



FICHA 10/10 - BENS IMATERIAIS / SABERES

1. Município	Vargem Bonita
2. Distrito	Sede
3. Designação	Queijo tipo Canastra
4. Período de realização	Diário
5. Espaço de realização	Sede / Fazenda Capivara



6. PROGRAMAÇÃO

Não há uma data específica para a produção do queijo canastra, podendo acontecer diariamente durante todo o ano, sempre no período da manhã.

7. HISTÓRICO

A ocupação de Vargem Bonita se deve ao descobrimento de diamantes no leito do Rio São Francisco, nas proximidades da Fazenda Vargem Bonita, entre os anos de 1935 e 1936. Tal fato resultou não apenas no grande afluxo de garimpeiros provenientes de várias regiões do país, como também na atração de famílias que garantiam seu sustento por meio de atividades relativas ao comércio e serviços, suprimindo assim as necessidades coletivas que se formavam e dando aspectos urbanísticos ao arraial que abrigava os novos habitantes. Neste contexto, várias fazendas se formaram na região. Em geral, cultivavam alimentos para subsistência, um deles, o leite. Que era aproveitado para a produção de derivados.

Não há registros sobre a data exata em que o queijo canastra começou a ser produzido em Vargem Bonita, mas relatos remetem a época de ocupação da região, no início do século XX. Os moradores mais antigos já relatavam sua existência desde gerações passadas, como parte da rotina de suas famílias, que viviam da agricultura e produziam o necessário para a subsistência. A fabricação do queijo canastra é conhecida não apenas no município de Vargem Bonita, mas em toda a região da Canastra, em especial Medeiros, São Roque de Minas e Vargem Bonita produzem um tipo diferenciado, conhecido como queijo Canastra Real ou Canastrão. Segundo consta, este tipo de queijo era produzido antigamente em ocasiões especiais, como visitas do Bispo Católico ou de autoridades do império ou da capitania.

No município de Vargem Bonita é comum o envolvimento das famílias em atividades leiteiras, destacando-se a produção do queijo fabricadas por dezenas delas, sendo possível afirmar que entorno de 60 vivem exclusivamente dessa atividade. A produção do queijo, feito a partir do leite cru e ainda de forma artesanal, é proporcionada pelas condições naturais como as pastagens, o clima, umidade relativa do ar e as precipitações próprias da região, que dão ao produto um sabor característico e diferenciado.

Os queijos são manufaturados pelos próprios fazendeiros em locais específicos e contam hoje com o apoio da EMATER no incentivo dos produtores rurais, de agricultura familiar e com programas voltados para produtores e produção de alimentos básicos, e também o apoio da, recém-criada, APROCAN.

O produto é tão apreciado e valorizado pela população, que desde o ano de 2000 foi inserido na Festa do Peão, que acontece anualmente no mês de março, com o destaque em um concurso específico, a “Mostra do Queijo Canastra de Vargem Bonita”, que avalia o melhor queijo da região, onde 7 avaliadores da EMATER degustam e dentro de critérios definidos, como sabor, textura, e cor, premiam o melhor queijo.

Para a população da região, o queijo canastra deixa de ser um simples produto caseiro e passa a ser uma expressão tanto na alimentação como na economia regional, com ênfase na sua importância socioeconômica para grande parte das famílias rurais, além da tradição cultural que seu modo de fazer carrega.

8. DESCRIÇÃO



Atualmente, para a produção do queijo, a Vigilância Sanitária exige um local apropriado, pois antes eram produzidos em precárias queijarias rurais nas próprias fazendas. A casa onde se manufatura o produto hoje deve ser toda revestida com cerâmica clara e rejuntas brancas, forradas com laje ou PVC. As portas, janelas e tijolos furados devem ser vedadas com telas protegendo de insetos, as bancadas de polietileno, inox ou ardósia, e o local deve estar protegido do contato com qualquer tipo de animais a 1,5m da edificação. A queijaria deve possuir um banheiro com chuveiro e pia do lado externo para a higienização do funcionário e um lava botas antes do acesso à sala de produção.

O agenciamento desse espaço acontece com a divisão dessa sala em dois ambientes: Área de produção, onde primeiro se manipula o produto com bancadas e pias; e Área de Maturação onde o queijo é guardado em prateleiras de madeira para a maturação até ser retirado por uma janela de saída, evitando o contato do queijo pronto com o produto na sua fase inicial.

Para a produção do queijo são utilizados como matéria-prima o leite cru, o “pingo”, o coalho e sal grosso. O leite é tirado dos gados da própria fazenda através de ordenha manual ou mecânica, em locais cobertos ou não, e devem ser realizados exames in loco, para averiguar se não há contaminação por bactérias. O pingo é o soro que escorre do próprio queijo, e o coalho e o sal grosso é industrial e comprado nas proximidades. Esse leite é tirado diariamente, na parte da manhã para a produção daquele dia, e são utilizados aproximada 10 litros de leite para cada queijo, isso dependendo da qualidade do leite, que por sua vez depende da qualidade do pasto. Para manufaturar 35 kg de queijos diários são necessários apenas 2 funcionários.

O processo de fabricação começa logo pela manhã com a obtenção do leite pela ordenha. É então feito um processo de filtragem através de um filtro o ou um tecido sintético lavado e desinfetado. Depois vem a elaboração do queijo em sim, a adição do pingo e do coalho dissolvido em água com a dosagem recomendada pelo fabricante. 50 minutos após a adição do coalho, quebra-se a massa com uma pá, podendo ser de PVC ou inox, para retirar o soro, respeitando pequenos intervalos para facilitar o “dessoramento”. Esse soro é utilizado na alimentação dos porcos e/ou cachorros e pode ser usado também para fazer a ricota ou manteiga. Depois da separação do soro, a massa é colocada em formas de PVC de 15 a 17cm de diâmetro interno revestidas com tecido sintético, para a prensagem. Um processo manual que é feito com o auxílio do tecido sintético e com a pressão e calor das mãos. A massa enformada recebe a adição de sal grosso ou triturado em uma das superfícies. Depois de um período (de 6 a 12 horas) vira-se o queijo e repete-se esse processo. Após 24 horas o queijo é retirado da forma, colocado em prateleiras de madeira, lavado e enxuto diariamente, durante 7 a 8 dias para o processo de maturação. Estando, após esse período, pronto para o consumo.

9. DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA

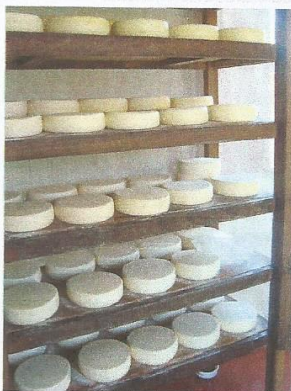


Foto 1: Queijo Canastra em processo de maturação. Data: novembro/2010. Foto: Adriana Ferreira

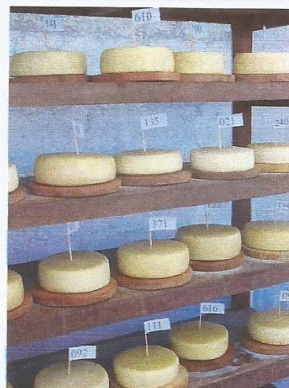


Foto 2: Queijo Canastra participantes da VI Mostra do Queijo Canastra de Vargem Bonita. Data: março/2007. Foto: Arquivo da família Faria

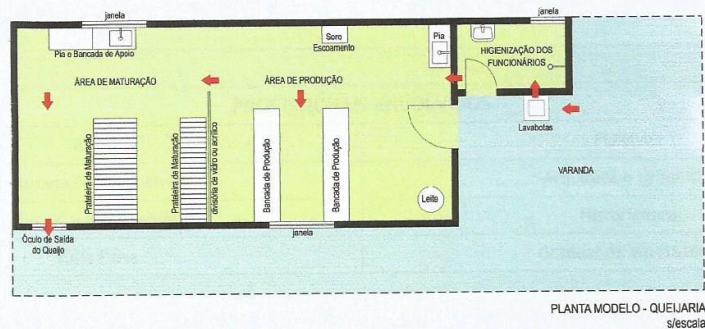


Foto 3: Planta modelo de uma queijaria. Data: novembro/2010. Elaboração: Adriana Ferreira

10. PROTEÇÃO LEGAL EXISTENTE

Data:

N°.:

- Federal
 Estadual
 Municipal
 Nenhuma

11. PROTEÇÃO LEGAL PROPOSTA

- Registro Federal
 Registro Estadual
 Registro Municipal
 Inventário

12. RECURSOS FINANCEIROS

- Particular
 Órgão Público
 Patrocínio
 Outros

13. FERRAMENTAS

Os instrumentos utilizados na fabricação do queijo canastra são simples. A ordenha mecânica (quando não é manual) para retirar o leite; o tecido para “dissorar” o queijo; uma pá, podendo ser de PVC ou inox, para quebrar a massa; forma de PVC para enformar a massa; prateleiras de madeira para a maturação do queijo; bancadas de apoio e pias para lavar o queijo e os instrumentos.

14. PECULIARIDADES

O queijo canastra tem o mesmo processo de produção de um queijo comum, o diferencial é proporcionado pelas condições climáticas do local. Esse ambiente se faz propício ao desenvolvimento de bactérias típicas, o que parece ser fundamental ao exclusivo sabor e textura do queijo.

15. TRANSFORMAÇÕES AO LONGO DO TEMPO

Embora a produção do queijo ainda preserve a arte manual de fabricação, muitas medidas sanitárias foram aplicadas, garantindo a melhor qualidade para os produtos, como a padronização da queijaria, análises laboratoriais microbiológicas da água, e do queijo além de um maior controle produtivo e reprodutivo do rebanho fornecedor da matéria-prima essencial, o leite. É também destacado a associação dos produtores que se unem para a melhoria técnica e econômica de seus produtos, buscando a maior divulgação e comercialização dos queijos produzidos na região.

16. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Fonte Oral: Sr. Reinaldo de Faria - produtor de queijo do tipo canastra.

Queijo Canastra - Histórico, EMATER, www.emater.mg.gov.br, acessado em 29/11/2010

17. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Não há informações complementares.

18. FICHA TÉCNICA

Levantamento	Adriana Ferreira	Data: Novembro / 2010
Elaboração	Adriana Ferreira / Júlia Faria	Data: Dezembro / 2010
Revisão	Estilo Nacional	Data: Dezembro / 2010