



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
INSTITUTO DE GEOGRAFIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA  
Área de Concentração: Dinâmicas Territoriais



**O PROCESSO PRODUTIVO DE CACHAÇA ARTESANAL NA  
COMUNIDADE RURAL DE SÍTIO- DISTRITO DE BREJO DO  
AMPARO- JANUÁRIA (MG)**

**ANGÉLICA BORGES DOS SANTOS**

UBERLÂNDIA - MG

2021

**ANGÉLICA BORGES DOS SANTOS**

**O PROCESSO PRODUTIVO DE CACHAÇA ARTESANAL NA  
COMUNIDADE RURAL DE SÍTIO- DISTRITO DE BREJO DO  
AMPARO- JANUÁRIA (MG)**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Uberlândia, como requisito parcial à obtenção do título de **Doutora em Geografia**.

Área de Concentração: Dinâmicas Territoriais

Orientador: Prof. Dr. Marcelo Cervo Chelotti

UBERLÂNDIA - MG

2021

Ficha Catalográfica Online do Sistema de Bibliotecas da UFU com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

S237	Santos, Angélica Borges dos, 1990-
2021	<p>O PROCESSO PRODUTIVO DE CACHAC A ARTESANAL NA COMUNIDADE RURAL DE SI TIO- DISTRITO DE BREJO DO AMPARO-</p> <p>JANUARIA (MG) [recurso eletrônico] / Angélica Borges dos Santos. - 2021.</p> <p>Orientador: Marcelo Cervo Chelotti.</p> <p>Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Uberlândia, Pós-graduação em Geografia.</p> <p>Modo de acesso: Internet</p> <p><u>Disponível em:</u> <a href="http://doi.org/10.14393/ufu.te.2021.299">http://doi.org/10.14393/ufu.te.2021.299</a> Inclui bibliografia.</p> <p>Inclui ilustrações.</p> <p>1. Geografia. I. Chelotti, Marcelo Cervo,1978-, (Orient.). II. Universidade Federal de Uberlândia. Pós-graduação em Geografia. III. Título.</p> <p style="text-align: right;">CDU: 910.1</p>

Bibliotecários responsáveis pela estrutura de acordo com o AACR2: Gizele

Cristine Nunes do Couto - CRB6/2091



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**  
 Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Geografia  
 Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco 1H, Sala 1H35 - Bairro Santa Monica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902  
 Telefone: (34) 3239-4381/3291-6304 - www.ppggeo.ig.ufu.br - posgeo@ufu.br



### ATA DE DEFESA - PÓS-GRADUAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em:	GEOGRAFIA				
Defesa de:	Tese de Doutorado, Número 209, PPGGEO				
Data:	28 de maio de 2021	Hora de início:	14h:00m	Hora de encerramento:	18h:00m
Matrícula do Discente:	11713GEO012				
Nome do Discente:	ANGÉLICA BORGES DOS SANTOS				
Título do Trabalho:	O PROCESSO PRODUTIVO DE CACHAÇA ARTESANAL NA COMUNIDADE RURAL DE SÍTIO - DISTRITO DE BREJO DO AMAPARO/JANUÁRIA (MG)				
Área de concentração:	GEOGRAFIA E GESTÃO DO TERRITÓRIO				
Linha de pesquisa:	ANÁLISE, PLANEJAMENTO E GESTÃO DOS ESPAÇOS URBANO E RURAL/ENSINO DE GEOGRAFIA				
Projeto de Pesquisa de vinculação:					

Reuniu-se no Anfiteatro/Sala [\[On Line\]](#), Campus [\[Google Meet\]](#), da Universidade Federal de Uberlândia, a Banca Examinadora, designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em GEOGRAFIA, assim composta: Professores Doutores: [Andréa Maria Narciso de Paula - UNIMONTES-MG](#); [Sônia de Souza Mendonça Menezes - UFS - SE](#); [Ângela Fagna Gomes de Souza - IG-UFU](#); [João Cleps Junior - IG-UFU](#) e [Marcelo Cervo Chelotti - IG-UFU](#) orientador(a) do(a) candidato(a). Devido a pandemia COVID-19, todos os membros participaram via online.

Iniciando os trabalhos o(a) presidente da mesa, Dr(a). [Marcelo Cervo Chelotti - IG-UFU](#), apresentou a Comissão Examinadora e o candidato(a), agradeceu a presença do público, e concedeu ao Discente a palavra para a exposição do seu trabalho. A duração da apresentação do Discente e o tempo de arguição e resposta foram conforme as normas do Programa.

A seguir o senhor(a) presidente concedeu a palavra, pela ordem sucessivamente, aos(às) examinadores(as), que passaram a arguir o(a) candidato(a). Ultimada a arguição, que se desenvolveu dentro dos termos regimentais, a Banca, em sessão secreta, atribuiu o resultado final, considerando o(a) candidato(a):

**Aprovado(a).**

Esta defesa faz parte dos requisitos necessários à obtenção do título de [Doutora](#).

O competente diploma será expedido após cumprimento dos demais requisitos, conforme as normas do Programa, a legislação pertinente e a regulamentação interna da UFU.

Nada mais havendo a tratar foram encerrados os trabalhos. Foi lavrada a presente ata que após lida e achada conforme foi assinada pela Banca Examinadora.

Documento assinado eletronicamente por [Marcelo Cervo Chelotti, Usuário Externo](#), em 17/06/2021, às



15:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Andréa Maria Narciso Rocha de Paula, Usuário Externo**, em 17/06/2021, às 16:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **João Cleps Junior, Professor(a) do Magistério Superior**, em 18/06/2021, às 10:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Sônia de Souza Mendonça Menezes, Usuário Externo**, em 18/06/2021, às 10:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Angela Fagna Gomes de Souza, Professor(a) do Magistério Superior**, em 18/06/2021, às 13:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2794398** e o código CRC **58592BA8**.

Angélica Borges dos Santos

**O PROCESSO PRODUTIVO DE CACHAÇA ARTESANAL NA  
COMUNIDADE RURAL DE SÍTIO- DISTRITO DE BREJO DO  
AMPARO- JANUÁRIA (MG)**

**Banca Examinadora**

---

Prof. Dr. Marcelo Cervo Chelotti  
Universidade Federal de Uberlândia (UFU)

---

Prof. Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes  
Universidade Federal de Sergipe (UFS)

---

Prof. Dr. João Cleps Junior  
Universidade Federal de Uberlândia (UFU)

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Ângela Fagna Gomes de Souza  
Universidade Federal de Uberlândia (UFU)

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr.<sup>a</sup> Andréa Maria Narciso Rocha de Paula  
Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES)

## AGRADECIMENTOS

A Deus, pela sabedoria, paciência, força e dedicação. Também, por conceder-me os momentos aos quais pude me dedicar a esta tese. O que seria de mim sem a fé que tenho Nele?

Dedico a todas as pessoas que colaboraram com a pesquisa de campo e com a orientação acadêmica. Aos produtores de cachaça e rapadura da Comunidade rural do Sítio que me receberam com muita prestatividade.

Como em toda pesquisa científica, muita gente contribuiu direta e indiretamente com este trabalho. Há pessoas que sequer sabem o quão importantes foram as suas experiências compartilhadas. A todas elas o meu agradecimento eterno, pois muitos dos ensinamentos adquiridos, que servirão para a vida toda, não cabem nos limites circunscritos de uma tese. Ao professor Doutor Marcelo Cervo Chelotti pelo incentivo, orientação, confiança, empenho e amizade, imprescindíveis para a conclusão desta Tese.

Aos professores da Banca pela dedicação e tempo empregados na leitura e correção do texto. Tenham certeza de que as considerações de vocês serão valiosas para a elaboração da versão final desta tese.

Ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Uberlândia; aos docentes e técnicos, pela construção do conhecimento e pela oportunidade de conquistar mais um objetivo.

À minha família – meus pais Ailton e Carmen, minhas irmãs Paula e Patrícia, que, com muito carinho e apoio, compreenderam os momentos em que mais me dediquei ao trabalho do que a eles. Agradeço por não medirem esforços para que eu chegasse até esta etapa de minha vida. À minha amiga Jamile, pela sincera amizade construída ao longo desta jornada, sempre me apoiando e estimulando na companhia das visitas, nos momentos de incertezas.

## RESUMO

Nesta pesquisa realizamos uma compreensão do espaço rural da comunidade de Sítio, localizada no distrito de Brejo do Amparo em Januária-MG, por meio do universo da produção artesanal de cachaça e rapadura, produtos que carregam em si a identidade do povo norte-mineiro. A pesquisa teve uma dinâmica de observações empíricas e analíticas da realidade do meio rural, em uma região que, historicamente a produção de cana-de-açúcar destina-se à cachaça artesanal e à rapadura, sendo motivo de orgulho da comunidade local e procedência de uma série de marcas que carregam em si uma memória produtiva secular. Realizamos a análise de dados do censo agropecuário da produção de cachaça e rapadura que tem um crescimento específico tornando meio de sobrevivência para as pessoas da Comunidade Rural de Sítio. As estratégias para pesquisa de campo envolveram a oralidade, no sentido de perguntar, ouvir e observar. Foram feitas observações diretas nas unidades produtivas, a fim de identificar práticas que demonstrem as implicações dessa organização produtiva, as estratégias de permanência/existência e de inserção no mercado. Os agricultores familiares camponeses vivem do/no campo, utilizam as condições naturais e práticas derivadas de conhecimentos culturais para continuarem produzindo no contexto agrícola atual (2021). O Mercado Municipal de Januária tem um importante papel na comercialização de produtos típicos da culinária mineira, e exerce também uma importância no que diz respeito à comercialização de produtos tradicionais que remetem ao caseiro, ao artesanal e carregam consigo o aconchego da cultura e do simbolismo do campo. A produção artesanal da cachaça e da rapadura constituem um legado cultural para aqueles que fabricam e a consomem, sendo assim, a presente tese defende que o espaço rural da comunidade de Sítio, onde ocorre a maior parcela da produção de cachaça artesanal e de rapadura de Januária/MG, é marcado pela integração e sociabilidade da comunidade com o território e esses produtos agroartesanais constituem uma dinâmica produtiva que os coloca no patamar de patrimônios culturais.

**Palavras-chave:** Cachaça. Rapadura. Alimentos Agroartesanais. Territorialidades. Januária. Norte de Minas Gerais.



## ABSTRACT

In this research we carried out an understanding of the rural space of the community of Sítio, located in the district of Brejo do Amparo in Januária-MG, through the universe of artisanal production of cachaça and brown sugar, products that carry the identity of the people of northern Minas Gerais. The research had a dynamic of empirical and analytical observations of the reality of the rural environment, in a region that, historically, the production of sugar cane is intended for artisanal cachaça and rapadura, being a source of pride for the local community and origin of a series of brands that carry within them a centuries-old productive memory. We carried out the analysis of data from the agricultural census of the production of cachaça and brown sugar, which has a specific growth, making it a means of survival for people in the rural community of Sítio. Strategies for field research involved orality, in the sense of asking, listening and observing. Direct observations were made in the productive units, in order to identify practices that demonstrate the implications of this productive organization, the permanence/existence and market insertion strategies. Peasant family farmers live off/in the countryside, use natural conditions and practices derived from cultural knowledge to continue producing in the current agricultural context (2021). The Januária Municipal Market plays an important role in the commercialization of typical products of Minas Gerais cuisine, and also plays an important role in the commercialization of traditional products that refer to the homemade, artisanal and carry the warmth of the culture and symbolism of the field. The artisanal production of cachaça and rapadura constitute a cultural legacy for those who manufacture and consume it, thus, this thesis argues that the rural area of the community of Sítio, where the largest portion of the production of artisanal cachaça and rapadura from Januária/MG, is marked by the integration and sociability of the community with the territory and these agro-craft products constitute a productive dynamic that places them at the level of cultural heritage

Keywords: Cachaça; brown sugar; Agrocrafit food; territorialities; Januária; North of Minas Gerais.

## LISTA DE MAPAS

<b>Mapa 01:</b> Localização do circuito dos Alambiques .....	p. 16
<b>Mapa 02:</b> Localização do Município de Januária.....	p. 18
<b>Mapa 03:</b> Número de estabelecimentos produtores de cachaça por regiões do Brasil.....	p.51
<b>Mapa 04:</b> Número de estabelecimentos produtores de cachaça por estados em 2019.....	p.53
<b>Mapa 05:</b> Produção de cachaça em litros por municípios no Brasil de acordo com o Censo agropecuário de 2017.....	p.57
<b>Mapa 06:</b> Produção de cachaça em litros por municípios no estado de Minas Gerais de acordo com o Censo agropecuário de 2006.....	p.62
<b>Mapa 07:</b> Produção de cachaça em litros por municípios no estado de Minas Gerais de acordo com o Censo agropecuário de 2017.....	p.63
<b>Mapa 08:</b> Produção de rapadura em quilos por municípios no estado de Minas Gerais de acordo com o Censo agropecuário de 2006.....	p.65
<b>Mapa 09:</b> Produção de rapadura em quilos por municípios no estado de Minas Gerais de acordo com o Censo agropecuário de 2017.....	p.66

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 01:</b> Registos dos Dez municípios com maior produção de cachaça formalizadas no Brasil.....	p.56
<b>Tabela 02:</b> Países que mais importam a cachaça do Brasil.....	p.59

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 01:</b> Consumo de bebidas alcoólicas no Brasil.....	p.42
<b>Gráfico 02:</b> Consumo de bebidas destiladas no mundo.....	p.43

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 01:</b> Pintura “pequeno portátil açúcar moinho” de Jean-Baptiste Debret.....	p.30
<b>Figura 02:</b> Fluxograma do processo da produção de cachaça.....	p.44

<b>Figura 03:</b> Delimitação das províncias Mineiras em meados do Século XIX.....	p.80
<b>Figura 04:</b> Mosaico das imagens representando o Porto do Salgado em funcionamento.....	p.84
<b>Figura 05:</b> Fluxograma dos atravessadores no Mercado de cachaça artesanal.....	p.123
<b>Figura 06:</b> Mosaico de fotos da região de Brejo do Amparo.....	p.129
<b>Figura 07:</b> Mosaico de fotos do processo produtivo da cachaça artesanal na comunidade de Sítio.....	p.130
<b>Figura 08:</b> Rótulos de cachaça produzidas para souvenir, como lembrança do território Januarense.....	p.132
<b>Figura 09:</b> Fluxograma do processo da produção de rapadura.....	p.141

## LISTA DE FOTOS

<b>Foto 01:</b> Distrito de Brejo do Amparo, vista do “Morro do Brejo”.....	p.103
<b>Foto 02:</b> Preparo do solo para plantio da cana-de-açúcar.....	p.110
<b>Foto 03:</b> Área plantada com cana-de-açúcar.....	p.111
<b>Foto 04:</b> Cana-de-açúcar madura pronta para o transporte até o engenho.....	p.112
<b>Foto 05:</b> Cana-de-açúcar transportada até o engenho em carros de bois.....	p.113
<b>Foto 06:</b> Cana-de-açúcar transportada até o engenho por meio de tratores.....	p.113
<b>Foto 07:</b> Moagem da Cana-de-açúcar.....	p.114
<b>Foto 08:</b> Bagaço resultante da moagem da Cana-de-açúcar.....	p.115
<b>Foto 09:</b> Local da moenda em dois engenhos diferentes.....	p.116
<b>Foto 10:</b> Adaptação de madeira e PVC.....	p.116
<b>Foto 11:</b> Tonel de fermentação recebendo o caldo da cana-de-açúcar.....	p.117
<b>Foto 12:</b> Toneis com o caldo da cana-de-açúcar em processo de fermentação.....	p.119
<b>Foto 13:</b> Alambique de cobre destilando a cachaça artesanal.....	p.120
<b>Foto 14:</b> Cachaça artesanal recém produzida.....	p.120
<b>Foto 15:</b> Toneis de madeira (amburana).....	p.121

<b>Foto 16:</b> Propaganda da cachaça Caribé.....	p.124
<b>Foto 17:</b> Amostras de cachaça artesanal apresentadas pelo produtor.....	p.125
<b>Foto 18:</b> Produtos disponíveis para a venda.....	p.126
<b>Foto 19:</b> Rapadura nas formas para secagem e desenformadas.....	p.138
<b>Foto 20:</b> Rapaduras embaladas disponíveis na lojinha junto do engenho.....	p.138
<b>Foto 21:</b> Rapaduras embaladas com plástico filme sendo vendidas na Feira .....	p.139
<b>Fotos 22, 23, 24:</b> Mercado Municipal de Januária com a exposição de produtos tradicionais da região.....	p.146
<b>Fotos 25, 26, 27:</b> Mosaico de fotos de lojinhas do Mercado Municipal.....	p.146
<b>Fotos 28 e 29:</b> CEASA- dinâmica em um dia de semana e durante a feira .....	p.149
<b>Fotos 30, 31, 32 e 33:</b> Produtos agroartesanais comercializados na feira em Januária.....	p.151

## SUMÁRIO

<b>SEÇÃO I- INTRODUÇÃO .....</b>	<b>15</b>
<b>1.1. A PROBLEMÁTICA DA PESQUISA .....</b>	<b>16</b>
<b>1.2. A ESCALA ESPACIAL DA PESQUISA.....</b>	<b>19</b>
<b>1.3. O FAZER DA PESQUISA: PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>24</b>
<b>SEÇÃO II- A GEOGRAFIA DA CACHAÇA NO BRASIL .....</b>	<b>31</b>
<b>2.1. TERRITORIALIDADE DA CACHAÇA .....</b>	<b>31</b>
<b>2.2. A (RE)SIGNIFICAÇÃO DA CACHAÇA.....</b>	<b>39</b>
<b>2.3. CACHAÇA ARTESANAL: ORGANIZAÇÃO SOCIOESPACIAL EM MÚLTIPLAS ESCALAS .....</b>	<b>43</b>
<b>2.4. DISTRIBUIÇÃO SOCIOESPACIAL DA PRODUÇÃO DE CACHAÇA E RAPADURA NO BRASIL .....</b>	<b>51</b>
<b>SEÇÃO III- FORMAÇÃO SOCIOTERRITORIAL DO NORTE DE MINAS GERAIS.....</b>	<b>72</b>
<b>3.1. COMPOSIÇÃO DO SERTÃO NORTE-MINEIRO .....</b>	<b>72</b>
<b>3.2. JANUÁRIA UM REFÚGIO NO SERTÃO: CACHAÇA QUE CONECTOU O SUDESTE E O NORDESTE.....</b>	<b>80</b>
<b>SEÇÃO IV – A TRANSFORMAÇÃO DA PRODUÇÃO NO UNIVERSO DA AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA .....</b>	<b>89</b>
<b>4.1. AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA .....</b>	<b>89</b>
<b>4.2. AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES.....</b>	<b>98</b>
<b>4.3. AS AGROINDUSTRIAS FAMILIARES DO DISTRITO DE BREJO DO AMPARO .....</b>	<b>103</b>
<b>SEÇÃO V- ALIMENTOS AGROARTESANAIS EM BREJO DO AMPARO: CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO DA CACHAÇA E RAPADURA .....</b>	<b>112</b>
<b>5.1. A PRODUÇÃO DE CACHAÇA DA COMUNIDADE RURAL DE SÍTIO EM BREJO DO AMPARO (JANUÁRIA/MG) .....</b>	<b>113</b>
<b>5.2. A CACHAÇA DO LUGAR E O LUGAR DA CACHAÇA.....</b>	<b>130</b>
<b>5.3. RAPADURA, ALIMENTO “DAS GERAIS” .....</b>	<b>136</b>
<b>5.4. O MERCADO MUNICIPAL E A FEIRA DE JANUÁRIA: CONEXÃO CAMPO-CIDADE.....</b>	<b>145</b>
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>159</b>

<b>7. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>164</b>
<b>APÊNDICE A.....</b>	<b>171</b>

## SEÇÃO I- INTRODUÇÃO

O espaço rural brasileiro é composto por grande diversidade nas relações produtivas que são únicas às especificidades dos lugares, sendo um desafio enveredar na busca pelo entendimento de parte dessa realidade.

Em minha trajetória acadêmica sempre me instigou a conhecer aquilo que num contexto geral não é tão valorizado. Sou filha de agricultores familiares camponeses e ao longo de minha vida vivenciei momentos em que o trabalho com a terra empatava com as despesas da casa e cada economia da minha família era destinada para manter o estudo das filhas.

Tenho boas recordações de minha vivência no campo, finalizei o ensino fundamental morando na roça e indo diariamente assistir aulas na cidade de Indianópolis-MG. Nesse período tive experiências relacionadas às dificuldades e às belezas de morar na roça e ter que ir estudar na cidade.

As relações de vizinhança, proximidade e ajuda mútua presentes na perspectiva rural me deixaram boas recordações. Mesmo com o cansaço, no trajeto para a escola pude conhecer as estradas de acesso às comunidades, além de observar novas paisagens, via as diversas plantações, o gado e ouvia histórias, vindo daí o meu interesse por conhecer mais desse universo.

Durante a graduação pude explorar áreas diferentes da Geografia, realizei pesquisas científicas nas áreas de ensino, pedologia e cartografia, podendo ter amplo conhecimento das diferentes abordagens da ciência geográfica.

Fiz especialização em ciências ambientais e no mestrado me encontrei enquanto pesquisadora na grande área da Geografia Humana, quando compreendi as especificidades socioculturais de uma comunidade rural tradicional de Uberlândia-MG.

Para o doutorado planejei estudar os saberes envolvidos no processo produtivo de alimentos agroartesanais tradicionalmente mineiros, em locais em que os agricultores familiares camponeses resistem na produção, mesmo com baixo reconhecimento do poder público.

O projeto inicial era voltado para os queijos da mesorregião do Alto Paranaíba, motivado também por ser um alimento que minha família produziu por muitos anos. No entanto, logo no início do curso fui convocada para trabalhar como docente, atuo desde 2018 como professora de Geografia em cursos técnicos integrados ao ensino médio do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais-IFNMG, em Januária. O desafio que criamos foi o de desbravar no universo masculino da produção de cachaça e rapadura, em um lugar desconectado de minhas raízes e vivências empíricas.

Por não ser do Norte de Minas, eu desconhecia tal realidade, cheguei em Januária como professora e doutoranda, onde pude perceber o significado da produção de cachaça e rapadura, foram necessários esforços para remontar um passado que é vívido no cotidiano da população local.

Busquei referências em locais tradicionais como o Mercado Municipal, a Casa da Memória, a Secretaria da Agropecuária da Prefeitura Municipal, EMATER, IMA e me embasei na oralidade para sistematizar a pesquisa para o entendimento das formas de produção de cachaça e rapadura que têm uma forte identidade cultural vinculada ao povo norte- mineiro.

## **1.1. A PROBLEMÁTICA DA PESQUISA**

Durante meus primeiros contatos com as pessoas de Januária fui percebendo que a cachaça fazia parte da história do município, num simbolismo atrelado ao distrito de Brejo do Amparo e ao saudosismo do tempo em que o cais funcionava como entreposto comercial.



No Mercado Municipal chamava atenção os artesanatos em madeira e palha, os condimentos, rapaduras e ainda pela quantidade de lojas que comercializavam cachaças das mais diferentes marcas com o nome de Januária e também em garrafas plásticas.

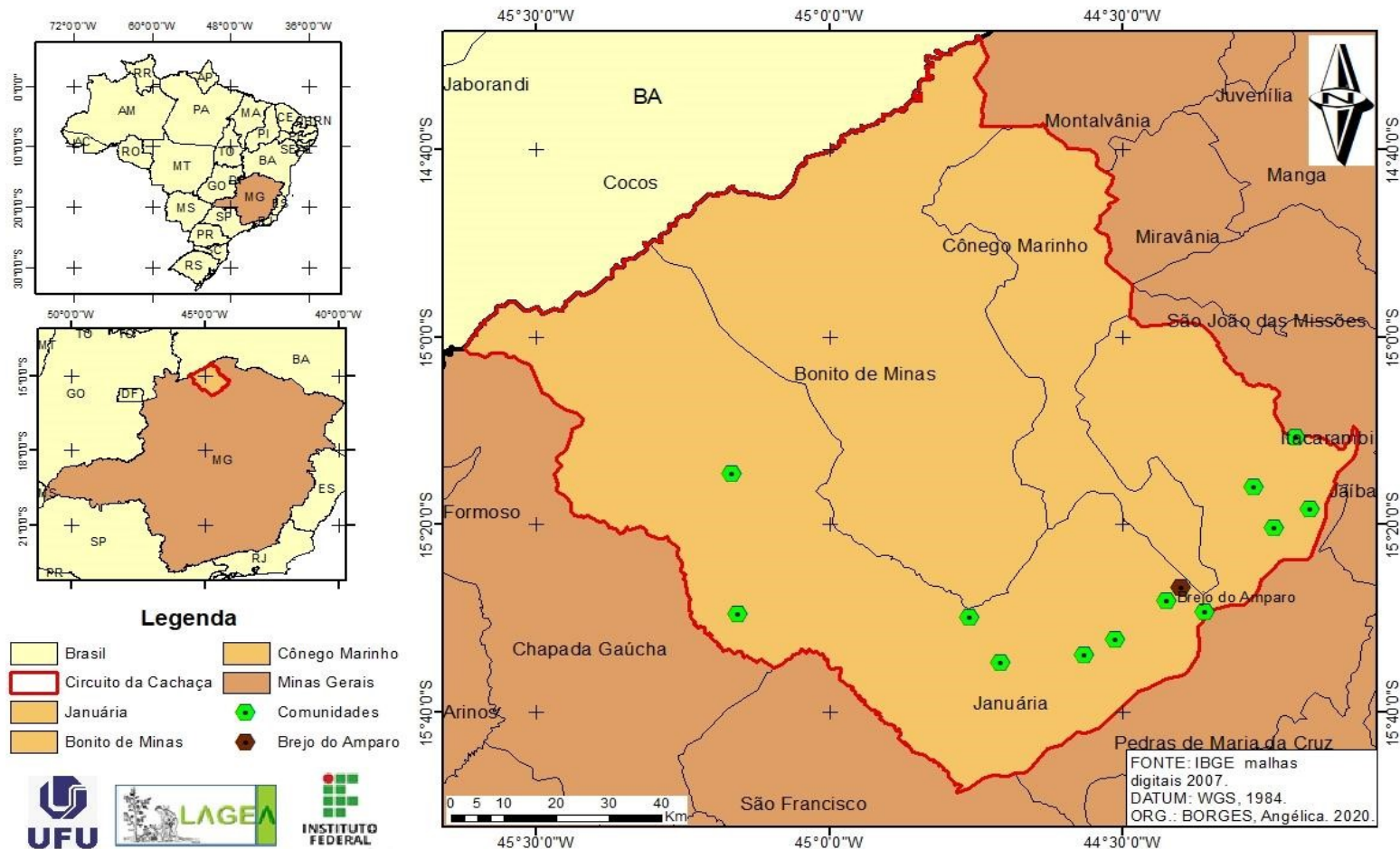
Nas conversas com os comerciantes logo descobri que a cachaça vinha do Brejo, núcleo de origem de Januária, que juntamente com os municípios de Cônego Marinho e Bonito de Minas<sup>1</sup> formam de maneira endógena o circuito dos alambiques, conforme pode ser visto no mapa 01.

---

<sup>1</sup>Até o ano de 1995 esses dois municípios pertenciam a Januária.

Mapa 01: Localização do circuito dos Alambiques

### Localização do Circuito dos Alambiques



Fonte: IBGE (2016). Organizado pela autora (2021)

Esse circuito é reconhecido pela população local e pelos órgãos públicos, diante da quantidade de cachaça e de rapadura que os alambiques produzem. No entanto, não há integração dos produtores a fim de buscar um reconhecimento territorial com melhorias ao setor. De acordo com um dos técnicos da EMATER de Cônego Marinho, “é um circuito que deveria funcionar e não ficar somente num papel ou em uma placa”.

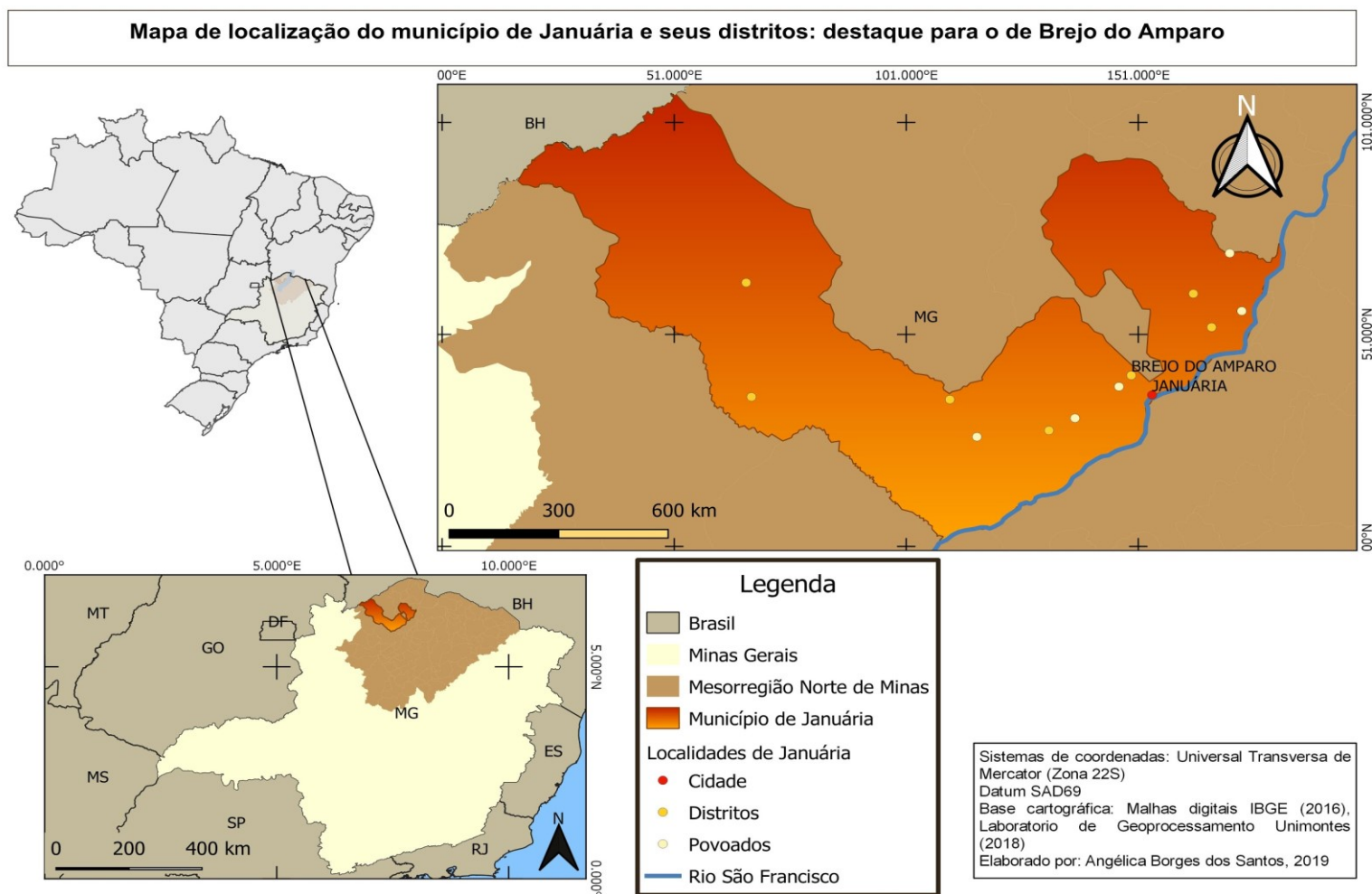
No cotidiano do meu trabalho no campus Januária do IFNMG, antiga escola agrotécnica, com fortes traços de ensino, pesquisa e extensão voltados para o meio agrícola passei a ter contato com colegas que indicaram que a concentração de alambiques em atividade localizava-se na Comunidade Rural de Sítio.

Diante dessas constatações busquei conhecer a comunidade e percebi que ali se encontrava o objeto de pesquisa desta tese. Dentre as diversas indagações que surgiram merecem destaque: a produção artesanal de cachaça e de rapadura da comunidade de Sítio é a materialização secular de um saber-fazer da agricultura familiar camponesa, e permanece contemporaneamente, enquanto patrimônio cultural inerente àquele grupo social que forjou sua existência em Brejo do Amparo.

## **1.2. A ESCALA ESPACIAL DA PESQUISA**

O município de Januária (mapa 02) situado na mesorregião Norte de Minas Gerais, entre as coordenadas geográficas 14° 30' 47" à 16° 23' 3" latitude sul, 43° 30' 47" à 45° 53' 47" longitude oeste, ocupa uma área de 6.685,48 km<sup>2</sup>, sendo o segundo maior município em extensão territorial da mesorregião e o quinto no estado de Minas Gerais.

**Mapa 02:** Localização do Município de Januária com destaque para o distrito de Brejo do Amparo



**Fonte:** IBGE (2016). Organizado pela autora (2021)

Segundo dados estimativos do IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- divulgados em 2020, a população do município contava com 68.584 habitantes, dos quais 25.045 residem no espaço rural, representando 36,5 % da população total. A economia é fundamentada na pecuária, agricultura, comércio e prestação de serviços, onde há muita representatividade de agroindústrias rurais conduzidas por agricultores familiares camponeses que produzem cerca de 800 mil litros de cachaça artesanal por ano (SIDRA IBGE, 2014).

Essa região possui o clima seco com chuvas no verão, precipitações anuais sempre inferiores a 1.000 mm, sendo na classificação de Koppen do tipo climático BSw, com precipitação média de 927,2 mm anuais. “Esse tipo de clima predomina numa área no norte de Minas Gerais ao redor de Monte Azul e Espinosa e numa pequena área do Vale do Jequitinhonha junto à Itinga” (EMBRAPA, 1988, p.1).

Os Gerais, como também é identificada a região, enfrenta altas temperaturas e irregularidade anual de chuvas, ocorrendo até nove meses de estiagem, com isso:

As comunidades rurais dos gerais têm um modo de vida baseado na interação ativa com os ecossistemas. Essas comunidades estão situadas em áreas com agroambientes distintos, demarcados por variações de solo, disponibilidade de água e porte de vegetação. A população rural diferenciou estes agroambientes e estabeleceu classificações próprias da paisagem: áreas de gerais, mata, vazante e veredas, com potenciais, usos e domínios distintos. Essa relação peculiar com o meio originou diferentes regimes agrários, próprios da região. (CRUZ, et. all 2018, p.3).

Apresenta elementos culturais diversos e marcantes nos quais os agricultores familiares camponeses se envolvem com maestria, não apenas pela produção agroartesanal, bem como pelo modo de vida associado ao povo barranqueiro que sabe aproveitar a dinâmica natural em um ambiente que oferece grande reserva de frutos do Cerrado e de plantas medicinais.

A característica sociocultural da região é composta pela diversidade de povos, costumes e entendimentos tradicionais. As comunidades possuem uma dinâmica sustentável nas práticas cotidianas e utilizam para sustento e renda os recursos naturais disponíveis no Cerrado, como por exemplo, o buriti (*Mauritia flexuosa*) e o pequi (*Caryocar brasiliense*).

De acordo com Galizoni et al (2005), na mesorregião norte de Minas Gerais há grande concentração de agricultores familiares camponeses que vivem em pequenas propriedades, produzindo para si mesmos e vendendo parte da produção para manutenção das famílias.

O problema que direcionou nosso trabalho foi entender como se dá a manutenção do modo de produção tradicional de cachaça e rapadura na Comunidade rural de Sítio, diante do risco de perda destes conhecimentos tradicionais, por meio da desvalorização de práticas camponesas que envolvem um patrimônio cultural.

Consideramos a categoria de lugar para a realização de nossa análise. O “lugar é o somatório das dimensões simbólicas, emocionais, culturais, políticas e biológicas”, conforme afirma Buttimer (1985, p. 228).

“O lugar define-se como funcionalização do mundo e é por ele (lugar) que o mundo é percebido empiricamente [...]. Assim, cada lugar se define tanto por sua existência corpórea, quanto por sua existência relacional” (SANTOS, 2008, p. 159). Carlos (2007, p.22) também argumenta que:

Ademais, o lugar é produto das relações humanas, entre homem e natureza, tecido por relações sociais que se realizam no plano do vivido o que garante a construção de uma rede de significados e sentidos que são tecidos pela história e cultura civilizadora produzindo a identidade, posto que é aí que o homem se reconhece porque é o lugar da vida.

O modo de vida atrelado ao cotidiano da produção de alimentos agroartesanais possui uma dimensão política, social, econômica, cultural e ambiental que coloca as pessoas da comunidade rural de Sítio como guardiãs de uma prática secular.

Nesta região do médio São Francisco as unidades produtivas se diferenciam das outras regiões mineiras pelo modo de vida. No caso dos agricultores familiares camponeses, as famílias se desenvolvem com base em estratégias cercadas de uma economia de recursos naturais e financeiros.

A produção da cana-de-açúcar voltada para processos tradicionais de fabricação de cachaça artesanal e de rapadura possui expressiva importância socioeconômica e cultural na região.

No contexto da globalização os agricultores familiares camponeses são sujeitos indissociáveis do processo de desenvolvimento territorial rural, uma vez que são detentores de aprendizados e práticas que promovem a integração entre as tradições e a cultura da produção artesanal, mesmo em agroindústrias rurais de pequeno porte, com os mercados.

Nos tempos atuais, em 2021, a produção da cachaça ainda ocorre de maneira artesanal que tem arraigada a si um valor cultural, e envolve, principalmente, os agricultores familiares camponeses. Os conhecimentos, habilidades e práticas estão presentes na produção da cachaça artesanal, que possui um caráter socioeconômico e, além disso, abrange as relações culturais, fazendo parte da identidade dos produtores.

De acordo com Castro, et. al. (2010), esse cultivo promove os benefícios socioeconômicos em regiões economicamente carentes do estado, como o Norte e o Vale do Jequitinhonha, visto que se concentram nelas a grande maioria dos alambiques mineiros.

O espaço rural do distrito de Brejo do Amparo, localizado a aproximadamente 7 km do município de Januária é o local em que se concentram tradicionalmente os alambiques, tendo aproximadamente 60 produtores ativos, de acordo com informações da Secretaria Municipal de Agricultura Familiar do município de Januária.

A comunidade rural de Sítio é a mais próxima do distrito de Brejo do Amparo, povoado que foi o núcleo de origem do município de Januária, sendo composta por famílias que têm por especialidade a produção de cachaça e de rapadura.

A temperatura média anual, em torno de 26 °C, a umidade natural do solo e a fertilidade natural vinda das formações rochosas existentes ao redor da comunidade são condições naturais

que favorecem a cultura da cana-de-açúcar e atribuem sabor peculiar à cachaça e à rapadura de Januária.

Além disso, o município possui ótimas referências na produção desses alimentos, advindas da experiência e tradição laborativas, uma vez que estas remontam à época de seu surgimento.

### **1.3. O FAZER DA PESQUISA: PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Esta pesquisa é uma análise do espaço rural da comunidade de Sítio, localizada no distrito de Brejo do Amparo em Januária-MG, por meio do universo da produção de cachaça artesanal e rapadura, produtos tradicionalmente geridos no Norte de Minas Gerais. Consideramos um mundo rural atual que continua tendo especificidades e, ao mesmo tempo, interdependências.

Realizamos uma análise fundamentada por meio do método empírico-analítico da realidade do ambiente rural da contemporaneidade, em uma região que, historicamente, a fabricação de cana-de-açúcar destina-se à cachaça artesanal e à rapadura, sendo motivo de orgulho e pertencimento da comunidade local e procedência de uma série de marcas que carregam e afirmam uma memória produtiva secular.

Nessa pesquisa, detectamos que a arte do saber-fazer é compreendida como parte de memórias e valores identitários de homens e mulheres que vivem no/do campo e sua relação com as práticas do cotidiano.

Assim, o caráter teórico desta pesquisa se define a partir de uma abordagem que permite uma reflexão sobre suas relações históricas, sociais e culturais. Buscamos na pesquisa as experiências dos sujeitos e grupos em relação ao espaço, na finalidade de compreender seus comportamentos, símbolos e valores.



As estratégias para pesquisa de campo envolveram a oralidade, no sentido de perguntar, ouvir e observar, sendo uma metodologia muito aplicada e aproveitada com ótimos resultados. Sabe-se que a evidência oral é muito importante para os estudos qualitativos, pois revelam não só a percepção, os fatos da experiência e condutas, mas também os sentimentos e significados para as pessoas.

A metodologia empregada para a realização desta pesquisa consistiu em três etapas sistêmicas. A primeira etapa corresponde à revisão da literatura e busca por informações técnicas sobre os assuntos abordados. A segunda etapa sugeriu a elaboração e análise dos dados secundários e a terceira etapa abordou a pesquisa empírica em que foi possível realizar análises e considerações sob os dados primários.

A primeira etapa consistiu na elaboração dos subsídios teórico-metodológico da pesquisa. A revisão da literatura referente aos assuntos abordados foi fundamental para os estudos e considerações realizadas.

Assim, nesse trabalho, a problemática do patrimônio, da geografia dos alimentos e bebidas tradicionais e dos produtos agroartesanais (cachaça e rapadura) foram dissertados dentro do contexto da Geografia agrária e de ciências afins.

A segunda etapa abarcou o viés quantitativo da pesquisa, com a coleta e análise de dados secundários. Assim foram coletadas bases e estatísticas que caracterizam as agroindústrias familiares em instituições e entidades (locais, regionais e nacionais), que deram indícios do sistema de produção, da inserção no mercado e do desenvolvimento socioterritorial.

Para Martins e Theóphilo (2007, p. 83) os dados secundários são aqueles já coletados que se encontram organizados em arquivos, banco de dados, anuários estatísticos, relatórios, etc. Já para Lakatos e Marconi (2002, p. 63) os dados secundários são coletados de forma bruta, por isso, é necessário um tratamento estatístico para sua organização, análise, compreensão e representação. Utilizamos desses dois segmentos nesta pesquisa.

A busca por dados das agroindústrias familiares voltadas para a produção de cachaça artesanal e de rapadura no município de Januária, Minas Gerais, está centrada em órgãos e entidades como Secretarias Municipais de Agropecuária, Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Sindicatos Rurais e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER), além de dados estatísticos disponíveis no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Na execução utilizamos o software Arcgis 10.2 e o QGIS 1.8 Lisboa, para a representação cartográfica dos dados, e o programa Microsoft Office Excell 2007, para a elaboração das tabelas e gráficos.

Nas palavras de Loch (2006, p.27), “a função de um mapa quando disponível ao público é a de comunicar o conhecimento de poucos para muitos, por conseguinte ele deve ser elaborado de forma a realmente comunicar”. Optamos pelo uso de mapas temáticos e cartogramas coropléticos.

Na terceira etapa foram feitas observações diretas em 15 unidades produtivas, no Mercado Municipal e na feira do Ceasa, a fim de identificar práticas que demonstrem as implicações dessa organização produtiva, as estratégias de permanência/existência e de introdução no mercado.

Foram realizadas 15 visitas, no período entre Abril de 2018 e outubro de 2020, em que pude conhecer o processo produtivo de cachaça e rapadura, conviver no ambiente da comunidade rural de Sítio e entender a dinâmica de comercialização dos produtos tradicionais em Januária.

Durante esta etapa da pesquisa foi necessário rever os procedimentos de conversas com os agricultores familiares camponeses e comerciantes devido às restrições sanitárias da COVID-19 e as limitações impostas à pesquisa de campo. Intensificamos o contato via telefone de modo a resguardar a saúde dos envolvidos.

Nessas observações foram realizados diálogos temáticos para conhecer as realidades vivenciadas por essas famílias e utilizamos a caderneta de campo como instrumento de trabalho. Estas conversas, além das outras etapas têm o objetivo de demonstrar o viés quali-quantitativo da pesquisa.

Para Brandão (2003, p.2), em primeiro lugar o trabalho de campo é uma vivência/experiência, ou seja, mais do que um puro ato científico, é uma vivência em que se estabelece uma relação produtora de conhecimento, que diferentes categorias de pessoas fazem, por exemplo, educador e pessoas moradoras de uma comunidade rural, lavradores, mulheres de lavradores, pequenos artesãos, professoras das escolas e assim por diante.

Desse modo, tivemos o trabalho de campo como norteador e fonte de interpretação das realidades cotidianas, expressas no lugar e nas relações socialmente construídas com o território.

A partir dessas vivências foi possível compreender a sequência de etapas para a produção artesanal de cachaça e rapadura, e com base nos ensinamentos dos agricultores familiares camponeses pudemos elaborar os fluxogramas esquemáticos do processo produtivo da Comunidade rural de Sítio.

A agroindústria familiar corrobora a disseminação da lógica de produção camponesa, ou seja, por meio da produção e da transformação artesanal de produtos alimentares no interior da unidade produtiva familiar rural constituem/reforçam os vínculos territoriais da comunidade e configuram novas territorialidades.

Portanto, defendemos nessa pesquisa que os produtos derivados da cana-de-açúcar (cachaça e rapadura) produzidos tradicionalmente, devem ser considerados como um patrimônio cultural do município de Januária, norte de Minas Gerais, por possuir aptidões e domínios historicamente constituídos na etnicidade e pela forte ligação territorial.

Sob nossa ótica, o espaço rural da comunidade de Sítio, onde ocorre a maior parcela da produção de cachaça artesanal e de rapadura de Januária/MG, é marcado pela integração e sociabilidade da comunidade com o território e esses produtos agroartesanais constituem uma dinâmica produtiva que os coloca no patamar de patrimônios culturais.

Destarte, nosso objetivo geral é entender os elementos da produção artesanal de cachaça e de rapadura, com base na transmissão dos conhecimentos e técnicas que se reproduzem ao longo do tempo, sem que haja modificações significativas da estrutura produtiva, nem a demanda dos produtores ou do poder público pelo reconhecimento de maneira conjunta como um patrimônio cultural de Januária.

Como objetivos específicos buscamos explorar a formação territorial de Januária, desvelando os elementos antecessores que permitiram a configuração atual e a aptidão para a produção de cachaça artesanal e de rapadura.

Objetivamos apontar as nuances da produção artesanal de cachaça e rapadura no Brasil, resgatando elementos históricos e atuais. Visamos demonstrar as particularidades da produção de cachaça artesanal e de rapadura na comunidade de Sítio em Brejo do Amparo, distrito de Januária –MG, bem como as interligações com o Mercado local.

Descrever a disposição espacial da produção de cachaça e de rapadura com base em dados dos Censos Agropecuários de 2006 e de 2017, em uma análise interescalar, nos contextos nacional, regional e local.

Demonstrar o agricultor familiar camponês como sujeito ativo no processo de sobrevivência no meio rural demanda uma organização produtiva que considere o contexto histórico, o modo de vida e as inter-relações com o mercado e inovações tecnológicas a fim de promover a transformação da produção.

Assim, o modo de produção permanece no tempo e no espaço, ocorrendo de maneira tradicional com resquícios do passado e recursos atualizados, sem que a comunidade local visualize a transformação dessa estrutura técnico-produtiva, historicamente estabelecida por meio de instrumentos estatais ou empresariais.

A cachaça está presente na historicidade da formação territorial brasileira. A segunda seção se destina à territorialidade da cachaça e mostra que as iniciativas de padronização da produção reforçam a necessidade de reconhecimento dos agricultores familiares camponeses como sujeitos que mantêm as práticas agroalimentares constituídas na Comunidade rural de Sítio por meio do uso dos recursos locais.

Na terceira seção voltamos o olhar para a formação socioterritorial da região Norte de Minas Gerais e de Januária, buscando demonstrar os antecessores que permitiram a configuração atual e a aptidão para a produção de cachaça e de rapadura.

Na quarta seção, abordaremos que os agricultores familiares camponeses possuem conhecimentos transmitidos de forma intergeracional na cultura da produção tradicional de alimentos, garantindo o sustento das famílias, a manutenção das práticas produtivas e a qualidade de vida no campo.

A quinta seção está direcionada para a caracterização do processo produtivo dos alimentos agroartesanais. Nela apresentamos os procedimentos necessários à fabricação artesanal de cachaça e de rapadura, tendo como sustentação as práticas da Comunidade rural de Sítio, bem como suas particularidades que conferem qualidade e excepcionalidade a esses produtos que compõem a identidade daquela comunidade.

Trazemos o Mercado Municipal e a Feira do CEASA como espaços em que sempre é possível encontrar rapaduras e cachaças artesanais do Sítio. São expressões do comércio de produtos tradicionais em Januária, que em seu movimento cotidiano dispõe à população urbana um pouco do modo de vida e cultura camponesa.

Na seção II, abordamos o início do processo produtivo artesanal da cachaça no Brasil, seu crescimento econômico e as iniciativas para a valorização da bebida como algo que carrega em si a cultura brasileira e a territorialidade dos locais onde é produzida. O panorama do mercado nacional, as exportações e a distribuição socioespacial da produção em território nacional também são expostos.

## **SEÇÃO II- A GEOGRAFIA DA CACHAÇA NO BRASIL**

Nessa seção abordamos elementos da historicidade da produção de cachaça, sua institucionalização, importância econômica e demonstramos que os agricultores familiares camponeses são os sujeitos que no enfrentamento das tensões cotidianas carregam a responsabilidade de manter vivas as tradições produtivas.

A distribuição de determinada atividade de produção expressa geograficamente a organização técnico-produtiva decorrente dos processos históricos e pode ser vista como fator de integração entre sociedades e as transformações do espaço. Nessa seção apresentamos a produção de alimentos agroartesanais derivados da cana-de-açúcar (rapadura e cachaça) como recurso de integração do território.

Assim, visamos demonstrar de que forma a produção de alimentos agroartesanais atua como elemento de coesão das múltiplas dimensões (social, histórico-cultural, econômica, política e natural) e escalas do território no Brasil, de modo que apreendamos a relevância sociocultural e a identidade territorial da cachaça e rapadura produzidas na comunidade rural de Sítio.

### **2.1. TERRITORIALIDADE DA CACHAÇA**

Cachaça é a denominação exclusiva da bebida produzida no Brasil, definida por meio do decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. No entanto, em virtude dos regionalismos as denominações de cachaça, aguardente, pinga, jeribita, branquinha, caninha, goró e marvada são utilizadas para se referir à bebida destilada de cana-de-açúcar.

A cachaça foi descoberta por escravizados dos engenhos de açúcar em meados do século XVI, sendo considerada como bebida de baixo status perante a sociedade, pois era consumida

apenas por negros e brancos pobres, enquanto a elite brasileira da época preferia vinhos e a bagaceira (aguardente de bagaço de uva), trazidos de Portugal.

Podemos compreender a origem da cachaça e sua história por meio do relato do produtor B, entrevistado durante as nossas pesquisas de campo.

*“Há mais de 300, 400 anos os escravos tinham que produzir açúcar. A cana naquela época era moída manual mesmo, com a tração humana, pelos escravos, não tinha energia né, então não ficava tão sequinha igual a gente faz hoje em dia. Então esse bagaço ficava lá, com o passar dos dias, os escravos, eles tomavam esse restilo do bagaço e descobriram que esse líquido, ajudava eles a aliviar as dores causadas pelos açoites e dava disposição, entusiasmo para trabalhar, e eles sentiram alegres e viram que aquele líquido era precioso pra eles. Foi assim que descobriram a cachaça. Nós devemos hoje a origem da cachaça aos escravizados, negros... Foram eles que descobriram a cachaça” p.177.*

A figura 01, pintura de Jean-Baptiste Debret datada de 1822, apresenta a rotina dos negros nos engenhos de cana-de-açúcar, demonstrando como era realizada a moagem da cana pelos escravizados, processo descrito pelo produtor entrevistado.

**Figura 01:** Pintura “pequeno portátil açúcar moinho” de Jean-Baptiste Debret.



**Fonte:** Reportagem O Brasil Colonial de Jean-Baptiste Debret. Site: Escola – Educação 2020.

A economia da colônia estava em espontâneo crescimento, tendo o açúcar como principal produto de exportação, produzido no sistema de *plantation*, com a monocultura de cana-de-



açúcar, que utilizavam da mão de obra de escravizados em todo o processo de produção, desde a derrubada de florestas para o plantio da cana até a produção do açúcar nos engenhos.

Bebidas obtidas pela fermentação compõem a cultura indígena, africana e portuguesa, principais bases da matriz genética, social e cultural do povo brasileiro. Conforme Darcy Ribeiro (2015), essas três matrizes se encontram numa cultura de retalhos, de gentes “que nos plasmou como povo mestiço, herdeiros de todas as taras e talentos da humanidade”.

Em termos legais no Brasil há definição de duas formas para a bebida alcoólica obtida a partir da destilação do caldo de cana-de-açúcar, aguardente e cachaça.

A Instituição Normativa número 13 de 29 de junho de 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento aponta como aguardente de cana o destilado alcoólico da cana-de-açúcar ou pelo mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com graduação alcóolica de 38 a 54% à temperatura de 20° C.

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da bebida produzida no Brasil<sup>2</sup> obtida pelo mosto fermentado da cana-de-açúcar, podendo ser adicionada até 6g/l de açúcares, expressos em sacarose e que tenha graduação alcóolica entre 38 e 48% à temperatura de 20° C e características sensoriais peculiares.

De acordo com a instrução normativa nº 13, de 2005, que contém o regulamento técnico que padroniza a qualidade e identidade para aguardente de cana e para cachaça, é vedado o uso da denominação cachaça artesanal, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Cachaça Artesanal.

No entanto, nesse trabalho de doutorado nós utilizamos a denominação de artesanal como atributo de algo que é produzido por métodos tradicionais, ou seja, não industriais, por meio de técnicas e tecnologias rudimentares e do trabalho familiar.

---

<sup>2</sup> Decreto nº 6.871, de 4 de Junho de 2009.

Os aromas e sabores da cachaça estão associados a todo o processo produtivo da bebida, envolvendo desde a região onde se cultiva a cana-de-açúcar até as formas distintas de habilidades práticas durante a fabricação.

Os testes de qualidade devem ser feitos logo após a destilação quando os aspectos sensoriais estão mais presentes na bebida, principalmente o aroma. Para a cachaça ter aceitação no mercado é necessário que apresente características identificáveis de cor, viscosidade, sabor, aroma, odor, lacre e ausência de matérias estranhas no interior do vasilhame.

Um levantamento divulgado pelo site Mapa da Cachaça, pelo jornalista Felipe Januzzi, feito em parceria com a doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos Aline Bortoletto, da USP, no ano de 2016, identificou 78 aromas a partir de uma vasta amostra de cachaças de distintos produtores e regiões.

Vista por muitos como uma bebida dos pobres possui um complexo de inferioridade devido à sua origem ser advinda dos escravizados, ademais, devemos compreender que o comércio da cachaça é predominante no mercado informal, o que as coloca com baixo valor nos comércios e bares.

Conhecida como a mais brasileira de todas as bebidas, a cachaça tem apresentado crescimento no mercado internacional e tem sido o terceiro maior destilado do mundo. Mais de cinco mil marcas e 30 mil empresas fabricam cachaça em todo o país, caracterizando-se em empresas familiares, regionais e muitas delas, de pequeno porte (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BEBIDAS – ABRABE, 2012).

Nenhum campo de nossa história social e econômica tem sido mais “explorado (...) do que o da civilização do açúcar, sob seus vários aspectos. Mas, por maiores que tenham sido as contribuições anteriores (...)”, não foram ainda bastantes para esgotarem as pesquisas sobre toda essa matéria concreta que se oferece, sólida e rica, à análise e à reflexão (AZEVEDO, 1958, p. 13).

A produção de cachaça existe desde os primeiros anos da colonização no Brasil. Há autores que afirmam ser a indústria da cachaça a primeira a se instalar e funcionar de forma consistente na maior parte do país. O fato de ser produzida por mais de cinco séculos coloca a cachaça no campo da tradição.

O panorama de valorização da cachaça compõe um movimento promovido principalmente por grupos empresariais formados por agentes da indústria e comércio de cachaças e está ocasionando mudanças consideráveis na cadeia produtiva, incluindo a comercialização e o realce do consumo. Esse processo tem como um dos enfoques a institucionalização do reconhecimento da cachaça como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

No entanto, mesmo com os esforços para constituir uma imagem positiva da “bebida nacional”, a visão coletiva ainda coloca a cachaça num patamar de marginalização, o que se estende aos seus produtores e consumidores.

O valor positivo atribuído à cachaça tenta desconstruir a sua histórica imagem negativa, no intuito de livrá-la de estereótipos e preconceitos. Mas, em sua tentativa de “educar”, os especialistas acabam reforçando o preconceito contra as maneiras de beber e produzir cachaças que estão fora das regras que pregam (SILVA, 2019, p.16).

Há uma associação da bebida a pobres, a escravizados, a mendigos, a doentes, a delinquentes, a todo e qualquer tipo de pessoa que esteja fora do tipo ideal de brasilidade almejado pelas elites idealizadoras da nacionalidade brasileira (SILVA, 2019, p. 18).

Mesmo com os esforços para o reconhecimento da cachaça como símbolo nacional, por parte do Estado e de alguns empresários, a maior parte de seus bebedores continua sendo alvo de discriminações e preconceitos.

Quando, no século XV, a cana-de-açúcar chega ao Brasil com a vinda dos portugueses, esse cultivo já era explorado em Portugal. O clima quente com estações bem definidas faz do Brasil um lugar propício para o cultivo, ademais, a mão de obra escravizada era abundante.

A cachaça é uma bebida legitimamente nacional. Sua história remonta ao tempo da escravidão, quando estes trabalhavam na produção do açúcar da cana-de-açúcar. O método já era conhecido e consistia em se moer a cana, ferver o caldo obtido e, em seguida deixá-lo esfriar em fôrmas, obtendo a rapadura, com a qual adoçavam as bebidas.

No século XVI durante o processo de fabricação do melaço da cana, alimento para animais e escravizados, perceberam que com o passar dos dias o melaço azedava se tornando uma garapa azeda com grande teor alcoólico, denominado de cagaça. Alguns tomavam desta ‘bica’ e, com isso, trabalhavam mais entusiasmados.

Eles passam a misturar esse melaço azedo no processo produtivo, e durante a fervura, o álcool era evaporado e formava gotas no teto dos engenhos, que pingavam sobre os povos escravizados.

Disso surgiu o nome de “pinga”, essas gotas caíam sobre os fermentos dos escravos e ardiam muito, então surge o nome de aguardente, o álcool já destilado pingava sobre suas faces e acabava escorrendo até a boca, ao experimentarem gostaram do sabor além da sensação de alegria e leveza que a bebida proporcionava (CASCUDO, 1968).

Diante disso, sempre que os escravizados queriam sentir novamente o sabor daquelas gotículas de álcool e aquela sensação, repetiam todo o processo longe dos olhos dos coronéis. A partir daí os escravizados foram aprimorando o processo produtivo até originar-se a cachaça.

Os senhores de engenho por vezes estimulavam aos seus escravizados, mas a Corte portuguesa, vendo nisto uma forma de rebelião, proibia que a referida bebida fosse dada aos escravizados, temendo um levante.

Com o tempo a bebida foi aperfeiçoada, passando a ser filtrada e depois destilada, sendo muito apreciada em épocas de frio. O processo de fermentação com fubá de milho remonta aos primórdios do nascimento da cachaça e permanece até hoje com a maior parte dos produtores artesanais.

De acordo com Silva,

A descoberta de ouro nas Minas Gerais trouxe uma grande população para a região, principalmente à Serra do Espinhaço, conhecida por suas baixas temperaturas. O consumo de açúcar, principalmente sob a forma de rapadura e aguardente, fazia parte da dieta alimentar dos mineiros, e por vezes, como forma de amenizar o frio (2006, p. 03).

A cachaça enfrenta preconceitos desde sua origem, principalmente por ter sido descoberta e muito consumida pelos escravizados e pessoas de baixa renda que a apreciavam como bebida energética, por dar-lhes a sensação de menos exaustão diante dos trabalhos pesados que exerciam.

A demanda crescente da bebida no mercado, que ganhava espaço entre as pessoas da classe média, ocasionou uma queda no consumo da bagaceira importada de Portugal e redução dos impostos arrecadados, com isso a Corte portuguesa proíbe a produção, comercialização e consumo de cachaça visando incentivar o maior consumo da bagaceira.

Além disso, justificaram que a bebida fazia cair o rendimento dos trabalhadores nas minas de ouro, reforçando que seu consumo pelos escravizados ameaçava a segurança e a ordem na colônia.

Na segunda metade do século XVIII, a Corte portuguesa decide taxar a venda da cachaça pois a proibição não conseguiu inibir o consumo da bebida, mas não tiveram êxito, uma vez que havia muita sonegação e a cachaça se fortalece como um forte símbolo contra a dominação portuguesa.

A cachaça viveu na clandestinidade, sendo consumida principalmente por pessoas de baixa renda e até mesmo pelos inconfidentes que são um símbolo de oposição à Coroa Portuguesa e, por isto, sua imagem ficou associada à produto de má qualidade.

A representação da cachaça, logo, tornou-se estigmatizada por influências culturais, ideológicas e políticas. Quando a cachaça começa a crescer no mercado e ganhar força entre todas as classes, a burguesia do século XIX e início do XX, na busca de uma identidade mais próxima da europeia inicia um movimento de preconceito contra a cachaça.

Em 1922 durante a semana da Arte, a cachaça voltou a ser considerada um símbolo da cultura nacional, contra a adoção da cultura europeia, e passa a ser a mais brasileira das bebidas.

Sem embargo, atualmente ela ascendeu a níveis nunca antes sonhados e é uma bebida respeitada e apreciada mundialmente, já tendo conquistado a preferência de pessoas de alta classe, sendo servida em encontros políticos internacionais e eventos de toda espécie pelo mundo continuamente.

Em princípio, tem-se a impressão de que a cachaça carrega uma representação cultural desfavorável no Brasil. No entanto, no exterior, os aspectos históricos em que a cachaça foi introduzida, bem como a publicidade veiculada em alguns países, conseguiram gerar significados positivos à bebida (Silva e Mello, 2010, p. 05).

A cachaça se tornou uma bebida que representa, tanto no mercado interno quanto no externo, a cultura do País, sendo produzida da cana-de-açúcar a partir do século XVII, verdadeiramente de origem brasileira. Em Minas Gerais sua ascensão e legalização se deram a partir de 1988.

A cachaça de Minas, tradicional e pura, é por Lei Estadual assim definida e regulamentada:

Cachaça de Minas é a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54% v/v, à temperatura de 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, em alambique de cobre, sem adição de açúcar, corante ou outro

ingrediente qualquer. A Cachaça de Minas corresponde à fração denominada “coração”, que vem a ser a parte destilada, de mais ou menos 80% do volume total, que fica entre as frações “cabeça” e “cauda” ou “água fraca” (MINAS GERAIS, Lei nº 13.949 de 11/07/2001).

Segundo dados do SEBRAE (2001), o Estado de Minas Gerais conta com de 8.500 alambiques. Apesar de a cachaça ocupar lugar de destaque na economia de Minas, 70% dos alambiques sobrevive na informalidade.

O Instituto de Desenvolvimento Integrado de Minas Gerais (INDI) preocupando-se com a valorização do setor de produção da cachaça, na década de 1980 cria um roteiro de trabalho que apontou essa atividade como de importância histórica, rica e que desempenha um papel significativo na estruturação da economia agrícola estadual.

Desse diagnóstico desencadeia a criação de dois órgãos importantes para o fomento e valorização da produção da cachaça numa atuação conjunta do poder público e da iniciativa privada, sendo eles a AMPAQ - Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade criada em 1989 e o Procachaça em 1992.

Com intuito de reestruturar a agricultura mineira, garantindo a qualidade e a produtividade em toda a cadeia produtiva, promovendo a valorização da bebida, preservação do valor cultural, gerenciando políticas de fomento da atividade, assistência técnica, desenvolvimento de projetos de pesquisa, comercialização e exportação do produto.

## **2.2. A (RE)SIGNIFICAÇÃO DA CACHAÇA**

A cachaça está atrelada à história brasileira desde o período de ascensão da indústria açucareira. Ela foi “descoberta” por acaso durante o processo de produção do açúcar mascavo, da rapadura e do melaço nos engenhos do período colonial brasileiro (CASCUDO, 1968).

Neste contexto, surgem vários mitos acerca do produto, devido à sua representação cultural no mercado interno e externo do País. Os mitos negativos em torno da cachaça nascem

junto à sua origem e gênero consumidos por pessoas de baixa renda, sendo assim vista com preconceito pela elite brasileira. Os coronéis não queriam que a bebida originária das senzalas, estivesse dentro de seus casarões.

O cachaceiro é uma das representações culturais negativas segundo Silva e Mello (pág. 11, 2010). O cachaceiro representa os estigmas negativos relacionados à identidade do consumidor de cachaça. O termo não representa apenas o consumidor, mas também a embriaguez causada pela cachaça ou por qualquer outra bebida alcoólica, incluindo os constrangimentos sociais levados por ela.

O mito do desprestígio está relacionado ao principal público consumidor de cachaça e à identidade do cachaceiro, fortalecendo ainda mais o mito do “cachaceiro”, que associa a identidade do consumidor da bebida a pessoas de baixa renda, aos males da embriaguez e constrangimentos sociais ocasionados pelo consumo excessivo da cachaça, sendo que o desprestígio, separadamente, também é um mito, como se pode observar (SILVA; MELLO, 2010).

Este mito advém da origem da cachaça, desde seu “nascimento” ela sempre teve como público consumidor pessoas de baixa renda, esse desprestígio vem sendo superado pelo aprimoramento das técnicas de produção e pelo aumento do consumo pelas classes mais abastadas.

Segundo Silva e Mello (2010) “o mito da bebida popular – barata e destinada a pessoas de baixa renda – está cristalizado, há muito, na cultura brasileira e reforça a estigmatização negativa da representação” (pág. 12).

Mito este oriundo da ideia do que é barato é de qualidade inferior, associando o consumidor do produto ao preço pelo qual ele é frequentemente vendido, onde o preço não traz somente pensamento de produto acessível a todas as classes, mas também a inferioridade do mesmo.



A cachaça na sua representação cultural de uma bebida exportada é mais bem vista e simbolizada do que a comercializada no mercado interno, ainda que seja o mesmo produto, diferenciando somente a embalagem e o rótulo.

A cachaça para exportação não denota exclusivamente a ideia de um produto destinado ao mercado externo, mas também de um produto de qualidade superior ao do comercializado no mercado interno (SILVA; MELLO, 2010).

Em 2021, a cachaça chega a ser um dos destilados mais consumidos no mundo, haja vista o crescente índice das exportações. Apesar da valorização do produto, o preço praticado no mercado externo é bem maior que o aplicado no mercado interno. Vale ressaltar, também, que a cachaça no mercado externo representa um produto típico da cultura brasileira, associado aos aspectos do país como: futebol, samba, carnaval, entre outros.

Essa representação cultural positiva faz da cachaça um produto de boa aceitação mundial, o que ajuda a minimizar o preconceito ao produto no mercado interno.

De acordo com Silva e Mello (2010)

É inegável que a cachaça, desde a sua origem, adquiriu uma imagem estigmatizada. No entanto, há indícios de que ela vem tendo a sua representação modificada ao longo do tempo, por causa, sobretudo, das influências da representação positiva no exterior. Possivelmente, a representação negativa da cachaça no Brasil ainda não regrediu por completo. [...] Ao reconhecer a cachaça como uma bebida “da moda”, há de se reconhecer também a importância da “bebida ‘da moda’” como um elemento que melhora sua imagem (p.12)

Apesar do mito “da moda” trazer uma representação positiva da cachaça, para que tenha efeitos e impactos positivos no mercado interno brasileiro e levando em conta que o preconceito está enraizado desde sua origem na cultura brasileira, será preciso um trabalho a longo prazo, com auxílio de ferramentas administrativas como o marketing, a fim de disseminar uma nova visão do produto.

Com a grande expansão de comercialização, atualmente, a cachaça é respeitada e apreciada por pessoas de todas as classes sociais, não é representada como uma bebida inferior por fatores sociais e econômicos, como a expressão “bebida de pobre”.

O mercado da cachaça é um setor promissor, com expansão de sua comercialização no mercado interno e externo e maior valorização do produto. Sendo a cachaça uma bebida genuinamente brasileira, ela expressa a cultura do país, seus gostos e costumes.

Atualmente, o Brasil possui capacidade instalada de produção de cerca de 1,4 bilhões de litros por ano, contando com mais de 40 mil produtores, sendo 99% deste total microempresas. O setor de produção da Cachaça é responsável pela geração de mais de 600 mil empregos, diretos e indiretos. Dentre os estados brasileiros produtores de cachaça se destacam: São Paulo, Ceará, Pernambuco, Paraíba e Minas Gerais (Centro Brasileiro de Referência da Cachaça CBRC, 2018).

A estimativa é de que cada brasileiro consome sete (07) litros de cachaça por ano. As nossas exportações são mínimas se comparadas às exportações de outros destilados e o consumo da bebida no mercado interno. Mas as expectativas são animadoras, desde 1995 as exportações cresceram algo em torno de 10% ao ano. Em 2002, 14,8 milhões de litros foram exportados, rendendo US\$ 14,5 milhões em divisas. Em 2003, os números se aproximaram dos 20 milhões de litros e US\$ 19 milhões.

O setor produtivo da cachaça de alambique caracteriza-se por agricultores familiares camponeses individuais de base familiar, geralmente com poucos recursos aplicados, instalações limitadas e alto índice de informalidade tanto no registro do produto como do estabelecimento nos órgãos reguladores do setor (NOVAES, 1994; VERDI, 2006).

Diante dessa constatação, analisamos a distribuição espacial da produção de cachaça no território brasileiro, de modo a compreender que essa produção, de forma histórica, possui desenvoltura em áreas específicas.

### **2.3. CACHAÇA ARTESANAL: ORGANIZAÇÃO SOCIOESPACIAL EM MÚLTIPLAS ESCALAS**

O surgimento natural da cachaça nos engenhos do território brasileiro, sua propagação e reconhecimento como bebida nacional se mostram como acontecimentos que reforçam nossa identidade territorial e vínculo com o território, nas dimensões sociais, culturais, históricas, econômicas, políticas e ambientais.

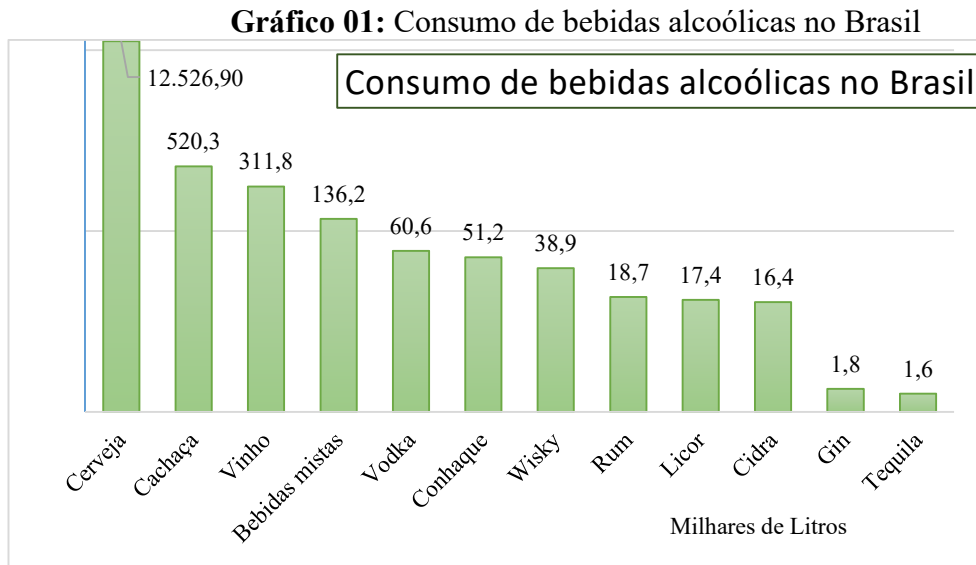
Fato é que a cachaça está historicamente presente na vida concreta da população do país, entranhada na história de vida das pessoas que a produzem e/ou a consomem. Segundo Fernandes, “a cachaça tem uma longa história, que se mistura com a própria origem do Brasil. Tão longa que, em seus primórdios, nem se chamava cachaça, mas jeribita, palavra de origem duvidosa, africana talvez” (FERNANDES, 2005, 87).

Ao longo desses 500 anos, as pessoas se apropriaram da bebida de maneiras bastante peculiares, o que promove uma rica diversidade de usos e de modos de produzir e de consumir a cachaça. Nesse contexto, o que está em jogo é a disputa pela definição adequada do que venha a ser cachaça, que inclui seus métodos de produção, de circulação e suas maneiras de beber (SILVA, 2019, p.14).

Usada como aperitivo em momentos de descontração, em receitas culinárias e drinks encontra-se gradativamente presente em adegas residenciais e nos cardápios de restaurantes e bares, que contam, inclusive, com a assessoria de Sommelieres, especializados em cachaça, autodenominados de cachacieres.

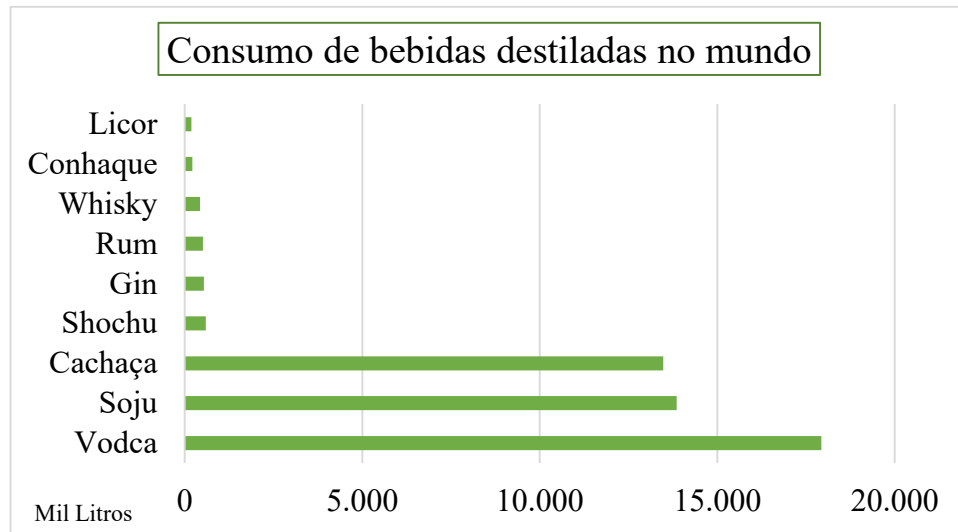
A cachaça é uma bebida atrativa composta por características sensoriais peculiares, assim como todas as bebidas complexas, que resultam de fatores como a variedade de cana-de-açúcar utilizada, a composição do solo e a condição climática da região de cultivo, os cuidados durante a colheita, durante a armazenagem até a moagem da cana, as técnicas de destilação e o tipo de envelhecimento.

A cachaça é a segunda bebida alcoólica (gráfico 01) mais consumida no Brasil, e a terceira bebida destilada mais consumida no mundo (SAKAI, 2020). A bebida destilada mais consumida no mundo é a Vodca (gráfico 02), seguida pelo Soju que é uma bebida fabricada a partir do arroz na Coreia do Sul, onde é amplamente consumida.



**Fonte:** Euromonitor. Dados de Junho de 2019, organizado pelos autores.

A cachaça ocupa o terceiro lugar no consumo mundial de bebidas destiladas (gráfico 02), em quarto lugar temos o Shochu que é uma bebida típica do Japão, produzida a partir da cevada, batata doce ou arroz. O quinto na preferência mundial é o Gin, seguido pelo Rum, pelo Whisky, pelos Conhaques e Licores.

**Gráfico 02:** Consumo de bebidas destiladas no mundo

**Fonte:** Euromonitor. Dados de Junho de 2019, organizado pelos autores.

A cachaça artesanal é uma bebida de fino trato, com qualidades sensoriais peculiares, sendo apreciada graças à qualidade dos processos envolvidos na produção, sem contar que a bebida é um patrimônio da história do Brasil, e atinge cada vez mais adeptos tanto no mercado nacional quanto internacionalmente.

No entanto, a maior parte da produção nacional se destina ao consumo interno, uma vez que as exportações correspondem à apenas 1 a 2% da produção (SAKAI, 2020). O mercado consumidor e as exportações da cachaça brasileira, têm aumentado no decorrer dos anos, sendo que o Estado, principalmente após a década de 1990, tem contribuído para a valorização da cadeia produtiva da bebida.

Podemos citar como ações do Estado a criação do Programa Brasileiro de Apoio à Aguardente, Caninha e Cachaça (PBDAC), em 1997, e a publicação do Decreto nº 4.062 de 21 de dezembro de 2001, que ‘define’ a expressão “cachaça do Brasil” como indicação geográfica do país e estabelece normas necessárias para a produção do destilado. Além disso, em 2004 é criada a Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça e em 2006 temos a fundação do Instituto Brasileiro de Cachaça (Ibrac).

É obtida pela destilação do caldo de cana, que resulta do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, além de vários compostos que lhe conferem características intrínsecas. A destilação contínua é a técnica mais utilizada na produção brasileira constituindo um produto mais seletivo e de maior valor comercial (BRASIL, 2005; VILELA, 2005; COUTINHO, 2015).

A produção da cachaça pode ser artesanal ou industrial. As cachaças artesanais, também conhecidas como cachaças de alambique, são produzidas em pequenas e médias propriedades de administração familiar, onde empregam-se processos tecnológicos tradicionais. A produção industrial da cachaça fica à responsabilidade de grandes empresas, que produzem em fluxo contínuo e utilizam colunas de inox para a destilação.

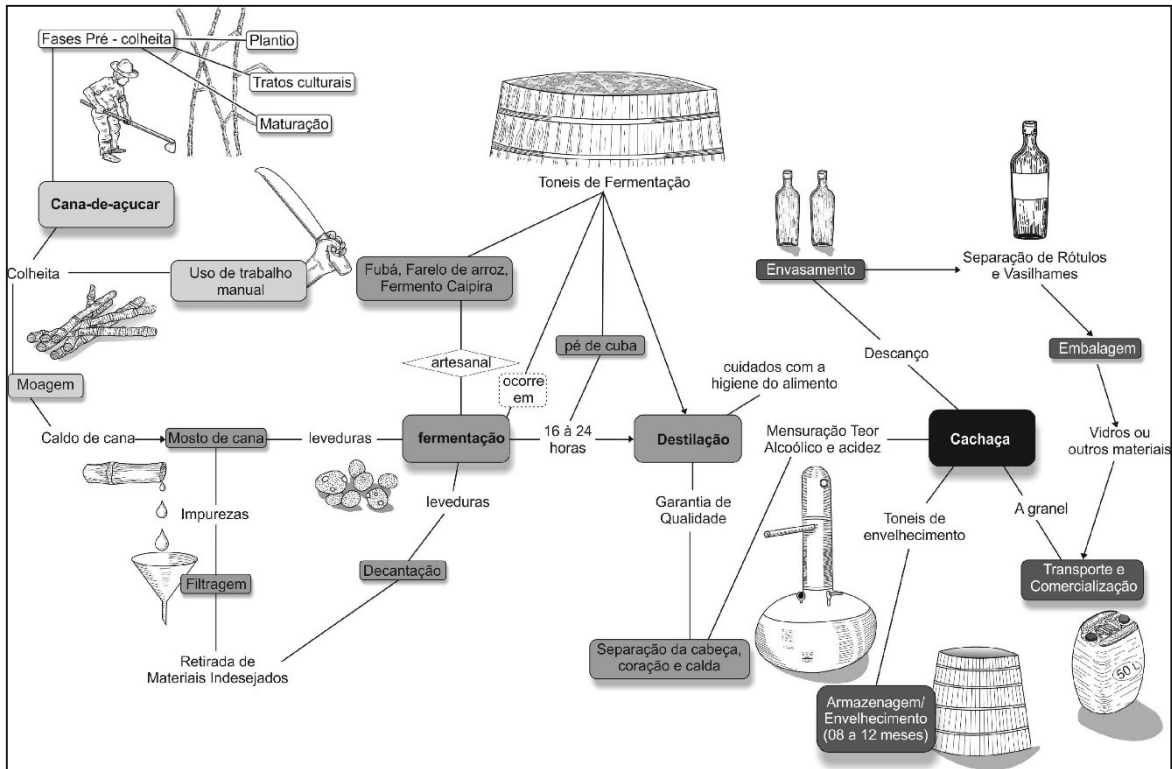
O Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC), indica que a produção brasileira é em torno de 1,3 bilhão de litros por ano, sendo que cerca de 75% desse total é proveniente da fabricação industrial e 25%, da forma artesanal.

Nesse trabalho abordamos a produção de cachaça artesanal que segue processos tradicionais de fabricação com pouca ou nenhuma adição de componentes químicos. Apesar do nome, a produção artesanal pode envolver muita tecnologia (SEBRAE, 2010).

A qualidade sensorial é maior nas cachaças artesanais, no entanto, a produção ocorre em menor volume sendo realizadas apenas em um período do ano, diferentemente da cachaça industrial que produz continuamente e em larga escala resultando numa qualidade sensorial mediana.

A figura 02 apresenta de maneira esquemática e simplificada o processo produtivo artesanal dessa bebida.

**Figura 02:** Fluxograma dos processos da produção de cachaça artesanal



**Fonte:** SANTOS, Angélica Borges. (2020). Com base no Informe técnico n° 42, da PESAGRO – RIO (Viana et. al, 2008) e nos trabalhos de campo.

Com base na figura 02, percebemos que a produção de cachaça artesanal é composta por etapas sistêmicas que devem ser cuidadosamente respeitadas, buscando sempre a qualidade do produto final.

A produção artesanal atende de maneira mais abrangente ao mercado informal, que não impõe padrões ao produto final. No entanto, muitos produtores têm um maior cuidado na produção, sendo conscientes de que estão produzindo um alimento.

A cana-de-açúcar apropriada para a fabricação de cachaça apresenta em suas características agrônômicas o porte ereto, entrenós longos e fácil despilha, além dessas variáveis observa-se também a melhor produtividade/área, o nível de sacarose, o teor de fibras e o período de maturação. Como exemplo da influência desses fatores citamos que quanto maior a quantidade de fibras menor será a eficiência da extração do caldo de cana na fase da moagem.

Para garantir a qualidade da cachaça a cana-de-açúcar deve ser colhida madura, crua - sem uso de fogo- despalhada e o tempo entre a colheita e a moagem não deve ultrapassar 36 horas. Para melhor aproveitamento a cana-de-açúcar é passada pelo menos duas vezes na moenda e pode ser mergulhada em água – embebição- para promover a diluição dos açúcares ainda presentes no interior das fibras do bagaço.

A colheita deve ser feita rente ao solo de maneira que permita a rebrota, garantindo a colheita do próximo ciclo, e é indispensável que a matéria prima fique em área coberta, sem exposição ao sol, sereno e chuvas.

O caldo da cana possui grande concentração de açúcares o que não atende à capacidade ideal de fermentação das leveduras, sendo necessário realizar uma diluição com água potável, formando assim o mosto.

A diluição facilita a fermentação, no entanto reduz o teor alcoólico da cachaça produzida. O mosto concentrado leva as fermentações incompletas e demoradas, levando a perda do açúcar e incrustações dos equipamentos. Logo para cada litro de caldo, necessita de aproximadamente 3 litros de água para obter a diluição desejada (BOSCO, et al. 2009, p.4).

O mosto da cana – mistura açucarada a ser usada na fermentação alcoólica – é filtrado para a retirada de sujeiras e impurezas e direcionado aos toneis de fermentação, também conhecidos por pé de cuba, onde são adicionadas às leveduras.

O processo de fermentação deve ser cuidadosamente monitorado e se configura como de extrema importância para os sabores da cachaça. Cada produtor de cachaça de alambique possui um modo específico de fabricação, seguindo costumes que muitas vezes são transmitidos pelas gerações, preservando as sapiências e criações tradicionais.

Alguns alambiques utilizam de fermento caipira natural, um saber-fazer que compõe a tradição dos produtores, originado da própria cana-de-açúcar que deixada por alguns dias em água, cria microrganismos naturalmente, no entanto, a adição de milho cru ou torrado triturado, farelo de arroz e água favorece a formação do ambiente das leveduras.



Nessa prática podemos perceber que os agricultores familiares camponeses utilizam de ciclos que são compostos por múltiplas facetas que envolvem não apenas o tempo da sociedade em que eles estão inseridos, mas também os tempos da natureza, as tradições e ações repletas de aspectos culturais.

Ao retratarmos sobre a produção artesanal de cachaça observamos que esta utiliza de elementos tradicionais e ao mesmo tempo em que considera os aprendizados e exercícios e a transmissão do conhecimento utilizam-nos juntamente com o uso de técnicas de produção modernas.

Durante a fermentação outros microrganismos introduzidos involuntariamente no sistema podem participar do processo, no entanto, as leveduras são as principais responsáveis pela transformação do açúcar em etanol, gás carbônico e outros componentes que podem contribuir ou prejudicar na qualidade do produto final.

Há o uso de fermento biológico de pão que também é composto pelos fungos *Saccharomyces cerevisiae*. Esses se alimentam dos açúcares e proporcionam o sabor e aroma da futura cachaça. O cuidado na escolha das leveduras e com o ambiente de fermentação é indeclinável, uma vez que o uso de leveduras diversas prejudica o padrão de qualidade da cachaça e grande variação dos sabores para cada produção.

As leveduras são seres unicelulares classificados como fungos e a sua maior relação de área e volume, em comparação aos bolores, por exemplo, as tornam eficientes nas reações químicas (UETANABARO, 2012, p. 2). As leveduras são muito pequenas podendo ser vistas nas bolhas e no “creme” formados acima da mistura presente nos toneis de fermentação.

O melhor controle das leveduras e a reduzida quantidade do mosto na fase da fermentação é um diferencial que agrega excelência às cachaças dos agricultores familiares camponeses, conferindo melhor qualidade em comparação à cachaça industrial, ademais o uso de alambique de cobre no processo de fabricação proporciona à cachaça artesanal um sabor autêntico.

O processo fermentativo inicia logo que a levedura entra em contato com o mosto e é dividido em três fases. A primeira fase denominada de preliminar ou pré-fermentação se caracteriza pela adaptação das leveduras e multiplicação celular. A segunda fase denominada de fermentação principal ou tumultuosa é caracterizada pelo desprendimento abundante de gás e produção de álcool e finalmente a fase de fermentação complementar ou pós fermentação, na qual se observa reduzida atividade fermentativa (JANZANTTI, 2004, p.18).

A mistura de leveduras e mosto fica nas dornas de fermentação por volta de 18 a 30 horas, a depender do tamanho das dornas e da quantidade de açúcares do mosto. O processo tem sequência no alambique, que é o equipamento usado na destilação composto por uma caldeira conectada a uma torre e à tromba que leva à uma serpentina de resfriamento, de onde sai a cachaça.

Na destilação ocorre a separação química das substâncias e evaporação dos compostos voláteis, sendo nessa fase que ocorre a separação das frações cabeça, coração e calda, quando são descartadas as porções de cachaça que possuem substâncias indesejadas, como o metanol.

A cabeça é a fração inicial do processo de destilação e representa de 5 a 15% do volume total, contém substâncias tóxicas e por esse motivo deve ser descartada. O coração é a fração destilada de qualidade onde as substâncias que conferem aroma e sabor à cachaça estão presentes. Corresponde a cerca de 70% a 80% do volume gerado. A cauda é a parte final da destilação, cerca de 10% do volume total, possui mal cheiro e sabor acre.

O controle da destilação e o correto descarte da cabeça e calda bem como os cuidados com a higiene do alimento produzido são essenciais para a qualidade da cachaça. Feito isso a cachaça estará pronta para o consumo podendo ser destinada para o comércio a granel, engarrafada ou para o envelhecimento em dornas de madeira. Entretanto, é prática comum que se deixe a cachaça produzida descansar por um período de 3 a 6 meses em recipiente inerte.

## **2.4. DISTRIBUIÇÃO SOCIOESPACIAL DA PRODUÇÃO DE CACHAÇA E RAPADURA NO BRASIL**

No primeiro anuário da cachaça, divulgado no ano de 2019, denominado “a cachaça no Brasil- dados de registro de cachaças e aguardentes”, realizado pelo MAPA percebemos que houve um crescimento de estabelecimentos registrados até o final de dezembro de 2018, quando os produtores de cachaça totalizam 951 (novecentos e cinquenta e um) estabelecimentos registrados.

Isso se deve ao fato de que tem havido maior esforço em consolidar a cadeia produtiva de cachaça no Brasil, por meio de decretos, classificações e regulamentações que visam combater a produção informal.

Ademais o mercado nacional de cachaça conviveu por um longo período de preconceitos, pois a bebida era vista com desprestígio, por ser associada aos negros escravizados, aos brancos pobres, bebida do botequim, dos desocupados.

A cachaça, bebida destilada considerada como exclusividade brasileira por meio do Decreto nº 2.314 de 1997, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, vem disputando espaço com outras bebidas no mundo inteiro, movida principalmente por uma tendência do mercado de valorização de produtos com características culturais, podendo ser considerada inclusive como uma mercantilização das tradições.

Também em 1997, foi constituído o Programa Brasileiro para o Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC), gerenciado pela Associação Brasileira de Bebidas – ABRABE cujo principal objetivo é “promover a cachaça nos mercados internos e externos, através do desenvolvimento tecnológico e aperfeiçoamento da mão de obra, visando a garantia da qualidade e competitividade do setor” (ABRABE, 1997).

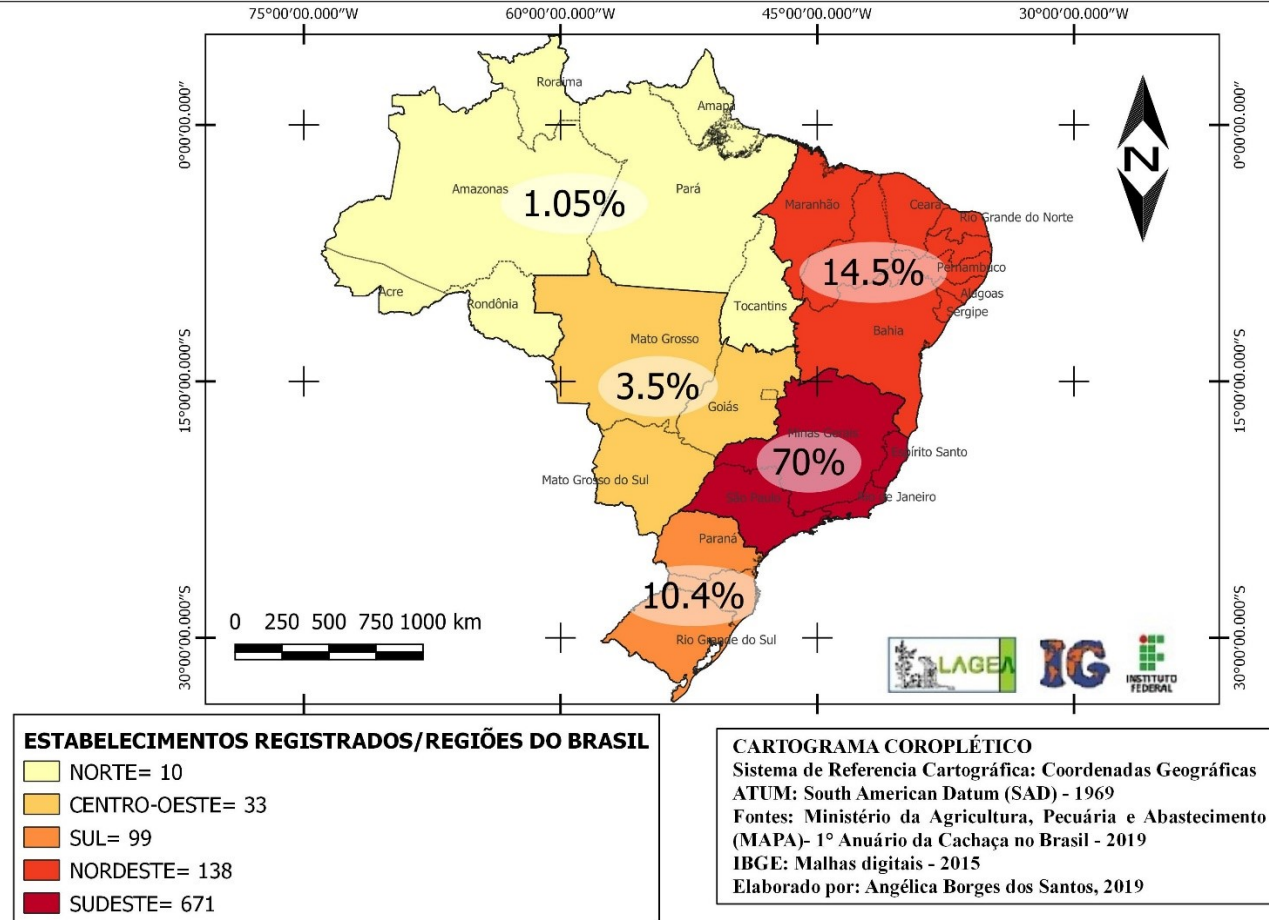
A produção está concentrada na região Sudeste do país, conforme pode ser observado no cartograma coroplético do mapa 03, que demonstra a porcentagem da atuação de cada região

do país na produção de cachaça até dezembro do ano de 2018, considerando o número de estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Constata-se o predomínio da produção na região Sudeste, onde 671 estabelecimentos, o que corresponde a 70% das unidades produtivas de cachaça do país, estão ativos. Essa quantidade se deve em principalmente aos estados de São Paulo, principal produtor de cachaça industrial e Minas Gerais que é o maior produtor de cachaça artesanal do Brasil.

**Mapa 03:** Número de estabelecimentos produtores de cachaça por regiões do Brasil.

**Estabelecimentos produtores de cachaça registrados no MAPA e respectiva porcentagem por Regiões do Brasil**

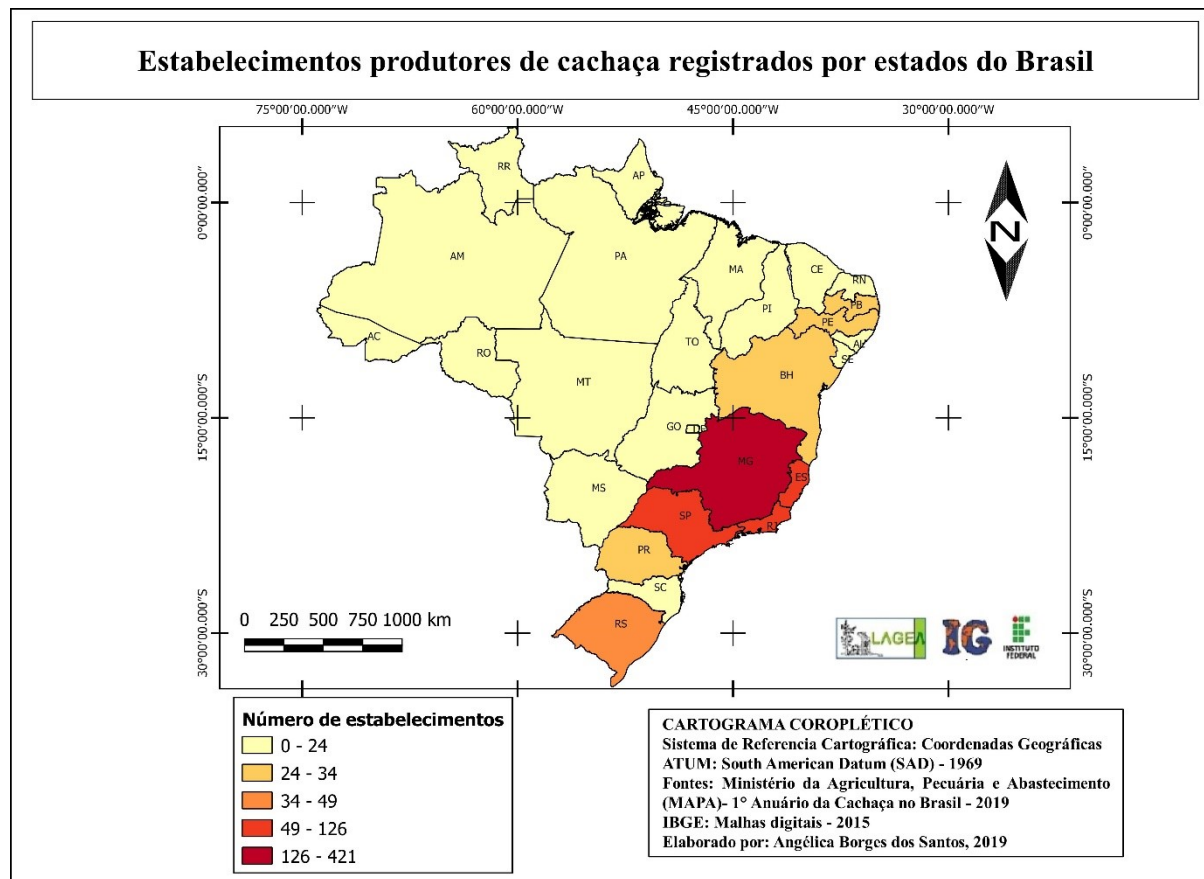


**Fonte:** Dados do 1º Anuário da cachaça no Brasil: dados de registro de Cachaças e Aguardentes (2019). Elaboração, SANTOS (2021).

O estado de Minas Gerais é o maior produtor de cachaça artesanal do Brasil, de acordo com estudo realizado por Castro, et. al. (2010) haviam 8.466 (oito mil quatrocentos e sessenta e seis) estabelecimentos produtores, sendo apenas 548 (quinhentos e quarenta e oito) registrados no MAPA.

O mapa 04, demonstra a participação de cada estado na produção de cachaça com registro no Ministério da Agricultura. Os onze estados com maior número de unidades de produção ativas são Minas Gerais com 421 (quatrocentos e vinte e um), São Paulo com 126 (cento e vinte e seis), Espírito Santo com 74 (setenta e quatro), Rio de Janeiro com 50 (cinquenta), Rio Grande do Sul com 49 (quarenta e nove), Paraíba e Pernambuco ambos com 34 (trinta e quatro) unidades, Bahia com 30 (trinta), Paraná com 26 (vinte e seis), Santa Catarina e Goiás, ambos com 24 (vinte e quatro) unidades de produção da bebida. Os demais estados brasileiros possuem abaixo de 24 (vinte e quatro) estabelecimentos produtores de cachaça registrados.

**Mapa 04:** Número de estabelecimentos produtores de cachaça por estados em 2019.



**Fonte:** Dados do 1º Anuário da cachaça no Brasil: dados de registro de Cachaças e Aguardentes (2019). Elaboração: SANTOS (2021).

Com a visualização dos dados de produção a nível espacial dos estados brasileiros percebe-se que há um agrupamento ao longo da faixa litorânea, na fração Leste do território nacional. A partir disso, compreende-se que o processo de ocupação do território brasileiro deixou lastros no espaço rural que refletem na atualidade da produção de cachaça.

No espaço agrário brasileiro são evidentes as desigualdades e contrastes. A estrutura fundiária veio sendo constituída desde o início da nação, uma vez que a concentração de terras teve início no século XVI, durante o período colonial, quando as terras foram divididas em grandes propriedades e cedidas a membros da nobreza e burgueses ligados à coroa portuguesa, por meio das capitânicas hereditárias.

O cultivo da cana-de açúcar, originária da região Sudeste da Ásia, Índia Ocidental e de ilhas do Arquipélago da Polinésia, no sistema de plantation com uso de mão de obra escrava foi um dos primeiros a ser plantados em solo brasileiro ocupando, primordialmente, a Zona da Mata nordestina com a produção voltada para a exportação.

De acordo com Crusciol (2013) desde 1532 há no Brasil engenhos de cana-de açúcar, sendo o primeiro de Martin Afonso de Souza da Capitania de São Vicente, uma das que mais se desenvolveram economicamente naquele período, região em que se encontra o estado de São Paulo, atualmente.

Consideramos que o Estado age como principal agente fomentador da modernização capitalista do campo, garantindo condições para o funcionamento das estruturas produtivas instaladas.

A partir da década de 1970, o Norte de Minas Gerais se inseriu continuamente na modernização capitalista da agricultura. Esse processo ocorreu no sentido de retirar esta região do “atraso” econômico por meio da modernização de suas estruturas produtivas (MARTINS, 2016).



Os sucessivos governos conservaram esse modelo excludente de acesso à terra que se preocupa em atender aos anseios da elite rural. Como exemplo das várias situações que comprovam essa prática, podemos citar a promulgação da Lei de Terras (1885) e do Estatuto da Terra (1964). A primeira beneficiou àqueles que detinham de recursos e poder econômico para a compra de vastas áreas e a segunda visou apaziguar a revolução camponesa com a promessa -sem estabelecer prazos - de uma reforma agrária que se aplicasse à realidade brasileira, mas que não se efetivou completamente até os dias atuais.

Aos agricultores que trabalham em áreas pequenas pouco foi feito e esses seguem comprimidos pelas desigualdades, lutando muitas vezes por condições mínimas de cidadania e dignidade por direito à terra, ao trabalho, à moradia, à saúde, ao transporte e à igualdade de condições para o ingresso e acesso aos mercados.

Nesse sentido, Aquino e Schneider (2015) esclarecem que

A agricultura familiar constitui uma forma de produção e trabalho que foi historicamente marginalizada no Brasil. Tal situação é fruto tanto da herança colonial do país, como do processo de “modernização desigual” da agricultura nacional, implementado com mais força a partir da segunda metade dos anos 1960. Esse processo social resultou na configuração de uma estrutura agrária marcada por significativas desigualdades socioespaciais (AQUINO; SCHNEIDER. 2015. p. 53).

Tais desigualdades socioespaciais refletem no cenário de produção de cachaça em Minas Gerais, mesmo o estado sendo o maior produtor nacional da bebida as particularidades de cada região compõem nas características produtivas.

Podemos citar como exemplo a situação de Belo Horizonte (MG), que aparece como o município com o maior número de estabelecimentos produtores de cachaça do estado, no entanto, isso se deve à quantidade produzida sob contrato para terceiros.

Outro motivo que favorece a grande quantidade de estabelecimentos registrados é a facilidade de acesso aos meios burocráticos, devido à intensidade das redes estruturadas na região metropolitana para realizar o registro no MAPA.

O município de Salinas, que é o segundo brasileiro com o maior número de estabelecimentos produtores de cachaça registrados, conforme pode ser observado na tabela 01, mostra que a iniciativa dos produtores pela busca de reconhecimento, associativismo e criação de uma Indicação Geográfica do produto foi primordial para tal destaque.

**Tabela 01:** Registos dos Dez municípios com maior produção de cachaça formalizadas no Brasil.

UF	Município	Quantidade de registros
MG	Belo Horizonte	134
MG	Salinas	124
RS	Ivoti	89
RJ	Paraty	67
ES	São Roque do Canaã	63
MG	Coronel Xavier Chaves	56
MG	Viçosa	55
SP	Pirassununga	41
PB	Areia	36
PB	Campina Grande	33

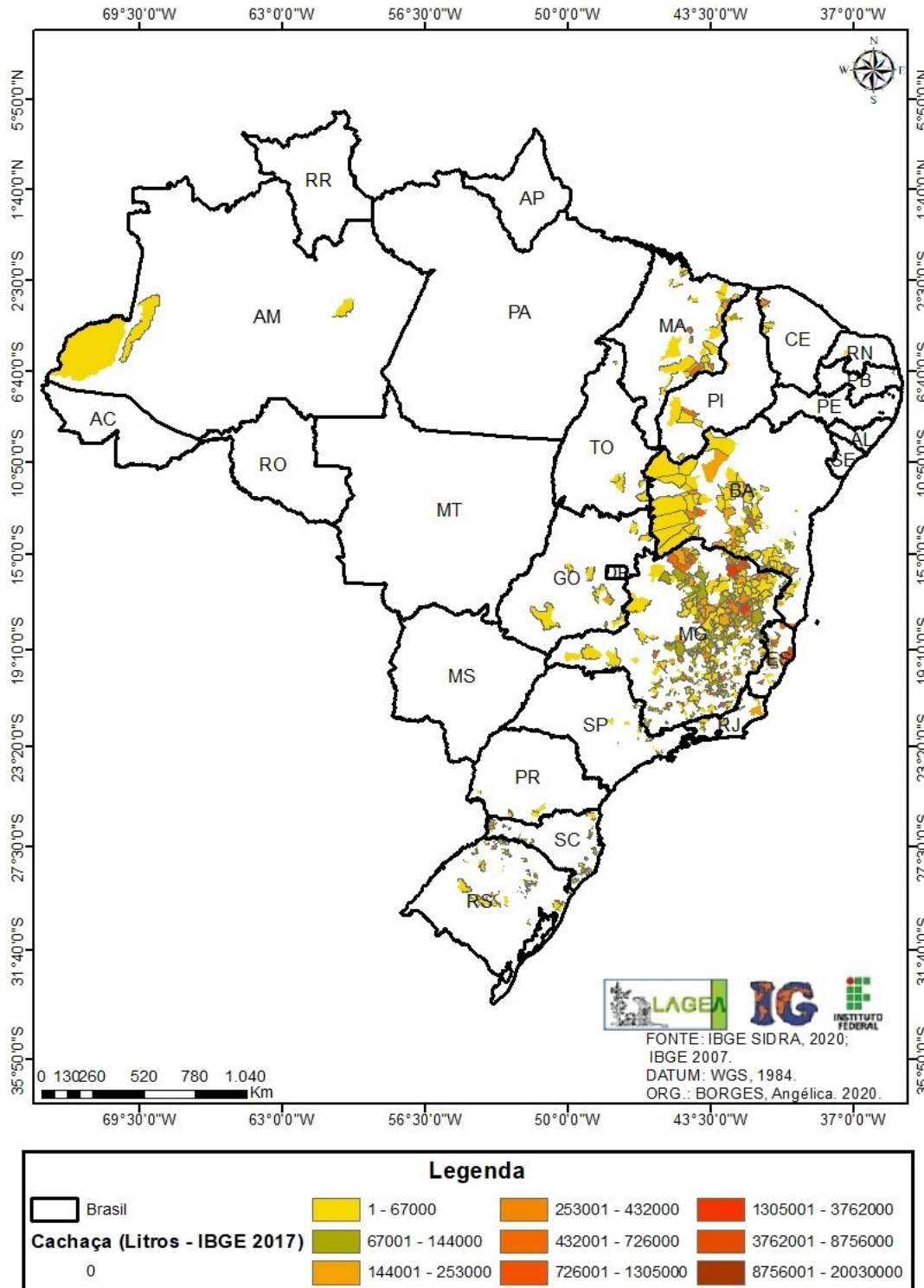
**Fonte:** Adaptado de Anuário da cachaça no Brasil, 2019.

Muitos municípios brasileiros produzem volumes consideráveis de cachaça, mas não têm registro no Ministério da Agricultura, o que dificulta a obtenção de dados precisos da produção nacional, há subnotificação e “vazios produtivos”.

Os dados do censo agropecuário de 2017, apresentados no mapa 05, demonstram que a produção de cachaça se concentra expressivamente no estado de Minas Gerais, principalmente

nas mesorregiões do Vale do Jequitinhonha, Vale do Mucuri e Norte de Minas, onde a produção chega a atingir 3.762.000 litros por ano.

**Mapa 05:** Produção de cachaça em litros por municípios no Brasil de acordo com o Censo agropecuário de 2017.



Fonte: Elaboração: SANTOS (2021).

Extrapolando os limites do estado de Minas Gerais, a produção tem sequência significativa no estado do Espírito Santo, onde está localizada com mais intensidade próximo à divisa dos estados, apesar de possuir municípios do litoral com alto volume de produção.

No Rio de Janeiro e São Paulo a produção ocorre em menor número de municípios, nos quais a produção chega à 144.000 litros, com exceção de Pirassununga/SP e Paraty/RJ, que produzem acima de 253.001 litros de cachaça por ano, isso se deve ao fato de que a cana-de-açúcar produzida nesses estados se destinam às usinas de açúcar e álcool.

Na região Nordeste a produção de cachaça ocorre nas regiões Sul, Centro-Sul e no Extremo Oeste Baianos, segue mais densamente em municípios maranhenses e piauienses, Piauí, sendo menos incidente nos estados: Ceará, Paraíba, Pernambuco e Rio Grande no Norte.

No Norte do país os dados apontam a existência da fabricação apenas em alguns municípios no estado do Amazonas, e no Centro-Oeste, somente em Goiás. Na região Sul a produção de cachaça está distribuída no litoral de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, sendo praticada também no Noroeste rio-grandense, estendendo até o limite catarinense, seguindo até o Noroeste do estado e no Sul do Paraná com municípios produzindo até 67.000 litros por ano.

De acordo com dados indicados pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-EMBRAPA, a cachaça é a terceira bebida destilada mais consumida no mundo e a primeira no Brasil. A produção gira em torno de 1,3 bilhão de litros por ano, sendo aproximadamente 75% desse total vindo da fabricação industrial e 25%, da artesanal.

Conforme dados do Centro Brasileiro de Referência da Cachaça, a produção brasileira de cachaça no ano de 2012 foi estimada em 1,4 bilhões de litros, nível 15% superior ao registrado no ano anterior. Nesse contexto, a cadeia produtiva movimentou R\$ 7 bilhões em fornecimento de insumos, produção e comercialização.

“O consumo brasileiro é de cerca de 98% do volume produzido, à exportação seguem 2,5 milhões de litros” (EMBRAPA, 2019). Os principais destinos da exportação são: Alemanha,

Estados Unidos, Paraguai, França e Itália, apresentamos na tabela 02 o ranking dos países que mais importam a bebida brasileira.

**Tabela 02:** Países que mais importam a cachaça brasileira.



**EXPORTAÇÃO DE CACHAÇA  
1º SEMESTRE DE 2020**

PAÍSES	VALOR (US\$)	PAÍSES	VALOR (US\$)
1. ALEMANHA	757.717	27. PORTO RICO	9.183
2. ESTADOS UNIDOS	725.365	28. DINAMARCA	9.028
3. PARAGUAI	589.957	29. CINGAPURA	8.336
4. FRANÇA	568.031	30. ILHA MARSHALL	7.470
5. ITÁLIA	462.806	31. LIBÉRIA	5.810
6. URUGUAI	256.976	32. HONG KONG	5.050
7. ESPANHA	244.293	33. ÁFRICA DO SUL	4.706
8. JAPÃO	102.816	34. CHIPRE	3.518
9. CHILE	93.192	35. TURQUIA	3.294
10. CHINA	89.715	36. MALTA	2.584
11. BÉLGICA	81.991	37. PORTUGAL	1.874
12. PAÍSES BAIXOS	69.375	38. FILIPINAS	1.426
13. ARGENTINA	65.653	39. COSTA RICA	826
14. BOLÍVIA	61.355	40. SERRA LEOA	689
15. ANGOLA	52.662	41. ILHAS CAYMAN	679
16. REINO UNIDO	38.215	42. BAHAMAS	622
17. REPÚBLICA TCHECA	32.251	43. ANTIGUA BARBUDA	461
18. EMIRADOS.ÁRABES	31.518	44. BARBADOS	451
19. PANAMÁ	30.710	45. NORUEGA	334
20. GRÉCIA	30.571	46. NOVA ZELÂNDIA	295
21. AUSTRÁLIA	29.697	47. POLÔNIA	235
22. SUÍÇA	25.817	48. ESTÔNIA	120
23. GUIANA FRANCESA	20.000	49. CORÉIA.SUL	81
24. MÉXICO	16.550	50. ÁUSTRIA	50
25. COLÔMBIA	15.246	51. ILHA DE MAN	12
26. REUNIÃO DE PAÍSES	10.327	52. LÍBANO	1

**Fonte:** Ministério da Agricultura. 2020.

[www.sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/AGROSTAT.html](http://www.sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/AGROSTAT.html)

No ano de 2019, aconteceu na cidade de Belo Horizonte – MG, a 29ª edição da Expocachaça, evento destinado à exposição, degustação e negociação entre produtores de diversas marcas e representantes do atacado, varejo, bares e restaurantes. A feira reúne produtores e consumidores da bebida brasileira, sendo uma oportunidade de apresentar as

inovações e sabores ao mercado, além de representar uma oportunidade para discussão de pautas comuns ao setor.

Os organizadores da feira revelam que:

Com relação as exportações, no ano de 2018, a Cachaça foi exportada para 77 países, com mais de 50 empresas exportadoras, gerando receita de US\$ 15,61 milhões (8,41 milhões de litros). Esses números representam um decréscimo de 1,24% em valor e de 3,80% em volume, em comparação a 2017. Em 2018, os principais países de destino em valor foram: Estados Unidos, Alemanha, Paraguai, Portugal e Itália. (EXPOCACHAÇA, 2019).

O estado de Minas Gerais é visto como referência no que tange à organização do setor produtivo de cachaça e rapadura por manter a tradição ligada às heranças culturais, o que justifica a presente tese, e busca fundamentar a produção em um simbolismo nas suas marcas por meio de elementos enraizados nas dimensões culturais, sociais e políticas de sua história.

Para Coutinho (2001, p.52),

Minas Gerais é o estado em que o segmento artesanal se encontra mais organizado e modernizado; é o território em que se desenvolveu uma convenção de qualidade específica para a cachaça artesanal; é o espelho dos programas estaduais de outras regiões produtoras de cachaça.

Em Minas Gerais a cachaça artesanal se mantém como bebida tradicional que possui uma valorização dos diversos grupos sociais, como algo que faz parte da identidade do povo mineiro.

Para Verdi (2013, p. 1)

Trata-se de um segmento em franco processo de ajustamento às novas condições de concorrência, ao mesmo tempo que vem conquistando competitividade e preço. Dentre os principais fatores que corroboram para esse processo destacam-se os esforços para o reconhecimento da denominação de origem “cachaça” e a construção de normas e selos de qualidade nas várias esferas (nacional, estadual e regional). Observa-se que essas estratégias de mercado atingem também os pequenos e médios produtores inseridos nas principais aglomerações e organizados em cooperativas e associações.

Mesmo com boas perspectivas no mercado, sérios desafios estão postos ao setor da cachaça artesanal, sendo os principais: o combate à clandestinidade na produção e o incentivo às práticas menos exploratórias dos agricultores familiares camponeses.

A produção da tradicional cachaça artesanal mineira gera cerca de 115.000 empregos diretos e acumula ao longo do seu ciclo produtivo uma receita anual de R\$1,4 bilhão (SEBRAE, 2001).

Em Januária, de acordo com dados da EMATER, no mês de novembro de 2017, havia 160 produtores de cana-de-açúcar, sendo 150 produtores familiares e 10 não familiares. Além disso, a área plantada em 2017 com cana-de-açúcar correspondia a 1.000 hectares, tendo uma produção estimada de 30.000 toneladas. O escritório local do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) informou que existem 100 unidades produtoras de cachaça e rapadura no município.

A produção e o consumo de cachaças vêm se ampliando desde o começo da década de 1990, quando se iniciou um processo de valorização da bebida antes relegada à condição de marginalidade (BARBOSA, 2010; RODAS, 2005).

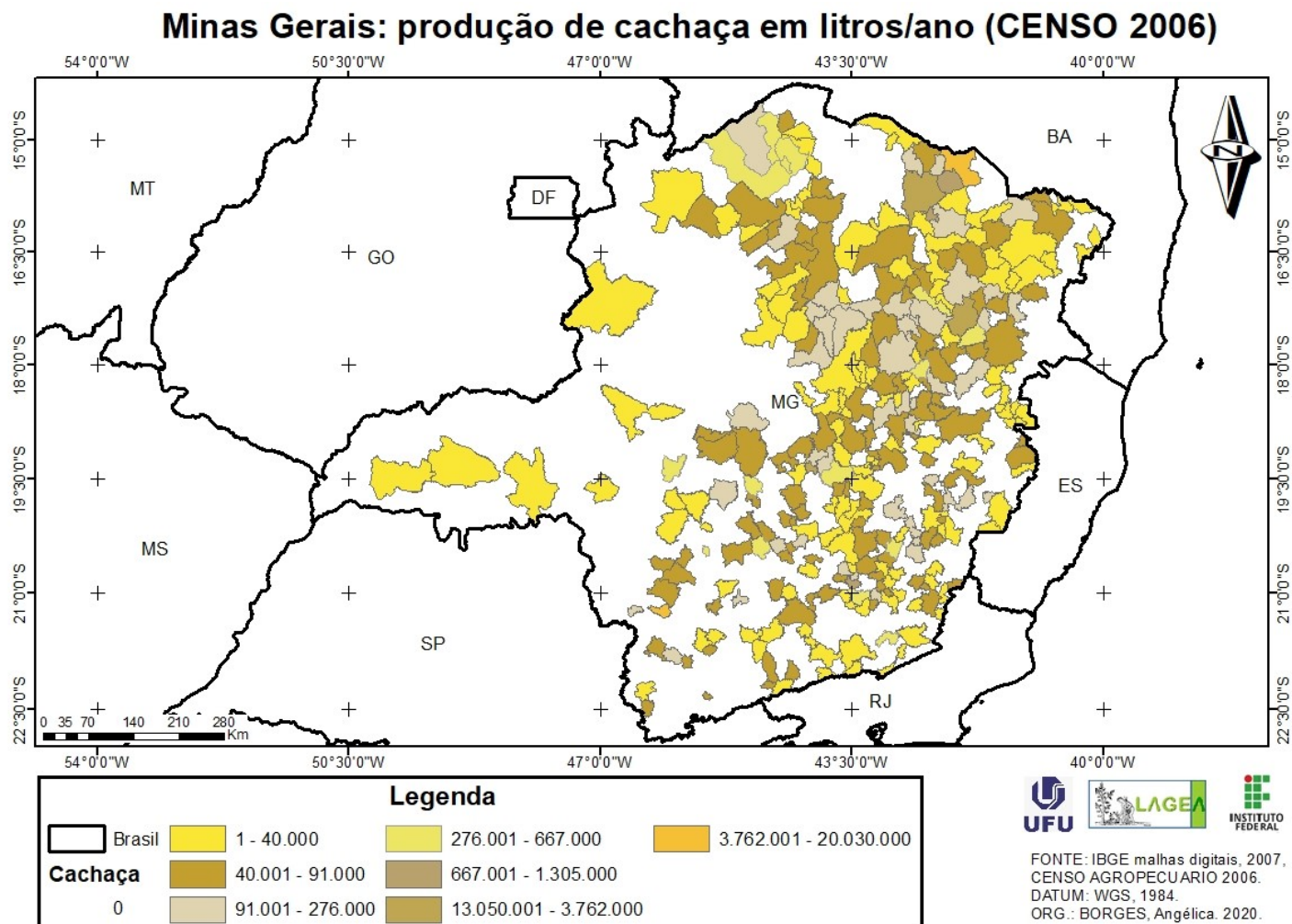
Do total de estabelecimentos em Minas Gerais, 53% encontram-se localizados nas regiões do Norte, Vale do Jequitinhonha e Vale do Mucuri. Isto demonstra uma forte influência da produção na economia dessas regiões, que são consideradas como tendo um baixo desenvolvimento socioeconômico em comparação com as outras regiões do estado.

De acordo com o Censo Agropecuário 1995-96, a produção de cachaça foi uma das atividades que mais evoluíram desde o Censo de 1985, tanto no número de alambiques produtores como em quantidade produzida, consolidando-se como importante setor gerador de renda e emprego no estado.

Conforme apresentado, o estado de Minas Gerais se desponta na produção de cachaça, mantendo esse panorama até o censo agropecuário de 2006, conforme pode ser visto no mapa 06. Nesse período, no município de Januária, a produção variou entre 276.001 a 667.000 litros.

O levantamento do censo agropecuário de 2017, mapa 07, mostra uma redução na quantidade de cachaça produzida em Januária, que ficou na faixa de 200.001 a 240.000 litros/ano.

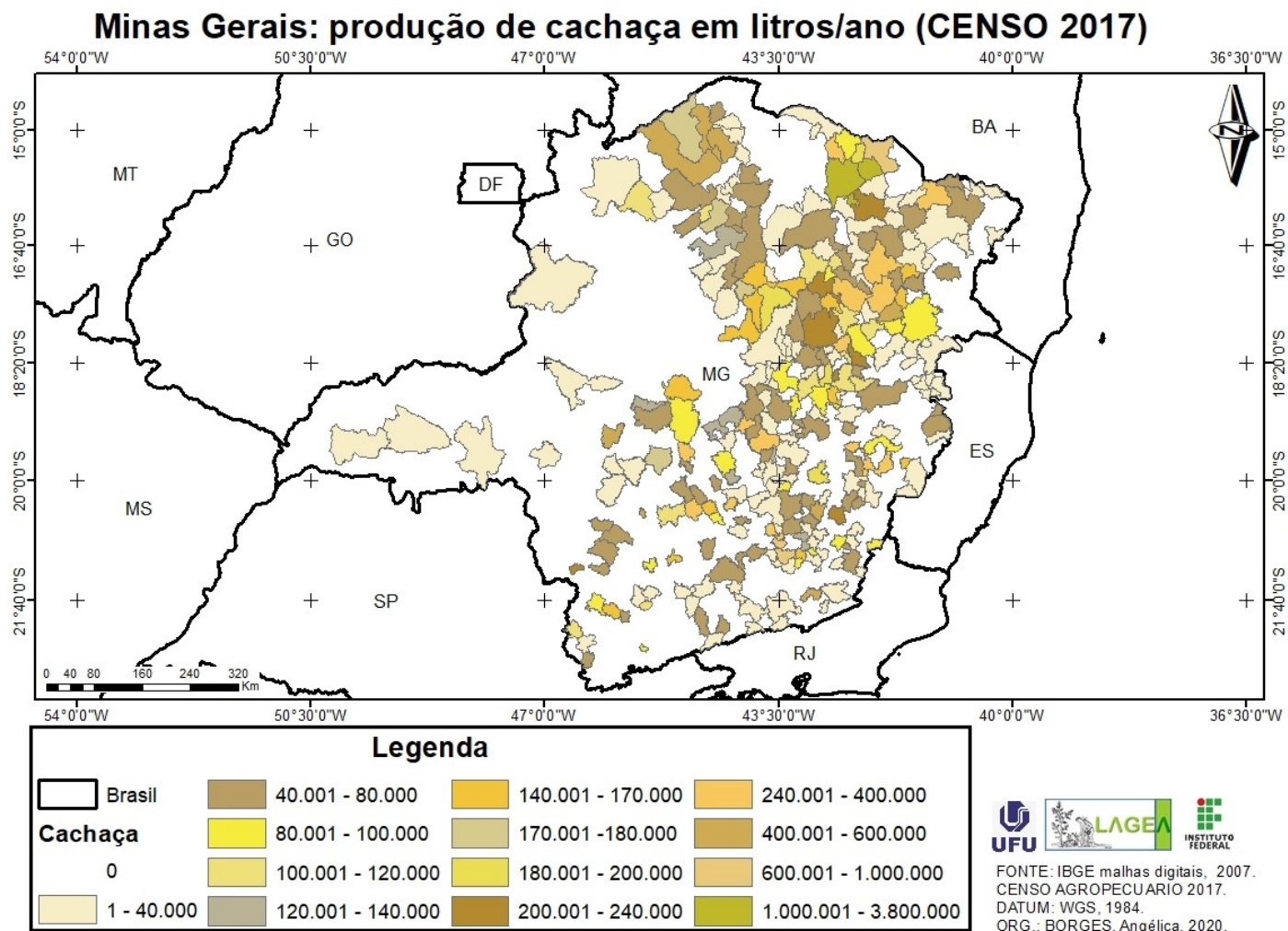
**Mapa 06:** Produção de cachaça em litros por municípios no estado de Minas Gerais, de acordo com o Censo agropecuário de 2006.



**Fonte:** Censo Agropecuário- IBGE- 2006. Organizado pela autora 2021.



**Mapa 07:** Produção de cachaça em litros por municípios no estado de Minas Gerais, de acordo com o Censo agropecuário de 2017.



**Fonte:** Censo Agropecuário- IBGE- 2017. Organizado pela autora 2021.

O universo da produção informal de cachaça existe e compõe mais de 90% dos proprietários de pequenos engenhos no Brasil, o que envolve um montante considerável de pessoas (MARTINELLI et al., 2000).

Verificamos altos índices de fabricação da cachaça, entre processos artesanais e industriais, onde a menor quantidade de produção está em 40.000 litros. Com abrangência em algumas regiões do estado, sendo destaque Salinas e Januária.

Em 2018 foi sancionado o projeto de lei de nº 93/2018, pelo ex-presidente da república Michel Temer, que intitulou a cidade de Salinas como a capital nacional da cachaça, visto que o tal feito intensificaria o turismo e economia local.

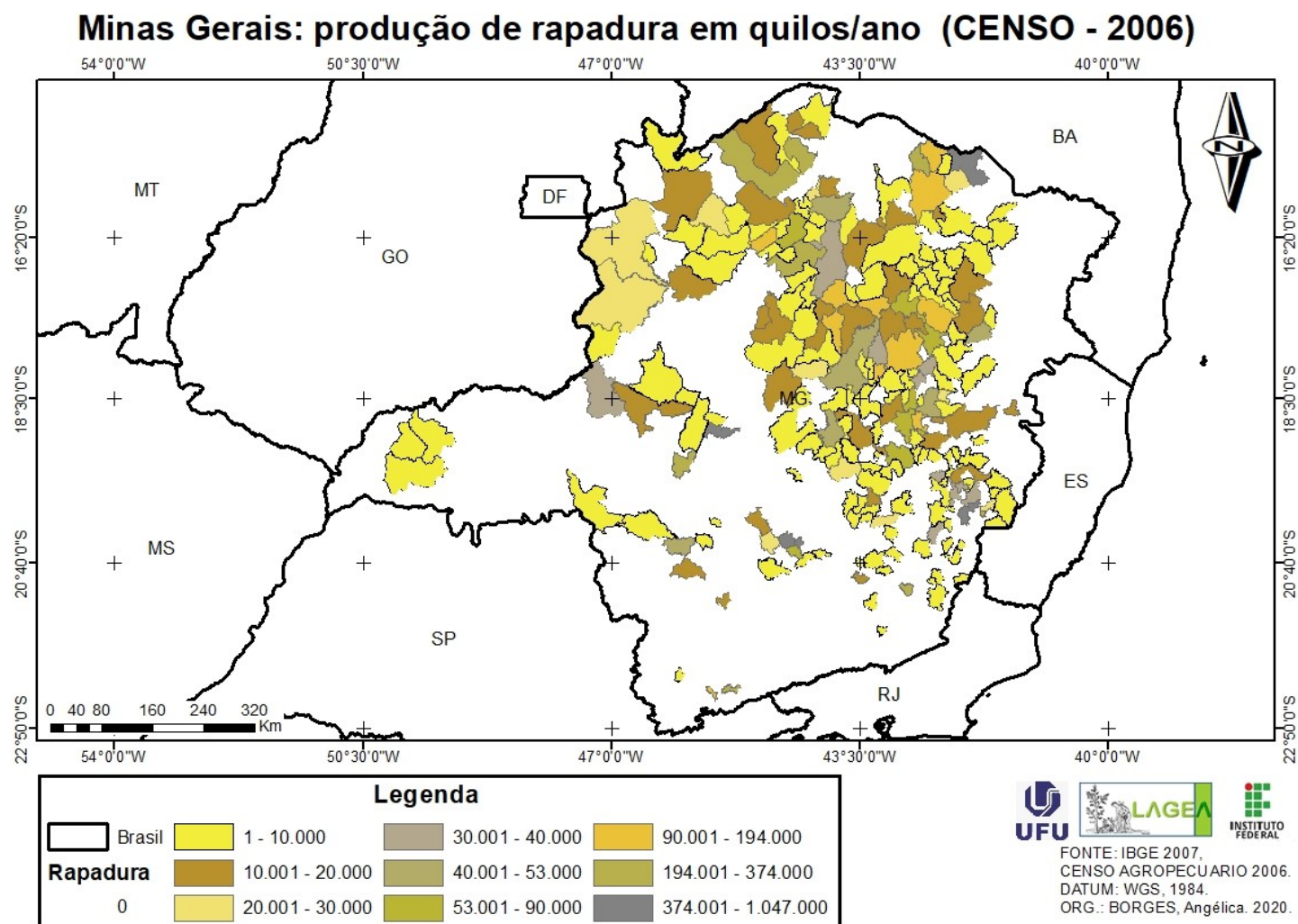
A produção de rapadura, com base no censo agropecuário de 2006 (mapa 08), segue os parâmetros da elaboração da cachaça. A fabricação em quilos abrange as regiões onde também é gerada a cachaça, visto que o produto é derivado da cana- de- açúcar.

Conforme apresentam-se nos mapas 08 e 09 a seguir, por meio do levantamento realizado no ano de 2006, a produção variou-se entre 53.001 a 90.000 quilos. No censo de 2017 houve expressivo crescimento, indicando em torno de 140.001 a 200.000 quilos/ano em relação à quantidade fabricada.

A produção de rapadura no estado de Minas Gerais, apresenta um aumento considerável em quilos produzidos, especialmente em Januária, em que o circuito da cachaça apresenta expansão em sua fabricação.

É importante salientar que diante da escassa industrialização dos engenhos e alambiques, a produção de rapadura não sofreu queda durante os anos compreendidos entre 2006 a 2017. A atividade aprimora-se no decorrer dos anos, sendo que muitos adaptaram-se aos novos processos tecnológicos.

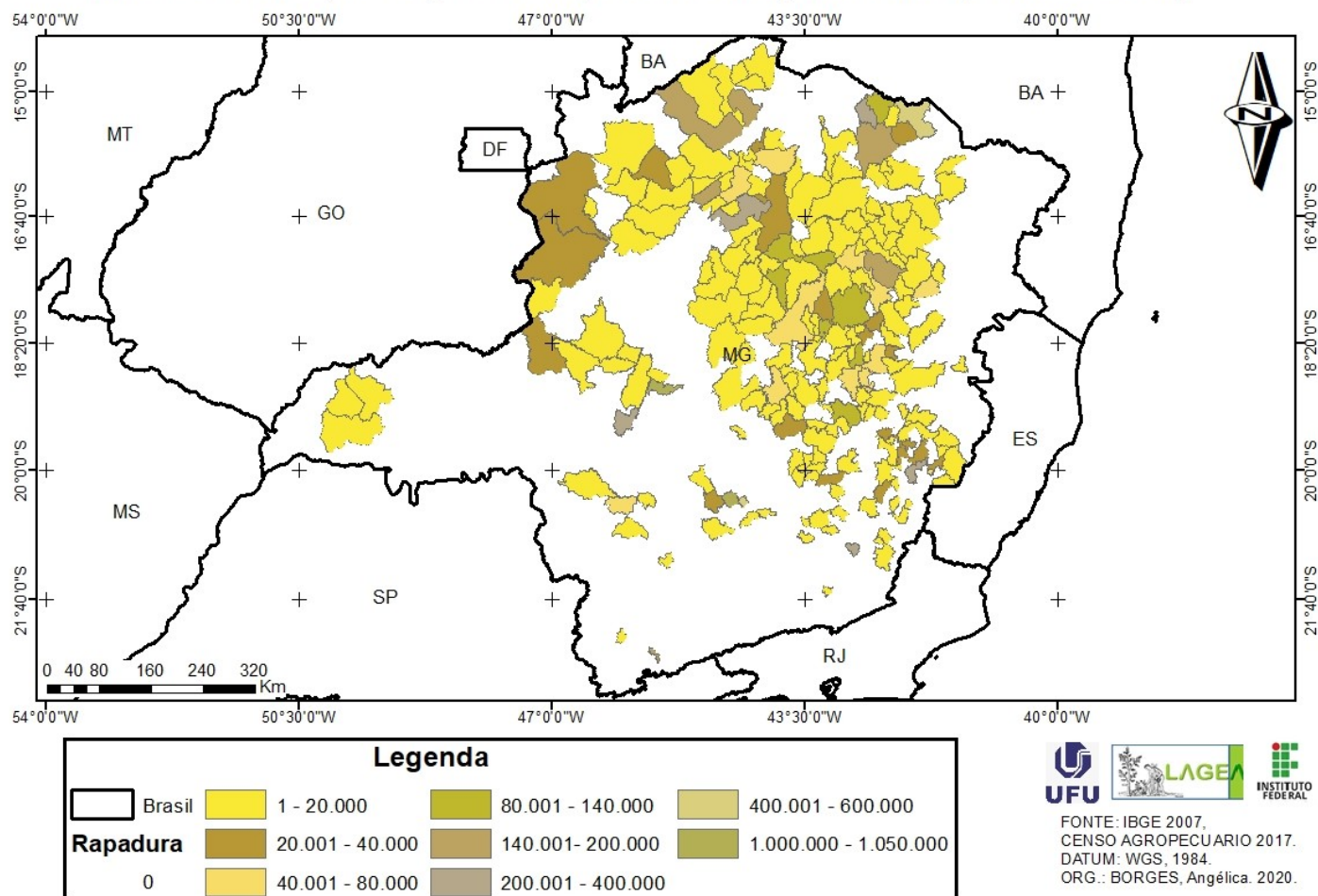
**Mapa 08:** Produção de rapadura em quilos por municípios no estado de Minas Gerais, de acordo com o Censo agropecuário de 2006.



**Fonte:** Censo Agropecuário- IBGE- 2006. Organizado pela autora 2021.

**Mapa 09:** Produção de rapadura em quilos por municípios no estado de Minas Gerais, de acordo com o Censo agropecuário de 2017.

### Minas Gerais: produção de rapadura em quilos/ano (CENSO 2017)



**Fonte:** Censo Agropecuário- IBGE- 2017. Organizado pela autora 2021.

Por meio da produção em agroindústrias familiares são estabelecidas relações sociais que traduzem as manifestações de poder no território. Estas são de caráter social, econômico, político e cultural, delimitando, assim, as competências e habilidades de se articular politicamente, de forma habitual.

Assim, ao se investir em pequenas agroindústrias rurais os agricultores familiares camponeses consideram a continuidade produtiva do estabelecimento por meio dos filhos. Em Januária, o número de unidades de produção de cachaça artesanal diverge termos de tamanho, capital e tecnologia, o que “torna as prioridades individuais diferentes e dificulta a organização em associações” (GUILHOTO et al., 2006).

No município de Januária é prática comum que agricultores familiares camponeses tenham pequenos alambiques, beneficiem a cana-de-açúcar para revender a cachaça confeccionada a preços baixíssimos para marcas registradas que rotulam e comercializam no mercado nacional e internacional. Há ainda aqueles agricultores familiares camponeses que cultivam a cana-de-açúcar para revender a outros que tenham alambiques no período de produção da cachaça.

Tal prática é vista como segura para os donos dos comércios e estabelecimentos envasadores, uma vez que estes possuem conhecimento dos procedimentos para regularização da produção e, por vezes, há incapacidade de investimento tecnológico do agricultor familiar camponês.

As iniciativas, quando ocorrem, são individuais e utilizam de políticas públicas, as quais oferecem linhas específicas de financiamentos às pequenas agroindústrias rurais. Estas, por vezes, são inseridas em políticas públicas voltadas para atividades não agropecuárias, ou seja, aquelas desenvolvidas em estabelecimento rural ou em áreas comunitárias próximas, inclusive o turismo rural, a produção de artesanato e assemelhados.

A diversificação das atividades rurais não agrícolas associadas ao modelo de agroindustrialização de pequeno porte impulsiona a inclusão social, além de possuir importância econômica e na geração de empregos (PREZOTTO et al., 2002; BUAINAIN et al., 2003; AMORIM & STADUTO, 2008).

Como característica da “modernização da agricultura” a maior utilização de máquinas e implementos agrícolas vai modificar as relações de trabalho no espaço rural, o que promove um distanciamento do homem das tarefas, ficando este cada vez mais direcionado às atividades de gerência e tomada de decisões para a produção.

Atento à vigente conjuntura do mercado o produtor permite-se redefinir suas práticas produtivas, o que envolve sua sabedoria associada à criatividade e à reorganização produtiva da propriedade. Isto proporciona o surgimento de novas habilidades, que podem ser percebidas nas formas como os produtores agricultores familiares camponeses lidam com as questões financeiras visando evitar o endividamento com o banco e o empenho da terra.

Para eles, a utilização de novas técnicas e as tecnologias não são vistas como garantia de boas colheitas, mas, primordialmente, como suporte que possibilita trazer certas melhorias, principalmente, na gestão da mão de obra.

A criação de agroindústrias familiares pode ser apontada como uma das alternativas econômicas para a continuidade da produção camponesa e para a construção de um novo modelo de desenvolvimento rural, que considera o espaço rural em sua diversidade de relações produtivas.

No contexto da contemporaneidade existe um predomínio das relações capitalistas de organização da produção, entretanto, a lógica que define essas unidades produtivas envolve valores distintos dos predominantes.

No âmbito da competitividade criado pelas relações capitalistas no mundo do trabalho e das relações de produção, são o modo de ser, os fazeres, bem como os saberes que dão significado à existência e à resistência humana no rural brasileiro.

As agroindústrias familiares podem ser vistas como uma oportunidade para os agricultores familiares camponeses, pois é alta a demanda e procura por produtos com tradição artesanal e que representam a cultura local.

A conservação de traços culturais é marcante na produção campesina e a relação com os recursos naturais é bem mais harmônica do que no agribusiness, isto contribui para a uma melhor sociobiodiversidade nos territórios de produção artesanal de cachaça e de rapadura.

Ademais, as pequenas agroindústrias rurais promovem geração de trabalho no campo, acréscimo da renda das famílias, redução do êxodo, preservação das culturas e hábitos e o fortalecimento dos mercados locais.

A pequena agroindústria rural fortalece a reprodução da lógica de produção campesina, ou seja, por meio da produção e da transformação artesanal de produtos alimentares no interior da unidade produtiva familiar rural constituem-se/reforçam os vínculos territoriais da comunidade e se configuram novas territorialidades.

Na mesorregião Norte de Minas Gerais, a implantação de pequenas agroindústrias é uma alternativa relevante para promover a participação dos agricultores familiares camponeses no processo produtivo e no mercado.

A formação socioterritorial do Norte de Minas e de Januária deu subsídio para as estruturas produtivas de cachaça e rapadura se estabelecerem na comunidade rural de Sítio, na seção III nos esforçamos para abranger alguns elementos culturais que foram preservados desde o povoamento dessa região e que são essenciais para a compreensão da manutenção dos moldes produtivos.

### **SEÇÃO III- FORMAÇÃO SOCIOTERRITORIAL DO NORTE DE MINAS GERAIS**

O contexto do espaço rural enfrenta tensões em meio às lógicas de produção capitalista e do modo de vida dos sujeitos do campo norte-mineiro, que sustentados pela cultura camponesa reforçam suas relações humanas e encontram maneiras de permanecer no universo da produção e de preservação de seus recursos.

Diante do legado da produção agroartesanal, se faz necessário considerar o processo de formação socioterritorial que precedeu e consolidou a identidade cultural dos sujeitos sociais que estabelecem a produção de cachaça artesanal e rapadura nas agroindústrias familiares de Januária/MG.

Abordamos essa temática na seção 04, na qual objetivamos demonstrar as características socioterritoriais do Norte de Minas Gerais, do município de Januária, do distrito de Brejo do Amparo, dando enfoque para a comunidade de Sítio.

Destacamos que os elementos da formação territorial apresentam particularidades que se constituíram na historicidade e no presente dos sujeitos que vivem, trabalham e se sustentam por meio da produção de cachaça artesanal e de rapadura nessa localidade.

#### **3.1. COMPOSIÇÃO DO SERTÃO NORTE-MINEIRO**

Barranqueiros, fazendeiros, sitiantes, agricultores, mandioqueiros, capiaus, filhos do mato, da roça, mandins, vazanteiros, groteiros, caipiras, geraiszeros, roceiros, sertanejos, matutos, lavradores, caboclos, materos, baianos, caiçaras - todas são identidades dos camponeses na região Norte de Minas Gerais.

A proza e o modo típico de se comunicarem foram descritos por diversos autores desde os naturalistas que estiveram nas expedições de chegada dos portugueses, até o contemporâneo



no qual a linguagem, os dialetos e a cultura interiorana despertam o afinco das pessoas que se dedicam à compreensão deste território de vida.

O povoamento da região norte-mineira data do final do século XVII, através de dois movimentos populacionais, um deles vindo de Pernambuco pela margem esquerda do Rio São Francisco e outro pela margem direita que compunha a Capitania da Bahia. Como nos mostra Mata-Machado (1991, p.24):

O sertão Noroeste de Minas foi ocupado simultaneamente pelos vaqueiros que seguiram o curso do rio desde a Bahia e Pernambuco, e pelos bandeirantes paulistas que, movendo guerra ao gentio, fundaram povoados e se estabeleceram, como grandes criadores.

Matias Cardoso saiu de São Paulo por volta de 1690, teve por motivo o serviço militar da campanha contra os índios do Ceará e do Rio Grande. Chegando a superfície plana do Rio Verde, margem do Rio São Francisco onde assentou o arraial de Morrinhos, fixando então a era definitiva da conquista (VASCONCELOS,1948).

Anteriormente, em 1553, a expedição de Espinosa-Navarro advinda de Porto Seguro (Bahia), adentrou a região alcançando o Rio São Francisco, por onde, retornou a Bahia. Sua expedição foi apenas de reconhecimento do local, nada concretizou em termos de povoamento. Por isso a historiografia atribui a bandeira de Matias Cardoso de Almeida como responsável pela ocupação efetiva da região a partir de 1690.

Matias Cardoso desceu o São Francisco com um exército de 600 homens acampou em Morrinhos e aí esperou o cel. João Amaro que veio no ano seguinte [1691] com igual número de combatentes (...) terminada a campanha, o tenente general fixou-se em Morrinhos, onde hoje se localiza o município de Montes Claros (BRAZ, 1977, p. 42).

O mestre-de-campo Matias Cardoso era o maior e mais famoso combatente da época. Já havia ele subido ao sertão “até o Paraopeba, como ajudante de Fernão Dias, e até ao Sumidouro com D. Rodrigo de Castelo Branco, além de muitas outras entradas e façanhas nos sertões de

São Paulo” (VASCONCELOS, 1948, p.26).

Matias Cardoso quando sai da campanha contra os indígenas no nordeste fixa-se definitivamente em Morrinhos, após deixarem a guerra no sertão nordestino, encaminharam-se para o norte de Minas.

Nessa região, Matias, com muitos parentes e pessoas próximas fundaram as grandes fazendas de gado, que nos primeiros anos dos setecentos se tornariam essenciais para o abastecimento das Minas.

Matias, antes mesmo de sua entrada na guerra, já havia estabelecido o seu arraial na beira do São Francisco, e os seus parentes acabaram concentrando-se nas margens do dito rio, enquanto os Figueiras fixaram-se junto ao Verde Grande. É de 1690 a concessão de 80 léguas quadradas ao tenente-general e outras dezenove pessoas (FAGUNDES e MARTINS, 2002, p.65).

Um fato que não podemos esquecer é que bem antes da chegada dos baianos e paulistas no norte de Minas, já existia a presença de vários grupos indígenas. Portanto, os primeiros habitantes dessa região foram os nativos.

O tenente-general Matias Cardoso juntamente com os seus comandados exterminaram, capturaram e venderam milhares de povos originários previamente condenados a servidão. Assim, segundo José Maria “após quatro anos de campanha, em que os grupos indígenas que estavam estabelecidos foram massacrados e/ou transformados em escravos.

Sendo assim, “os integrantes da expedição criaram vários povoados e se estabeleceram na região como criadores de gado” (OLIVEIRA, 2000, p. 180-181). Validando tais acontecidos Vasconcelos (1948, p. 30), destaca que as lideranças daquele tempo:

Tratou(aram) de cercar os bandos desagregados e de reduzi-los à escravidão. Criaram-se, por isso, as diversas fazendas de criar, que datam desta época, nas quais se recolheram os escravizados, que se estabeleceram com os vencedores na zona fértil. (...) Realizaram, portanto, os paulistas os intentos com que subiram para o sertão e nunca mais voltaram a São Paulo.

As fazendas de gado, do nordeste, seguiram a margem do Rio São Francisco e alcançaram

o norte de Minas. A pecuária alcançando o sertão de Minas, somada com outras condições foi outro meio eficiente para a ocupação e a estruturação da região.

No dizer de Caio Prado esta parte de Minas é, “geograficamente e historicamente um prolongamento da Bahia. Foi povoada pelas fazendas de gado que subiram no século XVII as margens do São Francisco, alcançando já nesta fase o seu afluente Rio das Velhas” (PRADO, 2006, p.197).

Dentro desse contexto, o Rio São Francisco e seus afluentes tiveram um papel fundamental na ocupação da região, serviu de via para transporte de pessoas, mercadorias e alimentos (milho, feijão, carne seca, rapadura, farinha, etc.). Portanto, era estratégico que os povoados fossem localizados às margens dos rios navegáveis, e parte da produção regional sendo comercializada dentro dos limites dos mesmos.

Por conta da atividade pecuária desenvolvida, o rio São Francisco recebeu a denominação de Rio dos Currais. Importante meio de contato entre o Nordeste e o centro sul do país, sendo assim, mais tarde, passou a ser chamado de Rio da Integração Nacional.

Como bem observamos, nos primeiros tempos do processo que se iniciou na ocupação e foi até a expansão das fazendas pelo velho Chico, se deu por meio de violência contra os nativos, porque as terras ‘tomadas’ eram deles.

Dessa expedição do mestre-de-campo Matias Cardoso vieram os principais povoadores da região. Entre eles podemos destacar Januário Cardoso e Antônio Gonçalves Figueira. Como descreve Mata-Machado (1991, p.35):

A Januário Cardoso é atribuída a fundação dos arraiais de São Romão e Porto Salgado, hoje Januária. A Antônio Gonçalves Figueira, os de Manga, Barra do Rio das Velhas (Guaicui) e Formigas (Montes Claros). (...) As terras adjacentes foram repartidas por Januário Cardoso a seus parentes de São Paulo. Seus primos, capitão Francisco de Oliveira e D. Catarina Cardoso do Prado ocuparam terras do alto-médio São Francisco; o sobrinho Matias Cardoso de Oliveira, instalou-se na região do Urucuia; Domingos do Prado Oliveira em Pedras do Angico (São Francisco) e Salvador Cardoso Oliveira em Pedras de Baixo (Pedras de Maria da Cruz).

A partir daí, no século XVII, já era possível observar vários currais nas beiras dos rios (tanto de baianos como de paulistas) e o surgimento de pequenos povoados, tendo como maioria dos moradores, os indígenas.

Os principais povoados da ribeira do São Francisco, no período colonial, “foram os portos distribuidores de sal – Morrinhos, São Romão e Guaicuí - e os centros distribuidores de produtos agropecuários – Pedras de Maria da Cruz e Januária” (MATA-MACHADO, 1991, p.35).

Alguns fatores que favoreceram a pecuária merecem destaque no processo de ocupação regional. O solo é pouco fértil, porém, a região foi favorecida pelas extensas pastagens naturais, presença de água e terrenos salinos.

A existência do sal foi precisa e imperiosa, pois este pôde ser aproveitado pelo gado. Entretanto, como nos é lembrado por Mata-Machado, as terras não supriam as necessidades de sal a ponto de dispensar sua importação.

No período colonial, os currais de gado utilizaram grandes espaços territoriais. A pecuária era praticada em regime extensivo, executada pela maioria de homens livres: grandes proprietários, vaqueiros, moradores, agregados libertos e por uma pequena parcela de escravizados – índios e negros. A mão-de-obra negra quase não foi usada na região, muitos dos quais viviam aqui eram foragidos.

Dessa forma, houve a formação de vários territórios quilombolas. Já o escravo da terra, indígena, foi bastante utilizado nos primeiros anos do povoamento. As fazendas eram compostas por pouca mão-de-obra, este pode ser um dos motivos para que o povoamento acontecesse de forma menos numerosa e gradativa. Pois, consoante à narrativa de Prado (2006, p.192):

O pessoal empregado é reduzido: o vaqueiro, e alguns auxiliares, os fábricas. (...) Nas fazendas muito importantes há às vezes dois e até três vaqueiros. (...) Os fábricas são em número de dois a quatro, conforme as proporções da

fazenda, são subordinados ao vaqueiro e auxiliam em todos os serviços.

No início da colonização, a região norte-mineira, pertenceu às capitânicas de Pernambuco – margem esquerda do Rio São Francisco – e da Bahia – na margem direita. A concessão de sesmarias, sem dúvida, foi responsável para o povoamento gradativo da região, originando as primeiras propriedades onde predominava a pecuária como principal atividade econômica. A respeito das doações de sesmarias Brasileiro Braz Oliveira (2000, p.183) afirma que:

Na concepção de Mata-Machado duas famílias foram fundamentais no povoamento do sertão do São Francisco. São elas a Casa da Torre localizada na margem direita, encabeçada por Garcia D'Ávila; e a Casa da Ponte de Antônio Guedes de Brito na localização oposta. Nessas sesmarias a pecuária se expandiu rapidamente pelo costume de arrendamento de terras “praticadas por seus proprietários bem como pela concessão de parte das crias aos vaqueiros, os quais, muitas vezes, formavam seus próprios currais” (OLIVEIRA (org.), 2000, p.183).

Caio Prado Jr. (2006, p. 191), em uma análise mais detalhada afirma que contribuiu ainda para a multiplicação das fazendas o sistema de pagar o vaqueiro, que é quem dirige os estabelecimentos, com  $\frac{1}{4}$  das crias, pagamento que só se efetua decorridos cinco anos, acumulados as quotas de todos eles. O vaqueiro recebe assim, de uma só vez, um grande número de cabeças, que bastam para ir-se estabelecer por conta própria.

Os pecuaristas da época criavam cavalos para guiar as boiadas. Com isso, pode-se considerar as rotas das boiadas como um dos fatores para a formação de muitos povoados. A princípio, esses povoados tinham a função de atender aos vaqueiros no momento em que por eles passavam, serviam como uma parada para se alimentarem e descansarem.

Paralelo à pecuária desenvolveu-se a agricultura de autoconsumo como o arroz, feijão, mandioca, milho e cana-de-açúcar. Assim, as famílias de vaqueiros processavam alguns alimentos, como a farinha, a rapadura, o cuscuz e bebidas como licores e cachaça, e para complementar sua alimentação, plantavam nas vazantes e brejos.

No período de enchentes derrubavam-se as matas e se instalavam no cerrado. Esse “ciclo natural do rio: seca, enchente, cheia, vazante - sempre possibilitou a essas populações o acesso a terras periodicamente fertilizadas pela matéria orgânica ou lameiro” (COSTA, 2005, p.311).

Os ocupantes da região encontraram vários recursos naturais que facilitaram a sua instalação no local. Várias espécies de ervas medicinais, de frutos silvestres e madeiras que podiam ser usadas tanto como lenha, construções diversas ou na fabricação de canoas e barcos.

No século XIX, quando passaram por essa região os viajantes estrangeiros Spix e Martius, eles descreveram a utilidade de uma das mais abundantes árvores dessa localização: o Buriti. Saber aproveitar os recursos naturais é uma herança colonial passada de geração após geração, ou seja, uma interação entre a natureza e a população. Sobre os multiusos dessa madeira pelos moradores os viajantes nos contam:

Ele fornece aos habitantes fio e fibras resistentes, tiradas da epiderme das folhas; com estas, dá cobertura para palhoças; fazem-se gradeados e ripas, com a parte periférica de seu caule; remos, com a haste de suas folhas; uma bebida muito agradável, semelhante a água de bétula e suscetível de fermentação alcoólica, com a seiva contida no caule; e um saboroso petisco é preparado com a polpa do fruto, misturando com açúcar, que, com o nome de saieta, é doce apreciado e artigo de comércio do sertão de minas com a costa. Todas estas utilidades tornaram quase sagrada para os sertanejos a preciosa árvore e, nalgumas regiões, como por exemplo, em São Romão, é costume dar-se em dote à filha também um certo número de buritis (SPIX, MARTIUS apud FAGUNDES; MARTINS, 2002, P.68)

A caça e a pesca complementavam a alimentação dos habitantes. De acordo com Machado (1991), em algumas localidades como Formigas, Cotendas, Coração de Jesus, Januária e Manga havia depósitos de terras salitradas (salitre), matéria-prima para a fabricação de pólvora usada para a caça, o que facilitava para se ter uma boa atuação na atividade.

Por meio da caça e da pecuária bovina extraíam uma matéria-prima de suma importância para época, o couro. Constituíam não só um produto de exportação, mas também, era empregado no cotidiano das pessoas, na casa, na fazenda, para embalar os produtos e mesmo na fabricação de roupas. “Os animais selvagens forneciam suas peles, que serviam para confecção das

vestimentas dos vaqueiros e era um produto de exportação de excelente aceitação no mercado” (MATA-MACHADO, 1991, p.66).

A pesca foi facilitada pelo rio e por diversas lagoas, onde próximos delas instalavam as pessoas, retirando o barro para construírem suas casas, fabricarem potes para reserva de água e panelas.

Os moradores preferiam construir sua casa na beira do rio ou então, na ilha, “é aí que os vazanteiros estabelecem moradias e constroem os sistemas de quintais ao redor da casa, com o plantio de frutíferas e a criação de pequenos animais” (COSTA, 2005, p.313).

No período da colonização, como vimos, o Norte de Minas apresentava muitas condições para a ocorrência de sua ocupação permanente. Seu povoamento no sentido Norte para o Sul ocorreu quase exclusivamente por força do grande centro que foi a Bahia, com a sociedade açucareira. Já o papel povoador vindo do Sul, ocorreu da ganância dos paulistas por ouro, metais preciosos e mão-de-obra barata e farta.

Nota-se que a bandeira do tenente-general Matias Cardoso na região teve força, uma vez que aqui essas pessoas estabeleceram povoamentos sólidos, efetivos, permanentes e construíram nova vida longe dos povoados maiores do litoral. Aos bandeirantes eram atribuídas a autoridade daqueles que andam a viajar, análogo aos nômades.

Importante enfatizar que nessa fase, ainda não se tinha descoberto ouro em Minas Gerais. Portanto, baianos e paulistas – com a indiscutível ajuda dos nativos – seguros na pecuária e usando dos recursos naturais, foram fundamentais na ocupação do sertão norte-mineiro.

### 3.2. JANUÁRIA, REFÚGIO NO SERTÃO: CACHAÇA<sup>3</sup> QUE CONECTOU O SUDESTE E O NORDESTE

A vinda de agricultores familiares camponeses, sejam tropeiros, bandeirantes, retirantes, sobreviventes de conflitos e desbravadores possibilitou o povoamento de diversas áreas ao longo do Vale do rio São Francisco.

Conforme o histórico do IBGE (2020),

Em 1761 Manuel de Borba Gato, genro de Fernão Dias, fuge pelos sertões do São Francisco, após a morte de D. Henrique de Castelo Branco. Atinge a região onde, posteriormente, se ergueu o município de Januária. O primeiro grupo de casas surge no local hoje denominado Brejo do Salgado. O povoado foi crescendo e, em 1811, é declarado distrito com o nome de Brejo do Amparo. Em 1833, torna-se cidade denominada Januária. Sobre a origem do atual nome há várias versões. A versão oficial é de que se deve a Januário Cardoso, atuante fazendeiro da região e proprietário da fazenda Itapiraçaba, localizada onde hoje se encontra o município. Outras versões, porém, atribuem o nome a uma homenagem à Princesa Januária, irmã do Imperador Pedro II, e, ainda, à escrava Januária que, fugindo do cativo, teria se instalado no Porto do Salgado, estabelecendo ali uma estalagem, onde os barqueiros e tropeiros do povoado se encontravam (p.01).

No levantamento historiográfico encontramos com sujeitos, os quais corroboram com o IBGE, afirmando que o local ao qual se localiza, atualmente, o município de Januária, se chamava Itapiraçaba e era a maior aldeia habitada pelos indígenas caiapós. Esses estavam em um estágio avançado de civilização, uma vez que vestiam-se, conheciam o uso de algodão e teciam, cozinhavam os alimentos e criavam animais domésticos.

As narrativas descritas são resultado dos diálogos com a população januarense. Destaco alguns sujeitos que prontamente colaboraram com a pesquisa, a cuidadora da Casa da Memória, que possui lembranças e recordações e alguns visitantes do Centro de Artesanato e estudiosos da história local.

Ademais, nos encontros do projeto de pós-graduação em obras da literatura barranqueira, onde tive a oportunidade de dialogar com os autores januarenses, como Antônio Emílio, que

---

<sup>3</sup> Alguns dicionários definem o nome Januária como um sinônimo de aguardente; cachaça



descrevem um período épico em que esse território pertencia ao Nordeste, especificamente à Pernambuco e à Bahia, até se estabelecer deveras como mineiro. Faziam parte do curso netos e familiares dos desbravadores e autores que descrevem a história de Januária e do sertão norte-mineiro.

Além disso, tinham o costume de acolher desertores e fugitivos, para aprender com eles. A princípio, o objetivo era que a conquista de Itapiraçaba fosse pacífica, já que Manuel Pires Maciel tinha feito amizade com o cacique da aldeia e assim, pensou que o extermínio e o derramamento de sangue seriam evitados. Entretanto, os índios ficaram indignados com a proposta e não aceitaram o acordo, o que abriu espaço para que o conflito ocorresse.

O bandeirante reuniu homens e desceu o rio, para um combate estratégico. Dividiu sua esquadra em três partes para cercar os indígenas por todos os lados cingidos pelo rio. O ataque se deu durante a noite, pois os índios tinham um “pavor supersticioso da noite”. Cercaram a aldeia, incendiaram as ocas e massacraram impiedosamente aqueles indígenas.

O cacique teve sua oca incendiada e ao sair dela, foi morto com um tiro no peito juntamente com suas filhas. Outra das filhas do líder indígena pediu piedade a Manuel Pires Maciel e, esse, em consideração aos tempos de amizade com o cacique ordenou o cessar da matança, até porque a índia segurava um filho seu.

Alguns nativos se deslocaram para a serra após a derrota, na esperança de conseguir retomar o povoado, mas falharam em seu objetivo. Logo, Manuel Pires tomou a iniciativa de fundar o povoado na região que havia conquistado e escolheu fazer isso “uma légua acima, em terras enxutas, quase ao sopé da serra e, ali, a primeira coisa que fez foi plantar os pés direitos da capela e cercou-lhe o odro [...] A capela foi votada a Nossa Senhora do Amparo, nome também dado ao arraial”.

Há divergências na história oral a respeito da instalação da capela de Nossa Senhora do Rosário, que de acordo com laudo técnico do IEPHA (Instituto Estadual de Patrimônio

Histórico e Artístico de Minas Gerais) data de 1688. É a segunda igreja mais antiga de Minas Gerais tombada como patrimônio.

O tombamento estadual da Igreja Nossa Senhora do Rosário, povoado de Barro Alto, distrito de Brejo do Amparo, no município de Januária, foi aprovado pelo Decreto Estadual n.º 29.399, de 21 de abril de 1989.

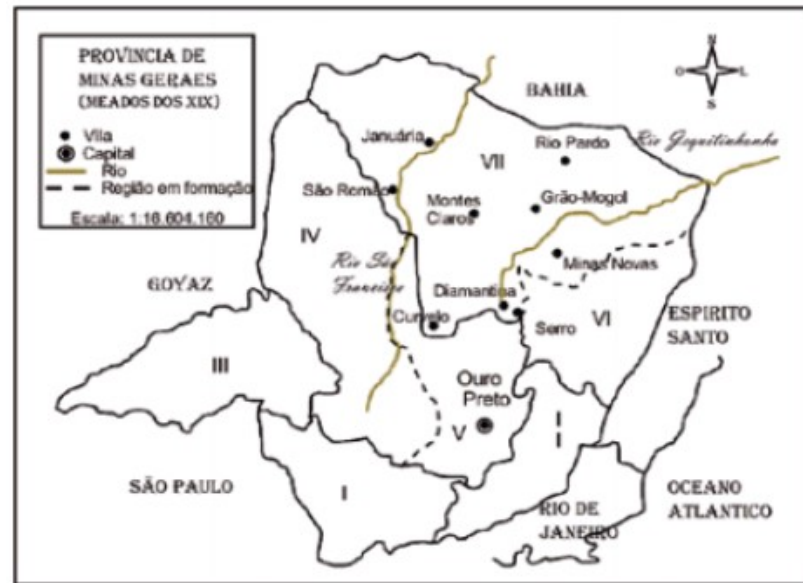
O processo de tombamento determinou sua inscrição no Livro de Tombo n.º I, do tomo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico; no Livro de Tombo n.º II, do tomo de Belas Artes; no Livro de Tombo n.º III, do tomo Histórico, das obras de Arte Históricas e dos Documentos Paleográficos ou Bibliográficos e no Livro de Tombo n.º IV, do tomo das Artes Aplicadas.

A origem da Igreja está ligada a uma das mais antigas rotas de penetração de bandeiras no interior do Brasil. A edificação possui características construtivas da arquitetura baiana com soluções paulistas. Possui inscrição de 1688, presumivelmente ligada a construção de uma primeira capela. Os elementos internos apresentam características ornamentais do estilo nacional-português, da primeira fase do barroco em Minas, com pinturas em estilo rococó.

Após isso, Manuel escolheu um local ao lado do povoado e estabeleceu sua fazenda. Como supracitado, os índios fizeram várias tentativas de retomada do lugar que um dia havia sido deles, mas todas falharam. Quando todos esses ataques cessaram de vez, Manuel continuou trabalhando na criação do povoado.

A figura 03 representa a delimitação das províncias mineiras em meados do século XIX, podemos observar que a cartografia permite termos acesso a elementos do passado e compreendermos as mudanças que ocorreram no território de determinado local.

**Figura 03:** Delimitação das províncias Mineiras em meados do Século XIX



**Fonte:** CHAVES, Edneila Rodrigues. 2013, p. 833.

O distrito de Brejo do Amparo tem a economia relacionada aos canaviais e engenhos desde o início do povoado. Andrada (2016, p.111) destaca que:

São muitas as fazendas<sup>4</sup> e os sítios que formavam o contexto geral do Brejo do Amparo. Eram fontes de produção, não somente de cachaça e rapadura, mas também de criação de gado e a agricultura como plantação de feijão, arroz, milho, lavoura de subsistência. E até para comercialização. [...] marcadas pelos nomes de famílias tradicionais do lugar [...] que praticamente desapareceram, com raras exceções, restando em muitos casos, velhos casarões nos terrenos abandonados, ruínas que desafiam o tempo.

“Concluiu, a igreja consagrada a Nossa Senhora do Amparo[...] deu o nome de “Brejo do Salgado” ao povoado à vista da abundância de aguadas e pantanais nas imediações, todos com água salobra” (PEREIRA, 2013. p. 387).

Após a normalidade no arraial de Nossa Senhora do Amparo os trabalhos de desenvolvimento continuam: Pires Maciel se casa com a filha do cacique, dá início à criação de

<sup>4</sup> O apogeu dessas fazendas não se sabe quando se deu, nem quando ocorreu a decaída: simplesmente aconteceu naturalmente, talvez porque as famílias tradicionais não se preocuparam com o futuro. Ou os sucessores não se interessaram pela continuidade das atividades rurais e a coisa se transformou assim, sem mais nem menos, perdendo o dinamismo de então. (p.112)

gado e constrói o primeiro engenho de açúcar movido a água. O povoado de Brejo do Salgado prospera e mais tarde, supera os povoados vizinhos.

Não há uma data certa para quando a conquista de Itapiraçaba teria ocorrido. “Procurando situar a data da conquista de Itapiraçaba e o início do povoado, nos vimos sem certeza histórica para precisá-los. Aventamos, com grandes probabilidades, que tenham ocorrido entre 1699 e 1703.”

No século XVII, a região do Médio São Francisco era inteiramente dominada por um influente coronel chamado Januário Cardoso de Almeida e sua gente. Nessa época, um bandeirante chamado Manuel Pires Maciel em incursão e à procura de novas terras chegou naquele povoado e logo ganhou a confiança do Coronel Januário, que prometeu ao bandeirante a partilha da Aldeia de Tapiraçaba, a maior daquelas redondezas.

Com essa permissão, Pires Maciel adentrou o povoado e entrou em conflito com os diversos indígenas Caiapós que ali habitavam, realizando uma verdadeira carnificina. Ao fim deste conflito, ele fundou um novo arraial com os prisioneiros que havia capturado nos embates, situado um pouco mais acima de Tapiraçaba, em um local não sujeito a inundações.

Justamente por ser localizado ao pé da serra e distante do rio, o novo povoado era drenado por pequenos riachos que continham água de sabor levemente salgado. Por essa razão, o arraial recebeu a denominação de Brejo do Salgado. No tocante ao critério político-administrativo, o Brejo do Salgado era submetido à ilha de São Romão, sede do governo naquele local.

O bandeirante Manuel inicia rapidamente o desenvolvimento daquela região através da agricultura e pecuária. O solo apresentava características calcárias, nas quais a cultura de cana-de-açúcar produzia satisfatoriamente, o que, por conseguinte, implicou na construção de um engenho de açúcar.

O povoado começa a crescer e a adquirir importância comercial gradualmente, até que se torna necessário um canal de escoamento daquela produção, agora muito maior devido ao

aumento nas colheitas. Neste contexto, o rio São Francisco exerce a importante função de atuar como escoadouro comercial dos produtos agrícolas cultivados no povoado, como o sal, os grãos e a cana-de-açúcar.

Em 1814, Brejo do Salgado se desliga da ilha de São Romão e passa a integrar a modalidade de julgado. Finalmente, em 1833, ele se torna uma Vila e sua sede é transferida para Porto do Salgado, região mais próxima ao rio, denominada depois de Januária.

Em 7 de outubro do ano de 1860, Januária se eleva à categoria de cidade, vinculada ao julgado do Brejo, agora do Amparo em homenagem à Nossa Senhora do Amparo, pela lei nº 1093. Posteriormente, foram anexados ao município de Januária alguns distritos como Maria da Cruz e São João das Missões.

À Januária eu ia, mas Diadorim, ver o vapor chegar com o apito, a gente esperando toda no porto. Ali, o tempo, a rapaziada suave, cuidando nos alambiques, como perfeito se faz. Assim essas cachaças – a vinte-e-seis cheirosa – tomando gosto e cor queimada nas grandes dornas de umburana (ROSA, 1950, p. 95).

Nesse trecho do livro Grande Sertão Veredas do escritor João Guimarães Rosa é possível perceber uma descrição da paisagem da cidade nos anos de 1950. Contudo, a colonização dessa região remonta a meados do século XVI e início do século XVII pelas incursões de bandeirantes por meio do rio São Francisco. No século XVII, a região do Médio São Francisco era inteiramente dominada por um influente coronel chamado Januário Cardoso de Almeida.

Nessa época, um bandeirante chamado Manuel Pires Maciel em incursão e à procura de novas terras chegou naquele povoado e logo ganhou a confiança do Coronel Januário, que prometeu ao bandeirante a partilha da Aldeia de Tapiraçaba, a maior daquelas redondezas.

Com essa permissão, Pires Maciel adentrou o povoado e entrou em conflito com os diversos indígenas Caiapós que ali habitavam, realizando um massacre. Ao fim deste conflito, ele fundou um novo arraial com os prisioneiros que havia capturado nos embates, situado um pouco mais acima de Tapiraçaba, e local não sujeito a inundações.

Para Neves (1975), os primórdios da história de Salgado (atual Januária-MG) remontam ao século XVIII. A constituição do sistema econômico da região tinha no Porto do Salgado, o principal entreposto comercial, e o Rio São Francisco, as vias mais influentes para o envio de mantimentos diversos produzidos nas vazantes, que eram tocados por mercadorias estrangeiras e de outros locais do Brasil Colônia.

O rio também era utilizado para o deslocamento de pessoas o que proporcionava o contato com outras regiões e culturas. Isso pode ser observado no mosaico de fotos da figura 04. Ainda de acordo com Neves (2002), com base nos relatos do viajante inglês Richard Burton:

Em 1867, a vila de Januária continuava sendo um importante entreposto do Médio São Francisco "Encontramos no porto um certo número de canoas e oito barcas movidas com as varas habituais". Em geral, as barcas traziam o sal da Bahia e levavam, na volta, a rapadura e a cachaça produzidas em Januária. Mas outros produtos regionais também participavam do comércio ambulante sem perder de vista o transporte a frete: o "excedente" das culturas de vazante como o feijão e o milho; a farinha, alimento básico do barranqueiro, produzida nas casas de farinha de sítios e fazendas; couros e peles etc. (p.148)

Considerando que “a alimentação humana é um ato social e cultural que implica representações, imaginários envolve escolhas que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço” (MENASCHE et al; 2012), conclui-se que o simbolismo da cachaça artesanal em Januária é atemporal.

Nos séculos XVIII e XIX, a culinária se desenvolveu por meio de uma verdadeira domesticação da natureza permanente e de elaboração dos alimentos, em processos lentos, ou seja, transformando a natureza em cultura. Para Abdala (1997), isso delineou preceitos que representavam simbolicamente a necessidade de ordenação do próprio universo social, diferenciando civilizados e selvagens e demarcando diferentes grupos sociais.

O mosaico das imagens, figura 04, representam o período de funcionamento do Porto do Salgado e demonstram a chegada e embarque de cargas para diversos lugares do Brasil, representando um importante entreposto de mercadorias para abastecer a Januária e região.

**Figura 04:** Mosaico de fotos representando o Porto do Salgado em funcionamento, no final do século XVIII e início do século XX.



**Fonte:** Arquivo de Claudionor Carneiro, 1940.

Outro viajante que descreveu a região em estudo foi o francês Auguste de Saint-Hilaire, seus escritos constataam a comercialização dos produtos derivados da cana-de-açúcar no porto de Salgado em 1819:

O açúcar e a aguardente são os principais gêneros que Salgado oferece em troca aos mercadores de sal, e é fácil compreender que vantagens deve fruir desse comércio uma localidade que, por sua lavoura, constitui no deserto uma espécie de oásis. (NEVES, 2003, pág. 193).

O cultivo da cana-de-açúcar visava atender a esse mercado, havia toda uma infraestrutura de produção, armazenagem e transporte em Salgado, favorecendo o desenvolvimento do comércio.

Acerca dessa dinâmica Neves (2003, p. 194) ainda aponta que segundo informações do monsenhor Pizarro “havia 38 engenhos em Brejo do Salgado. Situada a uma légua de distância do rio São Francisco, Salgado mantinha um porto fluvial onde se localizavam os armazéns de proprietários de engenhos”.

A produção da cachaça compõe as bases econômicas do município de Januária, que desde os primórdios, teve a agropecuária como fonte basilar de serviços. O cultivo da mandioca era costume dos indígenas Caiapós, adquirido desde a pré-história, com os homens primitivos do vale do Peruaçu, que se mantinham por meio da caça, pesca e frutos silvestres.

O gado e as atividades agropastoris são representativos desde a conquista da região do médio São Francisco, conhecido como Rio dos Currais, durante o ciclo do ouro, até o momento em que se abrem novas rotas interioranas para o Rio de Janeiro e o rio deixa de ser a única rota de transporte.

Assim, o trecho entre Pirapora (MG) e Juazeiro (BA) fica ‘isolada’ e a integração regional ocorre de maneira efetiva, mantendo as criações de gado, abrindo-se para explorações de outros segmentos como a borracha de mangabeira e maniçoba, a fiação de algodão para confeccionar redes, carpintarias, cerealistas, frutas, fumo e carvão.

Januária desde seu povoamento, influenciada pela via de ocupação do Nordeste, realiza o cultivo da cana-de-açúcar e a produção de cachaça artesanal. Assim, a apresentação da formação territorial norte-mineira é de extrema relevância para entendermos como na formação socioespacial a cachaça e rapadura foram economicamente importantes.

A ruralidade e a formação socioespacial brasileira advêm de processos historicamente determinados no contexto da evolução diferencial das sociedades. A estrutura agrária existente é composta por múltiplos territórios que se distinguem por fatores diversos, mas principalmente, pela estrutura técnica-produtiva, tipo de mão-de-obra e dos meios de produção, ou seja, lógicas produtivas específicas de cada categoria.

Diante desses aspectos, na seção IV explanamos sobre a agricultura familiar camponesa e as transformações na produção tradicional, evidenciando aspectos culturais do modo de produção camponês.



## **SEÇÃO IV – A TRANSFORMAÇÃO DA PRODUÇÃO NO UNIVERSO DA AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA**

A produção rural brasileira ocorre com assimetrias de ordem social, política e econômica, indo de acordo com o nexo do capitalismo, de desenvolvimento desigual e combinado. O amplo conflito agrário, intensificado ao longo da formação da estrutura fundiária do país se estende até os dias atuais, sendo constituído principalmente pelas categorias da agricultura empresarial, capitalista e da agricultura camponesa.

O entendimento do espaço rural precisa ser pensado, dando enfoque aos agricultores familiares camponeses, que são sujeitos diversos, detentores de costumes e hábitos próprios. A dinâmica de produção, a lógica, os padrões econômicos e a integração com o mercado destes produtores possuem singularidades as quais não seguem os parâmetros das grandes empresas capitalistas.

Desse modo, a reprodução e a permanência no meio rural passam a demandar novas formas de organização que podem ser ressignificações de modelos produtivos originais ou mesmo inovações no contexto de um espaço constituído por diversidades de valores e virtualidades.

### **4.1. AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA**

Na economia de Januária há representatividade das agroindústrias familiares e fábricas que produzem cerca de 550 mil litros de cachaça artesanal por ano (SIDRA IBGE, 2017), no entanto, devemos ter clareza de que esses são os dados oficialmente contabilizados, podendo a quantidade produzida ser maior do que o levantado.

Trabalhamos na perspectiva de que a produção artesanal de cachaça e de rapadura garantem a permanência produtiva e o sustento das famílias camponesas. A produção tradicional agrega valor aos produtos que atingem uma parcela específica do mercado, com isso

é possível gerar emprego, melhorar a renda e, essencialmente, promover o desenvolvimento rural local, sendo uma alternativa diante de situações de exclusão social, produtiva e econômica.

A vida cotidiana é expressada na alimentação, na partilha de alimentos, nos núcleos mais íntimos, na comensalidade e comunhão de hábitos, costumes e erudições. A sociabilidade se manifesta na distribuição da comida. E por que não a territorialidade? Em alguns estudos vemos autores como Carlos Walter Porto-Gonçalves abordando os sabores e sabedorias como elementos da territorialização na construção de paisagens e territorialidades:

Vem se tornando mais explícito do que em qualquer outro campo a tensão de territorialidades [...] Aqui está em jogo os diferentes sabores com que nos alimentamos no dia a dia que, sabemos, implica saberes (savoir e saveur) e, assim, é toda a cultura que está implicada. Até mesmo as paisagens, para nosso conforto e lazer, posto que foram conformadas pelas mais diferentes práticas culturais (daí dizer-se agri + cultura) que, assim, estamos vendo, nos oferecem mais do que alimentos e matérias primas (PORTO-GONÇALVES, 1991, p. 243-244).

O sistema tradicionalmente transmitido pelas gerações, típico da população rural volta a ter maior significado, inclusive estratégico, uma vez que o território passou a ser de exploração e houve “uma alteração das estruturas sociais de poder, a apropriação do espaço de vida, trabalho e produção. Alterando – às vezes depressa demais – espaços, terras, territórios, cenários, tempos e paisagens” (BRANDÃO, 2007, p.38).

As estratégias camponesas resistem à essas mudanças e elementos do cotidiano como a imagem do carro de boi, do sertanejo carregando a cana até o carro, o barulho do carro de boi na estrada de chão mostra um estar no rural e perceber que no século XXI, ainda temos atividades que perpassam os tempos e mantêm os laços de identidade e solidariedade.

Nesse sentido, podemos reflexionar a análise de Becker (1995) que ressalta no contexto do desenvolvimento que o aprimoramento das redes oportuniza a diferenciação espacial, onde há uma lógica de acumulação e simultaneamente a lógica cultural, a qual refere-se a atuação social para a valorização de determinados territórios,

Logo, frente à reorganização espacial empreendida pelas corporações empresariais, há o surgimento de diversos projetos alternativos vindos da sociedade; estes projetos [...] não se organizam em escala global, eles se organizam, mas têm na escala local, no território, o seu ponto de referência na luta empreendida (BECKER, 1995, p. 289).

O produtor rural passa a criar estratégias de (re)existência a fim de manter o modo de vida e produção tradicionais. Produzem com sabedoria a fim de garantir a estabilidade financeira e valorizando a qualidade de vida.

No cotidiano das relações do campo é que se pode buscar uma outra lógica de vida e de reprodução social, em que a produção não seja o primordial, claro que ela é necessária à sobrevivência, entretanto, priorizar a valorização das relações com o território é essencial. A produção é um plano de fundo para o modo de vida tradicional do povo das “Gerais”.

Os agricultores familiares camponeses, considerados como ligados à agricultura familiar pelas políticas públicas, não são um grupo social recente, nem estes correspondem a uma nova categoria de análise do espaço rural brasileiro.

Mesmo assim, a abordagem da temática adquire novos significados no decorrer do tempo. Essa categoria representa um modo de produção fundamental a um grupo de pessoas que vê na terra o significado do trabalho, ao produzir os meios de vida vinculados ao núcleo familiar.

Nos tempos atuais, em 2021, a produção rural exige do produtor dinâmicas que, progressivamente, considerem as condições naturais, experiências, cognições e o uso de tecnologias. Os ciclos são compostos por múltiplos aspectos que envolvem não apenas o tempo da sociedade em que está inserido, mas também os tempos da natureza.

Aliás, os agricultores familiares camponeses são sagazes em sua inserção no mercado. Destinam a produção a uma parcela específica de consumidores e detêm sapiências que inter-relacionam o modo de vida, numa lógica produtiva que coloca a estrutura familiar em contato direto com a produção.

Nos séculos XVIII e XIX, a culinária se desenvolveu por meio de uma verdadeira domesticação da natureza permanente de elaboração dos alimentos, em processos lentos, ou seja, transformando a natureza em cultura. Para Abdala (1997), isso delineou preceitos que representavam simbolicamente a necessidade de ordenação do próprio universo social, diferenciando civilizados e selvagens e demarcando diferentes grupos sociais.

O uso da cana-de-açúcar para a fabricação de cachaça se iniciou no período colonial, de acordo com Cascudo (1962), a primeira destilação de cachaça foi feita por volta de 1532, sendo a origem da cachaça extremamente ligada com a história do Brasil.

Originalmente, a cachaça era considerada uma bebida de qualidade inferior. Foi descoberta pelos escravizados durante a produção do açúcar que originava um resíduo líquido, a ser descartado junto com o bagaço da cana para a alimentação de animais. Por vezes esse líquido ficava acumulado por alguns dias, assim os mesmos começaram a consumi-lo clandestinamente para ter maior vigor para o trabalho.

Com uma produção mais aprimorada, aos poucos a bebida foi sendo disseminada pelos comerciantes na Europa e na África, onde era usada como moeda de troca para comprar escravizados, que vinham trabalhar na lavoura colonial.

No contemporâneo, a produção da cachaça ainda ocorre de maneira artesanal que tem arraigada a si marcas históricas e culturais, e envolve fundamentalmente agricultores familiares camponeses que são responsáveis pela manutenção das tradições.

O município de Januária- MG possui algumas das melhores cachaças do Brasil, como a Claudionor, a Franciscana, a Velha Januária, a Única, premiadas no exterior e há vários alambiques no município, de tradição familiar. No centro da cidade existem lojas mantidas por produtores, bem-estruturadas, com espaço para degustação.

De acordo com Galizoni (2005), no Norte de Minas Gerais há grande concentração de agricultores familiares camponeses que vivem em pequenas propriedades produzindo para si

mesmos e vendendo parte da produção para manutenção das famílias, ou seja, ainda existe muita produção não oficial, para autossustento ou mercados informais.

O trabalho familiar é o que promove a produção, as relações domésticas e de vizinhança, nutrem os aspectos do modo de vida e da criatividade camponesa. Os agricultores familiares camponeses são englobados na utilização do termo agricultura familiar, que se firmou enquanto uma categoria política na primeira metade da década de 1990, sendo a partir desse período utilizada por estudiosos e por formuladores de políticas públicas.

No cotidiano, os agricultores familiares camponeses têm mais laços entre os vizinhos que proporcionam trocas simples, confiança no outro, reciprocidade, ajudas e favores que podem ser considerados como fatores de interdependência das relações sociais, inclusive com o meio natural, o mercado e o Estado.

É a teia de (co)relações estabelecidas entre famílias camponesas que dá ao grupo sua identidade, esta por sua vez, se materializa no território dando a este a dimensão peculiar das comunidades rurais.

O espaço rural contemporâneo, em alguns lugares, pode ser considerado como território autônomo, onde as pessoas têm a liberdade de manifestar suas escolhas, pertencimentos e potencialidades.

Consideramos que o meio rural sofre influência/imposição do momento histórico, além disso é “algo dinâmico e mutável, condição da/para a ação dos seres humanos, como espaço vivido e, simbólico, por isso mesmo, representável, algo passível de apropriação” (SERPA, 2006, p. 15).

Seguindo a visão de Souza “em qualquer circunstância, o território encena a materialidade que constitui o fundamento mais imediato de sustento econômico e de identificação cultural de um grupo” (SOUZA, 2001, p. 108).

As relações socioambientais estabelecidas pelos agricultores se fortalecem pelo uso de diferentes técnicas em sua lida cotidiana. Muitas destas são pautadas em conhecimentos antigos, ou seja, nexos tradicionais de produção, em que a inventividade e a criatividade dos sujeitos se apresentam como soluções para as carências tecnológicas, ou mesmo para realizar alguma redução nos custos da produção.

Na lida cotidiana os agricultores utilizam de práticas ambientalmente saudáveis geralmente criadas, improvisadas ou adaptadas para o contexto existente e experimentado, como a incorporação de adubo orgânico (esterco de gado), do bagaço da cana-de-açúcar no solo e palhada nas covas para o plantio, a irrigação econômica e técnicas de sombreamento para fins de melhoria da produção.

Essas práticas promovem uma redução nos custos e compõem a essência camponesa presente nas pequenas propriedades entremeio à realidade versada no lugar. Assim, as territorialidades são (re)construídas a partir de elementos presentes no modo de vida e no cotidiano, dando significado ao viver dos sujeitos do campo e caracterizam-se como fundamentais nas dimensões social, econômica, ambiental, cultural e política.

As relações socioambientais estabelecidas no ambiente rural enfrentam tensões em meio às lógicas de produção capitalista e do modo de vida simples dos sujeitos do campo nortemineiro. Nutridos de resíduos os agricultores familiares camponeses, potencializam suas humanidades e encontram maneiras de permanecer no contexto de produção e de preservação ambiental.

Santos (2008, p.111) aponta que o que está mantido na comunidade permanece como resíduo daquilo que ainda não foi capturado pelo modo de produção com o qual eles estão relacionados e ao qual são submetidos.

Os resíduos sociais mais sinalizados são o modo de vida simples e tradicional que há nos preceitos dos grupos familiares, como os princípios, as práticas, o cotidiano e a religiosidade que ainda cultuam.

Ao estudar algumas questões da Geografia voltadas para o contexto agrário e as inter-relações do espaço rural brasileiro, observamos que existe uma série de tensões (imposições do mercado), desigualdades de recursos e também de belezas envolvendo os efeitos sociais, culturais e ambientais da produção de alimentos.

As comunidades tradicionais camponesas se destacam, pois têm uma essência única, passada de geração a geração, configurando um simbolismo cultural e um patrimônio imaterial. As práticas culturais são responsáveis por diferenciar uma comunidade de outra, uma vez que a vivência, gostos, costumes, festas, sofrem modificações nos diferentes grupos.

Os agricultores familiares camponeses se (re)inventam diante das demandas socioeconômicas ligadas à reprodução dos meios de vida. Buscando atender às imposições de programas do Estado (ex: Programa de Aquisição de Alimentos, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Programa Nacional de Agricultura Familiar, Programa Um Milhão de Cisternas) e do mercado.

Para eles, a utilização de técnicas e as tecnologias não são vistas como garantia de boas colheitas, mas primordialmente, como suporte que possibilita trazer certas melhorias, principalmente, na gestão da mão de obra.

O processo de diversificação e expansão da economia brasileira ao longo dos últimos anos vem estabelecendo e incrementando atividades econômicas com produtos típicos da cultura brasileira, como a cachaça e a rapadura, tendo forte impacto nas economias locais.

Neste sentido, os diversos fatores ligados ao clima, solo, conhecimento e tradição colocam municípios como Januária e Salinas, principais produtores de cachaça no Brasil, cada uma com sua particularidade. Isso propicia o desenvolvimento socioeconômico, bem assim, a

ocupação de espaços no mercado interno e externo através da bebida que expressa parte da cultura e identidade brasileira.

Os produtores de cachaça, em Salinas, se mobilizaram e conseguiram a Indicação Geográfica, no ano de 2012, pela categoria Indicação de Procedência (IP), que abrange a totalidade dos municípios de Salinas e Novorizonte, e parte dos municípios de Taiobeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas e Fruta de Leite, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

De acordo com o INPI- Instituto Nacional da Propriedade Industrial, a Indicação Geográfica (IG) no Brasil possui duas modalidades: Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP), que são utilizadas para “identificar a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido ou quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem” (INPI, 2020).

Esse reconhecimento juntamente com a implantação do Museu da Cachaça, administrado pela Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes), demonstra a importância do município no processo de reconhecimento e apreço da cachaça artesanal mineira ao longo das últimas décadas.

O campus de Salinas do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais oferece o curso superior de Tecnologia em Produção da Cachaça, implementado pelo Ministério da Educação em 2004, que possibilita a formação de profissionais capacitados para manter a qualidade da produção de cachaça na região.

Por meio de iniciativas de produtores locais juntamente com o município e o associativismo, por parte da Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas (APACS), buscaram a institucionalização da identificação geográfica que colabora para o incentivo e valorização da bebida autêntica do Brasil, demonstrando a importância do



município no processo de preservação de um dos maiores bens culturais do povo mineiro, que é o processo artesanal de fabricação da cachaça.

Segundo estimativas apresentadas pelo IBGE (2017), os estabelecimentos no município de Salinas produzem 236 mil litros por/ao ano, demonstrando a expressividade da cachaça artesanal na economia local.

Devido às exigências do mercado e da institucionalização, a cachaça produzida no município e região adquire a utilização de tecnologias que permitem a prestação em grande escala, sem perder a caracterização de cachaça artesanal.

Percebemos que a região buscou estratégias para suprir e atender ao mercado, exigindo adaptações produtivas, a fim de atingir parâmetros de qualidade, estendendo volumes de produção condicionados também à distribuição ampliada e regular.

Tal realidade se difere do município de Januária, pois os produtores de cachaça artesanal não se organizaram para explorar esse mercado de maneira conjunta, cada produtor possui uma dinâmica própria, que ocorre concomitantemente com a vizinhança, no entanto, é individualizada.

Devido à proximidade na localização dos alambiques e ao extenso volume produzido houve o surgimento de maneira orgânica de um circuito que poderia abranger uma dimensão turística, se tivessem maior fomento de políticas públicas e iniciativas da comunidade local.

Outra característica marcante da produção de cachaça e rapadura em Januária é o predomínio da prática da produção ser comercializada para atravessadores locais e os engenhos estarem em funcionamento desde gerações anteriores, sendo que há alguns em que a 3<sup>o</sup> geração da mesma família é que trabalha.

A dinâmica de produção, a economia e a integração com o mercado destes produtores possuem singularidades, as quais não seguem padrões das grandes empresas capitalistas, abrangendo mais o mercado informal.

A criação de pequenas agroindústrias desvela o caráter adaptativo dos agricultores familiares camponeses, que por meio destas resistem ao baixo preço pago aos produtos primários e agregam valor à sua produção.

Nesse sentido, utilizaremos o conceito de lugar para interpretar as relações socioprodutivas e culturais que ocorrem na Comunidade de Sítio. Compreender as territorialidades da produção de cachaça artesanal realizada no Norte de Minas Gerais, especificamente, no lugar denominado de comunidade rural de Sítio localizada em Brejo do Amparo, distrito de Januária/MG, se faz necessário para a valorização da identidade camponesa e das formas tradicionais de organização da produção artesanal.

Considerando que “a alimentação humana é um ato social e cultural que implica representações, imaginários envolve escolhas que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço” (MENASCHE, ALVAREZ E COLLAÇO, 2012), o simbolismo da cachaça artesanal em Januária é atemporal. Ou seja, tanto se trata de práticas culturais herdadas do passado quanto possui uma dimensão simbólica importante para a sua continuidade.

## **4.2.AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES**

De acordo com Gama (2010), “a produtividade de cachaça no município de Januária varia entre 5 mil e 60 mil litros de cachaça anual por produtor”, sendo esses pequenos produtores com propriedades de até 10 hectares em média e que tem na produção de cachaça seu meio de sobrevivência.

Parte da cachaça produzida é exportada para outros estados e para países da Europa e Ásia, dado o alto grau de qualidade da cachaça ali produzida, o que evidencia o papel fundamental que este produto desempenha tanto na economia local quanto na nacional. A cachaça de Januária é considerada por especialistas, estudiosos e apreciadores da bebida uma das melhores do Brasil.

Em Minas Gerais a cana-de-açúcar não é o principal cultivo, mesmo tendo sido o principal produto agrícola produzido no Brasil no ano de 2016. A produção de cana em Minas Gerais não está totalmente direcionada para usinas de açúcar e álcool, principalmente, na mesorregião Norte de Minas e no município de Januária, onde há um predomínio da pecuária, a produção destina-se à alimentação do gado, sendo indispensável nos longos períodos de estiagem.

Em Januária, a cana-de-açúcar é utilizada, primeiramente, para a produção artesanal de cachaça e rapadura, sendo o resíduo da produção (bagaço) utilizado como complemento volumoso para o alimento do gado.

O estado de Minas Gerais é o maior produtor de cachaça artesanal do Brasil, com 8.466 estabelecimentos produtores, sendo apenas 548 registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CASTRO, et. al. 2010).

Trata-se de um dos produtos agrícolas com maior agregação cultural mineira e sua produção remonta aos tempos da colonização, tendo passado por adaptações ao longo dos momentos históricos da agricultura brasileira.

As agroindústrias da cana-de-açúcar e a comercialização da produção promovem o aumento na renda dos produtores e colaboram para a melhoria na qualidade de vida das famílias envolvidas direta e indiretamente, pois agregam valor aos produtos, geram renda e oportunidades de trabalho no meio rural.

No município de Januária a produção artesanal de cachaça é realizada por agricultores familiares, que são sujeitos diversos, detentores de costumes e hábitos camponeses. A dinâmica de produção, a economia e a integração com o mercado destes produtores possuem singularidades, as quais não seguem padrões das grandes empresas capitalistas.

A legislação brasileira estabelece que o pequeno produtor é aquele que reside na zona rural, tem posse de área menor que 50 (cinquenta) hectares cultivados com o trabalho pessoal e de sua família. Por eventualidade, admite-se a ajuda de terceiros e a renda bruta proveniente de

atividades agrícolas, pecuárias, silviculturais ou do extrativismo rural deve ser no mínimo de 80% (oitenta por cento) da renda total.

Tal definição representa um esforço do Estado em estabelecer categorias de agricultores e, dessa forma, promover programas agrícolas que permitam as ações estatais e organizacionais.

Desde a primeira metade da década de 1990, o termo “agricultura familiar” começou a ser utilizado como categoria política que engloba os pequenos produtores e agricultores familiares camponeses, sendo, a partir disso, a denominação empregada por estudiosos e por formuladores de políticas públicas.

Essa definição de categoria permitiu o acesso ao sistema de crédito, a financiamentos da produção agrícola e à compra de equipamentos, o que, até então, era direcionado apenas à produção ligada ao agronegócio. Isso permitiu a inclusão dos agricultores familiares camponeses em políticas públicas, mas não os destituiu de práticas socioprodutivas não capitalistas.

Os agricultores familiares camponeses podem ser considerados como um grupo social composto por sujeitos que estabelecem relações múltiplas em várias dimensões da vida cotidiana e que pelo trabalho adquirem expressiva importância na produção de alimentos.

A relação com a terra, o trabalho e a família são bem definidas no campesinato, contudo, a realidade demonstra a dinamicidade das relações. No campesinato, os indivíduos compõem também um cenário político e a sua existência, em localidades territorializadas por práticas sociais historicamente constituídas, reforçam sua capacidade adaptativa e suas influências mutáveis.

A produção camponesa tem certo grau de integração com o mercado que corresponde à relação com a sociedade de consumo, modo de vida e a um sistema de valores e de representações específicas desse grupo social.

Estas lhes são próprias e estes se distinguem dos grandes produtores, por exemplo, quando os agricultores familiares camponeses, em sua essência, utilizam recursos próprios para o financiamento de sua produção, uma vez que há certa aversão a submissão de endividamentos bancários.

A utilização de empréstimos bancários para financiamento da produção é vista como uma via à qual a família faz diversas ponderações, sobretudo naquilo que se refere a manutenção da propriedade familiar da terra, isto é, evitam correr o risco de dar a terra como garantia.

A compreensão dos agricultores familiares camponeses, demanda explorar as diferentes formas de inserção econômicas que estes sujeitos possuem e seus mercados de forma que possamos demonstrar a dinamicidade das relações em que estão envolvidos.

As pequenas agroindústrias representam uma iniciativa do produtor em sistematizar sua produção, de forma que haja um beneficiamento para a comercialização, ou seja, por meio das agroindústrias é possível agregar valor aos produtos alimentícios. Dessa maneira, apontam um caminho para a construção de um espaço rural, no qual os agricultores familiares camponeses estejam integrados a mercados mais sustentáveis e tradicionais, que sejam locais específicos para a comercialização dos produtos agroartesanais.

O beneficiamento de produtos agropecuários pelos agricultores familiares camponeses não é algo recente. É uma prática que está atrelada à cultura e à própria história dos agricultores familiares camponeses, tendo como objetivo atender o consumo da família e abastecer o mercado local com o excedente. Como exemplo, podemos citar a transformação de frutas em doces e bebidas, a elaboração de conservas em geral e a fabricação de queijos, embutidos e defumados de carne.

Nesse sentido, acordando-se com a perspectiva de Fernandes (2009), percebe-se que sobre os estudos camponeses, ainda é necessário avançar no sentido de deixar de defini-los

como atores sociais avessos aos mercados e que estes lhe seriam prejudiciais ou destruidores do seu modo de vida.

O processo de agroindustrialização e comercialização da produção promovem o aumento na renda dos produtores e colaboram para a melhoria na qualidade de vida das famílias envolvidas direta e indiretamente, pois agregam valor aos produtos, geram renda e oportunidades de trabalho no meio rural.

A criação de pequenas agroindústrias pode ser apontada como uma das alternativas econômicas para a continuidade da produção camponesa e para a construção de um novo modelo de desenvolvimento agrário, que compreende o espaço rural em sua diversidade de relações produtivas.

Dessa maneira, o Estado é o grande articulador que, em seu conjunto de instituições, pode efetivar a promoção do desenvolvimento rural, considerando este como um conjunto de ações previamente planejadas para induzir mudanças em certo cenário do espaço rural.

As políticas públicas direcionadas aos agricultores familiares camponeses representam o reconhecimento de uma categoria social envolvida com o trabalho em áreas de reduzida estrutura fundiária. Assim, as pequenas agroindústrias são regulamentadas e têm o apoio do Estado, sendo fundamental apreender como este se faz presente nos lugares, abrangendo a apropriação que os sujeitos fazem das políticas públicas.

A produção em agroindústrias familiares evidencia iniciativas individuais repletas de territorialidade, pois traz elementos presentes no modo de vida e no cotidiano. A territorialidade pode ser entendida como um conceito utilizado para enfatizar as questões de ordem simbólica e cultural e o sentimento de pertencimento (SANTOS, 2016, p. 68).

Compõem o viver dos sujeitos e caracterizam-se como fundamentais nas dimensões social, econômica, cultural e política. Assim, indicam habilidades no uso do território, bem como permitem transformações nas realidades vivenciadas coletivamente.

Nesse sentido, analisar o agricultor familiar camponês que estabelece a produção em agroindústrias familiares é importante, uma vez que no contexto da contemporaneidade há um predomínio das relações capitalistas de organização da produção, entretanto, a lógica que define esse grupo social está interligada a fatores distintos dos predominantes.

A agroindústria familiar pode ser vista como uma oportunidade para os agricultores familiares camponeses, pois é alta a demanda por produtos com tradição artesanal que representam a etnicidade dos lugares.

A conservação de traços culturais é marcante na produção campesina e a relação com os recursos naturais é bem mais harmônica do que no *agribusiness*, isto contribui para uma melhor sociobiodiversidade nos territórios camponeses. Ademais, as agroindústrias familiares promovem geração de trabalho no campo, acréscimo da renda das famílias, redução do êxodo, preservação das culturas e tradições do lugar e fortalecimento do mercado.

Nesse sentido, compreende-se que a produção camponesa em pequenas agroindústrias familiares promove desdobramentos engendrados por um sujeito ativo e conectado às questões de seu tempo, o qual se percebe inserido em um contexto competitivo, fortalecido por relações capitalistas, em que o agricultor familiar camponês se redefine para que possa continuar a ter o domínio dos meios de produção e garantir uma estabilidade na tríade Terra, Trabalho e Família.

As pequenas agroindústrias abarcam novos mercados, sendo necessário conhecer a dinâmica das mesmas e as influências destas no território, no processo de desenvolvimento rural e na inserção dos produtores em mercados mais sustentáveis, autônomos e menos dependentes das grandes redes.

### **4.3. DISTRITO DE BREJO DO AMPARO E AS AGROINDUSTRIAS FAMILIARES**

A análise do espaço rural deve considerá-lo “como algo dinâmico e mutável, condição da/para a ação dos seres humanos como espaço vivido e, simbólico, por isso mesmo,

representável, algo passível de apropriação” (SERPA, 2006, p. 15), que sofre influência/imposição do momento histórico.

A produção de cana-de-açúcar no Brasil ocorre desde o período colonial, nos séculos XVI a XIX, e permanece até os dias atuais, tendo passado por momentos de auge e de declínio, adquirindo características distintas, de acordo com a especificidade tecnológica, econômica, social e cultural do local onde é cultivada.

As principais regiões açucareiras foram a Bahia, Pernambuco, parte do Rio de Janeiro e São Paulo. Nos dias atuais, de acordo com dados do monitoramento agrícola realizado pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), a produção de cana-de-açúcar estimada para a safra 2019/20 mantêm os estados de São Paulo, Goiás e Minas Gerais como os que mais possuem áreas agrícolas destinadas à produção de cana-de-açúcar.

Esse cultivo tem grande expressividade na produção agrícola brasileira, não só pela produção de açúcar e álcool (etanol), produtos considerados os principais dessa cadeia produtiva, mas também pelo aproveitamento de subprodutos para a produção de bioenergia e fertilizantes. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), o Brasil é o país que mais produz cana-de-açúcar no mundo.

Nos tempos hodiernos, há ainda uma concentração da produção de cana-de-açúcar na região Nordeste, representada pelos estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas e Sergipe, e na grande região Centro-Sul do país onde é intensamente produzida nos estados de São Paulo, Goiás, Minas Gerais, Paraná, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul.

Diante disso, objetivamos desvendar a relevância sociocultural e a identidade territorial da cachaça produzida na comunidade rural de Sítio, localizada aproximadamente à 7 km do distrito de Brejo do Amparo, município de Januária, onde a produção de cana-de-açúcar



destina-se primordialmente, à cachaça artesanal e à rapadura, sendo muito valorizadas pela comunidade local, podendo ser vista como um patrimônio territorial.

No município onde a pesquisa se realiza, o cultivo da cana-de-açúcar é utilizado primeiramente, para a produção de cachaça artesanal e rapadura, sendo o resíduo da produção (bagaço) destinado para o alimento do gado, em uma espécie de simbiose produtiva.

A seguir o trecho da entrevista com um agricultor familiar camponês C, que “vive da cachaça” na comunidade rural de Sítio demonstra o valor dado à cana-de-açúcar e a maneira como ela pode ser aproveitada em diversas situações.

*“A cana é igual o boi, nada se desperdiça... do caldo tiramos açúcar, cachaça, álcool, rapadura, melado... o olho da cana vira ração animal, o bagaço da moenda é combustível para as fornalhas, o vinhoto vira adubo ou damos pro gado beber, e eles gostam viu, é rico em nitrogênio, ajuda a cana a ficar bonita pra próxima colheita, da própria cana a gente planta outra lavoura... da cana não se desperdiça nada, pra você ver como é a natureza né?!” p.178.*

O município de Januária possui uma extensão territorial de 6.686,48 km<sup>2</sup>, de acordo com dados atuais do IBGE, que deriva do modo como ocorreu sua ocupação e composição social, tendo perdido área com a emancipação recente (na década de 1990) dos municípios vizinhos de Bonito de Minas, Cônego Marinho e Pedras de Maria da Cruz.

A cidade de Januária está localizada às margens do Rio São Francisco, no trecho conhecido como Médio São Francisco, que vai de Pirapora até Remanso na Bahia e tem sua história e formação sociocultural atrelada à dinâmica do rio.

Até meados do século XX, antes do excessivo assoreamento do rio, a navegação de grande porte era possível o que fez da cidade um importante porto comercial e ajudou no transporte da bebida para o escoamento pelo país.

Matérias de jornais e revistas apontam que a produção de cachaça de Januária é considerada uma das melhores do país, tendo sido referência nacional na produção da cachaça

até meados da década de 1960, quando perde o título para o município de Salinas, também no Norte de Minas Gerais.

Apesar disso, muitos produtores não desistiram da atividade e permanecem produzindo artesanalmente com base nos conhecimentos tradicionais que herdaram de suas gerações anteriores.

Atualmente, isso é o que difere a produção de cachaça de Januária da de Salinas, que tem caráter mais produtivista para atender aos mercados, ou seja, a especialidade da cachaça de Januária é o sabor característico da região bem como o jeito particular da produção artesanal.

A foto 01 mostra o distrito de Brejo do Amparo, localizado a 6 km de Januária (distrito sede), onde podemos observar áreas plantadas com cana-de-açúcar de encontro com as ruas e casas.

**Foto 01:** Distrito de Brejo do Amparo, vista do “Morro do Brejo”.



**Fonte:** Acervo pessoal de David Magalhães (2017).

**Nota:** A localidade retratada nessa fotografia atrai adeptos da prática do montanhismo, sendo popularmente conhecido como Morro do Brejo, em que há um conjunto de cavernas, grutas e lapas, composição típica do relevo cárstico presente em diferentes áreas do município.

A rapadura e a cachaça artesanal produzida de acordo com aprendizados e atividades tradicionais compõem o cotidiano desse distrito, onde estão localizadas as envasadoras e a

maioria dos alambiques do município. O cotidiano local é marcado pelo tempo lento que evidencia outros modos de existência, nos quais a inventividade encontra espaço em meio ao mundo globalizado marcado por padronizações, exatidão e técnicas modernas.

Milton Santos (2001, p.36) salienta que

O mundo de hoje parece existir sob o signo da velocidade. O triunfo da técnica, a onipresença da competitividade, o deslumbramento da instantaneidade na transmissão e recepção de palavras, sons e imagens e a própria esperança de atingir outros mundos contribuem, juntos, para que a ideia de velocidade esteja presente em todos os espíritos e a sua utilização constitua uma espécie de tentação permanente. Ser atual ou eficaz, dentro dos parâmetros reinantes, conduz a considerar a velocidade como uma necessidade e a pressa como uma virtude. Quanto aos demais não incluídos, é como se apenas fossem arrastados a participar incompletamente da produção da história.

No entanto, percebemos que os sujeitos do tempo lento se fundam em uma racionalidade própria, o que demonstra a multiplicidade e a coexistência de vieses do tempo no espaço e de racionalidades distintas que se constituem como “mundos” distintos que funcionam sob óticas singulares e ao mesmo tempo interligadas.

A visão do cotidiano, da lentidão incorporada pelos pobres na cidade, fortalece uma sociabilidade alternativa ao competitivismo propagado, onde estar à frente do seu tempo é condição de eficiência. A homogeneidade da rapidez encontra, todavia, sua alteridade. Os sujeitos do tempo lento realizam sua existência nas bordas da racionalidade totalitária, habitantes de uma “pequena margem [...] deixada para a variedade, a criatividade, a espontaneidade (SANTOS, 2008, p. 121).

Essa análise do espaço, mesmo que direcionada às cidades, abrange a totalidade, que resulta da interdependência e dinâmica do trabalho que transforma o espaço e da formação social que se manifestam no lugar.

De acordo com relatos dos produtores existem pelo menos 130 “fabriquetas” de cachaça artesanal em Januária, sendo que 60 destas estão localizadas no espaço rural do distrito de Brejo do Amparo. É difícil definir com precisão a quantidade de agroindústrias artesanais existentes devido propriamente à característica doméstica, artesanal e particular da produção.

Esses dados não se encontram sistematizados nos órgãos públicos, como EMATER e Secretaria de Agropecuária do município, sendo assim, há subnotificação, porque a atividade pode não ser a principal em algumas propriedades ou ser intermitente.

A produção familiar do ofício da rapadura e da cachaça evidencia iniciativas repletas de territorialidade, pois traz elementos presentes no modo de vida e no cotidiano. Compõem o viver dos sujeitos e caracterizam-se como essenciais nas dimensões social, econômica, cultural e política. Assim, indicam habilidades no uso do território, bem como permitem transformações nas realidades vividas coletivamente.

O estado de Minas Gerais, mesmo possuindo algumas unidades de produção industrial, reúne uma quantidade de cachaças produzidas de maneira artesanal com maior nível de modernização e o maior número de cachaças artesanais com marcas registradas.

Uma das características da cachaça mineira é a comercialização em embalagens sofisticadas que dão um caráter de nobreza à bebida e melhora a imagem perante os consumidores.

As agroindústrias familiares dedicadas à produção de produtos diversos como cachaça, mel, doce de frutas, farinha, queijo, frango caipira, quitandas, linguiça, rapadura e outros, estão presentes em vários municípios norte-mineiros, e se manifestam em um lugar propício ao fortalecimento de relações entre vizinhos, aos encontros, nos quais os sujeitos podem discutir formas de produção e de resgatar direitos.

De acordo com o IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2006, p. 31), na metodologia desenvolvida para a realização dos censos agropecuários, a agroindústria rural abrange

As atividades de transformação e beneficiamento de produtos agropecuários de origem animal ou vegetal, que foram realizadas em instalações próprias, comunitárias ou de terceiros, a partir de matéria-prima produzida no próprio estabelecimento agropecuário ou adquirida de outros produtores, desde que a destinação final do produto tivesse sido dada pelo produtor.

O conceito de agroindústria é encontrado na literatura com diferentes nomenclaturas, sendo mais usuais os seguintes termos: “agroindústrias rural de pequeno porte” (PREZOTTO, 2002; SILVEIRA ET AL., 2000) e “agroindústria familiar rural” (GUIMARÃES E SILVEIRA, 2007; PELEGRINI E GAZOLLA, 2008; SULZBACHER E DAVID, 2009; CARVALHEIRO E WAQUIL, 2009).

Mior (2005), diferencia a transformação de alimento de acordo com o valor de troca e o valor de uso. A produção com valor de troca é feita na agroindústria familiar rural, em um local específico para esse fim e o valor de uso está no processamento de alimentos com valor de uso voltados para o autoconsumo. Assim, as pequenas agroindústrias promovem o beneficiamento da produção para comercialização.

De acordo com a legislação mineira<sup>5</sup>, os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte são definidos como aqueles que sob a gestão individual ou coletiva de produtores familiares, localizados no meio rural, com área construída para a finalidade produtiva que, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, acondicione, conserve, armazene ou exponha à venda produtos de origem vegetal e animal, para fins de comercialização.

Em um sentido mais amplo a agroindústria rural pode ser considerada como “a unidade produtiva que transforma o produto agropecuário natural ou manufaturado para utilização intermediária ou final” (LAUSCHNER, 1993, p.51).

Portanto, as agroindústrias familiares, seriam uma forma de evitar os desperdícios das matérias-primas como cana-de-açúcar, do milho, leite, carne, mandioca, frutas, verduras e hortaliças, produtos que se transformariam em cachaças, licores, embutidos, queijos, doces, entre outros.

---

<sup>5</sup> Lei nº 19.476 de 11/01/2011

De acordo com Passador (2003), a agroindústria rural surge, geralmente, a partir de dois momentos mais comuns. Quando há excedentes da produção agropecuária que serão aproveitados como matéria-prima para o processamento, ou quando os preços para sua produção agrícola apresentam um histórico de declínio e o produtor vê na agroindustrialização a oportunidade de lhe adicionar valor.

A busca por mercados é feita pelos produtores que nem sempre conseguem abarcar as oportunidades, entretanto, há uma boa inserção e aceitação por se tratar de produtos de cunho artesanal e com identidade cultural, como é o caso da rapadura e da cachaça artesanal.

As relações de produção em agroindústrias rurais familiares demonstram que a existência decorre de um território socialmente construído, mediado e mediador das relações dos sujeitos com o lugar, com aquilo que se faz e onde as humanidades se revelam.

No atual contexto da globalização os agricultores familiares camponeses são sujeitos indissociáveis do processo de desenvolvimento rural, uma vez que promovem a integração das tradições, da cultura de produção artesanal, mesmo que em agroindústrias rurais de pequeno porte, com os mercados.

Na região Norte de Minas Gerais alguns projetos de desenvolvimento territorial foram implementados por meio de ações do Estado, como os projetos de irrigação com uso comum de águas do Rio São Francisco para incentivo do cultivo de frutíferas em municípios próximos à Janaúria, tais como a constituição do Distrito de Irrigação de Jaíba, Janaúba e o projeto piloto em Pirapora.

Esses projetos de desenvolvimento territorial trouxeram à região uma nova dinâmica em que o poder público, a iniciativa privada e os produtores se integraram, sendo que o município foco de nossa pesquisa ficou à margem desse processo, mantendo as estruturas produtivas socioculturais politicamente ordenadas.

A problemática agrária nos mostra que o agronegócio não sobrevive sem o campesinato, compondo assim a dualidade contraditória do sistema capitalista. A lógica desse sistema econômico está fundamentada na concentração e acumulação do capital, e no caso do agronegócio, por meio da exploração da terra e das formas de trabalho dos grupos sociais menos favorecidos, como os agricultores familiares camponeses.

A agricultura empresarial utiliza do campesinato na gestão deste sistema, sendo a subalternidade, a expropriação e a expulsão de elementos que compõem o processo de territorialização do agronegócio no Brasil (FERNANDES; WELCH, 2008).

O Estado atinge o sistema agrícola camponês ao definir políticas agrícolas ligadas a pacotes tecnológicos, ao deixar o mercado destinado à livre concorrência, ao investir na ciência para encontrar alternativas, por exemplo, para a melhoria da produtividade, age a favor dos interesses do capital, deixando o camponês subordinado a essa conjuntura.

No entanto, ao mesmo tempo que o camponês está subordinado à lógica do capital, ele também descobriu caminhos para o rompimento dessa submissão, fazendo escolhas para viver em sociedade, de acordo com seus valores (SIMONETTI, 1999, p.56).

Os agricultores familiares camponeses vivem do/no campo, utilizam as condições naturais e práticas derivadas de conhecimentos culturais para continuarem produzindo no contexto agrícola contemporâneo.

Isso é observado na produção artesanal de cachaça e rapadura no Norte de Minas Gerais, onde fica evidenciado o papel fundamental dos agricultores familiares camponeses na conservação de tradições e na transmissão de instruções e experiências.

Na sessão V, explanaremos o processo produtivo artesanal de cachaça e rapadura que envolve os agricultores familiares camponeses e seus tirocínios transmitidos de geração em geração na cultura da produção tradicional de alimentos, garantindo o sustento das famílias e a qualidade de vida no campo.

## **SESSÃO V- ALIMENTOS AGROARTESANAIS EM BREJO DO AMPARO: CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO DA CACHAÇA E RAPADURA**

*“Geografar os saberes e sabores  
é reforçar a relação ser - estar no mundo”  
(Virgínia Palhares, 2014)*

A alimentação humana na escala demográfica que vivenciamos no século XXI, em meio às metamorfoses do cenário global, somente é possível por meio de cultivos, técnicas e do trabalho de diversos homens e mulheres do campo que, no dia a dia da labuta apreenderam o uso dos recursos da natureza, por meio da produção agrícola.

Os conhecimentos e práticas no espaço rural correspondem à cultura do lugar e dão-se por meio de competências adquiridas na própria experiência, ou seja, materializam-se por meio do trabalho, na transmissão do conhecimento, na observação e repetição cotidiana.

As relações produtivas em pequenas propriedades rurais ocorrem em vários municípios do Norte de Minas Gerais, e se manifestam nas comunidades rurais, onde são propícios o fortalecimento de relações de proximidade, nas quais os sujeitos podem discutir melhorias nas formas de produção e maneiras para reivindicar direitos.

Nessa quinta seção abordamos o processo produtivo, as características e singularidades camponesas que conferem qualidade e excepcionalidade à cachaça e a rapadura da comunidade rural de Sítio.

A geograficidade presente na alimentação humana se dá por meio das relações culturais e experiências sociais que se convertem em elementos culturais, costumes e práticas, desenvolvidas ao longo da história de vida dos povos.



### 5.1. A PRODUÇÃO DE CACHAÇA DA COMUNIDADE RURAL DE SÍTIO EM BREJO DO AMPARO (JANUÁRIA/MG)

O modo de produção artesanal de cachaça e rapadura típico da comunidade rural de Sítio desvela aptidões e práticas que são próprios dessa comunidade, que na produção desses alimentos tem uma cultura partilhada. As pessoas que ali vivem detêm conhecimentos que são transmitidos entre eles no cotidiano, como ajuda mútua.

A sequência de fotos que será apresentada mostra o processo de fabricação de cachaça artesanal na Comunidade rural de Sítio, desde o preparo do solo até o produto final. Os produtores utilizam os restos da moagem de cana-de-açúcar (foto 02), como fertilizante orgânico para o preparo do solo antes do plantio da cana-de-açúcar, no intuito de fornecer nutrientes e melhorar a qualidade do solo para a nova safra de cana que será ali implantada.

**Foto 02:** Preparo do solo para plantio da cana-de açúcar, onde podemos observar o uso do bagaço da cana como adubo orgânico, a fim de melhorar a fertilidade do solo e fornecer nutrientes para a nova plantação.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Em uma das entrevistas realizadas nos trabalhos de campo o produtor X da Comunidade rural de Sítio nos explica como se dá o plantio da cana-de-açúcar.

*“A cana ideal para produção de cachaça é a cana mais reta, que não pendua. A minha aqui veio de Ponte Nova pra mim, as canas são numeradas, então a espécie que eu planto aqui tem o número da espécie dela ... O plantio é feito de maneira linear, de modo que em uma distância de 1 metro colocamos na base de 16 pés de cana. Na hora de colocar nas covas a gente coloca 2 gomos alternados para garantir que vingue. Aqui meu terreno é de vazante então a cana pega bem, eu uso de adubo orgânico o que ajuda ‘tamem’, minha cana é orgânica, não uso nada químico, meu cuidado com ela e os produtos naturais garantem uma boa cana na colheita”*

O desenvolvimento da cana-de-açúcar ocorre brevemente (foto 03), sendo que com 40 dias a cana já atinge o porte de mais ou menos meio metro de altura e com 14 meses está pronta para colher, a colheita é feita no período de maio a outubro.

O produtor entrevistado consegue suprir sua demanda de cana-de-açúcar com o próprio plantio, sendo que utiliza uma área de 15 hectares. Muitos produtores compram a cana de outras propriedades, que em certos casos apenas realizam o cultivo da cana-de-açúcar, mas não possuem engenhos para produção de cachaça ou de rapadura.

**Foto 03:** Área plantada com cana-de-açúcar que será utilizada na fabricação artesanal de cachaça e rapadura, podemos observar que o plantio está bem cuidado para garantir uma boa colheita.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Durante o período de colheita é comum a contratação de trabalhadores temporariamente, por empreito ou com o pagamento de diárias. O corte da cana é feito manualmente com o uso de facões e sem uso de fogo para a queima da palha (foto 04), a cana madura fica na lavoura até que seja transportada para o engenho, não podendo ficar durante um período muito longo para que não haja risco de perder a qualidade, reduzir o brix<sup>6</sup> ou de iniciar alguma fermentação na cana.

**Foto 04:** Cana-de-açúcar madura pronta para o transporte até o engenho, observamos que há um padrão de corte que coloca todos as canas do tamanho que facilitará a moagem.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Em algumas propriedades o transporte da cana ainda utiliza a tração animal com bois (foto 05), outras usam de tratores próprios ou emprestados (foto 06) para realizar o transporte.

---

<sup>6</sup> O brix diz respeito ao teor de açúcares presente na cana.

**Foto 05:** Cana-de-açúcar transportada até o engenho por meio de carroças puxadas por bois, que demonstra elementos culturais mantidos desde o início das atividades no engenho.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

**Foto 06:** Cana-de-açúcar transportada até o engenho por meio de tratores, demonstrando as diferenças entre a tecnificação de um engenho para outro.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

O local onde ocorre a moagem (foto 07) utiliza de maquinários simples e conta com adaptações produtivas que permitem que o caldo da cana-de-açúcar chegue diretamente até os toneis de fermentação por meio do uso da declividade natural do terreno ou então com o uso de encanamentos que ligam o local onde escorre o caldo da cana na moenda e os toneis de fermentação. Nesse caso, pode se inserir peneiras que tiram ciscos e impurezas do caldo antes desse ser depositado nos toneis de fermentação.

**Foto 07:** Moagem da Cana-de-açúcar, na foto podemos observar que existe uma encanação ligada à moenda que leva o caldo da cana-de-açúcar diretamente para os toneis de fermentação.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

O bagaço resultante da moagem da cana-de-açúcar (foto 08) é utilizado de diversas formas, das quais as principais são como adubo orgânico no preparo do solo, como combustível no fogo das caldeiras de destilação ou para a alimentação do gado, uma vez que o período de colheita da cana-de-açúcar e fabricação da cachaça coincide com o período de estiagem, no qual as pastagens ficam secas e falta alimento para os animais.

**Foto 08:** Bagaço resultante da moagem da cana-de-açúcar pronto para ser transportado e utilizado em diversas finalidades, sendo a mais comum como combustível para as caldeiras de destilação e para a alimentação do gado.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Podemos observar na foto 09 que muitos engenhos contam com estruturas antigas que foram construídas quando se iniciou a produção de cachaça e no caso de onde registramos essa imagem o produtor responsável nos informou que o local da moenda está ali há 3 gerações, sendo que o engenho está em uso produtivo por mais de 106 anos, tendo passado por apenas algumas adaptações e reformas, desde então, por isso, pode ser considerado como um patrimônio.

**Foto 09:** Local da moenda em dois engenhos diferentes, podemos observar que a estrutura utiliza de madeiras antigas para sustentar o telhado e nas vigas, sendo que esse tipo de estrutura é recorrente nos engenhos na Comunidade rural de Sítio.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Esse engenho aproveita a declividade do terreno e possui canaletas de madeira e canos de PVC (foto 10) que levam o caldo da cana diretamente para os toneis de fermentação (foto 11).

**Foto 10:** Adaptação de madeira e PVC que conduz o caldo da cana-de-açúcar para o local onde ocorrerá a fermentação aproveitando a declividade natural do terreno.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio (2019).

**Foto 11:** Tonel de fermentação recebendo o caldo da cana-de-açúcar que dará origem à cachaça artesanal.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio (2019).

Essas adaptações feitas durante o processo de produção nos mostram que os agricultores familiares camponeses utilizam do meio com conhecimentos adquiridos na prática cotidiana, lançando mão de estratégias que favorecem o arranjo produtivo e reduzem esforços de trabalho.

A criatividade, a arte da sapiência e as técnicas específicas são diferenciais dos agricultores familiares camponeses que são partilhados, por meio da reprodução social, apenas com aqueles sujeitos que compõem esse meio rural tradicional, sendo fortes pilares da identidade cultural.

Essa essência camponesa não é acessada pelo capital, a agricultura ligada ao modelo capitalista de desenvolvimento opera em outra lógica, a qual apropria muitos elementos dos agricultores familiares camponeses, como o trabalho e as terras, no entanto, não é possível apossarem dessa essência.

As estruturas simples, o trabalho diário que ocorre desde o plantio até a finalização do produto difere cada um dos sujeitos que atuam na produção de cachaça artesanal e de rapadura, não sendo vistos como empecilhos. Ademais, o conhecimento dos processos de produção é o que envolve os trabalhadores na fabricação desses alimentos agroartesaniais.



Na fala do produtor de cachaça Y, entrevistado na Comunidade de Sítio, isso fica claro quando ele coloca que

*“sempre mexi com a cachaça, eu até saí daqui pra São Paulo, trabalhei em banco, mas ah... isso aqui é a cultura da gente, eu sempre vi meus pais fazendo isso, mesmo com a trabalhadeira e as dificuldades eu continuei, porque é uma tradição que eu já tava dentro, como que sai né?”*

A fermentação do caldo da cana-de-açúcar ocorre dentro das primeiras 24 horas, até que se tenha o ponto de destilação, essa definição ocorre por meio da observação direta, sem uso de equipamentos de medição, utilizando apenas dos aprendizados produtivos adquiridos ao longo do tempo.

Para iniciar a fermentação é feita a medição do Brix, que é o teor de sacarose do caldo da cana-de-açúcar, sendo que o equipamento usado geralmente é o refratômetro de bolso, assim quando o mosto está no padrão para fermentar é exposto às leveduras, com adição de cereais, como o milho quebrado, e durante o processo formam-se bolhas (foto 12), acima do líquido que indicam aos produtores o nível de fermentação de cada tonel.

**Foto 12:** Toneis com o caldo da cana-de-açúcar em processo de fermentação com as leveduras transformando o caldo para a destilação da cachaça



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Alguns alambiques também utilizam da gravidade para levar a garapa fermentada para as “panelas” de destilação, outros fazem esse transporte manualmente. As panelas ou tachos são as porções do alambique que são aquecidas diretamente na fôrnalha.

Essa fase necessita de maior controle do produtor, pois é quando ocorre a condensação na serpentina resfriada por água e chega-se ao produto final (foto 13) – cachaça (foto 14) e devendo aproveitar apenas “o coração”, cerca de 85% do total produzido, devendo descartar os primeiros 5% da “cabeça” por possuir álcoois superiores e impurezas e os últimos 10% da “calda” também denominada pelos produtores de água fraca. Esses valores foram informados pelos produtores durante os trabalhos de campo.

**Foto 13:** Alambique de cobre onde ocorre a destilação do mosto da cana-de-açúcar, por meio da condensação provocada pelo calor da fornalha. O recipiente plástico localizado na parte inferior da foto recebe a cachaça artesanal produzida conforme apresentado na sequência de fotos.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio (2019).

**Foto 14:** Cachaça artesanal recém produzida, que será destinada à armazenagem e envelhecimento em toneis de madeira ou à venda a granel.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Após todo esse processo e trabalho artesanal a cachaça está pronta para ser comercializada ou armazenada nos toneis de envelhecimento (foto 15). Muitos produtores vendem a cachaça a granel para marcas localizadas na cidade de Januária que padronizam, envasam e comercializam a produção.

**Foto 15:** Toneis de madeira (amburana) usados para a armazenagem e envelhecimento da cachaça artesanal, ao fundo podemos observar um recipiente plástico de 50 litros, utilizado para transportar a cachaça que é comercializada a granel. Esses toneis ficam localizados em um cômodo escuro junto do alambique.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio (2019).

Com isso, o produtor não participa das etapas após a destilação da cachaça e fica “desobrigado” de possuir uma estrutura de análise de qualidade e padronização, como uma estratégia para redução de investimentos e de manutenção em um sistema de comercialização estabelecido.

A cachaça produzida na Comunidade rural de Sítio é direcionada em sua maioria para ser engarrafada por terceiros, principalmente para o grupo Caribé, que é um grupo comercial da

cidade de Januária e atua no ramo de bebidas e de supermercados, no qual os produtores tem a garantia de venda.

O papel que os produtores exercem ao abastecer grandes e médios produtores locais com suas cachaças deve ser ressaltado. Estas cachaças são estandardizadas, envelhecidas em tonéis de madeira e engarrafadas. Recebem um rótulo conhecido no mercado nacional e circulam das prateleiras dos supermercados para bares, restaurantes e lares em todo o país e no exterior.

De acordo com o site do grupo e com informações repassadas em trabalhos de campo, o grupo atua na cidade desde 1930, quando o Sr. Beltrando Caribé chegou a Januária através do Rio São Francisco, e deu início ao armazém.

A tradição de produção da cachaça artesanal em Januária é apropriada na marca Caribé, que afirma sobre a cachaça

Mantendo características peculiares, é adquirida de produtores locais, cadastrados há mais de vinte anos e que comprovam a manutenção do mesmo padrão de qualidade. Alguns fornecedores mais antigos permanecem desde 1947, fornecendo há mais de 50 anos um produto típico regional. (CARIBÉ, 2020, site da marca).

O município já teve mais de dezessete engarrafadoras, em 2020 contava-se com apenas três. Estima-se (EMATER, 2019) que haja cerca de 150 agroindústrias artesanais de cachaça no município e no passado chegou a ter engarrafamento coletivo realizado em uma associação de produtores de cachaça, o qual não prevaleceu.

A associação tinha equipamentos “modernos” como alambiques de cobre e todo o material para engarrafar, contava inclusive com marca própria, comprados em conjunto pelos associados, no entanto, não teve êxito, segundo produtor X, entrevistado,

*“devido a ser uma classe muito desunida”. “Hoje eu deixei de ir na fábrica que é nossa, a que eu era sócio coletivo, o último dia que eu fui lá, eu quase choro” “Tá tudo lá, atrasado, com muita e tudo. Porqueira, virou. Mas faz dó! Cê vê os galpões, a área de moagem, engenho novo, caldeira movida a vapor”.*

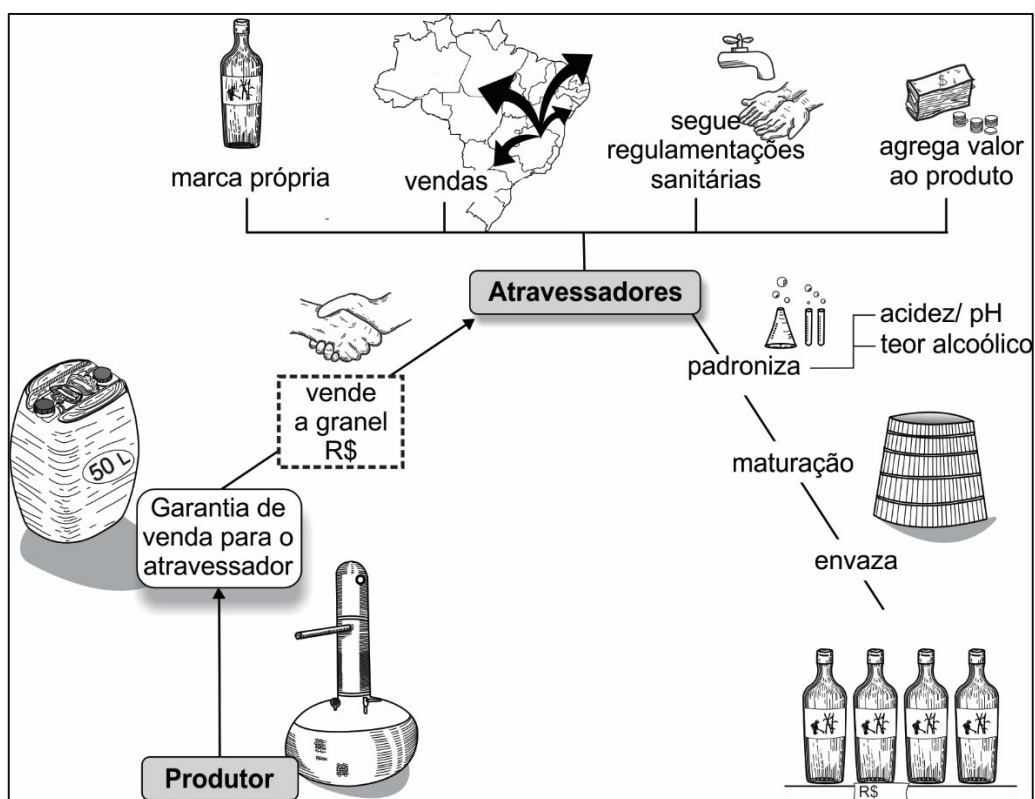
Muitos produtores não queriam mandar cachaça para a associação, pois já tinham seus alambiques para produzir e contava com a venda a granel para atravessadores, como o grupo Caribé.

De acordo com relato de um dos responsáveis pelo envase no grupo Caribé, o principal destino é a região Nordeste, onde a marca tem um mercado consumidor que aprecia a cachaça mais forte, essa rota se mantém desde o período em que o transporte era realizado pelos vapores.

Na figura 05 demonstramos a dinâmica dos atravessadores na cadeia produtiva da cachaça artesanal. Estes detêm a infraestrutura de laboratório para análises e testes da qualidade da cachaça, realizam a padronização, envelhecimento, envase e fazem o intermédio com o mercado consumidor.

Os atravessadores agregam valor ao produto, seguem as regulamentações sanitárias, possuem marca própria e vendem a cachaça em mercados consolidados.

**Figura 05:** Fluxograma da dinâmica dos atravessadores no Mercado de cachaça artesanal de Januária.



Fonte: SANTOS, Angélica Borges. (2020).

Os atravessadores são os agentes que compram a cachaça nos engenhos espalhados em regiões próximas ou distantes, que inclui os municípios vizinhos e até mesmo de outros estados, majoritariamente a granel, e a revendem tanto em comércios quanto de porta em porta (SILVA, 2019, p.117).

**Foto 16:** Propaganda da cachaça Caribé que estava presente em um quadro no local onde a marca faz a padronização, envase e envelhecimento das cachaças fornecidas pelos produtores locais.



**Fonte:** Trabalhos de campo (2020).

Outro grupo consagrado de Januária e que realiza a compra de cachaças a granel dos produtores é a marca da família Claudionor, existente desde 1925, que hoje é administrada por duas filhas de seu fundador o Sr. Claudionor Carneiro. A cachaça Claudionor já foi premiada em concursos nacionais mais de uma vez, estando sempre presente no ranking das 50 melhores cachaças do Brasil, de acordo com especialistas e consumidores.

Marcas como a Januária Franciscana, a Velha Januária, a Peruaçu e a Insinuante, como exemplo, são bem conhecidas no município e região, sendo que essas realizam sua própria

produção e envase, podendo também comprar a cachaça ou mesmo a cana-de-açúcar de alguns agricultores familiares camponeses, mas em menor quantidade que as citadas anteriormente.

Há ainda aqueles produtores que visam distribuir a cachaça em recipientes plásticos e vidros reaproveitados em bares, mercearias, bancas da feira e do Mercado Municipal, oferecendo também para a compra direta no alambique (foto 17), abrangendo o circuito inferior da economia (SANTOS, 1979).

**Foto 17:** Amostras de cachaça artesanal apresentadas pelo produtor, que vende a granel no varejo e para pessoas que vão até o engenho em busca das mesmas. Nessas amostras encontramos cachaças envelhecidas em toneis de amburana, carvalho, bálsamo e da cachaça branca que é aquela que não passou por nenhum período em envelhecimento. Em cada garrafa está apresentada uma cachaça com diferentes tempos de maturação.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Na Comunidade rural de Sítio é possível encontrar engenhos, em que se fabrica cachaça artesanal, rapadura e vinagre de cana, variando a produção de acordo com encomendas ou com o período de produção da cana-de-açúcar. Engenhos que produzem variedades de rapaduras durante o ano todo, em que o produtor cuida dos cultivos para que sempre haja matéria-prima disponível para a fabricação das rapaduras.

As cachaças aromáticas com raízes, ervas e plantas medicinais (foto 18) também são muito procuradas. Cada uma possui uma indicação para o tratamento ou melhoria da saúde em



algum aspecto, com funções analgésicas, anti-inflamatórias, diuréticas, antianêmico, antibiótico, anestésico, contra queda de cabelo, gastrite e diversos outros fins de acordo com a sabedoria popular conhecedora da função medicinal de cada item adicionado à cachaça artesanal.

**Foto 18:** Produtos disponíveis para a venda na recepção de um engenho que realiza produção de cachaça artesanal, vinagre de cana-de-açúcar, rapadura, licores de frutas e cachaças aromáticas, plantas medicinais.



**Fonte:** Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2019.

Assim, observamos que na atualidade (2021), a produção da cachaça e de rapadura ainda ocorre de maneira artesanal, que tem arraigada a si um valor cultural e envolve, principalmente, a agricultura familiar camponesa, que têm nesses produtos tradicionais a garantia de fonte de renda.

No município de Januária esse processo é feito, primordialmente, na comunidade de Sítio, onde historicamente, esse processo produtivo de cachaça artesanal e de rapadura está arraigado ao modo de vida e reprodução social de famílias camponesas.

Com isso, observamos que a dimensão da territorialidade de acordo com Pecqueur (1992), se faz presente nessa comunidade, composta por quatro elementos: sentimento de

pertencimento; transmissão dos saberes implicitamente entendidos como um patrimônio cultural da comunidade; efeito permanente e importância dos atores individuais.

## **5.2. A CACHAÇA DO LUGAR E O LUGAR DA CACHAÇA**

O espaço rural é composto por heterogeneidades nas quais as relações de sociabilidade se fortalecem à medida em que muitas comunidades não se configuram como parte do processo da agricultura moderna que produz commodities para o mercado internacional.

A produção de cachaça na comunidade de Sítio compõe a identidade de um grupo, no qual a dependência do modo de vida e de produção está intimamente ligado à reprodução social.

São pessoas que integram aos produtos agroartesanais, suas histórias de vida e estes produtos “de hoje” reconfiguram heranças culturais que grupos sociais apreenderam de diferentes outros grupos de convivência histórica, e é contemporânea em seus múltiplos tempos e espaços de vida, portanto, referem-se a trocas culturais étnicas, de saberes adaptados e inventados ao sabor das circunstâncias, os mesmos expressam o que autores denominam de *sistemas locais de conhecimento* (TEDESCO, 2013, p.112).

Nesse contexto, os produtos tradicionais ganham importância, pois reforçam modos de vida e de produção intimamente ligados a um povo que resiste às diversas pressões do modelo produtivo hegemônico.

A produção de cachaça é praticada por agricultores familiares de cultura camponesa, que veem na produção alternativas para a melhoria da renda e a fazem de modo concomitante com a pecuária e outras culturas como: milho, feijão, arroz e mandioca.

Brejo do Amparo, distrito do município norte-mineiro de Januária, povoado que foi o núcleo de origem do município, é reconhecido pela economia ligada à produção de cachaça artesanal e compõe um atrativo turístico chamado de circuito da cachaça. Sua população é de 2.141 pessoas/habitantes, destas 1.293 vivem no espaço rural.

Brejo do Amparo, antigo Brejo do Salgado, possui características naturais que favorecem o cultivo da cana-de-açúcar, a umidade e fertilidade natural do solo decorrente de fertilizantes vindos das formações rochosas que circundam o povoado, as elevadas temperaturas médias anuais e o clima facilitam a produção, que ocorre desde o surgimento do município. Esses são fatores imprescindíveis para a criação e confecção de cachaça de qualidade e conferem sabor característico à cachaça de Januária.

Coevo, no campo do 'brejo', a paisagem desvela um meio rural composto por produtores de vivência em construções simples, entremeadas à transição de campos gerais, cerrados, matas secas e vazantes, onde as comunidades do semiárido mineiro produzem a cachaça artesanal para consumo e comercialização, no cotidiano da manutenção das famílias, conforme pode ser observado no mosaico de fotos da figura 06.

O cultivo de cana é intensamente destinado à fabricação da cachaça, são mais de trinta engenhos nas imediações do povoado, tendo maior concentração na comunidade rural denominada de Sítio.

A variedade da cana utilizada pelos agricultores familiares camponeses possibilita que o canavial seja renovado a cada 5 anos, pois a partir desse tempo:

*“a cana aguenta mais corte. Esse já é o terceiro corte, daqui duas safras já tá na hora de mudar. Cortou a cana em tal dia, daqui um ano certinho já tá na hora de cortar de novo. Esse é o tempo previsto para obter os resultados positivos em relação à maturação”*

Os canaviais visitados não possuem adubação química, toda adubação é natural. Devido às terras se localizarem na beira das serras, quando chove muito, a enxurrada desce levando as folhagens para os canaviais.

Na Comunidade rural de Sítio os produtores não usam a técnica de queimar a cana. A limpa do canavial acontece no primeiro ano; a partir do primeiro corte as palhas da cana cobrem

todo o solo, então não costuma germinar nada. Quando acontece da cana começar a fraquejar, o dono já sabe é hora de replantar.

**Figura 06:** Mosaico de fotos da região de Brejo do Amparo na contemporaneidade e vista do Alto da Serra.



**Fonte:** Foto 01- trabalhos de campo da autora, 2018 e Foto 02 - Alaine Magalhaes, 2018.

Na comunidade de Sítio acontece eventualmente, por meio de iniciativas individuais, o chamado Circuito da Cachaça, no qual os visitantes podem conhecer e apreciar o processo tradicional de fabricação, apresentado na figura 07.

Na unidade de produção visitada em trabalho de campo, um casal de agricultores se mantém economicamente por meio da fabricação de cachaça. O ofício foi sendo repassado por gerações desde seus bisavôs, que construíram o engenho há 106 anos e eles não possuem filhos para dar sequência à produção.

**Figura 07:** Mosaico de fotos que demonstram o processo produtivo da cachaça artesanal na comunidade de Sítio em todas suas etapas.



**Fonte:** Trabalhos de campo da autora (2019).

Com exceção de um alambique em que a responsável pela produção é uma jovem, a maioria das agroindústrias da Comunidade rural de Sítio são conduzidas por pessoas mais velhas, na faixa etária acima de 50 anos de idade.

Parte da produção da cachaça é exportada para outros estados, e até para outros países, devido à alta qualidade da cachaça ali produzida, que segue processos tradicionais de fabricação alicerçada na produção artesanal.

A cachaça para ser considerada artesanal deve ser produzida sem adição de produtos químicos. Em resumo, a fabricação acontece por meio da moagem da cana-de-açúcar madura, fresca e sem palhas, a fim de separar o caldo do bagaço, que pode ser usado como complemento à madeira para queimar nas fornalhas do alambique.

Aproveitando o desnível do terreno foi construída uma canaleta de madeira, por onde o caldo de cana escorre até as dornas de fermentação feitas com madeira de cedro e imburana vermelha, adicionam-se nutrientes para a fermentação, como fubá de milho e leveduras.

Nas dornas essa mistura passa em torno de 24 horas, resultando no mosto da cana-de-açúcar que seguirá para fervura no alambique de cobre, e o vapor condensando já é a cachaça artesanal, com acidez e graduação alcoólica variável de acordo com a quantidade de açúcar da cana utilizada para esse processo de produção.

A correção desses elementos da cachaça é feita durante a estocagem para o envelhecimento, as reações químicas da cachaça com a própria madeira do barril ainda acontecem. Os toneis de madeira mais utilizados para envelhecimento da cachaça na região são os fabricados com Umburana de cheiro, Bálsamo e Carvalho.

Nessa fase de estocagem é que há definição do tipo de cachaça que será comercializada, clara, pura, amarelada ou mais envelhecida. Muitos produtores vendem a produção para indústrias do município que padronizam, engarrafam e rotulam, outros vendem a produção no local.

Outra particularidade da produção da cachaça de Januária é atender ao mercado de demandas específicas, como souvenir para presentear algum visitante ou mesmo para empresas

que tem a prática de presentear associados e/ou funcionários em datas comemorativas, conforme pode ser observado na figura 08.

**Figura 08:** Rótulos de cachaça produzidas para souvenir, como lembrança do território Januareense.



**Fonte:** Acervo de Egil Gráfica, 2018.

Procedência de uma série de marcas tradicionais, a cachaça fabricada em Januária e especificamente na comunidade rural de Sítio, carrega em si uma memória produtiva secular, ou seja, técnicas e conhecimentos e sua relação com as práticas do cotidiano.

No evento chamado circuito da cachaça, os visitantes podem apreciar o processo de fabricação da cachaça artesanal descrito pelo produtor A entrevistado:

*“Inicialmente, a cana madura, fresca, limpa passa por uma moagem, quando se separa imediatamente o caldo do bagaço, que será utilizado para aquecer os fornos. O caldo, por sua vez, é decantado com adição de nutrientes para a fermentação, podendo ser fubá de milho e leveduras e segue para as dornas de fermentação. As dornas ficam com a mistura de caldo por 24 horas e o resultado é o vinho da cana que não faz bem à saúde, pois possui ácidos e, muitas vezes, bactérias. Em seguida, o vinho é destilado e fervido em um alambique de cobre e seu vapor condensando: já é a cachaça com uma graduação alcoólica. Após ter produzido a cachaça, vem a fase importantíssima, que é o seu envelhecimento em barris de madeira, podendo variar dependendo de qual tipo de cachaça deve ser produzida: se clara, pura, amarelada ou mais envelhecida. Na estocagem para envelhecimento, as reações químicas da cachaça com a própria madeira do barril ainda acontecem. Por fim, resta apenas engarrafamento e rotulagem dessas”*

A cachaça carrega em si, além da sua fermentação, uma carga cultural, econômica e ambiental. Muitas famílias possuem uma trajetória com a produção, respeitando todo um legado. No circuito da cachaça em Januária, os produtores, em sua grande maioria, levam consigo a relação de que para uma boa produção é necessário cuidar da fauna e da flora.

Assim, percebemos que nesta comunidade rural existem fatores agregados que correspondem ao ordenamento local das relações sociais historicamente estabelecidas.

As territorialidades na produção de cachaça vinculam uma instância de herança material, espiritual, institucional e cultural. Isto ocorre desde o período em que os vapores faziam o transporte por meio do Rio São Francisco, localizado a seis quilômetros do distrito, onde por décadas funcionou o Porto de Januária, entreposto regional de comercialização de mercadorias diversas.

Na atualidade (2021), a produção segue àqueles saberes, no entanto, há uma ressignificação desse produto reconhecido como brasileiro autêntico, o destaque da cachaça ultrapassa as fronteiras mineiras atingindo, novamente, o mercado internacional.

A produção artesanal de rapadura também segue tradições que a coloca como um alimento autêntico do Brasil. Seu processo produtivo apresenta particularidades que representa a identidade desse produto.

### **5.3. RAPADURA, ALIMENTO “DAS GERAIS”**

A produção açucareira, principal fonte da economia do período colonial devido à boa aceitação no mercado internacional e à aptidão dos solos brasileiros para a produção da cana-de-açúcar, deixou desdobramentos que se manifestam até os dias atuais no território nacional.

Esses desdobramentos vão desde a concentração da produção de cana-de-açúcar nas regiões litorâneas, que passam a ocupar o interior do país em maior volume de áreas plantadas, principalmente, após a década de 1950, até a permanência de estruturas socioprodutivas



atreladas à ordenação fundiária que forneceram subsídios para que, por exemplo, a rapadura e a cachaça continuassem sendo produzidas de maneira artesanal em engenhos familiares.

O processamento de produtos agrícolas pelos agricultores familiares camponeses é uma prática historicamente constituída com o objetivo de aproveitar os excessos da produção ou mesmo as frutas, verduras e legumes da época transformando-os em alimentos como bolos, conservas, bebidas, doces e queijos para atender ao consumo familiar e comercialização caso excedente.

Para Saquet (2010, p. 37),

A cultura de produzir, no interior da própria unidade familiar, alimentos como o leite, a cana-de-açúcar, a carne suína, queijos, embutidos, salames, geleias, frutas diversas, entre outras, transformados ou não, faz parte da lógica da produção familiar. Esta produção agroartesanal como estamos denominando, normalmente, complementa a produção agrícola das unidades produtivas e de vida familiar. Suas raízes históricas remontam os códigos de territorialidade campesina.

Produto tradicional da cozinha brasileira, a rapadura possui relevância enquanto alimento histórico e cultural presente com mais intensidade em algumas regiões do Brasil, como o Nordeste, o Sul e em porções territoriais formadas com base em incursões de grupos sociais diversos como Minas Gerais, principalmente, na mesorregião Norte.

A produção da rapadura pode ocorrer de maneira industrializada, no entanto, há o predomínio da produção artesanal em pequenas agroindústrias rurais, os tradicionais engenhos que presentes no espaço rural desde a época da colonização brasileira.

A rapadura é obtida por meio do cozimento da garapa (caldo da cana-de-açúcar) concentrada, é um produto integral, que não passa por processos de refino. Esse processo também dá origem ao açúcar mascavo, demerara e ao melado, alimentos bastante apreciados e que têm aceitação crescente no mercado pois são puros, ou seja, não possuem aditivos químicos, o que os tornam mais saudáveis.

A rapadura possui componentes minerais, vitaminas e proteínas que a torna um alimento nutritivo. Pode ser consumida pura, com adição de castanhas e

frutas ou mesmo utilizada na elaboração de outros alimentos. Devido à sua elevada proporção de sacarose e as vantagens já mencionadas, ele pode ser usado da mesma forma como o açúcar (bebidas, sobremesas e preparações doces) (GUERRA; MUJICA, 2010).

Inclusive a cor desses produtos advém do processo de cozimento, são corantes naturais presentes no caldo da cana-de-açúcar que à medida em que é aquecido, torna-se cada vez mais amarelo e encorpado.

Para Coutinho (2003), a origem da rapadura se perdeu no tempo, sua chegada ao Brasil data do século XVII, no período dos primeiros engenhos de cana-de-açúcar. Seus consumidores iniciais foram os povos escravizados, e rapidamente ela ganhou o estigma de comida do pobre, retirante e sertanejo.

Corroborando com esse princípio, Sakai (2020, p.1), indica que

Sua produção teve início na Espanha, no século XVI. No mesmo século, teve início a produção no Brasil, nos primeiros engenhos de cana-de-açúcar, servindo de alimento para os escravos. Pela praticidade de transporte e sabor agradável, tornou-se parte da dieta alimentar do sertanejo, e ainda hoje, é considerada "comida de pobre".

O incremento de ingredientes na rapadura tem sido usado como estratégia para aumentar o consumo e atender a demandas locais. No entanto, a dificuldade de dosagem e de dissolução da rapadura torna-se um empecilho para a maior adesão em usos culinários diários.

Em termos econômicos a rapadura é o quarto produto significativo da cadeia produtiva da cana-de-açúcar, sendo o açúcar, o álcool e a cachaça os produtos mais comercializados.

Com relação ao panorama mundial atual, a Colômbia é o país que mais consome rapadura (cerca de 32 quilos por habitante, por ano) e o segundo maior produtor, sendo a Índia o primeiro, responsável por 67% de toda a produção mundial acompanhada. O Brasil é o sétimo produtor mundial de rapadura, com 80 mil toneladas e tem o consumo de 1,4 quilo por habitante, por ano (EMBRAPA, 2020).

A rapadura se ressignificou, uma vez que deixa de ser apenas uma opção que aguentava ser transportada por para as longas jornadas de viagem, já que dava “sustança” a retirantes e sertanejos e passa a compor o hábito alimentar dos brasileiros, sendo que está presente, inclusive, na alimentação escolar de algumas cidades nordestinas.

Com a farinha de mandioca e a carne de sol produz-se a paçoca que, juntamente à rapadura se configura como elementos da alimentação dos povos sertanejos e das “gerais”. Conforme Cascudo (2004, p.521), a rapadura tem grande importância para o sertanejo, bem como a farinha e a carne seca representam força e energia para o trabalho.

É a rapadura o verdadeiro alimento de poupança do sertanejo. É indispensável nos alforjes dos vaqueiros quando vão campear, por várias horas ou dias inteiros. O único regalo que o matuto tem durante o dia, é um bom naco do apetitoso alimento. Adoça seu café, e, quando tem fome, à sobremesa ou na merenda, não dispensa ele seu pedaço de rapadura puro ou com farinha. (CASCUDO, 2004, p. 521).

Os tijolos de rapadura eram ideais para resistir às mudanças atmosféricas, o que facilitava o transporte nas sacolas dos viajantes, já que demoravam mais para umedecer e melar, o que aconteceria rapidamente se transportassem açúcar granulado.

A origem do nome desse alimento vem do consumo pelos povos escravizados e trabalhadores dos engenhos das raspas duras que sobravam nos tachos de fabricação de açúcar. Como eram áreas que ficavam mais expostas ao fogo, ganharam firmeza, cor e sabor diferentes do açúcar e passou a ser apreciado por aqueles que não tinham acesso ao produto principal.

A produção da rapadura pode ocorrer de maneira ininterrupta ou ocorrer apenas em alguns meses do ano, de maio a dezembro, de acordo com os ciclos de maturação da cana-de-açúcar, isso varia de acordo com cada produtor, as áreas disponíveis e com as variedades e períodos de plantio.

O processamento envolve poucas etapas, basicamente, o corte, transporte e moagem da cana-de-açúcar, decantação para a retirada de impurezas do caldo, concentração por meio do cozimento, agitação contínua “bateção”, moldagem, resfriamento e embalagem.

O aquecimento do caldo de cana ocorre em tachos que geralmente são de cobre, inox ou aço galvanizado, aquecidos diretamente no fogo a lenha ou a vapor. Delgado e Delgado (1999), indica que em geral os produtores brasileiros não costumam utilizar de aditivos químicos para clarificação do caldo e a limpeza se limita apenas à retirada de impurezas suspensas, como bagacilhos, cera e gravetos, utilizando de peneiras e, no momento do aquecimento e fervura do caldo vão retirando a espuma, conhecida como borra, com escumadeira.

Com o aquecimento do caldo ocorre a evaporação, que reduz o líquido e deixa-o viscoso, obtendo-se o melado da cana-de-açúcar. Após essa fase o caldo passa a borbulhar e é necessário realizar uma agitação contínua, geralmente manual com pás de madeira. O ponto da rapadura se dá após a obtenção do melado e antes do açúcar mascavo, sendo os mesmos processos.

Para saber qual o ponto de cada alimento os produtores artesanais contam com seus hábitos e experiências, de forma empírica. No caso da rapadura utiliza-se um prato com água fria e pinga algumas gotas do líquido para averiguar a consistência, que é ideal quando se consegue manusear as gotas como se fossem balas.

Assim, a partir desse ponto pode-se transferir a massa para uma gamela de madeira onde será batida, manualmente, até o ponto de se colocar nas fôrmas (foto 19). Alguns engenhos contam com maquinário específico para bater a massa, no entanto, são minoria. Tradicionalmente, utiliza-se formas quadradas, feitas com madeira, os “tijolos” de aproximadamente 1,5 Kg, onde termina-se o processo com a secagem e resfriamento para posterior empacotamento.

**Foto 19:** Rapadura logo após a fabricação sendo colocadas nas formas para secagem e desenformadas.



**Fonte:** Trabalhos de campo na Comunidade rural de Sítio (2019).

Alguns produtores, visando atender à demanda mais contemporânea do mercado, que têm valorizado o nicho de produtos naturais, têm optado por fôrmas menores que permitem embalar porções para consumo individual (foto 20), geralmente de 15 ou 20 g, que viabilizam que a rapadura seja transportada com melhor praticidade e com embalagens mais atrativas.

São acondicionadas em embalagens plásticas que podem ter a identificação do engenho, marca própria, como o caso das rapaduras mostradas na foto 20, ou serem embaladas em papel filme, conforme apresentado na foto 21.

**Foto 20:** Rapaduras embaladas em diversos tamanhos, disponíveis para a comercialização na lojinha junto do engenho.



**Fonte:** Trabalhos de campo na Comunidade rural de Sítio (2019).

Por se tratar de um alimento, as questões sanitárias devem ser observadas durante todo o processo de produção e informações do produto, do fabricante, ingredientes e outras da padronização de embalagens, principalmente para o comércio em cadeias mais distantes, são reguladas por legislação vigente.

O Ministério da Saúde, por meio da resolução 12/35 de 1978, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), define rapadura como "o produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana". As principais características sensoriais são aspecto de massa dura, cor castanha, variando de claro a escuro, com cheiro e sabor próprios e gosto doce.

Quando há adição de outro elemento à rapadura deve-se descrever no rótulo, como, por exemplo, "rapadura com amendoim", rapadura com mamão", "rapadura com coco". O rótulo deverá trazer a designação do produto, razão social e endereço do fabricante, além do peso líquido, ingredientes, a data de fabricação e o período de validade (SILVA, 2003, p.29).

**Foto 21:** Rapaduras embaladas apenas com plástico filme sendo comercializadas na feira semanal de Januária. Essas são as mais encontradas nos locais que comercializam produtos tradicionais.



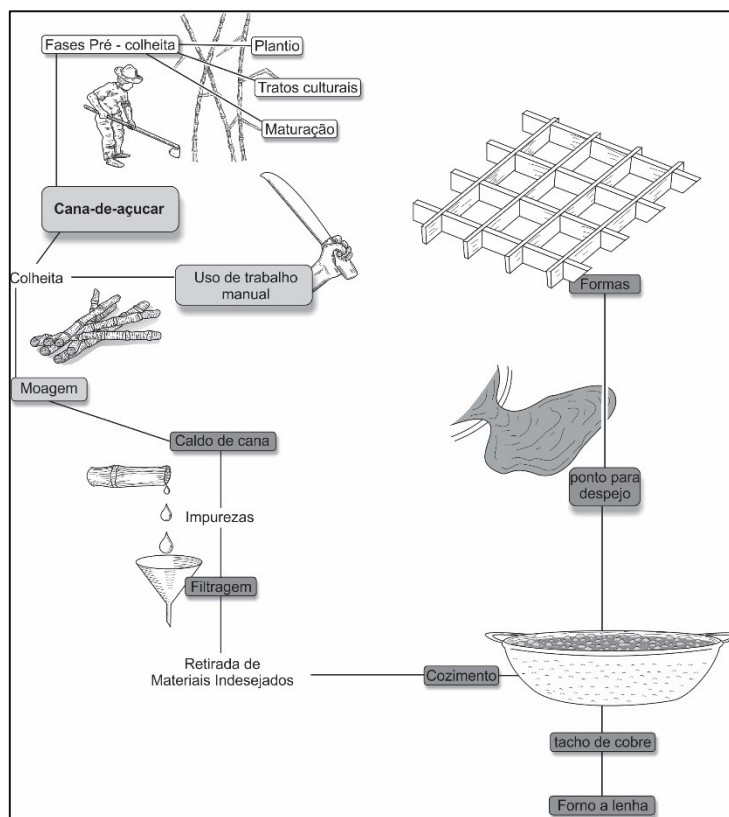
**Fonte:** Trabalhos de campo durante a pesquisa (2020).

A diferenciação das cores, características sensoriais e texturas da rapadura vão variar de acordo com as especificidades do processo produtivo, como, por exemplo, o tempo em que o caldo de cana ficou em cozimento, a qualidade da filtragem, a quantidade de sacarose, ao tipo e as condições edafoclimáticas do local de produção da cana-de-açúcar utilizada, a duração da agitação, ‘bateção’, entre outros.

Jerônimo (2018, p. 117) indica que, “em média, para cada tonelada de cana-de-açúcar, é possível extrair 500 Litros de caldo de cana, que poderão render, conforme a composição e riqueza em sacarose, de 70 a 100 kg de rapadura”.

Conforme observado na Comunidade rural de Sítio e no organograma 03, figura 09, a produção de rapadura está associada aos agricultores familiares camponeses e, hodiernamente ainda decorre de processos simples, envolvendo o trabalho familiar com a utilização de máquinas e equipamentos muito antigos. A produção ocorre em pequena escala e atinge, principalmente, os mercados locais, sendo o modo de produção artesanal em sua totalidade.

**Figura 09-** Fluxograma esquemático do processo da produção de rapadura na Comunidade rural de Sítio- Januária.



**Fonte:** SANTOS, Angélica Borges (2020). Com base nas observações realizadas em trabalhos de campo na Comunidade rural de Sítio.

O levantamento de dados precisos sobre a produção de rapadura no Brasil é dificultado, porque esse modelo produtivo atende ao mercado informal, estando os dados dissipados e fora de um dimensionamento por parte dos produtores que não tem o hábito de realizar um controle documental ou escrito dos lançamentos da produção e de vendas do engenho, e do Estado, uma vez que as redes de comercialização são informais.

Com a produção artesanal de cachaça e rapadura o agricultor familiar camponês tem a opção de produzir e levar para a feira e o Mercado Municipal, garantindo a comercialização dos produtos. Sendo um ambiente propício às trocas sociais e às relações de convivência entre as pessoas do meio urbano e meio rural, dando continuidade à cultura local e dos entendimentos e costumes presentes nos produtos agroartesanais. Trazemos o Mercado Municipal e a feira de



Januária (MG) como locais em que tradicionalmente os produtos agroartesanais estão disponíveis para a comunidade urbana, representam lugares onde o simbolismo e as tradições do rural se fazem presentes.

#### **5.4. O MERCADO MUNICIPAL E A FEIRA DE JANUÁRIA: CONEXÃO CAMPO-CIDADE**

“Olhar para o passado, é perceber possibilidades de refazer histórias perdidas” (LOPES, 2007).

O retornar ao passado é algo que nos faz andar por múltiplos caminhos. O Mercado Municipal e a Feira de Januária, acontecem na região central da cidade, e representa um marco referencial dessa região, ponto de convivência de muitos frequentadores que vão para comprar, ou apreciar um gole de cachaça da comunidade rural do sítio no intuito de compra. Um bate papo com um amigo, sendo também ponto de encontro de seus frequentadores rurais e urbanos.

Podem ser compreendidos como símbolo do comércio tradicional que nos fazem voltar a um passado vívido no presente e identificar o quanto este lugar está inerente às tradições, aos costumes e aos anseios de uma sociedade que valoriza os aspectos da cultura rural, são, portanto, uma síntese do patrimônio cultural.

Neste item abordamos sobre o Mercado Municipal e a Feira do CEASA, como espaços em que, sempre é possível encontrar rapaduras e cachaça artesanal do Sítio. São expressões do comércio de produtos tradicionais em Januária que em sua dinâmica cotidiana dispõe à população urbana um pouco do modo de vida e cultura presente no saber-fazer de camponeses e camponesas.

A feira livre ocorre todos sábados no CEASA da cidade, localizado ao lado da rodoviária, e reúne vários produtores rurais que, semanalmente, contam com esse espaço para comercializar

alimentos, produtos da agricultura e pecuária, como frutas, verduras, queijos, biscoitos, petas, ovos, carnes, manteigas, conservas, condimentos, raízes, grãos, sementes, beijos, farinhas, rapaduras, licores e cachaças.

Feiras são um ponto de encontro dos clientes com os comerciantes e com amigos, onde as pessoas que de forma rotineira as frequentam, agregam ao cotidiano esse ambiente e a forma tradicional de comércio, que passa a ter significado para esses sujeitos.

Circunstâncias nas quais vão entreter-se e buscar produtos sustentáveis, sejam alimentos ou artesanatos, que carregam em sua essência as singularidades da produção camponesa. Conforme Andrade (1987, p. 138) “A feira é o ponto de encontro entre o meio rural com o urbano”, enquanto Corrêa (2001) a considera como mercados periódicos, notamos que a feira em Januária constitui núcleos reduzidos que exercem uma centralidade no dia de funcionamento.

A feira livre e o Mercado Municipal são atividades comerciais humanas de pequenas proporções, que podem ser classificadas como pertencentes ao circuito inferior da economia, envolvendo atividades informais com estreitas relações com as interconexões do mundo empírico.

Na década de 1970, diante das desigualdades socioespaciais evidenciadas pelo sistema capitalista de produção e das contradições decorrentes de um sistema econômico globalizado, Santos (1979) apresenta os circuitos da economia urbana de países subdesenvolvidos, a fim de desvelar a organização do espaço nesse contexto, caracterizando-a em dois circuitos, o inferior e o superior.

“O circuito inferior compreende as atividades de fabricação tradicional, como o artesanato, assim como os transportes tradicionais e a prestação de serviços” (SANTOS, 1979, p. 17-18). O circuito superior é constituído pelas atividades comerciais industriais e pelos

serviços modernos, pelos bancos, pelo comércio atacadista e pelas atividades ligadas aos transportes, sendo resultado direto das modernizações.

A diferenciação entre os circuitos da economia está ligada a fatores como as formas de organização, nível de tecnologia e acesso ao consumo de padrões modernizadores. As feiras livres e mercados municipais são caracterizados como participantes do circuito inferior da economia, uma vez que operam atividades de comércio e serviços pouco capitalizadas e possuem técnicas particulares e estruturadas por mecanismos tradicionais de trabalho e renda

O Mercado Municipal de Januária desde o seu surgimento trouxe para a cidade uma nova desenvoltura para o comércio tradicional, podendo ser visto como um lugar de novas ressignificações na contemporaneidade, uma vez que está inserido na lógica do comércio integrado e mundializado, sendo o espaço social de transição e encontro entre o antigo e o novo.

O passado é, por definição, um dado que nada mais modificará. Mas, o conhecimento do passado é algo em progresso, que incessantemente se transforma e aperfeiçoa (BLOCH, 2001).

As experiências passadas têm efeitos sobre os atos do presente e os modificam, esse é um dos significados da tradição e, portanto, toda tentativa de conhecimento deve observar este diálogo do passado com o presente.

A tradição pode ser vista como um conjunto homogêneo e integrado de normas que determinariam o comportamento de indivíduos e grupos e que se transmite de geração em geração (ALMEIDA, 2015, p.189)

A estrutura trivial do Mercado Municipal de Januária é composta por bancas diversas onde encontramos sujeitos com distintas histórias de vida, mas, que têm em comum o apreço pelo lugar que pode ser visto como um local em que a oferta e o consumo de produtos tradicionais, como a cachaça e a rapadura, estão à disposição.

Podemos observar a existência de produtos do artesanato como esculturas de madeira, trançados de palha, cerâmicas, utensílios de pesca, pinturas, bordados, decoração doméstica,

redes e frutas, verduras, grãos, condimentos, conservas e bebidas produzidos pela agricultura camponesa.

Há também peixarias que oferecem pescados do Rio São Francisco, açougues, bares, lojas de panelas de barro, ferro e de alumínio batido, coexistindo com lojinhas de produtos industrializados, que oferecem desde equipamentos eletrônicos, como capinhas para smartphones a sandálias de couro de bode, que oferecem a possibilidade de pagamento por cartão de crédito.

O mercado tende historicamente, a atender a características tradicionais, porém, se insere também na globalização, com o uso de novas tecnologias e funções para se manter na lógica econômica de produção.

No Mercado Municipal encontramos uma variedade de produtos tradicionais, artesanatos, gastronômicos, lembrancinhas e hortifrutigranjeiros, oriundos de diferentes regiões de Januária, conforme pode ser observado nas fotos 22, 23 e 24.

Sendo que a rapadura (foto 24), a manteiga de garrafa e uma diversidade de cachaças artesanais (foto 27), principalmente de marcas locais e também em recipientes plásticos estão presentes em várias bancas, em que um dos comerciantes deixa claro:

*Ah a rapadura e a cachaça vêm da comunidade rural de Sítio, do Brejo do Amparo! Lá é onde fazem esses produtos a muitos anos, as terras e jeito que eles fazem que dão essa cachaça boa, e a rapadura também. Não adianta a gente buscar em outra Comunidade porque os produtos ficam na banca aí parados.*

**Fotos 22, 23 e 24:** Mercado Municipal de Januária com a exposição de produtos tradicionais da região. São encontrados produtos como raízes, chapéus, esteiras de palha, carrancas esculpidas em madeira, panelas de barro e vasos em cerâmica, buchas vegetais, cabaças, cachaças, queijos e rapaduras diversas.



**Fonte:** Trabalhos de campo, 2019.

**Fotos 25, 26 e 27:** Mosaico de fotos de lojinhas do Mercado municipal que comercializam produtos tradicionais, artesanatos de madeira e em palha, conservas, sementes, cachaças e recipientes para armazená-las, feitos com materiais diversos com couro, madeira e vidro, sendo que é possível encontrar alguns que imitam o formato animais, como o de bode, ademais encontram-se farinhas, polvilho e condimentos.



**Fonte:** Trabalhos de campo, 2019.

No que tange a literatura sobre o conceito de Mercados Públicos, cabe destacar as considerações de Pintaudi, (2006, p. 3), a autora afirma que os Mercados:

[...] são formas de intercâmbio de produtos encontrada em cidades desde a antiguidade e que hoje tem continuidade no espaço. Isto se deve ao fato de poderem dialogar com outras formas comerciais mais modernas. Todas as culturas adotaram esta forma de troca de produtos e o fato de se realizar esporadicamente, periodicamente ou de maneira perene e com local apropriado para esse fim, dependia das mercadorias que ali se trocavam e da necessidade de se realizar a troca com certa frequência, do deslocamento possível nos diferentes momentos históricos e da importância que o local representava para o abastecimento da cidade e da sua região de abrangência. [...].

Além disso, para autora “a sua importância e funções sofreram várias modificações ao longo dos anos, inicialmente com poucas transformações e, recentemente, passando por um processo de revalorização, a partir de melhorias na qualidade de serviço e da ambientação, bem como na área de seu entorno. A partir dessas ações os fregueses antigos permanecem assíduos e são atraídos pelo que se lhes afigura como ‘tradicional’, bem como emergem os fregueses novos” (PINTAUDI, 2006).

A criação do mercado municipal de Januária veio atender à necessidade dos produtores que, muitas das vezes, montavam bancas improvisadas nas calçadas para entregar seus produtos à população. Assim, a organização de um local específico destinado para essa finalidade é considerada uma melhoria necessária à distribuição de alimentos na cidade.

Dentre as vantagens do Mercado Municipal indicadas pelos feirantes se destacam: a melhoria dos preceitos higiênicos na comercialização de hortifrutigranjeiros e a possibilidade de maior diversidade de produtos à disposição dos consumidores, o que estimularia um consumo maior.

A alternativa dos comerciantes do Mercado Municipal para a sua permanência no comércio local se dá pela diversificação de produtos típicos mineiros (rapadura, queijos, doces em compota, farináceos, condimentos, cachaças, licores, polvilho, conserva e óleo de pequi, manteiga de garrafa, fubá, dentre outros), além das frutas, verduras e artesanato. Sendo que

foram surgindo lojas de industrializados que oferecem produtos de grande procura pela população.

O Mercado Municipal se localiza na região central da cidade e é frequentado tanto por moradores locais quanto por turistas que buscam produtos tradicionais. Atualmente, se constitui como um símbolo que demonstra sua capacidade de permanecer no tempo, no espaço e na memória, como estrutura.

Conforme afirma Milton Santos (2002, p. 35), “o Ser é a sociedade total; o tempo são os processos, e a função e a forma são a existência”. De tal maneira que, a estrutura é o todo, as relações estabelecidas pela sociedade permitem sua estrutura, e estas relações são construídas através do tempo.

O tempo lento engloba as permanências ou mudanças pouco intensas, assim, a noção de tempo se relaciona com a imaterialidade das sociedades na construção dos patrimônios culturais.

A reprodução social do modo de fazer cachaça e rapadura artesanalmente na comunidade de Sítio exprime códigos territoriais dos agricultores familiares camponeses presentes nos produtos comercializados no Mercado Municipal e na feira de Januária.

Esse local se mantém por meio das práticas sociais que o sustenta no cotidiano. O espaço encanta visitantes que chegam à cidade, principalmente, os mais idosos, por oferecer produtos tradicionais da região, as cores, aromas e sabores chamam a atenção.

A comercialização de alimentos agroartesanais, como doces e queijos mineiros é o principal atrativo do local, além dos artesanatos, mas é possível encontrar outros produtos como frutas, verduras e carnes no geral.

A feira fornece mantimentos, envolve o trabalho familiar e é gerida, majoritariamente, por acordos tácitos estabelecidos entre os sujeitos, uma vez que, a instrumentalização e institucionalização das práticas são pouco consolidadas. Desse modo, na feira ocorrem relações

sociais fortalecidas por vínculos criados por meio da comunicação, diálogo, negociação e interconexão de comerciantes e clientes que nela têm uma significação no mundo vivenciado.

Os encontros humanos delineiam relações simbólicas que podem ser percebidas como condições culturais transformadoras das tradições e das realidades socioespaciais. Assim, a feira livre representa um lugar culturalmente acentuado, em que os valores imateriais são (re)constituídos e as interpretações do cotidiano dos sujeitos são partilhadas.

As normas internas tanto da feira quanto do Mercado Municipal seguem amplamente as normas instituídas localmente e enraizadas pelo próprio processo de constituição da cultura popular vigente.

O comércio e consumo nos mercados municipais e feiras tem uma representatividade no ponto de vista de abastecimento das cidades com produtos agrícolas, e também na capacidade de representação simbólica do encontro entre os espaços urbanos e os rurais.

A feira de Januária exerce uma centralidade que aos sábados transforma (foto 28 e foto 29) o local em um cenário possível de visualizar uma mistura de sujeitos que estão dispostos a integrar no cotidiano habilidades e conhecimentos, que se mostram por meio da comunicação direta.

**Fotos 28 e 29:** Mosaico de fotos retirados em dias diferentes da feira do CEASA, sendo a primeira foto extraída em um dia do meio da semana, e a segunda em um sábado. A feira oferece produtos da alimentação regional que não são encontrados nos supermercados locais, como é o caso do caxixo e de plantas medicinais como a transagem.



**Fonte:** Trabalhos de campo, 2020.



Na foto 29 podemos observar o cuidado que os feirantes têm com os produtos e que prezam por oferecer produtos de qualidade. Os clientes que vão à feira em busca de mantimentos, valorizam o trabalho que os comerciantes fazem bem antes da feira acontecer, seja no preparo dos produtos ou mesmo ao oferecer facilidades, como a couve picada, a mandioca descascada, a polpa de frutas, e mesmo na medida do polvilho e separação em porções de legumes e frutas, na seleção de verduras e hortaliças.

Alguns vendedores de cachaça e rapadura veem o Mercado Municipal e a feira semanal com um ambiente em que os produtos terão saída, devido à grande movimentação de pessoas e por se tratarem de alimentos muito buscados pelos frequentadores desses lugares. Sendo possível encontrá-las em meio a outros produtos bancas específicas (fotos 30 e 31) ou em meio a outros produtos tradicionais (fotos 32 e 33).

**Fotos 30, 31, 32 e 33:** Produtos agroartesanais comercializados na feira do sábado em Januária.

Observamos nas visitas de campo que os atravessadores estão presentes nesses ambientes, os produtores nem sempre vão à feira do Ceasa.



**Fonte:** Trabalhos de campo, 2019.

Assim, a feira do Ceasa representa um lugar em que há garantia da comercialização de produtos tradicionais, de mantimentos e artesanatos que acarretam confiança, no sentido de permanência e segurança de oferta e procura, tanto para os produtores quanto para os clientes. Para além desse viés econômico a feira cria laços simbólicos que aproximam e fundem práticas e domínios que são transmitidos e constituem a cultura local.

Os mercados compõem a história das cidades e tem uma importância singular para os produtores rurais, que veem no mercado uma forma de obtenção de renda com a garantia de comercialização de seus produtos e adquirindo assim, importante função econômica e social.

Nas cidades, os mercados, destinados à comercialização de produtos, entre eles os de origem agrícola, não devem ter sua importância vista apenas no que se diz respeito ao seu papel de abastecer a cidade com produtos “da roça”, mas também deve ser visto como uma alternativa tanto para o agricultor ou para o comerciante no que tange ao seu potencial econômico e social (FONSECA, 2009).

De acordo com pesquisa de campo no Mercado Municipal e nas feiras, os fornecedores de produtos para as bancas são, em sua maioria, agricultores das comunidades de Januária e de municípios vizinhos, que fazem parte de um grupo proativo e diligente que, mesmo mantendo um modo de vida enraizado na simplicidade camponesa é capaz de agregar o sistema de crédito, adotando inovações tecnológicas e integrando-se às dinâmicas do mercado unindo o campo-cidade.

Nesse contexto os agricultores se destacam, pois vem se mantendo no espaço agrário brasileiro mediante às experiências produtivas e ainda mais por meio das estratégias de reprodução e inserção no espaço produtivo, na economia e na sociedade.

Os agricultores familiares camponeses podem ser compreendidos com base no nível de inserção nos mercados, na produção voltada para uma parcela específica do mercado e também na lógica produtiva inter-relacionada com o modo de vida e que coloca a estrutura familiar em contato direto com a produção, como no caso da produção de rapadura e cachaça artesanal da Comunidade rural de Sítio.

Ao contrário do que se pensava e era atribuído na visão de muitas instituições, esse modelo de agricultura detém forças suficientes e capacidade produtiva para competir e integrar

os mercados, uma vez que este modelo emprega e mantém suas heranças cravadas na existência das suas famílias e na manutenção das terras de forma efetiva e singular (FONSECA, 2009).

Os agricultores familiares camponeses enfrentam os desafios de manter a produção no espaço rural, com as condições que lhes são possíveis e por meio de técnicas que aprenderam a usar a partir de sua experiência e de seus hábitos e costumes rotineiros. Estão mais próximos de uma sociedade de consumo que valoriza seus modos de vida e de representação próprios, constituindo assim, o patrimônio.

Essa configuração ocupa o predomínio da produção agrícola em várias regiões do Brasil, sendo essencial para a economia de vários municípios. E, além disso, é uma opção viável para a resolução de dificuldades sociais, como o desemprego, a fome e a desnutrição, pois é capaz de proporcionar o desenvolvimento sustentável e a geração de emprego e renda no meio rural.

O campesinato pode ser compreendido como uma forma de produção agrícola praticada em pequenas propriedades por uma mesma família, sem contratação de funcionários ou com contratação temporária apenas para as épocas de colheita. Representa uma unidade de produção que possibilita a produção e a reprodução social.

As bancas no Mercado municipal e na feira do Ceasa estão, na maioria dos casos, sob a responsabilidade de mulheres, esposas dos agricultores familiares camponeses e são efetivadas por sujeitos que não são indiferentes às transformações do mundo, sendo dinâmicos dentro do modo de produção capitalista.

O cenário de produção e consumo de alimentos é caracterizado pela produção voltada para atender mercados e feiras, ocupando vários trabalhadores no município. Além disso, muitos produtores de cidades vizinhas contam com o Mercado Municipal, a feira livre do Ceasa para a comercialização de seus produtos.

Assim, o Mercado Municipal de Januária exerce um importante papel na comercialização de produtos típicos da culinária mineira, e exerce também uma importância no que diz respeito

à comercialização de produtos tradicionais que remetem ao caseiro, ao artesanal e carregam em si o aconchego da cultura e do simbolismo do campo.

O Mercado situa-se em um local em que histórias de diferentes sujeitos são escritas, como a do camponês que fornece sua produção, a dos indivíduos que realizam diariamente as negociações e da sociedade que vai ao mercado. Além de relações comerciais, são estabelecidas ligações e laços de sociabilidade, convivência e de amizades que têm, principalmente nas feiras um ponto de encontro cativo.

Trazendo para o contexto da Geografia, percebemos que o Mercado é lugar de identidades e costumes dos grupos sociais que o frequenta, lugar em que povos se misturam e são estabelecidas relações de trabalho, entretenimento, e mais ainda, é um lugar propício de encontros, e de convivência entre as pessoas diversas.

No Mercado Municipal observamos que há uma mistura de elementos da cultura do consumo, sendo um o acesso e assimilação da cultura global do consumo, e outro, a resistência e retorno às raízes, cultivados pelo comércio de produtos tradicionais.

Nesse sentido o Mercado, bem como a feira, além de estabelecer uma centralidade das atividades comerciais de produtos tradicionais, tem uma centralidade cultural, uma vez que resgata valores da tradição mineira, estabelece vínculos da população com o lugar e promove a sociabilidade por meio dos sujeitos.

Assim, o Mercado Municipal de Januária se constitui como um espaço do encontro, do tradicional com o moderno, do velho e do novo. E mais ainda é um lugar onde histórias são construídas, onde ocorre a socialização de grupos sociais, em que o comércio não se limita apenas às relações comerciais, mas cria vínculos das pessoas com o lugar.

Na origem do Mercado Municipal não era antevisto que aquele espaço ganharia tanta vida e assumiria um importante papel para a comunidade januarenses, nos quesitos de consumo de produtos agroartesanais, como ocorre nos dias atuais.

A produção camponesa possui características que favorecem a comercialização de seus produtos no Mercado Municipal, tais como: a produção de alimentos, os saberes produtivos e a diversificação de cultivos. Os comerciantes do Mercado vão à Comunidade rural de Sítio buscar esses produtos, onde há ofertas que atendem suas especialidades, e também buscam produtos, inclusive, em municípios vizinhos.

As práticas no Mercado tem assumido novos ares e se (re) significando e (re) inventado com o intuito de atender à demanda da população januarense e dos visitantes que colocam o Mercado Municipal na lista dos lugares a se visitar, no qual fazem compras de produtos típicos da culinária mineira e aproveitam para passar momentos agradáveis com os comerciantes que ali encontram.

Nesse sentido, o Mercado é uma representação do comércio tradicional quando se leva em conta os produtos convencionais que nele são encontrados e ao mesmo tempo do consumo globalizado, fruto das práticas modernas de negociação. Além disso, possui uma representação simbólica em razão dos convívios sociais que nesse lugar são estabelecidos.

Sob nossa ótica, as práticas produtivas do espaço rural da comunidade de Sítio, onde ocorre a maior parcela da produção de cachaça artesanal e de rapadura de Januária/MG, é marcado pela integração e sociabilidade da comunidade com o território e esses produtos agroartesanais constituem uma dinâmica que os coloca no patamar de patrimônios culturais.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estado de Minas Gerais é visto como referência no que tange à organização do setor produtivo de cachaça e de rapadura, por manter a tradição ligada às heranças culturais, e busca fundamentar a produção em um simbolismo nas suas marcas, por meio de elementos enraizados nas dimensões culturais, sociais e políticas de sua história.

As bebidas obtidas pela fermentação fazem parte da matriz social e cultural do povo brasileiro. O surgimento natural da cachaça nos engenhos do território brasileiro, sua propagação e reconhecimento como bebida nacional se mostram como acontecimentos que reforçam nossa identidade territorial.

O mercado nacional de cachaça conviveu por um longo período de preconceitos, pois a bebida era vista com desprestígio. Houve uma ressignificação desse produto e hoje ele é reconhecido como um produto brasileiro autêntico. Atualmente, ela ascendeu a níveis inimagináveis e devido à alta qualidade da cachaça ali produzida é uma bebida respeitada e apreciada no mundo todo.

O processo produtivo de cachaça e de rapadura artesanais representam fatores vividos no passado e reproduzidos como tradição da Comunidade rural de Sítio, formada por agricultores familiares camponeses que conservam as práticas tradicionais para além do viés econômico.

Diante desse trabalho identificamos como perspectiva a necessidade de incrementar as atividades não agrícolas como o turismo, fortalecer o circuito dos alambiques e valorizar as práticas camponesas de produção de alimentos agroartesanais.

A Comunidade Rural de Sítio, tradicional no município de Januária é um local em que as pessoas têm o modo de vida associado ao cotidiano das agroindústrias de produção de cachaça e rapadura constituindo um patrimônio cultural.

Procedência de uma série de marcas tradicionais, a cachaça fabricada em Januária e, especificamente, na comunidade de Sítio carrega em si uma memória produtiva secular.

Percebemos que nesta comunidade rural existem fatores agregados que correspondem ao ordenamento local das relações sociais historicamente estabelecidas.

Em particular, o processo produtivo da cachaça de Januária acumulou ao longo da história deste território. A produção da cachaça e de rapadura, que ainda ocorre de maneira artesanal, tem arraigada a si muito valor cultural. Além de envolver a agricultura familiar camponesa que têm na cachaça e na rapadura a garantia de fonte de renda.

As territorialidades na produção de cachaça vinculam uma instância de herança material, institucional e cultural. Isto ocorre desde o período em que os vapores faziam o transporte por meio do Rio São Francisco, onde por décadas funcionou o Porto de Januária, entreposto regional de comercialização de mercadorias diversas.

Na atualidade (2021), a produção segue àqueles saberes, no entanto, há uma ressignificação desse produto reconhecido como deveras brasileiro, o destaque da cachaça ultrapassa as fronteiras mineiras atingindo, novamente, o mercado internacional.

O problema que direcionou nosso trabalho foi entender como se dá a manutenção do modo de produção tradicional de cachaça e rapadura na Comunidade rural de Sítio diante do risco de perda destes conhecimentos tradicionais, por meio da desvalorização de práticas camponesas que envolvem um patrimônio.

Compreender as territorialidades da produção de cachaça artesanal da comunidade rural de Sítio é um processo político. Se faz extremamente necessário para a valorização da identidade camponesa e das formas tradicionais de organização da produção artesanal. As territorialidades na produção de cachaça vinculam uma instância de herança passada de geração a geração, elas têm uma essência única, configurando um simbolismo cultural e um patrimônio imaterial.

São pessoas com cultura camponesa que no decorrer do ano preparam a matéria-prima, estocam e comercializam os produtos das safras, ou seja, realizam a transformação de produtos



agrícolas em comidas e bebidas com base em cultivos e costumes transmitidos entre as gerações.

As relações socioambientais estabelecidas pelos agricultores familiares camponeses se fortalecem pelo uso de diferentes técnicas em sua lida cotidiana. Muitas destas são pautadas em conhecimentos antigos, ou seja, nexos tradicionais de produção, em que a inventividade e a criatividade dos sujeitos se apresentam como soluções para as carências tecnológicas, ou mesmo para realizar alguma redução nos custos da produção.

A criação de agroindústrias familiares pode ser apontada como uma das alternativas econômicas para a continuidade da produção camponesa e para a construção de um novo modelo de desenvolvimento rural, que considera o espaço rural em sua diversidade de relações produtivas.

Diante da importância socioeconômica da produção de rapadura e cachaça artesanal, analisamos as práticas produtivas dos sujeitos sociais que estabelecem a produção nas agroindústrias familiares da Comunidade Rural de Sítio e identificamos que ali temos um patrimônio cultural.

Como nessa comunidade há aspectos de interdependência nas relações sociais, no meio natural e no mercado. A produção em agroindústrias familiares evidencia iniciativas individuais repletas de territorialidade, pois traz elementos presentes no modo de vida e no cotidiano. Assim, indicam habilidades no uso do território, bem como permitem transformações nas realidades vividas coletivamente.

No contexto da contemporaneidade há um predomínio das relações capitalistas de organização da produção, entretanto, a lógica que define essas unidades produtivas envolve valores distintos dos predominantes.

As agroindústrias familiares podem ser vistas como uma oportunidade para os agricultores familiares camponeses, pois é alta a demanda por produtos com tradição artesanal e que representam a cultura local.

A conservação de traços culturais é marcante na produção camponesa e a relação com os recursos naturais é bem mais harmônica do que no agribusiness, isto contribui para a uma melhor sociobiodiversidade nos territórios de produção de cachaça artesanal e de rapadura.

A pequena agroindústria rural fortalece a reprodução da lógica camponesa, ou seja, por meio da produção e da transformação artesanal de produtos alimentares no interior da unidade produtiva familiar rural constituem-se/reforçam os vínculos territoriais da comunidade e se configuram novas territorialidades.

Por estes argumentos, discorremos e reafirmamos nessa pesquisa que os produtos derivados da cana-de-açúcar (cachaça e rapadura) produzidos de modo consuetudinário e tradicional, são considerados como um patrimônio cultural do município de Januária, norte de Minas Gerais, tendo em vista a historicidade do local e a técnica empregada ao resultar os produtos, que configuram como bens culturais pertencentes a esse município.

Na produção de cachaça, os saberes locais são socializados de uma geração a outra, nas relações de convivência, nas conversas ou simplesmente a partir de observações do como fazer. Nessa cultura permeada de ensinar e aprender, as experiências socializadas são fundamentais para a construção e reconstrução dos conhecimentos que são importantes para a reprodução social dos agricultores familiares camponeses.

Assim, o modo de produção permanece no tempo e no espaço, ocorrendo de maneira corrente e habitual com resquícios do passado e recursos da atualidade, sem que a comunidade local visualize a transformação dessa estrutura técnico-produtiva historicamente estabelecida por meio de instrumentos estatais ou empresariais.

Encontramos nos Mercado Municipal e na Feira de Januária ambientes em que a ruralidade se faz presente, sendo lugares em que a territorialidade da produção tradicional de cachaça e de rapadura são evidenciados, pois há oferta constante desses alimentos agroartesanais.

O modo de vida dos agricultores familiares camponeses está atrelado ao cotidiano da produção de alimentos agroartesanais, e possui uma dimensão política, social, econômica, cultural e ambiental que coloca as pessoas da comunidade rural de Sítio como guardiãs de uma prática secular, que se rememora e é apreciada e exercida pelas novas descendências.

A produção de cachaça na comunidade de Sítio compõe a identidade de um grupo, no qual a dependência da forma de viver e de produzir está intimamente ligada à reprodução social. Ao retratarmos sobre a produção artesanal de cachaça e de rapadura observamos que esta utiliza de elementos tradicionais e corriqueiros do ambiente narrado, e ao mesmo tempo em que considera habilidades, expertises, feitos e a transmissão do conhecimento, utilizam-nos juntamente com o uso de técnicas de geração modernas.

Por fim, é evidente que os produtos derivados da cana-de-açúcar (cachaça e rapadura) produzidos tradicionalmente, no município de Januária, devem ser consagrados como um patrimônio. Isto se deve ao fato de possuírem forte ligação territorial e por serem compostos por cognições e produções que foram constituídas de forma histórica na etnicidade.

Pôde-se observar alguns dilemas enfrentados pelos camponeses deste território. Por um lado, buscar a institucionalização da indicação geográfica colabora para o incentivo e valorização da bebida autêntica do Brasil. Além disto, demonstra a importância do município no processo de preservação de um bem cultural do povo mineiro. Por outro, corre-se o risco da perda do saber, do modo de produção que permanece no tempo e no espaço, e que ocorre de maneira tradicional com resquícios do passado. A especificidade da cachaça de Januária é o sabor característico da região bem como o jeito particular da produção artesanal.

## 7. REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade**. A cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia, Universidade Federal de Uberlândia, 1997. <https://doi.org/10.14393/EDUFU-978-85-7078-036-2>

ABRABE. **Associação Brasileira de Bebidas**. Disponível em <http://www.abrabe.org.br>. Acesso em: 21 de novembro de 2019.

ALMEIDA, M. G. (Org.) **Geografia e Cultura: os lugares da vida e a vida dos lugares**. Goiânia: Editora Vieira, 2008. p. 98-136.

\_\_\_\_\_. **Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza**. *Mercator* - Revista de Geografia da UFC, vol. 16, núm. 2, 2017.

AMBRÓSIO, M. **Brasil Interior: Palestras populares**-fol-kore das margens do rio S. Francisco. São Paulo: Editora Nelson Benjamin Monção, 1934.

AMORIM, L. S. B.; STADUTO, J. A. R. **Desenvolvimento territorial rural: a agroindústria familiar no oeste do Paraná**. *Revista de Economia Agrícola*, São Paulo, v.55, n.1, p.15-29, 2008. Disponível em: <<ftp://ftp.sp.gov.br/ftpiea/td/td-01-2010.pdf>>. Acesso em: 22 jul. 2016.

ANDRADE, L. P. E et al. **Cachaça sob uma Perspectiva Histórica, Cultural e Simbólica**. *Revista Gestão em Análise*. v. 7, n. 2 (2018). <https://doi.org/10.12662/2359-618xregea.v7i2.p184-201.2018>

BARCELLOS, J. A. S. Territórios do cotidiano: introdução a uma abordagem teórica contemporânea. In: MESQUITA, Zilá; BRANDÃO, Carlos Rodrigues (Org.). **Territórios do Cotidiano: uma introdução a novos olhares e experiências**. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS - Ed. Universidade de Santa Cruz do Sul/UNISC, 1993. p. 40-48.

BRANDAO, C. R. **Tempos e Espaços nos mundos rurais do Brasil**. *Ruris* (Campinas), v. 1, p. 37-64, 2007

\_\_\_\_\_. **Pesquisar-Participar**. In: BRANDÃO, C. R. (Org.). *Repensando a Pesquisa Participante*. São Paulo: Brasiliense, 2003, p. 7-14.

\_\_\_\_\_. **Reflexões sobre como fazer trabalho de campo**. *Sociedade e Cultura*, vol. 10, núm. 1, janeiro-junho, 2007, pp. 11-27. <https://doi.org/10.5216/sec.v10i1.1719>

BRAZ, B. **São Francisco nos Caminhos da História**. São Francisco: Lemi, 1977.

BRASIL. **Lei nº 11.428, de 2006**. Brasília-DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>. Acesso em: 06 jul. 2014.

BRASIL. **Decreto 1.946 de 1996**. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>. Acesso em: 06 jul. 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997**, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. [acesso 2007 maio 2019]. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1012>

BECKER, B. K. - "A geopolítica na virada do milênio: logística e desenvolvimento sustentável" In CASTRO, Iná et alli (orgs.) - **Geografia: conceitos e temas**, Rio de Janeiro: Ed. Bertrand Brasil, 1995, PP. 271-307

BUAINAIN, A. M. et al. **Agricultura familiar e o novo mundo rural**. Sociologias, Porto Alegre, v.5, n.10, p.312-314. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1517->.45222003000200011&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517->.45222003000200011&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 22 jul. 2019.

CAPEL, H. - "**El curso de las ideas científicas**" **tercera parte In Filosofia y Ciência en la Geografía Contemporânea**. Espanha: Barcanova, 1981, pp. 245-509.

CARIBE, **Grupo Comercial**. Disponível em: [upercaribe.com.br](http://upercaribe.com.br). Acessado em novembro de 2020.

CASCUDO, L. C. **Prelúdios da Cachaça**- Etnografia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil. Editora Global. 1968.

CASTRO, J. **Geopolítica da fome**. Ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo. Rio de Janeiro, C.E.B., 1976.

CASTRO, M.C.D. et. al. Contribuição da produção de cachaça para a formação de renda do trabalhador rural: o caso de regiões economicamente carentes do estado de Minas Gerais. In: **A importância sócio-econômica da cachaça para o estado de Minas Gerais**. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso- Repositório- UFJF, Juiz de Fora.

CHAVES, E. R. **Criação de vilas em Minas Gerais no início do regime monárquico a região Norte**. Varia história, Belo Horizonte, vol. 29, nº 51, p.817-845, set/dez 2013 <https://doi.org/10.1590/S0104-87752013000300009>

COSTA, J. B. A. Cerrados Norte Mineiro: populações tradicionais e suas identidades territoriais. In: ALMEIDA, Maria Geralda (Org.). **Tantos Cerrados: múltiplas abordagens sobre a biogeodiversidades e singularidade cultural**. Goiânia: Ed. Vieira, 2005

COUTINHO, E. P. **Dinâmica da modernização do setor de produção de aguardente de cana-de-açúcar no Brasil: construindo uma cachaça de qualidade**. 2001. Tese (Doutorado em Engenharia da Produção) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

DALLABRIDA, V. R. **Patrimônio Territorial: Abordagens Teóricas e Indicativos Metodológicos para Estudos Territoriais**. Desenvolvimento em questão. Ano 16. n. 45 out./dez. 2018.

FAGUNDES, G.; e MARTINS, N. **Sessões Sertanejos**. Montes Claros: 2002.

FAO/INCRA. **Diretrizes de política agrária e desenvolvimento sustentável para a produção familiar**. Brasília, INCRA, 1994.

FERNANDES, B. M. **Construindo um estilo de pensamento na questão agrária: o debate paradigmático e o conhecimento geográfico**. 2013. v. 1, 344f. Tese (Livre Docência) - UNESP, Presidente Prudente, 2013.

\_\_\_\_\_. Sobre a tipologia de territórios. In: SPOSITO, E.; SAQUET, M. (Org.). **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos**. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 197-215.

FLORES, S. S. **A dimensão territorial da inovação e sustentabilidade no território de cachaça e dos derivados da cana - Litoral Norte do Rio Grande do Sul**. Confins. 2015. Disponível em: <http://journals.openedition.org/confins/10401>. Acesso em: 25 fev. 2018. <https://doi.org/10.4000/confins.10401>

FLORES, S. S.; MEDEIROS, R. M. V. A dimensão territorial da sustentabilidade. In: SAQUET, M. A. (Ed.). **Estudos territoriais na ciência geográfica**. São Paulo: Outras Expressões, 2013. p. 129-144.

FREEDMAN, P. (Org.). **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009. 368 p.

FONSECA, A.I. A; TEIXEIRA, L. R., FONSECA, V. **As feiras e o mercado como alternativa de renda para agricultores familiares camponeses: um estudo de caso do município de Bocaiúva - norte de Minas Gerais**. IX Seminário de Pós-Graduação em Geografia da UNESP, Rio Branco, p. 168-185, 2009.

GALIZONI, F. M.; RIBEIRO, E. M.; NORONHA, A. B.; SILVESTRE, L. H.; REIS, R. P. Águas dos Gerais. In: RIBEIRO, E. M. (Org.). **História dos Gerais**. Belo Horizonte: UFMG, 2010. p. 235-260

GIRARDI, E. P. **Proposição teórico metodológica de uma cartografia geográfica crítica e sua aplicação no desenvolvimento do atlas da questão agrária brasileira**. UNESP (tese de doutorado). Presidente Prudente: [s.n], 2008. 347 f. il. Disponível em: [https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/105064/girardi\\_ep\\_dr\\_prud.pdf.txt;jsessionid=4BC405947BDA9CAB00500F77335A17CE?sequence=2](https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/105064/girardi_ep_dr_prud.pdf.txt;jsessionid=4BC405947BDA9CAB00500F77335A17CE?sequence=2). Acesso em 22 julho 2020.

GRATÃO, L. H. B. **Geografia e geografia dos sabores sertanejos**. Londrina: inédito, 2010. 27 p.

GUILHOTO, J. J. M. et al. **Importância do agronegócio familiar no Brasil**. Revista de Economia e Sociologia Rural, Brasília, v.44, n.3, p.355-382, 2006. Disponível em: <[http://www.infobibos.com/Artigos/2007\\_3/incubadora/index.htm](http://www.infobibos.com/Artigos/2007_3/incubadora/index.htm)>. Acesso em: 22 julho 2016. <https://doi.org/10.1590/S0103-20032006000300002>

GUIMARÃES ROSA, J. **O Grande Sertão: Veredas**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 5.<sup>a</sup> ed., 1967.

HAESBAERT, R. Identidades territoriais. In: Rosendahl, Z.; Corrêa, R. L. (Orgs.) **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. p. 169-190.

HEIDRICH, A. L. **Território, Integração Socioespacial, Região, Fragmentação e exclusão Social**. In: SPOSITO, E.; SAQUET, M.; RIBAS, A. *Território e desenvolvimento: diferentes abordagens*. Francisco Beltrão: UNIOESTE, 2005. p. 37-65.

IBGE. **Cidades@**. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php?lang=>Acessado em: 10 jan. 2016.

IBGE. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola**. Disponível: [www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/lspa/lspa\\_201202.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/lspa/lspa_201202.pdf). (2012)

IBRAC, **Instituto Brasileiro da Cachaça. Mercado Interno**. Disponível em: <http://www.ibraccachacas.org/index.php/servicos/estatisticas/mercado-interno>. Acesso em 13 de setembro de 2019.

JANZANNTTI, N.S. **Compostos voláteis e qualidade de sabor da cachaça**. 2004.179p. Tese [Doutorado Ciência de alimentos] Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2004.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A.; **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7ª ed. São Paulo: Atlas. 2010. 297p.

LAMARCHE, H. (coord.). **A Agricultura Familiar: do mito a realidade**. Campinas, Editora da Unicamp, 1998.

LEONARDI, V. **Entre arvores e Esquecimentos: história social nos Sertões do Brasil**. Brasília: Editora da UnB, 1996.

LOPES, V.M.Q.C.; **Mercado público de Uberlândia: um lugar de História**. In: *Cadernos de Pesquisa do CDHIS*. n 36/37; 2007. p.p: 17-28.

MATA-MACHADO, B. **História do Sertão Noroeste de Minas Gerais 1690-1930**. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1991.

MATTA MACHADO, F. **Navegação do rio São Francisco**. Belo Horizonte: Topbooks, 2002.

MARTINS, G. A.; THEÓPHILO, C. R. **Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas**. São Paulo: Editora Atlas. 2007. 225p.

MARTINS, J. S. **Os camponeses e a política no Brasil**. Petrópolis, Vozes, 1981.

MESQUITA, Z. Do território à consciência territorial. In: MESQUITA, Z.; BRANDÃO, C. R. (Org.). **Territórios do Cotidiano uma Introdução a novos olhares e experiências**. 2. ed. Rio de Janeiro: Universidade/UFRGS; Universidade de Santa Cruz do Sul/UNISC, 1995.

MINAS GERAIS, **Lei nº13.949, de 11/07/2001**. Dispõe sobre estabelecer o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da "Cachaça de Minas" e dá outras providências.

MINISTÉRIO de **Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC)**. Disponível em <http://alicesweb.desenvolvimento.gov.br>. Acesso em 03 ago.2018.

MORAES, A. C. R. Geografia: **Pequena História Crítica**. Annablume Editora, 21ª Edição. São Paulo: 2007

MORMULL, N. M; ROCHA, M. M. **Breves considerações acerca do pensamento geográfico**: elementos para análise. Geografia Ensino & Pesquisa, vol. 17, n. 3, set./ dez. 2013. p.68.  
<https://doi.org/10.5902/223649947916>

NAVARRO, Z. **Desenvolvimento Rural no Brasil**: os Limites do Passado e os Caminhos do Futuro. Revista Estudos Avançados, v.16, n.44, 2002. CD-ROM.  
<https://doi.org/10.1590/S0103-40142001000300009>

NEVES, K. C.; TEIXEIRA, M. L. O. & FERREIRA, M. A. **Fatores e motivação para o consumo de bebidas alcoólicas na adolescência**. Esc Anna Nery 2015; 19 (2): 286-291. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/ean/v19n2/1414-8145-ean-19-02-0286.pdf> Consulta em jan/2017 Acesso em: 22 abr. 2021.

OLIVEIRA, S.G. de; MAGALHÃES, M.A. **Procedimentos para produção da cachaça artesanal de Minas regulamentados pelo Decreto nº 42.644 de 05/06/2002**. Revista Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v. 23, n. 217, p. 78-83, setembro/outubro 2002.

OLIVEIRA, J. A. V.; SCHMIDT, W.; TURNES, V.; et alii. **Avaliação do Potencial da indústria rural de pequeno porte (IRPP) em Santa Catarina**. Florianópolis: Cepagro, 2002. 51 p.

OLIVEIRA, M. F. M. [et al.]. **Formação Social e Econômica do Norte de Minas**. Montes Claros: Ed. Unimontes, 2000.

PASSADOR, C. S. **O projeto escola do campo (1990-2002) do Estado do Paraná**: capital social, redes e agricultura familiar nas políticas públicas. Tese de doutorado. São Paulo, 2003. Banco de Teses USP.

PECQUEUR, B. **Territoire, Territorialité e Développement**. In: COLLOQUE INDUSTRIE ET TERRITOIRE: LES SYSTEMES PRODUCTIFS LOCALISES, Grenoble. Actes... Grenoble: IREP-D, 1992.

PEREIRA, A. E. **Januária relicário fotográfico**. Belo Horizonte. Rona editora. 2008.172 pg.

\_\_\_\_\_. **Memorial Januária** - terra, rios e gente - 2º ed. Belo Horizonte Mazza Edições, 2013 704 pg.

PINTAUDI, M. S. Anotações Sobre o Espaço do Comércio e do Consumo. In: CARRERAS, C.; PACHECO, S.M.M. (orgs). **Cidade e Comércio a rua na perspectiva internacional**. Rio de Janeiro. Editora: Armazém das Letras, 2006. p.55-61.

PRADO, C. J. **Formação do Brasil Contemporâneo**. 23 ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.



PREZOTTO, L. L. **Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte**. Revista de Ciências Humanas. EDUFSC. Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Florianópolis. N. 31, abr. 2002. p.133-154

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RODRIGUES, L. R.; OLIVEIRA, E. A. A. Q. de. **Expansão da exportação de cachaça brasileira: uma nova oportunidade de negócios internacionais**. In: ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 11.; ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 7., 2006, São José dos Campos. [Anais...]. [São José dos Campos: Univap, 2007].

SANTOS, A. B. **Condições sócioterritoriais camponeses da comunidade rural Olhos D'Água em Uberlândia - MG**. 2016. 166 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia.

SANTOS, M. **Por uma Geografia Nova: da Crítica da Geografia a uma Geografia Crítica**. São Paulo, SP: Editora da Universidade de São Paulo, 2002

\_\_\_\_\_. **A Natureza do espaço**. 4 ed. São Paulo: Edusp, 2008.

\_\_\_\_\_. **Metamorfoses do espaço Habitado: fundamentos teóricos e metodológicos da Geografia**. 6 ed. São Paulo: Edusp, 2014.

SAQUET, M. A. **Por uma geografia das territorialidades e das temporalidades: uma concepção multidimensional voltada para a cooperação e para o desenvolvimento territorial**. 1. ed. São Paulo: Outras Expressões, 2003.

SEBRAE/MG. **Diagnóstico da Cachaça de Minas Gerais**. Belo Horizonte, 2001, 259 p.

SEBRAE & INMETRO (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas & Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial). **Certificação da cachaça de alambique**. Disponível em: <http://www.certificacaodacachaca.sebrae.pdf>. Acesso em: 02 de mar. 2010.

SEGALA, F. J. LEME, R. C. B. **Caminhos da ciência geográfica: de sua sistematização à disciplina escolar**. Anais do III Seminário Internacional de representações sociais- educação e XII Congresso nacional da educação. EDUCERE, 2015. PUC Paraná. Disponível em: [http://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2015/18337\\_8947.pdf](http://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2015/18337_8947.pdf). Acesso em: 07 ago. 2018.

SERPA, A. **O trabalho de campo em geografia: uma abordagem teórico-metodológica**. Boletim Paulista de Geografia, São Paulo, v. 1, n. 84, p. 7-24. 2006.

\_\_\_\_\_. **Paisagem, lugar e região: perspectivas teórico-metodológicas para uma Geografia humana dos espaços vividos**. Geosp (USP), v. 33, n. 1, p. 168-185, 2013. <https://doi.org/10.11606/issn.2179-0892.geosp.2013.74309>

SIMONETTI, M. C. L. **A longa caminhada: (re)construção do território camponês em Promissão**. São Paulo, Depto. de Geografia da USP. (tese de doutorado - 1999).

SILVA, J. G. **A modernização dolorosa**. Rio de Janeiro, Zahar Ed., 1982.

SILVA, D.; MELLO, S. **A mitologia na representação cultural da cachaça**: imagem negativa e tentativa de ressignificação. Revista da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação, v. 13, n. 1, 2010. <https://doi.org/10.30962/ec.v13i1.469>

SILVA, D. A. **Antropologia da cachaça**: um estudo sobre produção, circulação e consumo do destilado brasileiro. 2019. Tese (Doutorado em Ciências Humanas) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife.

SOUSA, R. **A origem da cachaça**. Brasil Escola. Disponível em: <http://brasilecola.uol.com.br/curiosidades/a-origem-cachaca.htm>. Acesso em 30/11/17.

TEDESCO, J. C. **Modernização, patrimônio cultural e dinâmicas familiares. Estratégias camponesas e territoriais de desenvolvimento no Centro-Norte do RS**. Ruris. Campinas. v. 4, n. 3. p. 133-166. Março 2010.

TUAN, Y. **Paisagens do medo**. São Paulo: Editora UNESP, 2005.

\_\_\_\_\_. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. Londrina: EDUEL, 2012.

\_\_\_\_\_. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência. Trad. Lívia de Oliveira. Londrina: EdUel, 2013.

UETANABARO, A. P. T. **Higienização, Biossegurança controle dos resíduos no processamento da cachaça de alambique**. Editora: Editius. 2012.

UNICA. **O tamanho da crise do etanol**. Disponível em: < <http://www.unica.com.br/namidia/11833239920317494047/o-tamanho-da-crise-do-etanol/> > Acessado em: 10/01/2020.

\_\_\_\_\_. Sugarcane: Industry in Brazil. São Paulo, 2012.

VALENTE, F. L. S. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002. 272 p.

VASCONCELOS, D. **História Média de Minas Gerais**. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1918.

VERDI, E. F. **Produção geográfica e ruptura crítica**: a Geografia uspiana entre 1964 e 1985. 261 folhas. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana), Departamento de Geografia, Universidade de São Paulo, 2013.

VILELA A.F. **Estudo da adequação de critérios de boas práticas de fabricação na avaliação de fábricas de cachaça de Alambique**. Belo Horizonte: UFMG; 2005.

WANDERLEY, M. N. B. **Juventude rural**: vida no campo e projetos para o futuro. 2006. (Relatório de pesquisa).

\_\_\_\_\_. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, J. C. (Org.) **Agricultura familiar: realidades e perspectivas**. 3. ed. Passo Fundo: UPF, 2001, p. 21 - 55.



\_\_\_\_\_. **O mundo rural como um espaço de vida:** reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

\_\_\_\_\_. Territorialidade e ruralidade no Nordeste: por um pacto social e pelo desenvolvimento rural. In: SABOURIN, E.; TEXEIRA, O. (orgs.) **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais: conceitos, controvérsias e experiências**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2002, p. 41-52.

WOORTMANN, E. F. O saber tradicional camponês e inovações. In: OLIVEIRA, A. U (org); MARQUES, M. I. M. (org.). **O Campo no Século XXI: território de vida, de luta e de construção da justiça social**. São Paulo: Editora Casa Amarela e Paz e Terra, 2004, p. 133-143.

WOORTMANN, K. A. A. W.; WOORTMANN, E. F. **O Saber Camponês**. Brasília: Editora da UnB, 1997.



## ROTEIRO DE ENTREVISTAS

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

INSTITUTO DE GEOGRAFIA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

Área de Concentração: Dinâmica Territorial

Dentre as questões que nortearam as entrevistas com os agricultores familiares camponeses em campo destacamos:

- 1) Desde quando você é morador da Comunidade Rural de Sítio?
- 2) Você sempre trabalhou com a produção artesanal de cachaça/ rapadura?
- 3) Como é a dinâmica da produção no alambique/engenho?
- 4) Qual o destino desses alimentos agroartesanais?
- 5) Os trabalhadores dos alambiques/engenhos residem na comunidade?
- 6) A produção de cachaça/rapadura é a principal fonte de renda?
- 7) Os moradores da Comunidade são pessoas de cultura camponesa?
- 8) No período de produção da cachaça e rapadura há contratação de funcionários?
- 9) A transmissão de saberes ocorre no meio familiar ou comunitário?
- 10) Na sua família a produção de cachaça e de rapadura ocorre desde quando? Há possibilidade de continuidade da produção nas próximas gerações?



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

INSTITUTO DE GEOGRAFIA



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

Área de Concentração: Dinâmica Territorial

Das questões que nortearam as entrevistas com os comerciantes do Mercado Municipal e da Feira em campo destacamos:

- 1) De onde vem a rapadura e a cachaça que vocês vendem aqui?
- 2) Vocês buscam a cachaça artesanal e rapadura ou são os atravessadores que deixam os produtos aqui?
- 3) Vocês moram aqui a cidade em Januária? Ou no meio rural?
- 4) As pessoas procuram muito a cachaça e a rapadura da comunidade rural de Sítio?
- 5) Os consumidores são da cidade, são turistas ou vêm do meio rural?