

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS				CÓDIGO DA FICHA		
				--	--	A3
				UF	SÍTI	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTI INVENTARIADO	Medeiros
LOCALIDADE	Chácara Esperança
MUNICÍPIO / UF	Medeiros/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			

2.2. EDIFICAÇÕES

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			

2.3. FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		3
					SIM	NÃO	

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

TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
Ocorrência	ÉPOCA		LUGAR			
DESCRIÇÃO						
REGISTROS					Nº	
CONTATOS					Nº	

2.4. LUGAR

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		

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

2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

DENOMINAÇÃO	Modo de fazer do Queijo Artesanal tipo Canastra				IDENTIFICADO		5
					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	Medeiros/MG (Serra da Canastra)			
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 do modo de fazer da região da Serra da Estrela, em Portugal. Na segunda metade do século XVII, os colonizadores e exploradores de ouro partiram para a região interior da América portuguesa em busca dos achados de ouro das minas, levando a prática do queijo da serra da Estrela para as fazendas, desenvolvendo, em dinâmica adaptativa, o chamado queijo Minas. O queijo Minas desenvolveu-se baseado na técnica portuguesa com a variação no que diz respeito ao coagulante. O queijo 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, segundo a memória coletiva, com fragmentos de estômago de cabrito ou de tatu. Em Minas Gerais a caracterização de cada tipo regional desse queijo 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 e das condições de maturação do produto após o processo de desoragem e de prensagem manual. Para produzir um queijo tipo Canastra do tamanho tradicional, com peso de cerca de 1 kg e 300 g, são utilizados aproximadamente dez litros de leite. Na Chácara Esperança, após a ordenha mecânica, o leite é colocado num tambor onde recebe o coalho e o “pingo”, soro do dia anterior que forma uma espécie de fermento líquido e que contém o conjunto de bactérias lácticas próprias da região. Depois de algum tempo, cerca de 40 minutos, o leite coalha e é retirado em porções de massa que são prensadas manualmente e colocadas em formas plásticas redondas. Por cima da massa cuidadosamente compactada é colocado o sal grosso. Por baixo da forma, o soro escorre finalizando um processo que dura 24 horas. Só então o queijo sai dos moldes e vai para uma prateleira arejada para o processo de maturação. Com exceção da ordenha, todo o ritual acontece na chamada “casinha de queijo” ou queijaria. A maioria dos fazendeiros vende a produção para intermediários conhecidos na região como <i>queijeiros</i>. Uma pequena parte é consumida na própria região. Ultimamente, vários produtores fazem também uma venda direta aos turistas, obtendo melhores preços. Características físico-químicas e sensoriais. Consistência: semi-dura com tendência a macia, dependendo do processo de maturação. Textura: compacta.						

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

	Cor: amarelada. Crosta: fina, amarelada, sem trincas. Formato: cilíndrico, Altura: 4 a 6 cm., Diâmetro: 15 a 17 cm, Peso: 1,0 a 1,2 kg. Odor e sabor: ligeiramente ácido, não picante, agradável.		
REGISTROS	Levantamento e análise de documentos históricos, de livros, artigos de jornais e revistas, dossiês, CD-Rom que abordam direta ou indiretamente o tema. Produção de imagens fotográficas, em vídeo e entrevistas gravadas em fitas cassete durante o trabalho de campo.	Nº	
CONTATOS	Luciano Carvalho Machado – proprietário da Chácara Esperança – Medeiros/MG. Alberto Schwaiger Paciulli - Extensionista agropecuário/Zootecnista - Técnico responsável local pelo Programa Estadual de Melhoria do Queijo Artesanal.	Nº	

3. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

PESQUISADOR(ES)	JOSÉ NEWTON COELHO MENESES, CRISTINA LEME, CID K. MOREIRA.		
SUPERVISOR	José Newton Coelho Meneses		
PREENCHIDO POR	Cláudio Lima Ribeiro Júnior	DATA 12/03/2006	
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	José Newton Coelho Meneses		