

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	Serra do Salitre
LOCALIDADE	Fazenda Chicão
MUNICÍPIO / UF	Catulés (região) – Serra do Salitre/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 Alto Paranaíba				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	Catulés – Serra do Salitre/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 tradição da região da Serra da Estrela, em Portugal. Na segunda metade do século XVII, os colonizadores 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. A memória coletiva refere-se, ainda, a fragmentos de estômago de cabritos e 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 prensagem manual. Na fazenda Chicão, em Serra do Salitre, a ordenha é feita de forma mecânica em sala de ordenha coberta. Segue-se a manipulação da matéria prima como na região: filtração com filtro e tecido sintético; adiciona-se o coalho industrial misturado à água e o <i>pingo</i>; após cerca de 40 minutos corte da massa e mexedura com pá de madeira; separação do soro; prensagem manual utilizando o <i>pano volta ao mundo</i> e enformagem, em formas de plástico de 17cm de diâmetro; salga com sal grosso ou triturado, depois de 12 horas é virado e colocado sal do outro lado por mais 12 horas. Permanece na forma por 2 dias; feito acabamento com lixa. A maturação, período em que o queijo é lavado e virado todos os dias é dependente do destino e dura mais ou menos tempo, conforme a encomenda.						
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		

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

CONTATOS	Wanderlino dos Reis Moreira – fazendeiro – Serra do Salitre/MG Wilson José Rosa - Engenheiro agrônomo/Extensionista - Líder do Movimento de organização dos produtores rurais de queijo artesanal. Sebastião Marques de Amorim - Médico Veterinário do Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde - Liderança local. Hugo Henrique Souza Costa - Médico Veterinário/Agente de Projeto da AGRIFERT - Trabalha no Programa Estadual de Melhoria do Queijo Artesanal de Minas Gerais. Anabela Braga Moraes - Médica Veterinária da EMATER - Trabalha no Programa Estadual de Melhoria do Queijo Artesanal de Minas Gerais.	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 17/02/2006	
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	José Newton Coelho Meneses		