

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	CÓDIGO DA FICHA					
	--	--	--	--	F1-	A3
	UF	SÍTIO	Loc.	ANO	FICHA	Nº.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Fazenda Engenho de Serra
LOCALIDADE	Lucas
MUNICÍPIO / UF	Serro/MG

2. RELAÇÃO DOS BENS

2.1. CELEBRAÇÕES

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		1	
					SIM	NÃO		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR					
DESCRIÇÃO								
REGISTROS					Nº			
CONTATOS					Nº			

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		2	
					SIM	NÃO		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR					
DESCRIÇÃO								
REGISTROS					Nº			
CONTATOS					Nº			

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	--	--	--	--	F1-	A3
---	----	----	----	----	------------	-----------

2.2. EDIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		3
					SIM	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		4
					SIM	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

2.3. FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		5
					SIM	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		6
					SIM	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	--	--	--	--	F1-	A3
---	----	----	----	----	------------	-----------

REGISTROS		Nº	
CONTATOS		Nº	

2.4. LUGAR

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		7
					SIM	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		8
					SIM	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	--	--	--	--	F1-	A3
---	----	----	----	----	------------	-----------

2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

DENOMINAÇÃO	Modo de Fazer do Queijo Artesanal de Minas				IDENTIFICADO		9
					SIM X	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☒ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Existem relatos desde 10.000 a.C	LUGAR	SERO/MG			
DESCRIÇÃO	O queijo é um dos alimentos mais antigos registrados em toda história da humanidade. Sua fabricação remonta ao ano 10 000 a.C., época da domesticação de cabras e ovelhas pelos pastores egípcios, um dos primeiros povos que utilizaram o leite e o queijo como fontes importantes de alimentação. Segundo uma lenda árabe, a receita do produto teria se esboçado naturalmente a partir da observação do processo natural de coagulação do leite, em que a massa foi separada do soro e moldada, com que se obteve um alimento simples e nutritivo. Séculos depois, com a domesticação do gado bovino, o processo evoluiu e incorporou o queijo de leite de vaca. O queijo adaptou-se aos gostos e costumes de diversas culturas o que gerou uma multiplicidade tipológica do produto. Em Minas Gerais a técnica de produção tipicamente artesanal foi introduzida pelos colonizadores portugueses, a partir da receita da região da Serra da Estrela, em Portugal. Na segunda metade do século XVIII, os exploradores de ouro partiram para a região das minas, levando a prática para as fazendas, desenvolvendo, sobretudo, o chamado Queijo Minas. O Queijo Minas desenvolveu-se baseado na técnica portuguesa com a variação no que diz respeito ao coagulante. O queijo da Serra da Estrela era fabricado com a aplicação de extrato de flores e brotos de Cardo e o queijo Minas era preparado com aplicação de coagulante desenvolvido a partir do estômago seco e salgado de bezerro ou cabrito. A caracterização de cada tipo é feita a partir da qualidade do leite ligada a fatores físicos, geográficos e naturais (clima, relevo e vegetação), do tipo de bactérias envolvidas na fermentação (cultura láctica), das diferentes técnicas empregadas, do tipo de coagulante e das condições de maturação do produto após o processo de prensagem-dessoragem. O Queijo Artesanal da região Serro é uma variedade do Queijo Minas apresentando como característica básica que o distingue uma consistência firme e sabor com pouca acidez. Possui formato cilíndrico e frequentes medidas indicam que o mais tradicional apresenta 15 cm de diâmetro e 9 cm de altura. Sua casca é normalmente esbranquiçada, tendendo a se transformar numa crosta fina e amarelada quando é maturado (curado) por alguns dias. Internamente a massa é branca e consistente, às vezes ligeiramente quebradiça. O Queijo do Serro, de acordo com a tradição histórica e cultural da região, é confeccionado a partir do leite integral de vaca, fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem. Ele apresenta consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas. O processamento é iniciado, aproximadamente, até 90 min após o início da ordenha e segue as seguintes fases: filtração; adição de soro-fermento natural("pingo") e coalho; coagulação; corte da massa coalhada; mexedura; dessoragem; enformagem; prensagem manual; salga seca; maturação. O preparo para a comercialização consiste em um processo de "ralação" que é a grosagem com ralos de metal e uso das mãos para aperfeiçoarem a massa exterior do produto. O produto originário desse processo, a "rala", é usado na culinária, principalmente em bolos e quitandas que servem o café típico da região.						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	--	--	--	--	F1-	A3
---	----	----	----	----	------------	-----------

REGISTROS	Levantamentos e análise de documentos históricos, de livros, artigos de jornais e revistas, vídeos, dossiês, CD Rom que abordam direta ou indiretamente o tema. Produção de 45 imagens fotográficas, um vídeo e sete entrevistas gravadas em fitas cassete durante o trabalho de campo.	Nº	Anexo 1 e 2
CONTATOS	Carlos da Silveira Dumont (Presidente da Coop. Dos Produtores Rurais) Jorge Brandão Simões (presidente da Assoc. Dos Produtores do queijo artesanal- Produtor da Fazenda Engenho da Serra) Francisco Pereira de Jesus (queijeiro da Fazenda Engenho de Serra) Maria do Carmo (cozinheira da Fazenda Engenho de Serra) Manoel Jair Pimenta Junior (produtor rural e de queijo artesanal tipo Serro) Alfredo Ribeiro Neto e Marcelo Ribeiro (produtores da Fazenda Boa Vista do Curral de Pedra) Modestino Ferreira Neto (produtor da Fazenda José Caetano) José Célio Clementino (produtor da Fazenda Santa Isabel) Moacir Magno Rocha (Produtor da Fazenda Vargem Grande, em Sabinópolis) Magno Dimas Rocha (Queijeiro da Fazenda Vargem Grande em Sabinópolis) Maria Coelli Simões Pires (Advogada, Professora universitária e memorialista da cidade do Serro) Maria Lúcia Clementino (D.Lucinha) (Proprietária da Pousada Vila do Príncipe, de rede de restaurantes típica da Cozinha mineira com filiais em Serro, Belo Horizonte, São Paulo e Brasília, autora de livro sobre a culinária mineira (serrana) e memorialista da cidade do Serro) Aurélio de Araújo Pimenta (Memorialista da cidade do Serro)	Nº	

3. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

PESQUISADOR(ES)	José Newton Coelho Meneses, Flávia Serretti, Vânia Rocha, Virgínia Bonfante, Bruno Sena.		
SUPERVISOR	José Newton Coelho Meneses		
PREENCHIDO POR	Vânia Rocha, Bruno Sena, Virgínia Bonfante e José Newton Coelho Meneses	DATA Out/2004	
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	José Newton Coelho Meneses		