



GASTRONOMIA E PATRIMÔNIO IMATERIAL: UM ESTUDO SOBRE O QUEIJO MINAS ARTESANAL NA REGIÃO DA SERRA DA CANASTRA – MINAS GERAIS

GASTRONOMY AND IMMATERIAL HERITAGE: A STUDY ON THE ARTISANAL MINES CHEESE IN THE REGION OF SERRA DA CANASTRA – MINAS GERAIS

Jacilba Freire Marinho ¹

Daniela Lopes Lima ²

Rodrigo Carneiro de Carvalho Santos ³

José Wilton Nobre ⁴

RESUMO: A cultura gastronômica configura uma representação importante na formação da identidade de um povo. Dessa forma, o presente trabalho buscou reafirmar a importância da preservação e manutenção da arte de fazer queijo na região da Serra da Canastra, Minas Gerais, relacionando as manifestações gastronômicas em torno de seus saberes tradicionais com a identidade cultural mineira e sua ligação indissociável com a sustentabilidade econômica da região. A partir de revisão bibliográfica, pôde-se perceber que as ações de salvaguarda desse patrimônio, realizadas até o presente momento, mostram a fragilidade desta atividade perante as legislações que ferem sua tradição e interferem na continuidade de sua produção, essencial na garantia da sobrevivência e no desenvolvimento econômico de dezenas de famílias rurais.

Palavras-chave: Gastronomia. Identidade Cultural. Legislação. Patrimônio Cultural Imaterial. Queijo Canastra.

¹ Especialista em Gastronomia, FPB, 2016.

² Especialista em Gastronomia, FPB, 2016.

³ Especialista em Gastronomia, FPB, 2016.

⁴ Mestre em Turismo, UFRN, 2016.

ABSTRACT: *Gastronomic culture is an important representation in the formation of the identity of a people. In this way, the present work sought to reaffirm the importance of preserving and maintaining the art of making cheese in the region of Serra da Canastra, Minas Gerais, linking the gastronomic manifestations around its traditional knowledge with the cultural identity of Minas Gerais and its inextricable link with economic sustainability of the region. Based on a bibliographical review, it can be seen that the actions taken to safeguard this patrimony, carried out up to the present moment, show the fragility of this activity in the face of legislation that damages its tradition and interferes in the continuity of its production, essential in guaranteeing the survival and in the economic development of dozens of rural families.*

Keywords: *Gastronomy. Cultural Identity. Legislation. Cultural Heritage. Canastra Cheese.*

1 Introdução

A cultura gastronômica de um país, cidade ou região configura uma representação importante na compreensão das raízes, das origens, dos valores e crenças que constituem a identidade de um povo, sua visão de mundo e sua própria essência. Através das manifestações, conhecimentos e vivências, a gastronomia comunica, diferencia e determina a identidade de um povo, agregando valores inquestionáveis ao lugar onde vivem e a tudo que os rodeia.

Essas manifestações gastronômicas, saberes e conhecimentos são utilizados neste estudo como elementos indissociáveis entre patrimônio imaterial, identidade cultural e sustentabilidade econômica, sendo usado como cenário, a Serra da Canastra, pois possui um dos saberes que contribuíram de forma significativa para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira: a produção de modo artesanal de fazer queijo a partir do leite cru.

As bases da produção artesanal de queijos de leite cru em Minas Gerais são atribuídas à tradição portuguesa da Serra da Estrela, um dos queijos artesanais mais

apreciados no mundo, trazida com os portugueses que ocuparam o território em busca de ouro e diamantes nos séculos 17 e 18. Paralelamente à mineração e à pecuária, criou-se uma indústria de queijos que prosperou desde o século 18 até os dias atuais. A permanência dessa tradição representa um elemento significativo do grande valor patrimonial do modo de fazer queijo minas .

A partir desse panorama, esta pesquisa tem como objetivo - com base em pesquisa bibliográfica e revisão documental - mostrar a importância da identidade cultural gastronômica na construção histórica da sociedade brasileira e na preservação de costumes, modos de fazer e de viver, essenciais para promover o respeito à diversidade cultural, a valorização dos costumes e a preservação de bens de grande valor cultural imaterial.

2 Metodologia

O presente trabalho caracteriza-se como uma pesquisa bibliográfica e documental. Para tanto, realizou-se uma revisão de cunho bibliográfico através de artigos de periódicos, documentos oficiais já publicados e sites de entidades e órgãos ligados à preservação e manutenção do processo de produção do queijo feito a partir do leite cru na região de Minas Gerais. Obteve-se ainda acesso a entrevistas realizadas pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico Artístico e Nacional) e associações de produtores de queijos artesanais da região, além de vídeos/documentários sobre o assunto. Com isso, buscou-se demonstrar a inseparável relação entre patrimônio cultural imaterial - saberes e tradições, gastronomia e sustentabilidade econômica dos municípios detentores da arte de fazer queijo com leite cru, atividade histórica secular, arraigada no cotidiano de pequenas propriedades rurais, e fator essencial na economia familiar do meio rural e na construção de uma sociedade de identidade extremamente marcante.

3 Referencial Teórico

3.1 Gastronomia brasileira, identidade, patrimônio cultural imaterial e preservação

A gastronomia de um lugar possui uma miríade de aspectos que vão desde a combinação de temperos, clima e geografia, rituais de preparação e formas de servir, saber fazer e formas de viver e é parte inesgotável de um conjunto de valores determinantes no processo de construção da identidade de um povo, compondo assim, parte do patrimônio imaterial brasileiro.

Ante a importância da gastronomia – saberes e tradições – como bem imaterial de grande valor cultural, serão tratadas a seguir, através da Constituição Federal de 1988; do Decreto 3.551/2000; do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), e de documentos publicados pelo IPHAN e pela UNESCO, sobre sua importância como patrimônio e como fator indissociável do processo de construção e salvaguarda da identidade cultural brasileira.

3.1.1 Da Constituição Federal de 1988

A legislação que organiza a conservação do patrimônio artístico cultural brasileiro é datada de 1937 e contempla apenas os bens de caráter material :

Constitui o patrimônio histórico e artístico nacional o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico. (BRASIL, 1937)

No entanto, a Constituição Federal de 1988, em seu capítulo III, Seção II, artº 215, estabelece: “o Estado protegerá as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional” (BRASIL, 1988).

No art. 216, a Constituição Federal ampliou a noção de patrimônio cultural, incluindo os bens imateriais como parte do patrimônio cultural brasileiro da mesma forma que os bens materiais :

Art 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

- I – as formas de expressão;
- II – os modos de criar, fazer e viver;
- III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

Parágrafo 1. O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro por meio de registros, vigilâncias, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação. (BRASIL, 1988)

À vista disso, observou-se que, apesar dos bens de natureza imaterial terem sido incluídos na Constituição Federal como bens de importante valor e dignos de salvaguarda, o poder público não dispunha de instrumentos adequados de reconhecimento e preservação do Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, sendo apenas mais tarde, a partir de decreto que será tratado a seguir, instituídos projetos de viabilização, valorização e conservação desse patrimônio.

3.1.2 Do Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000

Os debates acerca da importância do patrimônio cultural imaterial no Brasil vêm desde 1997, com a realização do seminário “Patrimônio Imaterial: Estratégias e Formas de Proteção” promovido pelo IPHAN e para o qual foram convidados representantes de diversas instituições públicas e privadas, da UNESCO e sociedade. O objetivo foi:

recolher subsídios que permitissem a elaboração de diretrizes e a criação de instrumentos legais e administrativos visando identificar, proteger, promover e fomentar os processos e bens ‘portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedades brasileira’, considerados em toda sua complexidade, diversidade e dinâmica, particularmente, as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artística e tecnológicas, com especial atenção àquelas referentes à cultura popular. (IPHAN, 1997)

Segundo Telles (2007, p.1) , três instrumentos influenciaram a criação do Decreto 3.551/2000: o advento do art. 216 da Constituição Federal de 1988; a Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular da UNESCO – realizada em Paris, em 15 de novembro de 1989; e a Carta de Fortaleza de 1997 .

Com o objetivo de prevenir a destruição e o desaparecimento do patrimônio cultural imaterial brasileiro, a Presidência da República, instituiu :

Art. 1º Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro.

§ 1º Esse registro se fará em um dos seguintes livros:

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;

III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

§ 2º A inscrição num dos livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira. (BRASIL, 2000)

O Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial tratado pelo Decreto 3.551/2000 é aplicado àqueles bens que obedecem às categorias estabelecidas pelo decreto como representações, conhecimentos e técnicas que integram o patrimônio cultural e são reconhecidos por seus grupos sociais, e os quais devem ser inscritos em um dos livros de registro. O Livro de Registro dos Saberes, como referido anteriormente, consta de um livro onde são inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. O queijo Canastra artesanal, objeto presente nesse estudo, por se tratar de um modo de fazer carregado de sentido, experiência e significado que definem a identidade mineira, é considerado Patrimônio Cultural do Brasil e desse modo, o quarto bem registrado neste livro (IPHAN, 2008).

3.1.3 Do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional em consonância com a UNESCO

Por definição do IPHAN :

Os bens de natureza imaterial dizem respeito às práticas e domínios da vida social que são manifestadas através dos saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; musicais, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas. (IPHAN, 2016)

Com isto, percebemos que a definição descrita no parágrafo acima se encontra em total sintonia com a definição da “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial” publicada pela UNESCO :

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

Ainda segundo a UNESCO, considerando os processos de globalização e de transformação social, “ao mesmo tempo em que criam condições propícias para um diálogo renovado entre as comunidades, geram também, da mesma forma que o fenômeno da intolerância, graves riscos de deterioração, desaparecimento e destruição do patrimônio cultural imaterial” (UNESCO, 2003).

Com esta declaração, percebemos que, o caráter dinâmico dos valores, modos de vida e representações necessitavam ser inventariados, estudados, conservados, e assim, preservados.

3.1.4 Do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI)

O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) , foi instituído pelo Decreto 3.551/2000 e viabiliza projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural.

Entre suas atribuições estão a de implantar uma política de Inventário, Registro e Salvaguarda de Bens Culturais de Natureza Imaterial, incentivar e apoiar iniciativas e práticas de preservação desenvolvidas pela sociedade, promover a inclusão social e a melhoria das condições de vida de produtores e detentores do patrimônio cultural imaterial, como por exemplo, os pequenos produtores rurais de queijo artesanal de Minas Gerais presentes neste estudo.

O PNPI financia, apoia e estimula, prioritariamente, projetos inseridos em linhas de pesquisa, documentação e informação; sustentabilidade; promoção e capacitação.

3.2 Identidade mineira: o que é ser mineiro

Uma das maiores expressões de “mineiridade”, a arte de fazer e comer queijo, são marcas inseparáveis da identidade mineira.

Tradição enraizada no cotidiano dessa gente, o saber fazer queijo se aprende desde a infância, com o pai, a mãe, o avô, com quem também aprendem que este é um trabalho de grande significado e valor, motivo de orgulho para a fazenda que o realiza. Fator de sustentabilidade na agricultura familiar, a produção de queijo é atividade essencial no meio rural. Fácil entender porque muito se diz por aquela região que “fazenda que não tem queijo não é fazenda” (IPHAN, 2014).

À vista disso, é fácil entender que o queijo na vida do mineiro, seja ele do campo ou da cidade, é indissociável da sua maneira de ser.

3.3 A região da canastra

A região da Canastra está situada no sudoeste do Estado de Minas Gerais, e limita-se com as regiões do Triângulo Mineiro, do Lago de Furnas e com o centro-oeste de Minas.

Detentora de um cenário bastante atraente ao turismo ecológico, a Canastra guarda um tesouro ainda mais valioso do que sua rara beleza: a produção artesanal de queijo. As condições físico-ambientais encontradas nessa região aliadas à tradição de fazer queijo resultam em um queijo de sabor característico, tão apreciado entre consumidores em todo o país

Na região da Canastra, sete municípios fazem a produção de queijo de modo artesanal: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita.

3.4 O queijo

3.4.1 Registros históricos

O queijo é um dos alimentos mais antigos de que se tem notícia. São vários os relatos que mostram da existência do queijo. Um deles data do início da domesticação dos animais no período neolítico – cerca de 8000 a.C. – quando o homem abatia apenas os animais necessários para alimentação, deixando os mais doces para o consumo de leite,

sendo o leite excedente utilizado para a produção de coalhada, manteiga e queijos (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 31).

No Brasil, o queijo chegou pelas mãos dos portugueses nos primeiros anos da Colônia. Foi pela trilha do ouro que as práticas da elaboração artesanal de queijo se espalharam pelas fazendas de Minas, se instalando nas fazendas, alavancando a economia e transformando o estado de Minas Gerais no maior produtor brasileiro de queijos.

Os queijos da região da Serra da Canastra, objeto deste estudo, é um dos mais conhecidos de Minas Gerais. Produto que anteriormente era fruto de produção clandestina, o queijo conquistou o Registro de Indicação de Procedência, perdendo assim, o status de ilegalidade e podendo ser vendido fora do Estado, antes proibido pela legislação. O Registro de Indicação Geográfica foi instituído pela Lei Federal 9.279 de 14 de maio de 1996 e cuja responsabilidade é do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI . A IG é indicada para os produtos ou serviços ao qual qualidade e/ou tradição possam ser atribuídas à sua origem, podendo-se tornar um fator decisivo para sua produção e diferenciação no mercado. No caso do queijo Canastra, a aquisição do IP (Indicação de Procedência Geográfica) confere ao produto status de artigo gourmet, sendo cobiçado por chefs e consumidores de todo país.

3.4.2 Processo de fabricação do queijo canastra

O leite é o principal ingrediente na fabricação de queijo, sendo dessa forma, essencial em seu processo de produção. O Decreto nº 2.244 , de 4 de Junho de 1997, define queijo como:

Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes (BRASIL, 1997)

Diante dessa definição, pode-se perceber que o queijo é feito, basicamente, a partir da coagulação do leite e da separação de líquidos (soro) e sólidos (coalhada). Nesse caso, a qualidade do leite é de extrema importância no resultado final da produção.

Na Canastra o leite é utilizado cru, retirado da própria fazenda, e ao qual é adicionado coalho, pingo e sal. Seria apenas um queijo como muitos outros queijos artesanais feitos a partir do leite cru em Minas não fosse pelo uso do pingo, fermento natural recolhido a partir do soro que é drenado dos queijos após a salga. É no pingo que residem as peculiaridades do relevo, da água, do clima e das pastagens naturais da Serra da Canastra, e que conferem ao queijo um sabor único.

O leite utilizado na Canastra passa por diferentes etapas, que devem ser seguidas a fim de obter-se o excelente resultado característico dos produtos da região. São elas: obtenção do leite; coagem do leite; adição do coalho; adição do pingo; coagulação do leite; corte de massa e mexedora; dessoragem e enformagem; primeira salga; recolhimento do pingo; viragem do queijo e realização da segunda salga; e acabamento do queijo (IPHAN, 2014).

3.5 Da ilegalidade a patrimônio cultural imaterial brasileiro e objeto de desejo no mercado gastronômico de elite

O queijo artesanal tem um valor nutritivo e simbólico que nomeia culturas e distingue grupos sociais. A continuidade da sua produção histórica na região de Minas Gerais são elementos significativos de valor patrimonial e de identidade tipicamente mineira.

No entanto, a ruralidade dos padrões tradicionais de produção do queijo artesanal de Minas, seus modos de fazer e de vida, começam a contrapor-se às normas da legislação sanitária em vigor quando, em 2001, o Ministério Público Federal, recebendo denúncia de contaminação, proíbe a produção de queijos artesanais feitos com leite cru, retirando-os dos mercados. Tais medidas seriam revogadas caso seu processo de produção se ajustasse aos padrões oficiais estabelecidos pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, instrumento ainda vigente, que aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), que dispõe apenas sobre a produção industrial de

alimentos em grande escala, sendo os produtos feitos a partir de leite cru em pequenas propriedades rurais passam então a ser considerados irregulares.

Diante dessa ameaça, várias iniciativas surgiram com o objetivo de tirar os queijos artesanais de Minas da clandestinidade. Assim, foram criadas leis, decretos e portarias de regulamentação a fim de credenciar produtores e melhorar as condições sanitárias dos rebanhos.

Para isso, destaca-se a Lei estadual 14.185 de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal. A lei traz nos seus incisos os procedimentos de preparo, fabricação do queijo, cuidados com rebanho, solo, água, certificações e fiscalizações (já citados anteriormente).

Em contrapartida, os esforços realizados mostraram-se incompatíveis aos conhecimentos tradicionais e práticas seculares adotadas na produção artesanal do queijo Minas, revelando efeitos negativos na sua produção e colocando em risco a aplicação dessas técnicas e conhecimentos utilizados pelos produtores.

Com o Decreto nº 7.216 de 17 de Junho de 2010, o Governo Federal determina que o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) deve respeitar as especificidades regionais de produtos nas propriedades rurais de pequeno porte e ainda autoriza os estados e municípios a editarem normas específicas relativas às instalações, equipamentos e práticas operacionais .

Em sequência, seguindo a possibilidade aberta pelo Decreto 7.216/2010, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado, a Lei 19.476/2011 estabelece a formalização da atividade por meio de cadastramento/registro e cuja habilitação fica condicionada à prévia inspeção e fiscalização sanitária do estabelecimento e dos produtos a que dispõe a Lei .

Percebe-se, até este ponto, um grande avanço no que se refere à legislação que norteia a produção artesanal de queijo minas. Ainda assim, estima-se que dos 30 mil produtores existentes no Estado, apenas 300 são cadastrados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Isso se deve ao fato de que para fazer o cadastro e sair da clandestinidade, o pequeno produtor precisava antes de tudo, investir alto na implementação e adequação de instalações, equipamentos e capacitação, induzindo-os assim, a permanecerem à margem da lei.

Ainda, outro problema que permeia a produção de queijo de leite cru quanto a sua comercialização, deve-se não apenas às condições higiênico-sanitárias dos locais de produção, mas também ao tempo de maturação imposto pela legislação. No mercado consumidor, cerca de 90% prefere o queijo meia cura. Seu tempo de maturação é de cerca de 10 dias contra 22 dias do queijo curado. Contudo, segundo publicação do Slow Food Brasil, a comercialização do queijo feito com leite cru para consumo só poderia ser feita após 60 dias de cura em entrepostos de laticínios registrados no Sistema de Inspeção Federal (SIF), prejudicando assim a produção artesanal e ferindo as práticas seculares de produção. Foi só em Março de 2012, que o Queijo Canastra conquistou o registro de Indicação de Procedência (IP), podendo ser comercializado em qualquer estado do Brasil e também do exterior. Vale ressaltar que apenas o queijo curado é comercializado com o selo IP, o que mostra uma carência entre a demanda mercadológica e a real possibilidade dos produtores em atender a essa demanda seguindo as disposições da legislação vigente.

O grande passo para a preservação da produção artesanal de queijo com leite cru veio, finalmente, com a Lei 20.549 de 18 de Dezembro de 2012. A Lei, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais, foi resultado de um amplo processo de pesquisa com produtores e órgãos de fiscalização sanitária. Essa legislação abre espaço para que os produtores não cadastrados possam legalizar-se através da assinatura de um termo de compromisso.

Além de valorizar produtores, queijeiros e negociantes, a lei visa criar regras e oferecer oportunidade para a expansão do negócio, com a criação de queijarias partilhadas e a participação democrática de produtores, de modo a garantir as boas práticas de fabricação e higiene operacional, bem como a qualidade e segurança do produto para consumo.

Juntamente com a possibilidade de expansão e legalização dessa atividade carregada de sentido de pertencimento e identidade, surge um grande interesse pelo consumo de queijos curados brasileiros. Com o mercado gastronômico em expansão e a crescente valorização de produtos nacionais, já brotam as primeiras boutiques de queijos 100% brasileiros. Um motivo a mais para que produtores, associações, organizações não governamentais e defensores da produção artesanal de queijo, continuem lutando para a

preservação e manutenção dessa atividade, favorecendo assim, o crescimento e a sustentabilidade econômica de mais de 500 municípios produtores artesanais.

4 Considerações Finais

No presente trabalho foi abordado o modo de fazer queijo artesanal como um fator preponderante na sustentabilidade da agricultura familiar e na dinamização da economia dos municípios produtores de queijo na região de Minas Gerais. No entanto, diante das dificuldades sofridas em detrimento da comercialização e produção dos queijos minas artesanais e da burocracia ante a legalização de pequenos produtores rurais, decidiu-se realizar uma revisão documental e bibliográfica a fim de constatar a real situação e necessidade dos produtores de queijo em Minas Gerais e dessa forma, contribuir para a conscientização sobre a importância de proteger essa prática e reconhecê-la como fator significativo para o desenvolvimento local e regional, além de construir uma consciência do valor patrimonial dos queijos artesanais e de seu modo de fazer, preservando assim, a memória do patrimônio.

Ao realizar-se a revisão documental proposta, percebeu-se que as ações realizadas até o momento da conclusão deste trabalho, mostram a necessidade de assegurar a efetiva valorização e manutenção deste patrimônio, ainda ameaçada pelo alto índice de ilegalidade existente em sua produção e pelas dificuldades de adequação por parte de pequenos produtores detentores da arte de saber fazer o queijo minas artesanal. Dessa forma, entende-se que os espaços rurais- envolvidos neste estudo, corpo e alma desta tradição, devem ser considerados através de perspectivas de desenvolvimento que não firam seus valores socioculturais, tampouco interfiram na sua identidade histórica, elemento de grande valor cultural, em benefício de um desenvolvimento agropecuário em larga escala.

Visto isso, a realização de estudos, em conjunto com produtores e associações ligadas ao tema e o interesse em registrar as técnicas, saberes e tradições desta arte por parte do governo federal, são iniciativas essenciais para a permanência de uma tradição que até bem pouco tempo encontrava-se em perigo de perder-se na desvalorização e no esquecimento.

Por fim, a necessidade de preservação do queijo artesanal de minas e sua prática tradicional são, na verdade, a necessidade de se preservar um modo de vida, sem o qual dezenas de famílias produtoras do meio rural, não sobreviveriam economicamente, e sem o qual perderíamos um símbolo identitário de significativa importância na construção e caracterização da nossa sociedade.

Referências

BECKETT, Fiona. Queijos. São Paulo: Publifolha, 2013.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm>. Acesso em: 25 mai. 2016.

BRASIL. Decreto nº 25, de 30 de novembro de 1937. Organiza a proteção do patrimônio artístico cultural. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/De10025.htm>. Acesso em: 20 jan. 2016.

BRASIL. Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997. Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1255, de 25 de junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. Disponível em: <<http://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/111987/decreto-2244-97>>. Acesso em: 13 mar. 2016.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm>. Acesso em: 08 abr. 2016.

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 20 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos e Origem Animal. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691compilado.htm>. Acesso em: 05 fev. 2016.

BRASIL. Decreto nº 7.216 de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7216.htm>. Acesso em: 20 mar. 2016.

BRASIL. Lei 20.549 de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Disponível em: <<http://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=20549&comp=&ano=2012>>. Acesso em: 30 mar. 2016.

BRASIL. Lei nº 19.476 de 11 de janeiro de 2011. Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=142621>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

BRASIL. Lei estadual nº 14.185 de 2002. Dispõe sobre o processo de produção de queijo minas artesanal. Disponível em: <http://ns.ima.mg.gov.br/intranet/nova/gce/outros_documentos/42645.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2016.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

IMA - Instituto Mineiro da Agricultura. Lei estadual nº 14.185 de 2002. Disponível em: <http://www.ima20anos.ima.mg.gov.br/intranet/nova/gce/outros_documentos/42645.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2016.

IPHAN. Bens culturais registrados. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/conOrdemE.jsf?ordem=3>> Acesso em 02 Jun. 2016.

IPHAN. Carta de Fortaleza, 1997. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Fortaleza%201997.pdf>>. Acesso em: 24 mai. 2016.

IPHAN. Dossiê Iphan - Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre/ Alto Parnaíba. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf>. Acesso em: 8 fev. 2016.

IPHAN. Patrimônio imaterial. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>> Acesso em 07 Abr. 2016.

IPHAN. Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI). Disponível em: <http://www.pontaojongo.uff.br/sites/default/files/upload/documento_programa_nacional_do_patrimonio_imaterial.pdf> Acesso em 09 Fev. 2016.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Eu como cultura? Notas sobre políticas de valorização da gastronomia no Brasil. Disponível em: <http://www.anptur.org.br/anptur/anais/v.11/DCL5_pdf/29.pdf>. Acesso em: 16 mai. 2016.

QUEIJO DA CANASTRA. Nossa Região. Minas Gerais, [2016?]. Disponível em: <<http://queijodacanastra.com.br/nossa-regiao>> Acesso em 31 março 2016.

SLOW FOOD BRASIL. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/619-as-leis-do-queijo>>. Acesso em: 12 mar. 2016.

TELLES, Mário Ferreira de Pragmácio; COSTA, Rodrigo Vieira. Direitos Culturais: Aspectos Jurídicos do Registro que trata o Decreto 3.551/2000. p. 1. Disponível em: <http://www.direitosculturais.com.br/artigos_interna.php?id=47>. Acesso em: 25 mai. 2016.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao%20Salvaguarda%20Patrim%20Cult%20Imaterial%202003.pdf>> Acesso em: 02 abr. 2016.