

# Nossa Roça Tecnologia Social

nº 01- outubro de 2012

Nossa Roça Tecnologia Social foi feito para que possamos conhecer as praticas e técnicas agroecológicas realizadas pelas agricultoras e agricultores familiares.

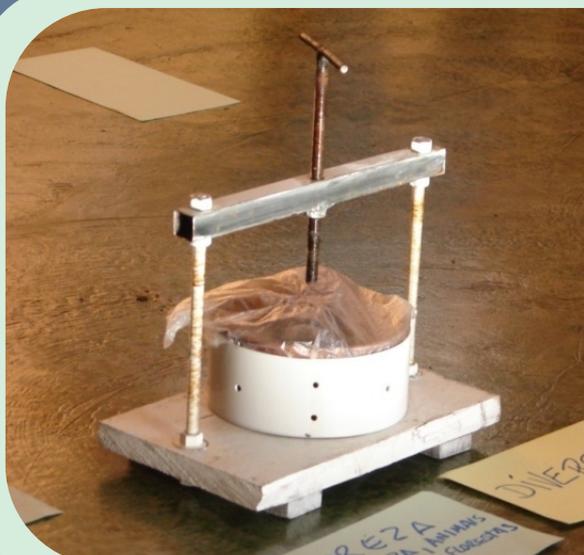
## Tipiti ou prensa: da farinha de mandioca ao queijo mineiro

Em um Intercâmbio Agroecológico realizado em Espera Feliz, na casa de Ademir Obolari e Elza Helena, Walker Brinati, da comunidade de Galiléia, Caparaó, conheceu o tipiti. O tipiti é uma peça de origem indígena e serve como uma prensa, muito utilizada para escoar o líquido da mandioca e fazer a farinha.

O tipiti inspirou Walker para diminuir o tempo e trabalho gastos por sua tia e madrinha para fazer queijos. Walker pensou em utilizá-lo para diminuir a força ao apertar a massa do queijo para retirar o soro e o grande tempo de espera de um dia necessário para completar o trabalho.

Começou, então, a experimentar alguns materiais que poderiam ser úteis na adaptação do tipiti, utilizando materiais simples, como tubo de PVC, madeira e parafusos e construiu seu tipiti de fazer queijos, ou seja, uma prensa de queijo.

A prensa é formada por dois parafusos de mais ou menos 20 cm de comprimento, parafusados nas extremidades de uma tábua de madeira pintada com tinta óleo branca. Os dois parafusos são ligados na parte de cima por uma barra de metal na horizontal que possui um furo no centro por onde passa outro parafuso de mais ou menos 30 cm. No lado de cima do parafuso do meio, coloca-se outra barra na horizontal para funcionar como uma alavanca. Ainda há a forma de queijo que é feita de PVC (200 mm) com vários furos por onde o soro irá escorrer; uma tábua redonda um pouquinho menor do que a forma de queijo, que será coberta por um plástico trocável, usada para pressionar a massa do queijo ao apertar o parafuso do meio (fotos abaixo).



Prensa de fazer queijo.



Alavanca sendo girada para prensar.

## Como funciona?

Dentro da forma de PVC, coloca-se a massa e sobre ela a tábua redonda já plastificada. Em seguida, gira-se o parafuso de 30 cm, segurando pela alavanca, a fim de pressionar a tábua redonda sobre a massa e fazer o soro sair pelos buracos do cano de PVC.

Walker conta que escolheu como material o tubo de PVC, pois, além de ser fácil de trabalhar e lavar, permite fazer os furos para escoamento do soro e tem a forma das atuais formas de queijo. Muito importante também é que o PVC é impermeável, ou seja, não deixa entrar água. A tinta a óleo branca, que, no início, foi utilizada só para embelezar, também deixa a madeira menos permeável. Assim, o PVC e a madeira pintada com tinta a óleo atendem às exigências sanitárias. Walker teve ainda o cuidado de colocar um plástico na madeira redonda que entra em contato com a massa do queijo,



Walker com a prensa de queijo.

Com o tipiti, o tempo de espremer o queijo passou de 24 horas para 1 hora. A adaptação que tinha a única pretensão de facilitar o trabalho da tia apresenta-se como um diferencial na qualidade final do produto, pois, ao reduzir o tempo de preparo, diminui automaticamente os riscos de contaminação e crescimento microbiológico sobre o alimento. Como disse Walker, "não sei se é porque sou de origem italiana, mas gostei mais do queijo feito com a prensa; ele fica mais duro".

Bom, o queijo fica com menos furinhos, sinal de que teve menos crescimento de microrganismos. Isso é muito importante principalmente em tempos que o nosso tradicional queijo é questionado sobre a sua qualidade e propriedade para o consumo. Reduzir o tempo de preparo é uma importante medida que possibilita mais qualidade e não eleva os custos.

A adaptação de Walker mostra, mais uma vez, a importância das trocas de experiências promovidas nos Intercâmbios Agroecológicos e que sempre é possível ensinar, aprender e compartilhar os saberes de uns e umas com os (as) outros(as). Um novo utensílio foi inventado numa experiência que serviu para aprender adaptar fazer compartilhar. Consideramos o tipiti de queijo, ou seja, a prensa de queijo, uma tecnologia social! E olha na foto acima como ela fica ainda mais bonita na mão de seu criador!

Texto escrito por: Júnia Santos, Regina Oliveira, Irene Cardoso, Breno de Mello Silva e Adriana Passos. Arte e diagramação: Oswaldo Santana Fotografia: Breno de Mello Silva

apoio:



telefax (31) 3892 2000  
e-mail: cta@ctazm.org.br  
http://www.ctazm.org.br  
Viçosa - MG

centro de tecnologias alternativas da zona da mata



**SINDICATO DOS TRABALHADORES  
RURAIS DE CAPARAÓ**  
tel: (032) 3747 1108



PRO-REITORIA DE  
EXTENSÃO E CULTURA