

# Pão de queijo



## Programa Primórdios da Cozinha Mineira



CNC | Fecomércio MG  
Sindicatos Empresariais | Sesc

Senac, integrado  
ao Sistema  
Fecomércio MG

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC EM MINAS**

**DEPARTAMENTO REGIONAL SENAC EM MINAS GERAIS**

**DIRETOR DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL**

Emerson Luiz Castro

**GERENTE EDUCACIONAL**

Dayane Soares de Oliveira

**DIRETOR DE HOSPITALIDADE E GASTRONOMIA**

Edson Puiati

**GERÊNCIA DE HOSPITALIDADE E GASTRONOMIA**

Amanda Rezaghi

**COORDENADORA PROGRAMA PRIMÓRDIOS DA COZINHA MINEIRA**

Vani Maria Fonseca Pedrosa

**PESQUISADORES DO PROGRAMA PRIMÓRDIOS DA COZINHA MINEIRA**

Marcos Pessoa Moraes

Sandra Ribeiro Souto

Vani Maria Fonseca Pedrosa

**AUTORA**

Vani Maria Fonseca Pedrosa

***Publicação:*** O pão de queijo mineiro: Processos Técnicos de sua evolução e preservação de sua identidade na perspectiva da metodologia do Programa Primórdios da Cozinha Mineira

## SUMÁRIO

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 INTRODUÇÃO .....</b>                                                          | <b>4</b>  |
| <b>2 A MATRIZ TÉCNICA DO POLVILHO NA CONSTRUÇÃO DO PÃO DE QUEIJO MINEIRO .....</b> | <b>8</b>  |
| <b>3 A MATRIZ TÉCNICA DA LEITERIA NA CONSTRUÇÃO DO PÃO DE QUEIJO MINEIRO .....</b> | <b>14</b> |
| <b>4 MATRIZ TÉCNICA DOS MODOS DE FAZER PÃO DE QUEIJO MINEIRO.....</b>              | <b>21</b> |
| <b>5 CONCLUSÃO.....</b>                                                            | <b>36</b> |
| <b>REFERÊNCIAS .....</b>                                                           | <b>38</b> |

## 1. Introdução

O pão de queijo constitui um dos alimentos mais emblemáticos da culinária brasileira. Ultrapassa a condição de simples preparação gastronômica para ocupar lugar de destaque na identidade cultural e nas práticas de hospitalidade, especialmente em Minas Gerais, onde costuma ser chamado de pão de queijo mineiro.

Entre os fatores que distinguem o pão de queijo produzido em Minas Gerais, destaca-



*Figura 1. Festival Povilho de Mato Seco*

*Fonte: Acervo Programa Primórdios*

se sua posição simbólica e cultural como elemento singular da hospitalidade mineira. Além desse simbolismo, podem ser identificados outros elementos técnicos que caracterizam o pão de queijo em Minas Gerais, como a escolha adequada do polvilho e o uso do Queijo Minas Artesanal (QMA), em seu ponto adequado de maturação, que é o queijo meia cura. Elementos que resultam em diversidade de aromas, sabores e características sensoriais por meio do

queijo de leite cru que lhe confere identidade própria.

Soma-se a esses elementos um conjunto de modos de fazer desenvolvidos e aperfeiçoados ao longo do tempo, destinados à obtenção de resultados específicos. Entre eles, podem ser mencionados, o emprego do escaldado, a ordem de incorporação dos ingredientes úmidos, os diferentes processos de sova e a seleção criteriosa das demais técnicas e outros componentes das várias receitas existentes.

Apesar da considerável produção bibliográfica dedicada à culinária mineira, permanecem lacunas quanto ao processo histórico de surgimento do pão de queijo. Podemos perceber a falta de documentação sobre o tema que determine, de maneira conclusiva, o contexto exato de sua origem. Essa lacuna documental, entretanto, não impede a formulação de hipóteses fundamentadas sobre a evolução de seus modos de fazer, de seu consumo cotidiano e das variações observadas entre as diferentes regiões do estado.

Como demonstram distintas abordagens da história cultural, as práticas tradicionais também podem ser compreendidas por meio da permanência dos modos de fazer, dos gestos técnicos e dos indícios preservados pelas comunidades que os mantêm vivos.

A perspectiva adotada neste trabalho fundamenta-se nessas ações técnicas, por meio da metodologia do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, que compreende a cozinha como um sistema vivo, em permanente transformação técnica, e não como um conjunto estático de receitas. Para isso, organiza a cozinha mineira a partir de nove pilares produtivos, correspondentes aos principais ambientes tradicionais de produção

e transformação dos alimentos. Cada pilar reúne ingredientes, técnicas, conhecimentos e modos de fazer relacionados a um mesmo sistema alimentar, permitindo compreender sua formação, suas permanências e suas transformações ao longo do tempo.

A metodologia do Programa Primórdios da Cozinha Mineira organiza a cozinha mineira em diferentes níveis de análise. Os Pilares constituem os grandes eixos estruturantes da identidade gastronômica do estado, reunindo sistemas alimentares relacionados entre si. Cada Pilar é composto por Matrizes Técnicas, que correspondem aos conjuntos de ingredientes, conhecimentos e processos responsáveis pela formação de determinado universo culinário. A partir dessas matrizes desenvolvem-se diferentes processos técnicos, expressos nos modos de fazer, que se materializam nas receitas tradicionais. Dessa forma, as receitas representam a manifestação concreta de sistemas técnicos mais amplos, preservando elementos comuns que permitem reconhecer sua identidade mesmo diante das variações observadas ao longo do tempo.

No caso deste estudo, o foco da análise recai sobre o pão de queijo mineiro. Sob a perspectiva metodológica do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, essa preparação resulta da convergência entre diferentes pilares e suas respectivas matrizes técnicas. Sua base estrutural encontra-se no Terceiro Pilar, Grãos, Farinhas e Quitandas, especialmente na Matriz Técnica da Mandioca, da qual derivam o polvilho e a tradição das quitandas mineiras elaboradas com esse ingrediente. A identidade sensorial da preparação é construída no Quinto Pilar, Leiteria, por meio da Matriz Técnica da Queijaria, representada pelo Queijo Minas Artesanal (QMA), e da Matriz de Outros Derivados do Leite, responsável pela incorporação da manteiga. O Quarto Pilar, Derivados de Animais, contribui principalmente com os ovos, especialmente o ovo caipira, responsável por conferir cor, leveza, crescimento e maior homogeneidade à massa. O Oitavo Pilar, Técnicas, Ambientes e Utensílios, reúne os procedimentos da Matriz Técnica da Panificação, como o escaldo, a sova, o boleamento e o forneamento, responsáveis pelas características estruturais e sensoriais do pão de queijo. Por fim, o Nono Pilar, Receitas Tradicionais, fornece os registros históricos e as formulações culinárias que constituem uma das principais bases documentais para a análise da evolução técnica dessa preparação.

Assim, o pão de queijo mineiro não é compreendido como produto de um único sistema culinário, mas como resultado da convergência entre diferentes pilares e suas matrizes técnicas. É justamente a interação entre esses sistemas que explica tanto a preservação de sua identidade quanto sua capacidade de incorporar transformações ao longo do tempo, sem perder os elementos que o caracterizam como uma preparação própria da cozinha mineira.

O conjunto de evidências reunidas nas pesquisas de campo do Programa Primórdios, por meio de entrevistas qualitativas, análise comparativa de receitas regionais, pesquisa bibliográfica, observação dos modos de vida locais e testes realizados nos laboratórios de Gastronomia das Faculdades Senac Minas, permitiu formular a hipótese de uma evolução técnica do pão de queijo mineiro e compreender os processos que preservaram sua identidade ao longo desse percurso. Essa hipótese se apoia principalmente, nos onze anos de atividades de reconhecimento, mapeamento e registro, sistematizadas em relatórios e laboratórios de pesquisa disponibilizados pelo Programa Primórdios a alunos e professores do Senac Minas.

Esse estudo, entretanto, compreende que a evolução técnica, não constitui o único fator responsável pela configuração atual do pão de queijo mineiro. A análise dos diferentes ambientes em que essa preparação foi produzida, consumida e difundida revela outra

dimensão interpretativa: as transformações observadas em seus modos de fazer parecem responder às necessidades, às formas de organização produtiva e aos modos de vida característicos de cada contexto. Assim, as adaptações técnicas identificadas ao longo desse percurso não apenas atenderam a diferentes formas de uso e consumo, como também contribuíram para consolidar o pão de queijo como expressão da identidade alimentar mineira, incorporando, em distintos ambientes e camadas sociais, valores associados à hospitalidade, à sociabilidade e à economia do estado.

Como observa Mônica Abdala, em *Lições de Mineiridade*, “dentre outros, o pão de queijo constitui um desses elementos emblemáticos da forma mineira de receber”. Essa afirmação permite considerar que os ambientes de produção, consumo e sociabilidade tenham desempenhado papel determinante tanto na evolução técnica do produto quanto em sua consolidação como expressão da hospitalidade mineira.

Desde o início do processo investigativo, procurou-se observar a convergência entre diferentes conhecimentos envolvidos na elaboração do pão de queijo: a produção artesanal do polvilho e sua origem, o uso dos queijos, os saberes da panificação e os conhecimentos culinários das cozinhas mineiras. A esses fatores próprios do território somaram-se técnicas provenientes de outras culturas, especialmente aquelas relacionadas à panificação e à fermentação, resultando em diferentes formas de fazer o pão de queijo mineiro.

Essas múltiplas formas de preparo continuam, ainda hoje, a promover o desenvolvimento técnico da receita que atendem a necessidades temporais e ou específicas. Podem ser citados, como exemplos, o posterior a receita que possibilita o congelamento da massa, amplamente difundido a partir do século XX, e a receita preparada em liquidificador ou a receita feita na pandemia pelo Chef Leonardo Paixão. Tais inovações seriam impensáveis no contexto inicial de uso do produto, cuja função provavelmente era ser servido em momentos familiares especiais, guardado em lata e elaborada com ingredientes disponíveis nos quintais produtivos mineiros.

Reconhecer o percurso de várias receitas composta por polvilho, líquidos, gordura, sal, ovos e queijo minas artesanal, permite compreender que cada contexto regional demanda uma receita de resultados diferentes para um mesmo produto. As alterações de ingredientes, proporções, técnicas e formas de consumo demonstram a capacidade de adaptação do pão de queijo, sem que ele perca sua identidade, preservando a estrutura técnica que o caracteriza como pão e a identidade cultural que o caracteriza como pão de queijo mineiro.

Outro elemento a ser considerado nesse caminho, refere-se aos diferentes ambientes em que essa preparação foi produzida, consumida e difundida. A comparação entre esses contextos evidencia que as transformações observadas nas receitas não decorreram apenas da passagem do tempo, mas das adaptações da mesma matriz técnica às distintas formas de organização produtiva, aos modos de vida e às práticas alimentares presentes nos territórios pesquisados. Essa perspectiva amplia a compreensão da evolução técnica do pão de queijo mineiro e prepara a discussão sobre os elementos que sustentam sua identidade ao longo desse percurso.

Em razão de sua trajetória no desenvolvimento da metodologia dos Pilares, para reconhecimento, mapeamento e registro da cozinha mineira minimamente descrita acima, o Programa Primórdios da Cozinha Mineira foi convidado, em 2024, pela Belotur, por intermédio do Sr. Marcos Bofa, a representar Belo Horizonte, no projeto *Breads of the Creative Cities (BoCC)*, fórum internacional apoiado pela *Creative Knowledge*

*Foundation* e pela Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO de *Tucson*. Como resultado desse trabalho foi publicada a matéria Pão de Queijo: o Pão do Brasil, inserindo o pão de queijo mineiro no debate internacional sobre os pães de identidade territorial.

Durante a elaboração dessa publicação, os pesquisadores do Programa Primórdios participaram da consulta técnica promovida pelo BoCC, respondendo aos questionários destinados a caracterizar o pão de queijo mineiro e avaliar sua classificação como um pão de origem local. Para o projeto, o conceito de pão ultrapassa a tradição europeia da panificação e compreende preparações culturalmente significativas elaboradas a partir de uma farinha característica do território, água e uma fonte de calor. A partir dessa definição, buscou-se compreender os aspectos técnicos da preparação, a origem dos ingredientes, sua função social e sua inserção nos modos de vida locais.

As respostas encaminhadas ao fórum internacional foram fundamentadas em onze anos de pesquisas de campo desenvolvidas pelo Programa Primórdios. Esse acervo reúne entrevistas, observações diretas, registros de modos de fazer, análise de cadernos e livros de receitas e o reconhecimento dos sistemas produtivos relacionados ao pão de queijo e aos seus principais ingredientes. O objetivo dessa investigação não foi determinar o momento exato ou o local de criação da receita, mas compreender como diferentes processos técnicos, desenvolvidos ao longo do tempo, contribuíram para sua consolidação como um pão de identidade territorial.

É dessa reflexão que emerge a hipótese central deste estudo. As evidências levantadas em diferentes regiões de Minas Gerais indicam que o pão de queijo pode ser compreendido como resultado de um processo contínuo de evolução técnica, cuja base se encontra na tradicional tecnologia de transformação da mandioca em polvilho. Sob a perspectiva adotada pelo *Breads of the Creative Cities*, essa tecnologia já reúne, em sua forma mais elementar, os componentes fundamentais de um pão de origem local: uma farinha produzida no território, um agente umectante e calor. Preparações como o beiju e a tapioca representam, assim, as expressões iniciais dessa matriz técnica. Ao serem apropriadas e continuamente aperfeiçoadas em diferentes ambientes produtivos e domésticos de Minas Gerais, essa mesma matriz deu origem a novas preparações que passaram a integrar o universo das quitandas mineiras, como os biscoitos de polvilho e, posteriormente, o pão de queijo, no qual a incorporação do queijo minas artesanal conferiu uma identidade própria sem romper a estrutura técnica que o antecede.

Ao longo desse processo, a base técnica foi progressivamente aperfeiçoada. A incorporação do queijo, o domínio de técnicas de panificação e o desenvolvimento de procedimentos como o escaldo, a mistura e a sova possibilitaram a transformação dos antigos preparos à base de polvilho em uma preparação culinária com identidade própria, reconhecida como pão de queijo mineiro.

Essa trajetória suscita, entretanto, uma questão central para este estudo: se o pão de queijo mineiro se desenvolve a partir da mesma matriz técnica dos pães de origem local e, ao mesmo tempo, integra o universo das quitandas mineiras, como essa preparação deve ser compreendida: como pão, como quitanda ou como ambos?

Ao longo do tempo, a base técnica do uso do polvilho teria sido progressivamente aperfeiçoada. A incorporação do queijo ao biscoito de polvilho, o domínio das técnicas de panificação e o desenvolvimento de procedimentos como o escaldo, a mistura e a sova possibilitaram a transformação dos antigos preparos à base de polvilho em uma

nova preparação culinária, dotada de características próprias que seriam reconhecidas como pão de queijo mineiro.

A análise das entrevistas realizadas em diferentes territórios, das receitas à base de polvilho desde o beiju, às registradas nos cadernos culinários do século XIX e da posterior introdução das técnicas de panificação em Minas Gerais, permite investigar as relações entre a matriz técnica indígena do uso do polvilho, que por meio da incorporação dos saberes rurais e domésticos e mais tarde dos conhecimentos e profissionais científicos, que, ao longo do tempo, contribuíram para o desenvolvimento técnico dessa preparação. Mais do que buscar uma origem única, este estudo procura compreender como sucessivas incorporações técnicas possibilitaram a transformação dessa matriz em uma preparação culinária dotada de identidade própria, hoje consolidada como um dos maiores símbolos da cozinha mineira, da hospitalidade e da identidade gastronômica de Minas Gerais.

Esta pesquisa insere-se em uma investigação de longa duração desenvolvida pelo Programa Primórdios da Cozinha Mineira. Parte de seus resultados foi utilizada na elaboração da fundamentação histórica, técnica e cultural encaminhada ao projeto internacional *Breads of the Creative Cities (BoCC)*, da Rede de Cidades Criativas da UNESCO, responsável pela documentação que subsidiou a apresentação do pão de queijo como o *bread* representativo de Belo Horizonte. O presente artigo amplia essa fundamentação inicial, sistematizando as evidências históricas, documentais e técnicas que permitem compreender a evolução e a consolidação do pão de queijo mineiro.

Neste estudo, não se pretende analisar integralmente os Pilares do Programa Primórdios, mas apenas as matrizes cuja convergência técnica explica a constituição do pão de queijo mineiro: a matriz do polvilho, a matriz da leiteria, a matriz dos processos técnicos de preparo, a matriz dos derivados de animais e a matriz das receitas tradicionais.

## **2. A matriz técnica do polvilho na construção do pão de queijo mineiro**

A evolução técnica do pão de queijo mineiro tem início na matriz técnica do polvilho, principal elemento dessa preparação, por esse motivo o polvilho é a matriz estruturante do pão de queijo. Na metodologia do Programa Primórdios, essa matriz integra o terceiro Pilar, denominado Grãos, Farinhas e Quitandas. Esse Pilar é dedicado ao reconhecimento dos sistemas produtivos, dos ingredientes, das técnicas de preparo e das preparações culinárias deles derivadas, com especial atenção às farinhas produzidas no território mineiro, mandioca, milho, feijão, araruta, inhame e batata doce, além do trigo. Nesse contexto, o polvilho ocupa uma posição central no Pilar. Seu uso é ancestral no território mineiro e remete às primeiras formas de aproveitamento culinário da mandioca e de seus derivados, desde os povos indígenas. Dessa tradição, surgem os beijus, elaborados a partir da fécula (amido hidratado e posteriormente seco) da mandioca submetida ao calor, tecnologia alimentar que constitui uma das mais antigas expressões do uso desse ingrediente no território brasileiro, por meio uso dessa tecnologia inicial de transformação do polvilho em uma estrutura panificável, que tornou possível a criação de todo um sistema produtivo dos produtos à base de polvilho. A tradição técnica do polvilho desenvolveu-se amplamente, por meio de um complexo sistema produtivo estruturado em torno das casas de farinha de mandioca. Desse sistema resultam o polvilho, as farinhas de mandioca, as farinhas de mandioca pubadas

(levemente fermentadas), que sustentam uma ampla diversidade de preparações culinárias.

Essa matriz técnica constitui a base sobre a qual, posteriormente, se desenvolveriam diversas receitas da culinária mineira, entre elas os biscoitos de polvilho, os biscoitos de queijo e o próprio pão de queijo mineiro.



Figura 3. Produção de polvilho São Tiago

Fonte: Acervo Programa Primórdios



Figura 2. Biscoitos Mato Seco

Fonte: Acervo Programa Primórdios

A centralidade do polvilho é notória nos produtos culinários em todo o estado, mas, principalmente nas regiões do Norte e centro Oeste de Minas, que se encontram o maior número de casas de farinha, segundo levantamento do IEPHA. Na região Norte de Minas, também pode ser observada a existência, em Januária, do Museu Memorial do Pão de Queijo, criado por Geraldo Farias e Dália Farias, no ano de 2012 e considerado o primeiro museu brasileiro dedicado ao pão de queijo,

elemento que a partir desse território busca preservar a memória das quitandeiras locais por meio do produto de maior representatividade desse grupo de mulheres: um modo de fazer do Pão de Queijo bem tradicional do Norte de Minas: o pão e queijo sem escaldo, do qual falaremos mais detalhadamente a frente durante a análise das técnicas produtivas do pão de queijo mineiro.

A primeira expressão culinária dessa matriz técnica do polvilho é o beiju. O beiju pode ser compreendido sob duas perspectivas complementares. A primeira apoia-se na definição de pão adotada pelo projeto *Breads of the Creative Cities (BoCC)*, segundo a qual o pão corresponde a um alimento elaborado a partir da farinha característica de determinado território, água e uma fonte de calor. Sob essa perspectiva, o beiju pode ser interpretado como uma das mais antigas expressões brasileiras do conceito de pão, por utilizar justamente uma farinha derivada da mandioca característica desse território. A segunda perspectiva foi identificada durante as pesquisas de campo desenvolvidas pelo Programa Primórdios. Em diversas localidades do Norte de Minas, onde o beiju

permanece vivo não apenas como alimento cotidiano, mas também como importante elemento da hospitalidade regional: as quitandas. Dentre os registros de pesquisa, destaca-se o Café do Sertão", no distrito de Inhaí, município de Diamantina território que guarda muitos quilombos dentre eles um dos mais conhecidos no estado, o Distrito de Vargem do Inhaí em Diamantina, que possui certificação da Fundação Cultural Palmares e é Patrimônio Agrícola Mundial reconhecida pelo selo CIPAM da FAO/ONU, e ainda patrimônio cultural brasileiro pelo IEPHA, com o sistema alimentar durante o período de coleta das Sempre Vivas. Foi nesse lugar onde o Beiju foi encontrado servido em mais de 5 tipos diferentes de apresentação, tais como Beiju aberto, enrolado, com coco, dobrado com rapadura ou dobrado como um lenço com doce de leite e doce de milho seco, servido com manteiga. No café do sertão o beiju é considerado como uma quitanda de destaque tal como pão especial pelos nativos, ele compõe um dos principais atrativos gastronômicos nos cafés das festas locais. Essa prática aproxima-se da definição apresentada por Maria Estela Libânio Cristo em Fogão de Lenha, na qual a autora afirma que quitanda é "tudo aquilo que pode ser servido com café". Nessa perspectiva, o beiju, à luz da definição adotada pelo projeto *BoCC*, pode ser compreendido como uma das mais antigas expressões brasileiras do conceito de pão. Mas, na definição da Maria Estela Libânio Cristo, também assume a condição de quitanda, pois acompanha o café da manhã, o café da tarde, acolhe visitantes e integra momentos cotidianos de convivência e celebrações religiosas, desempenhando exatamente a função social atribuída às quitandas tradicionais mineiras.

Sob essa perspectiva de uma matriz consolidada do polvilho, o beiju não é apresentado neste estudo como antecedente direto do pão de queijo, mas como a expressão mais antiga de uma matriz técnica da produção de pães e quitandas que parte do uso da mandioca e conseqüentemente do polvilho. Trata-se de uma tecnologia alimentar que permaneceu viva ao longo dos séculos e sobre a qual novos ingredientes, técnicas e funções culinárias foram progressivamente incorporados, juntamente com as mudanças do modo de vida local, constituindo não apenas um produto: o beiju, mas um alicerce técnico que possibilitou, posteriormente, a construção dos biscoitos e pães com uso do polvilho.

Essa dupla interpretação revela um aspecto importante da cozinha mineira. As categorias "pão" e "quitanda" não se excluem, mas se sobrepõem conforme o enfoque adotado. Enquanto o conceito de pão empregado pelo projeto *Breads of the Creative Cities* enfatiza a estrutura técnica da preparação, tal como, uma farinha característica do território transformada pela ação da água e do calor, já o conceito de quitanda, consolidado na tradição mineira, privilegia sua função cultural e social, isto é, os alimentos servidos ao redor do café e da hospitalidade. Nessa perspectiva, uma mesma preparação pode ser simultaneamente pão e quitanda. Essa compreensão permite interpretar tanto o beiju quanto o pão de queijo mineiro, não apenas como um pão de identidade territorial, mas também como uma das mais representativas quitandas de Minas Gerais.

Das casas de farinha derivam dois produtos tecnologicamente distintos: o polvilho doce (não fermentado) e o polvilho azedo (fermentado). Embora ambos possam constituir a base estrutural do pão de queijo, apresentam comportamentos tecnológicos diferentes durante o preparo. O polvilho doce, obtido antes da fermentação da fécula, confere sabor mais delicado e estrutura à massa, enquanto o polvilho azedo, submetido previamente ao processo fermentativo, favorece a expansão durante o forneamento e imprime aroma característico da fermentação. De forma geral, as pesquisas de campo realizadas pelo Programa Primórdios identificaram diferentes preferências regionais

quanto ao uso dos tipos de polvilhos na produção do pão de queijo, observando-se maior predominância do polvilho doce em parte da região mineradora e do polvilho azedo em áreas do Sul de Minas. A figura a seguir apresenta uma síntese das principais propriedades tecnológicas de cada tipo de polvilho, oferecendo subsídios para a compreensão das receitas e dos processos técnicos analisados na sequência.

| <h2>Polvilho Doce x Polvilho Azedo</h2> <p>Principais diferenças de processamento, comportamento e uso culinário</p>                                                               |                                                                   |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Característica                                                                                                                                                                     | Polvilho Doce                                                     | Polvilho Azedo                                                                       |
|  Processo de obtenção                                                                             | Fécula extraída da mandioca, decantada e seca ao sol.             | Fécula submetida à fermentação natural antes da secagem.                             |
|  Transformação principal                                                                          | Mantém as características originais do amido.                     | A fermentação modifica a estrutura físico-química do amido.                          |
|  Capacidade de expansão                                                                          | Menor.                                                            | Maior.                                                                               |
|  Elasticidade da massa                                                                          | Maior coesão e estabilidade.                                      | Massa mais expansível e leve.                                                        |
|  Textura do produto                                                                             | Miolo mais macio e uniforme.                                      | Casca mais crocante e interior mais aerado.                                          |
|  Aroma                                                                                          | Neutro e suave.                                                   | Levemente ácido e característico da fermentação.                                     |
|  Função tecnológica                                                                             | Estrutura, coesão e maciez.                                       | Expansão, leveza e crocância.                                                        |
|  Uso tradicional                                                                                | Receitas que valorizam maciez e sabor do queijo.                  | Receitas que privilegiam crescimento e textura aerada ou misturas com polvilho doce. |
|  Proteínas                                                                                      | Não há evidências de diferença significativa em relação ao azedo. | A fermentação não aumenta o teor de proteínas de forma relevante.                    |
| <h3>Em resumo</h3> <p>O polvilho doce favorece coesão, maciez e estabilidade.<br/>O polvilho azedo se destaca pela fermentação, maior expansão e textura mais leve e crocante.</p> |                                                                   |                                                                                      |

Figura 4. Propriedades tecnológicas do polvilho

Fonte: Gerado por IA(Chatgpt) 05/04/26

As principais distinções entre ambos os polvilhos doce e azedo, decorrem das modificações promovidas pela fermentação na estrutura do amido, refletindo-se em propriedades tecnológicas como expansão, textura e aroma, o nível de proteína permanece próximo de zero em ambos os polvilhos.

As pesquisas de campo realizadas pelo Programa Primórdios evidenciam uma predominância do uso do polvilho doce na receita do pão de queijo da região mineradora. À luz das propriedades tecnológicas apresentadas neste quadro, levanta-se a hipótese de que essa preferência possa estar relacionada ao uso tradicional do Queijo Minas Artesanal em estágio de meia cura, nessa região. Por apresentar aroma mais neutro, o polvilho doce tende a preservar com maior fidelidade as características sensoriais do queijo, enquanto o polvilho azedo, em razão das transformações decorrentes da fermentação, acrescenta notas aromáticas próprias que podem tornar o conjunto sensorial mais intenso e reduzir a percepção dos aromas originais do QMA.

O mesmo já não acontece no sul de Minas. Com sua grande influência da panificação Italiana, trazida pelos imigrantes o sabor fermentado é desejável, e encontrado na maioria dos pães locais de fermentação mais lenta, esse fato pode ter influenciado, além das especificações técnicas no quadro acima, na escolha do polvilho azedo na preparação do pão de queijo do Sul de Minas, com foi analisado nas receitas locais e nos relatos dos entrevistados.

As escolhas entre o polvilho doce e o polvilho azedo parecem decorrer de certa forma além de suas propriedades tecnológicas no resultado da receita, mas também da valorização de diferentes perfis sensoriais construídos culturalmente. Enquanto, na região mineradora, a preferência pelo polvilho doce pode favorecer a preservação das características aromáticas do Queijo Minas Artesanal, no Sul de Minas a maior familiaridade com aromas fermentativos pode ter contribuído para a preferência pelo polvilho azedo. Em ambos os casos, as escolhas técnicas revelam a influência dos modos de vida e da memória sensorial na evolução regional do pão de queijo mineiro.

A pesquisa Primórdios também encontrou a combinação entre ambos os tipos de polvilho na mesma receita, podendo ser usada majoritariamente nas receitas do pão de queijo sem escaldo, onde o polvilho azedo de certa forma acrescenta leveza ao resultado, fato relatado pelos entrevistados no Norte e Noroeste mineiros, e ainda em preparações mais tecnicamente estudadas, no caso do uso para comércio, congelado, e produção em escala industrial, essa técnica permite modular textura, crescimento e estabilidade da massa, razão pela qual diferentes receitas utilizam proporções variadas conforme o resultado técnico desejado: 50/50% ou 70/30%, foram usos relatados.

Outra evidência importante identificada durante a pesquisa de campo refere-se ao que ouvimos no distrito do Mato Seco na cidade de Bom Despacho, lugar com fama do melhor polvilho da região central do estado. A fala diz respeito ao processo de secagem do polvilho que nesse lugar é toda feita ao sol. Segundo os próprios produtores, a exposição solar contribui para o desenvolvimento das características sensoriais e da capacidade de expansão do polvilho, atributos considerados essenciais para a qualidade do pão de queijo mineiro. Observou-se que, especialmente na produção artesanal do polvilho azedo, a secagem ao sol é etapa indispensável do processo produtivo. Essa percepção encontra respaldo em estudos recentes, que demonstram que a combinação entre a fermentação natural e a secagem ao sol promove alterações estruturais no amido responsáveis por propriedades tecnológicas que não são plenamente reproduzidas pela secagem convencional em estufa. Embora os mecanismos físico-químicos envolvidos ainda estejam sendo progressivamente esclarecidos, as evidências científicas e as observações de campo convergem ao indicar que a secagem solar constitui um elemento fundamental da produção tradicional principalmente do polvilho azedo e, conseqüentemente, da identidade técnica do uso do polvilho no pão de queijo mineiro.

A análise do uso do polvilho evidencia que o pão de queijo mineiro reúne um conjunto de técnicas específicas que se inicia na própria produção e seleção do polvilho mais adequado para cada preparação. Entretanto, essa é apenas a primeira etapa de sua construção tecnológica: A matriz Técnica do polvilho.



Figura 5. Matriz técnica do polvilho

Fonte: Gerado por IA (chatgpt) 05/08/26

A incorporação de novos ingredientes e o desenvolvimento de procedimentos como o escaldo, a mistura, a sova e outras técnicas de panificação ampliaram progressivamente a complexidade dessa preparação. É justamente a convergência entre a matriz técnica do polvilho, a matriz do queijo e das técnicas de elaboração do pão de queijo, ações que explicam a consolidação como uma preparação singular da cozinha mineira, aspectos que serão analisados nos capítulos seguintes.

### 3. A matriz técnica da Leiteria na construção do pão de queijo mineiro

O século XIX, marca um grande crescimento técnico alimentar em Minas Gerais, devido ao período aurífero e posterior crescimento produtivo, pecuário e agrícola, onde a produção queijeira se torna destaque.

Praticamente, o queijo nasce junto com o Estado de Minas Gerais. Desde o século XVII, a criação de gado acompanhou a ocupação do território, tornando-se elemento fundamental para a subsistência e a economia da Capitania. Conforme descreve Marcos Mergarejo, em “A Geografia do Queijo”, o rebanho expandiu-se pelas regiões mineradoras a partir das rotas do gado vacum pelos currais do Rio São Francisco. Posteriormente, houve a chegada pelo Caminho da Corte, dos bovinos da raça leiteira Holandês introduzidos por determinação de D. João VI, para produção do Queijo do Reino em Barbacena.

O queijo assumiu um significado que ultrapassava sua função alimentar. Constituíu um dos poucos alimentos capazes de preservar referências do modo de vida e do paladar dos portugueses estabelecidos na colônia, tornando-se um importante elemento de memória cultural em uma paisagem e em condições de vida muito distintas daquelas encontradas na Europa.

Ao mesmo tempo, o queijo consolidou-se como um produto de grande valor no território mineiro. Além de representar uma forma eficiente de conservação do leite e possuir elevado valor nutricional, se tornando elemento de valor especial já que sua produção exigia conhecimentos técnicos específicos.



*Figura 6 Queijo Emboabas Microrregião do Entre Serras da Piedade ao Caraça, cidade de Caeté.*

*Fonte: Acervo Programa Primórdios*

Somava-se a isso um fator particularmente relevante no período colonial: o sal era um produto escasso e de difícil acesso em Minas Gerais. Como o queijo concentrava parte

do sal utilizado em sua fabricação, tornou-se também uma importante fonte desse mineral para a população, reforçando seu valor econômico, alimentar e cultural.

Outra característica que marcou a presença do queijo em Minas Gerais foi sua extraordinária capacidade de harmonizar com os ingredientes produzidos no próprio território, como rapadura, melado, café, frutas, bebidas fermentadas e destiladas e as diversas quitandas mineiras. Essa versatilidade contribuiu para consolidar um rico imaginário cultural em torno do produto, presente tanto nas práticas alimentares quanto na memória coletiva.

Um exemplo dessa construção simbólica encontra-se em um relato registrado pelo Programa Primórdios junto ao memorialista de Caeté, Antônio Maria Claret. Segundo sua narrativa, durante uma visita de D. Pedro II à cidade, foi servido ao imperador um prato composto apenas por queijo e banana. Impressionado com a simplicidade e a qualidade da combinação, o imperador teria se referido à preparação como um verdadeiro "manjar", episódio que deu origem à tradição local de consumir o queijo artesanal com banana, prato conhecido como Manjar do Imperador.

Muito além de um alimento, o queijo constituiu um elemento estruturante da vida nas



*Figura 7 Queijo com Fungos, Serra Da Piedade MG- Acervo Programa Primórdios da Cozinha Mineira. Caeté MG.*

Minas Gerais. Sua importância nutricional, econômica e cultural contribuiu para garantir a permanência das populações no território, fortalecer os sistemas produtivos locais e moldar práticas alimentares que se consolidaram como parte da identidade mineira.

“O mineiro quando parte leva, saudade da família e um pedaço de queijo (autor desconhecido) do Livro Geografia do queijo de Marcos Mergarejo Neto”.

A incorporação do queijo às quitandas mineiras pode ser compreendida como resultado do encontro entre dois sistemas produtivos amplamente difundidos no território: as casas de farinha, responsáveis pela produção do polvilho, e as queijarias artesanais,

responsáveis pela produção do queijo. A convergência entre essas duas matrizes produtivas se deu primeiramente por meio dos biscoitos de polvilho, relato comum nas queijarias do Serro e da canastra, onde o forno de biscoito é localizado bem ao lado das queijarias mais antigas. Esse fato ampliou o valor nutricional, sensorial e simbólico dos biscoitos de queijo, à base de polvilho, incorporando-lhes identidade territorial e abrindo caminho para sucessivos aperfeiçoamentos técnicos. Desenvolvido inicialmente nos ambientes rurais e posteriormente aprimorado nas cozinhas das fazendas e dos núcleos urbanos, esse processo contribuiu para a consolidação do pão de queijo mineiro.

Essa trajetória não deve ser interpretada como resultado de um processo previamente planejado, mas como consequência da convergência gradual entre sistemas produtivos, práticas de aproveitamento, conhecimentos culinários e circunstâncias históricas que, ao longo do tempo, deram origem a uma preparação de notável singularidade técnica, sensorial e cultural.

Como sintetiza o Relatório Primórdios: "Se o polvilho fornece a base estrutural e a identidade farinácea da preparação, o Queijo Minas Artesanal constitui seu principal elemento sensorial e identitário, conferindo aroma, sabor, complexidade gustativa, valor cultural e singularidade técnica ao pão de queijo mineiro.

Amplamente utilizados desde o período colonial, os biscoitos de polvilho podem representar uma das primeiras etapas da convergência entre as matrizes técnicas das farinhas e da leiteria. Sob essa perspectiva, podem refletir também um processo de integração entre a técnica indígena dos beijos e a tradição portuguesa dos biscoitos. Essa hipótese encontra um indício interessante na grafia "biscoutos", presente nas receitas mais antigas de biscoito de polvilho da coleção de cadernos de receitas estudada por Dra. Soélis Mendes. A forma preserva uma tradição lexical do português antigo e pode ser interpretada como um vestígio linguístico da influência portuguesa na formação das quitandas mineiras.

Nesse mesmo conjunto de cadernos de receitas, encontra-se, em 1893, o registro de uma única receita intitulada pão de queijo, pertencente ao caderno de uma família de Ouro Preto, conforme levantamento realizado por Dra. Soélis Mendes. Trata-se, até o momento, de um dos poucos registros escritos, mais antigos, conhecidos dessa preparação em Minas Gerais, e é bom observarmos que se trata do século XIX. O fato de esse documento estar associado a Ouro Preto, então um dos principais centros urbanos, econômicos e culturais da província, reforça sua importância para a compreensão da consolidação e da difusão histórica do pão de queijo mineiro.

Esse período coincide com a ampliação da difusão das técnicas europeias de panificação em Minas Gerais, escaldos, resfriamentos, sovas. Preparações como o Brocojô, produzido no Santuário do Caraça, e os pães inspirados na Rosca da Rainha (Brioche), caracterizados pelo uso abundante de ovos, manteiga e queijo, evidenciam a incorporação desses conhecimentos às cozinhas mineiras desde as primeiras décadas do século XIX.

Ao mesmo tempo, a escassez e o elevado custo da farinha de trigo estimularam sua substituição ou combinação com ingredientes locais. Auguste de Saint-Hilaire registra a raridade do pão de trigo e elogia um pão elaborado com inhame, evidenciando uma prática que também incluía mandioca, cará, e variedades de milho. Em Barbacena, por exemplo, o milho branco destacou-se na produção de quitandas por conferir cor e sabor mais próximos aos dos pães de trigo, característica valorizada pelos viajantes que percorriam o Caminho da Corte (Relatório Primórdios).

Esse cenário favoreceu um amplo processo de aperfeiçoamento técnico das massas, orientado pela busca de preparações mais leves, macias e saborosas. Inicialmente incorporadas aos pães de trigo, essas técnicas foram gradualmente adaptadas às quitandas de polvilho, criando as condições que contribuíram para a consolidação do pão de queijo mineiro.

A ampla difusão da produção queijeira em Minas Gerais favoreceu a incorporação do queijo às quitandas mineiras. Presente no cotidiano das famílias rurais, o queijo aproximou-se naturalmente das preparações à base de polvilho, milho e trigo, às quais acrescentava valor nutricional, umidade, complexidade sensorial e identidade territorial. No caso específico do polvilho, sua incorporação ampliou o sabor e a textura da preparação sem comprometer sua característica leveza, contribuindo decisivamente para a consolidação do pão de queijo mineiro.



Figura 9 Queijos da Microrregião Entre Serras da Piedade ao Caraça, Catas Altas-Santuário do Caraça.

Fonte: Acervo Programa Primórdios

A presença do queijo, entretanto, não se restringiu às quitandas a base de polvilho e milho. Sua incorporação alcançou diferentes matrizes culinárias da cozinha mineira, como é o caso da doceria tradicional. São exemplos o doce de requeijão moreno, típico de Joáima, as ameixas de queijo de Araxá, as queijadinhos da região mineradora, além dos pudins e das pamonhas enriquecidas com queijo. Essa diversidade evidencia que o queijo ultrapassou a condição de alimento de consumo direto para consolidar-se como um ingrediente estruturante da culinária mineira.

É importante destacar que, durante o período colonial e grande parte do Império, predominava em Minas Gerais o queijo de leite cru elaborado com pingo, hoje reconhecido como Queijo Minas Artesanal. Exceções ocorreram em regiões como Barbacena, onde foram introduzidas técnicas de fabricação do Queijo do Reino, que é um queijo de massa semi cozida. A predominância do queijo de leite cru conferia às preparações aromas e sabores característicos, resultantes da riqueza de sua microbiota lática, contribuindo para a singularidade sensorial das quitandas mineiras.

Sob a perspectiva tecnológica, o queijo harmoniza-se de forma particularmente eficiente com as preparações à base de polvilho. Além de enriquecer sabor, aroma, umidade e textura, preserva a neutralidade estrutural da massa, permitindo que a identidade do pão de queijo seja construída pelo equilíbrio entre a base farinácea e a complexidade sensorial do queijo. Essa combinação ajuda a explicar, em parte, a ampla aceitação internacional do pão de queijo, favorecida pela familiaridade que diferentes culturas alimentares já possuem com o sabor do queijo.

Com o queijo de leite cru, o pão de queijo ganha aromas ainda mais especiais, aqueles característicos da maturação, o que imprime sabor e características únicas ao pão de

queijo mineiro, inclusive esse sabor pode variar em função dos diversos terroirs de queijos encontrados nas várias microrregiões produtoras do queijo de leite cru no estado.

Essa união do queijo com as quitandas mineiras se apresenta de forma generalizada no estado, devido a capilaridade dos dois pilares, tanto o das quitandas quanto o do queijo no estado. A partir das primeiras regiões queijeiras existem relatos e notas de vendas do comércio de queijo para os passantes e para os centros urbanos, onde os queijos continuavam a cura em tábuas de madeiras pendurados acima dos balcões das vendas de secos e molhados, tais como os relatos nos documentos de registros de vendas nos livros caixas da Casa Rocha atacadista de Santa Bárbara. O queijo curado era levado primeiramente, para os centros urbanos em rotas queijeiras tais como: Serro para Diamantina e entorno, do Entre Serras, para Mariana ou Preto, de Taquaraçu de Minas para Nova Lima, das vertentes para a corte do Rio de Janeiro e da Canastra para São Paulo (conforme relatórios de pesquisa de campo Primórdios), isso apenas para citar algumas rotas possíveis. Transportado já maturado, seguia acondicionado em caixas de madeira, conduzidas por tropas de mulas ou por vendedores que percorriam longas distâncias com a carga nos lombos dos animais, conforme relato de José Domingos da Fonseca, registrado na Revista Primórdios (2017), em Bom Jesus do Amparo, na região Entre Serras. Ao lado do sal e do querosene, o queijo figurava entre os principais produtos do comércio regional de víveres. A crescente urbanização intensificou a demanda por queijo, impulsionando a produção tanto nas pequenas propriedades quanto nas grandes fazendas durante os períodos Colonial e Imperial. As tradicionais vendas familiares, presentes nas comunidades rurais, nas fazendas e nos núcleos urbanos, consolidaram sua ampla distribuição e contribuíram para sua incorporação definitiva aos hábitos alimentares da população mineira.

Mais do que um alimento, o queijo tornou-se um elemento estruturante da cultura alimentar de Minas Gerais. Sua presença constante nas mesas mineiras fez dele um ingrediente de harmonização e complementação das quitandas, a ponto de se poder afirmar que dificilmente existe uma mesa de quitandas em Minas onde o queijo não esteja presente, seja integrado às receitas, seja servido como acompanhamento (Revista Primórdios).

Além do queijo, dois subprodutos da matriz da leiteria desempenham papel relevante na construção técnica do pão de queijo: a nata e a manteiga, ambos tradicionalmente utilizados nas quitandas mineiras. Essas gorduras exercem funções semelhantes na receita, contribuindo para a umidade, a homogeneização da massa, a maciez e a flexibilidade da preparação. Sob o aspecto sensorial, reforçam o sabor do queijo e ampliam a harmonia característica do conjunto. Entender os valores cultural e culinário do queijo e da manteiga nos faz concluir o peso cultural desses ingredientes na construção da simbologia cultural do pão de queijo mineiro, que carrega na origem o pão do Brasil, a mandioca, e na sua construção técnica a mineiridade das quitandas mineiras e riqueza de elementos sensoriais e saborizantes ofertados pelo queijo de leite cru, além do potencial saborizante da manteiga integral.

As pesquisas desenvolvidas pelo Programa Primórdios da Cozinha Mineira demonstram que essa presença recorrente do queijo nas quitandas não é casual, nem tão pouco totalmente intencional, como elemento cultural e de valor. E sim por meio da pesquisa de campo fica claro que o queijo integra um sistema culinário próprio, estabelecendo relações técnicas e sensoriais com diferentes sistemas produtivos do território, especialmente com as casas de farinha e a produção de polvilho. Essa integração manifesta-se não apenas pelo uso desejável do queijo, mas também pelo

aproveitamento de seus subprodutos, como a grosa, o soro, a manteiga, a nata e o leite azedo, amplamente empregados nas quitandas mineiras. Essas convergências constituem parte da trama da cozinha mineira, entendida como o entrelaçamento histórico entre ingredientes, técnicas, sistemas produtivos, modos de fazer e formas de vida que conformam a identidade alimentar do estado.

Sob essa perspectiva, um fato novo aparece nas pesquisas, as diferenças observadas pela oralidade, entre as receitas preservadas nas pequenas queijarias, nas fazendas, nos ambientes urbanos e nos antigos cadernos de receitas não indicam um único momento de criação do pão de queijo, mas revelam um processo contínuo de aperfeiçoamento técnico, condicionado também pela disponibilidade, pela finalidade e pelo valor econômico do queijo. Nas receitas mais antigas, sem escaldo registradas no Norte de Minas, a medida é em pratos e a proporção entre queijo e polvilho pode chegar à equivalência, quantidade difícil de justificar quando se considera o queijo como produto destinado à subsistência e o excedente à comercialização, para justificar essa equivalência entre prato de polvilho e prato de queijo, é mais coerente a versão encontrada na pesquisa nas regiões de maior produção queijeira inicialmente no estado: o aproveitamento de uma sobra abundante da produção queijeira.

Em resposta a esta questão, e por constituir uma das mais importantes evidências da convergência inicial entre a matriz da leiteria e a matriz das quitandas de polvilho, surge o aproveitamento da grosa do queijo, que é um subproduto da fabricação do queijo artesanal. Esse fato merece destaque por constituir uma evidência concreta da estreita relação entre a produção queijeira e o biscoito de queijo e posteriormente o pão de queijo.

Durante a maturação do Queijo Minas Artesanal, realiza-se periodicamente a raspagem superficial da casca, procedimento conhecido como toilette do queijo, destinado à manutenção de sua superfície. A porção mais espessa resultante dessa raspagem, denominada grosa, é reservada até atingir quantidade suficiente para ser utilizada em preparações culinárias, especialmente nos biscoitos de polvilho e no pão de queijo, prática amplamente preservada nas antigas casas de queijo. A grosa apresenta características particularmente favoráveis a essa aplicação. Por concentrar maior teor de gordura, decorrente da lipólise natural da maturação, e elevada intensidade aromática, resultante da maior atividade das bactérias lácticas presentes na casca, constitui um ingrediente de grande valor sensorial. Sua utilização foi registrada com frequência nas principais regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal, como Serro, Guanhães, Conceição do Mato Dentro, Sabinópolis, Campo das Vertentes e Serra da Canastra, onde diversos produtores relataram tratar-se de uma prática tradicional amplamente difundida. A disponibilidade cotidiana desse subproduto permitia que o pão de queijo fosse preparado a qualquer momento, sem depender do uso de um queijo inteiro. Associada à rapidez da técnica, conhecida como "pão de minuto", todo pão feito na hora sem necessidade de fermentação, essa condição favoreceu sua incorporação à rotina das propriedades rurais, especialmente como alimento oferecido às visitas. O preparo diante do visitante, aliado ao aroma liberado durante o forneamento, transformou-se em uma experiência sensorial marcante, contribuindo para consolidar o pão de queijo como um dos mais expressivos símbolos da hospitalidade mineira. Assim, a consolidação do pão de queijo não resulta apenas da associação entre queijo e polvilho, mas da convergência técnica entre dois ou mais sistemas produtivos profundamente enraizados no território mineiro e do contínuo aperfeiçoamento de seus modos de fazer, e ainda pela característica de uso integral dos alimentos. É

precisamente essa dimensão técnica, que será abordada na próxima matriz, dedicada aos processos tecnológicos que estruturam a identidade do pão de queijo mineiro.

Outro fator a observar é que disponibilidade cotidiana desse subproduto, aliada ao seu reduzido valor comercial e ao elevado potencial sensorial, pode ter favorecido uma das primeiras aproximações entre a produção queijeira e as quitandas de polvilho. Essa condição ajuda a explicar por que, em algumas receitas tradicionais, especialmente nas preservadas em territórios de antigas queijarias, observa-se uma elevada proporção de queijo em relação ao polvilho. À medida que o queijo adquiriu maior valor econômico como produto comercial, essa proporção parece ter diminuído, sendo compensada por soluções técnicas destinadas a intensificar sua percepção sensorial.

Assim, a consolidação do pão de queijo não resulta apenas da associação entre queijo e polvilho, mas da convergência entre sistemas produtivos, práticas de aproveitamento, conhecimentos técnicos e modos de fazer desenvolvidos ao longo do tempo. Entre essas convergências, o aproveitamento da grosa destaca-se como uma hipótese particularmente consistente para explicar uma das primeiras aproximações entre a matriz da leiteria e a matriz das quitandas de polvilho.



#### 4. Matriz Técnica dos modos de fazer Pão de Queijo Mineiro

*Figura 10 Matriz técnica da queijaria*

*Fonte: Gerado por IA (Chatgpt) 05/08/26*

Nesta matriz, o foco desloca-se dos sistemas produtivos e seus processos técnicos, para os processos técnicos que promovem a construção do pão de queijo propriamente dito. inicialmente por meio da convergência entre as duas matrizes estruturantes do pão de queijo mineiro: o polvilho e o queijo. No contexto da pesquisa de campo do Primórdios, um novo dado emerge como importante, para esse encontro, é o uso de um subproduto do queijo de leite cru, a grosa, sobre esse insumo, veremos com mais detalhes a frente. Por meio da matriz técnica, poderemos compreender como ingredientes, técnicas e conhecimentos distintos passaram a constituir uma nova preparação culinária, resultado do contínuo aperfeiçoamento técnico da cozinha mineira. Para objetivar essa análise, este estudo toma como referência quatro modos emblemáticos de fazer pão de queijo em Minas Gerais. Essas receitas representam momentos distintos da evolução técnica da preparação e foram selecionadas segundo critérios metodológicos definidos para esta pesquisa. Embora apresentem diferenças significativas entre si, todas preservam a mesma estrutura fundamental de processo, evidenciando que a identidade técnica do pão de queijo mineiro não reside na repetição de uma única receita, mas na permanência de princípios tecnológicos compartilhados. Sob essa perspectiva, as quatro receitas não pretendem representar a totalidade das formulações existentes no estado. Constituem estudos de caso escolhidos por sua capacidade de evidenciar diferentes soluções técnicas desenvolvidas ao longo do tempo. A partir delas, torna-se possível compreender como distintas práticas culinárias foram sendo incorporadas sem romper a identidade da preparação, permitindo inferir a existência de um arcabouço técnico comum aplicável ao amplo conjunto de receitas tradicionais do pão de queijo mineiro.



*Forno da Casa de biscoitos de São Tiago e biscoitos.*

*Fonte: Acervo Programa Primórdios*



Figura 11 Figura 12 Forno de Cupim (Caixa D'água – Tiradentes), Quitandeira, Rosana Nascimento. Acervo, fonte Programa Primórdios.

A preparação do pão de queijo mineiro resulta da sucessão de funções técnicas desempenhadas por diferentes ingredientes e operações ao longo do processo de elaboração. Embora essas funções sejam comuns à produção de diversas massas culinárias, no pão de queijo elas assumem uma configuração particular decorrente da convergência entre a matriz técnica do polvilho e a matriz técnica da queijaria. Nesse contexto, merece destaque a função de integração, realizada pelos agentes umectantes, responsáveis por promover a união física dos ingredientes e permitir a formação de uma massa homogênea. Somente a partir dessa integração tornam-se possíveis as etapas seguintes de caracterização, conformação, transformação pelo calor e conservação do produto, culminando na identidade técnica do pão de queijo mineiro.

| Funções técnicas                                                                                        |                             |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Função técnica                                                                                          | Principal elemento          | Objetivo                       |
|  <b>Estruturar</b>   | Polvilho                    | base estrutural                |
|  <b>Integrar</b>     | leite, nata, manteiga, ovos | homogeneizar                   |
|  <b>Caracterizar</b> | Queijos                     | identidade sensorial           |
|  <b>Conformar</b>    | Boleamento e modelagem      | Definir o formato              |
|  <b>Transformar</b>  | Calor                       | Formar crosta e miolo          |
|  <b>Conservar</b>    | Técnicas de armazenamento   | Permitir o consumo imediato ou |

Figura 13- Funções Técnicas, fixas e variáveis, do pão de queijo mineiro. Fonte gerado por IA Chat GPT, 5/08/2026.

As funções técnicas apresentadas no quadro anterior constituem um referencial analítico para a leitura das receitas selecionadas. Embora todas desempenhem as

mesmas funções fundamentais, cada uma as realiza por meio de diferentes combinações de ingredientes, proporções, sequências operacionais e técnicas de preparo. Essas variações não descaracterizam o pão de queijo mineiro; ao contrário, evidenciam a riqueza de suas formas de elaboração e permitem compreender sua evolução técnica ao longo do tempo. A análise comparativa das quatro receitas buscará identificar como essas funções são executadas em cada caso, revelando os diferentes caminhos pelos quais se consolidou uma mesma identidade técnica.

Existem diferentes modos de executar esse processo técnico, e cada uma das receitas analisadas combina ingredientes, sequências e procedimentos de maneira própria, produzindo resultados distintos, que podem alterar a ordem do processo descrito acima. Apesar dessas variações, todas compartilham um mesmo processo técnico fundamental, que permite reconhecê-las como expressões particulares de uma estrutura comum do pão de queijo mineiro.

Ao deslocar o foco da busca por uma origem única para a compreensão das convergências que estruturam a cozinha mineira, este estudo propõe uma leitura que ultrapassa o próprio pão de queijo. As matrizes produtivas, técnicas e culturais revelam que a identidade culinária não resulta da permanência imutável das receitas, mas dá continuidade de práticas capazes de preservar sua função na cozinha e seu significado para a sociedade em cada tempo e território do estado. Nesse sentido, a tradição pode ser compreendida como a permanência histórica de sucessivas contemporaneidades que, por fazerem sentido em seu tempo, foram incorporadas ao patrimônio alimentar de Minas Gerais (Palu).

As receitas analisadas foram selecionadas segundo os seguintes critérios:

- serem de conhecimento público;
- possuírem autoria identificada;
- representarem um território ou um momento histórico específico;
- apresentarem ampla representatividade social, com numerosas formulações semelhantes em seus respectivos contextos;

Esses critérios asseguram que as receitas selecionadas expressem, simultaneamente, sua inserção social, sua representatividade territorial e temporal e a convergência das matrizes produtivas e técnicas que, na metodologia do Programa Primórdios, constituem a trama da cozinha mineira.

As análises técnicas foram conduzidas a partir da metodologia do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, desenvolvida entre 2012 e 2014 por Vani Maria Fonseca Pedrosa e publicada, em 2017, na Revista de Gastronomia e Turismo do Senac Minas. Neste artigo, essa metodologia é aplicada e aprofundada para investigar as matrizes técnicas que estruturam preparações, tal como o pão de queijo mineiro e as transformações ocorridas em seus processos de elaboração ao longo do tempo.

Nas duas matrizes anteriores, procurou-se evidenciar os papéis técnico e cultural dos sistemas produtivos que disponibilizam os principais elementos constituintes do pão de queijo mineiro: de um lado, a matriz do polvilho, responsável pela base estrutural da preparação, e o elemento que deriva de um dos principais representantes da cozinha brasileira a mandioca; de outro, a matriz da queijaria, que incorpora ao processo os queijos e demais derivados da leiteria, trazendo também a carga identitária da produção queijeira mineira. Neste capítulo, o foco desloca-se para uma terceira dimensão da

análise: a matriz dos processos técnicos que tornam possível a convergência entre esses sistemas produtivos e sua transformação em uma nova preparação culinária.

Essa matriz corresponde ao Pilar das Técnicas, Ambientes e Utensílios da Cozinha Mineira, da metodologia do Programa Primórdios. Diferentemente dos pilares produtivos, dedicados ao reconhecimento dos ingredientes e de seus sistemas de produção, possui caráter transversal, perpassando todos os demais pilares do Programa, ao reconhecer, mapear e registrar os ambientes, os utensílios e os processos técnicos por meio dos quais os produtos são transformados em alimento. Assim, tanto a produção do polvilho quanto a fabricação do queijo possuem técnicas próprias e inerentes aos seus respectivos sistemas produtivos. Entretanto, é na elaboração do pão de queijo que se identifica um novo processo técnico, resultante da convergência entre essas matrizes.

Essa convergência não ocorre de forma isolada, mas no interior de um dos mais expressivos sistemas culinários de Minas Gerais: o universo das quitandas. Mais do que um conjunto de receitas, as quitandas constituem o ambiente técnico e cultural em que diferentes ingredientes, saberes e modos de fazer se encontram, são aperfeiçoados e difundidos ao longo das gerações. É nesse contexto que o pão de queijo mineiro se consolida como preparação culinária no estado, incorporando técnicas compartilhadas por inúmeras outras quitandas e, ao mesmo tempo, desenvolvendo características próprias que lhe conferem identidade.

Observando algumas características da produção de quitandas no campo podemos compreender que processos técnicos não estão registrados apenas nas receitas; eles permanecem incorporados aos ambientes, aos utensílios, aos gestos e às formas de organização do trabalho. Enquanto as receitas registram o resultado dos processos técnicos, é no ambiente em que são produzidas que esses processos podem ser plenamente compreendidos. Paisagens produtivas, edificações, utensílios, formas de organização do trabalho e gestos cotidianos constituem evidências fundamentais para reconhecer e interpretar os modos de fazer que estruturam na cozinha mineira o capítulo das quitandas.

Os utensílios relacionados à produção das quitandas constituem um dos conjuntos de evidências mais expressivos identificados durante as pesquisas de campo do Programa Primórdios. Adaptados às matérias-primas disponíveis, às condições ambientais e à diversidade cultural presente no território mineiro, esses utensílios revelam conhecimentos técnicos acumulados ao longo de gerações e demonstram a importância desse sistema culinário na formação da cozinha do estado.

Entre os utensílios destinados ao preparo destacam-se o pilão, a cuia, a cuité, as gamelas de madeira, os raladores em diferentes modelos, as colheres de pau, as escumadeiras, as conchas, os veladores e os torradores de café. No processamento das massas são recorrentes as peneiras de bambu, cujas diferentes tramas interferem diretamente na granulometria dos ingredientes e na intensidade da passagem do ar durante a secagem das quitandas, além dos panos alvejados e dos tradicionais panos de confeiteiro confeccionados em algodão, utilizados antes mesmo da difusão dos sacos de confeitaria industriais. Nos processos de cocção, destacam-se os fornos de cupim, de barro, de tijolos e metálicos, além das panelas de pedra e de ferro fundido. Já no armazenamento e na comercialização são frequentes as caixas de madeira, as latas, os sacos de pano e, sobretudo, os tradicionais tabuleiros utilizados para assar, transportar, expor e comercializar as quitandas.

Muitos desses utensílios podem ser observados em acervos preservados, como o Museu da Quitanda, localizado no município de São Tiago, na região do Campo das Vertentes, evidenciando a relevância histórica desse patrimônio material para a compreensão dos modos de fazer das quitandas mineiras.

A própria denominação "quitanda" constitui um importante indicativo da diversidade de matrizes culturais presentes na formação desse sistema culinário. A palavra tem origem no quimbundo, língua de povos da África Centro-Occidental, e está associada ao tabuleiro utilizado para a venda de alimentos. Durante o período colonial, esses tabuleiros eram amplamente empregados na comercialização de quitandas e doces pelas ruas das vilas e cidades mineiras, atividade exercida principalmente por mulheres negras escravizadas e libertas, como registram as gravuras de Jean-Baptiste Debret. A presença desse vocábulo, assim como dos tabuleiros e da prática da comercialização ambulante, evidencia uma importante contribuição africana para a constituição do universo de produção e difusão das quitandas mineiras.

Essa tradição permanece viva em diferentes localidades do estado. Embora os antigos tabuleiros tenham sido, em muitos casos, substituídos por balaies, a comercialização ambulante de quitandas continua presente. São exemplos as tradicionais balaieiras de Santa Luzia, que desde os primeiros anos da fundação de Belo Horizonte comercializam suas quitandas em pontos específicos da capital, bem como as balaieiras de Congonhas, especialmente durante o Jubileu do Senhor Bom Jesus de Matosinhos, e as de Barão de Cocais, onde essa prática permanece integrada ao cotidiano local.

A pesquisa de campo permitiu reconhecer diferentes matrizes culturais presentes na formação das quitandas mineiras, identificando suas contribuições em aspectos específicos desse sistema culinário, sem pressupor que todos os seus produtos compartilhem necessariamente a mesma trajetória histórica. Ao longo das pesquisas realizadas pelo Programa Primórdios, envolvendo visitas a um expressivo número de comunidades quilombolas distribuídos por diferentes regiões de Minas Gerais e o registro de mais de duas mil horas totais de entrevistas em áudio, onde foram registrados inúmeros relatos referentes à produção de broas de milho, do cobu, preparado em folha de bananeira, dos biscoitos de polvilho e de diversas outras quitandas tradicionais, além de uma significativa presença de preparações à base de milho e amendoim, encontradas em diferentes regiões do estado. Também se mostram expressivas as contribuições para a doceria mineira. Entre os inúmeros exemplos registrados destacam-se os tradicionais doces de Santa Luzia, representados por doceiras como Dona Pequetita (Piedade Margarida) e Dona Gema (Gema Galgani), cujo trabalho alcançou reconhecimento internacional. Em Diamantina destaca-se ainda o antigo doce elaborado com milho seco, registrado em uma comunidade quilombola do distrito de Inhaí, em Diamantina.

No entanto os depoimentos relacionados ao pão de queijo propriamente dito, referem-se, em sua maioria, a práticas incorporadas em períodos mais recentes, associadas à disponibilidade do queijo para uso na receita. No que se refere ao ambiente, de produção um cenário nos chama atenção, nas queijarias mais antigas, o forno de barro para produção de quitandas fica ao lado da queijaria, em todas que visitamos fomos recebidos com o pão de queijo feito de grossa de queijo, o que evidencia ainda na prática dos dias de hoje a convergência dessas matrizes. Esses resultados não diminuem a importância da contribuição africana para a formação da cozinha mineira. Ao contrário, demonstram que essa participação se manifesta de forma expressiva em diferentes segmentos da culinária tradicional, nos pratos típicos da cozinha mineira e especialmente no universo das quitandas, preparadas à base de milho, dos biscoitos de

polvilho, da doceria e das formas de comercialização desses alimentos. No caso específico do pão de queijo, a análise dos processos técnicos evidencia uma matriz anterior ligada à herança africana, expressa no uso do beiju e em sua inserção na vida cotidiana das comunidades. Em Diamantina, por exemplo, conforme já mencionado, em seus distritos mais remotos, observamos o beiju integrado a sistemas alimentares reconhecidos pelas próprias comunidades como ancestrais, cumprindo funções semelhantes às do pão propriamente dito, inclusive acompanhado de diferentes recheios. As evidências reunidas ao longo desta pesquisa apontam, por outro lado, para a posterior consolidação do pão de queijo a partir do encontro dessa matriz técnica do uso da mandioca e do polvilho com o universo das quitandas e com a cultura queijeira mineira, especialmente no ambiente das queijarias. Sua difusão e seu aperfeiçoamento parecem ainda estar associados à incorporação da preparação às práticas de hospitalidade, hipótese desenvolvida nas seções anteriores deste estudo. A opção metodológica adotada nesta pesquisa foi registrar e interpretar as contribuições culturais conforme as evidências documentais e de campo produzidas pelo Programa Primórdios, reconhecendo a participação decisiva das diferentes matrizes formadoras da cozinha mineira nos contextos em que elas efetivamente se manifestam na pesquisa, permanecendo aberta à incorporação de novos registros que possam ampliar esse entendimento.



Figura 14 Foto Café do Sertão Distrito de Inhaí, com diversos usos do beiju, em Diamantina, MG.

Para

Fonte: Acervo Programa Primórdios

objetivar essa análise sobre as técnicas de produção do pão de queijo mineiro, foram selecionadas para um breve estudo de caso de quatro receitas representativas, capazes de expressar distintas linhas de desenvolvimento existência de várias receitas semelhantes a cada uma dessas linhas do pão de queijo em Minas Gerais. Embora pertençam a contextos territoriais e históricos diferentes, todas preservam os elementos técnicos fundamentais que estruturam essa preparação e permitem compreender sua evolução no âmbito da tradição das quitandas mineiras.

As receitas analisadas a seguir constituem estudos de caso utilizados para compreender a evolução técnica do pão de queijo mineiro. Sua seleção não decorreu de sua popularidade ou representatividade isolada, mas de sua capacidade de exemplificar matrizes técnicas recorrentes identificadas ao longo das pesquisas de campo desenvolvidas pelo Programa Primórdios da Cozinha Mineira. A escolha fundamentou-se na convergência entre registros documentais, entrevistas, observações de campo e modos de fazer preservados em diferentes territórios do estado.

Cada receita foi executada e analisada pela autora, permitindo a observação direta das etapas de preparo, da ordem de incorporação dos ingredientes, das técnicas de escaldo, sova, boleamento, forneamento e das características estruturais e sensoriais obtidas em cada formulação. Sempre que disponíveis, os registros audiovisuais das receitas originais foram utilizados como apoio à observação dos gestos técnicos e confrontados com os resultados obtidos durante sua reprodução e com as evidências reunidas ao longo da pesquisa.

A análise concentrou-se nos processos técnicos responsáveis pela construção da identidade do pão de queijo mineiro e não na comparação do mérito culinário entre as receitas. Cada formulação foi compreendida como expressão de um contexto produtivo, cultural e tecnológico específico, permitindo identificar as matrizes envolvidas, os elementos permanentes que sustentam a identidade dessa preparação e as transformações técnicas incorporadas ao longo de sua permanência.



Figura 15. Matriz de convergência do pão de queijo mineiro

Fonte: Gerado por IA (Chatgpt) 05/08/26

## Caso 1: o pão de queijo sem escaldo de Paracatu

## Objetivo da análise

**Analisar uma receita representativa das formas mais tradicionais de preparo do pão de queijo mineiro, identificando elementos técnicos que preservam características e processos técnicos que evidenciam uma etapa inicial da evolução do pão de queijo, preservando sua identidade estrutural e sabor.**

A primeira receita analisada representa em sua maioria a tradição do Norte de Minas e do Oeste de Minas Gerais, tendo como referência o município de Paracatu, onde esse modo de fazer o pão de queijo sem escaldo foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial. A receita selecionada foi publicada no vídeo *O Melhor Pão de Queijo de Paracatu-MG*, do canal *A La Pauletone*, disponível na plataforma YouTube.

Sua escolha não decorre apenas do atendimento aos critérios metodológicos desta pesquisa, mas, sobretudo, por representar uma tradição culinária presente em um território muito mais amplo do que seu município de origem. Formulações praticamente idênticas foram registradas durante as pesquisas de campo realizadas pelo Programa Primórdios em diferentes localidades do Norte de Minas, destacando-se a receita preservada pelo Museu do Pão de Queijo de Januária. Esses registros permitem compreender esse modo de fazer como uma tradição regional consolidada.

Durante a execução da receita observam-se diversos elementos que a aproximam tecnicamente dos biscoitos de polvilho, mas com uma diferença crucial a ordem da colocação do queijo, que o incorpora desde o início a massa gerando um peso à massa o que resulta em uma massa final que se assemelha muito ao pão.

Não por acaso, essa região concentra uma das maiores diversidades de biscoitos de polvilho do estado, tanto em formulações quanto nos modos de enrolar e modelar a massa. No próprio vídeo, o cozinheiro faz referência ao universo dos "biscoitos" ao justificar a escolha da assadeira utilizada, evidenciando a proximidade cultural entre essas preparações, essa receita trás muito um conceito de transição do biscoito para o pão.

Outros aspectos reforçam essa relação. O boleamento apresenta formato discretamente ovalado, semelhante ao encontrado em diversos biscoitos tradicionais e em alguns pães de milho tipo broa dura. A receita utiliza exclusivamente polvilho doce, admitindo apenas pequena proporção de polvilho azedo quando se deseja favorecer uma expansão ligeiramente maior da massa. Esses elementos aproximam a preparação das formulações clássicas das quitandas da época, distinguindo-a pelas transformações introduzidas pela incorporação do queijo.

Sob o ponto de vista tecnológico, essa receita preserva características que sugerem um dos estágios mais antigos da evolução técnica do pão de queijo mineiro. A principal diferença em relação aos biscoitos de polvilho reside justamente na incorporação do queijo, direto na massa e em quantidade igual ao polvilho, o que muda completamente a textura da técnica do biscoito leve e crocante e aproxima do pão, mais úmido e pesado. Mais do que acrescentar sabor e aroma, o queijo introduz gordura, umidade e elasticidade à massa, modificando seu comportamento durante o forneamento e deslocando gradativamente a preparação da textura seca e crocante dos biscoitos para uma estrutura mais próxima do pão. A expansão ainda não é tão grande, distante da formação de um miolo alveolado, característica que se tornará mais evidente nas receitas posteriores baseadas na técnica do escaldo e do uso do polvilho azedo.

O produto obtido preserva diversos aspectos dessa etapa mais rústica do pão de queijo, se comparado a outras técnicas mais contemporâneas. A casca apresenta pequenas fissuras decorrentes da expansão menos uniforme da massa, enquanto o miolo permanece compacto, úmido, discretamente acinzentado e com a estrutura interna gomosa característica do polvilho. Quando consumido ainda quente, apresenta aroma intenso de queijo, textura macia e elástica e casca firme, homogênea e aveludada.

Uma das observações mais relevantes surgiu durante a pesquisa realizada no Museu do Pão de Queijo de Januária. Segundo o fundador do museu, sua avó, detentora de uma receita muito semelhante, não admitia o uso do escaldo, justamente porque ele eliminava a característica mais valorizada dessa preparação nesse território. O objetivo não era produzir um pão de queijo leve, aerado e de casca crocante, mas uma massa capaz de conservar sua umidade durante o armazenamento e adquirir, com o passar dos dias, uma textura flexível e agradável.

Essa característica revela um refinamento técnico frequentemente ignorado pelas interpretações contemporâneas. Nessa tradição culinária, a qualidade da receita não era avaliada unicamente logo após o forneamento, mas também por seu comportamento durante a conservação. Armazenado em recipientes fechados, o pão de queijo mantinha-se macio, desenvolvia uma textura flexível e úmida e passava a apresentar a consistência regionalmente conhecida como "pão de queijo murcho", considerada, naquele contexto cultural, uma qualidade desejável. Esse modo de fazer permanece vivo em diversas localidades do Norte e do Oeste de Minas Gerais, constituindo uma importante evidência da permanência de uma das formas mais antigas de elaboração. Exemplo disso encontramos também na Fazenda José Luís de propriedade de Paulo Linhares, reconhecida pelo "pão de queijo na lata".

## **Caso 2: receita de D. Lucinha, executada por Márcia Nunes**

### **Objetivo da análise**

**Analisar uma receita representativa da consolidação das técnicas tradicionais do pão de queijo mineiro, evidenciando a incorporação e o aperfeiçoamento de procedimentos de panificação artesanal, como o escaldo e as diferentes etapas de sova.**

A segunda receita analisada é a do pão de queijo de D. Lucinha, publicada no livro *Cozinha Mineira: Tradição e Contemporaneidade*, gentilmente cedida pela chef Márcia Nunes, filha de D. Lucinha, essa receita de D. Lucinha, pode ser vista no You tube executada por Márcia Nunes.

A escolha dessa receita deve-se ao fato de apresentar um conjunto de procedimentos que evidência uma complexidade técnica quando comparada à receita anteriormente analisada.

É importante esclarecer que esta análise não pretende estabelecer uma cronologia absoluta entre as receitas. As evidências documentais e de campo atualmente disponíveis não permitem afirmar, com segurança, qual delas representa a forma mais antiga do pão de queijo mineiro. O objetivo deste estudo é distinto: identificar, por meio da análise técnica, diferentes modos de fazer preservados na tradição culinária mineira, reconhecendo os distintos níveis de elaboração técnica presentes em cada receita.

Sob essa perspectiva, a receita de D. Lucinha apresenta procedimentos que aproximam sua execução das técnicas de panificação principalmente portuguesas difundidas em Minas Gerais ao longo do século XIX, como o uso do escaldo, a diferenciação das etapas de sova e o maior controle da estrutura da massa, bem como o uso do queijo para além dessa estrutura, como saborizante principalmente. Esses elementos sugerem um processo de aperfeiçoamento técnico quando comparados às formas mais rústicas observadas em outra receita analisada, anteriormente a ela. Essa interpretação refere-se à evolução dos processos técnicos e não, necessariamente, à data de origem da receita, uma vez que diferentes modos de fazer podem coexistir em um mesmo período histórico, preservando características próprias conforme os contextos produtivos, sociais e culturais em que se desenvolveram.

No período ao qual essa receita se refere, o encontro entre o polvilho e o queijo já se encontrava consolidado nas cozinhas mineiras. Essa consolidação pode ser inferida pelo conjunto das evidências reunidas nesta pesquisa: a ampla disponibilidade da grosa de queijo nas casas queijeiras, resultante do aproveitamento cotidiano do queijo; a expressiva presença, nos cadernos de receitas do século XIX, de biscoitos de polvilho enriquecidos com queijo; e o surgimento, no final desse mesmo século, das primeiras receitas explicitamente denominadas "pão de queijo". A mais antiga identificada nesta pesquisa data de 1893, pertencente ao acervo de Dra. Soélis Mendes, e registra uma receita proveniente de Ouro Preto.

O fato de esse registro ocorrer em uma das mais importantes cidades mineradoras do período coincide com um momento de intensa circulação de técnicas culinárias europeias em Minas Gerais, particularmente das técnicas de panificação. Esse contexto reforça a hipótese de que o pão de queijo já resultava em elemento consolidado pela convergência entre a tradição das quitandas de polvilho, a disponibilidade dos derivados da queijaria e o progressivo aperfeiçoamento técnico promovido pela incorporação de conhecimentos da panificação.

Desde as primeiras décadas do século XIX, já existiam em Minas Gerais registros da produção de pães de trigo. Saint-Hilaire descreve sua presença durante sua viagem de 1820, enquanto preparações como o Brocojó do Santuário do Caraça e a Rosca da Rainha evidenciam nesse período, que técnicas como preparo do fermento biológico, descanso da massa, sova e enriquecimento com ovos e manteiga já eram conhecidas em determinados ambientes, urbanos e religiosos. Embora restritas por muito tempo às ocasiões festivas e às famílias de maior poder econômico ou detentoras devido ao alto custo do trigo, essas técnicas passaram gradualmente a influenciar outras preparações tradicionais elaboradas com ingredientes locais.

É nesse contexto que o pão de queijo passa a apresentar um novo estágio de desenvolvimento técnico, com podemos inferir por alguns indícios da pesquisa, tais como: a partir da segunda metade do século XIX observa-se maior padronização das receitas, com o emprego de medidas definidas, tais como xícaras, pratos, e uso da unidade de medida das libras que foi substituindo progressivamente as antigas indicações "a olho". Essa mudança revela não apenas uma nova forma de registrar receitas, mas um esforço deliberado de aperfeiçoamento técnico e de reprodução mais precisa dos resultados culinários.

Do ponto de vista tecnológico, a receita de D. Lucinha apresenta uma característica particularmente significativa. Diferentemente da receita de Paracatu, o queijo deixa de exercer primordialmente a função estrutural na massa e passa a desempenhar além disso, um papel sensorial. Sua incorporação apenas ao final da sova evita sua completa

desintegração, preservando pequenos fragmentos distribuídos pela massa, o que garante uma experiência sensorial, por meio da qual é possível perceber as diversas notas sensoriais do queijo.

Esse procedimento modifica o resultado da preparação. Durante o forneamento, esses fragmentos originam pequenas concentrações de queijo, responsáveis por pontos de maior umidade, intensificação do aroma, explosões localizadas de sabor e pela percepção visual do queijo no interior da massa. Na tradição culinária da região mineradora, esses atributos constituem características desejáveis e demonstram que a ordem de incorporação dos ingredientes responde a uma intenção culinária precisa, e não a uma simples variação de execução, mostra claramente a soberania do queijo no preparo.

Assim, embora a função tecnológica do queijo permaneça comum às diferentes receitas analisadas, a pesquisa evidencia que sua forma de incorporação pode ser ajustada para produzir resultados sensoriais específicos, revelando um novo grau de refinamento técnico na evolução do pão de queijo mineiro, e aumento de sua ligação identitária com o território de Minas Gerais.

O principal diferencial dessa receita em relação à anterior é a introdução do escaldo, técnica realizada pela incorporação dos líquidos aquecidos, acrescidos de sal, ao polvilho doce. Trata-se de um procedimento tradicional da panificação portuguesa, empregado especialmente nas broas de milho para promover a gelatinização parcial do amido. No pão de queijo, o escaldo exerce função semelhante, modificando o comportamento tecnológico do polvilho e ampliando sua capacidade de formar uma massa mais coesa, elástica e expansiva durante o forneamento.

Associado ao escaldo, destaca-se o desenvolvimento de diferentes etapas de sova, que representam outro importante aperfeiçoamento técnico da receita e apresentam semelhanças com técnicas tradicionais da panificação portuguesa.

É importante esclarecer que, neste estudo, a expressão aperfeiçoamento técnica não é empregada em sentido valorativo, como sinônimo de melhoria da qualidade do produto. Refere-se, exclusivamente, ao aumento da complexidade do processo produtivo, caracterizado pela incorporação de novas operações técnicas, maior controle das etapas de elaboração e maior intencionalidade sobre os resultados pretendidos. Assim, um processo tecnicamente mais elaborado não produz, necessariamente, um produto melhor ou superior, mas um produto com características distintas, desenvolvido para atender a finalidades específicas de uso, conservação, textura, aparência ou consumo.

Na primeira sova, ainda com a massa quente, o objetivo não é obter completa homogeneização, mas distribuir o escaldo de maneira uniforme, formando uma massa úmida com pequenos grumos de goma, tal como uma farofa. Essa estrutura favorece a expansão durante o forneamento, contribuindo para a formação de um miolo mais macio e aerado, ao mesmo tempo em que possibilita a formação de uma casca mais fina e crocante. Essa primeira sova também promove o resfriamento gradual da massa, permitindo a posterior incorporação dos ovos, sem alteração e cozimento deles, os ovos ainda favorecem a leveza da massa para facilitar o crescimento no forneamento.

As pesquisas de campo permitiram observar que a proporção entre polvilho e escaldo interfere diretamente nas características finais do produto. Formulações com maior quantidade de escaldo desenvolvem massas de elevada elasticidade, nas quais a goma se torna mais evidente, resultando frequentemente em pães de queijo de formatos mais irregulares devido à maior resistência da massa à expansão dos gases, no entanto esse

processo proporciona uma casca mais crocante, desejada em muitos preparos, tais como os pães de queijo utilizados em sanduiches, os ovos são um agente de controle da goma e dão mais leveza à massa. Na receita de D. Lucinha, essa relação de elasticidade é cuidadosamente equilibrada, produzindo uma massa suficientemente elástica para favorecer a expansão, com um formato não tão redondo, com casca levemente crocante, bem característico da região mineradora, mais leve e ideal para entradas e serviços com café, buffet e mesa posta. Após o resfriamento parcial da massa com primeira sova, os ovos são incorporados por meio de uma segunda sova. O ponto final é ajustado, quando necessário, com pequenas quantidades de leite. A última etapa da mistura apresenta uma característica singular dessa receita: o queijo, ralado em ralo grosso, é incorporado apenas ao final da sova, por meio de uma mistura leve preservando a estrutura da massa e evitando sua completa desintegração, a proporção entre queijo e polvilho apresenta um maior uso do polvilho, do que do queijo, mas ele tem mais evidência no sabor que na textura pela colocação ralado grosso e no final sem sova, o que preserva muito o sabor in natura do queijo.

Esse procedimento produz um resultado sensorial bastante particular. Durante o forneamento, os fragmentos de queijo permanecem perceptíveis no interior e na superfície do pão de queijo, formando pequenas concentrações de sabor, aroma e umidade que caracterizam essa tradição da região mineradora. Nessa receita, o queijo deixa de desempenhar apenas função estrutural e passa a constituir também um importante elemento de identidade sensorial.

A modelagem também apresenta um detalhe técnico transmitido por D. Lucinha. Após o boleamento, cada unidade é lançada com firmeza sobre a assadeira antes do forneamento. Segundo a tradição da cozinheira, esse procedimento favorece o crescimento da massa durante o cozimento, constituindo um dos gestos técnicos característicos de seu modo de fazer, e reflete uma liberdade técnica intrínseca à criatividade da cozinha mineira.

Comparando as duas receitas vemos que a receita de Paracatu é brilhante como elemento original e representa um aperfeiçoamento voltado principalmente para a estrutura da massa. Já a receita de D. Lucinha mostra que, em um outro objetivo deixa de ser uma técnica estrutural e passa a envolver também a construção deliberada da experiência sensorial. O cuidado com o momento de incorporar o queijo, o ralo grosso, o gesto de lançar a massa na assadeira e até a pitada de canela revelam uma cozinha que já não busca apenas "fazer dar certo", mas refinar o resultado sensorial do uso do queijo. Esse é, um outro marco importante no desenvolvimento de novas possibilidades técnicas, que resultam em diferentes objetivos de uso, que o artigo procura demonstrar. As duas cumprem a mesma função: construir a identidade sensorial do polvilho e do queijo no pão de queijo mineiro, passando por caminhos técnicos diferentes.

### **Caso 3: Receita do Sul de Minas e Triângulo mineiros e a praticidade técnica- Chef Flávio Molinari**

**Busca-se demonstrar que a simplificação dos processos e a busca por maior praticidade pode integrar a evolução técnica da preparação, e como preserva seus princípios fundamentais.**

Na seleção das receitas analisadas neste estudo, a escolha de uma preparação como representativa de determinado contexto regional não implica a inexistência de outras variantes locais. Ao contrário, parte-se do entendimento de que as receitas tradicionais

constituem um patrimônio dinâmico, continuamente transformado pela circulação de pessoas, ingredientes, técnicas e saberes, tornando praticamente impossível estabelecer, com absoluta precisão, os limites de difusão ou a origem exclusiva de um modo de fazer.

Assim, a representatividade atribuída a cada receita fundamenta-se nos critérios metodológicos adotados nesta pesquisa. Sua seleção decorre da recorrência observada durante o trabalho de campo, tanto pela repetição de determinados modos de fazer em diferentes localidades quanto pela convergência das informações obtidas nas entrevistas, nos registros documentais e nas observações realizadas ao longo da pesquisa. Desse modo, as receitas aqui analisadas não pretendem esgotar a diversidade do pão de queijo mineiro, mas representar, de forma consistente, matrizes técnicas recorrentes identificadas no universo investigado.

A terceira receita analisada reúne características técnicas observadas nas duas receitas anteriormente apresentadas, constituindo uma matriz amplamente difundida, sobretudo nas regiões do Sul de Minas e do Triângulo Mineiro. Não se trata, necessariamente, de uma síntese histórica das receitas anteriores, mas de um modo de fazer que combina diferentes soluções técnicas consolidadas ao longo da evolução do pão de queijo mineiro.

Essa matriz técnica desenvolve-se em um território marcado por elevada qualidade agrícola e pecuária, especialmente na Serra da Mantiqueira, no Sul de Minas e no Vale do Paranaíba, reconhecidos pela produção de queijos meia cura de excelente qualidade tecnológica. Paralelamente, a forte tradição da panificação, intensificada pela imigração italiana e pelo desenvolvimento urbano do século XX, favoreceu a valorização de massas bem estruturadas, de forneamento uniforme, formato regular e elevada padronização. Esses elementos contribuíram para a consolidação de um modo de fazer em que a tradição das quitandas dialoga diretamente com o domínio das técnicas de panificação.

A principal diferença dessa matriz inicia-se na escolha do polvilho. Predomina o uso exclusivo do polvilho azedo, característica recorrente nas receitas registradas durante a pesquisa de campo nessas regiões. O escaldo permanece como etapa fundamental do processo, promovendo a gelatinização parcial do amido, enquanto a elaboração da massa concentra as operações em uma única sova principal. Observa-se, assim, um processo de racionalização técnica, no qual diferentes etapas anteriormente distribuídas ao longo da elaboração da massa passam a ser reunidas em uma sequência operacional mais objetiva, preservando-se, entretanto, as propriedades estruturais e sensoriais do produto. Essa racionalização não representa simplificação da técnica, mas demonstra o amadurecimento do conhecimento acumulado sobre o comportamento dos ingredientes e da massa.

Outro aspecto que distingue essa matriz técnica é a incorporação de equipamentos mecânicos ao processo de elaboração da massa. Diferentemente das duas receitas anteriormente analisadas, integralmente executadas de forma manual, nesta preparação parte do trabalho de mistura e desenvolvimento da massa é realizada com o auxílio da batedeira. Não se trata ainda de um processo industrial, mas de um momento de transição tecnológica, no qual o conhecimento tradicional passa a dialogar com recursos mecânicos capazes de ampliar a produtividade, a uniformidade e a padronização do preparo, preservando, entretanto, os princípios técnicos que estruturam a identidade do pão de queijo mineiro. Embora este estudo não tenha por objetivo analisar o processo de industrialização dessa preparação, essa mudança

representa um marco importante na evolução de seus modos de fazer, ao anunciar a crescente incorporação de equipamentos às cozinhas profissionais e domésticas ao longo do século XX.

A receita apresentada pelo chef Flávio Molinari, de Poços de Caldas, ilustra com clareza essa matriz técnica. Seu modo de fazer privilegia um processo objetivo e altamente controlado, resultando em um pão de queijo de formato regular, casca firme, lisa e semi crocante, com miolo macio e estrutura consistente, sem se tornar pesado. Trata-se de uma formulação em que a praticidade decorre do domínio técnico do processo, e não da supressão de etapas essenciais.

Outro aspecto relevante é o equilíbrio da formulação. A proporção entre queijo e polvilho aproxima-se de uma relação de equivalência, evidenciando uma receita tecnicamente estabilizada, capaz de harmonizar, dar expansão, estrutura, umidade à massa e intensidade sensorial. O uso do polvilho azedo favorece leveza, crescimento e estabilidade estrutural, enquanto o queijo meia cura, característico dessas regiões produtoras, contribui simultaneamente para a umidade, a gordura e a identidade sensorial do produto. Como ressalta o próprio chef, a qualidade do queijo meia cura constitui um dos fatores determinantes para o resultado da receita.

O escaldo permanece presente como etapa indispensável, seguido do resfriamento necessário para a incorporação dos demais ingredientes e de uma única sova, culminando diretamente no boleamento e no forneamento. Essa sequência evidencia um domínio consolidado das propriedades físicas da massa, dispensando manipulações sucessivas sem comprometer a qualidade do pão de queijo.

Nas regiões Sul e Triângulo Mineiro observa-se, ainda, uma maior influência da cultura panificadora sobre as preferências locais. Nesse contexto, o aroma fermentativo característico do polvilho azedo é valorizado, assim como atributos como formato uniforme, casca bem desenvolvida, regularidade volumétrica e padronização do forneamento. Diferentemente de outras regiões onde o protagonismo sensorial recai principalmente sobre o queijo, essa matriz evidencia uma valorização do pão de queijo como produto acabado, no qual estrutura, aparência, textura e desempenho tecnológico assumem papel igualmente relevante.

Essa receita representa, portanto, um estágio de consolidação técnica do pão de queijo mineiro. O conhecimento acumulado sobre o comportamento do polvilho azedo, do escaldo, do queijo meia cura e do forneamento permite reduzir operações sem comprometer a identidade culinária da preparação. Nessa matriz, tradição e eficiência deixam de constituir aspectos opostos para tornarem-se elementos complementares de um mesmo sistema técnico. Mais do que uma receita prática, esse modo de fazer demonstra o amadurecimento de uma tecnologia culinária construída ao longo de sucessivas gerações, preservando os fundamentos históricos do pão de queijo mineiro ao mesmo tempo em que incorpora soluções compatíveis com as demandas da cozinha moderna.

A análise comparativa das matrizes técnicas demonstra que a identidade do pão de queijo mineiro não se reduz à repetição exata de uma receita ou à imutabilidade de seus procedimentos. Ao contrário, ela se preserva pela permanência de um sistema técnico e cultural que articula ingredientes, conhecimentos, modos de fazer e valores construídos historicamente. Nesse processo, o que se transforma ao longo do tempo não é a identidade da preparação, mas os critérios de excelência que orientam sua execução. Nas matrizes mais antigas, a qualidade encontra-se diretamente associada

ao aproveitamento dos recursos disponíveis, ao conhecimento doméstico e à valorização sensorial dos ingredientes locais, especialmente do queijo. À medida que o pão de queijo se difunde e dialoga com novos contextos produtivos, incorporam-se também critérios relacionados à eficiência operacional, à padronização, à estabilidade estrutural ao controle tecnológico do processo, diversidade cultural. Essa evolução não representa uma ruptura entre tradição e modernidade, mas a continuidade de uma mesma tradição que se adapta às transformações técnicas, econômicas e culturais, preservando sua identidade essencial enquanto redefine, em cada contexto histórico, as formas pelas quais a excelência culinária é alcançada.

#### **Caso 4 – Receita contemporânea de Leonardo Paixão**

##### **Objetivo da análise**

**Explicar por que essa receita representa uma etapa contemporânea da evolução técnica do pão de queijo mineiro, evidenciando as adaptações introduzidas para responder a um contexto específico de produção e consumo.**

A quarta receita analisada pode representar a etapa mais recente da transformação da Matriz Técnica do pão de queijo mineiro. Diferentemente das matrizes anteriores, consolidadas ao longo de sucessivas gerações, esta formulação ainda não apresenta evidências suficientes de consolidação territorial ou de adoção

generalizada como um modo tradicional de fazer pão de queijo mineiro. Sua inclusão neste estudo decorre de representar um fenômeno culinário contemporâneo, amplamente difundido em um contexto histórico específico: a pandemia da Covid-19. Nesse período, a receita apresentada pelo chef Leonardo Paixão alcançou expressiva circulação, tornando-se um dos exemplos mais representativos da capacidade contemporânea de gerar interesse e receber adaptações ao modo de fazer do pão de queijo mineiro.

Durante o isolamento social, alterações profundas nas formas de aquisição, preparo e consumo dos alimentos favoreceram o interesse em receitas compatíveis com os ingredientes disponíveis e com a nova rotina doméstica. Nesse contexto, a pandemia não alterou os fundamentos técnicos do pão de queijo mineiro, mas acelerou a difusão de formas contemporâneas de preparo já existentes, ampliando significativamente sua circulação.

Mais do que modificar o modo de preparo, esse período consolidou um novo modelo de difusão dos saberes culinários. Se, durante séculos, as técnicas do pão de queijo foram transmitidas predominantemente pela oralidade familiar, pelos cadernos de receitas, pelos livros e pela convivência entre gerações, no século XXI as plataformas digitais passaram a desempenhar papel semelhante, ampliando extraordinariamente a velocidade e o alcance dessa transmissão. Vídeos curtos, demonstrações audiovisuais e a interação direta entre cozinheiros e público constituem uma nova forma de circulação da tradição culinária, preservando a demonstração prática como elemento central do aprendizado, ainda que mediada por novas tecnologias.

Embora essa receita não preserve integralmente as variáveis técnicas observadas nas formulações anteriores, ela mantém os elementos estruturantes que definem a identidade do pão de queijo mineiro: a matriz farinácea derivada do polvilho, os agentes de umectação responsáveis pela formação da massa e o queijo Minas Artesanal Meia Cura, na receita apresentado como Queijo do Serro, como elemento central de sua

identidade sensorial e cultural. A alteração do modo de preparo decorre de uma escolha técnica consciente, compatível com o domínio profissional do chef, orientada por um objetivo específico. Conforme relatado pelo próprio Leonardo Paixão, a receita foi desenvolvida para utilização em um de seus restaurantes, buscando um pão de queijo de maior volume interno e alvéolos mais amplos, casca mais crocante, queijo aparente, adequado ao preparo de sanduíches e outras formas de recheio.

Para alcançar esse resultado, algumas operações técnicas tradicionais são reorganizadas. A escolha do polvilho azedo, favorece maior expansão, eliminação da etapa de sova limita o desenvolvimento da estrutura mais sólida da massa e favorece uma expansão mais livre durante o forneamento. A utilização de creme de leite UHT, destacada pelo chef como ideal para o resultado pretendido, proporciona uma emulsão estável, colabora para neutralizar a acidez do polvilho azedo, com umidade e teor de gordura compatíveis com a textura desejada, diferentemente do creme de leite fresco, que, segundo o autor da receita, não produz o mesmo comportamento tecnológico. O forneamento também passa a desempenhar papel determinante: inicia-se em temperatura mais elevada para favorecer a rápida expansão da massa e, posteriormente, prossegue em temperatura mais baixa para estabilizar a estrutura interna, promover a secagem e desenvolver a coloração da crosta, procedimento amplamente empregado na panificação e em outras preparações de massa leve.

Sob essa perspectiva, a receita demonstra que a identidade do pão de queijo mineiro não está vinculada à repetição rígida de um único modo de fazer, mas à preservação de seus princípios estruturantes, que permitem reorganizações técnicas capazes de responder a diferentes necessidades de uso sem romper sua identidade culinária. Essa notável capacidade de adaptação talvez explique uma de suas características mais singulares: atravessar diferentes épocas, incorporar novas técnicas e atender a finalidades diversas, preservando, ao mesmo tempo, o reconhecimento coletivo que o identifica como pão de queijo mineiro. É justamente esse equilíbrio entre permanência e transformação que o aproxima do simbolismo historicamente atribuído ao pão nas diferentes culturas, alimento que, ao longo dos séculos, também preservou sua identidade enquanto assumia inúmeras formas, técnicas e significados.

## 5 Conclusão

O presente estudo teve origem no convite para colaboração com o projeto *Bread of the Creative Cities* (BoCC), desenvolvido em Tucson (EUA), cuja proposta de reconhecer os diferentes pães representativos dos territórios onde estão as Cidade Criativas, no caso Cidade Criativa de Belo Horizonte, trouxe à discussão uma questão até então pouco explorada sob o ponto de vista científico: afinal, o pão de queijo mineiro é um pão, uma quitanda? A busca por uma resposta fundamentada conduziu à investigação a um ponto mais profundo uma análise técnica e comparativa desenvolvida neste artigo que demonstra que o pão de queijo mineiro não resulta de uma receita única nem de um modo de fazer imutável. Sua formação ocorreu por meio de um processo contínuo de aperfeiçoamento, no qual ingredientes, técnicas e conhecimentos oriundos de diferentes matrizes da cozinha mineira foram progressivamente articulados.

A matriz técnica do polvilho forneceu a estrutura farinácea e os primeiros conhecimentos de hidratação, formação da goma e transformação pelo calor. A matriz da leiteria incorporou o queijo e as gorduras produzidas nas queijarias, acrescentando sabor, valor alimentar e identidade territorial à preparação. A aproximação com técnicas de

panificação ampliou as possibilidades de sova, escaldo, modelagem e forneamento, permitindo o desenvolvimento de diferentes formas de expansão, textura e conservação.

A análise das quatro receitas selecionadas confirma que essas transformações não ocorreram de maneira linear nem homogênea. Modos de fazer mais simples coexistem com formulações tecnicamente mais complexas, enquanto práticas antigas permanecem ativas ao lado de adaptações contemporâneas. Essa diversidade não enfraquece a identidade do pão de queijo mineiro. Ao contrário, revela a amplitude do sistema técnico e cultural que permite sua permanência em diferentes regiões, contextos históricos e formas de consumo.

A receita contemporânea apresentada pelo chef Leonardo Paixão torna especialmente evidente essa capacidade de adaptação. Mesmo reorganizando operações tradicionais e incorporando ingredientes e objetivos específicos, a preparação preserva os elementos que permitem seu reconhecimento coletivo como pão de queijo mineiro. A tradição, portanto, não se mantém pela repetição rígida de uma fórmula, mas pela conservação de princípios estruturantes capazes de admitir transformações coerentes com sua identidade.

Essa constatação permite compreender que a permanência das tradições culinárias não depende da ausência de mudanças. Elas permanecem vivas justamente porque são capazes de incorporar novos conhecimentos, tecnologias e necessidades de uso sem romper os vínculos históricos, territoriais e culturais que lhes conferem sentido. No caso do pão de queijo mineiro, a diversidade de receitas representa diferentes expressões de uma mesma construção culinária.

Os resultados também permitem responder às questões classificatórias que motivaram este estudo. O pão de queijo pode ser reconhecido como pão porque se estrutura a partir de uma farinha característica do território, submetida à hidratação e ao calor, cumprindo os princípios fundamentais da transformação panificável. Ao mesmo tempo, integra o universo das quitandas mineiras, categoria cultural na qual se inserem seus modos de produção, circulação, consumo e sociabilidade. Assim, pão e quitanda não constituem classificações excludentes, mas dimensões complementares de sua identidade.

Ao demonstrar a articulação entre permanência e transformação, este artigo também contribui para o reconhecimento do protagonismo mineiro na construção de uma preparação hoje difundida em todo o Brasil e internacionalmente. Sua expansão para outros territórios não elimina sua origem nem torna dispensável sua caracterização. Ao contrário, quanto maior sua circulação, mais necessária se torna uma definição capaz de preservar a referência histórica e cultural que lhe deu forma.

Por fim, à luz dos resultados encontrados, torna-se possível acrescentar a este estudo alguns resultados emergentes que, embora não constituíssem seu objetivo inicial, decorrem diretamente da análise do desenvolvimento técnico do pão de queijo mineiro ao longo de sua trajetória histórica. O primeiro consiste em evidenciar que a identidade culinária também pode ser analisada e compreendida por meio de seus processos técnicos. Essa constatação representa uma contribuição para o ensino da gastronomia, pois, ao identificar e sistematizar os processos técnicos que estruturam a identidade do pão de queijo mineiro, o Senac Minas estabelece, com esta pesquisa, uma base para que o ensino ultrapasse a simples reprodução de receitas e alcance maior precisão, compreensão e assertividade em sua execução. A compreensão das funções exercidas

pelos ingredientes, das relações entre as etapas de preparo e das variáveis responsáveis pelos diferentes resultados tecnológicos permite transformar o conhecimento tradicional em conteúdo técnico passível de ser ensinado, testado e continuamente aperfeiçoado. Essa sistematização técnica do pão de queijo mineiro, materializada em fichas técnicas validadas em laboratório pelo Senac Minas, favorece uma formação profissional capaz de desenvolver autonomia, permitindo que o estudante compreenda os princípios que orientam diferentes formulações e execute preparações com segurança, qualidade e intencionalidade, preservando os elementos que constituem sua identidade. O segundo resultado consiste na proposição de uma definição para o pão de queijo mineiro como um pão de Minas Gerais, pertencente ao universo das quitandas, cuja identidade se constitui pela convergência entre o conceito de pão e a mineiridade, expressa em sua constituição, em seus ingredientes, em seus modos de fazer e em seu reconhecimento coletivo.

A receita do pão de queijo mineiro continuará seu caminho representando Minas Gerais em diferentes épocas e contextos, pois, como demonstrado neste estudo, sua identidade não reside na imutabilidade de uma receita, mas na permanência de um sistema técnico e cultural capaz de incorporar novos processos, conhecimentos e formas de preparo sem romper com os elementos fundamentais que historicamente o caracterizam. É justamente essa capacidade de preservar sua identidade enquanto evolui que explica sua permanência, sua atualidade e sua força como um dos maiores símbolos da gastronomia mineira.

## REFERÊNCIAS

**ABDALA**, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997.

**CASCUDO**, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

**CASCUDO**, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. 12. ed. São Paulo: Global, 2012.

**CHAVES**, Guta; **FREIXA**, Dolores. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

**CREATIVE KNOWLEDGE FOUNDATION**. *Bread of the Creative Cities (BoCC)*. Tucson, Arizona, EUA, 2024.

**FREYRE**, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce*. São Paulo: Global, 2007.

**GINZBURG**, Carlo. *Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

**JUNG**, Júnia Maria de Castro; **SILVA**, José Gomes da. Pão de queijo: estudo de campo de consumidores de Belo Horizonte e região metropolitana para identificar a representatividade do pão de queijo na identidade mineira. *Revista Pensar Gastronomia*, Belo Horizonte, n. 2, 2016.

**LUCINHA**, Dona. *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

**MENDES**, Soélis Teixeira do Prado. Relatório Final em Estágio de Residência Pós-Doutoral-Entre cadernos, prosa e fogão a lenha: vocabulário de receitas seculares mineiras. Araraquara: Universidade Estadual Paulista, 2021 (Relatório Não Publicado).

**MENESES**, José Newton Coelho. *Lições de mineiridade*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2009.

**MINTZ**, Sidney W. *O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados*. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2003.

**MONTANARI**, Massimo. *Comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

**NETTO**, Marcos Mergarejo. *A geografia do queijo Minas artesanal*. 2011. 420 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Rio Claro, 2011.

**PEDROSA**, Vani Maria Fonseca. *Cozinha Mineira: tradição e contemporaneidade*. Belo Horizonte: Senac Minas, 2024.

**PEREIRA**, Patrícia Aparecida Pimenta; **RAMOS**, Thaís de Melo; **GAJO**, Adriano Alvarenga; **GOMES**, Ulisses Júnior. Viabilidade da utilização de queijo tipo ricota na elaboração de pão de queijo. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 40, n. 11, p. 2356–2360, 2010.

**POULAIN**, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

**SAINT-HILAIRE**, Auguste de. *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP. Diversas edições.

**SAMPAIO**, Teodoro. *O Tupi na geografia nacional*. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia. Diversas edições.

**UNESCO** Creative Cities Network. *Documentos institucionais sobre gastronomia, patrimônio alimentar e cidades criativas*. Diversas publicações.

#### **Documentos institucionais**

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS (EMATER-MG). Publicações técnicas sobre agroindústria familiar, mandioca e produção de queijos artesanais. Belo Horizonte. Diversas publicações.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS (EPAMIG). Publicações técnicas sobre queijos artesanais e sistemas produtivos. Belo Horizonte. Diversas publicações.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS (IEPHA-MG). Dossiês e inventários do patrimônio cultural de Minas Gerais. Belo Horizonte. Diversas publicações.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC MINAS. *Programa Primórdios da Cozinha Mineira*. Relatórios técnicos de pesquisa. Belo Horizonte. Diversos anos.

#### **Documentação metodológica**

**PEDROSA**, Vani Maria Fonseca. *Programa Primórdios da Cozinha Mineira*: relatórios técnicos, fichas de campo, cadernos metodológicos e documentação de pesquisa (2009–2025). Belo Horizonte: Senac Minas.

### **Nota metodológica**

As quatro receitas analisadas neste estudo constituem o corpus documental da pesquisa e foram selecionadas por representarem momentos distintos da evolução técnica do pão de queijo mineiro. A escolha não teve por objetivo identificar uma receita considerada "original" ou "mais autêntica", mas reunir formulações capazes de evidenciar permanências e transformações dos processos técnicos que estruturam essa preparação. As análises concentraram-se exclusivamente nos modos de fazer, nas operações técnicas e nas relações entre ingredientes, não implicando reprodução integral das receitas nem avaliação de mérito culinário entre elas.

### **As fontes utilizadas para as quatro(4) receitas foram:**

Receita 1 – Vídeo *O Melhor Pão de Queijo de Paracatu (MG) – A La Paulletone*, disponível na plataforma YouTube. [O MELHOR PÃO DE QUEIJO DE PARACATU-MG - A La Paulletone - YouTube](#)

Receita 2 – **PEDROSA**, Vani Maria Fonseca. *Cozinha Mineira: tradição e contemporaneidade*. Receita Pão de Queijo da Dona Lucinha, Belo Horizonte: Senac Minas, 2024.

Receita 3 – Receita apresentada pelo chef Flávio Molinari em programa culinário produzido em Poços de Caldas (MG), disponível na plataforma YouTube. [Pão de queijo crocante por fora e macio por dentro.](#)

Receita 4 – Receita contemporânea do chef Leonardo Paixão, publicada em mídias digitais durante a pandemia de Covid-19. [\(20+\) Vídeo | Facebook](#)

