvem atividade pecuária leiteira. No queijo Minas Artesanal, como diz o nome, o processo é todo artesanal: o leite cru não passa por nenhum processo de pasteurização. É um produto vivo, em constante transformação, que mantém as bactérias e fermentos naturais que promovem a maturação e dão sabor único ao produto. Pode ser consumido fresco, meia cura e curado.

Produzir queijo é trabalho duro, diário, sempre ligado ao universo rural. Começa cedo, antes do nascer do sol. “Queijo nunca fica para amanhã, é feito no dia, 365 dias por ano. Não tem como deixar para depois. Se não ordenhar todo dia, vai ter problema. Precisa levantar muito cedo, é trabalhoso. A pessoa tem que gostar, o dono tem que estar sempre por perto”, afirma Lázaro Carvalho, produtor no município de Tapira, envolvido com a atividade desde criança.

Nas fazendas mais tradicionais, a ordenha é feita apenas uma vez ao dia. Nas que produzem mais queijo, o leite é retirado duas vezes, pela manhã e à tarde - os produtores costumam dizer “o queijo da manhã” e “o queijo da tarde”. Após a ordenha, o leite é coado e colocado no latão ou outro recipiente. Em no máximo 90 minutos, deve-se começar a fabricação, quando se acrescenta o coalho e o chamado “pingo”, para iniciar o processo de coagulação.

O pingo é o nome popular para a cultura láctea colhida a partir do soro drenado dos queijos recém-fabricados. Um tipo de fermento do próprio queijo, que contém em si as características específicas de cada um, como um toque especial, um segredo. A quantidade de pingo utilizado varia de acordo com fatores climáticos: se está mais frio, usa-se mais pingo; se faz mais calor, diminui-se. No geral, um litro de pingo vale para 100 litros de leite.

O leite vira coalhada, que é cortada. Com uma mexedura, separa-se o soro. Depois, de 45 minutos a 1 hora, a massa é colocada em formas cilíndricas e prensada manualmente, para dessorar. Quando o queijo adquire densidade, é feita a salga seca, com sal grosso em sua parte de cima. Após 8 a 12 horas, ele é virado, e salga-se a outra face.

Aí vem o acabamento, ou grosa, como costumam chamar. Grosar é fazer a toaleta do queijo: lixar para que, externamente, ele fique com uma textura lisa, uniforme. Antigamente, usava-se sabugo de milho, caco de telha, latinhas de massa de tomate, sardinha ou outras conservas que, furadas, serviam como raladores. Hoje, recomenda-se usar lixa d'água ou um ralinho de inox, por serem mais higiênicos.

No dia seguinte, o produto final é desenformado e colocado nas prateleiras de madeira da queijaria, para começar o processo de cura. Durante a maturação, o queijo é lavado todos os dias e virado de lado, para que a cura aconteça por igual, apurando-se cor, cremosidade e textura.

E nada se perde, tudo se transforma neste processo: o queijo ralado que sobra da grosa pode ser usado para fazer pão-de-queijo, para comer com torradas, sobre a macarronada ou arroz. Depende da criatividade, gosto e costume de cada um. Há também quem faça a partir da grosa o chamado queijo merendeiro, produzido em tamanho menor.”



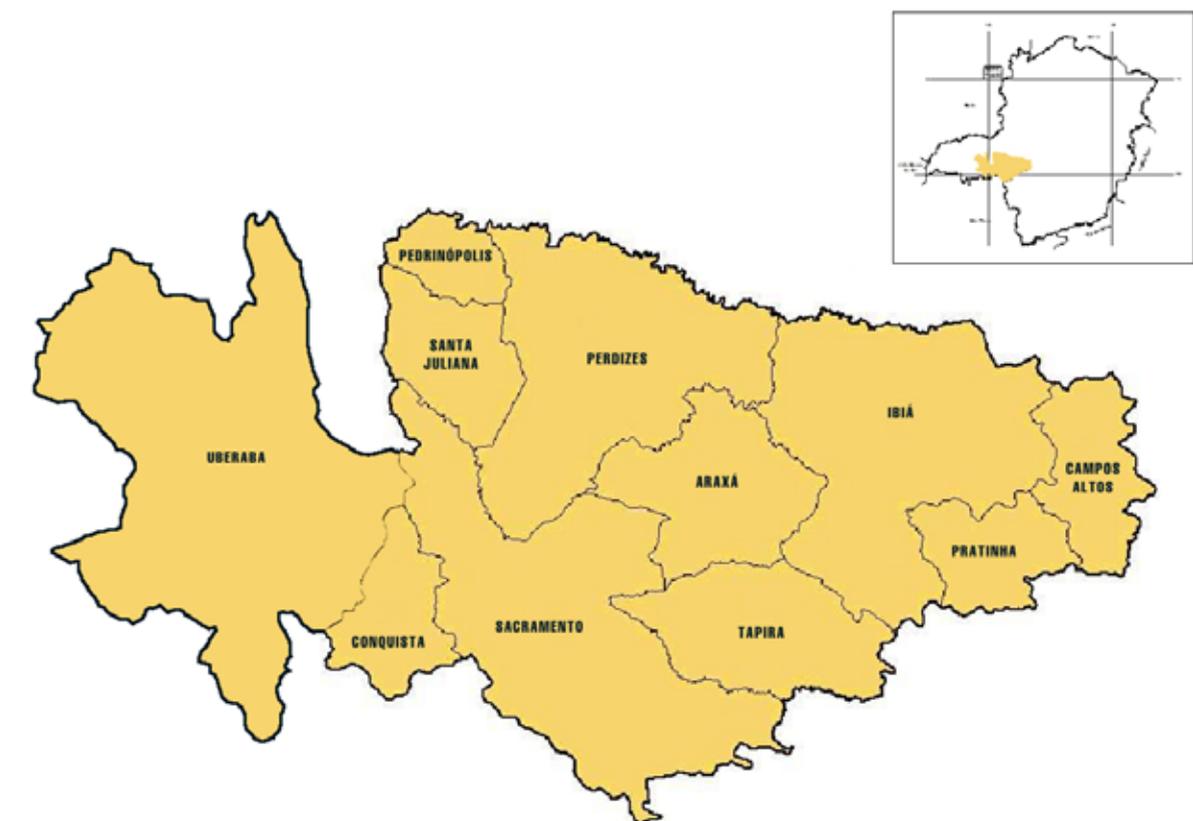


*Território*

## NASCIDO E CRIADO EM BERÇO DE LEITE

A microrregião de Araxá é a maior bacia leiteira de Minas e tem 11 municípios produtores de queijo: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba.

Estima-se que, atualmente, esses municípios produzam mais de 1 milhão de litros de leite por dia, dos quais 40% são transformados em queijo. Hoje, o queijo Minas Artesanal Araxá é fonte de renda para cerca de 10 mil famílias, contribuindo para o desenvolvimento econômico, social e cultural de toda a região.





## TERROIR: O QUEIJO FEITO DE SAUDADE

*Terroir* é uma palavra francesa sem tradução em outro idioma, assim como saudade. Significa a relação entre o solo e o microclima particular, que resulta de uma complexa interação entre solo, planta e clima, combinada com métodos de produção e matérias-primas tradicionais, impossível de ser reproduzida em outro lugar.

O queijo Minas é um organismo vivo, em permanente evolução para seguir sempre o mesmo, mantendo-se seu *terroir*.

Por isso, para se pensar no terroir do queijo de Araxá, é preciso voltar ao início dos tempos. É preciso imaginar uma montanha. Um curralzinho, um pasto, um rebanho mínimo, talvez um boi e uma vaca, um casal de portugueses, uma fome, uma saudade e um talento: o terroir do queijo Minas Artesanal Araxá também tem o gosto de sua origem, que remonta à colonização portuguesa. Do gado que nasceu aqui, da luz dessa lua, desse sol, dessas estrelas, da fotossíntese das árvores tortuosas do cerrado, da vela dos casebres antigos, da eletricidade bruxuleante das pequenas vilas, da brasa dos fogões a lenha, dos olhos das onças e jaguatiricas brilhando no escuro da mata... Tem o capim-gordura, a gordura que só existe nesse leite, tem a vaca que parece displicente no curral, mas que de repente muge ao ver o patrão passar, como se o saudasse – não são assim as vacas? Parece que não estão vendo nada, mas estão vendo tudo. E quem sabe vejam também o brilho dos olhos dos seus donos, ao retirar o leite que se transformará no sustento de sua família e na continuidade de sua história?

“De um quilômetro a outro muda tudo: a matéria prima, a textura do leite, a mão da queijeira, o asseio do queijeiro, o tipo de coalho, a pastagem. Tudo isso influencia. Se você está debaixo de uma serra, o queijo é mais fresco, a cura é mais fácil. Se está num lugar descampado, num calorão danado, vai dar calor em cima dele, vai cozinhar e dar um sabor diferente”, diz Agenor Lemos Júnior, o Juninho Lemos, idealizador do Festival Internacional de Gastronomia de Araxá e, desde criança, ligado ao universo do queijo Minas Artesanal.

SABORES

*e segredos*



## DA CAPIVARA AO PINGO

A capivara, o maior roedor do mundo, aquele bichinho pacato, simpático e preguiçoso que vive descansando à beira de nossos rios e lagoas - quem diria... - já foi matéria-prima para o queijo Araxá. Pelo menos nos primórdios: antigamente, o coalho era obtido a partir de vísceras de animais, pois as enzimas de suas entranhas contêm substâncias necessárias à coagulação do leite. Como os homens descobriram estas técnicas é outro mistério. O fato é que, em Araxá, foi a partir do estômago da capivara que primeiro se produziu o coalho.

Este costume foi registrado por Saint Hilaire, naturalista francês que veio ao Brasil inventariar nossas riquezas e em 1848 fez uma viagem pela região de Araxá. As anotações desta viagem foram publicadas sob o título “Viagem às Nascentes do Rio São Francisco”, com diversas referências à beleza das montanhas, à simplicidade das pessoas, às águas minerais e ao queijo de Araxá.

“Tão logo o leite é tirado, coloca-se nele o coalho, o que o faz talhar-se instantaneamente. O coalho mais usado é o de capivara, por ser mais facilmente encontrado. As fôrmas (sic) são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos o tamanho de um pires. [...] O leite talhado é colocado dentro delas em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida a massa é espremida com a mão, e o soro cai dentro de uma gamela colocada em baixo. À medida que a massa talhada vai sendo comprimida na fôrma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espreme-la até que a fôrma fique cheia de uma massa totalmente compacta. Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também de sal a parte agora exposta”, escreveu Saint Hilaire.

Até que, para o bem das capivaras, descobriu-se o “pingo”.

Às vezes, acontece de alguém “perder o pingo” – ele acaba, estraga, acidentes acontecem. Neste caso, não é raro um produtor ir à fazenda mais próxima pedir um pouco do pingo do vizinho. “Quando o queijo atrapalha, tem que trocar o pingo”, conta Ravana Leite, 19 anos, ativíssima na produção de queijo desde criança, a mais nova de uma geração de produtores de Sacramento. “Perto da minha casa tem dois vizinhos que fazem queijos. Eu já pedi pingo a eles, mas continuou diferente, por causa do gado, da água, do tanto de sal, de um monte de coisa. A gente pode pegar um litro de pingo, o que tiverem para dar. Ninguém amarra. Mas o queijo nunca fica igual”, conta ela.

Isso, porque a cultura queijeira é a cultura da solidariedade, de quem gosta do que faz. Porque quem faz queijo Minas Artesanal sabe que, independentemente de qualquer coisa, seu produto é único, pessoal e intransferível. É parte do seu conhecimento, do seu modo de ser e viver.

### SUAVE COMO AS MÃOS DE UMA MULHER

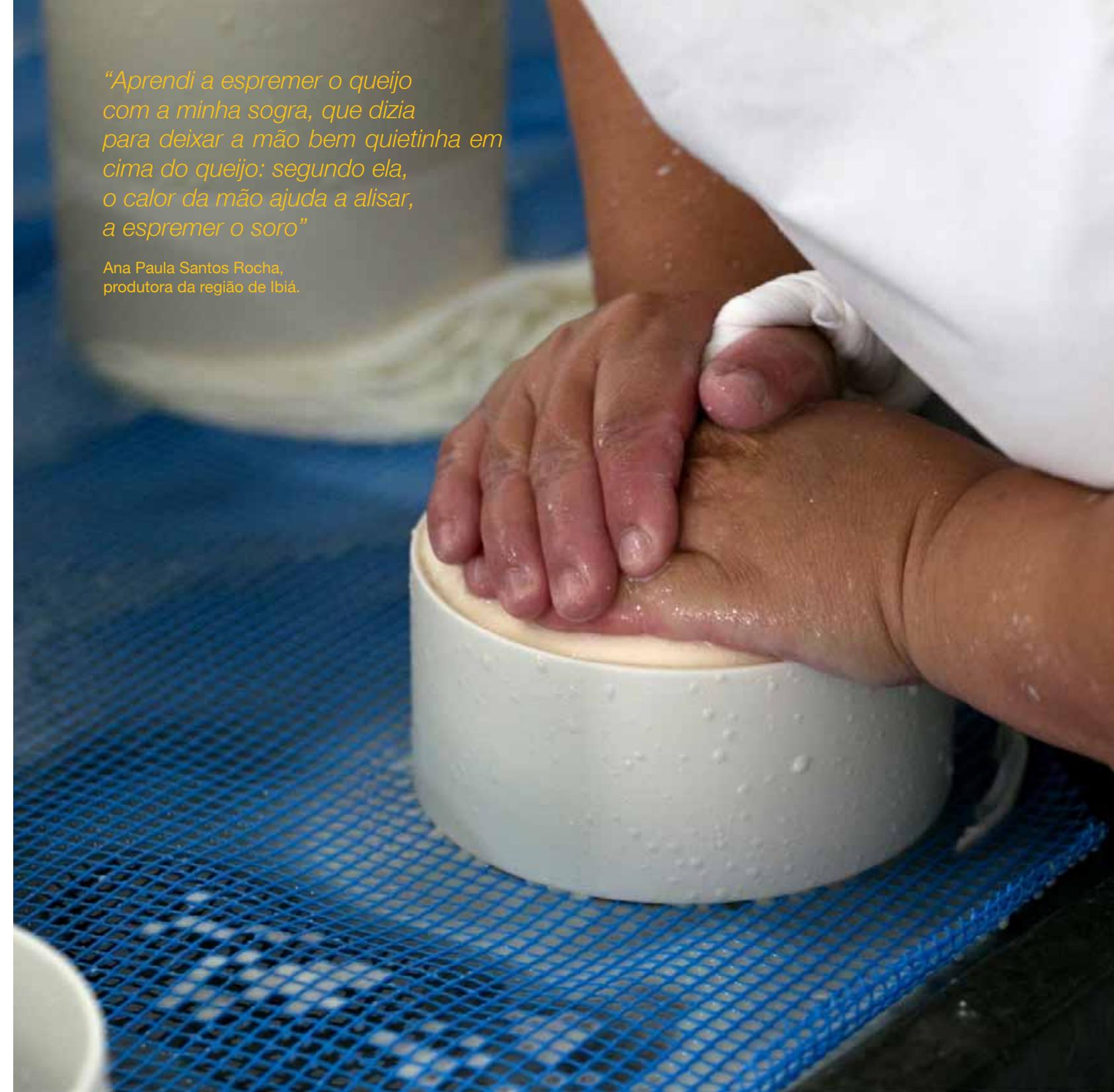
Dizem que o queijo Araxá é mais suave porque começou a ser feito pelas mulheres, que passavam o conhecimento para as filhas. As mulheres tradicionalmente ficavam na queijaria, enquanto os homens cuidavam do gado e da ordenha. As mãos femininas - mais quentes, pacientes, firmes, habilidosas - conferiram o sabor especial, mais delicado, do queijo Araxá.

“Antigamente a primeira coisa que a menina aprendia era fazer comida, fazer bordado, costurar, remendar uma roupa e fazer queijo”, conta o historiador e jornalista Wandervaldo Afonso Dalbério, o Wadão.

Não se sabe se é esse o segredo do seu sabor especial, uma vez que hoje muitos homens estão à frente da sua produção e muitas mulheres cuidam do gado e da ordenha. Mas uma coisa é certa: o mundo muda, mas o sabor do queijo Araxá continua o mesmo: suave, delicioso e complexo, como a vida costuma ser.

*“Aprendi a espremer o queijo com a minha sogra, que dizia para deixar a mão bem quietinha em cima do queijo: segundo ela, o calor da mão ajuda a alisar, a espremer o soro”*

Ana Paula Santos Rocha,  
produtora da região de Ibiá.





*“A gente comia massa crua, só espremida, sem prensar, tomava o soro, que sobrava, mais gordo, era aquela farra. Tudo para mim girava em torno do queijo: até para brincar de pique esconde, era atrás de pilha do queijo”.*

Calimério Antônio Guimarães,  
fiscal agropecuário do IMA.

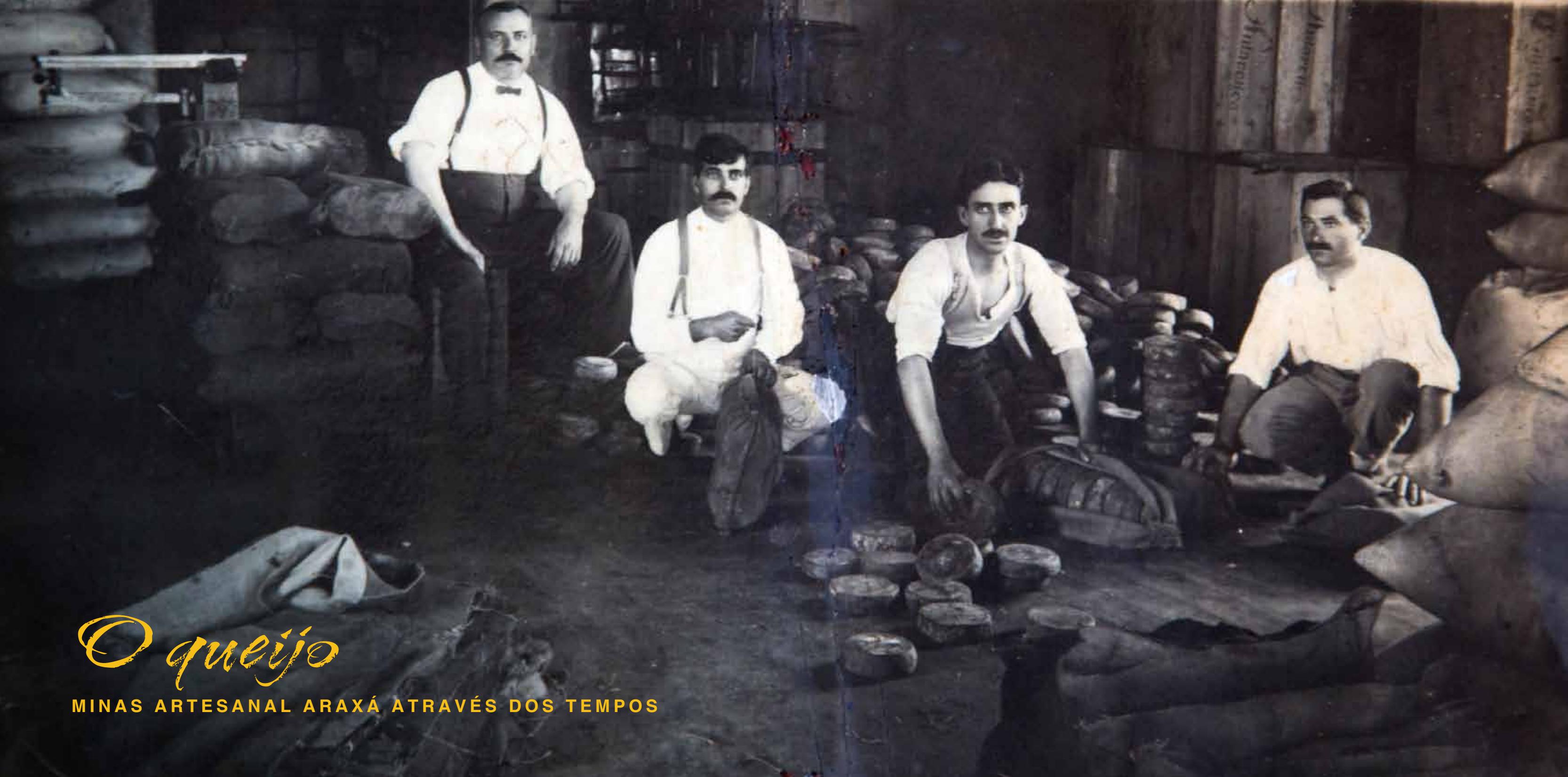
## SABOR DE INFÂNCIA

Nas fazendas da região de Araxá, o queijo muitas vezes se confunde com a infância. Para quem cresceu neste universo, lidar com ele nunca foi trabalho: era amor, era brincar, querer ajudar, participar.

Quando eu era criança, com uns 7, 8 anos, havia uma disputa entre os meninos na roça para ver quem fazia o queijo mais bonito. O almoço na fazenda era sempre muito cedo, por volta de 10 e meia da manhã. Enquanto a gente almoçava, o leite da ordenha da manhã já estava coagulando. O tempo do almoço era o tempo da coagulação nos tambores. Como éramos pequenos e não alcançávamos a bancada de queijo, subíamos em caixotes ou tamboretas para alcançá-los. Naquela época as formas eram menores, de latinha de massa de tomate, cano de PVC, cortadas para fazer uma forma menor”. conta Calimério Antônio Guimarães, também conhecido como Cali, hoje, produtor rural e fiscal agropecuário do IMA.

Alexandre Honorato, um dos mais conhecidos produtores de queijo da região de Araxá, diz que ouvia falar de queijo desde a barriga da mãe. Com quatro ou cinco anos de idade, em vez de brincar, preferia ir com a madrinha para dentro da queijaria com uma latinha de massa de tomate com a qual fazia o seu “queijinho”.

“Só dava sossego se me deixassem fazer um queijo”, conta. Hoje, seu “queijinho” é um dos mais tradicionais da região.



# O queijo

MINAS ARTESANAL ARAXÁ ATRAVÉS DOS TEMPOS

## O TEMPO QUE TRANSFORMA E CURA

*“O tempo é o maior tesouro de que um homem pode dispor; embora inconsumível, o tempo é o nosso melhor alimento; sem medida que o conheça, o tempo é contudo nosso bem de maior grandeza: não tem começo, não tem fim; é um pomo exótico que não pode ser repartido, podendo entretanto prover igualmente a todo mundo; onipresente, o tempo está em tudo; existe tempo, por exemplo, nessa mesa antiga: existiu primeiro uma terra propícia, existiu depois uma árvore secular feita de anos sossegados, e existiu finalmente uma prancha nodosa e dura trabalhada pelas mãos de um artesão dia após dia; existe tempo nas cadeiras onde nos sentamos, nos outros móveis da família, nas paredes da nossa casa, na água que bebemos, na terra que fecunda, na semente que germina, nos frutos que colhemos, no pão em cima da mesa, na massa fértil dos nossos corpos, na luz que nos ilumina, nas coisas que nos passam pela cabeça, no pó que dissemina, assim como em tudo que nos rodeia.”*

**Trecho de “Lavoura Arcaica”, Raduan Nassar**

A história do queijo artesanal de Araxá é também a história do tempo. Pois, para tudo tem um tempo: o tempo que o queijo levou para se tornar tradição em Portugal e que demorou para chegar aqui, nas caravelas, do mar até as montanhas de Minas. O tempo em que a população de Minas foi aumentando e o queijo se fez cada vez mais necessário para matar a fome. O tempo do gado chegar aqui e se adaptar ao pasto, procriar, gerar os primeiros bezerros brasileiros. O tempo da ordenha, do leite virar massa, das bactérias e do sal agirem. O tempo da cura.

Cada massa de leite que se transforma em queijo traz consigo a herança de muitas famílias, o orgulho de reproduzir a tradição, como se todos os tempos andassem juntos. Em cada fatia de queijo de um produtor rural há o orgulho da criança que subiu no banco para aprender com a mãe, mostrando e demonstrando para todos que aprendeu a fazer um queijo igual ao dela, como um troféu, como se dissesse: sou daqui, tenho este sangue, este sangue branco, de leite e capim, que faz a alegria e o sustento da nossa

família. Há o orgulho da mulher que aprendeu e ensinou, do homem que reproduz e compartilha este conhecimento, dos filhos que persistem nele.

O queijo incorpora a natureza das coisas. O tempo que cura tudo, cura o queijo; o tempo que nos amadurece, amadurece, aperfeiçoa e transforma o queijo. Em cada fatia de queijo Araxá saboreamos um pedaço do tempo de nossa história, ontem, hoje e sempre.

### DOS TEMPOS DO OURO AOS TEMPOS DO GADO

No princípio, era o ouro. Por ele, chegaram os portugueses, que trouxeram os bois, de onde surgiu o queijo. Ou talvez os queijos tenham chegado antes, nas caravelas, que vinham abarrotadas de alimentos não-perecíveis, fáceis de transportar, nutritivos e saborosos, entre elas, o queijo. Nosso colonizador era um grande apreciador da iguaria, tradicional em Portugal.

Por volta de 1534, os portugueses trouxeram também o gado, em uma caravela especial: a Galga, exclusiva para transporte de gado, trazido das Ilhas de Cabo Verde, Madeira e Açores. A Galga levava pau brasil, voltava com gado. Ao boi, bicho desconhecido, os índios chamaram *cobayguara*, “anta de outras terras”.

O gado teria chegado ao Brasil a pedido de uma mulher: Dona Ana Pimentel de Sousa, procuradora e esposa de Martim Afonso de Souza, primeiro donatário português. Se o queijo Araxá teve origem em mãos femininas, quem sabe Dona Ana Pimentel tenha sido a primeira a colocar a mão na massa?



ARAXÁ



UBERABA



IBIÁ



ARAXÁ



UBERABA



PRATINHA



TAPIRA



## **DAS ILHAS VULCÂNICAS DOS AÇORES PARA AS TERRAS VULCÂNICAS DE ARAXÁ**

Há quem diga que a história do queijo Minas Artesanal Araxá começa na Serra da Estrela, em Portugal: o processo de fabricação tem algo da técnica trazida pelos imigrantes desta região, cujo queijo é feito com leite de ovelha. No Brasil teriam adaptado a técnica para o leite de vaca. Porém, os queijos da Serra da Estrela utilizavam um coalho de origem vegetal, a flor do cardo. Já o de Araxá tem sua origem no coalho animal, da capivara.

Esta é uma das evidências mais fortes de que outros portugueses teriam iniciado a fabricação do queijo Minas Araxá: os açorianos.

Os açorianos chegaram por volta de 1789, das ilhas atlânticas e vulcânicas que ficam ao norte de Portugal, o arquipélago dos Açores. Na época, Minas vivia uma crise de fome: a febre do ouro atraía aventureiros solitários, que chegavam para tirar o que podiam e nunca mais voltar. Não pensavam em plantar, criar, colher ou construir uma civilização. O número cada vez maior de pessoas e menor de alimentos gerou uma imensa crise de abastecimento.

Para resolver o problema da fome, a Coroa Portuguesa começou a incentivar outro tipo de colonização, visando à produção de alimentos e de outro tipo de colonização: de gente que queria fazer do Brasil a sua terra e nela plantar, criar sua família, fixar-se. Afinal, aqui era a terra do “em se plantando tudo dá”. Incentivou, então, a vinda dos açorianos.

A agropecuária era a base da economia dessas ilhas de colonização holandesa, onde também se fabricava queijo - os holandeses são tradicionais produtores. Os açorianos chegavam geralmente em família, dispostos a recomeçar a vida em outras terras. Por isso, quando se pensa no primeiro queijo sendo feito na região de Araxá é preciso também imaginar uma longa e tensa travessia: a travessia do sertão. Os portugueses chamavam Sertão as regiões ainda não conhecidas ou dominadas por eles.

Minas não era simplesmente uma terra de bucólicas montanhas. Por isso dizem que a Minas não chegavam os fracos. Era uma viagem longa e perigosa, do mar às montanhas, pelo Sertão da Farinha Podre. Por isso, para pensar no primeiro queijo sendo feito em Minas é preciso imaginar a mulher que fez o primeiro queijo chegando a cavalo com seu marido ou família, cheia de esperança ou de medo, atravessando o desconhecido, em meio a insetos incômodos, animais selvagens e peçonhentos, além de quilombolas e índios, que muitas vezes reagiam agressivamente à presença do estranho. Até que construíram sua casinha de taipa, um curralzinho rústico, com talvez um boi e uma vaca, de cujo leite vinha o único alimento possível, enquanto a plantação não crescia: o queijo. E, como ingrediente do queijo Minas Araxá, é preciso incluir também coragem, disposição, saúde e, principalmente, fé na vida.

## **POVOAMENTO DA REGIÃO DE ARAXÁ: NOS TEMPOS DO SERTÃO DA FARINHA PODRE**

No final do século XVIII descobriu-se ouro no rio das Velhas (hoje, rio Araguari), que deu início ao povoamento da região oeste de Minas. Ao redor da mina, nasceu o Desemboque, a primeira vila do então chamado Sertão da Farinha Podre, que hoje corresponde ao Triângulo Mineiro e sul de Goiás. O ouro atraiu desenvolvimento, e as terras propícias ao gado atraíram fazendeiros e tropeiros.

Vinham seguindo o rio, abrindo picada na mata virgem, carregando mantimentos nas mulas, inclusive farinha com carne seca. Às vezes deixavam a matula pendurada em alguma árvore, ou escondida, para quando voltassem. Acontecia de a farinha apodrecer. Daí teria surgido o nome “Sertão da Farinha Podre”.

Esta é uma das hipóteses. Mas, para o professor e pesquisador Ernesto Rosa, autor do livro “Sertão da Farinha Podre - Romance histórico dos primórdios”, talvez isso seja uma lenda: o nome teria sido usado por ser o mesmo de uma região portuguesa.

O povoamento desta região deu-se à custa de uma verdadeira guerra entre os bravos índios caiapós, os garimpeiros brancos os negros quilombolas: ali ficava o Tengo-Tengo, um dos maiores quilombos do País, comandado pelo famigerado Mestre Ambrósio. Para combatê-los, a Coroa Portuguesa teria trazido os índios Araxás e os bororos, já aculturados pelas catequeses.

A região não foi povoada como nas outras cidades mineiras fundadas em torno do ouro, como, por exemplo, Ouro Preto e Mariana, com arquitetura imponente e igrejas barrocas cobertas de ouro: na região do Desemboque, as pessoas viviam humildemente, em casas de taipa e adobe. Talvez para disfarçar as riquezas e evitar assaltos, frequentes na região, também habitada por criminosos e desregrados.

Saint Hilaire fez anotações sobre a arquitetura e os costumes da época.

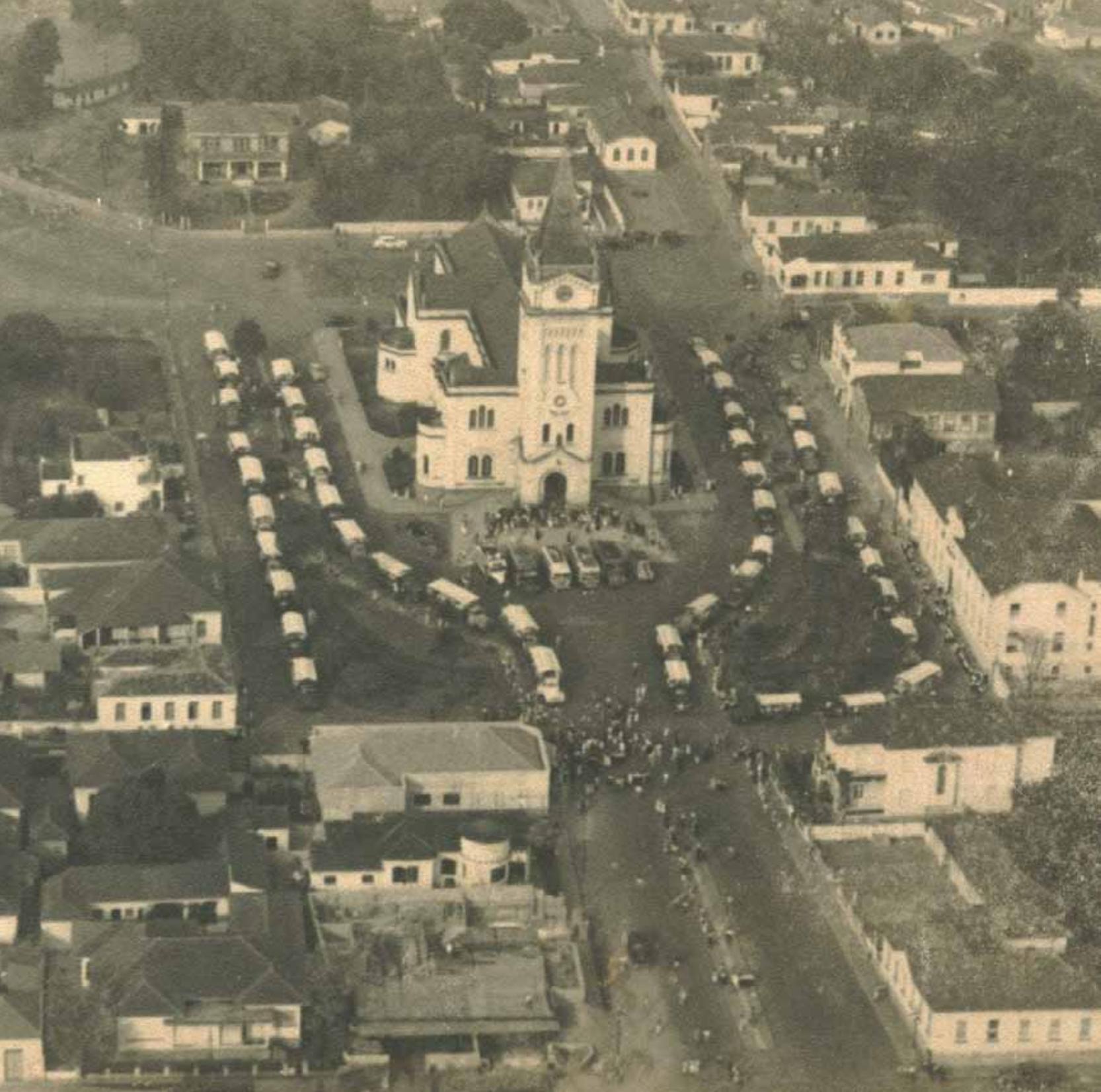
“As casas em que vivem são pequenas e escuras, e mesmo nas fazendas um pouco mais prósperas, a que pertence ao dono da propriedade não se diferencia dos alojamentos dos escravos. A desordem é característica dessas miseráveis habitações, todas feitas de barro”, escreveu ele. E relatou que, na origem de Araxá, estavam não somente garimpeiros e agricultores, mas “devedores insolventes e criminosos que procuravam escapar às malhas da justiça”. “Um grande número de homens vadios percorre a região de Araxá roubando animais na fazenda e intranquilizando seus proprietários”, registrou, com uma dúvida: “contarão realmente estes homens com poucos recursos, ou serão ricos com aparência e hábitos de pobres?”

O fato é que a mina do rio das Velhas logo se exauriu, era pequena para a quantidade de aventureiros. Os poucos habitantes do Desemboque partiram em busca de novas pastagens. Esquecido ao longo dos séculos, o berço civilizatório do oeste mineiro está hoje reduzido a duas igrejas e pouco mais de dez casas, algumas abandonadas, espalhadas ao longo de uma montanha.

*De toda forma, se a origem do nome não é definida, a origem das pessoas permanece descrita, até hoje, na placa que se encontra na entrada do povoado de Desemboque, considerado o berço do surgimento das cidades do Triângulo Mineiro. Homens de extrema bravura, desterrados do seu próprio mundo, fundaram no Sertão da Farinha Podre, em 1743, a capela de Nossa Senhora do Desterro, dando início ao povoado de Desemboque, marco inicial da colonização do Brasil Central.*



*Homens de extrema bravura desterrados do seu próprio mundo, fundaram no sertão da farinha podre em 1743 a capela de Nossa Senhora do Desterro, dando início ao povoado do Desemboque, marco inicial da Colonização do Brasil Central.*



## FUNDAÇÃO DE ARAXÁ: NAS PEGADAS DO BOI, A DESCOBERTA DAS ÁGUAS MILAGROSAS

Em busca de novas terras, os fazendeiros saíam andando com o gado. Talvez quem tenha “descoberto” Araxá tenha sido o animal, não o homem. Foi o gado que instintivamente encontrou as fontes do Barreiro, lambendo o sal do chão - as águas minerais também são salobras. O local, onde hoje se encontra o Grande Hotel de Araxá, foi chamado de Barreiro devido à lama que os animais faziam, pisando e amassando a terra. Era “um trança-trança de animal para lá e para cá”, conta Ernesto Rosa. “Vinha gente de todo lado trazendo seu gado para salitrar”.

O sal marinho era caro e difícil de chegar de carro de boi até as distantes montanhas mineiras, e a descobertas das águas salobras foi um verdadeiro “achado”, determinante para o povoamento de Araxá.

“O gado constitui, pois, a única riqueza da região. Como já disse, as pastagens são excelentes e as águas minerais encontradas nos arredores de Araxá dispensam o criador de dar sal aos animais”, registrou Saint Hilaire.

A freguesia de São Domingos do Araxá veio a surgir em 1871, com forte influência agropastoril e portuguesa. O nome São Domingos veio do santo protetor da região da Serra da Estrela. Já Araxá, em língua indígena, significa “lugar onde primeiro se avista o sol”. Com o tempo, de Araxá só restou o nome da cidade: os índios foram totalmente exterminados.



*O universo*

DO QUEIJO MINAS ARTESANAL ARAXÁ

## O QUEIJO COMO PAISAGEM FAMILIAR E AFETIVA

Antigamente, a madeira era o material predominante nas instalações e utensílios para a fabricação do queijo Minas Artesanal. Também chamadas de casinhas de queijo, as queijarias eram geralmente construídas entre o curral e o chiqueiro, com os alicerces suspensos do chão ou em chão de terra batida. As mesas eram bancas de madeira, inclinadas, por onde o soro que escorria caía direto no chão, alimentando os porcos. Os queijos eram guardados e curados em prateleiras de madeira ou esteiras de taboca.

O produtor Lázaro Carvalho também guarda na memória a rusticidade destes tempos.

“Antigamente, muita gente fabricava queijo na cuia feita na cabaça, porque não tinha forma. Às vezes fazia a forma de madeira, amarrava na folha de bananeira e deixava escorrendo. Era uma forma só para fazer dez queijos. A bancada era de madeira; o piso, de assoalho ou terra batida. Pegavam a água na bica para lavar o queijo, a água já secava na terra batida. A casinha não tinha forro, pegava ventilação, mas poeira também. Não havia barracão próprio para ordenha, tiravam o leite no sol, na chuva, no pasto; quando chovia, misturava água da chuva com leite”, conta.

Marly Leite ainda se lembra da queijaria da avó, Dona Bárbara, que fez parte da sua infância em Medeiros, próximo ao município de Sacramento.

“Quando eu tinha 13 anos minha avó me deixou entrar na queijeira para aprender. Era um lugar sagrado, não podia nem conversar lá dentro, nem comer a massa do queijo. Ela colocava o sal dentro do pano, temperava o leite. Hoje a gente não faz isso, parece que fica mais ácido. A queijaria era encostada no barracão, ao lado do curral. Havia uma janelinha onde o leite já caía direto no tambor. Ela carregava água do córrego no balde, o chão era de terra batida, mas ela muito caprichosa, deixava tudo limpinho. Ela ainda fazia a grosa

com sabugo de milho. Na primeira reforma, colocaram cimento, ardósia e instalaram uma torneira. Ficou bem melhor para ela”, conta Marly. “Os queijeiros passavam só de 15 em 15 dias para buscar os queijos dela”.

A família de Marly Leite vive da atividade queijeira há mais de meio século. Seu pai, seu Clementino Leite, filho de Dona Bárbara, foi um dos pioneiros nesta produção e venda na região de Sacramento. “Éramos quinze irmãos, e todos sobrevivíamos da renda do queijo. Na época, tinha que ir à cidade a cavalo, de carro de boi, era um dia para ir, outro para voltar”, conta Clementino.

O marido de Marly, Joel Leite, também aprendeu o ofício com a mesma pessoa: a avó de Marly, Dona Bárbara. Eles são primos. Hoje, Joel cuida da venda dos produtos e do rebanho, e Marly cuida da produção diária - cerca de 100 peças de queijos. Segundo ela, muita coisa mudou no modo de fazer, daquela época para cá.

“É mesma coisa que comparar as televisões hoje. Evoluiu muito. Antigamente, minha avó fazia dez queijos em duas horas. Primeiro fazia a massa, quebrava, usava as mãos bem devagar para abaixar a massa. Depois, colocava na forma, espremia, espremia, virava o queijo, ‘espinicava’, virava o queijo de novo, tornava a espremer, tinha que espremer até o soro mudar de cor, ficar meio esverdeado. Quando saía quase igual a leite, estava bom”, conta ela. “Hoje eu faço 60 queijos em uma hora. Mas a característica e o sabor ainda são os mesmos, a gente manteve”.

A técnica varia de pessoa para pessoa, mas o segredo é o mesmo de qualquer receita infalível na cozinha: amor, higiene e dedicação.

“Não é qualquer um que faz queijo. É simples. Mas se não souber fazer e, principalmente, se não gostar, não sai nada que preste”, diz Ravana Leite, a jovem filha do casal. Seguindo a tradição da família, Ravana também aprendeu a atividade desde criança.

*“Sempre gostei de mexer com isso. Levantava às cinco e meia da manhã e ficava até o meio dia tratando dos bezerros; descansava um pouco e ia até as cinco da tarde. Acho que nunca errei num queijo. Sai sempre tapadinho, sem buraco”.*

*Ravana Leite, nascida e criada com e a partir do queijo Araxá, a nova geração quer seguir no negócio e entra na Universidade para buscar a melhoria do produto.*





E pegou gosto: nunca mais parou. Aos 19 anos, hoje estuda Zootecnia em Uberaba, com a intenção de incrementar os negócios da família. Nos fins de semana, ela volta para a fazenda em Sacramento para ajudar na produção. Ravana não parece conhecer a palavra amadorismo: o queijo está em seu DNA.

### É O OLHO DO DONO E O AMOR AO TRABALHO QUE ENGORDA O BOI

Antes, em Araxá, a maioria do rebanho era formada por animais mestiços, oriundos de raças “zebuínas”, como Gir, Indubrasil, Guzerá, entre outros que, em geral, produziam pouco leite.

Com o passar do tempo, foram introduzidas raças mais especializadas, resultantes do cruzamento do “zebu”, principalmente da raça Gir, com raças europeias (Holandesa), até chegar ao Girolando, reconhecida como raça pelo Ministério da Agricultura (MAPA) em 1968. Não por acaso, Araxá e região são consideradas o berço do Girolando, atualmente a raça mais explorada na região, por proporcionar manejo simplificado, produzir leite de qualidade e ainda conservar a rusticidade.

Hoje, os produtores cada vez mais investem em genética, na inseminação artificial e na escolha de animais qualificados. Também seguem as regras de vacinação e prevenção de doenças, para que o leite não seja contaminado. O resultado é qualidade e maior produtividade.

“Antigamente a gente gastava leite de três vacas para fazer um quilo de queijo, dois funcionários para fazer 10 queijos, ficava o dia todo. Hoje, uma vaca dá leite para três queijos, rapidinho”, diz Ronaldo José Lemos, produtor no município de Campos Altos.

O processo de produção de leite mudou muito no último século. Tecnologia, melhoramento genético, melhoria de pastagens, manejo nutricional e sanitário são alguns dos fatores que contribuem para que a produção seja maior e mais qualificada. Se uma vaca antigamente fornecia de meio a um litro de leite, hoje ela chega a produzir de 25 a 35 litros.

“Sempre que me perguntam, eu afirmo que o segredo é ter muita higiene, muito cuidado na obtenção do leite para ter matéria-prima de qualidade, pois é impossível melhorar um leite ruim. Estou com 60 bovinos destinados à produção leiteira. Me preocupo há muitos anos com genética animal. Tenho vacas de alta produção, e todas se alimentam de dieta balanceada composta por farelo de soja e milho e silagem de milho”, conta Alexandre Honorato.

“Hoje, uma vaca produz 40 litros de leite. Em 1920, dava um copo de leite”, conta Juninho Lemos.

O sr. Clementino Leite, do auge de sua experiência, também é testemunha dos avanços do setor: “Há uns 60 anos, eu tinha um sítio com quatro vacas. Tirava o leite na mão e fazia dois ou três queijos. Hoje meus filhos devem ter 100 vacas na mesma área e fazem até 100 queijos por dia”.

Apesar de muitos preferirem o gado Girolando, cada produtor escolhe o rebanho de acordo com sua preferência pessoal. Dalva de Oliveira, produtora de queijos em Araxá, por exemplo, começou com as vacas holandesas. Sua história é curiosa. Aos 45 anos, com os filhos criados, queria encontrar um trabalho, algo que gostasse de fazer. Apesar de nunca ter trabalhado no campo nem ser isto tradição da sua família, ela buscava uma atividade ligada à área rural. “Gostava do campo, do sossego, faz com que eu me sinta renovada. Para mim, o campo é uma recarga de baterias incrível”.

Sua primeira experiência foram as vacas holandesas, que achou grandes demais para ela. Com apoio do marido, o técnico em mecânica aposentado Reinaldo de Lima, procurou pessoas com experiência na área, a fim de seguir e se profissionalizar na atividade. Seus olhos brilharam quando conheceu o gado Jersey. “É pequenino, dócil, fácil de lidar”, disse. “Eu, que nunca tinha feito nada na vida, aprendi a tirar leite na mão, a colocar leite no latão, e levava na porteira, na carroça”. Compraram um rebanho de 17 cabeças, e ela descobriu: era isso mesmo o que queria fazer da vida.





Mesmo assim, o início não foi fácil. Hoje Dalva ri das suas trapalhadas enquanto tentava se firmar na nova vida.

“Quando ia levar o leite no girau, de carroça, a égua às vezes empinava e derrubava tudo. De vez em quando precisava chamar o veterinário para acudir”, conta. Mas ela não se dava por vencida. “Gosto dos animais, da lida. Eu me achei nisso, queria seguir, aprender”. Investiu pesado em sua formação: fez cursos no SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), onde aprendeu bovinocultura de leite, de criação de bezerra, a ordenhar. “Hoje, tenho uma coleção de certificados e já sei fazer até inseminação”.

No início, a intenção de Dalva era cuidar do gado e vender leite para os laticínios. Mas, segundo ela, como os laticínios costumam ditar o preço, ficava difícil sustentar a propriedade. A ideia de produzir queijo acabou surgindo por uma ironia do destino: seu marido teve um problema de intestino e foi proibido de beber leite. Justo no momento em que ela estava à frente da produção de leite, pela primeira vez na vida.

Mas Dalva não se deu por rogada: iogurte podia ser um outro caminho, além de saudável para o marido. Ela logo aprendeu a fazê-lo. Foi um sucesso. O resultado foi excelente, tanto no sabor quanto para a saúde de Reinaldo. Ele começou a levar o iogurte de Dalva para vender na empresa, informalmente, mais como um elogio às habilidades da esposa que como uma fonte de renda. Foi um sucesso entre amigos e colegas. Começaram as encomendas, e eles cada vez mais se sentiam seguros para transformar o leite em outros produtos.

Começaram a produzir manteiga, o creme, o requeijão, e finalmente o queijo. Foi inevitável. Mas não aconteceu de uma hora para outra: fizeram mais cursos, treinaram, investiram tempo e dinheiro. Passado um tempo, Reinaldo se aposentou, e os dois começaram a trabalhar juntos, decididos a produzir queijo Minas Artesanal Araxá, a fazer um produto de qualidade. Contataram o pessoal do IMA e da Emater/MG e receberam as instruções para construir a queijaria segundo as normas de higiene. No início, faziam dez queijos por dia, mas observaram que era necessário mais técnica e treinamento, afinal, o queijo

sempre foi uma atividade transmitida de geração a geração, e eles estavam começando do zero. Contrataram uma funcionária experiente, Meire Barreto, que se tornou fundamental para chegar à qualidade do queijo que produzem hoje. Uma prova disto é que, em menos de um ano de atividade, o queijo do Sítio Real ganhou o primeiro lugar no IXº Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal Araxá, em 2015.

“Quando saiu o primeiro queijo, foi como se nascesse um bebê”, conta Dalva. “Eu sabia que ia dar certo, porque trabalhava muito. Trabalhando, acreditando, gostando, dá certo. A gente não pode desistir”.

Dalva e Reinaldo são mais um exemplo de como as coisas mudaram na relação das famílias com a atividade queijeira: ela segue preferindo a lida com os animais. E Reinaldo faz o queijo. O contrário de antigamente. E uma prova de que o queijo Minas também pode ser fabricado por quem não tem tradição familiar, mas ama o que faz.



*A saga*

DO QUEIJO ARAXÁ PARA CHEGAR À SUA MESA



## NAS TRILHAS DO QUEIJO ARAXÁ - DA ESTRADA DE TERRA, PASSANDO PELA ESTRADA DE FERRO, ATÉ AS RODOVIAS

“Os mineiros têm uma acentuada aversão por viagens marítimas, mas em compensação gostam de viajar por terra”, observou Saint Hilaire. “Depois de uma jornada fatigante eles saboreiam o repouso estendidos displicentemente sobre couros e se divertem tocando violão ou contando suas aventuras”, completou.

Os caminhos do queijo Araxá nunca foram fáceis. Uma região montanhosa, de difícil acesso, provocou e provoca diversas situações perigosas, curiosas, divertidas e até mesmo trágicas, envolvendo seu transporte e comércio.

Quem começou a transportar o queijo de um lado para o outro foram os tropeiros e mascates, que o incluíam em suas matulas e o trocavam por sal, querosene, milho, feijão, arroz, rapadura, galinha, ovos, doces e o que mais lhes fosse necessário. Era vendido maturado, geralmente coberto por um saco de juta, folha de bananeira ou transportado em bruacas.

“Na época, muitos mascates eram árabes ou descendentes. A gente ouvia o grito: “chegaram os turcos!” E todo mundo sabia que eram os mascates que vinham buscar o queijo”, conta Wandevaldo Afonso Dalbério, o Wadão. “Chegavam com as mulas amarradas no rabo umas das outras, carregadas de muambas, que trocavam por queijo ou alimentos. Como eles marcavam data para voltar, isso incentivou também a produção, porque os produtores começaram a saber que tinham para quem vender ou com o que trocar.”

“O queijo ajudou a colonizar o nosso sertão. Meus bisavós vieram de Ouro Preto para cá, na década de 1920. Vinham a cavalo, numa comitiva, com as bruacas, dormindo no meio do cerrado, trazendo dinheiro nos burros. O dinheiro chamava pataca, ainda.

Começaram a comprar terra, na época era quase de graça”, conta José Maria Carneiro, Secretário Municipal de Agricultura de Pratinha. “E tudo era na base da troca: meu pai trocava gado por terra, depois começou a fazer queijo, criou dez filhos com queijo”.

Segundo o historiador Ernesto Rosa, o queijo estava tão inserido nos costumes que, antigamente, servia também para medir distâncias. Ou pelo menos era uma expressão recorrente entre os tropeiros e mascates, que o levavam em suas andanças. “O sujeito saía de viagem, levava um queijo e uma rapadura. Se alguém perguntava quanto faltava para chegar, o cálculo era feito em cima do queijo: falta um queijo e uma rapadura ainda”, conta o pesquisador.

Mesmo nos tempos atuais, muita gente enfrenta dificuldades para transportá-lo.

“Já levei muito queijo a cavalo ou no lombo de burro, de Campos Altos para Araxá; os carros geralmente nem chegavam nas fazendas onde estavam os queijos. E tinha que ser transportado bem duro, senão desmanchava. A gente acordava de madrugada, gastava o dia inteiro viajando. Quando chovia, então, era muito complicado, não dava para passar na estrada”, conta Ronaldo José Lemos, que conhece como ninguém as intempéries da região de Campos Altos.

“Uma vez, levávamos uma carga em um carroção de roda de ferro, abarrotado. Quando terminamos de subir a encosta para fazer a entrega, no ponto onde o queijeiro passava, a tampa traseira abriu e os queijos rolaram ladeira abaixo, até o curral. Perdemos tudo”, conta Lázaro Carvalho.

Já seu Clementino Leite chegou a usar seu queijo para pagamento de serviços, no início de sua atividade, quando as coisas não eram nada fáceis para o pequeno produtor rural.

“Quando comecei a montar meu sítio, com muita dificuldade, o funcionário ganhava um queijo por dia e era o mais bem pago na época. A gente não podia pagar mais. Hoje não sei se o nosso produto era bom ou se a mão de obra era muito barata”, diz ele.





Ainda hoje, o queijo entra como moeda de troca, mesmo entre as novas gerações. Recentemente, a neta de Clementino, Ravana Leite chegou a participar de uma negociação do gênero. “Uma vez a gente queria comprar uma mula e conseguimos trocando por 500 queijos. O pagamento foi parcelado. Toda semana, despachávamos um monte de queijo para pagar a mula”, conta.

#### **ESTRADA DE FERRO: PELOS TRILHOS DA COMPANHIA MOGIANA**

O comércio do queijo Minas Artesanal Araxá sempre ocorreu mais para São Paulo do que para a capital de Minas, Belo Horizonte, em parte devido à proximidade com a região de São Paulo e pela existência da ferrovia Mogiana, que favoreceu esse comércio para o estado de São Paulo. Outro facilitador foi a presença da colônia de italianos nas terras paulistas: o queijo curado de Araxá lembra o parmesão. E era com ele que matavam a saudade do parmigiano italiano.

A Companhia Mogiana de Estradas de Ferro, que ligava um trecho de Minas a São Paulo, foi fundada em 1872. A inauguração da ferrovia foi um marco na época, com a presença do imperador D. Pedro II, segundo dizem. Passava por Sacramento, Uberaba e Conquista, próximas ao Desemboque.

A estação de Sacramento foi construída em 1889, atendendo a pedidos da população, e ficava afastada da cidade, numa localidade chamada Cipó, que a nomeou por um tempo. Por volta de 1915, uma linha de bondes elétricos de 14 km foi entregue, instalada entre a cidade propriamente dita e a estação ferroviária. Foi a primeira linha de bondes rurais do Brasil e a mais inserida no sertão que o País já teve. Em 1976, o trecho entre Amoroso Costa e Jaguará foi desativado. A estação ferroviária hoje está totalmente abandonada e em ruínas.

“A ferrovia facilitou o acesso aos centros urbanos, incrementou o comércio de Araxá para São Paulo e contribuiu para o desenvolvimento da região. Além do transporte de pessoas, fazia transporte de cargas. Chegavam mascates com mercadorias, fornecendo o que as famílias das roças, os chamados meeiros, precisavam e não conseguiam produzir, ou



mesmo viajando para trocar mercadoria por queijo”, conta Wadão. “Os queijos viajavam embalados em caixas de madeira, cestas de palha ou malas de madeira, misturados às muambas. Quando estavam frescos, macios, eram envolvidos em palha de bananeira para não amassarem, mas frequentemente se desmanchavam. Por isso, desde sempre, o queijo curado ou meia cura foi sempre o mais exportado”, completa.

“A estrada de ferro só chegou em Araxá em 1926. Para ir para São Paulo tinha que pegar a jardineira e ir para Sacramento, de lá pegar a Estação do Cipó, onde passava a Mogiana e de lá seguir para São Paulo. Naquela época, os fazendeiros mandavam os carros de boi levando queijo até a Jaguará. Existia então o famoso pouso do carreiro: o pessoal dormia e fazia comida embaixo do carro de boi”, conta o sr. Roberto Pinheiro, que foi contador da maioria dos Entrepósitos de Araxá. “Os carros de boi iam com queijo e voltavam com sal e querosene”.

“Quando ainda não existia rodovia, o principal transporte era o carro de boi. Após a colheita, fazia fila de carro de boi esperando para descarregar no depósito da Mogiana, que era como se fosse um porto de entrega. Os vendedores chegavam com a mercadoria, pesavam e punham no vagão. Havia um acostamento no vagão de carga para facilitar o transporte e muita gente parava para ajudar a carregar. Todo mundo andava com dinheiro em espécie. Muitas vezes chegavam com um saco de dinheiro nas costas, um saco de linho. Uma vez, um sitiante estava sentado no degrau da plataforma com um saco enorme de dinheiro. Estava todo sujo de poeira e não sentou no banco da ferrovia para não sujar. Um sujeito passou e deu uma esmola. Ele aceitou e encheu ainda mais o seu saco de dinheiro”, conta Wadão, numa amostra do cenário da ferrovia e seus personagens, com costumes simples de gente da roça.

# Comércio

DO QUEIJO ARAXÁ

LOTE 08

DATA DE FABRICAÇÃO	13.0.	
QUANTIDADE:	45	38
	11	20

## ENTREPOSTOS: O QUEIJO GANHA LUGAR DE DESTAQUE

Desde o início do século XX, o comércio queijeiro da região do Alto Paranaíba foi centralizado em Araxá. Já em 1908 surgiu o primeiro entreposto, a Casa Santos & Irmão, na praça principal da cidade. Era um armazém de Secos & Molhados, onde a população encontrava de tudo: de gêneros alimentícios a produtos para casa, fazenda, tecidos e o queijo Minas Artesanal produzido em toda a região.

A maioria dos fazendeiros concentrava sua renda na produção deste alimento e de bezerros, de modo que a atividade era intensa. Com o tempo, surgiram firmas tradicionais como Guimarães, Rosa & Cia., Ezequiel Pinto da Silva (conhecido como Zico Pinto), João Senna e Olímpio Pereira Marques. Estes estabelecimentos comerciais incrementaram o negócio de queijo, pois facilitavam o comércio para os produtores, que o traziam de suas fazendas para vender ou trocar por comida, gasolina, açúcar, sal, querosene, etc.

O queijo fazia parte da economia da cidade, era a principal atividade econômica. “Ou era bancário ou era fazendeiro”, conta o Sr. Paulo Guimarães, o Capitão. Nascido em 1923, é filho de Calimério Custódio Guimarães e Josoferta Oliveira Guimarães, proprietários da Casa Calimério, um dos primeiros Entrepostos de Secos & Molhados da cidade, que surgiu para atender especificamente à demanda do queijo.

A maior parte das firmas era patriarcal, a família inteira se envolvia nos entrepostos. Os proprietários eram pessoas bem sucedidas, respeitadas na cidade, pois sua atividade dizia respeito ao cotidiano da sociedade.

O auge da produção na região de Araxá deu-se entre as décadas de 1940 e 1960. Ainda não existiam outros entrepostos, e todos os queijos produzidos por perto, inclusive os da Serra do Salitre e da Canastra, eram entregues em Araxá.

Dos entrepostos, eram também vendidos para fora, principalmente para São Paulo, trilhando pelas rodovias. As ruas em frente aos entrepostos costumavam ficar forradas

pelas lonas que iriam cobrir os caminhões transportadores. Já estes eram forrados com tecido de algodão cru, e os queijos, empilhados cuidadosamente uns sobre os outros, dos mais maturados aos mais frescos, para não se despedaçarem durante a viagem. No auge deste comércio, chegaram a transportar 100 toneladas por semana.

No final dos anos 1960, o produtor Lázaro Carvalho começou também a fazer revenda para São Paulo. “Recolhia queijo na região inteira, inclusive na Canastra e Serra do Salitre. Era o fim de semana todo de produtor em produtor. Levava para o estado de São Paulo - Araraquara, Sorocaba, Campinas, entre outros. Chegava a colocar 3.500 kg de queijo no caminhão, empilhando um por um, à mão, muitas vezes sozinho. O mais maturado ia embaixo; o mais fresco, em cima. A carroceria não tinha forro, a gente lavava e cobria com uma lona”.

Em São Paulo, distribuía para os representantes, de acordo com o pedido feito. Alguns locais não tinham nem estrada. “Às vezes a gente passava tempos sem poder comprar queijo, porque nem todas as fazendas tinham acesso, não dava para chegar”, lembra Lázaro.

Nesta época, a dimensão do negócio dos comerciantes era calculada a partir do número de caminhões de sua frota.

O Capitão conta que chegou a ter cinco caminhões, “com chofer”, para levar queijo para São Paulo. “Vendia mais o curado, pois não tinha como mandar o fresco: podiam perder a mercadoria, de tanto sacudir na estrada”.

Durante a Segunda Guerra Mundial o volume de negócios no ramo aumentou e seguiu crescendo nos anos seguintes. Nesta época, algumas firmas consagraram-se: Geraldo Pereira & Cia., Antônio de Paiva & Cia., Calimério Guimarães & Filho, Senna, Scarpellini & Guimarães (mais tarde, Irmãos Guimarães & Cia.) e Urciano José Ribeiro, mais tarde, Entrepósito Laticínios Só-Nata Ltda.

“O cenário dos depósitos e entrepostos espalhados pelo centro comercial da cidade repetia-se, invariavelmente. Exigia-se uma estrutura própria para organizar o escoamento da





produção semanal de queijos (caminhões diários, às vezes, carregando 6.000 Kg cada) que se dirigiam a São Paulo ou ao interior paulista para, então, distribuir a carga para outros negociantes ou revendedores. Funcionários dedicavam-se exclusivamente às funções de receber os queijos, selecioná-los para viagem e acondicioná-los nas grades de madeira, onde passavam pelo processo de higienização e pesagem. Primeiro limpavam-se os queijos com sabugo (mais tarde, introduziram a escova de aço), depois os mesmos eram lavados e colocados de pé, nas grades, onde ocupavam posições de cima para baixo, conforme a consistência e o grau de maturação apresentados. Os mais frescos ficavam abaixo onde recebiam sal na sua parte superior. À medida que se curavam eram transferidos para as prateleiras acima, sendo virados frequentemente”, conta a historiadora Glaura Teixeira, em sua tese “Caracterização da região de Araxá como produtora tradicional de queijo Minas Araxá (2003)”.

Um dos maiores entrepostos da região nesta época foi o de Urciano José Ribeiro, que mais tarde passou a se chamar Entrepasto Só-Nata, o primeiro a ter o selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), que permitia o comércio nacional. Homem simples, semianalfabeto, ajudante de “retireiro”, dormia em cama de bambu, andava descalço, mas tinha grande inteligência e incrível capacidade para negócios. Seu Urciano passou a vida toda trabalhando com queijo, desde criança, na região de Pratinha. Começou vendendo de porta em porta até se tornar um dos mais prósperos comerciantes da mercadoria. Em 1947, comprava-o mais barato dos fazendeiros e o revendia no Entrepasto João de Senna. Quem conta a história é sua filha Maria de Lourdes Honorato, que parece ter “puxado” o pai no tino para os negócios. Dona Lourdinha nasceu em 1942. “Com cinco ou seis anos de idade, antes de saber o que era dinheiro”, colocava quatro ou cinco queijos na cestinha e vendia para os vizinhos. “Com nove anos de idade aprendi a dirigir caminhão e saía levando queijo pelas fazendas. Passava noites sem dormir, fazendo conta do que vendia”, lembra.

Todos da casa seguiram sua profissão. Eram quatro homens trabalhando no armazém, entre filhos e tios. Seu marido, sr. Ismael, também trabalhou junto com a família. Vendia-o para Campinas, para onde fazia quatro viagens por semana, com este propósito. “Era puxado. Dormia só duas noites, assim ganhava no volume”, conta ele. Na época, o queijo Minas mais famoso em São Paulo era o de Araxá, e seu Urciano era sempre procurado pelos fornecedores.

“Eu tive um problema ósseo de tanto carregar queijo, muito nova”, conta Dona Lourdinha. “Mas foi bom porque criou uma responsabilidade, vi como é difícil angariar algo por intermédio do trabalho”.

Com o dinheiro do comércio, seu Urciano comprou fazenda, o Entrepasto e todo seu patrimônio. E criou sua família. A inauguração do Laticínio Só-Nata foi um grande evento na época, reuniu autoridades municipais e empresários. Seu Urciano faleceu em 1972, de doença de Chagas - quando criança, morava em casa de pau-a-pique, onde proliferavam os chamados barbeiros.

Alexandre Honorato, filho de Dona Lourdinha e seu Ismael, também seguiu a tradição da família, com uma trajetória bem sucedida como produtor, não como comerciante. O nome Só-Nata, do Entrepasto, é hoje o nome de sua fazenda, em homenagem ao avô. Seu queijo é um dos mais premiados da região e é comercializado para diversos estados. “O queijo realmente faz parte da nossa família, em todos os sentidos”, diz ele.

Assim como a família do Entrepasto Só-Nata, Juninho Lemos também tem sua vida e carreira fortemente atrelada ao queijo Minas Araxá.

“Em 1920, meu avô Nequinha Lemos era um dos grandes tiradores de leite da região. Tirava 200 litros de leite de 500 vacas. Apenas um copo por vaca, o que daria 20 queijos por dia. Como ele ia sustentar a família com 20 queijinhos? Ele tinha que ir nos arraiais aqui perto, Patrocínio, Coromandel, Serra do Salitre, e trocar por aquilo que ele não produzia na sua fazenda, arroz, feijão, por exemplo. Ficava difícil de ganhar dinheiro com isso, tendo que ir nas fazendas, perder um tempo danado, trocando. Meu pai, Agenor Lemos, acompanhou estas dificuldades do meu avô a vida inteira. Trinta anos depois, ele se reuniu com um grupo de amigos e com eles fundou a CAPAL”.

A CAPAL - Cooperativa Agropecuária de Araxá foi fundada em 1950, inicialmente para comercializar o queijo da região. Foi criado também um entreposto mantido pela própria Cooperativa, que passou a contatar seus próprios agenciadores em São Paulo.



## A CHEGADA DOS LATICÍNIOS: O IMPACTO DE UMA MULTINACIONAL À PEQUENA IBIÁ

Ao final de 1964, a empresa suíça de laticínios Nestlé chegou ao município de Ibiá, modificando completamente a produção e o comércio de queijo na região de Araxá.

A pequena Ibiá era então conhecida como “Capital Nacional do Leite”. Com a chegada da Nestlé, muitos produtores preferiram vender o leite diretamente para o laticínio em vez de trabalhar com a fabricação, o que reduziu significativamente a produção. Com isso, o queijo Araxá passou a ser fabricado apenas em pequenas propriedades, geralmente em locais de difícil acesso, pois a pouca produção de leite e a distância não interessavam à Nestlé.

Assim, o queijo Minas Artesanal Araxá sobreviveu às pressões da modernização não só pelo apego às tradições, mas também pelo isolamento das propriedades produtoras.

“O queijo Araxá só não morreu graças a estes pequenos produtores”, afirma Calimério Antônio Guimarães. Enquanto a sua produção diminuía, a de leite em pó crescia: em 1965, a Nestlé lançou o Leite Ninho Integral Instantâneo, talvez em grande parte feito com leite de Ibiá: o queijo Araxá virou pó.

## O “QUEIJO CLANDESTINO”

Por volta dos anos 1970, outra situação interferiu na produção e comércio araxaenses: uma pesada tarifação sobre o queijo Minas Artesanal. O pequeno produtor rural deveria obedecer às mesmas regras e impostos que o grande estabelecimento industrial. A lei prestigiava a produção industrial, em detrimento da artesanal.

Era ainda a lei de 1952, segundo a qual os queijos feitos de leite cru só podiam ser vendidos com 60 dias de maturação. Antes deste tempo, a venda era considerada ilegal.

A situação propiciou o surgimento dos chamados “queijeiros”, ou “atravessadores”, como costumam ser chamados os comerciantes que buscam os queijos nas fazendas

para revender. Vender a produção para os queijeiros era a única alternativa de comércio para o produtor, que ele não dispunha de meios de transporte, tempo ou alternativa de escoamento de sua produção. Porém, os queijeiros muitas vezes pagavam um valor muito baixo pelos produtos, por especulação ou mesmo para compensar as despesas na atividade, as estradas difíceis e longas viagens que enfrentavam para fazer a revenda nos mercados ou entrepostos.

Esta situação, aliada à pesada tributação, levou muitos entrepostos à falência. Isso também se refletiu nos produtores, que não tinham mais para quem vender. Há quem diga que esta fiscalização excessiva foi uma pressão da indústria de laticínios para que os produtores vendessem mais leite, já que vender queijo não valia a pena. Mesmo assim, havia gente que insistia neste comércio, driblando a fiscalização por atalhos e estradas de terra durante a madrugada.

Eram tempos difíceis. Em 1972, em plena ditadura, a repressão apertou o cerco também para fazendeiros, comerciantes e produtores de queijo da região de Araxá. Isso porque, como a produção e a renda eram pequenas, muitos deles acabavam sonogando impostos, muito altos para o pequeno negócio que tocavam. Isso instigou um intenso controle de mercadorias nas estradas da região de Araxá.

Sem incentivo do Estado e uma tributação justa, muitas vezes os trabalhadores da cadeia produtora se envolveram em situações absurdas e ilegais, pois era muito difícil sobreviver com a venda do queijo naquela época: “a renda era pouca para pagar impostos tão altos”, conta o comerciante José Esteves Pires Júnior, conhecido como Kiu.

Ele mesmo passou por uma situação traumática. Juntamente com o pai, foi proprietário do Entreposto - Comercial Pires LTDA. de 1960 até 1978. Vendiam queijos em São Paulo (capital e interior) e no Paraná. “Na época, a produção de queijo era grande, ainda não havia os laticínios. A gente abastecia uma média de 50 ou mais caminhões por semana, com cerca de seis toneladas de queijo de toda a região. Centralizada em Araxá, a produção de todo o Alto Paranaíba partia rumo a São Paulo. Mas havia barreiras em todas as saídas, e a fiscalização visava só ao queijo. Quando parado, o carregamento de queijo era pesado e

multado, com valores impossíveis de pagar com o que a gente faturava.

Em 1965, quando o regime ficou muito bravo, foi um verdadeiro terror. A gente era tratado como criminoso. Todo mundo foi parando com o comércio ou falindo, pois não dava para suportar os impostos, era quase pagar para trabalhar. E, se não tivesse como pagar a multa, ficavam com a mercadoria apreendida, ou levavam a gente para a cadeia. Foi uma época muito dura”.

Os queijeiros então começaram a driblar a fiscalização, por atalhos nas estradas de terra. Para chamar menos atenção, pararam de usar caminhão e começaram a levar o queijo escondido em carros de passeio, como Dodge Dart. Mesmo assim, nem sempre era possível passar batido. Os fiscais estavam de olho. Chegaram a levar tiro, quando passavam “voando” pelas barreiras.

Kiu foi até preso, uma vez em Patos de Minas e outra em Belo Horizonte. Sofreu violência na cadeia, virou notícia de jornal. E, espanto maior: foi considerado terrorista do MR8, um grupo armado de esquerda que tinha uma célula em Araxá. Sabia-se que dois araxaenses faziam parte deste grupo, e Kiu foi associado a eles, com a suposição de que sonegava imposto para comprar armas para a luta armada. “Queriam que eu confessasse um crime que eu nem sabia o que era. Eu só queria trabalhar, vender e sustentar minha família. Eu não tinha nada a ver com política”, conta ele. Felizmente, hoje este é um assunto superado.

Se o José Esteves Pires Júnior quase morreu pelo queijo, Leuper Honorato de Deus, hoje proprietário do Entrepasto de Laticínios São Pedro, foi salvo por ele. Nascido na região da Pratinha, Leuper trabalha desde criança com tal venda, ajudando a família de produtores de queijo artesanal na roça. O pai abriu um comércio chamado Armazém, e ele saía pela região vendendo queijo no saco de juta. Pesava com a chamada “balança de abacate”, antiga, de ferro. Quando jovem, adaptou um veículo para transportar o produto com mais facilidade. “Tirei as poltronas do carro para caber mais queijo. Era queijo para todo lado, só não colocava no teto”, conta ele. A vida era puxada. Ele trabalhava de dia e costumava pegar a estrada à noite, fazendo o transporte para São Paulo, muitas vezes

cansado dos outros trabalhos. Certa vez, o motorista acabou cochilando, e o carro capotou na Anhanguera, caindo no barranco com as rodas para cima, no meio da madrugada. No meio da escuridão, ele e o amigo ficaram de cabeça para baixo, prensados entre os queijos, sem conseguir respirar ou entender o que estava acontecendo, durante muito tempo.

Felizmente, ele conseguiu abrir a janela do carro. “Saiu queijo para todo lado, e conseguimos sair junto com eles. Acho que fomos amortecidos pelos queijos. E pela mão de Deus”, relata.

### APRENDIZES DE COMERCIANTES: O QUEIJO “UNIVERSITÁRIO

Ainda nos anos 1970, outra aventura passou a envolver o queijo Araxá, desta vez mais divertida e lucrativa - pelo menos como uma boa história para ser contada no boteco ou para os filhos.

Nesta época, era comum ele ser exportado - mas na bagagem dos jovens, que deixavam a casa dos pais para fazer universidade fora. Os estudantes saíam de Araxá ou das cidades da região carregados de malas de queijo, para consumir ou vender para os vizinhos de república, no comércio ou nos mercados. Alguns faziam isso por pura necessidade, pois precisavam complementar as despesas. Outros, para ajudar a pagar a “cervejinha do final de semana”.

“A gente morava numa república e tinha sempre alguém levando queijo para vender. Lembro que criamos até uma estratégia de venda: antes, um amigo passava no mercado ou na mercearia e perguntava se não tinham queijo Araxá. Quando não tinham, a pessoa lamentava, ficava chateada, dizendo que estava morrendo de vontade, de saudade. Passava um dia, e chegava um colega ao estabelecimento com a mala cheia de queijo Araxá, e o dono comprava, já estava convencido de que teria freguês”, conta Calimério Guimarães, que estudou Medicina Veterinária na Universidade Federal de Uberlândia. “Mesmo sendo filho de comerciantes de queijo, eu ainda era um aprendiz, e desde então, nunca parei de mexer com isso”.

*Tempos modernos:*

MELHORIAS NA ATIVIDADE QUEIJEIRA



## CONHECER, RECONHECER, VALORIZAR. UM TRABALHO CONSTANTE

O queijo é tão mineiro que muitas vezes segue escondido, tímido, conhecido de poucos. É um comércio ainda pouco estruturado, que nem sempre remunera o produtor de forma adequada ou oferece logística suficiente para que seu produto alcance novos mercados com facilidade. Além disso, falta marketing e informação ao consumidor. Por incrível que pareça, nem sempre o mineiro conhece seu queijo. Em Belo Horizonte, por exemplo, tem gente que ainda não sabe o que é queijo Minas Araxá. Confundem com Canastra, com o queijo do Serro, geralmente os mais conhecidos e distribuídos na capital mineira. Muitas vezes encontram-se até distorções, como, por exemplo, “Queijo Canastra de Araxá”, o que é uma incoerência: o queijo Araxá é um produto, o Canastra é outro.

As praças que mais consomem o queijo Minas Artesanal Araxá continuam as mesmas de antes: a maior parte ainda vai para São Paulo. Paraná, Rio de Janeiro e Goiás também costumam comprá-lo. Ironicamente, apenas uma pequena parte é vendida para Belo Horizonte e interior de Minas.

“Ainda é preciso mais investimento na distribuição, no comércio do queijo, no cadastramento dos produtores. Precisamos de mais políticas públicas para que o nosso queijo seja comercializado em maior quantidade para Belo Horizonte e todo o Brasil”, afirma Calimério Guimarães.

Muita coisa está mudando. Os produtores hoje se organizam em associações, como a Associação Regional de Produtores de Queijo Minas Artesanal Araxá, também conhecida como “Associação Queijo Araxá”, cujo objetivo é fazer com que o produto seja mais valorizado e alcance um novo patamar de comercialização.

“Os produtores que se adequarem às normas do SISBI-POA vão poder vender o Queijo Minas Artesanal em todo o Brasil”, afirma Calimério Antônio Guimarães. “É realmente uma forma de agregar mais valor ao Queijo Minas Artesanal e assim proporcionar melhor renda ao produtor da região, que terá maior mercado consumidor para comercializar seus produtos”.

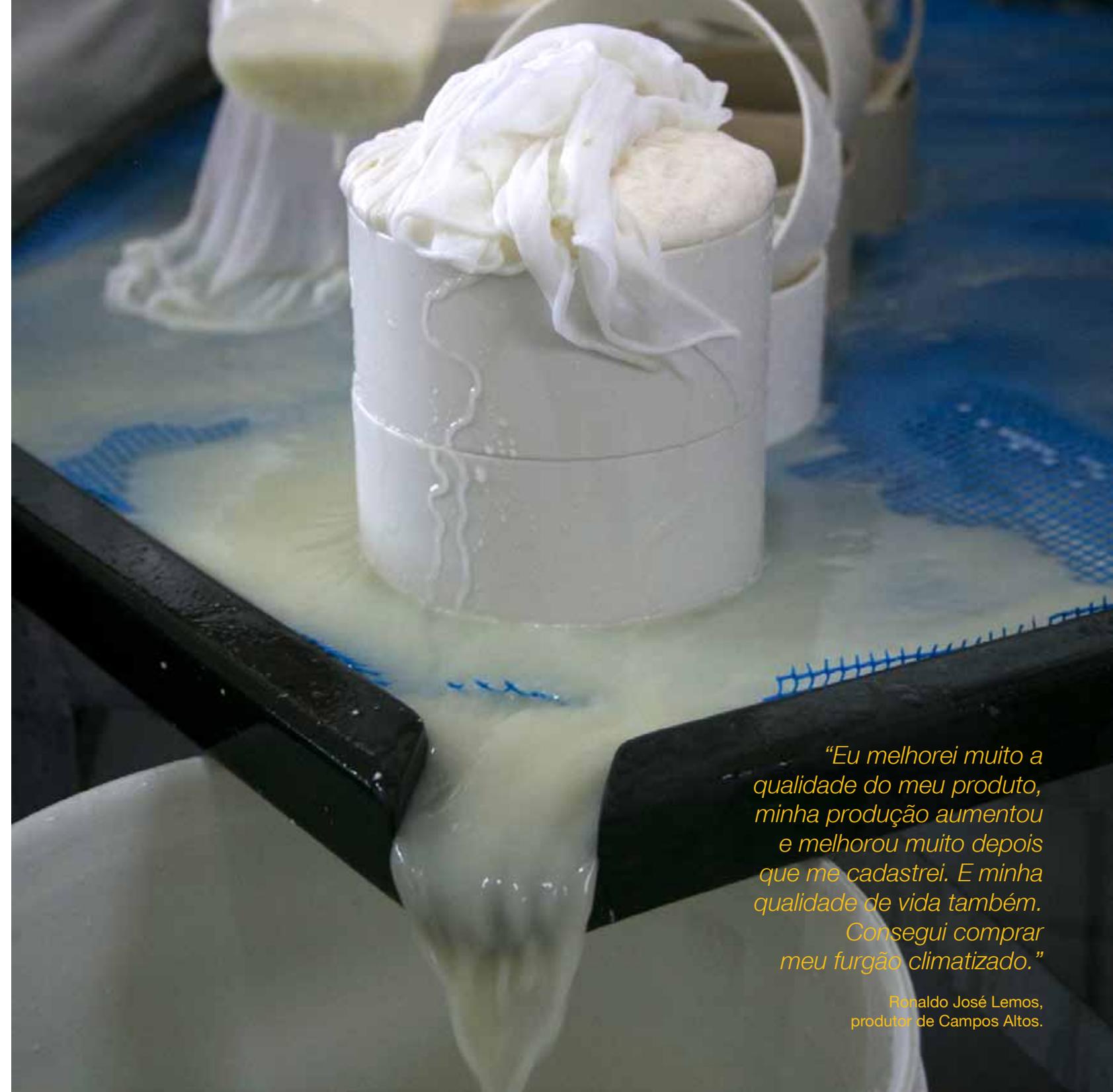
O SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar. O produtor que obtém o selo do SISBI tem autorização para comercializar sua mercadoria em todo o Brasil.

### NOVO ENTREPOSTO: MAIS PROFISSIONALIZAÇÃO E QUALIDADE

Em 2014 foi criado o Entrepósito de Laticínios São Pedro, atendendo às normas do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). É o primeiro entreposto moderno, bem equipado e preparado para a coleta, maturação e comercialização de todo queijo Minas Artesanal da microrregião de Araxá. Foi uma mudança e tanto para o pequeno produtor, que não tem condição de investir em infraestrutura na sua propriedade nem se dedicar diretamente ao comércio.

O Entrepósito de Laticínios São Pedro é também um centro de maturação. Normalmente, os queijos são levados pelos produtores com sete dias de fabricação, quando acabaram de “escorrer” na fazenda. O processo de cura termina no entreposto, em prateleiras onde são monitorados, salgados e virados. Depois, são pesados, embalados e seguem para a comercialização. Todo produtor que trabalha com o entreposto é cadastrado no IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária), o que quer dizer que seu produto está em acordo com todas as adequações de qualidade e higiene previstas em Lei, e toda a origem já está certificada.

“O consumidor também tem que ser conscientizado para a qualidade do queijo que atende às orientações do Programa do Queijo Minas Artesanal”, diz Leuper Honorato de Deus, proprietário do Entrepósito de Laticínios São Pedro. “Precisa saber que isso



*“Eu melhorei muito a qualidade do meu produto, minha produção aumentou e melhorou muito depois que me cadastrei. E minha qualidade de vida também. Consegui comprar meu furgão climatizado.”*

Ronaldo José Lemos,  
produtor de Campos Altos.



*Antes de entrar, controle rigoroso para não haver possibilidade de contaminação por bactérias alheias ao ambiente.*

significa a segurança alimentar e a qualidade daquele queijo, que foi feito e armazenado com segurança”, completa.

### **PROGRAMA DE MELHORIA DE QUALIDADE DOS QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS GERAIS: EM BUSCA DE MAIS QUALIDADE - INCLUSIVE, DE VIDA**

Os anos 2000 trouxeram muitos avanços para a atividade queijeira em Minas Gerais, em vários aspectos: na legislação, na estrutura, nas questões sanitárias, na qualidade do produto.

Em meados dos anos 2000, foi criado o Programa Queijo Minas Artesanal, visando a promover a identidade e qualidade dos queijos artesanais produzidos no Estado. O Programa foi criado pelo Governo de Minas e é executado pela EMATER-MG e pelo IMA. Hoje, atende às regiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Seus objetivos são, entre outros, buscar a melhoria da qualidade de vida dos produtores e da qualidade do queijo, garantir a segurança alimentar, incentivar e fortalecer a organização dos produtores, cadastrá-los no IMA e buscar a certificação de origem, definindo a cadeia produtiva. Dentro deste escopo, foram instituídas as regras de boas práticas para sua fabricação, que envolvem controle sanitário do rebanho, boas práticas de ordenha, queijaria adequada às regras de higiene, embalagem com rótulo de identificação, higiene dos manipuladores, entre outras.

Depois da implantação do Programa, foi registrado um aumento no número de queijarias cadastradas no IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) e maior conscientização dos produtores em relação às vantagens de trabalhar com mais segurança alimentar. Mesmo assim, o caminho é longo.

“O produtor de queijo, no geral, é um pouco desconfiado: como todo mineiro, tem alguma resistência a mudança. Ele pensa que se o pai fazia daquele jeito, é assim que deve ser.

E o produtor antigo hoje está na faixa dos 60 anos, é difícil mudar o pensamento. Mas estas mudanças facilitam, ele gasta menos tempo na produção, tem a segurança que o gado está sadio, se sente orgulhoso de estar produzindo um queijo de qualidade. Tem gente que produzia 10 a 20 queijos e com as mudanças começou a produzir de 80 a 100. Já os mais novos ficam animados ao ver que os pais estão progredindo e que a fazenda hoje oferece uma condição digna de viver”, conta Calimério Guimarães.

Mas muita gente que se adaptou às novidades só vê motivos para comemorar, como o sr. Clementino Leite.

“Hoje a tecnologia ajuda o fazendeiro, ficou mais fácil trabalhar. Antes a gente não tinha o cuidado de examinar a vaca, dar os remédios, fazer o teste do leite. Não tinha consciência que fazia mal, que podia levar uma doença qualquer para a população. A gente se sente honrado em fazer a coisa certa, adequando dentro da legislação, fazendo o que tem que ser feito. Tenho orgulho de ter crescido, de contribuir para a melhoria da qualidade do queijo. Hoje, eu sinto que meu trabalho não foi em vão”.

“Fizemos a casinha de queijo de acordo com a lei, orientados pelos técnicos da Emater-MG e do IMA. A qualidade do queijo, as condições de trabalho melhoraram muito, e de venda também. Antes, vendíamos através do queijeiro, agora começamos a vender no Entrepasto São Pedro, em Araxá. A esperança é de melhorar mais: com o SISBI, vai aumentar o valor da venda. E para melhorar a qualidade do produto tinha que adequar mesmo, manter a higiene”, conta Ana Paula Santos Rocha, produtora de Ibiá, junto com o marido, Antônio Onofre dos Passos.

“No nosso caso, podemos dizer que existe um “antes e depois” do cadastro do IMA. Nunca tivemos queijeiro, a gente sempre levava e entregava nossos queijos. Só que sempre tinha um atravessador para ganhar no preço. Depois que cadastrou, valorizou nosso produto. E a identificação foi uma maravilha: a pessoa recebe o queijo do produtor que pediu, sem enganação”, conta Marly Leite. “Nossa renda melhorou muito, a qualidade de vida também”.

Técnico em mecânica,  
Reinaldo Antônio de Lima  
criou as instalações, a partir  
das adequações exigidas  
pela legislação.





## QUEIJARIAS CADA DIA MELHORES

A madeira sempre fez parte da paisagem das queijarias rurais, nas formas ou nas bancadas. Mas o fato é que este material traz riscos de contaminação e é difícil de ser higienizado, pois retém muitas impurezas em suas fissuras. Por isso, hoje, recomenda-se o uso de formas plásticas, de higienização mais fácil. Da mesma maneira, as mesas de madeira devem ser substituídas por bancadas de ardósia, granito ou aço inox, por serem mais higiênicas, práticas e fáceis de limpar. As queijarias também devem ser construídas em alvenaria, com espaços para ventilação e coleta de resíduos, entre outras regras sanitárias.

Quanto à legislação, as queijarias hoje funcionam em Minas Gerais, conforme o que se segue.

1. Cadastradas no IMA: a propriedade passa por diversas adequações em seu sistema de produção (queijaria, curral, cuidados sanitários com o rebanho, boas práticas de fabricação, tratamento de água). Ao final do processo de adequação, é conferido ao produtor responsável o cadastro no IMA, o que o habilita a comercializar dentro do estado de Minas Gerais. Esse cadastro é individual (por propriedade).
2. Registradas no IMA: são as queijarias que mantêm comércio nacional de queijos artesanais e estão ligadas ao SISBI-POA. Também é um registro individual (por propriedade).
3. Habilitadas no IMA: queijarias que estão habilitadas no Programa de Agroindústria Familiar. Devem seguir as mesmas regras que para as cadastradas. O diferencial é que podem ser estabelecidos prazos de até dois anos para estas adequações, com uma autorização provisória para a comercialização.
4. Queijarias relacionadas a entrepostos: após passarem por todo o processo de adequação, são relacionadas a um entreposto de queijos artesanais. Normalmente, esses entrepostos de-

têm a autorização de venda nacional. Assim, as queijarias relacionadas “entregam” os queijos no entreposto, que completa o período de maturação necessário (22 dias, no caso de Araxá), embala, rotula e os distribui no mercado nacional.

### **EMBALAGEM: A SUA GARANTIA DE PROCEDÊNCIA**

É comum na paisagem dos mercados aquela pilha de queijos em vários tons de amarelo, os queijos curados. Mas o consumidor precisa estar ciente de algumas condições. Como saber de quem está comprando? Como identificar o tempo de maturação? Como saber se aquele queijo é mesmo da sua terra?

O Programa de Melhoria de qualidade do queijo Minas Artesanal se preocupou com esta questão para que o produtor tenha o seu produto identificado, e o consumidor, segurança alimentar. O queijo pode ser vendido sem embalagem, mas é necessário que o produtor estampe seus dados na superfície, em baixo relevo. Ou então carimbá-los com tinta inócua à saúde ou outro meio de identificação adequado.

Pelas regras atuais, os queijos artesanais com menor tempo de maturação devem ser embalados para não ficarem expostos a impurezas e conservados sob refrigeração. Devem trazer registrados na peça ou na embalagem as seguintes informações: denominação de venda, número do cadastro, registro ou título de relacionamento e o nome do município de origem. Também são obrigatórias a data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional.

“Antes, o costume era o queijo ser vendido “pelado, sem roupa”, para seguir maturando. Hoje, por lei, tem que ser embalado, a vácuo é mais higiênico. É abrir e comer”, diz Alexandre Honorato.





“O cadastro no IMA e a embalagem identificam e valorizam o produto. Agora não tem como confundir quem é o fabricante. A pessoa sabe de quem está comprando. Pede o queijo do Joel, o JL, e não leva outro no lugar. Sem embalagem não dá para identificar o produtor, e a gente gosta de saber quando pedem o queijo da gente”, diz o sr. Clementino Leite.

#### **A SAGA DA LEGISLAÇÃO: EM BUSCA DE UMA REGULAMENTAÇÃO COERENTE**

Por muito tempo, imperou uma polêmica em torno da legislação do queijo de leite cru em Minas Gerais.

Em 1952, quando o Brasil ainda dava os primeiros passos rumo à industrialização, Getúlio Vargas editou o Decreto 30.691, aprovando o novo RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O decreto englobava diversos produtos, e havia uma atenção destacada para os queijos, com várias referências ao queijo Minas Artesanal.

Segundo esta lei, os queijos feitos de leite cru só podiam ser vendidos com 60 dias de maturação. Ou seja, o queijo branco, fresco, foi transformado em produto ilegal. Lei semelhante havia sido implantada nos Estados Unidos, e a filosofia seguia o modelo norte-americano pós Segunda Guerra Mundial - “se é bom para os Estados Unidos é bom para o Brasil” -, mas provocou muitos estragos e equívocos na produção e comercialização do queijo Minas Artesanal. Ao mesmo tempo, a exigência era excludente: não levava em consideração os pequenos produtores, que deviam cumprir as mesmas exigências que para os grandes e os laticínios, sem respeitar as peculiaridades e rendimentos das pequenas queijarias. Em outros países produtores da Europa, sempre houve leis específicas para os pequenos produtores e para a indústria.

Hoje, a legislação vigente em Minas Gerais é a citada a seguir.

### Quanto à maturação dos queijos artesanais para venda

Existem duas possibilidades dentro do estado de Minas Gerais:

**1.** Comércio dentro do Estado de Minas (Lei 20.549 de 2012): o produto deve ter maturação de 45,9% de umidade ou ser classificado como meia cura. Esta lei substitui a lei 14.185 de 2002, a primeira promulgada em Minas Gerais em relação ao Queijo Minas Artesanal.

**2.** Comércio interestadual, segundo o SISBI/POA - Sistema Brasileiro de inspeção de produtos de origem animal: O sistema estabelece equivalência entre o órgão oficial estadual e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Assim, desde que o órgão oficial do estado obtenha essa equivalência, ele pode autorizar o comércio nacional de produtos de origem animal. É o que acontece com o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) atualmente. Assim, o IMA estabeleceu a portaria 1305 de 30/04/13, que estabelece um período de maturação de 22 dias para as peças serem comercializadas. Ainda é exigido o período de maturação de 60 dias para queijos artesanais, estabelecido para os queijos sob o Sistema de Inspeção Federal (SIF).

Atualmente, é possível encontrar no mercado o queijo Minas Artesanal fresco, com menor período de maturação. Mas, pela legislação vigente (Lei 20.549), eles estão fora do padrão, já que o recomendado são os de meia cura.

Logo após dessorar, os queijos podem ser embalados, rotulados, resfriados e comercializados. Só não podem ser comercializados os extremamente frescos, ainda com a presença de soro.

### CONCURSOS: INCENTIVO AOS PRODUTORES E À QUALIDADE DO QUEIJO. MAIS DIVULGAÇÃO, MAIS AUTOESTIMA

Fazer queijo Minas Artesanal é um desafio e uma arte que vem sendo reconhecida e estimulada de muitas maneiras. Uma delas são os concursos regionais e estaduais de Queijo Minas Artesanal. Nos regionais, concorrem os queijos de cada microrregião. Nos estaduais, concorrem os cinco primeiros colocados de cada concurso regional.

Os queijos são avaliados em relação a aspectos subjetivos e objetivos: paladar e olfato, consistência, textura, cor e apresentação.

Ganhar um concurso significa muito para os produtores de queijo: é um reconhecimento pelo trabalho e um incentivo. Para Dalva de Oliveira, receber o convite para participar do seu primeiro concurso, em si, já foi uma alegria. Ela e Reinaldo estavam começando a fabricar o seu queijo no Sítio Real e não esperavam pela boa notícia: foram os vencedores em 2015.

“Foi um reconhecimento e tanto. O certificado é o final de uma etapa e o começo de outra. Este é um ciclo, e vamos continuar em frente, para manter esta qualidade”, diz Dalva.

“É muito prazeroso ver o seu produto reconhecido, elogiado, mas o desafio é manter a qualidade”, diz Alexandre Honorato, vencedor de vários concursos.

## Dicas para comprar Queijo Minas Artesanal Araxá de qualidade

- Se for comprar uma peça inteira, curada, dê uma batidinha na casca. Se fizer um barulho “oco”, pode ser sinal de que tem gases dentro: é o chamado queijo “inchado”.
- Os furinhos, comuns em muitos queijos, nem sempre são sinônimo de um queijo Minas Artesanal de boa qualidade. O queijo artesanal saudável deve ter bordas retas e planas, sem rachaduras nem olhaduras contaminantes - que são os furinhos. Quando ele apresenta muitos furinhos, dizem que está “rendado”, ou seja, não é ideal para consumo.
- O queijo deve apresentar informações imprescindíveis na embalagem ou carimbadas no seu “corpo”: produtor, local de produção, região de origem, número de cadastro/registro/relacionamento com um órgão oficial de inspeção, tabela nutricional. Queijo sem informação alguma não passou por inspeção e pode ser clandestino.



# *Gastronomia*

A FACA E O QUEIJO NA MÃO



## O QUEIJO E A CULINÁRIA DE ARAXÁ

Faz parte da identidade mineira o gosto pela comida, pela fartura, pela mesa sempre posta, com um queijo e uma garrafa de café em cima, para esperar as visitas ou para ir tirando aquela lasquinha durante o dia. Durante a noite, há quem prefira acompanhá-lo por outro produto típico mineiro: uma boa cachacinha.

O queijo é tão característico da cultura mineira que virou até anedota, como a do gênio:

“Um caipira lá de Minas, durante uma caminhada pelo sítio, encontrou uma lâmpada mágica. O gênio então concedeu a ele três pedidos. Depois de muito pensar, o homem pediu:

- Me dá um queijo.

Pensou mais um pouco e fez o segundo pedido:

- Me dá outro.

Por último, fez o terceiro pedido:

- Me dá também uma mulher.

- Por que você pediu dois queijos e só uma mulher? – quis saber o gênio.

- Ah, seu moço... eu fiquei com vergonha de pedir três queijos...”

Piadas à parte, a presença do queijo na cultura mineira vai além do hábito, do gosto. São inúmeros os produtos típicos que levam queijo Minas Artesanal na receita: pão de queijo, biscoitos, bolinhos, doces. E em Araxá, terra conhecida também pelos seus doces, não podia ser diferente. A maioria das chamadas ‘quitandas’ é feita com o queijo da região ou combina com ele.

“Doce é uma tradição de Araxá, e um dos mais tradicionais é a Ameixinha de Queijo. É feita com massa de queijo e ovos e tem um paladar único, seja em calda ou cristalizado,



com muita representatividade para nossa história doceira. Além de ser um dos que mais atraem os turistas. Assim como tem a terra do rocambole, da jabuticaba, do pequi, Araxá é a terra da Ameixinha, graças ao queijo Minas Artesanal Araxá”, conta Luiz Augusto Nunes de Almeida, dono da Doces Joaninha, loja de produtos regionais que há 45 anos produz os tradicionais doces caseiros de Araxá.

A região de Araxá também produz doces cristalizados e em calda, graças a outra característica regional: as plantas e árvores frutíferas. O queijo é o acompanhamento perfeito de sobremesas à base de frutas e de compotas, como goiabada, marmelada, laranja, figo e abóbora, entre outras.

“No nosso negócio, em quase tudo vai queijo: no girassol, viradinho, bom-bocado, biscoito de queijo macio, bolo de queijo, bolo de milho, bolo de mandioca, doce de leite”, diz Dona Darcy, proprietária da fábrica Quitandas da Vovó, uma das mais tradicionais de Araxá. “O queijo, para nós, é matéria-prima primária e secundária”, completa.

Uma lenda paira sobre a região: teria sido Dona Beja a criadora do pão de queijo? Dizem que a famosa cortesã servia a iguaria para seus clientes. Como na época era difícil chegar a farinha de trigo às fazendas, os escravos misturavam polvilho ao queijo, originando a tradicional receita mineira. Não se sabe se é verdade (tem gente que duvida até da existência de Dona Beja) mas uma coisa é certa: com o queijo Minas Artesanal Araxá bem curado o pão de queijo fica ainda mais gostoso.

O chef Paulo Maneira, nascido e criado em Araxá, levou um pouco do sabor da sua infância para o restaurante do Copacabana Palace. “Resgatei o famoso sanduíche do bar ‘Polo Norte’, com filé, cebola, tomate e queijo gratinado. Foi um sucesso”, conta ele.

*O afeto*

PARA ALÉM DA IDENTIDADE E MEMÓRIA



## QUEM CONHECE NÃO ESQUECE

*“E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era o do pedacinho de madeleine que minha tia Léonie me dava aos domingos pela manhã em Combray...”*

**Marcel Proust, “Em busca do Tempo Perdido”**

O escritor francês Marcel Proust atribuiu ao paladar e ao olfato a função de “convocar o passado”. Uma xícara de chá e as madeleines ativaram sua memória involuntária. “O odor e o sabor suportam durante muito tempo ainda, sem ceder, sobre sua reduzida esfera, o imenso edifício da lembrança”.

A memória de um sabor também pode ser ativada por uma conversa, por uma imagem, por uma saudade. Só quem fica sem o seu “queijinho mineiro” sabe a falta que ele faz, uma vez que não é fácil encontrá-lo nos mercados, Brasil afora.

“Até me mudar de Araxá, não tinha noção da importância do nosso querido, famoso e gostoso queijinho. Pensei que o encontraria em qualquer lugar, mas não tinha noção do tanto que seria difícil consegui-lo. Estava acostumada a sair em Araxá e encontrá-lo sempre disponível. Quando me mudei, vi que não era bem assim”, conta Nilza Vicente Costa Santos, hoje moradora de Barra Grande, na Bahia, onde é proprietária de uma pousada.

“No início, produzir o café da manhã era uma luta - por ser um vilarejo de pescadores, não tinha onde comprar nada, apenas o pão francês. Precisava me virar e fazer tudo. Comecei a sentir falta do nosso sagrado queijo Araxá meia cura. Não tem como fazer nada gostoso da culinária mineira sem ele. Mas, para conseguir algo parecido, teria que ir a Salvador, que fica a 300 km de onde eu moro, e teria que pagar preço de ouro, pois é mercadoria rara. Tentei adaptar nossas deliciosas receitas ao queijo que encontrava em Barra Grande, sem sucesso. Pão de queijo, então, era impossível. Depois de muito tentar,

percebi que a única forma seria buscá-lo em Minas. E foi aí que começou minha saga. Quando fui a Araxá pela primeira vez, comprei 15 peças de queijo meia cura. Começava, naquele momento, meu “contrabando de queijo Araxá”. Para trazê-los, coloquei todos dentro de uma mala, e quando os vi, todos acomodados, pensei que poderia levar mais alguns na bagagem de mão. Comprei mais seis e coloquei em uma mochila. O cheiro tomou conta do avião. Foi uma viagem tensa, mas, quando cheguei a Ilhéus, já me sentia a mineira mais feliz da vida. Como se tivesse um tesouro nas mãos. E, na verdade, tinha”, conta Nilza.

Comida e identidade são universais. Um migrante jamais esquece sua língua e sua culinária: carrega estas lembranças em sua concha. E para o mineiro que mora em outro país? Um queijo substitui o outro? Quando se trata de um produto afetivo, nem os melhores queijos do mundo substituem aquele gostinho da infância. A ítalo-mineira Ana Paula de Tassis, ex-jogadora da seleção brasileira e da seleção italiana de vôlei, mora há 30 anos na Itália, na Reggio Emilia, terra do famoso Parmigiano Reggiano. “Aqui o produto artesanal é muito valorizado, existem numerosas pequenas empresas de condução familiar. Sempre que visito propriedades que produzem queijos, lembro do nosso queijinho mineiro e morro de saudade. Por mais que os daqui sejam deliciosos e reconhecidos no mundo inteiro, não há nada igual a este sabor da minha terra, o sabor dos meus velhos tempos”.

Os sentidos, odores e sabores ativam a memória das sensações e promovem viagens pessoais e intransferíveis. O cheiro do queijo traz o cheiro da terra, do pasto, da origem. Uma fatia de queijo Minas, e o tempo se torna anacrônico, indo e voltando numa linha indefinida: volta ao início da nossa civilização, ao tempo de nossos avós, depois aparece como futuro, na preservação deste tempo, e logo como presente, quando temos o prazer de degustá-lo em seus inúmeros tempos de cura e combinações.

O queijo Minas Artesanal Araxá segue atravessando os tempos com o mesmo sabor, mantendo, a cada fatia, um pedaço da nossa tradição e da nossa história, num mundo cada dia mais veloz e industrializado. É tão tradicional como moderno: adequa-se perfeitamente



ao conceito de *slowfood*, que a cada dia ganha mais adeptos no mundo inteiro, principalmente entre os mais jovens. Na filosofia do movimento *slowfood* está a utilização de produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto os produtores. E, na filosofia dos produtores de queijo Minas Artesanal Araxá, pode-se inferir que está o tempo. Na riqueza e na beleza do tempo, como escreveu Raduan Nassar, em seu belo romance *Lavoura Arcaica*:

*(...) rico não é o homem que coleciona e se pesa no amontoado de moedas, e nem aquele, devasso, que se estende, mãos e braços, em terras largas; rico só é o homem que aprendeu, piedoso e humilde, a conviver com o tempo, aproximando-se dele com ternura, não contrariando suas disposições, não se rebelando contra seu curso, não irritando sua corrente, estando atento para o seu fluxo, brindando-o antes com sabedoria para receber dele os favores e não a sua ira; o equilíbrio da vida depende essencialmente deste bem supremo, e quem souber com acerto a quantidade de vagar, ou a de espera, que se deve pôr nas coisas, não corre nunca o risco, ao buscar por elas, de defrontar-se com o que não é" (...) pois só a justa medida do tempo dá a justa natureza das coisas, (...) "O tempo sabe ser bom, o tempo é largo, o tempo é grande, o tempo é generoso, o tempo é farto e sempre abundante em suas entregas: pois só nesse exercício é que amadurecemos, construindo com disciplina a nossa própria imortalidade".*

Esperamos que o queijo Minas Artesanal Araxá continue sua história através dos tempos, sempre em processo de cura e amadurecimento, mantendo seus saberes e sabores.



## ENTREVISTADOS

### Araxá



Agenor Lemos Júnior



Roberto Pinheiro



Paulo Guimarães



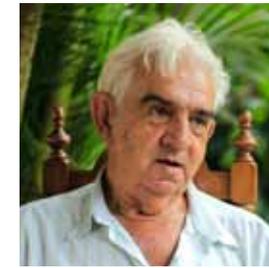
Calimério Antônio Guimarães



José Esteves Pires Jr



Maria de Lourdes Honorato



Ismael Honorato



Alexandre Honorato



Dalva de Oliveria



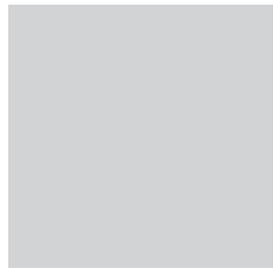
Reinaldo de Lima



Leuper Honorato de Deus



Ernesto Rosa



Darcy Barcelos



Luiz Augusto N. de Almeida

### Sacramento



Wandevaldo A. Dalbério



Clementino Leite



Marly Leite



Ravana Leite

### Campos Altos



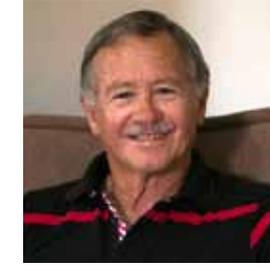
Ronaldo José Lemos



Lázaro Carvalho



Carlos Gomes Moreira



José Maria Carneiro

### Tapira

### Uberaba

### Pratinha

### Ibiá



Ana Paula Santos Rocha



Antônio Onofre dos Passos

## DEPOIMENTOS

Paulo Maneira, Nilza Vicente Costa Santos e Ana Paula de Tassis



## **BIBLIOGRAFIA**

### **A Geografia do Queijo Artesanal**

Marcos Mergarejo Neto,  
Belo Horizonte, 2014, Edição do Autor

### **Viagem às nascentes do Rio São Francisco**

Auguste de Saint Hilaire,  
1843, Editora Itatiaia, Belo Horizonte

### **Caracterização da Microregião de Araxá Como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal**

Glaura Teixeira, Araxá, 2003

### **Modo Artesanal de Fazer Queijo Minas**

Coleção Dossiê dos Bens Culturais Registrados – IPHAN

### **Canastra, Araxá e Salitre: Trilhas do Queijo de Leite Cru**

Manfredo Rosa, 2012, Edição do Autor



PATROCÍNIO



PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

Ministério da  
Cultura

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
PÁTRIA EDUCADORA