

UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Produção familiar de queijo em Rio Novo – MG
(Family cheese production in Rio Novo – MG)

Maria Madalena Mattos Pontes

Rio de Janeiro
2016

UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Produção familiar de queijo em Rio Novo – MG

Maria Madalena Mattos Pontes

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estácio de Sá como parte dos requisitos para aprovação da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso, com orientação do Prof Cláudia Olsieski da Cruz (Mestre em Alimentação, Nutrição e Saúde - UERJ).

Rio de Janeiro

2016

Ficha catalográfica

P813 Pontes, Maria Madalena Mattos

Produção familiar de queijo em Rio Novo-MG /Maria Madalena Mattos Pontes.
– Rio de Janeiro, 2016.
40f. ; 30cm.

Trabalho monográfico (Graduação em Nutrição)-Universidade Estácio de Sá,
2016.

1. Nutrição. 2. Queijo. 3.Patrimônio cultural. 4. Comida . I. Título.

CDD 612.3

MARIA MADALENA MATTOS PONTES

Produção familiar de queijo em Rio Novo - MG

Trabalho de Conclusão de Curso apresentada à
Universidade Estácio de Sá como parte dos
requisitos parcial para obtenção do título de
nutricionista.

Avaliada em 15 / 06 / 2016.

BANCA EXAMINADORA

Claudia Olsieski da Cruz

Prof. Cláudia Olsieski da Cruz – Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde (UERJ)

Universidade Estácio de Sá

Ana Cláudia do Nascimento

Ana Cláudia Nascimento – Mestre em Ciências Sociais

Universidade Estácio de Sá

Manoela Peçanha da Penha

Prof. Manoela Peçanha da Penha – Doutora em Ciência dos Alimentos (UFRJ)

Universidade Estácio de Sá

EPÍGRAFE

Plantemos a roça.
Lavremos a gleba.
Cuidemos do ninho,
do gado e da tulha.
Fatura teremos
e donos de sítio
felizes seremos.

Cora Coralina (O Cântico da Terra)

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos pequenos agricultores e pecuaristas e aos produtores familiares de alimentos da minha cidade, Rio Novo – MG. Principalmente as famílias da Cida (produtos Do Forró) e do Teteco (Produtos Frion). Incluo entre os produtores, a minha querida mãe, Marília Mattos Pontes, que produz e oferece para a família e amigos o melhor doce de leite e os melhores doces de fruta que eu já experimentei na minha vida.

AGRADECIMENTOS

Meu querido companheiro, Marcio D'Oliveira Campos, pela inspiração, encorajamento e contribuição durante a realização do trabalho, por seu conhecimento em Antropologia da Comida.

À nossa querida coordenadora Cláudia Olsieski Cruz, aos professores da faculdade de Nutrição e membros da banca

As pessoas entrevistadas e aquelas com quem eu conversei em Rio Novo.

RESUMO

Rio Novo situa-se na Zona da Mata Mineira, Microrregião de Juiz de Fora. Nesta cidade, famílias locais, descendentes e não descendentes de italianos, produzem, artesanalmente, os queijos Minas, *Mozzarella* e *Caciocavallo*, entre outros. A chegada dos imigrantes italianos a Minas Gerais ocorreu no final do século XIX. Seu novo modo de vida incluía a produção artesanal de queijos Mozzarella e Parmesão e a comida era responsável por manter um forte vínculo entre estes imigrantes. No Brasil, a partir dos anos 2000, acentua-se a preocupação com a procedência e a propensão de compra de alimentos e comida regionais, onde modos de fazer próprios e tradições culturais são reinventados, contrapondo-se à mundialização e à homogeneização da alimentação. Isto pode estimular e possibilitar o “comer local” e o “comer na estação”, tradição bem desenvolvida na França, por exemplo. Portanto, o objetivo deste estudo foi: identificar as tradições familiares, práticas e saberes da produção de queijo artesanal tipo *Caciocavallo* em Rio Novo – MG. Para este fim, foi realizada, no período de março a maio de 2016, uma pesquisa qualitativa de natureza exploratória e descritiva, tendo como campo de estudo empírico duas famílias que produzem queijo *Caciocavallo*. Os resultados indicaram que existe significativa participação de descendentes italianos na vida da cidade, um patrimônio cultural valioso em relação à história, hábitos, saberes e modos de fazer queijo, e ainda, que a identidade geográfica e cultural da região pode ser um caminho para o seu desenvolvimento sustentável.

Palavras-chave: queijo, mineiro, imigrante italiano, comida, patrimônio cultural

ABSTRACT

Rio Novo is located in the Zona da Mata region of the State of Minas Gerais, included in the Micro Region of Juiz de Fora. In this city, local families, descendants and non-descendants of Italians, produce craft cheeses of the types Minas, Mozzarella, and Caciocavallo, among others. The arrival of the Italian immigrants to Minas Gerais occurred in the late nineteenth century. His new way of life included the artisanal production of Mozzarella and Parmesan cheeses and, besides that, food and meals were responsible for maintaining strong links between these immigrant families. In Brazil, from the 2000s, highlights the concern with the origin and the propensity to purchase regional food and food that own ways of doing and cultural traditions are reinvented, in opposition to the global homogenization of food and eating. This can encourage and enable the tendencies of "eating local" and "eat at the season", for instance, a well-developed tradition in France. Therefore, the aim of this study was: to identify in the family traditions of Rio Novo (MG) the practices and knowledges attached to artisan cheese production of the type Caciocavallo. To this end, it was held in the period March-May 2016 a qualitative research of exploratory and descriptive nature, based on the empirical field study of two families that produce Caciocavallo cheese. The results indicated that there is significant participation of Italian descendants in the city life, a rich cultural heritage in relation to history, habits, knowledge and ways of making cheese, and also that the geographical and cultural identity of the region can be a way to ensure sustainable development.

Keywords: cheese, Minas Gerais, Italian immigrant, food and eating, cultural heritage

LISTA DE ABREVIATURAS

		Página
OGM	Organismos Geneticamente Modificados.....	13
OMC	Organização Mundial do Comercio.....	14
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional...	14
ILCT	Instituto de Laticínios Cândido Tostes.....	15
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.....	15
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural.....	15,35
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária.....	15,35
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.....	21
SIM	Serviço de Inspeção Municipal.....	35
SIF	Serviço de Inspeção Federal.....	35
VISA	Vigilância Sanitária.....	35

LISTA DE TABELAS E FIGURAS

	Página
Figura 1. Localização da cidade de Rio Novo.....	16
Figura 2. O queijo Cabacinha e o queijo <i>Caciocavallo</i>	21
Figura 3. Anúncio do Queijo <i>Caciocavallo</i> Rion à venda no Rio de Janeiro.	23
Figura 4. Queijo Cottage marca San Martins anunciada no Supermercado Zona Sul do Rio de Janeiro.....	23
Figura 5. Marca Frion.....	25
Figura 6. Requeijão Cremoso marca “Do Forró”.....	26
Figura 7. Filagem da massa para produção de queijo Muzzarella, <i>Caciocavallo</i> ou Provolone.....	28
Figura 8. Queijaria rural “Do Forró”.....	29
Figura 9. Produtos da família Pilati.....	31
Figura 10. Queijo <i>Caciocavallo</i> “Do Forró” (a) e Queijo <i>Caciocavallo</i> “Frion”(b).....	32
Figura 11. Queijo <i>Caciocavallo</i> “Do Forró” (a) e Queijo <i>Caciocavallo</i> “Frion”(b).....	33

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
1 OBJETIVOS	17
1.1 Objetivo Geral	17
1.2 Objetivos Específicos	18
2 METODOLOGIA.....	18
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	20
3.1 Vida e trabalho se misturam à história de famílias descendentes de italianos em Rio Novo.....	20
3.2 A origem do modo de fazer queijo.....	30
3.3 Os queijos	32
3.4 A adaptação do modo de fazer	33
3.5 As perspectivas do agronegócio familiar rural em Rio Novo	34
CONCLUSÃO.....	36
REFERÊNCIAS.....	37

INTRODUÇÃO

Os alimentos e a alimentação são assuntos recorrentes nas mídias e redes sociais. Tal exposição parece ter se instalado a partir de 1996 com a crise do “mal da vaca louca”¹, na Inglaterra, seguida do início da comercialização dos Organismos Geneticamente Modificados (OGM). Nas décadas seguintes, novos episódios envolvendo a contaminação de alimentos na Europa, nos EUA e no Brasil, foram verificados - metanol no vinho, salmonela em ovos, chumbo no leite em pó, benzeno em água mineral, dioxina em frangos (gripe aviária) fraude da carne de cavalo e, no Brasil, o *Diphyllbothrium spp.* no salmão importado do Chile - todos com grande repercussão na mídia mundial contribuindo para a desconfiança dos alimentos industrializados, para sentimento de risco da população em geral e servindo como alerta para os órgãos reguladores (OLIVEIRA, 2015; TRUNINGER; FERREIRA, 2014; POULAN, 2004).

De acordo com Contreras e Gracia (2011), o termo globalização é genericamente usado para caracterizar a homogeneização, a perda de identidade, a que a modernidade está submetida, condição resultante do “encurtamento das distancias” e da facilidade e comunicação verificadas no mundo moderno (HARVEY, 1989).

Na Europa, a temática dos produtos regionais e artesanais, resulta, em parte, das crises envolvendo alimentos, as quais, tendo como pano de fundo a mundialização ou globalização da alimentação, trouxeram à tona os riscos alimentares relativos aos produtos processados evidenciado no rompimento da ligação entre produtor e o consumidor devido as longas distancias que estes últimos percorrem antes de chegarem à mesa dos consumidores.

¹Encefalopatia Espongiforme Bovina conhecida como "mal da vaca louca" é uma patologia neurológica que acomete o gado devido ao consumo de ração de osso bovino contendo uma proteína infectante (príon). Os humanos, ao ingerirem a carne contaminada de gado adquirem a variante Creutzfeldt-Jakob, uma doença rara e leva ao óbito (WHO, 2012).

Na França, a previsão, para o ano 2000, de alta taxa de obesidade em crianças deixa os franceses alarmados e é lá, neste ano que a resistência à mundialização da alimentação e a valorização da comida regional se expõe. Nesta época, na cidade de Millau, um restaurante *Mc Donald's* em construção é desmontado e, por outro lado, um líder da resistência camponesa à mundialização, José Bové “armado com alguns quilos de *roquefort*”, impede que a conferência da Organização Mundial do Comércio (OMC) de Seattle de se realizar (BUAINAIN, VIEIRA, 2011; POULAN, 2004).

No Brasil, a partir do cenário mundial nos anos 2000, acentua-se a preocupação com a procedência e a propensão de compra de alimentos e comida oriundos de pequenos produtores e determinadas regiões específicas. Modos de fazer próprios e tradições culturais também são resgatados. Em 2002, o queijo do Serro, produzido artesanalmente na região serrana de Minas Gerais com leite cru e adição do pingo de coalho, foi reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural de Minas Gerais. Sua comercialização no estado de Minas Gerais foi regulamentada e, posteriormente, em 2012, estendida para todo o país. Contraindo-se à mundialização da comida, seguiram-se outros registros de alimentos e modos fazer considerados patrimônio imaterial tais como: o registro do ofício das baianas do acarajé em 2004; o sistema agrícola tradicional do Rio Negro - AM e a produção da bebida cajuína no Piauí. Outros pedidos de registro do IPHAN encontram-se em andamento (SANTILLI, 2015; MINAS GERAIS, 2012).

Como explica Contreras e Garcia (2011):

Em um mundo cada vez mais dominado por um modelo de alimentação industrial e homogêneo, surge, paradoxalmente, um forte movimento de valorização de sistemas alimentares locais e territorializados, portadores de importantes referências culturais que devem ser preservadas. Se os sistemas alimentares diferentes correspondem a sistemas culturais distintos, os produtos, práticas e saberes alimentares locais se tornaram símbolo de resistências culturais contra a homogeneização. Afinal, os alimentos expressam tradições e práticas culturais das comunidades que os produzem e consomem, e estão inseridos em sistemas sociais e culturais específicos, que atribuem distintos significados ao que se come, como, quando e com quem se come.

A cidade de Rio Novo situa-se na Zona da Mata Mineira – Microrregião de Juiz de Fora, possui 8.712 habitantes e algumas peculiaridades que a tornam um

interessante campo de estudo de alimentos regionais, principalmente os queijos artesanais. O município, que faz parte da bacia leiteira do estado de Minas, possui localização geográfica privilegiada em relação aos principais centros acadêmicos e de pesquisa de leite e derivados do país, quais sejam: a 50 Km de Juiz de Fora, cidade onde se encontra o Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), escola pioneira na formação de técnicos de laticínios do Brasil, a 30 Km da EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) - Centro Nacional de Pesquisa de Gado Leiteiro e a 125 Km da Universidade Federal de Viçosa, a qual é reconhecida por sua tradição fortemente agropecuária.

Foi também neste município que, em 1984, se instalou uma fábrica nacional de queijos ditos, na época, “queijos finos”. Esta nomenclatura era dada aos queijos tipo francês como o *Camembert*, o *Saint Paulin*, o *Boursin*, entre outros, os quais são, na França, símbolos de identidade e regionalidade. Sendo os produtos já, naquela época, bem caracterizados quanto aos padrões de identidade e qualidade, exigia-se para sua fabricação leite de excelente qualidade. E é neste ambiente que algumas famílias locais produziam, artesanalmente, os queijos Minas, *Mozzarella* e *Caciocavallo*.

A produção familiar destes queijos é, até hoje, verificada no município de Rio Novo, por descendentes e não descendentes de italianos, não havendo dados para quantificar a sua produção. De acordo com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), existem 205 agroindústrias familiares cadastradas no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), sendo que 71% são de derivados do leite, com destaque para o queijo (FAETEC, 2016; IBGE, 2010).

Figura 1. Localização da cidade de Rio Novo



Fonte: IBGE. Legenda: a) Microrregião de Juiz de Fora na Região Sudeste; b) Microrregião de Juiz de Fora na Mesorregião da Zona da Mata Mineira, c) localização de Rio Novo em relação a Juiz de Fora e São João Nepomuceno

A chegada dos italianos em Minas Gerais deu-se no final do século XIX. Eles desembarcaram de vapores no porto do Rio de Janeiro e, de lá, seguiam de trem para as cidades de São João Nepomuceno ou Juiz de Fora. Nestas cidades existiam hospedarias, mantidas com ajuda do governo, que os alojavam até que seguissem para seu destino final. Este poderia ser tanto as fazendas de plantação de café, as cidades vizinhas ou as colônias agrícolas que serviam para ampliar a colonização através da criação de núcleos de povoamento. Existiram também aqueles que se destinaram ao trabalho de construção da cidade de Belo Horizonte e os que ficaram na própria cidade de Juiz de Fora que se encontrava em franco crescimento, pois uma parte destes imigrantes veio para suprir a necessidades de mão de obra na cidade e não na agricultura. Na Zona da Mata Mineira, à medida que se instalaram, foram desenvolvendo seu novo modo de vida que incluía a

produção de gêneros alimentícios para consumo próprio. Verificava-se então o plantio de hortaliças, a criação de gado e aves, a produção de laticínios, embutidos e doces. Dentre os queijos produzidos estavam os queijos Mozzarella e o Parmesão (CISCOTTO FILHO, 2015; BOTELHO, BRAGA e ANDRADE, 2007). Adaptando os ingredientes e o modo de fazer às condições encontradas, a comida era tomada como instrumento de italianidade², responsável por manter um forte vínculo entre imigrantes italianos (COLLAÇO, 2012).

Portanto, contrapondo-se à mundialização e à homogeneização da alimentação, na medida em que alimentos, regiões e modos de fazer tradicionais, não “tecnologizados”, são retomados, além da preservação do patrimônio imaterial, elevam-se as perspectivas de crescimento e valorização do campo e de pequenas localidades. Isto pode estimular e possibilitar o “comer local” e o “comer na estação”, tradição bem desenvolvida na França, por exemplo³.

1 OBJETIVOS

1.1 Objetivo Geral

Identificar as tradições familiares, práticas e saberes da produção de queijo artesanal tipo *Caciocavallo* em Rio Novo – MG.

² Italianidade, de acordo com Bechelloni (2007) refere-se a uma manifestação que é global e ao mesmo tempo local, não telocêntrica, presente no mundo e ligada por fortes correntes compartilhadas, identificada pelo modo de ser itálico, com uma cultura, economia, divertimentos, moda e cozinha de origem itálica.

³Manger local - La région du Languedoc Roussillon dans votre assiette - <http://www.manger-local.fr/>
Changer pas à pas son mode de vie - MANGER LOCAL ET DE SAISON - <https://www.colibris-lemouvement.org/changer/se-nourrir/manger-local-et-de-saison>

1.2 Objetivos Específicos

- Identificar queijos e outros produtos alimentícios, produzidos artesanalmente pela agroindústria familiar do município;
- Buscar a possível existência da relação entre imigração italiana e a produção familiar;
- Reconhecer os saberes e os modos de fazer próprios das famílias nesta produção;
- Discutir as relações entre as formas de produção, os órgãos reguladores governamentais associados à distribuição dos produtos familiares e as políticas públicas de preservação do patrimônio.

2 METODOLOGIA

Pesquisa qualitativa, de natureza exploratória e descritiva, tendo como campo de estudo empírico duas famílias, que produzem queijo no município de Rio Novo – MG, foi realizada no período de março a maio de 2016. Como tínhamos interesse em identificar traços da imigração italiana na produção de queijo de Rio Novo, escolhemos famílias que, atualmente (2016), produzem queijo *Caciocavallo*. Este tipo de queijo é de origem Italiana e, dentre aqueles que o produzem, seria mais provável encontrarmos a descendência italiana. Estas famílias foram: a família de Celso Luiz Gonçalves Moreira (56 anos) casado com Celimar Pironi Moreira, duas filhas e a família de Aparecida Valle Rodrigues (56 anos), viúva de Antônio “Forró” Varotto Rodrigues, três filhos.

Para a coleta de dados foram usados os procedimentos de pesquisa de observação participante, com inspiração etnográfica, e entrevista em profundidade, sobre os modos de fazer (fazer e saber) queijo *Caciocavallo* e sobre as relações de parentesco. O registro foi feito em diário de campo, gravação de

áudio e por meio de fotografias, instrumentos que podem melhor contribuir para a discussão dos achados. Os Registros foram transcritos fidedignamente e analisados segundo a análise hermenêutica (MINAYO, 2010; GOLDENBERG, 1998).

A observação participante, com inspiração etnográfica, consiste em um trabalho de campo no qual o observador, pesquisador, se insere no cotidiano do grupo ou organização pesquisada, registra, indaga e colhe interpretações sobre um fato observado, sempre à luz dos valores e modos de pensar e agir destes próprios atores, revelando suas interdependências. Desta forma, foi possível descrever as atividades envolvidas na produção e distribuição diária de queijos, perceber e descrever como as famílias produtoras entrevistadas se relacionam com este fato. Foram reveladas também as relações de interdependência do modo de fazer e vender queijo com os órgãos de vigilância sanitária, a prefeitura da cidade, as italianidades e, sobretudo, a participação dos descendentes de italianos na vida da cidade de Rio Novo.

A entrevista em profundidade, na medida em que não traça limites rígidos de abordagem, auxiliou no reconhecimento e descrição da descendência italiana das duas famílias pesquisadas e da importância destes e de outros descendentes na vida da cidade de Rio Novo e vizinhança. (CAMPOS; SANZ, 2004; VELHO, 1978).

O roteiro usado para a entrevista foi:

- Tem descendência italiana e qual o parentesco?
- Qual o modo de fazer queijo?
- Como comercializam os produtos?
- Além de queijo, quais produtos são feitos e comercializados?

Durante o trabalho outras pessoas foram contatadas, entre elas estão a prefeita, a secretária de assistência social, secretária de educação do município e um pequeno agricultor. Além destes, várias horas de conversas foram estabelecidas entre outros moradores da cidade e mesmo de cidades vizinhas para alcançar as informações necessárias à construção desta pesquisa.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Vida e trabalho se misturam à história de famílias descendentes de italianos em Rio Novo

3.1.1 A família de Celso Luiz “Teteco” Gonçalves Moreira (56 anos) casado com Celimar Pironi Moreira, duas filhas.

A mulher, Celimar, também é filha de imigrantes italianos e traz no sobrenome, Pironi, a marca desta descendência. Seu pai, Sr. Messias Pironi, tem uma propriedade na cidade vizinha de Goianá (a 10Km de Rio Novo) onde cultiva uma horta de onde tira seu sustento. As filhas, Thaysa Pironi Moreira e Thayná Pironi Moreira, se formaram em universidade. Thaysa, advogada, vai começar a trabalhar na prefeitura, enquanto isto, ajuda os pais na lida diária; a outra se formou em Economia, trabalha em banco e vive em Bicas, uma cidade vizinha. A família possui uma propriedade, Sítio Santo Antônio, onde cultiva a terra e cria gado leiteiro.

Produção e venda familiar:

Queijos *Mozzarella* tipos *Caciocavallo*, sanfona, Provolone e bolinhas são feitos por Teteco, na parte de trás da loja comercial, enquanto a linguiça é feita pela esposa Celinha. Preparam, embalam e comercializam também kit de porco para feijoada e peças defumadas de queijo e porco. O porco é comprado abatido de outros pequenos produtores. Comercializam itens próprios como torresmo, doces em conserva e pimenta, frutas da época e itens de terceiros como mel. Os

produtos próprios cárneos são vendidos com a marca Frion na loja que fica no terreno da casa na cidade.

Descendência e a história da produção de queijo pela família

A descendência italiana vem da avó paterna, Ana Russo Moreira que casou-se com Sebastião Pinto Moreira e teve dez filhos, entre eles o pai do Teteco, Mozart Pinto Moreira. Dona Ana era filha de italianos, da família Russo que emigrou para Santo Antônio do Grama (cidade mineira da Zona da Mata, microrregião Ponte Nova). Lá a família já era conhecida pela fabricação caseira de queijo *Mozzarella*, tipo "Cabacinha", e queijo provolone como pode ser verificado na descrição histórica do município no site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

"A fabricação caseira de queijos, tipo "Cabacinha", foi outro ramo da indústria de laticínios em Santo Antônio do Grama, especialidade da família Russo, de origem italiana e que se fixou no município. Jácomo Russo, membro desta família, foi o criador de próspera indústria de afamado tipo de queijo "Provolone". A produção era vendida, principalmente, para o Rio de Janeiro."

Fonte: IBGE – Cidades: Minas Gerais » Santo Antônio do Grama » histórico. Disponível em: <http://cod.ibge.gov.br/MI9>. Acesso em 20 de maio 2016

Figura 2. O queijo Cabacinha e o queijo *Caciocavallo*



Fonte: Redação Inter TV Rural. Disponível em: < <http://glo.bo/1x56Jbv> > e acervo próprio

A produção de queijo *Mozzarella* pela família Russo

De acordo com Teteco, os avós paternos, Dona Ana Russo e Sr. Sebastião Moreira, vieram para Rio Novo em 1941, aproximadamente há 70 anos atrás, quando começaram aqui a fazer queijo com leite comprado dos produtores locais. Antes disso, residiam em Raul Soares, cidade vizinha a Santo Antônio do Grama.

Lá possuíam uma fábrica de tamancos na qual os filhos também trabalhavam. Devido a doença dos filhos, “a família estava toda de cama”, o avô, Sr. Moreira, veio várias vezes a Juiz de Fora em busca de tratamento. Nesta ocasião, foi aconselhado pelos médicos que a família deixasse a cidade onde morava porque alguma doença estava acometendo o povo daquela região. Na volta de uma das viagens a Juiz de Fora, o trem parou em uma estação onde havia uma pracinha e Sr. Moreira gostou da paisagem, do clima, dos ares; decidiu que moraria nesta cidade. Era Rio Novo. Colaborou para a mudança o negócio com tamancos estar em crise e a proximidade entre Rio Novo e Juiz de Fora, local de tratamento para os filhos acamados.

Desta forma, Sr. Moreira e Dona Ana venderam o que possuíam em Raul Soares e, com a renda, adquiriram uma chácara no bairro Vila França em Rio Novo. Ali, por iniciativa de Dona Ana Russo Moreira, começou a produção caseira do queijo *Caciocavallo*. Por volta de 1960, Senhor Moreira e Dona Ana, como eram chamados os avós do Teteco, montaram, com ajuda dos filhos, uma fábrica de queijos na propriedade, a qual foi bastante próspera. Produziam queijo *Caciocavallo*, Muzzarella quadrada, palito e manteiga que eram vendidos com a marca Rion. Os produtos chegaram a ser comercializados para fora do estado de Minas Gerais, pois a marca possuía registro no Ministério da Agricultura. Vendia-se, notadamente, para a cidade do Rio de Janeiro-RJ como pode ser observado em uma matéria do jornal carioca da época, O Correio da Manhã. A Figura 3 mostra este registro.

Mais tarde um dos filhos de Dona Ana (tio do Teteco), montou uma outra pequena fábrica de queijos, marca Dom Bosco, em Furtado de Campos (distrito de Rio Novo). Estes empreendimentos floresceram até que, por volta de 1975- 1980, uma crise financeira fez com que Sr. Mozart, pai do Teteco, deixasse o trabalho com os pais e começasse a fazer queijo, com a colaboração de seus filhos. Levou com ele a marca Rion dos queijos que fazia em sua pequena propriedade rural, o sítio Santo Antônio. Sr. Moreira, avô de Teteco, vendeu a fábrica para os herdeiros de outro filho que passaram a fabricar queijos com a marca San Martins (Figura

4). Atualmente não o fazem mais, a fábrica foi desmontada e o imóvel abriga um supermercado usando esta marca San Martins.

Figura 3. Anúncio do Queijo *Caciocavallo* Rion à venda no Rio de Janeiro.

Fonte: Jornal Correio da Manhã (1971)

Figura 4. Queijo Cottage marca San Martins anunciada no Supermercado Zona Sul do Rio de Janeiro.

Fonte: Zona Sul atende, Frio e laticínios. http://www.zonasulatende.com.br/Produto/Queijo_Cottage_San_Martins_Pote_400_g_--13825

A pequena produção de queijo que o Senhor Mozart fazia no sítio Santo Antônio, foi interrompida três anos mais tarde (1978) e só voltou a florescer, aproximadamente, em 2012 quando o Teteco, que herdou o sítio Santo Antônio do pai Mozart, resolveu mostrar à filha Thaysa, como fazer queijo. Sua intenção era “para ela conhecer o quê que é queijo”, não pensava em comercializar. Comprou o

leite e, nas palavras dele, “foi tanto queijo, que deu queijo para nós comermos e ainda eu colocar no balcão para vender. E em colocar no balcão para vender, vendeu rapidinho e não parou mais (de vender) ”.

Nesta época, Teteco e a família já administravam, trabalhavam e tiravam seu sustento do sítio herdado do pai, Mozart Russo Moreira. Eles já possuíam a loja onde comercializavam produtos suínos com marca fantasia Frion (Figura 5), negócio que continua até hoje.

Atualmente já não compra mais leite, aos poucos a família foi adquirindo novilhas e hoje o queijo é feito com o próprio leite. Usa todo o leite que produz, uns 100 Litros por dia, que rende, aproximadamente, 10kg de queijo, põe o coalho, deixa na banca para aprontar (fermentar) e no outro dia vai cozinhar, modular (filar e dar a forma) como desejar: Provolone, *Mozzarella* sanfona, *Mozzarella* quadrada, queijo *Caciocavallo*. Depois coloca em um recipiente com água fria, põe na salmoura e, no dia seguinte, após um período de salga, o queijo está pronto para a venda. O soro resultante da fabricação do queijo é usado para fazer o queijo ricota (com limão).

Teteco conta que aprendeu a fazer queijo com o pai o qual aprendeu com a avó italiana Dona Ana. Ele enfatiza que usa o mesmo sistema que a avó usava para a fabricação, ou seja, leite gordo, sem desnatar, sem tirar nada. O queijo é feito em casa, nos fundos da loja onde comercializa os produtos, com utensílios e equipamentos que guardou da antiga fábrica do pai e dos avós paternos. Diferentemente dos avós, o leite usado para fazer queijo provém de gado leiteiro próprio criado na propriedade rural.



Fonte: Acervo da autora

3.1.2 A família de Aparecida “Cida” Valle Rodrigues (56 anos), viúva de Forró, três filhos.

Aparecida “Cida” Valle Rodrigues, bisneta de italianos (família Da Dalt e Toé) casou-se com seu primo de terceiro grau, Antônio Varotto Rodrigues (Forró) também bisneto de italianos (família Varotto). Nesta família, entrevistamos Cida e sua filha Patrícia, técnica de Laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes em Juiz de Fora. Patrícia, depois da morte do pai em 2012, assumiu fabricação dos queijos e os negócios referente à produção. Juliana, a outra filha, cuida da venda para bares, restaurantes, encomendas e entregas dos gêneros alimentícios produzidos. A Cida é quem conduz a família e com ela vivem as duas filhas e dois netos. O filho mais novo não participa da produção familiar.

Descendência e história da produção de queijo

Os avós maternos de ambos, Cida e Forró, eram filhos de mãe e pai italianos. A família possui um sítio (Camonge) próximo à cidade onde produzem

artesanalmente queijo *Mozzarella* dos tipos, forma quadrada para sanduiches, palitinho e bolinha, *Caciocavallo* e Provolone; queijo Minas Frescal; Manteiga, Requeijão e Doce de leite. Doces variados em compota também são feitos por Cida, “Do Forró” é a marca dos produtos (Figura 6) que são armazenados e vendidos na varanda, próxima ao quintal da casa na cidade. Neste local, os doces ficam expostos e os queijos são armazenados em freezers. Os clientes são atendidos por quem estiver em casa, Cida, ou as filhas Patrícia e Juliana.

Figura 6. Requeijão Cremoso marca “Do Forró”



Fonte: Acervo da autora

Cida Iniciou sua vida com o marido, aos 19 anos, em um sítio doado pelo pai onde criavam gado e vendiam o leite para terceiros. Nesta época dava aulas para crianças, mas deixou o magistério, pois precisava cuidar dos três filhos que teve logo depois do casamento. Vendo a dificuldade em que se encontrava o casal e os 3 filhos, o tio, Jorge do Nascimento, irmão da mãe de Cida sugeriu que aprendessem a fazer queijo com senhor Sebastião, um sitiante, hoje já falecido, de Coronel Pacheco, cidade vizinha a Rio Novo. Forró, o marido, foi quatro vezes aprender a fazer queijo. Cida foi a última vez, a quinta ida, e achou as condições de higiene não muito boas. A salga do queijo, por exemplo era feita em local impróprio, o descuido com a produção era muito grande. Isto a fez acreditar que seria possível implementar o negócio na sua propriedade, como ela mesma comentou: “não fiquei feliz com as condições do local, é claro, mas senti que nós iríamos dar conta, porque uma parte a gente já tinha, que era o zelo, aquela coisa de amor, né”. E o queijo que eles começaram a fazer foi o queijo *Mozzarella* cuja produção na família iniciou-se em 1987. Depois de acompanhar o modo de fazer do Senhor Sebastião, foram, ao longo do tempo, a uns quatro encontros para

Viçosa na semana do fazendeiro. De lá trouxeram o modo de fazer doce de leite, e aprimoraram o modo de fazer queijo Minas e a Mozzarella. Cida conta que na verdade, aprimoram, porque a mãe dela já fazia queijo Minas e a avó do Forró, Senhora Catarina Varotto, também descendente de italianos já fazia o Requeijão em barra. Outra pessoa importante na vida deles foi o técnico de laticínios Bellini. Residente na cidade vizinha de Guarani, este sempre trazia novidades que lhes ajudava a introduzir modificações no modo de fazer ou melhorar o portfólio de produtos. Foi o que aconteceu quando Cida queria fazer o requeijão de copo ou pote e Bellini a apresentou o sal fundente permitindo acerto na qualidade do produto. Bellini era um amigo com quem podiam contar, ele fracionava a embalagem de alguns ingredientes permitindo a compra de quantidades reduzidas que eram requeridas para aquela escala de produção familiar. Com ele estabeleceram uma relação de troca e solidariedade que poderia envolver um valor financeiro não previamente acordado, mas pago de bom grado caso ele precisasse. Desta forma Bellini começou a prestar assistência técnica à produção familiar dos queijos “do Forró”, nome fantasia dos produtos (Figura 5) e o faz até hoje. Ou seja, troca informações, auxilia em melhorias, na compra e na lida com equipamentos. Cida, ao nos contar sobre o Bellini, o faz com muito carinho:

“... ele sempre foi mesmo muito bom com a gente, a primeira caldeira, foi ele que arrumou para nós, foi aquela vertical que você tinha que cortar os toquinhos de lenha todos deste tamanho assim (bem pequeno) para colocar debaixo dela”.

O início da produção, o modo de fazer com a isca

Inicialmente, os queijos eram feitos na cidade na casa onde moravam, a mesma até hoje. Aquecia-se o leite a 45° C dentro de um tambor azul cujo volume era de 100 a 150 litros e depois coalhava. Usavam dois tipos de pás de madeira para mexer a coalhada. Uma era vasada, formada por réguas para levantar a massa e outra para mexer propriamente e quebrar mais o grão de coalhada. À medida que a coalhada ia abaixando e o soro subindo, este último era retirado com o balde, colocado nas latas para levar para tratar da criação de porcos da roça. Quando estava para escorrer o último soro, colocava-se uma isca e

encostava a massa, isto é, a massa era reunida e deixa repousar neste soro. A isca era o soro, proveniente da fabricação do dia anterior, que tinha sido guardado. A qualidade dos queijos, *Mozzarella* e *Caciocavallo*, dependia do tempo que a massa ficava repousando. Cida conta que eles sempre tinham dúvida de que horas iriam guardá-la, isto é, parar a fermentação acondicionando a massa sob refrigeração para ela ser trabalhada no dia seguinte. Começaram então a fazer o ponto na faca, ou seja, cortar um pequeno pedaço dessa massa, colocar na água quente a 80° (quando ao esquentar forma-se um rosário, ou seja, uma fila de bolhas justapostas em volta do recipiente) e quando esta massa apresentasse boa elasticidade estaria no ponto para ser refrigerada. No dia seguinte, iriam colocar em uma panela, adicionar água quente, filar (Figura 7) e depois dar a forma. De acordo com Silva (2005) “a etapa da filagem consiste em sovar a massa do queijo para que ela ganhe uma textura alongada, lembrando fibras. O processo acontece à medida que a água quente, a 80-90°C, é adicionada à massa”.

Figura 7. Filagem da massa para produção de queijo Muzzarella, *Caciocavallo* ou Provolone



Fonte: Arquivo da autora

Mais tarde, com a aceitação dos queijos, a família passou produzir em um quartinho na roça e hoje, com a sede transformada em queijaria ou fábrica, processam até dois mil litros de leite por dia o que representa duzentos quilos de queijo por dia. A criação de gado leiteiro foi substituída por cabeças de gado de corte, alimentadas com o soro resultante da produção de queijo, cuja venda representa um dinheiro certo, sem o trabalho de ter que de tirar o leite todos os

dias. Hoje compram o leite de dez pequenos criadores locais de gado leiteiro. É Patrícia, filha da Cida, a responsável pela produção dos queijos, quem nos explica que a maior parte do leite vem de dois fornecedores. Mandioca, taioba e banana lá cultivados também são vendidos na cidade através de um verdureiro que passa nas casas oferecendo os produtos.

Atualmente, o modo de fazer com fermentação controlada

Todos os produtos são feitos na queijaria ou fábrica que fica na propriedade rural. Patrícia, a filha mais nova, faz os queijos e Cida, a mãe, os doces. Possuem um ajudante para a produção. A fábrica é bem montada contando com ótimas instalações, boas condições de higiene, equipamentos (desnatadeira, tanques, tachos, picadores), mesas e utensílios (Figura 8). Possuem uma caldeira à lenha, sistema de tratamento das águas de lavagem e de recuperação de todo o soro para alimentar o gado.

Figura 8. Queijaria rural "Do Forró"



Fonte: Acervo da autora

O leite para produção do queijo é aquecido, pois é recebido refrigerado dos produtores. Depois é adicionado do fermento (cultura liofilizada comprada de um laboratório), seguido do coalho, do corte da coalhada, da mexedura e do cozimento da massa. A massa é então encostada na cabeceira do tanque e deixada para fermentar até o ponto ideal de filagem. Este ponto, tal como já nos referimos antes, é muito importante para qualidade final dos produtos, e é

realizado na fábrica similarmente ao que Cida e Forró faziam no início da produção de queijo em casa.

Da mesma massa fermentada, que será filada, produz-se os queijos *Mozzarella*, *Caciocavallo* e o Provolone, sendo a *Mozzarella* quadrada o carro chefe da produção. O ciclo de trabalho, desde o recebimento do leite até a *Mozzarella* ou o *Caciocavallo* serem colocados na salmoura leva em torno de oito horas. Começando às 8:00 horas da manhã, às 16:00 horas, mais ou menos, os queijos vão para a salmouragem e no dia seguinte os produtos são embalados e vendidos.

3.2 A origem do modo de fazer queijo

As famílias entrevistadas relatam que o modo de fazer queijo foi herdado de seus pais e avós. Cida (família Valle Varotto) ao comentar sobre as melhorias que foram acrescentando, ao longo do tempo, ao modo de fazer queijo faz alusão a um saber passado e apreendido naturalmente pelas descendências. Em suas palavras:

A gente já trazia deles, os italianos, o queijo Minas, o Requeijão, a gente já trazia deles assim, o saber dentro da gente, mas sem usar o processo. Porque a minha mãe fazia queijo Minas, a tia Amélia fazia queijo Minas (que era irmã da minha bisavó) e a mãe do Forró, quer dizer, a avó, que era a Catarina, já fazia requeijão pelo lado do Varotto ... aí um dia ele (o Forró) falou assim, ah, vou fazer um requeijão da minha avó, ... o requeijão cremoso que eles falam que é o Catupiry.

Cida não aprendeu a fazer queijo *Caciocavallo* com sua família, mas sim com o senhor Sebastião do qual ela não se lembra o sobrenome. Há possibilidade que esta família, proprietária de um sítio na região da cidade de Coronel Pacheco, vizinha Rio Novo, seja descendente de italianos, pois neste local verificamos a existência de descendentes de italianos, família Pilati, produzindo e comercializado *Caciocavallo* entre outros queijos com a marca Pilates (Figura 9). Tal fato não comprova a origem italiana do modo de fazer queijo *Caciocavallo* pela

família da Cida, mas, nos mostra que na mesma microrregião de Juiz de Fora também encontramos o *Caciocavallo* sendo produzido por famílias descendentes de imigrantes italianos, sugerindo que as pesquisas neste sentido podem ser aprofundadas.

Figura 9. Produtos da família Pilati⁴



Fonte: acervo da autora

Teteco, ao falar sobre o modo de fazer o *Caciocavallo* o faz enfatizando que produz o "legítimo *Caciocavallo*", alusão ao modo de fazer italiano, que foi passado por sua avó italiana como ele nos conta:

“Neles virem para cá (os avós), não tinha como eles fazerem nada. O tamanco acabou, meu avô não sabia quase nada, era descendente de índio, aí minha avó deu ideia a ele que fizesse queijo, porque ela vinha da Itália e o que ela sabia fazer era queijo tipo *Mozzarella*. Aí eles arregaçaram as mangas e começaram a fabricar queijo. Ela sabia fazer tudo... Provole, que era o tradicional italiano aquele amarelo ... que é um queijo que conserva”

Em ambos os depoimentos, o da Cida e o do Teteco, fica evidente que eles têm consciência que o saber fazer queijo está enraizado em suas vidas, que eles são capazes de fazê-los, mas sem explicitar claramente a trajetória da influência italiana neste saber. O Teteco é enfático ao dizer que seu queijo é feito do mesmo modo que sua avó fazia, mas como ela aprendeu, ele não deixa claro. Cida explicita que já existe um saber fazer queijo passado pela família, mas também não diz como este modo de saber fazer tem sido transmitido através das gerações de descendência italiana.

⁴À venda no Restaurante dos Viajantes – localizado em Coronel Pacheco, na rodovia que liga a cidade de Rio Novo a Juiz de Fora – comércio que também pertence à família Pilati, produtora dos queijos marca Pilates.

A observação da fala da Cida, transcrita acima, na qual ela se refere a um “requeijão cremoso que eles falam que é o Catupiry”, nos remete à possibilidade do requeijão Capitory ser de origem italiana. Sua fabricação, no Brasil, teve início em uma cidade do sul de Minas, sugerindo que tenha se constituído um saber local de origem comum. Conforme descrito no site da marca Catupiry⁵.

“Foi há mais de 100 anos, em Minas Gerais, que os imigrantes italianos Mário e Isaíra Silvestrini produziram o primeiro requeijão cremoso do Brasil. De uma receita de família, o casal fez nascer a Laticínios Catupiry®, um sonho que virou realidade em novembro de 1911 na estância hidromineral de Lambari”

3.3 Os queijos

Figura 10. *Caciocavallo* “Do Forró”(a) e *Caciocavallo* “Frion”(b)



Fonte: Acervo da autora.

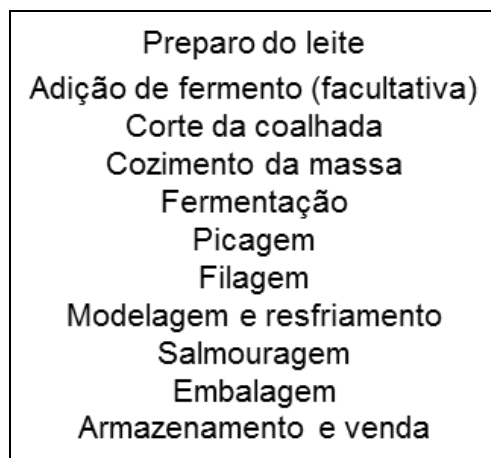
Os queijos, *Mozzarella*, *Cacciocavallo* e Provolone são queijos obtidos a partir de massa acidificada (que sofreu fermentação) e filada, variando apenas o formato e o tempo de maturação (BRASIL, 1997; BRASIL, 1952). São queijos típicos e originários da Itália e, também lá, descritos como de massa filada da qual se faz, entre outros, os queijos *Mozzarella*, *Cacciocavallo* e Provolone (BATTISTOTTI; CORRADINI,1993), todos eles entre os queijos produzidos por nossos descendentes de italianos aqui entrevistados (Figura 10).

⁵ Disponível em: <http://www.catupiry.com.br/a-catupiry>

A elaboração deste queijo inicia-se pelo preparo o qual consiste na seleção do leite, coagem e padronização (ou não) do teor de gordura, seguido da adição (ou não) de fermento láctico (pré-fermentação). Posteriormente adiciona-se o coalho para formar uma massa concentrada que é o queijo, tendo o leite sido aquecido até 32 a 35°C. Após coagulação do leite segue-se o corte da coalhada, seu cozimento e dessoragem parcial. A massa obtida será deixada fermentar até que alcance o ponto de filagem. Neste ponto ela será retirada do tanque, será picada, levada para um tacho e adicionada de água quente para filagem. Finalmente o queijo será moldado, enformado, resfriado e levado para salmoura onde ficará por 24 horas antes de ser embalado e comercializado (SILVA, 2005; PAULA, CARVALHO, FURTADO, 2009; FURTADO, 1997)

Um esquema de produção dos queijos de massa filada (*Mozzarella*, *Caciocavallo* e Provolone) baseado na descrição do processo feita pelos produtores rurais entrevistados é mostrado na figura Figura 11.

Figura 11. Fluxograma de produção queijos de massa filada



Fonte: Adaptação da autora a partir da descrição dos produtores entrevistados.

3.4 A adaptação do modo de fazer

Analisando a descrição dos modos de fazer queijo observamos que a família do Teteco reportou não usar isca ou fermento para a produção de seus queijos de massa filada. Teteco afirma manter a tradição de fabricação dos queijos como sua avó italiana fazia, inclusive sem desnatar o leite ou adicionar qualquer ingrediente a não ser o coalho. Para ele, o mais importante para se fazer um bom queijo *Cavallo*, *Mozzarella* ou Provolone é a matéria-prima, o leite.

A família da Cida que começou usando a “isca” para a pré-fermentação da massa a ser filada, hoje usa, para este fim, a cultura láctea padrão adquirida comercialmente. Esta técnica de pré-fermentação com cultura láctea foi introduzida por Patrícia quando ela assumiu a fábrica, após o falecimento do pai, o Forró, em 2012. Antes disso, a pré-fermentação da massa era feita com o uso de isca. Mesmo assimilando uma nova técnica, a tradição familiar se mostra presente, por exemplo, no modo de verificar o ponto da massa para filar. Ao saber-fazer antigo foram sendo incorporados o que Machado, Menasch, Salamoni (2015) consideram elementos de modernidade. Estes, provavelmente, resultantes aqui das idas dos pais, Cida e Forró, a Viçosa; das trocas com o técnico Bellini e, das técnicas apreendidas por Patrícia no curso de laticínios que frequentou por três anos em Juiz de Fora.

Esta mudança representou a expansão da produção, menor risco de perda e maior produtividade. Como nos explica Patrícia: “o uso do fermento para fazer a pré-fermentação da massa dá mais segurança para trabalhar e a gente controla melhor os tempos de fabricação”.

3.5 As perspectivas do agronegócio familiar rural em Rio Novo

Rio Novo ainda não possui o Serviço de Inspeção Municipal - SIM - o qual monitora a qualidade sanitária dos produtos de origem animal, por isto a venda dos produtos é restrita ao local de produção. Mesmo assim, os produtores

entrevistados são entusiasmados pelo seu negócio vislumbrando melhorias e crescimento futuro.

Teteco guarda os equipamentos da antiga fábrica do pai e tem planos para modificações na sua produção e acondicionamento dos produtos fabricados, seja para os queijos, seja para os produtos cárneos.

Patrícia acredita que maior ligação entre os próprios produtores e um selo de inspeção poderá resultar em crescimento de todos. A este respeito ela nos fala:

"Eu acho que se fôssemos associados seria mais fácil. Quando você escuta a palavra EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) vem na minha cabeça uma rede de pessoas coligadas, juntas, em prol de melhorias. Eu falo (melhorias) tanto para a área de agropecuária rural, de boi, de bovinocultura, (como) de piscicultura, de queijo, de tudo. Então acho que se todo mundo se juntasse e a prefeita colaborasse com uma pessoa lá do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária), eu acho que nós conseguiríamos... o IMA."

O IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) é um órgão que visa desenvolver e contribuir para a habilitação sanitária das agroindústrias familiares do estado de Minas Gerais. Para isto, um diagnóstico deverá ser realizado nestes estabelecimentos e ações conjuntas organizacionais e educativas serão implementadas na produção, transporte e armazenamento. Assim o pequeno produtor poderá comercializar os produtos dentro do Estado de Minas Gerais por até dois anos, prazo para atenderem integralmente à legislação sanitária (IMA-MG, 2016; MINAS GERAIS, 2011).

Pesquisa desenvolvida pela EMATER-MG, em 2008, com 1.153 estabelecimentos rurais pertencentes a agricultores familiares envolvidos com o processamento de alimentos, detectou que somente 6% possuíam algum tipo de alvará sanitário, sendo que destes: 10,4% possuíam o Serviço de Inspeção Federal (SIF), 47,8% o SIM ou Vigilância Sanitária (VISA), 34,3% o IMA e 7,5% alvará sanitário sem especificação. Nesta pesquisa a principal matéria-prima processada pelos participantes foi o leite. Diante deste resultado precário, o estado de Minas Gerais tem buscado políticas públicas para melhoria da produção rural, tal como a implementação da lei estadual nº 19.476, de janeiro de 2011, que regulariza as agroindústrias rurais de pequeno porte (MINAS GERAIS, 2011). No entanto, verifica-se ainda, a necessidade de ações específicas voltadas e

adequadas para o produtor de pequena escala, como: financiamentos, assistência técnica, apoio à comercialização e legislação sanitária, fiscal, tributária, trabalhista e ambiental conforme sugere Sales e Watanabe (2011).

CONCLUSÃO

Através das conversas com diversas pessoas e, particularmente, com duas famílias de descendentes italianos, podemos dizer, com muita satisfação que além do árduo e maravilhoso trabalho desenvolvido por estas famílias, o Município de Rio Novo possui um patrimônio cultural muitíssimo valioso. Tanto em relação à história das famílias, quanto aos hábitos, saberes e modos de fazer que aqui se reproduzem. A comida – que acrescenta, ou reforça - no alimento a sua carga cultural é tema muito importante no contexto sociocultural da cidade.

Investir na Identidade geográfica e cultural da região, tomando-se o cuidado de não contrariar a diversidade, evitando-se padronização excessiva de métodos e modos de fazer, pode ser um caminho para o seu desenvolvimento sustentável. Para isto é preciso aprofundar as pesquisas sobre descendência e produção de queijos de origem italiana nos municípios vizinhos.

Uma surpresa para nós foi verificar a grande e significativa participação de descendentes italianos na vida da cidade de Rio Novo. Descendentes de imigrantes italianos de famílias distintas, ou não, das que entrevistamos estão inseridos em atividades políticas, comerciais e de produção tais como: açougues, padarias, supermercados, funerária, agricultura ecológica, produção de fubá, de doces, criação de gado, feira hortifrúti, restaurantes, entre outras. Pesquisas conduzidas nesta área podem nos ajudar a melhor entender de qual região da Itália vieram os imigrantes italianos cujos descendentes hoje habitam Rio Novo e quem sabe aflorem, através destes, manifestações culturais, artísticas e maior valorização da comida marcada por essas origens italianas.

REFERÊNCIAS

BATTISTOTTI, B.; CORRADINI, C. Italian cheese. *In Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*, Vol 2: Major Cheese Groups, 2ª ed. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc., 1993 p. 221–243. Disponível em: <https://static-content.springer.com/lookinside/chp%3A10.1007%2F978-1-4615-2648-3_7/000.png>. Acesso em 04 de junho de 2016.

BECELLONI, Giovanni. A italianidade como recurso cosmopolita. *Revista Matrizes*, v.1, n.1, p. 99-115, 2007.

BOTELHO, T.R.; Braga, M.P. e ANDRADE, C.V. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v.27, n.54, p.155-176, 2007.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.*

BRASIL Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria 364, de 04 de setembro de 1997 - *Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarella)*. Disponível em: <http://www.agais.com/normas/leite/queijo_mussarela.htm>. Acesso em 3 de maio de 2016.

BRASIL Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento; Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; Decreto 30.691, de 29 de março de 1952. Alterado pelo Decreto 8681 de 24 de fevereiro de 2016. *Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal*. Disponível em: <http://www.agais.com/normas/riispoa/riispoa_titulo8a.pdf>. Acesso em: 3 de maio de 2016.

BUAINAIN, A. M. e VIEIRA, A.C.P. Alimentos seguros, apesar dos riscos. *Jornal da Unicamp*, Campinas 27 de junho a 3 de julho de 2011. Disponível em: <http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp_hoje/ju/junho2011/ju499pdf/Pag02.pdf> Acesso em: 30 de abril de 2016.

CAMPOS, M. D. e SANZ, J. Trabalho de campo e etnografia. In: *Antropologia Educacional*. Vitória, Núcleo de Educação Aberta e à Distância (ne@ad) - Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), p.29-40, 2004.

COLLAÇO, J. H. L. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e distinção. In: *Anuário Antropológico*, v. 200/I, p.211-235, 2012.

CONTRERAS, J. e GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011. 496 p.

CISCOTTO FILHO, A. *A imigração italiana em Minas Gerais: a Fazenda do Rochedo (1888-1889)*. Belo Horizonte, MG: Ed. Ramalhete, 2015. 216 p.

FETAEMG - Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de Minas Gerais. I Encontro Estadual de Agroindústria Familiar e Reforma Agrária. Disponível em: <<http://www.fetaemg.org.br/noticias/evento-reune-em-bh-liderancas-e-agricultores-familiares-para-debater-sobre-organizacao-da-producao-e-acesso-ao-mercado/>>. Acesso em 30 de abril de 2016.

FURTADO, M. M. *Manual prático da mussarela (pizza cheese)*. Campinas: Master Graf, 1997. 70 p.

GOLDENBERG, Mirian. *A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais*. 2ª ed. Rio de Janeiro. Record, 1998.

HARVEY, D. Parte III - A experiência do espaço e do tempo. In: *Condição pós-moderna*, 1989, p. 185-289.

IBGE – Sinopse do Censo demográfico. 2010 MG. Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopse/index.php?dados=29&uf=31>>. Acesso em 18 de abr. de 2016.

IMA - MG. Instituto Mineiro de Agropecuária. Legislação Agroindústria Familiar. Disponível em: <<http://www.ima.mg.gov.br/agroindustria-familiar>>. Acesso em 5 de junho de 2016.

Jornal Correio da Manhã, caderno Bela, p. 6. Rio de Janeiro, domingo, 19 e 2ª feira, 20/09/1971 . Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/Hotpage/HotpageBN.aspx?bib=089842_08&pagfis=24384&pesq=&url=http://memoria.bn.br/docreader#>. Acesso em: 28 de maio 2016.

MACHADO, C. J. B.; MENASCH, R.; SALAMONI, G. Comunidade, identidade e simbolismos: saberes alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas. In: *Saberes e sabores da colônia. Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural*. Porto Alegre: UFRGS. Série Estudos e Pesquisa, 2015. 340 p.

MINAS GERAIS. Lei no 20.549, de 18 de dezembro de 2012. *Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais de Minas Gerais*. Minas Gerais, Belo Horizonte, 19 dez. 2012. Diário do Executivo, p. 1. Disponível em: <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/70095624/doemg-executivo-10-05-2014-pg-42/pdfView>>. Acesso em: 12 de fev. de 2016.

MINAS GERAIS. Lei nº 19.476 de 11 de janeiro de 2011. *Dispõe sobre a Habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte e dá outras providências*. Minas Gerais Diário do executivo. Belo Horizonte. 12 jan. 2011. Disponível em: <<http://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?ano=2011&num=19476&tipo=LEI>> Acesso em: 02 de junho de 2016.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis, RJ: Ed. Vozes, 29ª ed., 2010. 108p.

OLIVEIRA, I. Alimentos contaminados já mataram 351 mil pessoas nesta década, aponta OMS. *Correio Brasiliense* - Ciência e saúde, 03 de abril de 2015. Disponível em: <http://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/ciencia-e-saude/2015/04/03/interna_ciencia_saude,478074/alimentos-contaminados-ja-mataram-351-mil-pessoas-nesta-decada-aponta-oms.shtml>. Acesso em 30 de maio de 2016.

PAULA, J. C. J.; CARVALHO, A. F.; FURTADO, M. M. Princípios básicos de fabricação de queijo: do histórico à salga. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, v. 64, n. 367, p. 19-25, 2009.

POULAN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis Ed. da UFSC, 2004. 311p.

SALES, G. A.; WATANABE, M. Marco regulatório sanitário para a agroindústria rural de pequeno porte: o caso do queijo minas artesanal. In: *Anais. VIII Convibra Administração. Congresso Virtual Brasileiro de Administração*. 2011. Disponível em: <http://www.convibra.org/upload/paper/adm/adm_3214.pdf>. Acesso em 01 de junho de 2017.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SILVA, F. T. *Queijo mussarela* – Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 52 p. Disponível em: <<http://central3.to.gov.br/arquivo/228629/>> Acesso em 03 de julho de 2016.

TRUNINGER, M. e FERREIRA, J. G. *Consumo, alimentação e OGM* in: Ambiente, alterações climáticas, alimentação e energia. 2ª ed. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais, p.199-245, 2014. Disponível em:
 <https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=cRQn2kwAAAAJ&cstart=40&citation_for_view=cRQn2kwAAAAJ:pAkWuXOU-OoC>.
 Acesso em: 30 de abril de 2016.

VELHO, G. Observando o Familiar. In: *A Aventura Sociológica: Objetividade, Paixão, Improviso e Método na Pesquisa Social*, NUNES, E, O (Ed.). Rio de Janeiro: Zahar, p.36-46, 1978.

WHO (World Health Organization). Variant Creutzfeldt-Jakob Disease. Fact Sheet n.180, 2012. Disponível em:
 <<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs180/en/>>. Acesso em 01 de maio de 2016.

W K E d ^ U D Produção familiar de queijo em Rio Novo-MG uma al cãmã ò r fi X
 Graduação em Nutrição y iver idade - io de o Rio de Ka eiro