

# Queijo Minas Artesanal

## Gosto e Território



Produção de Queijo Minas Artesanal no município  
de Carrancas, microrregião do Campo das Vertentes.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

# Queijo Minas Artesanal

## Gosto e Território

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Queijo minas artesanal [livro eletrônico] :  
gosto e território / Renan Gueiros de Moura  
Eça...[et al.] ; colaboradores Eduardo Tristão  
Girão, Renata De Paoli, Karla Lima Cunha  
Amorim. -- Belo Horizonte, MG : Ed. dos Autores,  
2023.  
PDF

Outros autores: Caio César Diniz Neves, Sofia  
Emanuele da Cruz Oliveira, Aline Elizabeth da  
Silva Miranda, Frederico Divino Dias, Carolina  
Figueira da Costa.

Bibliografia.

ISBN 978-65-00-87029-9

1. Queijos - Brasil 2. Tecnologia de alimentos  
I. Eça, Renan Gueiros de Moura. II. Neves, Caio  
César Diniz. III. Oliveira, Sofia Emanuele da  
Cruz. IV. Miranda, Aline Elizabeth da Silva.  
V. Dias, Frederico Divino. VI. Costa, Carolina  
Figueira da. VII. Girão, Eduardo Tristão.  
VIII. De Paoli, Renata. IX. Amorim, Karla Lima  
Cunha.

23-181953

CDD-637.1

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Queijos artesanais : Produção : Engenharia de  
produção : Tecnologia 637.1

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

---

**Todos os direitos reservados.**

Nenhuma parte deste livro poderá ser reproduzida, por  
qualquer processo, sem a permissão expressa dos editores.

**É proibida a reprodução por xerox.**

**Senac em Minas.**

Rua dos Tupinambás, 1086 - Centro - BH

0800 724 4440

# SUMÁRIO

## 1 - Introdução 4

Uma perspectiva histórica.....	6
Regionalidade e Terroir.....	8
Leite Cru.....	10
Pingo.....	11
Cura.....	12
Legislação.....	13

## 2 - Microrregiões 13

Araxá.....	16
Campo das Vertentes.....	18
Canastra.....	20
Cerrado.....	22
Diamantina.....	23
Entre Serras da Piedade ao Caraça.....	25
Serras da Ibitipoca.....	26
Serra do Salitre.....	27
Serro.....	28
Triângulo Mineiro.....	29

## 3 - Degustação 28

A escolha do queijo e sua conservação.....	31
Elementos da Degustação.....	31
Preparação.....	32
Análise.....	32
Análise olfativa.....	33
Análise gustativa.....	33
Avaliação.....	34

## 4 - Considerações finais 33

## 5 - Bibliografia 34

Dezembro/2022

Informativo elaborado pela equipe do Projeto de Extensão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia de Belo Horizonte - Divulgação cultural e científica em torno do Queijo Minas Artesanal: conhecer e degustar.

Autores(as): Renan Gueiros de Moura Eça (aluno do CSTG), Caio César Diniz Neves (aluno do CSTG), Sofia Emanuele da Cruz Oliveira (aluna do CSTG), Aline Elizabeth da Silva Miranda (professora do CSTG), Frederico Divino Dias (professor do CSTG) e Carolina Figueira da Costa (professora do CSTG e orientadora do projeto).

Colaboradores(as): Eduardo Tristão Girão, Renata De Paoli e Karla Lima Cunha Amorim.

# SOBRE ESTE TRABALHO

Esta publicação parte do trabalho desenvolvido ao longo do ano de 2022 junto ao Núcleo de Extensão e Pesquisa da Faculdade de Gastronomia do SENAC Belo Horizonte. A preocupação central é o mapeamento de informações importantes acerca do Queijo Minas Artesanal em face de sua dinâmica jornada de reconhecimento enquanto patrimônio da cultura alimentar mineira. O texto foi desenvolvido como ferramenta referencial tanto para estudiosos da gastronomia quanto para apreciadores e entusiastas da cozinha regional e do Queijo Minas Artesanal.



Produção de Queijo Minas Artesanal.  
Foto: Renata de Paoli.

# 1 - INTRODUÇÃO

## UMA PERSPECTIVA HISTÓRICA

Ao longo de todo o processo de colonização, a criação do gado bovino trazido ao Brasil pelos europeus se mostrou fator essencial para a ocupação do território, sobretudo no interior. As primeiras bandeiras e entradas, originadas nos territórios que atualmente pertencem aos estados da Bahia e de São Paulo, traziam consigo o gado, ferramenta de trabalho e fonte de alimentação no processo de ocupação de Minas Gerais. A atividade pecuarista na região é introduzida primeiramente em torno de assentamentos que ofereciam suporte a estas expedições empreendidas a partir do século XVI.

Esta atividade agropastoril acompanhou o desenvolvimento do ciclo do ouro, principal marco socioeconômico regional no século XVII. O chamariz da exploração mineral estimulou ondas de migrantes de outras partes do Brasil colonial e também dos Açores e de Portugal Continental. Inicialmente atraídos pela explosão da economia aurífera, muitos destes migrantes acabaram, em verdade, integrando a complexa teia de ocupações que se desenvolvia concomitantemente ao adensamento populacional dos pólos mineradores.

Comércio, artesanato e, sobretudo, a agropecuária foram bases para o emprego dessa nova mão de obra. A técnica de produção queijeira da região portuguesa da Serra da Estrela, embora favorecesse originalmente o uso de leite ovino e de coagulantes vegetais, influenciou o desenvolvimento inicial do queijo mineiro. A lida com os bovinos, inclusive para a elaboração de queijo, é associada à vinda de famílias do arquipélago dos Açores. Hoje existem debates acerca de qual destas tradições representaria uma origem mais direta para a prática queijeira que se estabeleceu na região das Minas Gerais.

O desenvolvimento econômico de Minas Gerais colonial notadamente se diferencia do restante da ocupação no Brasil justamente por se ocupar do abastecimento interno. Ao contrário das grandes plantações de monocultura de exportação do litoral, as propriedades rurais em Minas eram diversificadas, promovendo, em geral, gêneros alimentícios para a comunidade mineradora e também para os estados vizinhos. Assim, mesmo com o desgaste inevitável do ciclo do ouro, a atividade rural permanece e, eventualmente, se intensifica. O queijo, que já era um dos principais alimentos na mesa dos mineiros, passa a ser reconhecido também fora do estado.

A vinda da corte portuguesa para o país em 1808 acelerou grandemente a urbanização da capital no Rio de Janeiro, que passou a importar grande parte da produção agrícola de Minas. Posteriormente, o ciclo do café renovou a economia do interior e abriu caminho para a construção de novas estradas, melhorando a integração das comunidades rurais e possibilitando o aumento da importação de queijos e demais gêneros alimentícios também para São Paulo.

Ao longo do século XX, a atividade rural mineira passa por intensos processos de

modernização. A agroindústria introduz a produção do queijo pasteurizado em larga escala, instituindo um novo paradigma de trabalho para o alimento que até então era elaborado de maneira artesanal, isto é, a partir do leite cru e com o emprego de técnicas manuais e de utensílios tradicionais de madeira. Em meio a esse contexto começam a surgir movimentos para a preservação do queijo tradicional e do seu método de produção histórico. São fundadas cooperativas de produtores em regiões como Serro e Canastra e a classificação do Queijo Minas Artesanal começa a tomar forma no entendimento popular e no debate político institucional.

Em 2002, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) foi pioneiro ao reconhecer o Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro como o primeiro Patrimônio Cultural Imaterial do estado. Também neste ano, o governo de Minas foi o primeiro do país a aprovar uma legislação específica para a produção do queijo artesanal, instituindo a nomenclatura Queijo Minas Artesanal. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), por sua vez, reconheceu o modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba como patrimônio imaterial brasileiro em 2008.

O suporte legislativo e institucional continuou a ser atualizado nas décadas subsequentes. Em 2022 chega a 10 o número de microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal reconhecidas pelo governo estadual. Iniciativas de âmbito nacional, como a regulamentação da lei do Selo Arte, contribuem ainda para que a comercialização do Queijo Minas Artesanal possa ser reconhecida e formalizada também no restante do território brasileiro.

## REGIONALIDADE E TERROIR



Produção de Queijo Minas Artesanal no município de Prados, microrregião do Campo das Vertentes.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

A classificação das variedades de Queijo Minas Artesanal (QMA), a partir de microrregiões produtoras, reflete uma tradição de origem francesa na qual características sensoriais de produtos alimentares como o queijo e o vinho são associadas às peculiaridades da geografia e das práticas produtivas de suas localidades originárias.

No caso da produção queijeira é possível observar a influência de diversos fatores naturais no desenvolvimento sensorial do alimento; desde a variedade da flora, que irá compor a alimentação do gado leiteiro, até as flutuações climáticas que interferem diretamente no processo de maturação. Hoje, a fabricação do queijo artesanal está apoiada em estudos que procuram identificar de forma específica as maneiras como tais agentes modificam a qualidade do produto final. No caso específico do QMA, nota-se que a combinação dos elementos da terra com a atuação humana, pautada na história e no saber-fazer específico de cada microrregião produtora, é o que caracteriza o alimento como símbolo da identidade alimentar mineira.

O desenvolvimento de sistemas de proteção e reconhecimento adequados para a atividade artesanal desenvolvida nestas localidades contribui para a preservação do patrimônio natural e sociocultural do estado. A partir da atuação do pequeno produtor rural, a história alimentar de Minas segue viva e presente no nosso cenário cultural. Em concordância com esta continuidade, é importante conhecermos os processos produtivos e, sobretudo, o gosto que faz do Queijo Minas Artesanal parte crucial da nossa identidade.

Para começar a entender a expressão das diferentes microrregiões e a importância cultural do próprio QMA, propomos a observação das nuances que fazem de cada queijo elemento vivo de cultura, tradição e inovação.

## LEITE CRU



Produção de Queijo Minas Artesanal no município de Prados, microrregião do Campo das Vertentes.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

Atualmente, a maior parte dos queijos comercializados no Brasil é produzida de maneira industrial, a partir do leite pasteurizado, porém a produção queijeira histórica no país era pautada na utilização do leite cru até meados do século XX.

O leite cru é seguro para consumo e para processamento quando recém ordenhado, seguindo boas práticas de manipulação e saúde animal. A sua utilização preserva microrganismos, como bactérias, leveduras e fungos que contribuem consideravelmente para o sabor característico do queijo artesanal e também para a sua durabilidade. Além disso, a flora microbiana de cada região se mostra única conforme características edafoclimáticas como o clima, altitude, vegetação dentre outros fatores que contribuem para que o queijo artesanal seja capaz de expressar qualidades de sua regionalidade. Por carregar esta microflora desde a ordenha até o seu consumo, o queijo artesanal é considerado um alimento vivo.

## PINGO

O pingo, ou fermento natural, é extraído durante a própria elaboração do queijo. Após a salga, o queijo libera este soro rico em bactérias ácido-láticas que é armazenado e reutilizado na etapa de fermentação da produção do dia seguinte, dando origem a uma cadeia de aproveitamento que carrega um pouco da história de cada produtor. A flora microbiana presente no pingo também varia naturalmente conforme as especificidades do solo, clima e pastagens da região produtora. A introdução destes microrganismos contribui diretamente para a caracterização sensorial do produto, possibilitando o desenvolvimento de sua consistência, sabor e aparência.

A utilização do pingo é uma das tradições mais reconhecidas e associadas ao saber fazer do Queijo Minas Artesanal, sendo item obrigatório para o reconhecimento da categoria. Além de representar uma continuidade cultural da produção queijeira histórica no estado, a prática potencializa a complexidade sensorial do QMA.

## MATURAÇÃO



Produção de Queijo Minas Artesanal no município de Coronel Xavier Chaves, microrregião do Campo das Vertentes.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

A maturação, ocorre quando os queijos são armazenados para que, com o tempo, os microrganismos presentes no alimento transformem suas características. Alterações marcantes na cor, textura, consistência, sabor e aroma do queijo ocorrem e se intensificam com o passar dos dias. Durante este processo, a microflora benéfica presente no queijo atua na produção de bacteriocinas, realizando um papel fundamental de antagonismo, impedindo que bactérias nocivas possam se proliferar e garantindo um nível mais elevado de segurança alimentar. Quando a circulação dos queijos era feita majoritariamente por tropeiros que realizavam viagens longas e difíceis, a maturação era crucial para preservação do produto, permitindo que fossem comercializados em todo território mineiro e nos estados vizinhos.

Um dos fatores que caracterizam formalmente o Queijo Minas Artesanal é justamente o processo de maturação, cujo período mínimo varia de 14 a 22 dias conforme diretrizes estabelecidas pelo Instituto Mineiro de de Agropecuária para cada microrregião. Muitos queijos passam por curas mais longas, ficando meses nas prateleiras de madeira, das queijarias, sendo virados e inspecionados diariamente.

## LEGISLAÇÃO

A nomenclatura do Queijo Minas Artesanal foi primeiramente estabelecida por lei no ano de 2002 pelo governo mineiro. A partir da atuação da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e suas entidades vinculadas, Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater), os requisitos legais para a produção do QMA continuam sendo atualizados.

Na portaria do IMA de número 1.969 publicada em 2020 consta a definição vigente do Queijo Minas Artesanal como “o queijo elaborado, a partir do leite cru, hígido, integral, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), coalho e sal, e que o produto final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas”. Além da descrição conceitual, a legislação estadual e as portarias do IMA determinam uma série de diretrizes para a fabricação segura do alimento, indicando as práticas de higiene e de manuseio adequadas.

No passado, tanto a legislação estadual quanto a nacional estabeleceram entraves à produção dos queijos artesanais em favor do queijo de leite pasteurizado, supostamente mais seguro. A partir da organização dos produtores, do aumento do desenvolvimento de pesquisas acadêmicas e do interesse do público geral, o QMA tem ganhado mais espaço, reconhecimento e suporte legal para garantir a continuidade dos métodos tradicionais e para que os produtores possam atuar de maneira legalizada.

Atualmente, o decreto 11.099, de 22 de junho de 2022 regulamenta a certificação de produtos alimentares de origem animal produzidos de maneira artesanal a partir da utilização do Selo Arte e do Selo Queijo Artesanal. A política visa garantir ao consumidor a legitimidade do produto artesanal e formalizar a comercialização destes produtos no

território nacional, potencialmente ampliando o alcance dos produtores.

Ademais, a partir de duas décadas de trabalho conjunto da Emater, Epamig e do IMA, novas microrregiões foram mapeadas, estudadas e caracterizadas. Atualmente, no ano de 2022, são 10 microrregiões reconhecidas, à saber: Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado, Canastra, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça. Outro avanço recente é o início do processo de formalização do Queijo Minas Artesanal na variedade de Casca Florida (QMACF) iniciado pela Seapa em dezembro de 2022 com o suporte de estudos conduzidos pela Universidade Federal de Minas Gerais e pela Universidade Federal de Lavras.



Produção de Queijo Minas Artesanal.  
Foto: Renata de Paoli.

## 2 - MICRORREGIÕES



Queijaria no município de São João Batista da Glória, microrregião da Canastra.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

# ARAXÁ

A microrregião de Araxá se estende do Alto Paranaíba, onde nasce o rio de mesmo nome, até o começo do Triângulo Mineiro, sendo composta pelos municípios de Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba.

Historicamente foi habitada por povos indígenas e por quilombolas do Quilombo do Ambrósio, um dos mais expressivos no período colonial de Minas Gerais. Posteriormente, a pecuária bovina se desenvolveu na região em função dos importantes barreiros de água mineral salobra ali encontrados. No século XIX, o naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire já registrava que os criadores dispensavam o sal na alimentação dos animais em função da qualidade da água. Saint-Hilaire observando também a produção queijeira local.

Fundada em 1871, a freguesia de São Domingos de Araxá recebe o nome do padroeiro da Serra da Estrela. No início do século XX a região se destacou como um eixo de comércio importante na porção oeste do estado. De acordo com o livro *Queijo Araxá - O Pingó da Alma*, publicado pela Associação Regional dos Produtores de Queijo Minas Artesanal Araxá, a produção de laticínios local atingiu patamares expressivos entre as décadas de 1940 e 1960. O escoamento dos queijos da Serra da Canastra e da região de Serra do Salitre também passava por ali, sendo direcionado sobretudo para São Paulo.

Ainda no século XX, a riqueza natural das águas da região contribui para o desenvolvimento do turismo, marcando o desenvolvimento de novas práticas econômicas juntamente com a exploração mineral.

Em 1964, a empresa Nestlé se estabeleceu no município de Ibiá, transformando o cenário econômico da região. A maior parte da produção leiteira passou a ser direcionada para a indústria e apenas pequenos produtores mantiveram a fabricação tradicional do queijo artesanal, muitas vezes em função do isolamento geográfico de suas propriedades.

Hoje, a região de Araxá é conhecida por sua tradição doceira e o queijo frequentemente aparece como acompanhamento para sobremesas à base de frutas e de compotas, como goiabada, marmelada, laranja, figo e abóbora. Um doce emblemático é a ameixinha de queijo, feito com uma base de queijo e ovos e apreciado em calda ou cristalizado.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO

O Queijo Minas Artesanal de Araxá tem maturação mínima de 14 dias de acordo com a portaria IMA 2051, de 2021.

De acordo com a caracterização da Emater, sua casca é, normalmente, fina, amarelada e sem trincas. De consistência semidura com tendência a macia.

Sua massa possui, com frequência, caráter manteigoso, massa compacta, coloração branca-creme homogênea.

O sabor é marcadamente ácido, de forma agradável e não picante.

# CAMPO DAS VERTENTES



Produção de Queijo Minas Artesanal no município de Prados, microrregião do Campo das Vertentes.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

Cortada de norte a sul pela Serra da Mantiqueira, a região do Campo das Vertentes é notada pelos seus vales férteis, clima ameno e abundância de nascentes. Os municípios produtores do Queijo Minas Artesanal são Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João del-Rei, São Tiago, Tiradentes, Barroso e Carrancas.

No período colonial, a comarca do Rio das Mortes já se destacava pela produção agropecuária, além da intensa extração mineral e do desenvolvimento urbano característico do Ciclo do Ouro. A região contribuiu para o abastecimento de toda a Capitania de Minas Gerais e, já nesta época, era possível observar a produção do queijo característico com influência das técnicas portuguesas. A vocação como celeiro regional acompanhou a região mesmo depois do esgotamento da exploração aurífera e, com a chegada da família real no século XIX, muitos dos produtos alimentícios da região passaram a ser exportados para o Rio de Janeiro.

A riqueza alimentar aliada ao expressivo patrimônio arquitetônico colonial se mostram eixos fundamentais do turismo na região. Grande volume de turistas busca visitar as igrejas históricas, os circuitos culturais de cinema e de música, além dos festivais gastronômicos. Produtos típicos da região incluem cachaça, rocambole, rosquinhas e biscoitos caseiros e café.

Muitas das propriedades responsáveis pela produção do QMA na região buscam fortalecer as práticas alimentares e o saber-fazer tradicional com o apoio do turismo rural. Iniciativas como a Trilha dos Inconfidentes e A Rota do Queijo - Terroir Vertentes buscam estruturar este tipo de experiência em parceria com os proprietários.

## CARACTERÍSTICAS GERAIS IDENTIFICÁVEIS NO QUEIJO

As condições climáticas da região favorecem a maturação, que deve ocorrer por um mínimo de 22 dias, de acordo com a portaria IMA 2051. Fontes da Associação dos Queijeiros Artesanais das Vertentes da Mantiqueira indicam que, especialmente nos últimos 10 os produtores vêm experimentando períodos de maturação mais longos. A Emater informa que, de modo geral, o queijo apresenta casca fina, com o interior semi-duro de coloração amarelo-palha. Seu sabor costuma ser ligeiramente ácido, não picante.

# CANASTRA



Produção de Queijo Minas Artesanal no município de São João Batista do Glória, microrregião da Canastra.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

A microrregião da Canastra se encontra na margem leste do Parque Nacional da Serra da Canastra, um dos mais importantes parques do país. Em meio ao relevo acidentado repleto de escarpas brotam diversas nascentes, incluindo a do Rio São Francisco. Diversas quedas d'água também são famosas na região. Os municípios que produzem QMA são: Bambuí, Córrego Danta, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita.

Habitada originalmente por populações indígenas Cataguases, a região da Serra da Canastra também abrigou uma expressiva população de quilombolas que deram início à atividade agropecuária por ali.

Ao longo das margens dos inúmeros riachos e ribeirões da região era realizada a extração do ouro e do diamante a partir do século XIX, além da pecuária bovina, notada pelas expedições de Johann Baptist Emanuel Pohl e de Auguste de Saint-Hilaire. Inicialmente o gado era criado sobretudo para a comercialização do couro e aproveitamento da carne, conforme levantamento da Emater, mas posteriormente a produção do queijo se tornou mais central para a identidade da comunidade.

Na década de 1970 se inicia uma campanha pela preservação da nascente do São Francisco que culmina na criação do Parque Nacional da Serra da Canastra. Hoje, o turismo rural e ecológico são pilares importantes para a região, além da célebre produção queijeira, muito comercializada em São Paulo.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO:

Segundo a Emater, o Queijo Minas Artesanal da Canastra se destaca pelo sabor ácido levemente picante, que se torna mais acentuado com a maturação mais avançada. Sua casca é fina e amarelada, lisa e sua massa apresenta compacta e uniforme, semidura com tendência para macia. Sua maturação mínima é de 14 dias de acordo com a portaria IMA 2051, de 2021.

Uma peculiaridade da região é a utilização de categorias para o tamanho do queijo. O Queijo Minas Artesanal da Canastra tradicional é encontrado em peças de aproximadamente 1kg mas a variação chamada de merendeiro é caracterizada por uma peça menor de cerca de 400g. Já o Canastra Real ou Canastrão pesa de 5 a 7kg e, segundo relatos, começou a ser produzido em função de ocasiões especiais ainda no período colonial.

# CERRADO

A microrregião do Cerrado, que anteriormente integrou a região denominada Alto Paranaíba, é caracterizada por sua elevada altitude, tendo a paisagem composta por planaltos separados por importantes rios como o Rio Grande, o São Francisco e o Paranaíba. Os municípios produtores de Queijo Minas Artesanal são Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante.

A região do Cerrado Mineiro começa a ser colonizada a partir do movimento das entradas e bandeiras do século XVIII que antecederam o período de extrativismo mineral. As pastagens naturais favoreceram o desenvolvimento da pecuária em conjunto com a agricultura diversificada que se intensificou com a abertura de caminhos que levavam a Goiás e ao Mato Grosso.

No final do século XIX a chegada da estrada de ferro à região favoreceu o escoamento da pujante produção rural para o estado de São Paulo. Hoje, a região é uma das maiores bacias leiteiras do Brasil segundo o IBGE, além de se destacar pela produção do milho e do café, sendo a primeira região cafeeira do Brasil a ter sua denominação de origem reconhecida.

O Cerrado é notável pela sua alta produtividade e investimento em tecnologia na atividade do campo. De acordo com a Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado, a região é responsável por cerca de 20% da produção total de QMA.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO:

De acordo com a Emater, o QMA do Cerrado é caracterizado por sua casca fina, amarelada e massa compacta, que varia de semidura a macia, e até ligeiramente amanteigada. O sabor é ligeiramente ácido, sem ser picante. Sua maturação mínima é conforme a portaria 2051 do IMA é de 22 dias. De forma geral os produtores optam por não estender este período de cura, preservando a suavidade da coloração e do aroma do queijo.

# DIAMANTINA



Produção de Queijo Minas Artesanal no município de Diamantina, na microrregião Diamantina.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

Situada em meio à Serra do Espinhaço, entre as bacias dos rios São Francisco, Doce e Jequitinhonha, a região é marcada por afloramentos rochosos, cachoeiras e pelas flores sempre vivas típicas do local. Os municípios que são reconhecidos como produtores do QMA Diamantina são: Couto de Magalhães de Minas, Datas, Diamantina, Felício dos Santos, Gouveia, Monjolos, Presidente Kubitschek, São Gonçalo do Rio Preto, Senador Modestino Gonçalves.

A microrregião de Diamantina é a mais recente a ser reconhecida pelo governo do estado, mediante implementação de portaria do IMA em março de 2022. O reconhecimento evidencia a importância da região histórica para a composição da cultura alimentar mineira.

A ocupação do conhecido Arraial do Tijuco começa com o embate entre bandeirantes e os povos indígenas do Vale do Jequitinhonha e com a subsequente descoberta do ouro no final do século XVII. Com o tempo, os diamantes se tornaram o pilar da economia da região, representando a maior extração do mundo ocidental por volta do século XVIII.

Com a expansão da atividade aurífera a região também se intensificou a produção agropecuária, trazendo técnicas queijeiras de Portugal. Os registros do consumo do queijo curado aparecem em documentos desde o século XVIII. Ainda em função das riquezas que fluíam na região, observou-se um grande investimento nas artes como a tapeçaria, a música e a ourivesaria. O adensamento populacional neste período transforma a região de Diamantina em um dos maiores centros do Brasil colonial.

Hoje, a mineração representa ainda uma parcela significativa da economia local, mas a região se tornou mais célebre pelo patrimônio artístico e arquitetônico. Festivais gastronômicos, ecoturismo e a tradicional Vesperata de Diamantina atraem visitantes de todo o país.

De acordo com o estudo de caracterização conduzido pela Emater, a produção queijeira da região é predominantemente familiar, com propriedades de pequeno porte bem integradas ao cenário natural, que é demarcado por uma série de Unidades de Conservação. A produção agropecuária é diversificada, representando a base da alimentação local: feijão, milho, mandioca e frutas do Cerrado. O artesanato e a produção de doces e compotas contribuem para a renda das famílias rurais.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO:

Com maturação mínima de 22 dias, conforme a portaria IMA 2051, o QMA Diamantina apresenta, segundo a Emater, textura granulosa, com uma casca lisa e amarelada. Suas características sensoriais são adocicadas e o sabor é levemente picante.

# ENTRE SERRAS DA PIEDADE AO CARAÇA

A região do Entre Serras da Piedade ao Caraça se encontra na parte norte do chamado Quadrilátero Ferrífero, próxima à região metropolitana de Belo Horizonte. Marcada por picos escarpados e por afloramentos rochosos, a região faz parte das bacias do Rio Doce e do Rio das Velhas. Os municípios produtores de QMA são Catas Altas, Barão de Cocais, Santa Bárbara, Rio Piracicaba, Bom Jesus do Amparo e Caeté.

Nesta região se concentraram algumas das primeiras expedições portuguesas no território que viria a se tornar Minas Gerais. Povoados foram se consolidando em função da movimentação de bandeirantes ao longo dos rios, nos quais seria encontrado o ouro responsável pelo avanço das propriedades e arraiais. Em 1774 foi fundado o Santuário do Caraça, marco da importância religiosa da região. O santuário serviu como destino de peregrinação e como colégio, sendo ainda um dos desenvolvedores originais da produção queijeira na região. De forma similar, o Santuário Basílica Nossa Senhora da Piedade foi importante para a experimentação de técnicas de maturação do queijo artesanal no século XX, dando origem ao Queijo Frei Rosário.

Hoje, o resgate das técnicas de produção queijeira em pequenas propriedades rurais ocorre com o apoio de instituições como a Emater e Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) Minas Gerais que desenvolve o Programa Primórdios da Cozinha Mineira. O Queijo Minas Artesanal, juntamente com o desenvolvimento do turismo histórico, religioso e ecológico representa uma importante via econômica alternativa à mineração. Exemplo deste cenário é a criação do Roteiro Turístico Entre Serras da Piedade ao Caraça ligando os dois santuários.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO

Com casca lisa e amarelada, o queijo do Entre Serras da Piedade ao Caraça apresenta, de acordo com relatório da Emater, odor e sabores moderados. Apresenta olhaduras bem características da região. Segundo a portaria IMA 2051, de 2021, seu período mínimo de cura é de 22 dias.

# SERRAS DA IBITIPOCA

Ibitipoca, no tupi, significa “serra que estoura”, nome que faz referência aos raios e trovões que rasgam os picos elevados no período chuvoso do verão. A microrregião está situada na Zona da Mata mineira, bem na divisa com o Rio de Janeiro. Montanhas verdes com vegetação da mata atlântica, cavernas e piscinas naturais compõem o panorama cênico da região. Os municípios que estão aptos a produzirem o QMA Serras da Ibitipoca são: Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Rita do Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos.

Os povoados cristãos na região surgiram por volta do início do século XVII, quando a localidade se tornou eixo de escoamento do garimpo do ouro das Minas Gerais. Em 1755 a coroa portuguesa proibiu a utilização deste caminho, buscando a centralização do transporte das riquezas. O “caminho proibido”, entretanto, continuou a ser percorrido de maneira clandestina e a ocupação rural da região se intensificou, atendendo a demanda local e também dos viajantes. Neste período teve início a produção queijeira, aprofundada com a chegada da corte portuguesa ao Rio de Janeiro, para onde grande parte da produção era enviada através de entrepostos em Juiz de Fora.

Até o início do século XX a região era a principal exportadora de queijos para o estado vizinho, porém o acirramento da legislação sobre os métodos artesanais e o avanço da produção industrial em Minas representaram fortes barreiras para este comércio. O avanço da exploração madeireira neste período representava preocupante ameaça ambiental. Em 1973 a criação do Parque Estadual da Ibitipoca indicava a possibilidade de um futuro com frentes econômicas mais sustentáveis.

O reconhecimento da microrregião pelo IMA em 2020 foi mais um marco. Hoje o ecoturismo e a promoção da cultura alimentar local fortalecem socioeconomicamente a região, com a recuperação da atividade rural tradicional que estava estagnada. A maior parte da produção rural, segundo a Emater, é de propriedades familiares, com destaque para o leite e os laticínios.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO

Caracterizado, segundo a Emater, por sua consistência semidura com o centro macio, o QMA das Serras da Ibitipoca apresenta casca fina de cor amarelo-clara. Possui aroma lácteo agradável e sabor suave, levemente ácido. Sua maturação mínima é de 22 dias conforme a portaria 2051 do IMA.

# SERRA DO SALITRE



Produção de Queijo Minas Artesanal.  
Foto: Renata de Paoli.

A menor das microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal, Serra do Salitre, é a denominação que engloba apenas o município homônimo, um dos mais elevados da porção oeste de Minas Gerais a 1220 metros do nível do mar, situado no coração do cerrado mineiro.

A história de Serra do Salitre se mistura com a do município de Patrocínio, começando com a criação de uma fazenda para servir de suporte a viajantes e bandeirantes que cruzavam a região no século XVIII. Anos depois, na década 1850, o capitão Luís Manuel Leite estabeleceu a igreja do Distrito de Serra do Salitre em função de um desentendimento folclórico entre ele e o padre da paróquia de Santana dos Patos, onde frequentava a missa. No século seguinte foi reconhecido o município de Serra do Salitre.

A altitude elevada e a notável concentração de minerais no solo da região contribuem para a formação da flora bacteriana singular observada no Queijo Minas Artesanal local. Este quadro foi decisivo para que Serra do Salitre fosse caracterizada separadamente da microrregião do Cerrado. No passado, ambas eram agrupadas na microrregião do Alto Paranaíba, hoje extinta.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO

De acordo com a Emater, o QMA Salitre possui casca fina, amarelada. Sua massa possui textura compacta e semidura com tendência para macia. Seu sabor é suave, pouco ácido e não picante. Possui maturação mínima de 14 dias conforme a portaria 2051 do IMA. Uma peculiaridade da região é a utilização, por alguns produtores, da resina de cor amarela ou preta para revestir certas variedades do queijo.

# SERRO

A região do Serro se encontra na parte central do estado de Minas Gerais, sendo marcada pela Serra do Espinhaço e pela nascente do rio Jequitinhonha. Os municípios que a compõem são Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

A ocupação da antiga vila do Serro Frio tem registros no começo do século XVIII com a exploração do ouro e, sobretudo, do diamante, pela coroa portuguesa. A localidade passou a integrar o eixo da Estrada Real e do Caminho dos Diamantes. Inicialmente desenvolvidas como forma de suporte à exploração mineral, a atividade pecuária e o desenvolvimento do queijo são marcos contínuos do povoamento desde os tempos coloniais.

Devido ao relevo montanhoso, o escoamento comercial da produção queijeira foi historicamente difícil, tendo como principal entreposto a cidade de Diamantina e como figura emblemática o tropeiro que levava os queijos no lombo dos burros. No início do século XX a abertura da estrada que liga o município do Serro a Belo Horizonte, via Conceição do Mato Dentro, possibilitou, ao tradicional produto local, alcançar novos mercados e se consolidar como um dos mais característicos queijos do estado. O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro foi o primeiro bem registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Minas Gerais, em agosto de 2002.

Hoje a região recebe um fluxo considerável de turistas em função da cultura queijeira. A tradicional Festa do Queijo do Serro já passa da trigésima sexta edição anual. Dentre as muitas quitandas típicas da região está o pastel folhado de queijo.

Historicamente o queijo do Serro era um dos queijos mineiros com maturação mais curta, mas hoje alguns produtores já apostam no sucesso da cura de maior tempo de duração, produzindo queijos mais complexos. A região também começa a se destacar pela produção de queijos de casca florida, cujo desenvolvimento é favorecido pelo clima úmido de altitude. Esta variedade tem recebido avaliações positivas em concursos nacionais e internacionais.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO

O Queijo Minas Artesanal do Serro tem maturação mínima de 17 dias segundo as diretrizes da portaria do IMA número 2051. A Emater indica que o queijo apresenta casca fina, de coloração branco-amarelada e que sua consistência é semidura, com textura compacta. A Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro ressalta que o seu gosto é acentuadamente mais ácido e facilmente reconhecível.

# TRIÂNGULO MINEIRO

Onde o rio Araguari deságua no Paranaíba encontramos a microrregião do Triângulo Mineiro. Composta pelos municípios de Araguari, Cascalho Rico, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Tupaciguara, Uberlândia, Estrela do Sul, Monte Carmelo, Romaria e Nova Ponte.

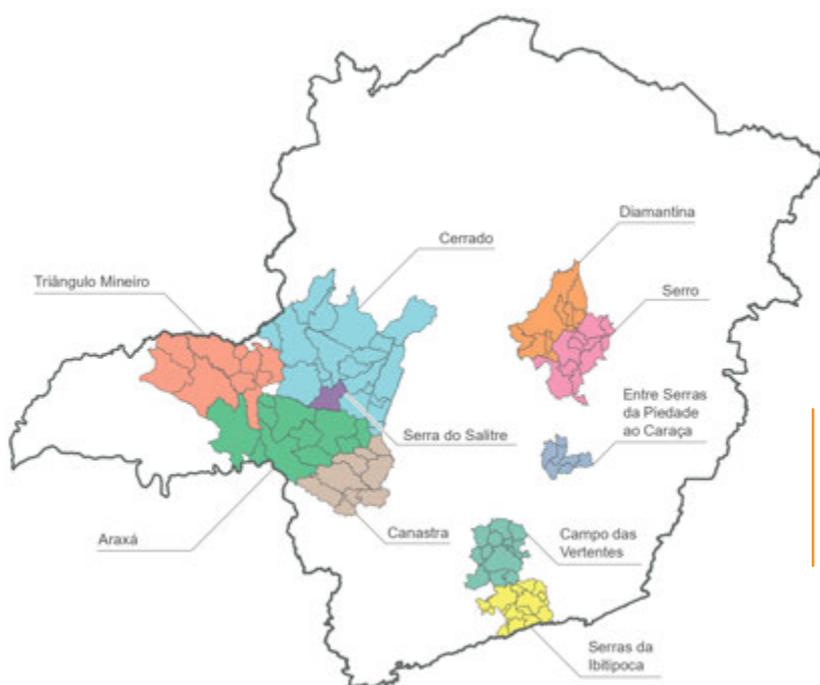
O território chegou a fazer parte dos estados de São Paulo e Goiás até finalmente integrar Minas Gerais no ano de 1860. Antes de ser conhecida como Triângulo Mineiro, a região também recebia a alcunha de Sertão da Farinha Podre. Segundo a tradição oral, o nome surgiu na época da busca pelo ouro em função do hábito dos bandeirantes de enterrar seus mantimentos em uma tentativa, muitas vezes em vão, de preservá-los.

Com o declínio da exploração mineral que mobilizou grande parte da população no centro do estado, algumas famílias buscaram esta região ainda pouco povoada para demarcar suas sesmarias. Assim se iniciou uma tradição agropecuária que perdura até hoje produzindo frutas, hortaliças, café, laticínios e carne bovina. Posteriormente, o Triângulo também seria reconhecido como importante eixo de integração comercial entre o interior do país e os portos do sudeste.

O Triângulo Mineiro foi caracterizado e reconhecido pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) como região produtora de Queijo Minas Artesanal, em 2014. Em 2021, com apoio da Emater, algumas propriedades da região deram início à Rota do Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro promovendo o agroturismo focado nas fazendas e queijarias da região.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APRECIADAS NO QUEIJO

Segundo a Emater, QMA do Triângulo Mineiro apresenta sabor suave e levemente ácido. Sua massa compacta, lisa, apresenta textura semidura com tendência a macia. Possui período de maturação mínimo de 22 dias conforme a portaria IMA 2051, de 2021.



Mapa das microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal. Elaboração dos autores

## 3 - DEGUSTAÇÃO



Produção de Queijo Minas Artesanal no município de Carrancas, microrregião do Campo das Vertentes.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

Todo queijo artesanal de leite cru traz em si uma complexidade de sensações típicas de um alimento vivo e que podem dizer muito sobre sua origem. No caso do Queijo Minas Artesanal, o modo de fazer tradicional e regulamentado traz uma riqueza enorme de aromas que são únicos de cada microrregião, cada produtor e de cada queijo.

Degustar o queijo com atenção e cuidado nos ajuda a identificar e familiarizar com estes detalhes. Quanto mais degustamos, melhor conseguimos nos expressar sobre as características dos alimentos importantes para a nossa cultura alimentar. Aprendemos mais sobre o queijo e também sobre as nossas próprias preferências.

## A ESCOLHA DO QUEIJO E SUA CONSERVAÇÃO

Ao escolher um Queijo Minas Artesanal é importante observar a qualidade e integridade da casca, que não deve apresentar trincas. Em seguida deve-se verificar a uniformidade da massa. Ela deve ser compacta, lisa e não deve apresentar excesso de olhaduras, sobretudo se estas forem irregulares. Identifique também a integridade das embalagens e a presença do registro obrigatório junto a um órgão de inspeção higiênico-sanitária de ordem municipal (SIM), estadual (IMA) ou federal (SIF). Existem também selos não obrigatórios como, o Selo Arte e selo Queijo Artesanal instituídos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária para assegurar a atenção aos modos de produção artesanais e às Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação.

Após retirado da embalagem, o queijo pode ser lavado em água corrente, sendo em seguida secado com papel toalha. O armazenamento em geladeira contribui para a manutenção das características desejadas do queijo. Para tanto, o queijo deve ser envolvido em papel manteiga ou filme plástico, podendo ser virado a cada dois dias. Não é recomendado o congelamento.

## ELEMENTOS DE DEGUSTAÇÃO

A degustação é um processo que pode ter vários objetivos: identificar as características de um alimento, comparar dois alimentos do mesmo tipo, verificar a procedência de um alimento e assim por diante. Apresentamos algumas possibilidades de identificação e descrição de características principais que são observadas comumente no Queijo Minas Artesanal.

# PREPARAÇÃO

Antes de degustar, existem alguns cuidados na preparação.

## TEMPERATURA

O ideal é que o queijo esteja em temperatura ambiente, servido em local fresco e arejado. Retire o queijo da geladeira com 30 minutos de antecedência ou considere uma faixa de temperatura entre 15-20 °C.

## CORTE

Busque degustar o queijo assim que cortado para evitar que a oxidação e a perda de umidade alterem os aspectos sensoriais. Teste cortes de diferentes formatos e espessuras, observe como isso influencia as percepções sensoriais.

## AMBIENTE

Prefira degustar em um ambiente tranquilo, sem excesso de estímulos sensoriais. Tente realizar a sua degustação em um momento relaxado e com tranquilidade.

## SEQUÊNCIA

Ao degustar mais de um queijo, é indicado começar pelos mais suaves, menos curados e menos pungentes, aumentando gradativamente a intensidade.

## MORDIDA

Idealmente degustamos a partir do miolo e em direção ao exterior, acompanhamos a concentração de sabor e de aromas naturais do queijo.

# ANÁLISE

Iniciada a degustação, estes são os elementos que queremos observar:

## ANÁLISE VISUAL

- Identificamos a forma do queijo, que pode ser cilíndrica, esférica, piramidal etc.
- Identificamos o tamanho, que é relativo ao tipo de queijo analisado.
- Analisamos o aspecto e a cor da casca: observamos a intensidade da cor e do brilho, a uniformidade, a textura, a espessura, a presença de mofo.
- Analisamos o aspecto e a cor da massa: observamos a consistência da massa, sua uniformidade, a presença de olhaduras.

De forma geral, o Queijo Minas Artesanal possui formato cilíndrico com bordas retas ou arredondadas. Sua casca ou crosta deve ser fina, uniforme e sem trincas, enquanto sua massa deve apresentar textura compacta, podendo apresentar algumas poucas olhaduras de aspecto uniforme.

**ATENÇÃO:** a presença de olhaduras em excesso e com aspecto irregular pode indicar uma matéria prima de baixa qualidade ou mesmo falhas de higiene durante a ordenha ou durante a produção do queijo. Evite adquirir peças com esta característica.

## ANÁLISE OLFATIVA

- Identificamos a intensidade do odor. Suave, moderada ou intensa, por exemplo.
- Identificamos a qualidade do odor: que sensações podemos perceber? Podemos observar aspectos lácteos, vegetais, frutados, tostados, animais, especiarias, os odores da fermentação e assim por diante.

## ANÁLISE GUSTATIVA

- Identificamos um ou mais dos gostos principais e sua intensidade: doce, salgado, ácido, amargo ou umami.
- Podemos identificar outras sensações táteis-bucais: adstringência, picância etc.
- Identificamos o sabor e sua persistência: o conjunto das sensações bucais, gosto e aromas retronasais.
- Identificamos a consistência na boca: pode ser úmida, dura, untuosa etc.

A consistência do Queijo Minas Artesanal tradicionalmente é caracterizada como semidura ou semidura com tendência para macia, mas é possível observar exceções. Note a influência do processo de cura e da presença de fungos na consistência de diferentes exemplares de queijo.

## AVALIAÇÃO

Em competições e avaliações profissionais, os degustadores normalmente preenchem fichas descrevendo e pontuando as características das peças apresentadas. Na degustação informal, é interessante observar e identificar os aspectos que lhe agradam pessoalmente, a diferença de características entre as microrregiões produtoras e o desenvolvimento de novas sensações associadas ao tempo de maturação. Lembre-se de que o Queijo Minas Artesanal é um alimento vivo e que a percepção na degustação é influenciada pelas complexas relações entre diversos processos naturais e produtivos.



Produção de Queijo Minas Artesanal no município de Coronel Xavier Chaves, microrregião do Campo das Vertentes.  
Foto: Eduardo Tristão Girão.

## 4 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Acreditamos que conhecer e degustar são as posturas fundamentais para o fortalecimento e para a preservação da nossa cozinha regional, dos seus saberes e sua riqueza socioeconômica. O gosto é ferramenta essencial para que possamos nos situar e nos expressar em um contexto no qual a cultura e as relações alimentares estão em constante transformação. Esta é uma trajetória com responsabilidades diversas que se inicia junto aos produtores e suas associações, que continuam a reivindicar maior representatividade nas políticas públicas, mas que se multiplica com cada um que conhece e aprecia o Queijo Minas Artesanal, trazendo-o para a cozinha dos lares, para os mercados e para os restaurantes. Um alimento vivo que representa também uma história viva, em desdobramento.

Estas reflexões que trazemos também são levantadas pelo *Slow Food* Brasil que, em parceria com a mercearia Mestre Queijeiro e com o SENAC SP, publicou, em 2014, a cartilha *Conhecendo e Degustando os Queijos Artesanais do Brasil*. Um importante trabalho de referência e de inspiração, cujo texto representa um elo na corrente em defesa do queijo de leite cru e do alimento artesanal. Esperamos que o que publicamos aqui possa ecoar a importância da sensibilização para estes temas.

A partir do estudo do Queijo Minas Artesanal, queremos caminhar para uma alimentação mais rica em termos de gosto, de história e de impacto social.

## 5 - BIBLIOGRAFIA

AMARANTE, José Osvaldo do. Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL ARAXÁ. Queijo Araxá - O Pingo Da Alma: História Do Queijo Minas Artesanal Araxá. [S.l.: s.n.], 2015.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, Modo artesanal de fazer queijo de Minas: serro, serra da canastra e serra do salitre (alto Paranaíba). [S.l.] IPHAN, 2014.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro. Belo Horizonte, IEPHA, 2018.

NETTO, Marcos Mergarejo. A Geografia do Queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte: M.M.N., 2014.

PERULLO, Nicola. Taste as experience : the philosophy and aesthetics of food. New York: Columbia University Press, 2016.

SLOW FOOD (Itália). Il gusto del formaggio - Conoscere le forme del latte. Bra, Slow Food Editore, 2012

SAINT-HILAIRE, Auguste de: Viagem às nascentes do Rio São Francisco e pela província de Goyaz. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937

TRUBEK, Amy B. The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir. Berkeley: University of California Press, 2008.



Senac

Fecomércio  
Sesc