

A PRODUÇÃO ARTESANAL DE MANTEIGA DA TERRA COMO RESGATE DA IDENTIDADE CULTURAL NO SERTÃO DO CEARÁ.

IX Encontro de Experiências Estudantis

Antonia Vanda Matos Magalhaes, Leopoldo Gondim Neto

Este resumo é fruto de pesquisa da disciplina de cozinha cearense. A história da manteiga data de 1.400 a 2.000 a.C, usada inicialmente como unguento pelos gregos e romanos, somente a partir do século VII, com sua expansão para o Norte da Europa passou a ser utilizada na alimentação, provavelmente na Noruega, tornando-se um dos laticínios mais consumidos mundialmente. A manteiga da terra, manteiga de garrafa ou manteiga do sertão, destaca-se como um dos insumos tradicionais mais apreciados no Ceará, sua produção é de grande importância para a subsistência dos pequenos produtores de laticínios, que sem acesso às usinas de beneficiamento de leite, ainda a produzem de maneira artesanal. Conforme a instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001, a manteiga da terra é o produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total de água, mediante processo tecnologicamente adequado. Apesar dessa Instrução Normativa, não existe uma padronização para a fabricação da manteiga da terra no interior do estado, sendo seus saberes passados de geração a geração. O objetivo desse trabalho é resgatar a metodologia tradicional de produção no sertão cearense, descrevendo as técnicas, fatos e utensílios utilizados, procurando estabelecer padrões de qualidade e conservação, preservando o insumo como identidade cultural. Serão acompanhados produtores familiares no sertão cearense e descrita a metodologia e etapas do processo produtivo que envolve a coleta do leite, desnatado para obtenção da nata, acondicionamento e conservação, batimento, salga e fusão da manteiga, decantação e separação da “borra”, filtragem e acondicionamento. A produção de manteiga artesanal é feita por produtores familiares, de forma não padronizada e de maneira empírica, sendo sua preservação de fundamental importância para o registro dos saberes tradicionais.

Palavras-chave: Manteiga da terra. Insumos cearenses. Produção artesanal.