

## VALORIZAÇÃO DE CULTURAS TRADICIONAIS DOS GERAIS: A BUSCA POR UM RESGATE DAS TECNOLOGIAS E PRODUTOS REGIONAIS VISANDO O DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO AROMATIZADO E SABORIZADO COM PEQUI

Marcelo Giovani Gonçalves Niza - IFNMG – marcelo.niza@outlook.com

José Aparecido de Oliveira – IFNMG – joseeafsal@ig.com.br

Fabio de Almeida Arruda - IFNMG – fabioantunesarruda@yahoo.com.br

Werik Pereira Dias – IFNMG – werik.pd@hotmail.com

Daniela Caetano Cardoso – IFNMG – daniela.caetano@ifnmg.edu.br

*Educação, Arte e Cultura / Memória, História e Patrimônio*

A microrregião de Salinas, no norte de Minas Gerais, bem como todo o nordeste brasileiro, é dotada de uma grande variedade de alimentos, muito deles, por muito tempo não valorizados. A contemporaneidade, porém, traz de volta luz a sua grande importância cultural e a própria qualidade desses alimentos. O queijo de massa filada produzido artesanalmente na região não foge a esta dinâmica, mostrando, inclusive, como referencial para as tradições regionais no que tange a produção de alimentos típicos. O queijo de massa filada é considerado um concentrado lácteo rico em proteínas, lipídios, carboidratos, cálcio, fósforo e vitaminas. Na região, os produtores geralmente não têm nenhuma formação profissional e as técnicas utilizadas na fabricação desse produto são advindas da reprodução do conhecimento de geração em geração e pressupõe-se que sua tecnologia seja cotidianamente difundida por mulheres. Aliado ao queijo de massa filada, o pequi (*Caryocar brasiliense Camb.*) é um produto da região, igualmente tradicional e bastante consumido. Trata-se de um fruto comum do cerrado brasileiro que serve de alimento, por ser rico em vitamina A e B, minerais como o fósforo, ferro e cobre, possui sabor agradável e grande valor econômico, subsidiando a renda aos moradores da região. Sua preservação é representativa do movimento de conservação do cerrado que começa a ganhar espaço no contexto social atual. Com o objetivo de resgatar, documentar, divulgar e valorizar a forma como os produtos são fabricados, mantendo os métodos tradicionais e a memória das gerações passadas, esse estudo visa contribuir com a causa da conservação histórica do cerrado e da geração de renda das famílias da região. Para tal, estão sendo produzidos queijos de massa filada com a metodologia aplicada pelas queijeiras locais acrescentados com pequi em forma de óleo e polpa em diferentes concentrações. Quando prontos, serão aplicados testes sensoriais para examinar a aceitação por parte de consumidores. Com os resultados, pretende-se verificar a aceitação do novo produto e difundir a técnica para amplo conhecimento popular, assegurando que o desenvolvimento de um novo produto que reúna esses dois alimentos, notoriamente tradicionais, represente o limiar de uma era de valorização e desenvolvimento de saberes tradicionais, além de ser uma nova alternativa de produção que aumentará a renda da região e preservará as raízes tradicionais de seu povo e seus “gerais”.

Palavras-chave: artesanal, queijo de massa filada, pequi.

Instituição de fomento: FAPEMIG, IFNMG