

Entrevista realizada em 19/01/2006 no Mercado Central de Belo Horizonte
Sinopse

Entrevistado: Edmar Antônio de Souza Matias (Salim) - Ocupação: comerciante (proprietário) – Distribuidora Mercado Central (ljs 152/175/125/126) – Mercado Central – BH/MG

- José Newton - Há quanto tempo você trabalha com queijo?
- Salim - Desde 1984.
- José Newton - Você escolheu o queijo como negócio porque?
- Salim - Pelo movimento... antes era fruta... o CEASA tirou o movimento... e também apareceu muito varejão. Foi pela necessidade mesmo.
- José Newton - Você é Belo Horizonte mesmo?
- Salim - Sou sim... nasci na Sagrada Família.
- José Newton - Nesse período, desde 1984, quais tipos de queijo são mais procurados?
- Salim - O queijo tipo Minas. Esse queijo artesanal... porque é mais barato e mais conhecido. O pessoal que mora aqui, na maioria não é daqui, já viveu no interior, em fazenda, então conhece esse tipo de queijo.
- José Newton - Como é o processo de escolha do produto que você vai vender?
- Salim - De acordo com a região, com a qualidade.
- José Newton - Você conhece os produtores?
- Salim - Produtor mesmo não... conheço os vendedores. Quem produz normalmente não é a pessoa que vende.
- José Newton - De qual região você compra mais? Canastra, Salitre, Araxá ou Serro?

- Salim - Da região do Serro, Rio Vermelho, Guanhães, lá tem cooperativa.
- José Newton - Quando você vai comprar quais características você observa?
- Salim - Estética, a cara dele e o preço. Conforme o preço tem freguês... se não tiver preço não vende... se tiver feio, quebrado, senão vender pra comer, vende pra ralar, pra culinária... alternativa de consumo.
- José Newton - Quantos tipos de consumidor você tem? Só de BH, ou turista também?
- Salim - Daqui e turista também. O Mercado depois que entrou pra esse patrimônio cultural, entrou no roteiro turístico, tem até posto da Belotur, isso atrai muita gente. Minascentro, tem muito congresso, muito pessoal de fora que vem ao mercado.
- José Newton - Se você fizer um balanço, a quantidade maior é de turista ou consumidor da cidade?
- Salim - Mais mesmo é o pessoal da cidade. Mas o que dá mais lucro é o turista. Turista compra mais variedade, coisa que dá mais lucro.
- José Newton - E já vem querendo o queijo?
- Salim - Já. Já vem em busca do queijo. O queijo é cartão de visita.
- José Newton - Então você acha que o queijo é uma marca da mineiridade?
- Salim - É um patrimônio... já foi até reconhecido como patrimônio cultural... não sei se baixou a portaria. Agora o pessoal tem que ficar atento pra não perder as características dele... não perder características e não perder o mercado. O pessoal mais jovem não conhece... já tem muito light, diet, requeijão... ele vai perdendo...
- José Newton - O registro dele como patrimônio de Minas Gerais você acha que isso mudou alguma coisa no consumo? O que?
- Salim - Ah, mudou. Porque a partir do momento que ele tornou patrimônio ele foi valorizado. Muita gente já tinha esquecido, voltou a lembrar dele. Melhorou a qualidade dele também. Trabalha com ele com mais cuidado. Senão vai ter que

pasteurizar o leite, e se pasteurizar o leite acabou o queijo Canastra; porque ele tem o selo de artesanal de boa qualidade. Vai ter o tanto de bactéria que é um nível aceitável para o consumo.

- José Newton - E tem alguma fiscalização sanitária?
- Salim - Tem da vigilância sanitária, tem do pessoal do Estado. Sanitária tá direto aí.
- José Newton - E essa fiscalização ajuda ou atrapalha?
- Salim - Ajuda. Se deixar só por conta da gente vai só bagunçando, vai só deixando as águas correrem solta. A gente precisa de um parâmetrozinho... pra fiscalizar... pra orientar. Por exemplo aquele balcão ali, a temperatura é controlada, antes não era. O queijo artesanal não pode ter contato com a mão. O que tá no plástico na refrigeração.
- José Newton - Você acha que o consumidor do queijo artesanal tem alguma fidelidade a um queijo de mesmo produtor, ou de região?
- Salim - De região, mais de região. Difícil identificar de qual produtor. Esse queijo artesanal depende... depende do clima, da chuva, da lua, até eclipse né... A bactéria que vai no queijo... a da Canastra já não é a mesma do Serro. Quem produziu não sabe... mas a região sabe... tem a característica hereditária dele.