

## **Políticas de higiene e as controvérsias em torno do saber-fazer e da produção do queijo minas artesanal do Serro**

Trata-se de um estudo de caso sobre o saber-fazer tradicional do queijo artesanal da microrregião do Serro-MG e da rede de controvérsias em torno de sua produção. Situada na vertente oriental da Serra do Espinhaço, a microrregião do Serro desenvolveu-se graças a produção do queijo minas artesanal – Queijo do Serro. Desde a decadência da mineração, a partir do século XIX, a produção do queijo minas artesanal constitui a principal atividade como fonte de geração de renda para as famílias produtoras. A produção de queijo permitiu, em 2014, que, aproximadamente, 880 produtores, distribuídos nos onze municípios, produzissem anualmente quase 3.000 toneladas de queijo artesanal, gerando 2.290 empregos (EMATER-MG, 2013), contribuindo com mais de 60% da renda dos municípios (SEBRAE, 2014). A microrregião do Serro abrange os municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Serro, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Coluna. As características específicas destes municípios influenciam na produção do leite e, no tipo de queijo produzido na região, o que permite diferenciá-lo dos demais queijos produzidos em outras regiões, com sabor característico próprio (EMATER-MG, 2002). O processo de fabricação do queijo do Serro está inserido no âmbito familiar, persiste no tempo, e tem sido elaborado do mesmo modo na região, conservando o aspecto, textura e sabor que o define. Como parte de uma tradição, durante séculos, o queijo foi produzido utilizando-se fermento láctico natural recolhido do próprio soro do queijo, com prensagem manual utilizando-se formas de madeira, uma bancada de madeira, o que lhe confere um sabor e qualidade característicos. Reconhecido como patrimônio cultural imaterial mineiro e nacional, o que lhe agregou valor e reconhecimento. O reconhecimento do trabalho dos produtores de queijo do Serro, que compreende este saber tradicional, persiste como prática cultural, embora envolva em uma rede de controvérsias em torno de saberes e práticas quanto à fabricação desse alimento. A criação de uma legislação sanitária regulatória da produção de queijo a partir de leite cru tem colocado em xeque a possibilidade de continuidade dessa tradição e identidade regional. Para muitos produtores, as normas que o regulamentam não condizem com as peculiaridades do produto, o que implica em dificuldades em sua perpetuação como patrimônio cultural, contribuindo para a sua descaracterização como tal.

Agradecemos o apoio da Fapemig para a participação neste evento.