



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
INSTITUTO DE GEOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO ACADÊMICO

ESSÊNCIA DO QUEIJO ARTESANAL: desafios para manutenção das territorialidades dos pequenos produtores de Queijo Canastra em São João Batista da Serra da Canastra, distrito de São Roque de Minas/MG



LEONARDO GIÁCOMO

UBERLÂNDIA/MG
2022

LEONARDO GIÁCOMO

ESSÊNCIA DO QUEIJO ARTESANAL: desafios para manutenção das territorialidades dos pequenos produtores de Queijo Canastra em São João Batista da Serra da Canastra, distrito de São Roque de Minas/MG

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Geografia (PPGEO) da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), como requisito parcial à obtenção do título de **Mestre em Geografia**.

Linha de Pesquisa: Dinâmicas Territoriais

Orientador: Prof. Dr. Marcelo Cervo Chelotti

UBERLÂNDIA/MG

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da UFU, MG, Brasil.

G429e
2022

Giácomo, Leonardo, 1990-

Essência do queijo artesanal [recurso eletrônico] : desafios para manutenção das territorialidades dos pequenos produtores de queijo Canastra em São João Batista da Serra da Canastra, distrito de São Roque de Minas/MG / Leonardo Giácomo. - 2022.

Orientador: Marcelo Cervo Chelotti.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia.
Programa de Pós-Graduação em Geografia.

Modo de acesso: Internet.

Disponível em: <http://doi.org/10.14393/ufu.di.2022.5325>

Inclui bibliografia.

Inclui ilustrações.

1. Geografia. I. Chelotti, Marcelo Cervo, 1978-, (Orient.). II. Universidade Federal de Uberlândia. Programa de Pós-Graduação em Geografia. III. Título.

CDU: 910.1

Glória Aparecida
Bibliotecária - CRB-6/2047



ATA DE DEFESA – PÓS-GRADUAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em:	GEOGRAFIA				
Defesa de:	Dissertação de Mestrado Acadêmico; Número 523, PPGGEO				
Data:	18 de julho de 2022	Hora de início:	14h:00m	Hora de encerramento:	17h:30m
Matrícula do Discente:	12012GEO013				
Nome do Discente:	LEONARDO GIÁCOMO				
Título do Trabalho:	ESSÊNCIA DO QUEIJO ARTESANAL: DESAFIOS PARA MANUTENÇÃO DAS TERRITORIALIDADES DOS PEQUENOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA EM SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA, DISTRITO DE SÃO ROQUE DE MINAS/MG				
Área de concentração:	DINÂMICAS TERRITORIAIS E ESTUDOS AMBIENTAIS				
Linha de pesquisa:	DINÂMICAS TERRITORIAIS				
Projeto de Pesquisa de vinculação:					

Reuniu-se no Anfiteatro [On-line], Campus [Mconf RNP], da Universidade Federal de Uberlândia, a Banca Examinadora, designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em GEOGRAFIA, assim composta: Professores Doutores: Sônia de Souza Mendonça Menezes - UFS/SE; Anderson Pereira Portuguez ICH/UFU e Marcelo Cervo Chelotti - IG/UFU orientador do candidato. Em função da Pandemia COVID-19, todos os membros participaram de forma on-line.

Iniciando os trabalhos o(a) Presidente da mesa, Dr. Marcelo Cervo Chelotti - IG/UFU, apresentou a Comissão Examinadora e a candidata, 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 **Mestre**.

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 18/07/2022, às 17:32, 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 19/07/2022, às 08:55, 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 **Anderson Pereira Portuguez, Professor(a) do Magistério Superior**, em 20/07/2022, às 10:26, 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, informando o código verificador **3726905** e o código CRC **42468049**.

À minha filha, Olga!

AGRADECIMENTOS

Ouvi de muitas pessoas durante a pós-graduação que a pesquisa científica é um “processo solitário”. Eu discordo da afirmação, pois, mesmo que a escrita seja individual o processo da construção da pesquisa, assim como da sociedade, é coletiva e, com certeza, não teria concluído a presente pesquisa se não fosse por algumas pessoas que foram, cada uma a sua forma, fundamentais para atingir os resultados propostos.

Nem todas as pessoas importantes no caminho serão agradecidas nominalmente, mas o meu reconhecimento para com tais seres humanos é enorme. Com isso, agradeço:

À minha família, que me proporcionou uma educação baseada em princípios humanitários, além de ter sido minha base estrutural para conseguir ingressar na graduação e pós-graduação. Obrigado por compreenderem os longos períodos sem visitá-los e por me motivar e incentivar a continuar, mesmo com tantos desafios.

À minha esposa, Paula, por demonstrar o verdadeiro significado de companheirismo. Seja na compreensão por ter transformado nossos finais de semana em “momento da pesquisa”, ou nas pequenas coisas do dia-a-dia, como fazer minha parte na divisão dos deveres domésticos para eu poder me dedicar à pesquisa. Se eu consegui superar as dificuldades de trabalhar e estudar durante o período pandêmico, foi porque tive a melhor companhia possível.

À minha filha, Olga, que ainda não nasceu, mas se tornou uma importante motivação para persistir no caminho tortuoso da pesquisa científica, por entender que espero fazer o possível para que ela encontre uma sociedade mais justa.

À minha companheira de quatro patas, Meg, que, sem dúvidas, foi quem esteve mais presente durante as muitas horas que passei sentado na cadeira com o rosto colado no notebook e o fone de ouvidos e ficava decepcionada quando vinha com a bolinha na boca e não era correspondida.

Aos meus amigos, que me ajudaram de tantas formas no caminho, em especial ao meu amigo Alexandre, por ter se dedicado a me ajudar na pesquisa, sendo meu guia nas estradas e intermediário para me aproximar das famílias produtoras. Mesmo longe e, por saber das dificuldades psicológicas impostas pela produção científica, me motivou com mensagens como “Mano vai dar certo viu” “Estou torcendo por vc”.

Ao meu orientador, Marcelo Cervo Chelotti, por ter aceitado o desafio de orientar uma pesquisa feita por alguém que estava afastado da área acadêmica e que não era da Geografia. Apesar das dificuldades impostas pela conjuntura pandêmica e nas reuniões virtuais, a

orientação, na minha definição, foi humana, pois além da preocupação em sempre conversar sobre as ideias soltas em minha mente, mantendo, sempre, minha liberdade produtiva, mostrou-se compreensivo no que se refere às dificuldades humanas da pesquisa, nunca colocando a pesquisa acima de minha saúde mental ou física. Caso, algum dia, eu seja um orientador, com certeza, usarei essa experiência como referência.

À Universidade Federal de Uberlândia, por ainda resistir como um espaço de produção de grande riqueza científica. Aos professores e colegas do IG que me receberam muito bem e me ajudaram a crescer como pesquisador e como pessoa.

Aos professores Dra. Ângela Fagna Gomes de Souza e Dr. Anderson Pereira Portugal, por contribuírem para o desenvolvimento da pesquisa, a partir das considerações apontadas no Exame de Qualificação.

Aos moradores de São João, por me receberem tão bem e por ter feito com que as visitas para a pesquisa de campo fossem construídas por momentos maravilhosos e inesquecíveis. Espero poder contribuir um pouco do que fizeram por mim.

Às famílias produtoras de Queijo Canastra, por aceitarem compartilhar suas intimidades e me receberem durante a rotina de trabalho, com uma receptividade única, onde me senti bem vindo e não como um estranho. São a centralidade da pesquisa, os verdadeiros artistas, os guardiões do *saber-fazer*, e espero que as vozes de vocês possam ser transmitidas através do presente texto, como instrumento de mudanças sociais.

RESUMO

A presente dissertação possui como objetivo central compreender a dinâmica territorial dos produtores, através das relações culturais estabelecidas pelas famílias, expressas no *saber-fazer* do Queijo Canastra no distrito de São João Batista da Serra da Canastra, município de São Roque de Minas/MG. Para tal fim, foi desenvolvida uma abordagem qualitativa, com princípios da Geografia Cultural e a Geoetnografia. A partir do referencial teórico, pautado, principalmente nos conceitos de território/territorialidade, se compreende o objeto da pesquisa envolto nas discussões sobre os Sistemas Agroalimentares e nas reflexões acerca dos critérios estabelecidos para a produção de alimentos artesanais no país, no que concerne à qualidade. Ainda, apresenta o Queijo Canastra enquanto comida, isto é, aponta-se as múltiplas dimensões que envolvem o ato de comer, ou a *comensalidade*, ao apresentar a biodiversidade dos queijos e inserir o objeto de pesquisa na perspectiva dos Sistemas Alimentares, se relevando os aspectos culturais, especialmente nas relações do queijo com o estado de Minas Gerais. Também, se contextualiza o recorte espacial da pesquisa no processo histórico regional e aborda um importante componente territorial, a natureza, através da apresentação das paisagens que compõem os territórios e as mudanças causadas com a criação do Parque Nacional da Serra da Canastra. E, por fim, buscou-se identificar nos costumes e tradições, os aspectos que compõem o *saber-fazer* das famílias pesquisadas.

Palavras-chave: Territorialidade; Queijo Canastra; São João Batista da Serra da Canastra; Identidade; *Saber-Fazer*.

ABSTRACT

The presente dissertation has as its central objective to understand the territorial dynamics of the producers, through the cultural relations established by the families, expressed in the *know-how* of Queijo Canastra at the district of São João Batista da Serra da Canastra, municipality of São Roque de Minas/MG. To this end, a qualitative approach was developed, with principles of Cultural Geography and Geoethnography. Based on the theoretical framework, based mainly on the concepts of territory/territoriality, we understand the object of the research involved in the discussions on agri-food systems and reflections about the criteria established for the production of artisanal foods in the country, with regard to quality. Furthermore, it presents Queijo Canastra as food, that is, it points out the multiple dimensions that involve the act of eating, or *the commensality*, by presenting the biodiversity of cheeses and inserting the research object from the perspective of Food Systems, raising the cultural aspects, especially in the relations of cheese with the state of Minas Gerais. Also, the spatial scope of research in the regional historical process is contextualized and addresses an important territorial component, nature, through the presentation of the landscapes that make up the territories and the changes caused by the creation of the Serra da Canastra National Park. Finally, we sought to identify in the customs and traditions, the aspects that make up the *know-how of* the families surveyed.

Key-words: Territoriality; Queijo Canastra; São João Batista da Serra da Canastra; Identity; *Know-How*.

LISTA DE MAPAS:

MAPA 1 – REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIADA DA SERRA DA CANASTRA.....	23
MAPA 2 – MICROREGIÕES PRODUTORAS DE QUEIJO MINAS ARTESANAL.....	80
MAPA 3 – MUNICÍPIOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA.....	81

LISTA DE FIGURAS:

FIGURA 1 – ESQUEMA DOS PRINCIPAIS REFERENCIAIS TEÓRICOS UTILIZADOS NA PESQUISA.....	31
FIGURA 2 – QUEIJO CANASTRA COM O SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA.....	54
FIGURA 3 – FOTO AÉREA DE SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA.....	93
FIGURA 4 – FLUXOGRAMA DA DINÂMICA TERRITORIAL DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DE QUEIJO CANASTRA.....	113
FIGURA 5 – FLUXOGRAMA DO QUEIJO CANASTRA ENQUANTO CENTRALIDADE TERRITORIAL.....	122

LISTA DE FOTOGRAFIAS:

FOTOGRAFIA 1 – QUEIJEIRA DE QUEIJO CANASTRA DO PQMA JATOBÁ.....	65
FOTOGRAFIAS 2 E 3 –LOCAL DE HIGIENIZAÇÃO E LOCAL DE ARMAZENAMENTO DOS QUEIJOS CANASTRA NA QUEIJEIRA DO PQMA JATOBÁ.....	65
FOTOGRAFIA 4 – QUEIJEIRA DE QUEIJO CANASTRA DOS PRODUTORES PQMA MANGABA E PQMA BURITI.....	66
FOTOGRAFIAS 5, 6 E 7 – PAISAGENS DA SERRA DA CANASTRA.....	84
FOTOGRAFIA 8 - PRAÇA CENTRAL DE SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA.....	96
FOTOGRAFIA 9 – PONTO DE ENCONTRO DE MORADORES EM SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA.....	97
FOTOGRAFIA 10 – RUA PRINCIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA.....	97
FOTOGRAFIA 11 – ENTRADA DA QUEIJEIRA DE QUEIJO CANASTRA DOS PRODUTORES PQMA MANGABA E PQMA BURITI.....	123
FOTOGRAFIA 12 – QUEIJEIRA DE QUEIJO CANASTRA DOS PRODUTORES PQMA BARU E PQMA GUABIROBA.....	124

FOTOGRAFIAS 13 E 14 – PROCESSO DE COLETA DO PINGO PARA A FABRICAÇÃO DO QUEIJO CANASTRA E PRATELEIRAS DE CURA DE QUEIJO CANASTRA DOS PRODUTORES PQMA BARU E PQMA GUABIROBA.....	125
FOTOGRAFIAS 15 E 16 – PAISAGENS DO TERRITÓRIO DE UMA FAMÍLIA PRODUTORA DE QUEIJO CANASTRA.....	126
FOTOGRAFIA 17 – FACHADA DA CASA DE UMA PROPRIEDADE PRODUTORA DE QUEIJO CANASTRA.....	127
FOTOGRAFIAS 18 E 19 – PRODUTOR FAZENDO A PRENSAGEM E DESENFORMANDO O QUEIJO CANASTRA.....	127

LISTA DE TABELAS:

TABELA 1 -ESTRUTURA FUNDIÁRIA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE DE MINAS/MG.....	91
--	----

LISTA DE QUADROS:

QUADRO 1 – ZONAS DO PARQUE NACIONAL DA SERRA DA CANASTRA.....	99
---	----

LISTA DE SIGLAS

ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijo
ALMG - Assembleia Legislativa de Minas Gerais
APROCAN - Associação dos Produtores de Queijo Canastra
CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DHAA - Direito Humano a Alimentação Adequada
EMATER/MG - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais
EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAEMG - Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais
FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
IA - Insegurança Alimentar
IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBIO - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
IG - Indicação Geográfica
IGA - Instituto de Geociência Aplicada
IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária
INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
IP - Indicação de Procedência
LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
ODS - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável
ONU - Organização das Nações Unidas
PAA - Programa de Aquisição de Alimentos
PARNA - Parque Nacional
PGPM-BIO - Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade
PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNSC - Parque Nacional da Serra da Canastra
PQMA - Produtor de Queijo Minas Artesanal
PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura
QMA - Queijo Minas Artesanal
SAN - Sistema de Monitoramento de Segurança Alimentar e Nutricional
SIAL - Sistemas Agroalimentares Localizados
SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SUAS - Sistema Único de Assistência Social
SUS - Sistema Único de Saúde

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	14
1 – QUESTÕES TEORICO-METODOLÓGICAS DA PESQUISA.....	19
2- DE QUEM É O QUEIJO? OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE PARA O QUEIJO CANASTRA	
2.1 - O Queijo Canastra e os Sistemas Agroalimentares.....	43
2.2 - O queijo e a legislação.....	53
2.3 - Qualidades do Queijo Canastra.....	58
3- ACEITA UM QUEIJO COM CAFÉ? REFLEXÕES SOBRE AS NUANCES QUE ENVOLVEM O CONSUMO DO ALIMENTO	
3.1 - O queijo e a <i>comensalidade</i> : o prazer de comer.....	67
3.2 - Os sabores do queijo.....	72
3.3 - O mineiro e o queijo.....	76
4- SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA: CARACTERIZAÇÃO E AS FORMAS DE OCUPAÇÃO TERRITORIAL	
4.1 - Paisagens da Serra da Canastra.....	82
4.2 - Formação territorial na Serra da Canastra.....	85
4.3 - Parque Nacional da Serra da Canastra.....	98
5- AS MÃOS QUE PRODUZEM O QUEIJO: TERRITORIALIDADE DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA	
5.1 - Se tem leite, tem queijo: a campesinidade das famílias produtoras do Queijo Canastra..	104
5.2 - <i>Saber-fazer</i> do Queijo Canastra.....	113
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	129
REFERÊNCIAS.....	133

APÊNDICE

1- TABELA - MICRORREGIÕES PRODUTORAS DE QMA.....	140
2- ROTEIRO DE ENTREVISTA QUALITATIVA PARA A PESQUISA DE CAMPO.....	142

ANEXOS

1- LEGISLAÇÃO.....	144
2- CLASSIFICAÇÃO DOS QUEIJOS SEGUNDO O <i>TASTEATLAS</i> (JUNHO, 2022).....	152
3- RECEITAS DA COZINHA MINEIRA.....	153

INTRODUÇÃO¹

A produção científica é feita por seres humanos repletos de subjetividades, com vivências e experiências que não podem ser dissociados dos textos produzidos no meio acadêmico. Posso afirmar que no processo que estou inserido, tiveram alguns momentos determinantes para a produção da presente pesquisa.

Para começar, não sou mineiro. Sou nascido no interior paulista, em Catanduva/SP e me mudei para Uberlândia, com 17 anos, para fazer graduação na UFU. Tal fato é relevante, pois percebi grandes diferenças culturais entre o interior paulista e o mineiro. Sem a menção de generalização, encontrei costumes distintos do que presenciei até o final da adolescência em São Paulo. Demorei a entender o hábito das pessoas visitarem as outras “apenas” para conversar e o apego a algumas tradições, até então, estranhas a mim.

O estranhamento foi superado, ao perceber, que tais hábitos, em meio a pluralidade cultural, era algo intrínseco na cultura mineira, com princípios sociais ligados a socialização e a convivência, assim como respeito aos mais velhos e valores peculiares familiares, que não necessariamente todos optam a seguir.

Outra mudança que percebi foi na alimentação, ao conhecer a “cozinha mineira”. Ainda me lembro a sensação de comer meu primeiro feijão tropeiro, e pensei “como não conheci essa comida antes?”. A alimentação em Minas Gerais possui peculiaridades nas receitas, mas, principalmente, em aspectos ligados as nuances que envolvem o ato de comer, como “quem fez”, “onde se come”, “como se come” e “com quem se come”.

Eu me mudei com o discurso pronto que “não gosto de queijo”, pela experiência dos que eram consumidos ao meu entorno, até experimentar o Queijo Minas Artesanal. Percebi no queijo produzido de forma artesanal, que, além de se tornar um alimento que mantive na minha dieta cotidiana, expressava nas relações peculiares que as pessoas a minha volta demonstravam com o pertencimento cultural ao queijo. Compreendi que o Queijo Minas Artesanal era em componente importante para a identidade mineira.

Minas Gerais me apresentou formas nas relações sociais que não conheci no estado de São Paulo, então o interesse em estudar sobre as culturas de Minas Gerais é algo importante e íntimo para mim.

¹ Parte da introdução foi redigida em primeira pessoa, pois considerou-se a maneira mais apropriada para apresentar parte da trajetória acadêmica e pessoal do pesquisador.

Minha formação inicial na UFU foi no curso de História e, ainda na graduação, iniciei a trajetória em sala de aula no ensino básico. As tarefas de professor e os afazeres pessoais me afastaram da vida acadêmica, que, ao meu ver, já era algo distante, parte do passado. Todavia, a virada para Geografia ocorreu, quando me foi ofertado para lecionar a disciplina em turmas do Ensino Fundamental e Ensino Médio.

Apesar de ter desenvolvido o senso crítico e a noção histórica na graduação de História, os conhecimentos que possuía sobre a Geografia eram aquelas aprendidos ainda no tempo de escola. Então, me propus a estudar para aprofundar, fui logo lendo textos de Ruy Moreira e Milton Santos e me apaixonando, cada vez mais pela disciplina, digo isso, por perceber nos geógrafos (ligado aos princípios da Geografia Crítica), uma pretensão de que as pesquisas científicas se tornem instrumentos capazes de ações concretas, não a típica visão acadêmica da “torre de marfim”, como senti no período da graduação.

O recorte espacial da pesquisa também faz parte de minha trajetória, já que visitei o arraial de São João Batista da Serra da Canastra, 10 anos antes de pensar em fazer a pesquisa e voltei mais duas vezes nesse período. Além do ecoturismo, percebi peculiaridades nos moradores, que me incentivaram a voltar.

Na primeira visita, meu grupo turístico era o único que estava hospedado no arraial. Além de visitar, receber visitas e compartilhar churrasco e conversas, nos convidaram para o casamento que ocorreria naquele dia e, obviamente, fomos. Na segunda visita, ficamos na casa dos fundos do Seu Vicente, morador mais velho de São João. Nesse momento, além das histórias do próprio, ouvi e conheci muitas pessoas com tradições enraizadas no arraial.

Minhas experiências foram despertando o interesse na temática do objeto, porém, o estopim para culminar na volta para a vida acadêmica, ocorreu quando li sobre a problemática da certificação dos queijos produzidos de forma artesanal. Como princípio que qualquer pesquisador deve ter, o próximo passo que tomei foi pesquisar se o assunto já havia sido discutido na produção científica. O Google, felizmente, me direcionou ao texto da Sônia de Souza Mendonça Menezes, sobre a produção de queijo artesanal, analisada pelo viés dos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL). Foi quando eu vi que a Geografia estava se esforçando para dar voz aos excluídos pelo avanço do modo de produção capitalista e, minhas indagações estavam condizentes com o pensamento geográfico.

Decidi, portanto, ingressar na pós-graduação em Geografia. Considerei um grande desafio pessoal, por ter me afastado por um longo período da vida acadêmica, e por não possuir

a formação geográfica e, ainda, por continuar lecionando no ensino básico. Porém, assumi os riscos e, reconhecendo minhas limitações, principalmente conceitual, desenvolvi a presente pesquisa.

Para superar as dificuldades, além de fazer a leitura de autores clássicos, básicos para os geógrafos, ainda busquei disciplinas que discutiam temáticas que iriam me enriquecer conceitualmente, também, fiz uma graduação em Licenciatura em Geografia durante o período em que realizava a pesquisa.

A presente pesquisa foi feita para que eu possa contribuir para que os leitores sintam um pouco das experiências que vivi e que foram importantes nessa trajetória, e, principalmente, para que haja a devida valorização à São João Batista da Serra da Canastra e das famílias que lutam e resistem para viver de uma forma singular no mundo que privilegia o padronizado.

A forma de se produzir e consumir os alimentos, nos ditames do capitalismo, é reproduzida a partir de uma lógica adequada ao contexto da globalização. A expansão da produção e circulação de alimentos corrobora para o argumento que, desta forma, haverá o aumento da diversidade do consumo alimentar mundial e valorização de “comidas típicas” ao transportar a cultura nacional e regional para além das fronteiras nacionais.

O paradoxo vislumbrado se apresenta na valorização do alimento, mas, ao mesmo tempo, se propõe a exclusão dos seres humanos de todas as etapas do processo. Obviamente, o alimento global, sem a presença dos saberes peculiares das pessoas, possui sabores artificiais e a única escolha do consumidor se resume em selecionar qual corante e embalagem o alimento está incorporado.

Cada cozinha possui sua própria dinâmica que envolve saberes, segredos, experiências e tradições, o que faz com que os mesmos pratos preparados em cozinhas diferentes tenham sabores distintos. A diversidade das comidas preparadas de forma artesanal, faz com que os consumidores, através de seus próprios critérios, considerem alguns alimentos como especiais, baseado na pessoa ou o restaurante por trás da receita.

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as *cozinhas* implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (MACIEL, 2004, p.54)

Desvincular a comida dos seres humanos é característica dos alimentos globais, que ainda, se apropria de saberes das cozinhas e tenta, sem êxito, reproduzi-los nas indústrias. Além do grande investimento em propagandas para vender os alimentos artificiais, o capital condiciona os saberes da cozinha aos reproduzidos em *reality shows* e restaurantes *gourmets*, ou seja, se valoriza as comidas preparadas em restaurantes com acesso extremamente limitado, ao mesmo tempo que desvaloriza (quando não exclui do mercado formal) a boleira ou merendeira do bairro, o quitandeiro, o doceiro, entre outros.

A problemática sobre o Queijo Canastra se relaciona com a lógica dos alimentos globais, visto que conquistou a devida valorização, todavia, a maioria dos produtores foram excluídos pelo mercado formal, isto é, a apropriação dos saberes pelos ditames industriais está fazendo com que haja a separação do alimento com os produtores, que mantêm os costumes e tradições que envolvem a produção do alimento.

A produção do Queijo Canastra não deixou de ser feita pelas mãos humanas, entretanto, defende-se que as mudanças no modo de elaboração pelos produtores certificados, determinadas pelos padrões industriais, fizeram com que se alterasse a dinâmica territorial e, conseqüentemente, a qualidade do alimento produzido, isto é, o Queijo Canastra não deve ser analisado apenas a partir do produto, mas na forma com que as pessoas, com seu conhecimento sobre o processo, o fazem.

O Queijo Canastra é um alimento que só existe devido a sua re-produção, num local determinado, por pessoas que detêm um conhecimento de preparo que não cabe num livro de receitas, está expresso na própria dinâmica territorial, nos hábitos e comportamentos de famílias que sobrevivem e manifestam a forma de viver pela centralidade na produção do Queijo Canastra, portanto, não se deve desvincular as pessoas do alimento.

A presente pesquisa compreende a territorialidade de pequenos produtores de Queijo Canastra, em São João Batista da Serra da Canastra, distrito de São Roque de Minas/MG como socialmente e ambientalmente sustentáveis, além de produzirem um alimento que preenche os requisitos para se garantir a alimentação saudável e nutritiva. Os problemas estruturais e conjunturais aumentam a pressão sobre os pequenos produtores nos territórios, que, por sua vez, se reinventam e continuam resistindo na terra, apresentando diversas formas de produção e relação com o meio através de princípios não vinculados apenas ao lucro.

A presente pesquisa se pauta nas questões que envolvem os aspectos culturais que compõem as identidades dos produtores a partir da problemática: Quais hábitos e costumes dos

produtores de Queijo Canastra de São João Batista da Serra da Canastra se caracterizam como forma de resistência territorial? Quais são as formas de relação das famílias produtoras de Queijo Canastra com a terra (campo)?

Tais questões são importantes pois refletem a autoconsciência dos produtores, que mantém um modo de vida ligado a um alimento, sendo que possuem a consciência da importância das tradições e carrega uma sabedoria que deixa de legado em cada queijo que produz, sendo transmitido para quem consome. Portanto, não se deve pensar as famílias produtoras como sujeitos à mercê das políticas públicas e da lógica capitalista, mas alguém que se reinventa para manter a identidade cultural e a consciência ecológica, numa disputa territorial.

A pesquisa possui como objetivo geral compreender a dinâmica territorial dos produtores, através das relações culturais estabelecidas pelas famílias, expressas no *saber-fazer* do Queijo Canastra no distrito de São João Batista da Serra da Canastra, município de São Roque de Minas/MG.

Para responder ao objetivo geral, foram elencados os seguintes objetivos específicos:

- (a) Reconhecer a produção do Queijo Canastra como símbolo de identidade alimentar e cultural;
- (b) Apresentar a formação territorial de São João Batista da Serra da Canastra/MG;
- (c) Caracterizar as famílias estudadas, quanto às condições estruturais, adequação às normas sanitárias e na qualidade dos queijos produzidos,
- (d) Analisar as práticas e costumes cotidianos das famílias, assim como o modo de produção familiar e as relações com a natureza, como forma de preservação da identidade.

A presente pesquisa, desenvolveu um caminho teórico-metodológico, com autores, conceitos e técnicas que dialogassem para atingir os objetivos propostos, como apresentados na próxima seção.

1 QUESTÕES TEÓRICO-METODOLÓGICAS DA PESQUISA

Os caminhos percorridos para atingir os objetivos propostos são repletos de escolhas e seleções, ou seja, mais que retratar as técnicas e referências utilizadas, a metodologia indica um conjunto de elementos subjetivos que moldam o ser humano por trás do texto produzido de forma objetiva. Portanto, o pesquisador deve refletir sobre os objetivos pessoais ao produzir uma pesquisa científica, pois, podem ser instrumento de transformação, valorização ou exclusão. Defende-se, no presente texto, que o objetivo primário deve se basear nos princípios da Geografia Crítica ao, principalmente, ser um instrumento de combate às mazelas que afligem os diferentes povos do nosso planeta.

As metodologias para a produção de uma pesquisa científica são variadas, portanto, entrelaçar discussões, conceitos, discursos, memórias, números, imagens, mapas e outros, dentro da mesma problemática, requer a construção de um caminho coeso, com objetivos definidos e com técnicas e recursos bem utilizados para atingi-los. Para isso, recorreu-se aos guias e problematizações de: Gil (1999); Marconi e Lakatos (2003); Souza (2013).

Tanto a coleta de dados, quanto a análise dos mesmos foram feitas seguindo as diretrizes da pesquisa qualitativa. A pesquisa, portanto, não buscou atingir os objetivos através de números, mas nas representações materiais e imateriais que as famílias expressam na apropriação do espaço e no que concerne ao pertencimento ao lugar. Para isso, recorreu-se às reflexões de Almeida (2018); Sotratti e Marafon (2013); Souza (2013); Pessôa e Ramires (2013).

Para isso também contribuiu fortemente o fato de o geógrafo generalista ter se dado conta de que o lugar – o espaço – é produzido por um homem que faz uso de sua imaginação, seus valores, suas crenças e visão de mundo para criar as tantas maneiras de usar o ambiente, organizar o espaço, torná-lo legível à força dos símbolos que nele se inscrevem. Fazia-se indispensável, portanto, uma abordagem que não considerasse apenas a produção, o econômico. Era necessária uma abordagem mais sensível, mais preocupada com a diversidade humana. (ALMEIDA, 2018. p. 45)

A pesquisa qualitativa propõe o contato direto entre o pesquisador e o objeto de pesquisa, para que, através das técnicas utilizadas, se possa perceber o lugar através dos sentidos e identificar elementos que não aparecem em dados quantitativos, como as expressões identitárias representadas pelas pessoas do território. “Aqui, o pesquisador deve aprender a usar

a si mesmo como o instrumento mais confiável de observação, seleção, análise e interpretação dos dados coletados.” (SOTRATTI e MARAFON, 2013, p. 196)

Os pesquisadores que utilizam a pesquisa qualitativa estão preocupados com o processo, e não simplesmente com os resultados ou o produto do estudo. O interesse desses investigadores está em verificar como determinado fenômeno se manifesta em atividades, procedimentos e interações diárias. Não é possível compreender o comportamento humano sem compreender o quadro referencial (estrutura) dentro do qual os indivíduos interpretam seus pensamentos, sentimentos e ações. (SOTRATTI; MARAFON, 2013, p. 196)

Outra característica relevante do objeto de pesquisa é o fato de ser um patrimônio cultural rural, devendo ter uma atenção metodológica. Segundo Sotratti e Marafon (2013, p.193), a importância recai ao fato de o objeto ser “[...] um importante componente da memória, além de formador da imagem e da identidade dos territórios e constitui um recurso considerável para a afirmação e a autoestima das populações e para o desenvolvimento local.”

Os autores ressaltam que a metodologia deve relevar a contextualização espacial do patrimônio:

Para os estudos do patrimônio cultural rural, a observação precisa e individual dos bens e das práticas culturais que os envolvem possibilita ampliar o universo de análise. A análise geográfica contribui para a contextualização espacial do patrimônio cultural, uma vez que tais bens deixam de ser analisados isoladamente e de forma reduzida, e a inserção territorial de tais elementos no universo de análise se torna fundamental para se compreender os processos de transformação física e simbólica a que foram submetidos. A observação, nesse caso, é o ponto de partida para esse processo analítico. (SOTRATTI; MARAFON, 2013, p. 198)

Também alertaram para a contextualização temporal:

Essa análise temporal é de extrema importância no campo de pesquisa do patrimônio cultural, pois permite compreender as transformações físicas e os processos de refuncionalização que o patrimônio rural sofreu. Possibilita, ainda, uma análise mais precisa dos processos de ressignificação simbólica desencadeados por algumas formas de apropriação contemporâneas de tais bens, como o turismo de massa. (SOTRATTI; MARAFON, 2013, p. 199)

O caminho metodológico deve ser trilhado com boas referências, isto é, o entendimento sobre a pluralidade do conhecimento geográfico se torna completo, quando se utiliza, como apoio, reflexões e conceitos de outras ciências. Com elementos da Geografia Agrária e da

Geografia Cultural, a presente pesquisa utiliza de abordagens oriundas do campo da Geoetnografia.

Apoiado na antropologia e nas reflexões que seguiram as contribuições de Bronislaw Malinowski, o pesquisador da área, utiliza os conceitos da Geografia, porém propõe uma abordagem para coletar as informações e, ainda, para reproduzi-las no texto, de forma que coloca as pessoas pesquisadas como protagonistas da pesquisa e busca atingir os objetivos a partir das falas dos sujeitos.

As principais referências para a constituição do pensamento Geoetnográfico foram meticulosamente explicitados em Souza (2013, p. 64), que, além da revisão de literatura, apresentou uma proposta de caminho metodológico e esclareceu que os objetivos da abordagem etnografia na pesquisa Geográfica “[...] é buscar entender pela visão ‘deles’, de como ‘eles dizem’ e sobre a forma ‘como eles vivem.’”

O presente texto seguirá a proposta metodológica encontrada em Souza (2013), que é dividido em seis etapas: 1. *O lá – o imaginado*; 2. *O aqui lá – falando dos de lá*; 3. *O chegar lá – o primeiro olhar*; 4. *O estar lá – o vivido, o sentido e o colhido*; 5. *O voltar de lá – as experiências observadas*; 6- *O eu aqui – as contribuições e reflexões e a geoetnografia*.

A primeira etapa - *O lá – o imaginado* – é sintetizado pela autora:

Este é o primeiro momento para se pensar a pesquisa de campo. Nessa etapa, o pesquisador procura descrever e/ou imaginar de maneira bem genérica a região e/ou o local a ser pesquisado. Aparecem visões muito amplas e diversificadas dos fatos, com o propósito de direcionar a problemática da pesquisa. É o olhar de fora, o que denominamos como o imaginado. (SOUZA, 2013, p.64)

Os primeiros passos da pesquisa partiram da identificação de uma problemática e do recorte espacial. Esse momento é fundamental para o desenvolvimento da pesquisa, ao selecionar o “universo” da pesquisa e desenvolver objetivos tangíveis que de alguma forma contribuiriam para as pessoas inseridas na problemática.

A segunda etapa - *O aqui lá – falando dos de lá* – é definido pela autora:

Definido como uma pré-noção daquilo que se sabe sobre o ambiente e as gentes a serem pesquisadas. Momento em que o “eu pesquisador” analisa de longe como são as pessoas, as casas e o lugar a ser pesquisado. Normalmente, são feitas leituras prévias sobre o que se pesquisa e a forma como se pesquisa. Ainda prevalece uma visão parcial dos fatos, entendida apenas pelo que foi

colhido em pesquisas anteriores ou, ainda, pelo que foi dito pelos que já conhecem o local e/ou as gentes pesquisadas. (SOUZA, 2013, p.64)

Nesta etapa foi feito um levantamento bibliográfico sobre as discussões que envolvem a temática e o objeto. Foi importante para perceber que a pesquisa se insere num universo de produções com pessoas que estão lutando pela biodiversidade ambiental-alimentar e cultural, buscando valorizar as diferentes formas de vida e as expressões materiais e imateriais resultantes de territorialidades distintas.

Ainda, se buscou o levantamento de dados secundários, principalmente, em: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE); Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA); Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG); Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ); Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA); Instituto de Geociência Aplicada (IGA); Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA); Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN); Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO); Organização das Nações Unidas (ONU); Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG).

Buscou-se dados secundários sobre: objetivos para o desenvolvimento sustentável globais e nacionais; a situação alimentar no Brasil e no mundo; a produção e consumo de queijos em diferentes períodos e locais; a estrutura agrária do país, de Minas Gerais e do recorte espacial; as leis, Políticas Públicas e critérios sanitários que influenciam na problemática. Ainda foram levantados relatos em sites de turismo.

Notou-se algumas lacunas no que concerne a dados oficiais sobre o distrito de São João Batista da Serra da Canastra, podendo ser interpretado pela baixa densidade de redes, principalmente na área rural, e como possibilidade para possíveis pesquisas, principalmente de cunho quantitativas.

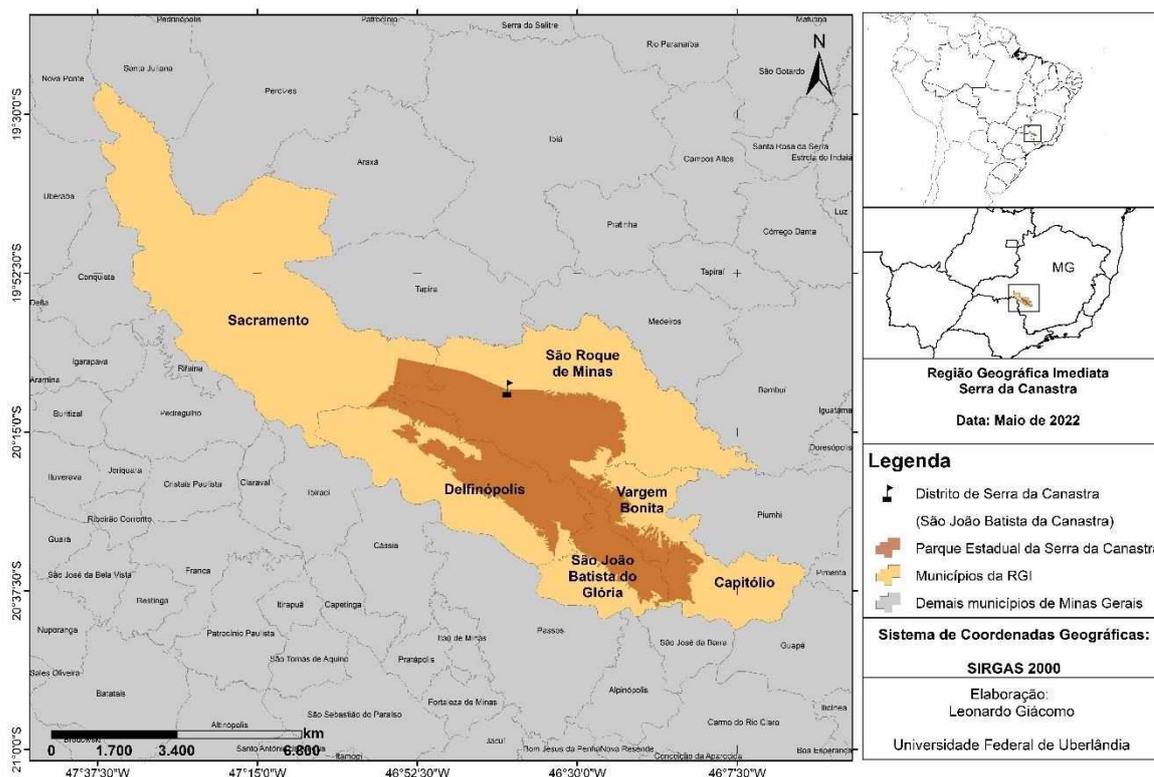
Souza (2013) define a terceira etapa - *O chegar lá – o primeiro olhar* – como:

A partir daqui, contamos com o fato concreto, a chegada ao universo da pesquisa. Realizamos não só o campo de descrição, a vista totalitária, o contato, a descoberta, as indagações, o pensar, mas também o agir, o procurar, o investigar, o analisar e, acima de tudo, o observar. Devemos, inicialmente, ter um olhar atento sobre o local da pesquisa, analisada por uma visão intencionalmente espontânea e genuína dos cenários e fatos a serem pesquisados. O “estranhamento”, a desconstrução, os questionamentos são passos importantes nesta etapa. Tudo o que parece normal e rotineiro passará

a ser observado como diferente, desmascarando possíveis julgamentos prévios. (p.64)

Nesta etapa é que o pesquisador deve “colocar os pés na terra” e realizar a pesquisa de campo, que foi feito a partir de três visitas ao arraial² de São João Batista da Serra da Canastra, conforme a localização apresentada no Mapa 1. As duas primeiras ocorreram no ano de 2021 e, a terceira, no primeiro trimestre de 2022, contando entre 5 a 7 dias de permanência em cada visita. Em toda a pesquisa de campo se utilizou uma máquina fotográfica (celular) e o diário de campo, que pode ser definido como “[...] mais do que um simples registro de fatos; ele reflete a memória do pesquisador para que as informações sejam analisadas em profundidade.” (SOTRATTI e MARAFON, 2013, p. 197)

MAPA 1 – REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DA SERRA DA CANASTRA



A fotografia é um documento histórico que apresenta um retrato da paisagem dentro do contexto do período e, também, serve como elemento que proporciona maior diversidade na linguagem do texto. Todas as fotografias apresentadas no texto foram tiradas na pesquisa de

² Utilizou-se o termo arraial para o distrito, por ser o mais utilizado pelos moradores.

campo e optou-se por não as inserir no corpo do texto, mas no final das subseções, como forma de deixar a narrativa mais dinâmica.

A primeira visita à São João Batista da Serra da Canastra foi de caráter exploratório e de aproximação entre o pesquisador e os moradores do arraial, então, se estabeleceu os objetivos de reconhecer as paisagens naturais e culturais, ainda, ao conversar com os moradores, buscou-se estabelecer relações de confiança³.

Não se pode deixar de destacar a receptividade recebida, os moradores abriram as portas das casas e da intimidade social, ao dividir histórias e memórias, seja na mesa da cozinha, enquanto oferecem um café (coado na hora), acompanhado de queijo, pão de queijo, bolo, entre outros, ou compartilhando o espaço em volta da fogueira para aquecer do frio que faz no local, enquanto se cantava ao som de uma moda de viola, nas mesas dos bares, onde muitos se encontram a noite, após um dia intenso de trabalho.

As relações desenvolvidas não foram entre pesquisador e objeto, mas entre seres humanos que compartilharam vivências, sonhos, memórias, que se manteve em todas as outras visitas. As conversas serviram para ajudar a compreender que os moradores do local possuem um modo de vida singular, com a consciência e orgulho sobre isso, inclusive, se pode notar, entre as visitas, o aumento de pessoas que se mudaram para lá, devido ao modo de vida, buscando viver uma “vida mais tranquila”. A dedicação na pesquisa foi impulsionada pelos moradores, a fim de buscar a reciprocidade, característica da pesquisa qualitativa, como ressaltado:

As reflexões teóricas e metodológicas se fazem presentes na geografia, visto que nós, pesquisadores, temos o objetivo de aprimorar nossos conhecimentos e superar os desafios que nos são lançados. Quando optamos pelos estudos qualitativos, estamos lidando com uma dupla obrigação: em um primeiro lugar, com nossos compromissos de pesquisa; e, em segundo, com as pessoas pesquisadas. Estas deixam de ser meramente “objetos de pesquisa” para ser protagonistas de nossos estudos, “sujeitos da pesquisa” que interagem e dão voz. (SOUZA, 2013, p.63)

Na segunda visita, além de renovar as relações com os moradores do arraial, se propôs como objetivo, constituir a primeira aproximação com as famílias produtoras do Queijo Canastra. Acompanhado por um intermediário, foram feitas visitas às propriedades para

³ As formas de contato durante a pesquisa de campo foram feitas seguindo todos os cuidados essenciais para a precaução contra a COVID-19.

conhecer e explicar sobre a pesquisa para os produtores, a fim de obter a autorização para, na próxima visita, realizar a entrevista. Os produtores mantiveram a tradição do arraial e esbanjaram cordialidade, abriram as portas, serviram café e queijo, produzido no território, e falaram durante horas, demonstrando grande interesse em compartilhar sua vivência e ajudar no desenvolvimento da pesquisa. Neste momento, utilizou-se a observação assistemática, definida:

A técnica da observação não estruturada ou assistemática, também denominada espontânea, informal, ordinária, simples, livre, ocasional e acidental, consiste em recolher e registrar os fatos da realidade sem que o pesquisador utilize meios técnicos especiais ou precise fazer perguntas diretas. É mais empregada em estudos exploratórios e não tem planejamento e controle previamente elaborados. – (MARCONI; LAKATOS, 2003, p.192)

A próxima etapa seguida - *O estar lá – o vivido, o sentido e o colhido* – da proposta metodológica é definida como:

É a pesquisa de campo propriamente dita, em que estão relacionadas todas as ferramentas utilizadas na pesquisa: o vivido, o sentido, o colhido, enfim, a pesquisa concreta. Lançamos nossas indagações, nosso olhar crítico sobre o que deverá ser investigado. É neste momento que o pesquisador coloca em prática todas as suas técnicas e instrumentos de pesquisa previamente selecionados. Porém, ele deve estar preparado para os “imponderáveis da vida real”. Muitas previsões podem ser superadas pela vivência em campo. O pesquisador deve saber adaptar-se aos costumes, ao conhecimento local e aos ensinamentos dos pesquisados; afinal, cada grupo ou comunidade se relaciona de forma particular com os “seus” e com os “outros”. Esse contato deve sempre ser cuidadoso e sutil, como forma de respeito e valorização do lugar e das pessoas envolvidas na pesquisa. É importante que o pesquisador tente abarcar uma “descrição densa” daquilo que se vê e, principalmente, que se pesquisa. (SOUZA, 2013, p.65)

O objetivo da presente pesquisa nesta etapa foi de passar pela experiência vivida nos hábitos cotidianos e na rotina e produção de Queijo Canastra pelas famílias produtoras. Para isto utilizou-se as técnicas de observação direta intensiva e entrevistas, além do diário de campo e celular, como câmera fotográfica e gravador de voz, com a devida autorização dos entrevistados⁴.

⁴ Conforme os parâmetros estabelecidos pela Comissão de Ética Pública (CEP) e Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Sobre a observação, Gil (1999) e Marconi; Lakatos (2003), respectivamente, apresentaram suas vantagens: “A observação apresenta como principal vantagem, em relação a outras técnicas, a de que os fatos são percebidos diretamente, sem qualquer intermediação. Desse modo, a subjetividade, que permeia todo o processo de investigação social, tende a ser reduzida.” (GIL, 1999, p. 100)

A observação ajuda o pesquisador a identificar e a obter provas a respeito de objetivos sobre os quais os indivíduos não têm consciência, mas que orientam seu comportamento. Desempenha papel importante nos processos observacionais, no contexto da descoberta, e obriga o investigador a um contato mais direto com a realidade. É o ponto de partida da investigação social. - (MARCONI; LAKATOS, 2003, p.191)

O campo da Geotnografia privilegia a observação participante, com o intuito de colocar-se na posição das pessoas pesquisadas, todavia, devido ao contexto pandêmico durante o desenvolvimento da pesquisa (2020 – 2022) e as particularidades do *saber-fazer* na produção do Queijo Canastra, optou-se pela observação não-participante, de cunho sistemático, individual e na vida real.

A observação não-participante foi definida:

Na observação não-participante, o pesquisador toma contato com a comunidade, grupo ou realidade estudada, mas sem integrar-se a ela: permanece de fora.

Presencia o fato, mas não participa dele; não se deixa envolver pelas situações; faz mais o papel de espectador. Isso, porém, não quer dizer que a observação não seja consciente, dirigida, ordenada para um fim determinado. O procedimento tem caráter sistemático.

Alguns autores dão a designação de observação passiva, sendo o pesquisador apenas um elemento a mais. (MARCONI e LAKATOS, 2003, p.193)

As entrevistas, baseadas num roteiro semiestruturado⁵, tiveram o intuito de coletar informações qualitativas, isto é, as perguntas se inseriram em conversas informais e a forma como os entrevistados apresentaram sua subjetividade nas falas e reflexões representa a mesma importância que o conteúdo das respostas. Se objetivou desenvolver conversas com as famílias, em que o entrevistado se sentisse à vontade para se expressar de forma verdadeira, sem criar qualquer pressão em suas falas.

Segundo Marconi e Lakatos (2003), neste tipo de entrevista:

⁵ O roteiro pode ser consultado no Apêndice do presente texto.

O entrevistador tem liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada. É uma forma de poder explorar mais amplamente uma questão. Em geral, as perguntas são abertas e podem ser respondidas dentro de uma conversação informal. (MARCONI; LAKATOS, 2003, p. 197)

A quinta etapa do caminho metodológico - *O voltar de lá – as experiências observadas* – é apontado em:

São as análises, considerações e mudanças advindas com a vivência no campo que instigam o pesquisador a pensar sobre as contribuições acerca do que foi visto, coletado e das futuras reflexões sobre o que foi pesquisado. Esta é uma etapa de estruturação e tabulação dos dados, em que se procura entender o quanto a pesquisa e o material colhido em campo podem ser significantes para os rumos do trabalho. Todas as experiências vividas servem como reflexões para a construção da pesquisa. Relacionar observações, integrar momentos diferenciados e prever novas perspectivas servem como suporte na busca por novas e originais análises. (SOUZA, 2013, p.65)

Esta etapa consistiu no tratamento dos dados coletados e desenvolvimento de diálogos com o referencial teórico. A metodologia para analisar os dados foi de caráter qualitativo, isto é, buscou-se identificar os aspectos imateriais e subjetivos nas falas dos produtores entrevistados, que se relacionassem com as discussões da referência bibliográfica.

No que concerne às amostras, todas as entrevistas que compõem a pesquisa ocorreram em 2022, realizadas em seis propriedades, onde foram entrevistados onze produtores, sendo cinco homens e seis mulheres. São pequenos produtores e, apesar de plurais, apresentam uma dinâmica territorial baseada em princípios próximos, centralizada na produção do Queijo Canastra. “A pesquisa qualitativa, em geral, trabalha com pequenas quantidades/números, já que não tem como preocupação central generalizar os resultados, mas, sim, lançar possibilidades de generalizar novos conceitos e pressupostos apontados em seu início [...]” (PESSÔA; RAMIRES, 2013, p.124)

A fim de preservar o anonimato, não será apresentado as características individuais de cada produtor, assim como a localização precisa de suas propriedades, além disso não será apresentado fotos que possam identifica-los, ou seus rebanhos. Para identificar as falas no corpo do texto, cada produtor recebeu o apelido de um fruto encontrado no Cerrado, acompanhado da sigla PQMA (Produtor de Queijo Minas Artesanal).

Na primeira propriedade visitada, moram o casal de produtores **PQMA Pequi** (homem) e **PQMA Graviola** (mulher), com dois filhos ainda crianças. Possuem a posse formal da propriedade e tiram o sustento da venda do Queijo Canastra, produzindo entre quatro a seis peças por dia.

A segunda propriedade, onde moram **PQMA Mangaba** (homem) e **PQMA Buriti** (mulher), que também possuem a posse formal da terra e tiram o sustento da venda do Queijo Canastra, produzindo de seis a sete peças ao dia. O único filho do casal, mudou-se após se casar.

A propriedade de **PQMA Baru** (homem) e **PQMA Guabiroba** (mulher) é a que possui a maior estrutura, no que concerne à produção de queijo, sendo de posse do casal. O queijo produzido no território é famoso na região, sendo muito procurado por moradores e turistas, inclusive, aparecendo em alguns documentários produzidos sobre o Queijo Canastra. Os filhos do casal se mudaram da propriedade, mas, ainda conseguem produzir, em média, doze peças por dia. Por possuírem uma cachoeira dentro de sua propriedade, conseguem outra forma de renda, com a visita de turistas e, vez ou outra, a **PQMA Guabiroba** costuma fazer e servir almoço agendado para os visitantes, todavia, a venda de queijo é a maior fonte de renda. A propriedade é a única entre as pesquisadas que possui um local para curar ou maturar o queijo.

PQMA Araticum (mulher) e **PQMA Murici** (homem), que possuem uma filha morando na cidade, fazem apenas duas peças de queijo por dia e sobrevivem devido a sua venda, por isso, os alimentos são disputados por moradores e queijeiros pela fama do sabor único do queijo feitos pelas mãos de **PQMA Araticum**.

A **PQMA Cagaita** vive com os três filhos e possui um restaurante muito visitado por moradores e produtores de região. Atualmente, cuida do restaurante, enquanto o filho produz os queijos, porém, segundo a produtora, não deixou de fazer queijos, mas devido a idade, não consegue manter a rotina de produção. Suas filhas, além de ajudar no restaurante, produzem quitandas para vender, especialmente o doce de leite. A produção de queijo é de aproximadamente de três peças ao dia, e, hoje, está sendo substituído pelo restaurante, como principal fonte de renda do território.

A média de idade dos produtores está na casa dos cinquenta anos, apenas o **PQMA Jatobá** tem a faixa etária próxima dos quarenta anos, sendo, também, o único produtor entrevistado que não possui a posse formal de sua terra, alugando o espaço de uma antiga produtora de queijo, que ainda compartilham o território. Seus filhos mudaram de sua terra para a cidade. Ele produz cerca de nove a dez peças de queijo ao dia, sendo sua única fonte de renda.

Para a transcrição das falas, se considera as diferentes formas de linguagem como uma riqueza regional, portanto, não foi utilizado o termo “SIC” para algumas palavras que seriam consideradas fora da norma culta previstas em textos científicos, além disso, algumas palavras foram adequadas ao texto, no sentido de evitar esboçar conotações pejorativas, como por exemplo: “trabaio” para “trabalho”.

A última etapa do caminho metodológico - *O eu aqui – as contribuições e reflexões e a geoetnografia* – é definida como:

Momento de o pesquisador analisar criticamente todos os dados colhidos pensando nos objetivos propostos pela pesquisa. Fase em que as observações do comportamento e o resgate da memória dos pesquisados são dispostos considerando a interatividade entre o “eu” pesquisador e os “outros” pesquisados. Etapa final da pesquisa, em que é importante estruturá-la e fundamentá-la não apenas em teorias antropológicas, filosóficas e geográficas, mas também em um olhar pautado nos relatos das experiências vividas. A mudança interior adquirida com a vivência com os “outros”, em muitos casos, é incorporada à pesquisa. Lembramos ainda que, além dos resultados acadêmicos esperados, é importante pensar em opções apropriadas de retorno da pesquisa para as pessoas envolvidas. (SOUZA, 2013, p.65)

A autora ainda alerta:

É importante frisar que um dos requisitos para a realização da pesquisa geoetnográfica está em estabelecer um afastamento, uma desnaturalização do cotidiano observado, para depois, em outro momento, retraduzir o que foi investigado em uma linguagem de novo familiar. A proposta é uma viagem em dupla direção, transitando sempre pelo que é real, visível, e pelo que é abstrato, imaginário – sempre construindo e desconstruindo. (SOUZA, 2013, p.66)

As técnicas, associadas aos conceitos, foram utilizadas para diagnosticar as famílias produtoras de Queijo Canastra, para atingir os objetivos geral e secundários, a partir dos seguintes parâmetros: **1- Local** – Ao identificar a área pesquisada e apresentar as pressões sofridas na dinâmica territorial dentro do contexto histórico e processo socioespacial da região, assim como as características físicas da Serra da Canastra. **2- Produção** – Ao explicitar a forma de se produzir o queijo e suas características peculiares no *saber-fazer*, ressaltando as mudanças e permanências de técnicas, além da quantidade produzida, ainda, ao perceber as contradições vividas, a partir da pressão exercida pela legislação, baseada nas transformações exigidas para se atender os critérios sanitários. **3- Manifestações culturais** – Ao descrever os costumes e

tradições ligados à produção do Queijo Canastra, mas também, nas práticas cotidianas representadas pelo modo de produção familiar, assim como na prática da subsistência, nas relações de gênero, assim como etárias, nas noções comunitárias e na relação com a natureza.

O desenvolvimento da pesquisa e apresentação dos resultados ocorreu em conformidade com as disciplinas cursadas na universidade, nos colóquios com o orientador⁶ e apresentação de trabalhos e seminários em encontros nacionais e internacionais com a presença de referências na Geografia e outras áreas. Marconi e Lakatos (2003) explicita sobre o seminário:

Seminário é uma técnica de estudo que inclui pesquisa, discussão e debate; sua finalidade é pesquisar e ensinar a pesquisar. Essa técnica desenvolve não só a capacidade de pesquisa, de análise sistemática de fatos, mas também o hábito do raciocínio, da reflexão, possibilitando ao estudante a elaboração clara e objetiva de trabalhos científicos. (MARCONI; LAKATOS 2003, p.35)

Portanto, a presente pesquisa percebe os pequenos produtores do Queijo Canastra de São João Batista da Serra da Canastra como moradores de um espaço que está inserido num processo histórico e territorial, vivendo uma relação dialética à lógica capitalista de ocupação do solo, expressando através dos costumes, modo de organização e modo de produção e princípios não vinculados apenas ao lucro.

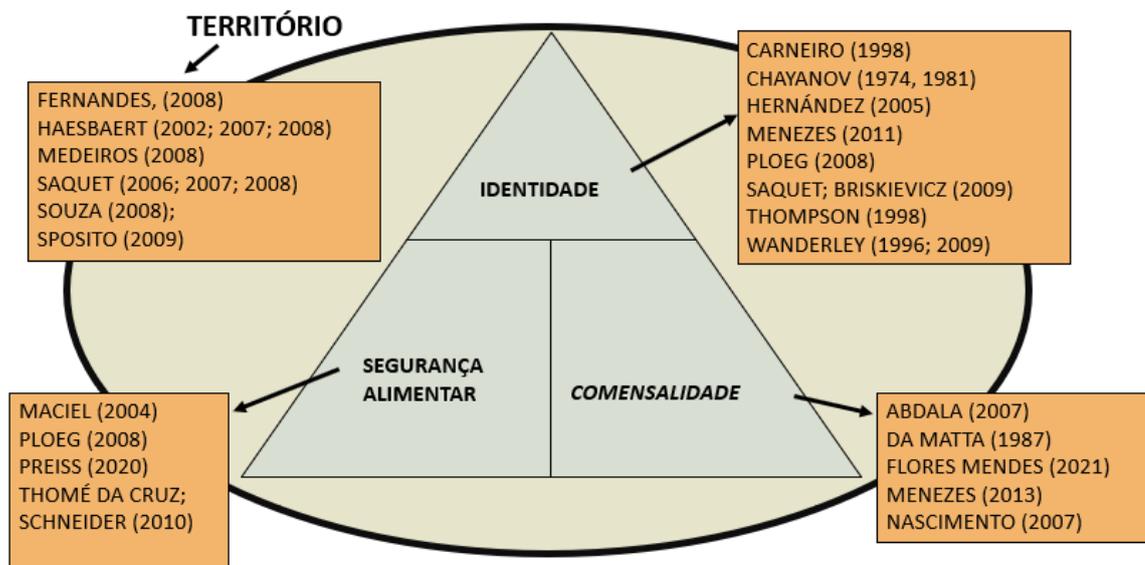
Seguindo os parâmetros supracitados, foi produzido o presente texto, dividido em cinco seções e redigido a partir das falas dos sujeitos. Isto é, pretendeu-se colocar as falas como a centralidade da narrativa e não apenas como elemento corroborativo, devido ao entendimento que o *saber-fazer* pertence aos produtores e a presente pesquisa é apenas uma forma de rede que interliga diferentes formas de conhecimentos.

O referencial teórico que baseou toda a pesquisa foi selecionado de forma que houvesse um diálogo entre os diferentes autores e autoras, para isso, utilizou-se como base teórica, as noções que envolvem o Território. O conceito, de base geográfica, passou a ser instrumento, também, de outras áreas do conhecimento, tomando interpretações diversas. Portanto, não deve ser interpretado como um conceito estático e fechado, mas inserido num processo histórico, que se transforma em interpretações instituídas dentro de contextos históricos distintos. (HAESBAERT, 2008)

⁶ Além dos colóquios direcionados para a pesquisa, o orientador propôs reuniões com a presença dos outros orientandos, a fim de poder apresentar e discutir sobre o andamento da pesquisa.

Inseridos nas reflexões acerca do território, buscou-se construir um diálogo entre autores que apresentaram contribuições sobre os conceitos de Identidade, Segurança Alimentar e *Comensalidade*, como apresentado na Figura 1.

FIGURA 1 – ESQUEMA DOS PRINCIPAIS REFERENCIAIS TEÓRICOS UTILIZADOS NA PESQUISA



Fonte: Autoria própria (2022)

A concepção de território utilizada na pesquisa é pensada pelo seu hibridismo e caráter multidimensional, como espaço que carrega aspectos materiais e imateriais ao expressar as atividades humanas, em relação com a natureza. Isto é, o território produz relações de poder, trabalho, modo de produção, organização social, mas, também, crenças, costumes, tradições, sonhos, sentimentos e ocorre por um dinamismo de diversos fatores e grupos que influenciam na dinâmica territorial.

Haesbaert (2008) articulou sobre o caráter multidimensional de um território e, ainda, como as nuances não podem ser desvinculadas.

[...] tomamos como referência nesse debate a idéia (SIC) de um continuum de articulação territorial desde os territórios – ou, para sermos mais precisos, os processos de territorialização – com maior carga funcional (e “material”, poderíamos acrescentar) até aqueles com maior carga simbólica, sem perder nosso foco nas relações de poder. Considerando os dois extremos (que, se existissem, seria apenas enquanto “tipos ideais”), diríamos que não é possível

conceber territórios puramente funcionais (já que sempre, por menos expressiva que seja, estará neles contida uma dimensão simbólica), nem territórios puramente simbólicos (neste caso, alguma referência a um espaço material, por alguns denominado espaço – ou território – “de referência identitária”, deverá estar presente). (HAESBAERT, 2008, p.106)

O autor ressaltou, também, as formas que se apresentam as dimensões funcionais e simbólicas:

Portanto, todo território é, ao mesmo tempo e obrigatoriamente, em diferentes combinações, funcional e simbólico, pois as relações de poder têm no espaço um componente indissociável tanto na realização de "funções" quanto na produção de "significados". O território é "funcional" a começar pelo seu papel enquanto recurso, desde sua relação com os chamados "recursos naturais" - "matérias-primas" que variam em importância de acordo com o(s) modelo(s) de sociedade(s) vigente(s) - como é o caso do petróleo no atual modelo energético dominante. (HAESBAERT, 2007. p.23)

O caráter multidimensional do território, segundo Saquet e Briskievicz (2009, p. 4), “se produz e re-produz a partir das relações desenvolvidas num processo histórico, compreendendo quatro componentes essenciais: as relações de poder; as redes de circulação e comunicação; as identidades; a natureza”, que se interrelacionam, em graus de coesão que podem ser observados de forma hierárquica em cada dinâmica territorial.

Souza (2008), ao discutir as múltiplas nuances que envolvem o território, destaca que parte do pesquisador ressaltar um ou outro aspecto que exerce pressão no território, como, na presente pesquisa, em que se destaca o conceito de lugar, a dimensão cultural se apresenta como elemento central na dinâmica territorial, todavia, poderia ter se destacado outra dimensão, porém, sem as separar, que ressalta:

[...] as razões e motivações para se conquistar ou defender um território podem ser fortemente ou até primariamente de cunho cultural ou econômico; é óbvio que não são, sempre, de ordem “estritamente” política (ou ainda estratégico-militar). Aliás, a própria separação entre o “político”, o “cultural” e o “econômico”, da maneira como amiúde é feita, tem muito de cartesiana, de artificialmente preocupada em separar aquilo que é *distinguível* mas não é propriamente *separável*. [...] (SOUZA, 2008, p.60)

Fernandes (2008) corrobora para a compreensão do caráter multidimensional do território:

[...] O princípio da multidimensionalidade nos ajuda a compreender melhor o da totalidade, já que são as dimensões que a compõem. As dimensões são formadas pelas condições construídas pelos sujeitos em suas práticas sociais na relação com a natureza e entre si. As múltiplas dimensões do território são produzidas relações sociais, econômicas, políticas, ambientais e culturais. A dimensão une espaço e relação construídos pelas ações e intencionalidades. (FERNANDES, 2008, p.202)

A territorialidade é o resultado singular da relação do ser humano, a natureza e o modo de produção. Nela se reproduz práticas cotidianas, costumes, tradições, crenças, que compõe a identidade de grupos. Ou seja, a organização do modo de vida e das relações sociais estão diretamente associadas ao território, não pelo ponto de vista determinista, mas pelas relações complexas que lá se estabelecem e as redes que se criam, dentro de um processo histórico.

Para Raffestin (2008, p. 26) partindo de uma concepção material do Território, percebe a apropriação do espaço, ou seja, a territorialização passa pelo ator que “projeta no espaço um trabalho, isto é, energia e informação, adaptando as condições dadas às necessidades de uma comunidade ou de uma sociedade.”

Saquet (2006; 2008) define a territorialidade como a expressão humana através das relações culturais que envolvem as atividades cotidianas desenvolvidas no território, se constituindo enquanto “lugar de vida” (SAQUET, 2008, p. 87), que ressalta:

[...] Este processo é condicionado e gera as territorialidades, que são todas as relações diárias que efetivamos, (i) materiais, no trabalho, na família, na Igreja, nas lojas, nos bancos, na escola etc. Estas relações, as territorialidades, é que constituem o território de vida de cada pessoa ou grupo social num determinado espaço geográfico. (SAQUET, 2006 p.62)

Haesbaert (2008) analisou as territorialidades a partir das nuances materiais e imateriais:

Propomos, nesse caso, optar pela expressão “territorialidade” – já que não se trata do território em seu sentido pleno, ou seja, onde a sua “materialização” se torna imprescindível. Embora todo território tenha uma territorialidade (tanto no sentido abstrato de “qualidade ou condição de ser território” quanto no de sua dimensão real-simbólica), nem toda territorialidade – ou, se quisermos, também, aqui, espacialidade – possui um território (no sentido de sua efetiva realização material). (HAESBAERT, 2008, p. 106)

Saquet (2008) apontou as principais nuances que envolvem a territorialidade dentro da perspectiva de tempo enquanto processo:

[...] A territorialidade efetiva-se em distintas escalas espaciais e varia no tempo através das relações de poder, das redes de circulação e comunicação, da dominação, das identidades, entre outras relações sociais realizadas entre sujeitos e entre estes com seu lugar de vida, tanto econômica como política e culturalmente. (SAQUET, 2008, p.87)

O pesquisador que se arrisca no campo cultural deve ter atenção redobrada para evitar análises superficiais ou meramente descritivas, criando uma relação hierárquica entre o pesquisador e objeto de estudo. Isto é, caracterizar e definir os povos estudados a partir de suas crenças e tradições, sem dar o verdadeiro contexto e sentido histórico para aquelas manifestações culturais, como se as pessoas reproduzisse de forma aleatória ou automática, é reproduzir a visão de dominante e dominado. Como ressaltado em Saquet (2008):

Os homens têm centralidade na formação de cada território: cristalizando relações de influência, afetivas, simbólicas, conflitos, identidades etc. Tanto os processos identitários como os conflituosos e transformativos são históricos e relacionais e, ao mesmo tempo, materiais e imateriais. A própria identidade é substantivada por relações desiguais e por diferenças o que, contraditoriamente, torna mais complexas e dificulta nossas atividades de pesquisa e leitura dos fenômenos e processos territoriais. (SAQUET, 2008, p.85)

A territorialidade, segundo Saquet; Briskievicz (2009) se constitui a partir de processos de relações sociais, econômicas, políticas e econômicas de um indivíduo, ou grupo com o local, isto é, a territorialidades ocorre de formas distintas a partir das relações constituídas no território e se manifesta nos diferentes modos de produção e ações cotidianas. Com isso, a identidade passa a ser um conceito que se desenvolve de forma complementar às diferentes territorialidades que agem no território, portanto, indissociável.

As identidades não podem ser vistas como estáticas e fechadas, mas dentro de um processo histórico, inserido na dinâmica territorial, que, ao mesmo tempo, é pressionada pelos diferentes agentes que agem e agiram no território, mas, também, se comporta como uma força que possui influência na territorialidade, como nos aspectos sociais, econômicos e políticos.

A identidade, segundo Saquet; Briskievicz (2009), é um agente na dinâmica territorial, que consegue ser uma forma de manutenção de costumes e tradições, historicamente constituídos, de indivíduos ou grupos no território. Sendo assim, a territorialidade, como base para a organização social e produtiva do território, quando desenvolvida por princípios que envolvem práticas de resistência e pertencimento, que compõe a identidade, origem e memória

individual ou coletiva, deve ser tratada como patrimônio. As políticas de desenvolvimento, segundo os autores, devem valorizar as práticas identitárias como forma de manutenção de formas de vida singulares e de alcançar a justiça social.

Para E. P. Thompson., não há uma fórmula padrão para analisarmos os costumes de uma sociedade, grupo, ou comunidade, já que se deve pensar em cultura na forma de um sistema, isto é, influenciada por diversos agentes que se mantêm dentro de um “equilíbrio particular de relações sociais” e pode se manifestar de formas distintas em cada indivíduo e sempre faz parte de um processo, portanto não é linear. (THOMPSON, 1998, p.17).

Para Thompson, a imposição de costumes pelo capital transforma a construção cultural dos indivíduos numa “arena de elementos conflitivos” fazendo com que a manutenção de tradições e costumes se torne uma forma de resistência enquanto classe social e os saberes passado entre as gerações, deixe de ser um aspecto meramente econômico, e se torna um mecanismo de defesa, que se dá a transmissão de experiências sociais ou da sabedoria da coletividade. Portanto, os costumes devem ser analisados dentro das formas historicamente específicas das relações sociais e de trabalho, e compreendido como forma de origem, expressão ou resultado das relações antagônicas dentro do materialismo histórico dialético. (THOMPSON, 1998, p. 17).

A partir do referencial teórico, percebe-se que o sentido das tradições, costumes e memórias só se tornam claras quando relacionamos com os outros agentes que influenciam no território, isto é, a territorialidade. Os costumes e tradições passam a ser vistos sob um aspecto material, além de imaterial, que influencia e é influenciado na dinâmica do local, apresentando-se como um patrimônio territorial.

A relação de territorialidades distintas agindo no mesmo espaço, ou seja, diversas concepções de território para pessoas ou grupos com diferentes formas de coesão, pode gerar a dinâmica da territorialização-desterritorialização-reterritorialização (T-D-R). A pressão exercida através de redes, podem interferir no processo histórico ao modificar as relações de poder, trabalho e cultura no território, causando assim, a desterritorialização, sendo que as mudanças ocorridas e as tradições mantidas vão demonstrar a ressignificação das relações da dinâmica territorial, gerando uma reterritorialização. (HAESBAERT, 2007a) A relação T-D-R ocorre de forma simultânea apresentando uma multiterritorialidade, como ressaltado:

[...] aparece como uma alternativa conceitual dentro de um processo denominado por muitos como "desterritorialização". Muito mais do que

perdendo ou destruindo nossos territórios, ou melhor, nossos processos de territorialização (para enfatizar a ação, a dinâmica), estamos na maior parte das vezes vivenciando a intensificação e complexificação de um processo de (re)territorialização muito mais múltiplo, "multiterritorial". (HAESBAERT, 2007. p.19)

Que complementou:

A realização da multiterritorialidade contemporânea, é evidente, envolve como condições básicas a presença de uma grande multiplicidade de territórios e territorialidades (incluindo territórios/territorialidades mais "híbridos"), bem como sua articulação na forma, principalmente, de territórios-rede. Estes, como já vimos, são por definição, sempre, territórios múltiplos, na medida em que podem conjugar territórios-zona (manifestados numa escala espacialmente mais restrita) através de redes de conexão (numa escala mais ampla). A partir daí se desenham também diferenciações dentro da própria dinâmica de "multiterritorialização". [...] (HAESBAERT, 2007. p.40)

Dentro da dinâmica territorial as disputas por poder e as relações de dominação, submissão e apropriação são constantes. Ou, como apontou Souza (2008, p. 59): “O que ‘define’ o território é, em primeiríssimo lugar, o poder”.

Desde os escritos de Ratzel até Raffestin houve um avanço na construção do conceito de poder, na medida em que é retirado do Estado o monopólio no exercício do poder e na construção da territorialidade. “Ou o estado detém o poder e é o único a detê-lo; ou é o poder superior e é preciso construir a hipótese de poderes inferiores” (RAFFESTIN, 1993, p. 16).

Para Raffestin (1993), há múltiplos poderes, que são intrínsecas nas relações sociais, econômicas, políticas, ideológicas e não são externas a elas, que possuem sua origem no trabalho, ou na forma de apropriação do território (recursos) e está vinculado à energia e à informação, as quais manipulam os fluxos. Segundo o autor, as relações entre as diversas formas de poder num território não podem ser hierarquizadas.

Souza (2008) ampliou o conceito de Raffestin e ressaltou:

[...] O poder é uma relação social (ou, antes, uma dimensão das relações sociais), e o território é a expressão espacial disso. A existência do território é impossível e inconcebível sem o substrato espacial material, da mesma maneira que não se exerce o poder sem contato com e referência à materialidade em geral; ao mesmo tempo, porém, o território não é redutível ao substrato, não devendo ser com ele confundido. [...] (SOUZA, 2008, p.66)

Fernandes (2008) defende que, com a expansão do modo de produção capitalista, as disputas territoriais podem ser analisadas através da luta de classes:

As disputas territoriais são, portanto, de significação das relações sociais e de controle dos diferentes tipos de território pelas classes sociais. O território, compreendido apenas como espaço de governança, é utilizado como forma de ocultar os diversos territórios e garantir a manutenção da subalternidade entre relações e territórios dominantes e dominados. [...] (FERNANDES, 2008, p.200)

Saquet (2006) propõe que as relações entre diferentes territorialidades, sempre apresentam relações que envolvem o poder.

[...] Um território é apropriado e ordenado por relações econômicas, políticas e culturais, sendo que estas relações são internas e externas a cada lugar; é fruto das relações (territorialidades) que existem na sociedade em que vivemos e entre esta e nossa natureza exterior. E estas relações são relações de poder, de dominação e estão presentes num jogo contínuo de submissão, de controle de recursos e de pessoas, no espaço rural, no urbano e em suas articulações. (SAQUET, 2006, p.66)

O autor, ainda salienta o papel das redes nas relações entre territórios e territorialidades distintas:

Para nós, há territórios e territorialidades sobrepostos e em redes. Há redes nos territórios e territórios em redes bem como movimento do território e das redes. Os territórios e as territorialidades humanas são múltiplos, históricos e relacionais. Há, em cada território, tempos históricos e tempos coexistentes (ritmos) presentes, em unidade, a mesma unidade da relação espaço-tempo e da relação idéia-matéria. (SAQUET, 2008, p.86)

As disputas territoriais são heterogêneas e dinâmicas e as formas de poder podem ser explícitas ou ocultas, como salientado por Haesbaert (2008, p.20): “Território, assim, em qualquer acepção, tem a ver com poder, mas não apenas ao tradicional ‘poder político’. Ele diz respeito tanto ao poder no sentido mais explícito, de dominação, quanto ao poder no sentido mais implícito ou simbólico, de apropriação.”

A disputa pela forma de utilização ou apropriação do espaço, isto é, a ocupação do território serve como re-produção da forma de viver daquele indivíduo, ou grupo, que vai buscar

manter o poder em seu território como forma de preservar sua identidade, muitas vezes, resistir à outras territorialidades.

O objeto de pesquisa foi avaliado segundo o aporte territorial supracitado, compreendendo todas as dimensões da dinâmica territorial em que se encontram as famílias produtoras, que envolve a produção do Queijo Canastra em São João Batista da Serra da Canastra, no atual momento do processo histórico. Considera-se que as territorialidades dos produtores apresentam as dimensões materiais e imateriais expressas no *saber-fazer* do alimento produzido de forma artesanal, analisando-se assim, todas as dimensões e sua complementaridade.

A produção do Queijo Canastra também está inserida nas discussões que envolvem as territorialidades rurais. Para refletir sobre o rural no Brasil, deve-se, primeiramente, compreender que não existe uma definição que se aplique às diferentes dinâmicas que compõem as ruralidades no país. Entende-se por ruralidade, a relação peculiar que os moradores do campo desenvolvem com a terra em que vivem. Essa relação tem características políticas, econômicas e culturais e são afetadas por vários agentes, como o Estado, capital e natureza, portanto, cada local possui sua própria dinâmica e apresenta diferentes formas de relação e a permanência na terra, isto é, expressa a sua própria ruralidade. O rural, deste modo, não constitui como uma essência imutável, mas uma categoria histórica que está em constante transformação (WANDERLEY, 2000).

O rural se manifesta quando é considerado o outro lado, o “não-rural” ou urbano. Entender o rural e urbano como dicotômicos é ignorar a concepção de território e as dinâmicas que atuam no espaço, todavia considerar o rural como uma extensão do urbano, isto é, quando o rural é considerado fornecedor de matérias primas para o desenvolvimento industrial, é ainda mais equivocado.

O rural é, portanto, a constituição de um território a partir das relações que se manifestaram, como modos de organização produtivos, familiares, sociais num espaço onde predominam as atividades ligadas diretamente à terra. É sempre importante ressaltar que as atividades praticadas pelo agronegócio, baseado na intensa utilização de maquinários e tecnologias, resulta numa territorialidade ligada à lógica do mercado, que utiliza a agropecuária apenas como forma de obtenção de lucro, isto é, manifesta-se como uma territorialidade não-rural.

A ligação com o território é reproduzida, além de seus aspectos produtivos e econômicos, nos aspectos culturais. O modo de vida, costumes e todas as características que criam a identidade são originados a partir da territorialidade no espaço agrário, ou as ruralidades. Com isso, as noções de rural e urbano não podem ser definidas com base apenas nos aspectos físicos do espaço, mas que estão associadas as formas de organização produtiva e social e, portanto, as diferentes formas de ruralidade, ou seja, as questões de identidade dos camponeses, podem se manifestar mesmo em ambientes considerados formalmente como urbanos, quando ocorre casos de êxodo rural, por exemplo.

O camponês é o sujeito que possui sua história, modo de produção, experiências, tradições, religiosidade, relações familiares, etc. definidos a partir de sua íntima e harmônica afinidade com a terra e pode incluir: colonos, posseiros, trabalhador rural, lavrador, meeiro, sitiante, entre outros, que vivem uma relação dialética com a expansão da lógica capitalista sobre o campo, que possui como forma de uso da terra, apenas o propósito mercantil e exploratório.

Ploeg (2008) aponta para um aspecto fundamental nas relações campesinas, a *co-produção*, que se manifesta em relações singulares e mútuas entre os seres humanos e a natureza, como salientado:

Uma co-produção efetiva tem efeitos positivos sobre a reprodução necessária (e do desenvolvimento continuado) da base de recursos. Ela igualmente tem um impacto positivo na sobrevivência, no padrão de vida e nas perspectivas das famílias camponesas envolvidas. Dessa forma, o desenvolvimento da agricultura e a base de recursos na quais ele se apoia coincidem e concretizam-se na emancipação do campesinato. (PLOEG, 2008, p.42)

A relação antagônica entre o camponês e o agronegócio deve ser analisada no sentido da forma do uso da terra e a territorialidade, porém, deve-se evitar a abordagem que a produção camponesa é totalmente dissociada do capitalismo, isto é, apenas de subsistência. As formas de reinvenção dos camponeses ao transformar parte de sua produção em lucro e a aproximação do mercado, a criação de associações, cooperativas, assim como as lutas frente as políticas públicas pelas melhorias estruturais do campo, como pavimentação, saneamento básico, energia elétrica, escolas, hospitais, entre outros, não descaracteriza o camponês enquanto classe, pois a base de sua estrutura ainda se assenta na autonomia em relação ao mercado (bolsa de valores), a reciprocidade com a natureza e, principalmente, as relações sociais constituídas no território.

Nos territórios analisados, percebeu-se no modo de organização e produção que envolve a dinâmica territorial, aspectos que remetem à princípios não vinculados ao lucro, apesar de se comercializar o Queijo Canastra, portanto, percebe-se características campesinas nas famílias que compartilharam suas experiências no presente texto.

No que concerne à produção artesanal no Brasil, algumas referências se destacam, como Sônia de Souza Mendonça Menezes, que através da metodologia SIAL (Sistemas Agroalimentares Localizados), desenvolve importantes contribuições para a pesquisa no Brasil e na América Latina. A autora analisa diversas territorialidades de produtores de queijo artesanal e busca identificar os aspectos que envolvem a produção e a organização social e nas pressões recebidas, como nos critérios sanitários, colocando assim, o objeto de pesquisa dentro uma perspectiva ligada ao olhar macro. Além disso, a autora produziu grandes contribuições para a análise dos queijos artesanais produzidos na região nordeste, especialmente em Sergipe. (MENEZES, 2009, 2011, 2011a)

Quanto aos limites dessa produção, são idênticos os problemas enfrentados pelos produtores nos diferentes países: a falta ou carência de recursos financeiros para adequar as instalações às normas técnicas, a ausência de políticas específicas voltadas para o setor artesanal, a concorrência desleal a favor das indústrias e produtos massificados. Foram detectadas fraudes e usurpações com a veiculação da denominação do queijo com uma boa reputação por queijos análogos e com preços inferiores, repercutindo no aniquilamento e ou desterritorialização dos produtos e dos agricultores produtores. (MENEZES, 2011, p. 15)

José Newton Coelho Meneses contribuiu com a associação de conceitos da história, como memória e cultura imaterial para enriquecer os estudos sobre os queijos artesanais (COELHO MENESES, 2006, 2009) e, seus estudos foram diretamente responsáveis, dentro da contribuição científica, para o tombamento do Queijo Minas Artesanal e na definição do conceito de *saber-fazer*.

Ainda foram analisadas pesquisas que contribuíram nas reflexões acerca do Queijo Minas Artesanal e do Queijo Canastra, como Barbosa (2007); Nogueira (2014) Netto (2011); Borelli (2002).

A segunda seção do presente texto - De quem é o queijo? Os critérios de qualidade para o Queijo Canastra - insere o objeto de pesquisa nas discussões que envolvem os Sistemas Agroalimentares e nas reflexões acerca dos critérios estabelecidos para a produção de alimentos artesanais no país, no que concerne à qualidade. Na seção, pretendeu-se atingir o objetivo

específico: (c) Caracterizar as famílias estudadas, quanto às condições estruturais, adequação às normas sanitárias e na qualidade dos queijos produzidos.

Para construir a reflexão da segunda seção, considerou-se que a concepção dos problemas estruturais na produção e consumo alimentar apontada por Castro (1967) se tornou referência para futuras reflexões sobre o tema. A presente pesquisa compreende o Queijo Canastra como um alimento inserido em Sistemas Agroalimentares. A noção sistêmica sobre a produção, transporte, comercialização e consumo dos alimentos, assim como a análise do Sistema Agroalimentar predominante no país, foi baseada, principalmente, em: Thomé Da Cruz e Schneider (2021); Schmitt (2016); Rocha (2020); Preiss et al. (2020); Pignati et al. (2021); Grisa e Schneider (2014); Hernández (2005).

Na terceira seção - Aceita um queijo com café? Reflexões sobre as nuances que envolvem o consumo do alimento – apresenta o Queijo Canastra enquanto comida, isto é, aponta-se as múltiplas dimensões que envolvem o ato de comer, ou a *comensalidade*, ao apresentar a biodiversidade dos queijos e inserir o objeto de pesquisa na perspectiva dos Sistemas Alimentares, se relevando os aspectos culturais, especialmente nas relações do queijo com o estado de Minas Gerais. Com isso, pretendeu-se cumprir o objetivo específico: (a) Reconhecer a produção do Queijo Canastra como símbolo da biodiversidade alimentar e cultural.

Como referência histórica na área se destaca, Cascudo (1983) e Da Matta (1987). O célebre memorialista Luís da Câmara Cascudo destacou as diversas formas de se produzir, metamorfosear e consumir os alimentos nas diferentes regiões do Brasil, assim como os aspectos que envolvem tradição e identidade nas receitas e nos atos de comer. Também vale dar nota as contribuições de Roberto da Matta, que identificou as subjetividades que envolvem a comensalidade.

A noção conceitual sobre as diversas nuances da alimentação, apresentada no corpo do texto fora inspirada, principalmente em: Da Matta (1987); Nascimento (2007); Maciel (2004); Abdala (2007); Menezes (2013); Flores Mendes (2021); Elias (1990).

A quarta seção - São João Batista da Serra da Canastra: caracterização e as formas de ocupação territorial – contextualiza o recorte espacial da pesquisa no processo histórico regional e aborda um importante componente territorial, a natureza, através da apresentação das paisagens que compõem os territórios e as mudanças causadas com a criação do Parque

Nacional da Serra da Canastra. A seção buscou atingir o objetivo específico: (b) Apresentar a formação territorial de São João Batista da Serra da Canastra/MG.

A pesquisa bibliográfica feita para a construir a quarta seção foi baseada na coleta de informações em pesquisas que tiveram, em algum momento, o enfoque no município de São Roque de Minas/MG e no distrito de São João Batista da Serra da Canastra, como: Barbosa (2007); Ferreira (2013); Lourenço (2005). Destaca-se a contribuição do livro intitulado “Um Lugar da Canastra”, publicado em 2008, que contou com várias parcerias e, principalmente com a participação da população de São João Batista da Serra da Canastra, através do compartilhamento de suas memórias e tradições (BIZERRIL, et. al., 2008).

Os componentes da pesquisam se entrelaçam na seção cinco - As mãos que produzem o queijo: territorialidades dos produtores de Queijo Canastra – ao inserir o elemento mais importante na produção do Queijo Canastra, o ser humano. Buscou-se identificar nos costumes e tradições, os aspectos que compõe o *saber-fazer* das famílias pesquisadas. Na subseção 5.1 – Se tem leite, tem queijo: a campesinidade das famílias produtoras do Queijo Canastra - utilizou-se uma narrativa poética, preenchida por metáforas, com o intuito de representar ao leitor a interpretação da forma que as famílias transmitiram as noções de viver no campo e os significados da campesinidade. O objetivo secundário que buscou-se atingir na quinta seção foi o objetivo: (d) Analisar as práticas e costumes cotidianos das famílias, assim como o modo de produção familiar e as relações com a natureza, como forma de preservação da identidade.

Para a experiência completa, do que se espera transmitir no presente texto, recomenda-se que a leitura seja acompanhada da degustação do Queijo Canastra, de preferência oriundo de São João Batista da Serra da Canastra.

2. DE QUEM É O QUEIJO? OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE PARA O QUEIJO CANASTRA

2.1. O queijo canastra e os sistemas agroalimentares

Para discutir sobre um alimento produzido de forma singular no país da contradição entre a abundância e a fome, é necessário reforçar a defesa por uma alimentação saudável e plural para todos, para trilhar o caminho à Segurança Alimentar. Os princípios da Segurança Alimentar partem do reconhecimento que a alimentação faz parte de um sistema, isto é, um conjunto de ações e etapas, desde o acesso à terra, forma de produzir, comercialização até o consumo, que gera dinâmicas e interdependência, denominados Sistemas Agroalimentares. Para atingir a Segurança Alimentar, portanto, além do incentivo à produção de alimentos saudáveis, é necessário desenvolver relações harmônicas entre todas as etapas do sistema para manter um equilíbrio entre a natureza e os seres humanos e a manutenção de diferentes territorialidades.

Para garantir a Segurança Alimentar no Brasil, o Sistema de Monitoramento de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é baseado nas dimensões de: disponibilidade; acesso; utilização; estabilidade; que são avaliados em três escalas de determinantes: global-nacional; regionais e locais; fatores domiciliares, sendo que todas as etapas do processo da produção, comercialização e consumo dos alimentos devem garantir um equilíbrio entre os aspectos sociais e culturais, com os econômicos e ambientais.

A reflexão sobre as nuances que envolvem a produção, transporte e consumo do Queijo Canastra está atrelada às discussões sobre os Sistemas Agroalimentares, isto é, há queijos que são produzidos atendendo à lógica mercantil e aderindo-se ao Sistema Agroalimentar predominante, coordenado pelo capitalismo global⁷, mas, também, há a produção do Queijo Canastra em sistemas alternativos, que são coordenados por outros agentes e baseado em princípios distintos.

O Sistema Agroalimentar predominante no Brasil, também conhecido como Agronegócio, foi fomentado, a partir da Revolução Verde, como responsável por acabar com a fome estrutural que Josué de Castro denunciara na década de 1940 com a publicação da “Geografia da Fome”. O autor, reconhecido internacionalmente e indicado duas vezes para o

⁷ O entendimento sobre o controle das etapas do Sistema Agroalimentar global por poucas empresas é elucidado e denominado de “Impérios Alimentares” em Ploeg (2008)

Nobel da Paz apontou que o problema da alimentação no Brasil é de base histórica e política e que o Estado deveria agir para superar esse problema, no combate à pobreza e as desigualdades sociais e regionais, para garantir os interesses nacionais. (CASTRO, 1967).

A tradição histórica do uso da terra no Brasil é baseada na concentração fundiária, coronelismo, grilagem e violência e, no período entre as décadas 1960 – 1970, a união entre Estado, latifundiários e a burguesia industrial, marcou um processo fundamental para compreender a estrutura fundiária atual. Nesse período, baseada na lógica da modernização, o governo ditatorial criou subsídios e conjuntos de políticas públicas para favorecer a mecanização do campo, assim como incentivos para a compra de sementes, venenos e adubos químicos, sendo justificada a partir de um pensamento dicotômico entre o rural e o urbano. Enquanto o urbano usufruía de tecnologia e a rápida expansão dos bens de consumo, como os automóveis; o rural era tratado como atrasado e arcaico e, por consequência, as pessoas que viviam no campo eram inferiores, ou seja, a partir dessa lógica dual, a modernização do campo era representada como uma forma de beneficiar a população, além de aumentar a produção de alimentos. Entretanto, o acesso às políticas públicas e outros benefícios para adquirir as novas tecnologias não foi direcionada para a população do campo, mas para algumas empresas, que passaram a controlar, desde a venda de insumos, passando pelo plantio, transporte, industrialização e venda, denominada agronegócio. (GONÇALVES NETO, 1997).

A produção de alimentos foi incorporada aos elementos da Revolução Verde, que passou a priorizar a quantidade à qualidade, utilizando muita energia e água na produção, assim como o uso de conservantes químicos e a predominância de circuitos longos, isto é, distanciar o setor produtivo dos consumidores. Os alimentos produzidos apresentam baixo valor nutricional e quantidade calórica excessiva, além de um exagerado uso de açúcares, sal e gorduras, fazendo crescer o número de problemas de saúde relacionados a doenças crônicas e obesidade⁸.

As consequências negativas da Revolução Verde foram denunciadas⁹ e aumentou a pressão, principalmente, sobre o Estado para solucionar os problemas sociais, ambientais e nutricionais oriundos da estrutura fundiária. No que concerne à alimentação, apresentou-se um

⁸ Refere-se aos alimentos processados ou ultraprocessados, que diferentemente dos *in natura* ou minimamente processados, passaram por processos de transformação no setor secundário (industrial).

⁹ Destaca-se o movimento do “Novo Rural”, com obras fundamentais no campo da Geografia Agrária, como Abramovay (2000); Graziano Da Silva (1998); Wanderley (1996; 2000; 2009).

paradoxo, isto é, um aumento na produção de alimentos com baixo valor nutricional e que não serviu com um instrumento de combate à fome.

Impulsionado por décadas de debates, reivindicações e lutas por diversas camadas sociais, o Estado, a partir do final do século XX e início do século XXI, passou a adotar Políticas Públicas para atender os marginalizados do processo de modernização e posteriormente de combate à fome.

O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura (PRONAF), criado em 1996, foi a primeira política pública abrangente voltada para a agricultura familiar no Brasil. Criado com o intuito de fortalecer as atividades produtivas geradoras de renda das unidades familiares de produção, o PRONAF é considerado um marco histórico da intervenção do Estado no meio rural brasileiro. Com o intuito de atender as demandas da agricultura familiar, este programa dispõe de diversas linhas de crédito, as quais têm sido modificadas e adequadas ao longo dos anos através de alterações legislativas. Sobre o PRONAF, Mattei discorre:

A evolução do programa nas últimas safras agrícolas esteve fortemente atrelada à disponibilidade de crédito em suas diferentes modalidades, que passou a ser o carro-chefe deste tipo de política agrícola. Na curta trajetória do programa foram promovidas diversas mudanças institucionais que ampliaram a capilaridade deste tipo de política pública, tanto nacional como regionalmente, verificando-se um aumento dos contratos efetuados, do volume de recursos utilizado e das principais categorias de agricultores beneficiadas. (MATTEI, 2006, p. 16).

Para garantir a Segurança Alimentar no país foi promulgada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) e a houve a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan), que atribuiu ao Estado à responsabilidade de combater a insegurança alimentar e, através de participação de vários atores numa idealização transversal, passou a considerar a segurança alimentar além da produção, compreendendo a dinâmica de toda o sistema, como o acesso à terra a povos tradicionais, a preservação ambiental, controle no uso de químicos e venenos na produção e a diversificação nas dinâmicas de abastecimentos, assim com o desenvolvimento de um Guia Alimentar para a População Brasileira¹⁰, em 2014 (PREISS; et al., 2020).

Ainda se pode citar as políticas de compra direta de alimentos, criadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), no ano de 2003, e reformuladas pelo Programa Nacional de

¹⁰Disponível para o acesso no link: https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf - Acesso em: 23/05/2021.

Alimentação Escolar (PNAE), em 2009. Bem como a incrementação do programa Fome Zero, a Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPM-Bio), o apoio a agroindústrias, a criação de selos de diferenciação de produtos e a certificação orgânica e a inclusão de linhas de financiamento relacionadas à sustentabilidade no cerne do PRONAF.¹¹

Doravante o Estado brasileiro ter evoluído quanto as políticas públicas no fim do século XX e nos primeiros anos do século XXI¹², a base conceitual e prática para garantir a segurança alimentar vem sofrendo grande entrave no Brasil contemporâneo, principalmente a partir de 2016. Isso tem ocorrido em razão da omissão do Estado e o desmonte das políticas e órgãos que estavam gerando resultados positivos no combate à insegurança alimentar. Seguindo o caminho contrário aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU¹³, da Agenda 2030 “Fome zero e Agricultura sustentável” e o Estado como garantidor do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), o governo Bolsonaro (2018- 2022) promoveu a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), assim como o desmonte no Sistema Único de Saúde (SUS) e o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

Atualmente (2022) o Sistema Agroalimentar, dominado pelo capital global não sanou a emergencial questão da fome e desenvolveu novos problemas, como na relação predatória com o meio ambiente, a forma de produção, o acesso e a qualidade nutricional dos alimentos.

A forma exploratória do Sistema Agroalimentar na natureza, deixa de se tornar um problema local, ou nacional e passa a se tornar um problema global, considerando que agricultura utiliza 30 % da energia produzida e cerca de 70 % da água doce no mundo, ainda é responsável por 20 % das emissões de gás carbono na atmosfera, fazendo com que, além dos problemas como desmatamento de florestas, esgotamento e erosão dos solos e perda da biodiversidade, pode gerar crises políticas e migrações (PREISS; et al., 2020).

A proliferação de doenças é outra característica do modo dominante na produção de alimentos. Fearnside (2020), explica que a atual conjuntura pandêmica foi consequência da relação desarmônica entre os seres humanos e o meio ambiente e que, caso mantenha-se a atual

¹¹ Os programas mencionados foram analisados em: Grisa; Schneider (2014); Schmitt (2016).

¹² Em 2014 o país saiu do Mapa da Fome da ONU

¹³ Os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável podem ser encontrados em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs> (Acesso em 10/03/2022).

forma de exploração predatória, novas pandemias poderão surgir. O autor aponta, inclusive, o próximo epicentro, nas áreas desmatadas da Floresta Amazônica.

Além dos problemas estruturais históricos na produção de alimentos, como a concentração fundiária, com monoculturas de *commodities* e falta de acesso democrático para o consumo, existe a discussão acerca da qualidade dos alimentos, que, dentro da lógica industrial, estão padronizando-se com baixo valor nutricional, somado ao uso de conservantes e utilização de agrotóxicos nocivos à saúde humana na produção.

A pressão do capital nos setores produtivos para aumentar a padronização e homogeneização ameaça os alimentos produzidos de forma artesanal e singular, assim como a manutenção de aspectos culturais que compõe a identidade. No mundo globalizado, as determinações nos critérios de produção, cada vez mais, estão afastadas das pessoas que produzem os alimentos, como salientado:

Atualmente, os países industrializados podem dispor de maior variedade de alimentos ao longo do ano. Certamente, para eles, foi possível recorrer (para permitir a conservação e o transporte) a um generalizado e crescente uso de aditivos (conservantes, colorantes, aromatizantes etc.). Esses aditivos, por um lado, contribuem para a homogeneização progressiva dos alimentos, e por outro supõem a ingestão sistemática e prolongada de substâncias cujas consequências são desconhecidas. De qualquer forma, as mudanças produzidas nos regimes alimentares, na maioria dos países, manifestam, em vez da abundância e do bem-estar, uma certa má nutrição. Assim, o interesse em produzir mais alimentos e a menor custo continua influenciando para que se produzam e se consumam alimentos cada vez mais homogeneizados. Assim mesmo, os regulamentos, cada vez mais internacionalizados, sobre composições e processos autorizados e não-autorizados, devido a razões 'higiênicas', podem atuar no mesmo sentido. (HERNÁNDEZ, 2005. p.133)

A fome e a Insegurança Alimentar¹⁴ são parte da realidade global, principalmente nos países que vivem na periferia da globalização, considerando que mais de 800 milhões de pessoas passam fome em todo planeta e mais de 1 (um) bilhão apresentam algum grau de obesidade (FAO, 2018) e, ainda que 30% da população mundial não teve acesso à alimentação adequada durante todo o ano de 2020. (FAO, 2021)

¹⁴ A Insegurança Alimentar é categorizada em 3 itens: Insegurança Alimentar leve: Há a preocupação pela falta futura de alimentos e a qualidade da alimentação é afetada; Insegurança Alimentar moderada: A qualidade da alimentação é inadequada e começa a faltar comida na casa, nesta fase entre adultos, para garantir comida para as crianças; Insegurança Alimentar grave: A quantidade de alimentos é insuficiente para todos os moradores, inclusive as crianças. Nesta fase surgem episódios de fome. (SOUSA RIBEIRO JUNIOR et al., 2021).

O Brasil, entre 2002 e 2018, apresentou um aumento no consumo de produtos ultraprocessados de 5,8%, nos alimentos processados em 1,5%, enquanto nos alimentos *in natura* ou minimamente processados, houve uma diminuição no consumo de 3,8%. No mesmo período, no que concerne à aquisição de alimentos *per capita*, observou-se uma diminuição acentuada nos produtos como farinha (- 55,1%), arroz (- 37,4%), feijões (- 52,3%) carne bovina (- 21%) laticínios (-35,5%) pescados (- 39%) hortaliças frutosas, tuberosas e outras (- 22,4%), enquanto os alimentos preparados e misturas industriais tiveram um aumento na aquisição de 55,9%. (SOUSA RIBEIRO JUNIOR et al., 2021).

Em 2018 o Brasil retornou para o Mapa da Fome da ONU e a pandemia do COVID-19 agravou o problema da Insegurança Alimentar (IA) no país. A Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional promoveu uma pesquisa para compreender os efeitos sobre a segurança alimentar no Brasil em 2020, denominada “Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Os números da pesquisa apontaram que em 2020: “Do total de 211,7 milhões de brasileiros(as), 116,8 milhões conviviam com algum grau de Insegurança Alimentar e, destes, 43,4 milhões não tinham alimentos em quantidade suficiente e 19 milhões de brasileiros(as) enfrentavam a fome.” E, ainda: Observou-se que a IA grave no domicílio dobra nas áreas rurais do país, especialmente quando não há disponibilidade adequada de água para produção de alimentos e aos animais. (REDE PENSSAN, 2021)

A insegurança alimentar é um problema real que pode gerar grandes sequelas na sociedade e deve ser tratado como um problema estrutural. Segundo Cecilia Rocha (2020, p. 27), uma das grandes dificuldades é a separação feita entre a produção e o consumo, fazendo com que o consumidor não perceba todo o processo que o alimento passou para estar pronto para o consumo. “Assim, a construção de sistemas alimentares mais saudáveis requer a remoção das barreiras ao acesso equitativo e não discriminatório à boa alimentação e nutrição.”

O entendimento sobre os Sistemas Agroalimentares é fundamental para debruçar sobre a problemática da pesquisa, principalmente, pois existem peculiaridades observadas no universo da produção do Queijo Canastra. Onde existem, pelo menos, dois Sistemas Agroalimentares distintos, entre os produtores que possuem as certificações necessárias para entrar no mercado formal e os que não possuem.

No presente texto, não se defende que o alimento produzido pelos produtores certificados do Queijo Canastra deixou de garantir os aspectos necessários para se garantir a

Segurança Alimentar, pois, gerou empregos, renda, valorização e desenvolvimento local/regional, além de manter a qualidade no ponto de vista nutricional, porém, as mudanças no *saber-fazer* estão atrelando a produção à lógica do Sistema Agroalimentar ligado ao capital global.

A problemática, portanto, não se restringe ao alimento, mas ao modo de produção e comercialização. Ou seja, para receber o retorno financeiro do investimento e manutenção da estrutura queijeira, os produtores precisam aumentar a escala de produção, sendo necessário contratar funcionários externos e, em muitos casos, fazer a divisão de trabalho nas etapas da produção, podendo alterar a organização produtiva e familiar.

Além disso, o modo de fazer o queijo também é alterado pelos aspectos da modernização do espaço, ainda, os produtores se integram ao mercado e, na busca por consumidores, promovem o aumento dos circuitos longos de vendas e o preço do produto passa a ser diretamente relacionado ao mercado.

Os produtores certificados para a produção e comercialização do Queijo Canastra passam a atender as demandas do capital para manter o investimento na estrutura, seja no aumento da produção, ou na expansão das redes de comercialização e agregam o valor do selo na comercialização, valorizando, assim, sua marca e, conseqüentemente, aumentando o lucro. Portanto, podem não ser os que estão na vanguarda do Sistema Agroalimentar do capital, mas, sem dúvidas, ao se adequar aos moldes de produção industrial, são beneficiados por ele.

Saquet (2006), argumentou que a apropriação capitalista no modo de produção familiar não ocorre simultaneamente, mas por mudanças pontuais:

Neste movimento, a expansão do Modo Capitalista de Produção acontece territorialmente e através de suas características sociais fundamentais, que são as relações e forças produtivas em atividades tipicamente capitalistas (atividades produtivas com trabalho assalariado, investimentos consideráveis em instrumentos e máquinas, e, com produção intensiva de mercadorias) e não especificamente capitalistas (atividades com trabalho familiar, baixos investimentos na produção e com pouca produção de mercadorias). Centrado nesta conjugação, o Modo Capitalista de Produção reproduz-se cada vez mais forte, clara e disfarçadamente. (SAQUET, 2006, p. 71)

Nos territórios analisados das famílias produtoras de Queijo Canastra, os alimentos são vendidos no mercado informal e toda produção é feita de forma familiar, sendo passado entre gerações e não há a divisão de trabalho na produção de queijo. Os membros das famílias pesquisadas possuem o conhecimento na forma de produzir o queijo e fazem todas as etapas,

apresentando o saber completo e autonomia na produção do alimento. No que concerne à modernização, os produtores, através da experiência, testam e observam quais elementos facilitam na produção e quais alteram a qualidade do queijo.

Eu tento manter a produção do jeito que aprendi com meus pais. Porque eu vi que quanto mais muda o jeito de fazer, mais o queijo perde o sabor. (PQMA Jatobá)

Considerando as dificuldades estruturais e legais para a comercialização do Queijo Canastra sem certificação, os produtores precisam criar um vínculo com um intermediário, ou queijeiro para vender os produtos. O queijeiro passa nas propriedades, compra os queijos, transporta-os até um local, os embala num plástico, com um selo e nomes das propriedades falsos, ou de outros produtores que possuem a certificação e vende para estabelecimentos ou direto para os consumidores, com o valor agregado do selo.

A relação entre as famílias produtoras e os queijeiros são peculiares nos territórios pesquisados. Os intermediários não são vistos pelos produtores, apenas como um representante da cidade ou mercado, mas como uma extensão da cadeia produtiva que faz a ligação entre as famílias e os consumidores. Isto é, apesar de existirem muitos na região¹⁵, cada família constitui relações duradouras com um queijeiro específico, constituída a partir de confiança. Os produtores manifestaram opiniões no mesmo sentido, quando falaram sobre o assunto:

Eu vendo queijo só pra um queijeiro, porque sei quem é, conheço a família dele, ele sempre que pode passa aqui para tomar um café e prosear. Teve uma vez que ele ficou doente, aí não vendi pra nenhum outro queijeiro. Guardei os queijos e esperei ele voltar. (PQMA Pequi)

Eu tenho os meus consumidores de queijo, o queijeiro fala que vende para os mesmos, e quando o queijo tá diferente ele traz de volta e fala que não quiseram comprar, por isso sempre tento fazer o queijo do jeito que eles gostam. (PQMA Jatobá)

Se ele não vem pra cá, não tem como nós ir pra lá. Não tem como largar a roça pra ir em alguma cidade vender o queijo, todo dia tem trabalho pra fazer, todo dia tem leite, né (...) se não fosse o queijeiro nós não ia conseguir vender não. (PQMA Mangaba)

¹⁵ O interesse no Queijo Canastra atrai muitos queijeiros de diversas localidades, segundo os produtores, grande parte do queijo é comercializado, principalmente, a partir dos municípios de Franca/SP e Araxá/MG.

Como que nós ia fazer sem o queijeiro? Sem ele não ia dar pra vender o queijo, sabe por quê? Faça chuva ou faça sol ele tá aqui, nunca falha no compromisso. Teve uma vez que a caminhonete dele quebrou, ficou em mais de 30 mil, por causa de andar nessas estradas ruins, aí ele pegou um carrinho emprestado do irmão dele e veio aqui pegar os queijos. (PQMA Buriti)

Nos territórios pesquisados, o valor médio sobre a venda dos queijos para os queijeiros é de R\$18,00 o quilo, porém, os produtores não sabem o valor que o queijo é comercializado pelos queijeiros.¹⁶

Ele deve vender bem caro, até porque a dificuldade e o gasto que tem pra vim aqui é grande demais. A gasolina tá cara, as estradas aqui são muito ruins, sempre tem gasto pra arrumar alguma coisa que quebrou. (PQMA Jatobá)

Nos territórios pesquisados, a figura do intermediário é um reflexo da informalidade compulsória em que vivem as famílias produtoras de Queijo Canastra. A alta demanda e o grande número de queijeiros, demonstra que os alimentos vendidos são avaliados diariamente por muitos consumidores, que, empiricamente, analisam os aspectos estéticos, tocam e cheiram o queijo e, finalmente, comem e, por continuarem consumindo, pode-se afirmar que foi caracterizado como produtos de qualidade.

Segundo Saquet (2006), a figura do intermediário nas relações com a produção familiar, pode representar um elemento de pressão exercida pelo capital, como ressaltado:

Na agricultura familiar, que ora mais interessa, há um processo de subordinação e exploração disfarçado, pois os *patrões* dos agricultores se escondem por trás de comerciantes intermediários, no mercado. A transferência de riqueza ocorre devido ao mecanismo de preços diferenciados praticado no mercado. O que o agricultor vende tem baixo preço e o que compra, custa caro, como afirmam muitos. Através dos preços diferenciados praticados, por exemplo, na relação cooperativa de produção-produtor agrícola e cooperativa-empresas industriais, é que se efetiva a drenagem de trabalho agrícola excedente aos empresários, pois os produtos agrícolas geralmente têm preços inferiores aos preços dos produtos industrializados como os insumos, implementos agrícolas, entre outros. (SAQUET, 2006, p.73)

Vale destacar a pesquisa feita por Coelho Meneses (2006) com frequentadores do mercado municipal de Belo Horizonte, com a preponderância dos queijos vindos de redes

¹⁶ Foi feito uma consulta de preços em três estabelecimentos em Uberlândia/Mg em junho de 2022 e o Queijo Canastra estava em média R\$40,00 o quilo.

alternativas inseridas no mercado informal, constatou que a resposta predominante (37%) para a seleção dos queijos artesanais, frente aos industrializados, pelos consumidores foi “qualidade”, retratando a contradição do conceito na produção agroalimentar, visto que os consumidores possuem critérios distintos dos determinados pela legislação.

Nas conversas com as famílias produtoras, foi possível observar que a demanda pelos alimentos produzidos é maior que a produção nos territórios.

O queijeiro passa aqui na terça e na sexta e ele leva todos os queijos que nós fizemos. [...] Se tivesse mais ele levava também, ele acha até ruim quando vendo pra uns conhecidos, porque fala que os clientes dele fica sem e eles gostam só do meu queijo. (PQMA Mangaba)

Apesar da importância do queijeiro, os produtores demonstraram a vontade de aumentar a aproximação com os consumidores, entretanto, os problemas que envolvem a locomoção e legalidade são os maiores entraves no momento. A aproximação com o consumidor aumentaria a renda e poderia desenvolver laços de confiança entre quem faz e quem come.

Hoje os mesmos produtos que compro todo mês teve um aumento de R\$700,00 e pergunta se aumentou o preço do queijo? Aumentou nada, R\$1,00 no quilo. E, com certeza, a loja que vende o queijo tá vendendo muito caro. (PQMA Jatobá).

Eu queria poder conhecer meus clientes, porque já vendo queijo pra eles a muito tempo, mas nunca vi nenhum deles e eles nunca me viram. É bom até pra eles, né, porque eles sabem de quem tá comprando, né, aí qualquer coisa que precisar sabe que pode vim aqui. (PQMA Mangaba)

A venda no mercado informal, portanto, torna-se a grande barreira para desenvolver um Sistema Agroalimentar completo, isto é, que aproxime o produtor e o consumidor desenvolvendo redes de comercialização em circuitos curtos. Os alimentos tradicionais comercializados em circuitos curtos, pela proximidade entre os produtores e consumidores, escabele-se vínculos que desenvolvem os próprios critérios de qualidade, que envolvem confiança, local, reciprocidade, baseados principalmente no “enraizamento”, isto é, os significados sociais e culturais que estão presentes nas comidas tradicionais, como no caso do Queijo Canastra, que envolvem as pessoas que consomem, num outro modelo de Sistema Agroalimentar, um sistema alternativo.

2.2. O queijo e a legislação

A produção do Queijo Canastra foi afetada diretamente por ações governamentais, seja no que concerne à promulgação de leis, quanto na aplicação de políticas públicas. Isso ocorreu, principalmente a partir dos anos 2000, quando o país passou por mudanças nos critérios de padrões sanitários sobre os produtos de origem animal.

Foi determinado que o Queijo Minas Artesanal (QMA) só poderia ser vendido, caso seguisse às normas de produção industrial. Todavia, tais regras, segundo os produtores, iria atingir diretamente a produção, pois seriam necessários altos investimentos para possuir a estrutura exigida e, afetaria a qualidade do queijo, por se proibir a fabricação a partir do leite cru (não pasteurizado) e estipular o tempo de maturação baseado em critérios de países do hemisfério norte, com outra realidade climática. (BORELLI, 2002)

O descontentamento gerou mobilização e fez com que o Parlamento mineiro reunisse produtores, lideranças políticas de municípios e órgãos de controle sanitário para construir coletivamente soluções para a questão (ALMG, 2018), o que culminou, em 2002, na promulgação da Lei Estadual nº14.185 (Lei do QMA) que regulamentou a produção do queijo artesanal no estado de Minas Gerais.

A regulamentação estadual reconheceu a importância histórica e cultural do QMA¹⁷ e definiu as microrregiões produtoras, além disso, flexibilizou alguns critérios de exigências sanitárias, quanto à utilização de leite cru e o tempo de maturação, entretanto, manteve os padrões estruturais e técnicos para conseguir o selo de qualidade regional.

As diversas formas de lutas para a valorização da produção do Queijo Canastra culminaram na conquista do selo de Indicação Geográfica (IG)¹⁸, em 2012, sendo caracterizado como Indicação de Procedência (IP) pela Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial da Assembleia Legislativa de Minas Gerais, vinculada à Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), que passou a ter a produção resguardada por lei e condicionamento às normas sanitárias para inserção de produtores, que carregam o selo no queijo, conforme a Figura

¹⁷ No mesmo ano foi considerado patrimônio histórico pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha/MG) em 2002. No âmbito nacional, foi reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em 2008.

¹⁸ A Indicação Geográfica (IG), reconhecida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial, tem como objetivo a proteção e manutenção de produtos singulares, produzidos em locais determinados. No presente texto não se fez aprofundamento no tema, todavia, a definição pode ser elucidada em: Caldas (2019) e sobre o caso específico do Queijo Canastra em: Grelle (2021)

2. “A etiqueta feita com a substância comestível traz uma espécie de código de barras com oito dígitos, com a identificação do produtor (três primeiros dígitos) e dados do produto (últimos cinco dígitos), tais como data de fabricação e local onde foi produzido.” (APROCAN, 2021).

A Lei Federal Nº 13.860/2019 e a Portaria estadual Nº 2051/2021, que atualizou a Lei Estadual nº14.185/2002, flexibilizaram a produção do queijo, mas ainda é exigido mudanças estruturais na propriedade com um alto investimento que, segundo os produtores entrevistados, pode ultrapassar o valor de R\$100.000,00 (2022).

FIGURA 2 – QUEIJO CANASTRA COM O SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA



FONTE: APROCAN, 2021

As conquistas valorizaram o produto, mas desvalorizaram os produtores, pois, além da limitação geográfica para a venda imposta pelas decisões políticas, a Lei do QMA, ao exigir padrões estruturais de alto custo, excluiu a maioria dos produtores do acesso aos selos de qualidade¹⁹. O Estado, ao proibir a venda formal sem os selos, impede os pequenos produtores de receber assistência de órgãos governamentais como IMA, EMATER, MAPA e acesso às políticas públicas como o Programa Queijo Minas Artesanal.²⁰

¹⁹ Os documentos que estabelecem os critérios para adquirir a certificação junto ao IMA, podem ser encontradas no endereço eletrônico: <http://www.ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais> e, para regulamentar como produtor de Queijo Minas Artesanal: <https://www.mg.gov.br/servico/obter-certificacao-queijo-minas-artesanal> (Acesso em 08/01/2022).

²⁰ Mais informações sobre a política pública referida podem ser encontradas em: https://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_queijo&id=3299 (Acesso em 08/01/2022).

O objeto da presente pesquisa ainda passa pela problemática que se refere às fronteiras do território que delimita geograficamente os produtores do Queijo Canastra. Sendo que há uma demanda de produtores de municípios, que apresentam as características necessárias para a produção do queijo, mas não pode carregar o nome Canastra, como em São João Batista do Glória/MG.

A delimitação baseada nos limites políticos-administrativos, que é a área delimitada institucionalizada pela IG Canastra, implica em limites que não coincidem com os territórios construídos pelos produtores de queijo artesanal. Assim, os limites estabelecidos não coincidem com o alcance das relações do “ser” produtor de queijo artesanal. Havendo em municípios próximos, que não foram incorporados à delimitação, características físicas semelhantes e expressivo número de produtores que carregam o saber fazer, mas que não tem o queijo reconhecido como “Canastra”. (GRELLE, 2021, p. 160)

Durante a pesquisa de campo notou-se um receio nos produtores em conceder a entrevista, até deixar claro que a pesquisa não estava ligada aos órgãos governamentais. Nenhum produtor entrevistado teve qualquer tipo de assistência ou visita para auxílio na produção do queijo.

Eles nunca aparecem aqui e, se aparece, é pra multar ou levar nosso queijo. (PQMA Pequi)

Eu nem posso colocar uma placa que vendo queijo aqui, por isso só vendo pros conhecidos. (PQMA Jatobá)

Atualmente existem cerca de 30.000 produtores em Minas Gerais, e apenas 210 carregam o selo de comercialização, ou seja, que atendem aos critérios sanitários e estruturais. Na região da Serra da Canastra existem cerca de 800 produtores, sendo que apenas 47 possuem o selo de certificação estadual (IMA, 2021) e 36 possuem o selo de Indicação Geográfica (IG) (APROCAN, 2021).

A conversa com as famílias produtoras demonstrou que não há expectativa de reformar a propriedade e construir a queijaria, ou a “casinha”, determinada pelos órgãos do Estado. Primeiramente pelo valor, que só seria acessível através de alguma forma de crédito ou empréstimo bancário e os produtores ainda teriam que pagar os tributos pelo “direito” aos selos.

Eles querem que a gente constrói uma indústria aqui na roça. (PQMA Mangaba)

Esse povo não quer comer queijo, quer comer selo. (PQMA Murici)

Alguns entrevistados relataram experiências de outros pequenos produtores que tentaram se adequar e, nenhum exemplo foi bem-sucedido, como relatado:

A PQMA fez a casinha que eles mandam, gastou um dinheirão, pediu dinheiro pro banco e agora tem tanta dívida que não tem dinheiro pra pagar. Teve que vender as vacas tudo e depois não conseguia fazer o tanto de queijo que precisava pra pagar. Agora parou de fazer queijo. (PQMA Jatobá)

Os produtores ainda contaram que a produção deve ser muito grande para manter o investimento. Os entrevistados fazem entre 2 a 12 peças por dia e, segundo o **PQMA Jatobá**, seria necessário produzir aproximadamente 30 peças de queijo por dia, que argumentou:

Não existe um ser humano que consegue fazer trinta queijo bom por dia! Tem que ter dedicação em cada um e não tem tempo pra cuidar de trinta. Esse povo aí como faz muito, contrata gente pra fazer pra eles. [...] Não contrato ninguém, porque, primeiro, eu não confio em ninguém pra fazer o queijo, tem que ser eu, sabe? E, se eu for contratar alguém, aí que não tenho dinheiro pra nada mesmo. (PQMA Jatobá)

Os entraves financeiros se estendem para a comercialização, já que para gerar a renda necessária para manter a produção de queijo, as famílias precisariam vender para locais de revenda ou diretamente para os consumidores, isto é, cortaria as relações comerciais com o queijeiro.

Pra vender tem que comprar um carro que aguenta as estradas pra levar o queijo, aí tem que pagar combustível. É tudo longe, aí tem que deixar o trabalho da roça pra trás e complica tudo. Não dá pra largar o trabalho, todo dia tem serviço pra fazer, todo dia tem leite, né, todo dia tem queijo pra fazer. (PQMA Pequi)

Outro motivo empecilho para a adequação às normas é a proibição da família criar animais, como porcos e galinhas, fundamentais na alimentação de todas as propriedades entrevistadas. Essa mudança gera diversas consequências, como à natureza, considerando o papel dos seres vivos na manutenção do equilíbrio ecológico, a segurança alimentar, principalmente no que remete aos valores nutricionais, acesso e forma de produção de

alimentos, à renda familiar, pois haverá a necessidade de comprar a carne para o consumo e às tradições camponesas, expressas através do autoconsumo e na subsistência.

É importante ressaltar que, apesar dos produtores não terem perspectivas de reforma na propriedade, muitos almejam possuir os selos de certificação. Sendo que anseiam melhorias a partir da entrada na formalidade, todavia, não possuem a oportunidade de se inserirem, como ressaltado nos relatos:

Penso que deve ajudar muito, a gente ouve que esse pessoal que tem tá ganhando muito dinheiro e até prêmio, queria poder mostrar meu queijo também. (PQMA Guabiroba)

É um sonho, mas desse jeito é impossível alcançar, mas ainda bem que sonhar é de graça, né? (PQMA Jatobá)

Isso aí que tão fazendo é pra prejudicar nós pequenos e pra eles ganharem mais dinheiro. Se colocar meu queijo do lado de qualquer um desses, cê não vê diferença, e se brincar, o meu é ainda melhor. (PQMA Buriti)

Grelle (2021), ao pesquisar sobre a problemática da IG do Queijo Canastra, através da entrevista com produtores que possuem o selo de Indicação de Procedência, apresentou aspectos positivos nos relatos coletados, principalmente na valorização do produto no mercado, aumento na renda, melhora na qualidade de vida e interesse dos mais novos em seguirem a produção.

Cabe trazer à discussão a questão da produção leiteira em Minas Gerais. O estado, apesar de ser o maior produtor do país, e predominar quantidade de estabelecimentos na agricultura familiar, apresenta grande concentração da produção nas mãos de poucos produtores, principalmente empresas do agronegócio (EMBRAPA, 2018). Para solucionar os problemas históricos que influem na produção camponesa de modo familiar, foram aplicadas políticas públicas para beneficiar os pequenos agricultores produtores de leite. Alguns exemplos foram: Balde Cheio²¹, que em Minas Gerais foi coordenado pela FAEMG, além do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que em Minas Gerais foi direcionado como Leite pela Vida²².

Dentro da perspectiva das políticas aplicadas na produção do Queijo Canastra, torna-se, muitas vezes, mais viável para os pequenos produtores, limitar a produção e venda do leite para

²¹ Mais informações sobre o programa podem ser encontradas em: <https://www.embrapa.br/balde-cheio> (Acesso em 01/06/2022)

²² Mais informações sobre o programa podem ser encontradas em: <http://www.idene.mg.gov.br/2016-02-24-20-29-47/2017-08-03-16-56-40/leite-pela-vida> (Acesso em 01/06/2022)

os grandes laticínios, ao agregar o valor na produção de queijo. As famílias que permanecem produzindo o queijo para o sustento dos territórios, são motivados a partir de um paradigma não baseado na lógica capitalista.

Os aspectos legislativos possuem critérios legítimos (sanitários), todavia não apresentam propostas que podem conciliar a produção com a higienização necessária, sem perder os aspectos tradicionais da produção e que sejam acessíveis a todos os produtores. O endurecimento dos critérios sanitários e a Lei Estadual nº14.185/02, quando não acompanhados por políticas públicas para a inserção do pequeno produtor nos benefícios legais garantidos pela Indicação Geográfica e ao fato de ser um patrimônio cultural, favoreceram as grandes empresas de laticínios e, portando, criou-se um problema e, segundo Secchi (2014) “O governo que não toma uma atitude pública sobre determinado problema também faz política.”

A legislação se torna uma importante força na pressão territorial dos agentes ligados ao capital, frente aos pequenos produtores²³. O mercado passa a beneficiar uma única forma de produção de queijo artesanal, com critérios para produção em larga escala, como em grandes laticínios e uma pequena parcela de produtores de Queijo Canastra, excluindo, assim, a maioria das famílias produtoras.

Os critérios estabelecidos, ao mudar a forma de produção, podem alterar toda a dinâmica territorial dos produtores, pois, além das técnicas, ao alterar os atos rotineiros, as famílias deixam de realizar importantes práticas que compõe as experiências e formam identidades, elementos importantes da territorialidade.

2.3 – Qualidades do Queijo Canastra

A presente subseção trata da problemática dos critérios que são utilizados para a produção do Queijo Canastra, que impõe pressão na dinâmica dos territórios das famílias pesquisadas, que pode ser resumida num importante conceito: qualidade. Para ser caracterizado como Queijo Minas Artesanal, além dos aspectos estruturais, foram desenvolvidos critérios de padrão para a fabricação, em que o produtor deve seguir as seguintes etapas no processo de fabricação:

²³ Foi promulgado DECRETO Nº 11.099, DE 21 DE JUNHO DE 2022, que possui como objetivo alterações na legislação federal sobre os alimentos produzidos de forma artesanal, podendo acarretar novas mudanças futuras.

Obtenção da matéria prima (O leite é obtido através de ordenha manual ou mecânica, em locais apropriados, cobertos ou não); 2- Filtragem (o processo de filtragem é feito através de filtro ou tecido sintético lavado e desinfetado); 3- Elaboração do queijo; 4- Adição do pingo; 5- Adição do coalho (dissolvido em água, em dosagem recomendada pelo fabricante); 6- Corte da massa (A massa é cortada com pá ou régua, em média 40 a 50 minutos após a adição do coalho); 7- Mexedura da massa (é feita respeitando pequenos intervalos, para facilitar do dessoramento); 8-Separação do soro; 9- Enformagem (A massa é colocada em formas com 15 a 17 cm de diâmetro interno revestidas com tecido sintético.) (EMATER/MG, 2004).

As características do queijo também atendem aos ingredientes obrigatórios e os aspectos estéticos:

Leite de vaca cru integral, cultura láctea natural (pingo), coalho e sal; Características físico-químicas e sensoriais: Consistência: semi-dura com tendência a macia, de natureza manteigosa; Textura: compacta; Cor: branca-amarelada; Crosta: fina, amarelada, sem trincas; Formato: cilíndrico; Altura: 4 a 6 cm; Diâmetro: 15 a 17 cm; Peso: 1,0 a 1,2 kg; Odor e sabor: ligeiramente ácido, não picante agradável. (EMATER/MG, 2004).

As famílias produtoras pesquisadas atendem aos critérios estabelecidos, isto é, produzem o queijo instituído como Queijo Minas Artesanal. Entretanto, apesar de produzirem o queijo nos moldes determinados, não podem comercializar na formalidade por não possuir a estrutura física, o que levanta a questão da definição do critério de qualidade na produção do Queijo Canastra.

Qualidade é um conceito relativo e subjetivo, ainda mais quando se trata de alimento, pois o valor é algo atribuído pelo ser humano, com base em seus próprios critérios. Contudo, no Brasil, juntamente com a expansão urbana e os projetos nacionais de modernização, o conceito de qualidade foi atribuído com base nos critérios para estimular a produção em larga escala, com as adequações físicas para garantir as grandes estruturas e, cada vez maior, automação. (THOMÉ DA CRUZ; SCHNEIDER, 2010).

Segundo, Thomé Da Cruz; Schneider (2010), o modelo produtivista predominante no Brasil estabelece os critérios padrões de qualidade no que concerne às estruturas e a inocuidade, ou seja, prioriza-se à quantidade. Todavia, além de excluir os produtores de alimentos em pequena escala, tais critérios aumentaram a produção de alimentos com baixos valores nutricionais, e excesso de gorduras, sódio e açúcares e não garantiram a produção feita de forma que valoriza o lado social e ambiental.

O modelo de padrão industrial que confere à qualidade dos alimentos, preza pela inocuidade, todavia não garante a produção livres da propagação de doenças. Além dos casos que atingiram grandes escalas, como a “gripe suína”, “gripe aviária”, “vaca louca” e os casos da venda de carnes com papelão, leite com soda cáustica e salmonela no chocolate, pelas empresas modelos no processo de produção do país, as pesquisas sobre a Segurança Alimentar, apontam os danos a longo prazo à saúde humana em consumir os alimentos disponibilizados dentro dessa lógica.²⁴

Assim, seguindo o campo da Saúde Coletiva, compreende-se que esse processo de produção do agronegócio atua na determinação social da saúde-doença-danos ambientais e que seus problemas não se configuram como situações isoladas, pontuais, naturais e estáticas da produção agrícola. Ao contrário, trata-se de uma questão histórico-crítica relativa a um processo de desenvolvimento de situações de riscos, vulnerabilidades, acidentes e danos ambientais como efeitos cumulativos das formas agressivas de inter-relações humanas com a natureza. Elas estão na origem de muitas formas de adoecimento e morte das populações, dos desequilíbrios ambientais, sociais e sanitários que engendram as mais diversas pandemias, desastres ambientais, insegurança alimentar, fome, acidentes de trabalho, contaminação das águas e dos alimentos e várias doenças infecciosas (malária, febre amarela, SARs, peste suína e coronavírus). (PIGNATI; SOARES; DA COSTA LEÃO, 2021.p. 96)

Portanto, aponta-se a necessidade da valorização das identidades que compõem as territorialidades, especialmente nas representações materiais e imateriais que são expressas pela produção de alimentos. Para isso, deve-se incentivar o consumo dos produtos tradicionais locais, com a aproximação entre os que produzem e os que comem, dentro dos circuitos curtos, alternativos ao sistema predominante com circuitos longos.

Os critérios para determinar a qualidade dos Queijos Canastra não podem ser os mesmos utilizados no âmbito industrial, mas naqueles estabelecidos através de experiências e técnicas desenvolvidas de forma empírica por gerações, ou *saber-fazer*. Os cuidados com a higiene são intrínsecos ao modo de produção tradicional nas famílias entrevistadas, já que se almeja a qualidade estética e do sabor, sem contar que o queijo é consumido nas propriedades produtoras.

Quando questionados sobre o que é um queijo de qualidade, os produtores relataram:

²⁴ Destaca-se o artigo de Rocha (2020) e Pignati et. al. (2021) que esboçam as principais consequências à saúde humana no sistema alimentar predominante.

Queijo bom é aquele que fica firme, sem nenhum buraquinho. Tem uns que gostam de queijo com uns furinhos pra colocar goiabada, doce de leite, mas eu acho que perde o sabor. (PQMA Buriti)

Queijo de qualidade é aquele que fica amarelinho, sabe? Durinho por fora e macio por dentro. (PQMA Pequi)

Queijo bom é o que eu faço aqui. Não gosto de comer nenhum queijo que não é o meu. (PQMA Mangaba)

Queijo tem que ser feito do jeito certo pra ter qualidade, tem que ter o trato com as vacas, elas têm que tá feliz. Ontem mesmo, era meia noite, e eu tava lá na beira do córrego (córrego) ajudando uma vaca a ter bezerra. Se não cuidar delas com carinho o leite não sai bom, aí o queijo não presta. (...) A qualidade tá no manejo do gado. (...) Pra fazer o queijo não pode ter pressa, tem que ter dedicação e fazer tudo no tempo certo. (PQMA Jatobá)

Os relatos dos produtores em relação à qualidade do queijo foram direcionados aos aspectos que envolvem a aparência e o sabor e não nas questões de inocuidade do alimento, contudo, percebe-se que para atingir a qualidade almejada, são seguidos uma série de cuidados no modo de produzir e na higiene do manejo.

Os cuidados em relação à higiene na produção do queijo nas propriedades analisadas, desde o manejo do gado no curral até a produção nas queijeiras foram objetos de observação durante a pesquisa em campo. Todavia a centralidade da análise não focou nos materiais de cada objeto, nem em relação ao PH do leite, mas na preocupação dos produtores em alcançar à qualidade.

Em todas as propriedades a regra era a mesma, somente a pessoa que está fazendo o queijo tem a permissão de entrar na queijeira e com as portas e janelas fechadas. Segundo os produtores, qualquer coisa diferente altera a qualidade do queijo, podendo ser algo que o gado comeu, ou poeira, produto químico, perfume, entre outros, como relatado:

O queijo tem que ficar sozinho, não pode nada chegar perto que já muda o sabor. Por isso que quando ela (esposa) tá fazendo o queijo e eu mexendo com outra coisa, nem passo perto da queijeira, e quando eu to fazendo é a mesma coisa. (PQMA Pequi)

As botas utilizadas também foram elementos de análise, já que existe o par que é utilizado apenas na queijeira, sendo o tipo branco industrial em todas as propriedades analisadas.

As botas carregam sujeira, né? Ai se entra com as botas sujas, pode ter certeza que o queijo não vai ficar com o mesmo sabor, dá pra sentir. (PQMA Jatobá)

Fora observado todas as etapas da produção na mesma propriedade, que seguiu as seguintes etapas, no que concerne ao cuidado com a higiene: Para tirar o leite, o **PQMA Jatobá**, não utiliza a ordenha mecânica, predominante entre os produtores entrevistados, preferindo tirar o leite com as mãos.

Por mais que limpe bem a ordenha, sempre fica um pouco de produto no fundo e isso muda o sabor do queijo. É mais trabalhoso mas tem que pensar no queijo né. (PQMA Jatobá)

A qualidade do leite retirado é analisada a partir de um conhecimento empírico, transferido e desenvolvido a partir das experiências que compõem o saber-fazer, isto é, o produtor sabe se o leite está com textura ou sabor diferentes do habitual.

Se as vacas comem algo diferente na hora que tira o leite já dá pra ver que não prestou. Ai o queijo fica ruim. [...] Quando acontece eu uso o leite pra outras coisas, aqui não desperdiça nada [...] mas não faz queijo com aquele leite. (PQMA Jatobá)

Enquanto espera o leite coalhar, o produtor desenforma os queijos produzidos no dia anterior. Ao desenformar o queijo é lavado, assim como todas as peças utilizadas, uma por uma. Não é utilizado sabão nos produtos que ficam em contato direto com o queijo, por isso, o produtor passa de três a cinco minutos esfregando cada peça feita de plástico.

Após desenformados e lavados, os queijos voltam a tábua para passar pelo processo de cura. Mas antes, o produtor lava a tábua de madeira, que, para evitar o acúmulo de sujeira ou bactérias, fora inteiramente lixada. O produtor levou mais de 20 minutos para lavar as duas tábuas. Após voltar os queijos do dia anterior para a tábua recém-lavada, o produtor lava toda a queijaria para iniciar o processo de produção dos queijos do dia.

Não importa o material de onde que fica os queijos, se a pessoa não for cuidadosa e limpa, vai ficar sujeira de todo jeito. Não é os materiais dos produtos que garante que o queijo vai tá limpo e sim o cuidado de cada um. (PQMA Jatobá)

Se por um lado a criação de certificações garantem a preservação de técnicas tradicionais e as características dos alimentos, no caso do Queijo Canastra, a definição de qualidade baseada nos padrões industriais, instauram um modelo de produção incompatível para a manutenção do *saber-fazer*.

Os produtores do Queijo Canastra podem ser divididos em dois grupos, os que possuem e o que não possuem os certificados de produção. De um lado, estão os que concorrem (e vencem) prêmios nacionais e internacionais e levam o símbolo do Queijo Canastra para fora do território²⁵ e, do outro lado, os que dependem da venda clandestina e não podem expor a marca ou ter acesso às políticas públicas.

O povo ouve que nós fazemos Queijo Canastra e já pensa que a vida aqui é fácil que tamo cheio de dinheiro, mas não é assim, a vida pra nós tá muito difícil. (PQMA Pequi)

Os critérios que dividiram os produtores não foram baseados no *saber-fazer*, sendo uma base material e imaterial que garantem às famílias a certificação de qualidade. Afinal, deve-se dimensionar o conhecimento adquirido e reproduzido por gerações, que repetem as técnicas diariamente, almejando a qualidade nutricional e estética, como elemento da territorialidade. Corroborado por Menezes:

A produção artesanal de queijos, na sua amplitude, indica a busca de alternativas pelos agricultores fundamentadas na territorialidade e na identidade permeadas por inter-relações entre esses atores sociais e o espaço, o qual, apropriado pelo trabalho e como expressão das relações e da vida transforma-se em território. (MENEZES, 2011, p.14)

Logo, os sistemas alternativos em que agem os produtores não cadastrados de Queijo Canastra apresentam as dimensões completas para se garantir a Segurança Alimentar, na relação recíproca com a natureza, geração de renda, identidades e produção de um alimento único, singular, passado das mãos de famílias que produzem a arte em forma de comida para as mesas dos consumidores.

O Queijo Canastra é de qualidade quando envolto numa relação de tradição e com enraizamento cultural, sendo que separar o alimento de quem produz, ignora que o Queijo

²⁵ O prêmio mais recente (junho de 2022) ocorreu ao ter conquistado o primeiro lugar mundial pela revista *Tasteatlas* e as pontuações podem ser encontradas no Anexo do presente texto.

Canastra existe devido aos costumes e tradições passadas como forma de resistência que modificam a estrutura produtiva e organização familiar.

Para apresentar a paisagem das queijarias, como documento histórico, o presente texto utiliza algumas fotos realizadas em pesquisa de campo. A fotografia 1, apresenta a visão central da pequena queijeira do **PQMA Jatobá**. É possível observar, ao centro, na parte inferior da imagem, um grande barril azul, local que armazena o leite coagulado e os baldes ao lado são utilizados para pegar o leite e despejar na mesa. A mesa de ardósia, à esquerda e recém limpa, local de preparo do Queijo Canastra, sendo possível notar uma pequena fresta na parte frontal da imagem, por onde escorre o soro durante o preparo. No centro, parte superior da imagem, nota-se os panos (volta ao mundo) utilizados no processo de metamorfosear o alimento. No último plano, está presente a janela, que notadamente está fechada durante arte de *saber-fazer* expressa pelo produtor na queijeira.

Mais detalhes das partes laterais da queijeira foram apresentados nas fotografias 2 e 3. A primeira imagem, à esquerda, destaca, em primeiro plano, o local de higienização dos materiais utilizados na produção do Queijo Canastra. Ainda, nota-se um balde amarelo, entre a pia, primeiro plano, e a mesa de preparo dos queijos, no terceiro plano. Neste balde fora coletado o soro dos Queijos Canastra produzidos no dia.

A imagem da direita, que representa o mesmo lado da queijeira, a partir do ponto de vista da porta, apresenta a arte produzida, os Queijos Canastra dispostos sobre as madeiras lixadas. Na prateleira, mais próxima do chão estão dispostos os queijos produzidos no dia e, assim, como os da prateleira de cima, ainda estão nas formas de plástico. Os alimentos na terceira prateleira, de baixo para cima, já estão prontos para ser entregues ao queijeiro e, os materiais recém lavados estão nas últimas prateleiras, em cima.

Na fotografia 4 é possível vislumbrar a queijeira dos produtores **PQMA Mangaba e PQMA Buriti**. No lado esquerdo da imagem, observa-se os Queijos Canastra dispostos nas prateleiras de madeira, alguns ainda na forma (baixo), outros (cima) iniciando o processo de cura. No centro da queijeira azulejada, ao fundo, nota-se a balança utilizada pra quantificar o leite produzido. No lado direito, sobre uma tela de acabamento na mesa de ardósia, repousam os Queijos Canastra preparados no dia, temperados, em cima, com sal grosso.

FOTOGRAFIA 1 – QUEIJEIRA DE QUEIJO CANASTRA DO PQMA JATOBÁ



FONTE: Pesquisa de Campo, fevereiro de 2022.

FOTOGRAFIAS 2 E 3 – LOCAL DE HIGIENIZAÇÃO E LOCAL DE ARMAZENAMENTO DOS QUEIJOS CANASTRA NA QUEIJEIRA DO PQMA JATOBÁ



FONTE: Pesquisa de Campo, fevereiro de 2022.

FOTOGRAFIA 4 – QUEIJEIRA DE QUEIJO CANASTRA DOS PRODUTORES PQMA MANGABA E PQMA BURITI



FONTE: Pesquisa de Campo, fevereiro de 2022.

O consumo do Queijo Canastra é envolto em aspectos subjetivos que compõe o sistema alimentar, pretende-se, na próxima seção, apresentar a discussão acerca da *comensalidade* e biodiversidade e consumo do queijo, assim como as ligações culturais entre o alimento e o Estado de Minas Gerais.

3. ACEITA UM QUEIJO COM CAFÉ? REFLEXÕES SOBRE AS NUANCES QUE ENVOLVEM O CONSUMO DO ALIMENTO

3.1. O queijo e a *comensalidade*: o prazer de comer

A resistência do queijo produzido de forma artesanal deve-se a fatores diversos, pois, se analisado a partir da lógica de mercado, cujos queijos ligados aos grandes laticínios, produzidos a partir de leite pasteurizado, possuem maior integração de mercado, competitividade e, com isso, menores preços, a escolha pelos queijos artesanais não faria sentido, deste modo, é importante compreender que a escolha dos consumidores é pautada em aspectos subjetivos que envolvem o ato de comer, ou a *comensalidade*.

O ser humano não se alimenta, apenas, como uma forma de processamento biológico de absorção de nutrientes e, sim, expressa emoções, sentimentos e prazer. A água na boca quando se pensa num alimento específico, ou o prazer, associado ao ato de comer, está relacionado com diversos fatores, que não se restringem aos valores nutricionais. (DA MATTA, 1987)

Apoia-se nas contribuições, principalmente de Maciel (2004, p. 49), que explica que a alimentação, além de pertencer ao Sistemas Agroalimentares, possui seus próprios sistemas, os Sistemas Alimentares, que pode ser definido como um conjunto de elementos que moldam as escolhas dos consumidores, isto é, as comidas carregam diferentes significados, experiências, preferências, modos de produção, em sistemas alimentares que envolvem aspectos econômicos, religiosos, restritivos, geográficos, que criam, ou reforçam, hierarquias na forma de organização social. “Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar. [...]”

Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2004, p. 49)

Nascimento (2007) demonstra que o ato de comer é uma ação repleta de subjetividades, pois é influenciada por diversos fatores, como os aspectos sensoriais, como cheiros, aparências, sons, texturas e, claro, os sabores, além disso, a forma de produção, a apresentação da comida e o local em que é consumido, podem trazer memórias, experiências e sentimentos que fazem com que a comida seja uma forma de transporte para momentos do passado e/ou outros lugares, conhecidos ou não.

A alimentação é uma forma de representar a individualidade, ou a representação de pertencimento a um grupo e está ligada ao estrato social em diferentes sociedades. Nascimento (2007) denomina estilo de vida, quando argumenta que alimentação é o principal componente da representação social. Através de um estilo de vida, as pessoas ou grupo de pessoas se comportam e fazem escolhas. O estilo de vida é estabelecido pelas diferenças relativas às necessidades básicas – relativas à sobrevivência, sem as quais o homem não pode viver. A alimentação é a principal delas. Mas a maneira como uma pessoa come, os diferentes tipos de comida que escolhe, o uso de talheres e os diferentes materiais destes, a bebida que se toma para acompanhar determinado prato, são indicadores de distinção no meio social. Por conseguinte, os elementos que preenchem os critérios de livre escolha, como os relativos à alimentação, assim como os estéticos, artísticos, religiosos, passam a ser significativos para a definição do estilo de vida de um determinado grupo social. (NASCIMENTO, 2007. p.62)

O consumo alimentar, ainda, pode ser entendido como um importante parâmetro para analisar as condições de vida de uma sociedade ou grupo. Elias (1990) escreveu que os hábitos alimentares da população, como sua forma de produção, disponibilidade e qualidade refletem, diretamente, sobre o desenvolvimento e qualidade de vida.

A comida também promove espaços de encontros e socialização. O simples ato cotidiano de comer pode reunir familiares e colegas de trabalhos, a comida, ainda, pode ser o centro de encontros de diversos tipos, festas, cerimônias religiosas ou fúnebres e ainda encontros casuais.

Portanto, reconhecer o papel do consumidor é fundamental para o entender a resistência na produção e venda do Queijo Canastra. Analisado dentro da perspectiva dos Sistemas Alimentares, não se pretende identificar os fatores que levam a seleção desse alimento pelos consumidores, todavia, é possível identificar que a escolha se insere em movimentos coletivos que estão emergindo em diversos pontos do planeta, compostos por pessoas que optam por alimentos tradicionais, frente aos alimentos industrializados.

No Brasil, os consumidores são predominantemente urbanos e, com o desenvolvimento dos meios de transporte e comunicação, o consumo dos alimentos está, cada vez mais, vinculada à sociedade do capital. Isto é, incentiva-se a comer comidas artificiais, que foram produzidas de forma predatória e causam danos à saúde, atribuindo significados ligados somente ao consumo. Hernández (2005) afirma que houve uma transferência das tarefas da cozinha doméstica para a indústria e que os alimentos industrializados são “artefatos”, “plásticos” e “sem alma”.

Vale ressaltar que os ingredientes comprados no mercado podem adquirir outros significados quando preparados, através de receitas, e transformados em comida. Entretanto, as formas de preparar os alimentos também passam por mudanças, como no aspecto da velocidade, que além dos *Fast food*, o tempo levado para preparar e consumir os alimentos estão diminuindo, afetando os sentidos que compõe a experiência da comensalidade, como ressaltado:

A mídia em geral – programas específicos de culinária e os realities comandados por chefs renomados, incluindo as redes sociais, também são responsáveis por incentivar uma comida rápida, sem contudo se deixar experienciar pelo gosto. Este faz parte apenas do imaginário das pessoas que utilizam do seu tempo livre para ver e não sentir a comida. Esta e outras facilidades passam a contribuir em muito para a mudança na transmissão do saber fazer, desnudando uma sociedade cada vez mais eclética. Nossa relação com a comida e com a cozinha vai se alterando na medida que cada vez mais vai diminuindo o tempo para nos demormos no ato de comer. Comemos e nos relacionamos com rapidez, não pensamos quando comemos, e agimos, assim, com uma certa normalidade. (DE LIMA PALHARES; RODRIGUES MOREIRA, 2021. p.222)

Contrapondo os alimentos artificiais produzidos nas indústrias, estão os alimentos tradicionais, que também podem ter denominações e caracterizações distintas, como em: “produtos da terra” (HERNÁNDEZ, 2005; MENASHE E THOMÉ DA CRUZ, 2011), “comida de verdade” (SANTOS PIRES et al., 2021) e “alimentos identitários” (MENEZES, 2013). Considera-se que são comidas que, além de serem saudáveis, nutritivas e com elementos diversos que despertam o sabor singular, garantem o equilíbrio ambiental e são feitos devido à manutenção de saberes que compõe diferentes territorialidades. Como ressaltado:

Comida de verdade é aquela composta por ingredientes culinários diversificados, coloridos, cheirosos e frescos; é produzida sem contaminantes químicos e físicos, como agrotóxico, antibióticos e herbicidas. Além disso, ela

é favorável no ponto de vista econômico e ambiental, preservando a saúde dos animais locais, do trabalhador rural responsável pelo plantio e colheita e também daqueles que a consomem. (SANTOS PIRES et al., 2021. p.11)

Coelho Meneses (2006), corrobora que a diferenciação dos produtos artesanais está enraizada nas relações sociais, dentro de um processo histórico.

Interpretar os saberes e as técnicas de fatura de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a constituição identitária de grupos sociais. É tomá-lo como prática enraizada nas relações humanas que se forjaram em um processo histórico específico, identificável e interpretável e que continua em processo dinâmico de construção cultural, mesmo que marcado por uma reprodução tradicional em seu lento processo de mudanças e de adaptações. (COELHO MENESES, 2006, p.8)

Menashe e Thomé Da Cruz (2011), ao pesquisar no Rio Grande do Sul, trouxeram resultados que os consumidores que optam pelos alimentos tradicionais, apesar de possuírem motivações diversas, apresentaram respostas na mesma direção, como em relação ao cuidado com a saúde e qualidade de vida, na preservação ambiental, na valorização do rural e dos produtores do campo e, também, na valorização das identidades que são transferidas e consumidas por quem come. A pesquisa, ainda, demonstra que alguns movimentos, que já ocorrem na Europa, por exemplo como o *Slow Food*, estão, ainda em menor proporção, emergindo no país. Ou seja, os consumidores estão buscando redes alternativas de comércio, que valorizam a aproximação dos produtores e compradores, além da valorização do local e tradicional, ou como denominam as autoras, produtos da terra, frente aos de larga escala.

O *Slow Food*, criado em 1989, defende mudanças no consumo de alimentos, valorizando comidas que respeitem a dinâmica completa dos sistemas alimentares e está ganhando força e adeptos nos dias atuais. Segundo o movimento, atuam em três frentes amplas: “Valorização e salvaguarda da biodiversidade e cultura alimentar, promoção da educação alimentar e do gosto e o estímulo à incidência política, realizadas por meio das diversas campanhas, programas, projetos, articulações e temas em que trabalha.” (SLOW FOOD, 2020)

O Slow Food compreende as múltiplas dimensões do que comemos e propõe uma ideia abrangente e inclusiva sobre a alimentação. Explora a potência da comunicação e dissemina informações claras e corretas, estimula mudanças no comportamento e práticas para aproximar as pessoas ao redor do alimento e promove o diálogo e a articulação com outros atores, públicos e

privados, com o intuito de fomentar uma mudança sistêmica. (SLOW FOOD, 2020)

A dinamicidade e o processo em que está instaurado o consumo alimentar, pode atrelar o perfil dos consumidores que buscam uma alimentação consciente, ao Sistema Agroalimentar global. Vale ressaltar as contribuições de Ploeg (2008), quando alerta para a apropriação do capital na produção de alimentos, com base no interesse dos consumidores, que pode passar a produzir alimentos que carregam no discurso os elementos que remetem à idealização do rural, estilo de vida saudável e preservação ambiental.

O interesse por alimentos tradicionais pode valorizar os produtores e proteger as formas de produção e receitas que geram o desenvolvimento territorial, com renda, empregabilidade, dinâmica econômica baseada em circuitos curtos, para a manutenção de saberes passados por relações de experiências que compõem as identidades e são transmitidos a partir de alimentos singulares e saudáveis. Todavia, ao ser incorporado pelo Sistema Agroalimentar do capital, pode ser um elemento de separação e exclusão entre os produtos e os produtores, como salientado:

Contudo, a partir da consciência da perda da cozinha 'tradicional', 'regional' ou 'nacional', foram empreendidas autênticas operações de 'resgate' das variedades vegetais e de raças de animais locais ou regionais, assim como de produtos locais 'artesanais', pratos 'tradicionalis' etc. Essas operações podem desfrutar, em certas ocasiões, de importantes ajudas econômicas, provenientes de diferentes organismos da administração. A despeito disso, as dicotomias produto 'do país'/produto 'de fora'; produto 'natural'/produto 'artificial'; produto 'artesanal'/ produto 'industrial' podem ser utilizadas como estratégias de mercados de escala pequena ou mediana. Um aspecto complementar dessas considerações refere-se ao interesse dos produtores pelo alcance de 'denominações de origem', 'denominações de qualidade', 'indicadores geográficos protegidos', e não apenas relativos aos grandes vinhos, como também aos queijos, embutidos, variedades de legumes e vegetais, frutas, carnes, pescados etc. Trata-se de uma resposta comercial agressiva ou defensiva da 'tradição', da 'qualidade' ou do 'conhecido', do 'artesanal', do 'caseiro', do 'sabor', do 'próprio', que pretendem concorrer em um mercado cada vez mais monopolizado pelas grandes marcas industriais e pelos grandes distribuidores. É certo também que, constatadas essas novas tendências, as empresas da indústria alimentar pretendem explorar esses mesmos atributos, por meio da colocação de selos em seus produtos. (HERNÁNDEZ, 2005 p.138)

Considera-se, portanto, que a comida é oriunda das relações do ser humano com o meio e deve-se relevar as múltiplas nuances que compõe as identidades, sendo a *comensalidade* um

importante componente, que possui sua própria dinâmica dentro de um sistema complexo, que sofre alterações e resistências num processo histórico.

As diversas sociedades e suas peculiaridades estão em constante transformação, todavia, as práticas tracionais como relacionadas à alimentação, mostram formas de resistência e as individualidades culturais dos consumidores fazem com que muitos optem por alimentos que não se enquadram apenas no preço do produto, ao mesmo tempo, que os aspectos econômicos restringem a alimentação de milhões de pessoa. A mudança, portanto, deve ser sistêmica, pois comer é mais que se alimentar.

O entendimento sobre o Queijo Canastra, portanto, deve considerar a dinâmica que envolve os valores nutricionais e estéticos, mas também as relações entre os seres humanos e a natureza em diferentes territorialidades, que carregam experiências, dedicação e tradições de quem produziu, fazendo, com isso, que cada queijo seja singular. As sensações que proporcionam no consumidor são subjetivas, mas baseadas num sensível e, quase invisível, vínculo com o produtor e com um modo de organização familiar e de trabalho baseados em princípios enraizados em tradições não capitalistas e que podem gerar nostalgia, ou mesmo respeito, nos consumidores.

3.2. Os sabores do queijo

O queijo é um alimento que tem sua origem associada ao início da prática da domesticação de animais, através da coagulação do leite de cabras e ovelhas e, com o desenvolvimento de diversas técnicas e, passados entre gerações, esteve presente na alimentação do ser humano desde então. As formas de produção em diferentes escalas espaciais e temporais geraram uma grande diversidade do produto e possuem diversas classificações²⁶.

No Brasil, noventa por cento dos queijos são produzidos a partir do leite de vaca, em grandes variedades no mercado e seguem dois critérios de subdivisão, o tratamento da massa e as características de cura ou maturação, sendo classificados em: Camembert; Brie; Roquefor; Cheddar; Cottage; Edam; Gouda; Emmental; Gruyère; Gorgonzola; Mussarela; Provolone; Ricota; Meia-cura; Minas Frescal; Prato; Coalho e está presente na alimentação do brasileiro, que consome em média 5,5kg por ano. (ABIQ, 2019).

²⁶ A pesquisa feita por Netto (2011) apresentou diversas formas de classificação e chegou à conclusão que a diversidade de queijos no mundo é tão grande que ainda não foi desenvolvido um sistema que abranja tamanha variedade do produto no mundo, que somente na França, por exemplo, é possível reconhecer mais de 400 tipos.

A produção e o consumo de queijo fazem parte da história humana, talvez, por ter sido a melhor maneira encontrada para armazenar e transportar o leite durante grandes períodos, ou por possuir receita simples, bastando coagular o leite, podendo ser apreciado fresco e maturado, ou pelo fato de possuir riqueza nutricional, ideal para a dieta alimentar, ou, o fator fundamental foi mesmo os múltiplos aromas, texturas e sabores proporcionados aos seres humanos em diversos pontos do planeta.

A grande variedade de queijos artesanais é expressa, também, nas formas de comer. Há os que preferem os queijos frescos, ainda com grande presença de soro e de coloração branca, que pode ser consumido, cortando fatias que geram sabores únicos a cada mordida e, comumente compartilhado com o café ou cachaça, além disso, aceita o “casamento” com alimentos doces, como a goiabada, no famoso *Romeu e Julieta*, ou doce-de-leite, geleias, entre outros.

O queijo pode ser o acompanhamento de outros alimentos, por exemplo, ser servido dentro de um pão, que pode ser preparado frio ou esquentado numa chapa, panela, ou sanduicheira, mas também estar do lado do arroz e do feijão, da farinha, derretida sobre um pedaço de carne, dentro de um pastel, no recheio da pizza, entre outros. Há os que preferem o queijo mais curado/maturado, possuindo a coloração mais amarelada, que deixa o alimento firme e saboroso por fora e macio e cremoso por dentro. A casca sólida que se torna uma embalagem natural pode ser consumida, mas alguns preferem comer apenas a parte macia e cremosa.

Além de ser consumido e acompanhar outros alimentos, o queijo curado pode ainda ser utilizado como ingrediente de outros alimentos, como o pão-de-queijo, broa, quitute, bolos e quitandas em geral e é a melhor forma de ralar para colocar em cima algumas comidas, como o macarrão, por exemplo. Como a frase popular retrata: “Macarrão sem queijo é como o amor sem beijo”.

Os consumidores que compram o Queijo Canastra, produzidos nos territórios pesquisados, preferem os queijos “meia-cura”, isto é, aqueles que estão com aproximadamente 6 dias de cura, que ainda mantém as características do queijo fresco, mas com o queijo mais firme e seco. O queijo é considerado maturado, com, aproximadamente 10 dias de cura.

O processo de industrialização da produção de alimentos afetou o queijo, que passou a ser produzido em grande escala, dentro da lógica manufatureira fabril, que adotou um processo, que passou a ser um critério fundamental para a diferenciação entre os queijos: a pasteurização,

que consiste na esterilização do leite, isto é, na eliminação de agentes bióticos, como as bactérias, antes de utilizar na fabricação dos derivados, como o queijo.

O queijo produzido pelo molde industrial passou a receber um aporte científico, com a utilização da tecnologia para manter um padrão estético que atendesse os perfis dos consumidores e a presença de técnicos que utilizam conhecimentos da biologia, química, física para aprimorar a qualidade e diversidade do produto. Todavia, não conseguiu atingir a mesma qualidade do queijo produzido a partir do leite cru, produzido de forma artesanal.

No ponto de vista técnico, a maior diferença entre os queijos feitos a partir do leite pasteurizado é que, diferentemente do leite cru, ele não sofre a maturação, ou cura, processo que é resultado da ação dos agentes bióticos específicos do local produzido. A ação de leveduras, bactérias, fungos e enzimas eliminam o excesso de gordura e produzem aminoácidos, que enriquecem o queijo com nutrientes, deixando-o com qualidade e sabores únicos e, com base nos valores nutricionais, se torna um alimento completo, chamado de queijo maturado, seco ou curado (NETTO, 2011).

Cê quer saber se um queijo é bom é só deixar ele num prato e ver se cura. Se ele azedar quer dizer que não presta que tá ruim, mas se ele fica amarelinho, quer dizer que só ficou as bactérias boas, que ele tá curado. Por isso que esses queijos deles tem que ficar só dentro da geladeira, porque se não eles azedam. Nosso queijo pode deixar em cima do prato que ele vai ficando amarelinho.
(PQMA Mangaba)

As diferenças na produção dos queijos não se limitam ao leite, já que o queijo produzido de forma artesanal sem o processo de maturação (queijo fresco) também difere do queijo produzido nas indústrias. Portanto, além do leite utilizado, as diferenças se baseiam em dois aspectos principais: as características naturais e o *saber-fazer*.

Por mais que os cientistas da indústria do queijo aprimoraram as técnicas na fabricação, não conseguiram reproduzir a dinâmica natural do meio ambiente, ou seja, as características do queijo estão diretamente associadas aos elementos naturais do espaço como relevo, clima, vegetação, solo, seres vivos, que se relacionam em diferentes temporalidades geológicas, compondo “ingredientes” únicos para compor o queijo (*terroir*²⁷). O queijo, portanto, não pode ser dissociado do território.

²⁷ “(...) Termo utilizado pelos franceses para denominar o conjunto de características naturais de um determinado local que atuam favoravelmente para a obtenção de um determinado produto. (...)” (NETTO, 2011).

O conjunto de técnicas utilizadas para produzir um queijo é de fácil aprendizagem e pode ser feito por qualquer um, inclusive em grande escala, então o que explica a grande diferença entre os queijos feitos, até mesmo na mesma família ou propriedade?

O *saber-fazer* é algo além das técnicas, é um conhecimento prático, empírico que está presente nas memórias de infância, na renda familiar, que foi passado entre gerações, como uma herança. O produtor com o *saber-fazer* possui uma relação de identidade com o queijo, que imprime dedicação, criatividade, fazendo com que cada produto seja uma obra repleta de significados e sabores.

Menezes (2011), ao utilizar a metodologia dos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL), apresentou que as técnicas e o modo de produção que acompanham a produção de queijos produzidos de forma artesanal, distintos dos industriais, possuem similaridades em várias localidades da América Latina, como ressaltado:

A configuração dos Sistemas Agroalimentares Localizados – SIAL – apresenta numerosas peculiaridades que os tornam singulares em relação à produção industrial-padronizada– massificada na América Latina. As práticas queijeiras artesanais, denotam formas similares no tocante à tradição da atividade, no enraizamento do saber-fazer, na elaboração de reduzido volume de leite e na utilização de forma prioritária da mão de obra familiar. Destarte, essas unidades de produção fundamentadas na territorialidade dos atores sociais viabilizam a reprodução econômica, social e cultural dos agricultores familiares inseridos em territórios carentes de recursos, deficientes em infraestrutura e trabalho. (MENEZES, 2011, p.14)

O queijo possui alto valor nutricional, com muitos benefícios à saúde de quem o consome. Segundo a ABQI (2021)²⁸, o alimento concentra as propriedades positivas do leite, principalmente a caseína. “Essas proteínas são de excelente qualidade, ricas em aminoácidos essenciais e com uma digestibilidade próxima a 95%. Em outras palavras são absorvidas quase integralmente e fornecem ao organismo aminoácidos essenciais que promovem a saúde, reduzem a pressão sanguínea e aumenta a absorção de minerais a partir do trato digestivo.” Ainda, “essas proteínas tem também um papel importante para controlar a saciedade, o que ao contrário do que se pensa, são importantes para auxiliar na perda de peso.” O queijo também contém substâncias minerais compostos por cálcio, Selênio, fósforo, Sódio e vitaminas A, B2, B12, D e K2. (ABQI, 2021).

²⁸ Disponível em:

https://www.abiq.com.br/nutricao_ler.asp?codigo=2352&codigo_categoria=4&codigo_subcategoria=41 (Acesso em 03/04/2022).

O queijo se tornou um alimento global e integrado no sistema capitalista, sendo que em 2019 movimentou US\$ 114,1 bilhões em exportações pelo mundo (ABQI, 2021), todavia, o desenvolvimento das redes de transporte e comunicação e a rápida expansão do capitalismo no campo está afetando a produção de queijo, que, através de imposições legislativas ou de mercado, preconiza-se o modo de produção industrial, interferindo, assim, nas relações históricas e territoriais que constituíram os diversos modos de produção artesanais.

3.3. O mineiro e o queijo²⁹

O que significa ser mineiro? Se reconhece que não é possível identificar elementos culturais que inserem todas as pessoas nascidas no estado de Minas Gerais, sendo que a tentativa de construir a representação do mineiro pode gerar seleção, generalização e exclusão. Todavia, existem certos elementos presentes nas relações sociais que possuem significados, experiências, costumes e tradições pertencentes ao processo histórico que passaram, e passam, as diversas regiões do estado mineiro, que denotam a *mineiridade*³⁰, expressas, principalmente, através da alimentação e nas relações por ela estabelecidas.

[...] A face do mineiro situa-se em contextos determinados, incapaz de mostrar a construção de um típico mineiro, mas de mineiros típicos que expressam sua cultura variavelmente no tempo e espaço, entende-se, que essas diversas formas de expressão não chega (sic) ser dogmáticas. [...] (NOGUEIRA, 2014 p.87)

As diversas formas de apropriação dos territórios geraram práticas culturais distintas, que podem ser expressas na cozinha., espaço de socialização, que gera a troca de experiências e saberes e a manutenção de tradições. “[...] Os encontros para um cafezinho com biscoito de polvilho que acabou de sair do forno, a conversa durante o almoço com um delicioso frango com quiabo e aquele doce tão especial na hora da sobremesa fazem parte da vida dos mineiros. [...]” (SANTOS PIRES et al., 2021. p.3)

As Minas Gerais, em sua culinária, também, são muitas, como se costuma dizer e cantar em prosa e verso a multiplicidade da cultura mineira. O sabor e o saber de sua cozinha não dispensam a boa mesa, se possível aquecida por

²⁹ O título da subseção faz referência ao primoroso documentário homônimo de Helvécio Ratton, lançado em 2011, que se tornou inspiração para a presente pesquisa.

³⁰ O conceito *mineiridade* teve importante contribuição na conceituação em Arruda (1987).

um bom fogão à lenha ao lado, onde se contam “causos” regados por um café coado na hora, um bom queijo e quitandas que, em sua maioria, têm queijo em sua confecção. Se não é o café, o queijo pode vir associado a saborosos doces de frutas, em calda ou em barra, ou como “tira-gosto” de uma cachacinha. (COELHO MENESES, 2006. p.74)

Com a expansão das redes de comunicação e transporte, houve o aumento nas trocas, misturas e incorporações culturais no que concerne à alimentação, logo, não se propõe a determinar a origem dos ingredientes e receitas que estão nas mesas e nas bocas mineiras, mas que, através de processos históricos algumas comidas foram incorporadas em costumes e tradições, compondo formas de representação da *mineiridade*.³¹

As dinâmicas que envolvem os alimentos se descortinam como temática cada vez mais interessante nas análises geográficas, pois a materialidade presente na configuração do espaço está eivada também das imaterialidades que são abundantes nas práticas cotidianas que comunicam significados nesse constante fazer-se que marca a configuração do espaço geográfico. (FLORES MENDES, 2021. p.8)

Abdala (2007), ao pesquisar as diferentes formas de representação da comida mineira e como elas refletem na *mineiridade*, destaca a importância das relações constituída nas refeições dos mineiros e aponta, por exemplo, que é considerado rude quando um mineiro recebe algum convidado e não lhe oferece algo para comer, demonstrando, assim, uma “sociabilidade peculiar” (p.17), que liga a hospitalidade ao ato de servir algo para comer.

[...] Uma rápida passada em casa de um amigo para apanhá-lo, não dispensa o cumprimento de um ritual: Aceita um pãozinho de queijo com café? Acabou de almoçar? Então um doce de leite, um pedaço de goiabada com queijo? Pelo menos um café?
Não há pior desalento do que estar desprevenido, mesmo em rápidas passagens. Só um convite para um lanche ou almoço bem preparado para reparar tal heresia. (ABDALA, 2007, p.23)

A marca da cozinha mineira é baseada na sociabilidade e senso comunitário, seja nas celebrações e festas, ou nos encontros cotidiano, os alimentos passam a ser o centro de dinâmicas que compõe identidades. O ato de reunir as pessoas para fazer a pamonha retrata, um exemplo dessas tradições, como explicitado:

³¹ Algumas receitas da cozinha mineira podem ser encontradas no Apêndice do presente texto.

[...] Ela também é sinal de trabalho colaborativo quando todos se reúnem para colher, tirar a palha e ralar o milho para fazer pamonha, além de saborear juntos canjica, quentão e pé-de-moleque. Celebração e comida estão sempre juntas em festas de rua ou religiosas, barraquinhas e quermesses, festas nas escolas, aniversários, piqueniques, procissões, batizados ou casamentos. Algumas frases muito ouvidas, sobretudo nas cidades do interior de Minas, revelam um pouco do jeito mineiro de ser: “passa lá em casa porque eu fiz broa”; “leve um pouquinho de canjica para comer mais tarde”; “venha buscar manga”; “tem café fresquinho”; “o biscoito está no forno. Estou te esperando”. (SANTOS PIRES et al., 2021. p.14)

O queijo está ligado à identidade de Minas Gerais. A afirmação não se assenta apenas no fato do estado ser o maior produtor do país (cerca de 30% da produção nacional), mas pela relação cultural constituída entre o alimento e a população, que está presente na mesa compondo diversas receitas.

O conhecimento sobre o queijo que viera com os portugueses durante o período colonial, que “possui a marca da fome vivida em períodos difíceis no continente europeu” (DE LIMA PALHARES, RODRIGUES MOREIRA, 2021. p. 219) se inseriu nas tradições e costumes de camponeses que, através de novas técnicas e manutenção de outras, desenvolveram os queijos de Minas Gerais.

Segundo Coelho Meneses (2006), o queijo não deve ser visto como um produto que se insere nos ciclos econômicos que balizaram os grandes movimentos migratórios e mudanças de dinâmicas regionais, porém, não deve ser colocado como gerador de um “ciclo do queijo” ou centro da dinâmica econômica no estado mineiro. O queijo esteve (e está) presente nas mesas e nas receitas mineiras em todos os momentos do processo histórico, iniciado no período colonial, independentemente, de momentos de crise ou fartura econômica, o alimento se tornou um símbolo de manutenção e resistência de uma alimentação nutritiva e com significados diversos.

A cultura que envolve a pecuária leiteira está inserida nas ruralidades de Minas Gerais e, com ela, a fabricação de queijo artesanal, visto que em diversas regiões do estado, com territorialidades distintas, a produção de queijo para o consumo está presente nas propriedades, como um componente da representação entre as relações do ser humano com a natureza e devido aos valores nutricionais e do sabor do alimento. A pesquisa feita em EMATER (2004), apontou que dos 853 municípios mineiros, na época, mais de 500 produziam queijo artesanal.

Portanto, a apropriação dos produtos lácteos pelos setores industriais não condiz com a cultura mineira, sendo que o princípio do produto foi o de alimentar a população, sobretudo o

modo de produção visando a subsistência. Ainda hoje a cultura leiteira está predominantemente representada pela agricultura familiar no estado de Minas Gerais, com 92,6% dos estabelecimentos. (EMATER, 2021).

O queijo é um alimento que estimula a sociabilidade entre os mineiros, sendo que, muitas vezes, o alimento é comprado para ser oferecido quando receber visitas, acompanhado, sempre, de café ou cachaça.

Mineiro quando assenta-se à mesa para por em dia a conversa, gosta de fazê-lo em torno de um queijo, que vai sendo partido em fatias finas e consumido enquanto se “joga conversa fora”. Quanto mais a conversa dura, menos queijo vai ficando na tábua, menos questões deixam-se para resolver. Se a mesa está na cozinha da casa, melhor é o ambiente, pois a cozinha para a cultura das Minas, convida à intimidade, à conversa franca. (COELHO MENESES, 2006. p.72)

O queijo não é apenas um alimento, mas também um ingrediente que através das receitas das cozinhas mineiras se metamorfoseiam em outras comidas, como como o pão de queijo, que, apesar de ser consumido em vários estados brasileiros tem suas tradições enraizadas no estado de Minas Gerais, como salientado:

O pão de queijo sintetiza essa gama de quitandas e formas de se alimentar com o queijo. Ele transforma-se em símbolo de Minas pelo zelo e valor que lhe é atribuído no cotidiano dos mineiros. Servir um bom café é acompanhá-lo com um pãozinho de queijo feito com muito queijo ralado, ao ponto de deixá-lo repleto de pontos escurecidos pela ação do calor na massa de queijo. Há iguarias que exigem queijo fresco – como a jacuba – e outros que o exigem com diferentes graus de maturação, como o próprio pão de queijo. (COELHO MENESES, 2006, p.73)

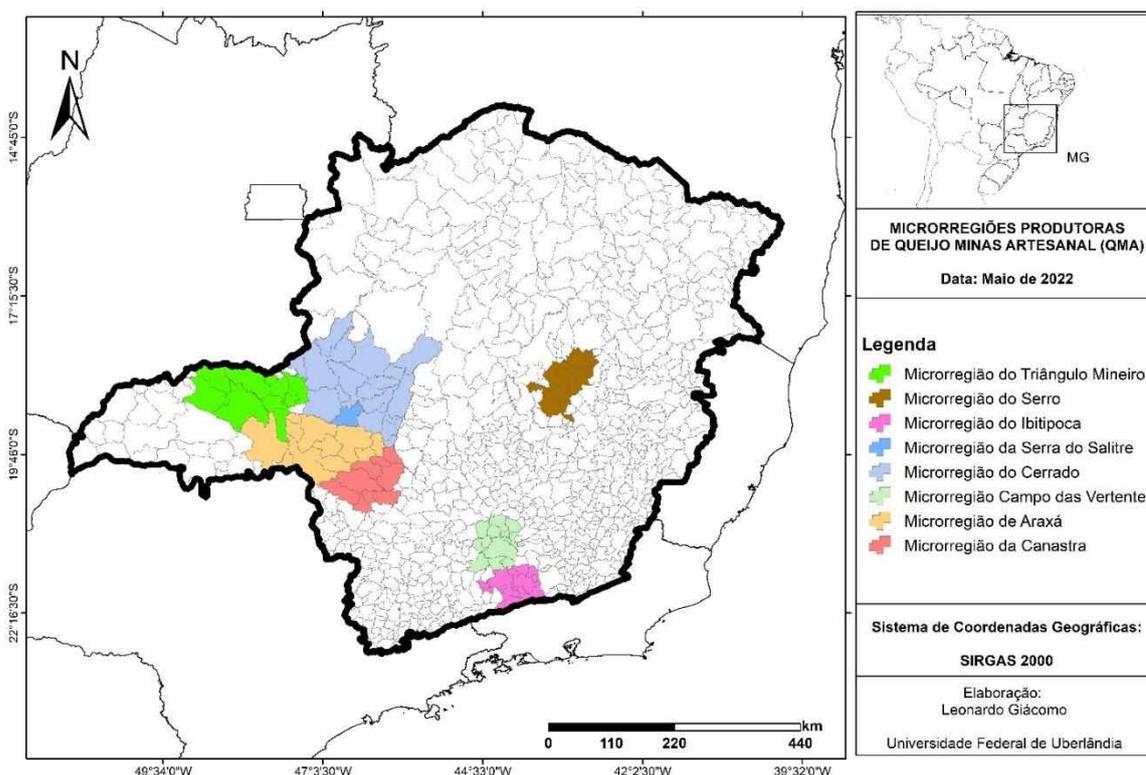
As relações culturais instituídas entre o mineiro e o queijo foram reconhecidas e, para garantir a preservação do *saber-fazer* e a valorização do queijo produzido no estado de forma artesanal, foi considerado patrimônio histórico pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG) em 2002 e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2008, denominado de Queijo Minas Artesanal (QMA).

Foram criadas determinações na forma de produção e também limitação espacial, para isso foram definidas as microrregiões produtoras de QMA, isto é, territórios, com características físicas específicas, em que queijo produzido de forma artesanal fosse comprovadamente um

alimento com as características estéticas, nutricionais determinadas e que preservassem o modo de fazer tradicional, em compatibilidade com as normas sanitárias.

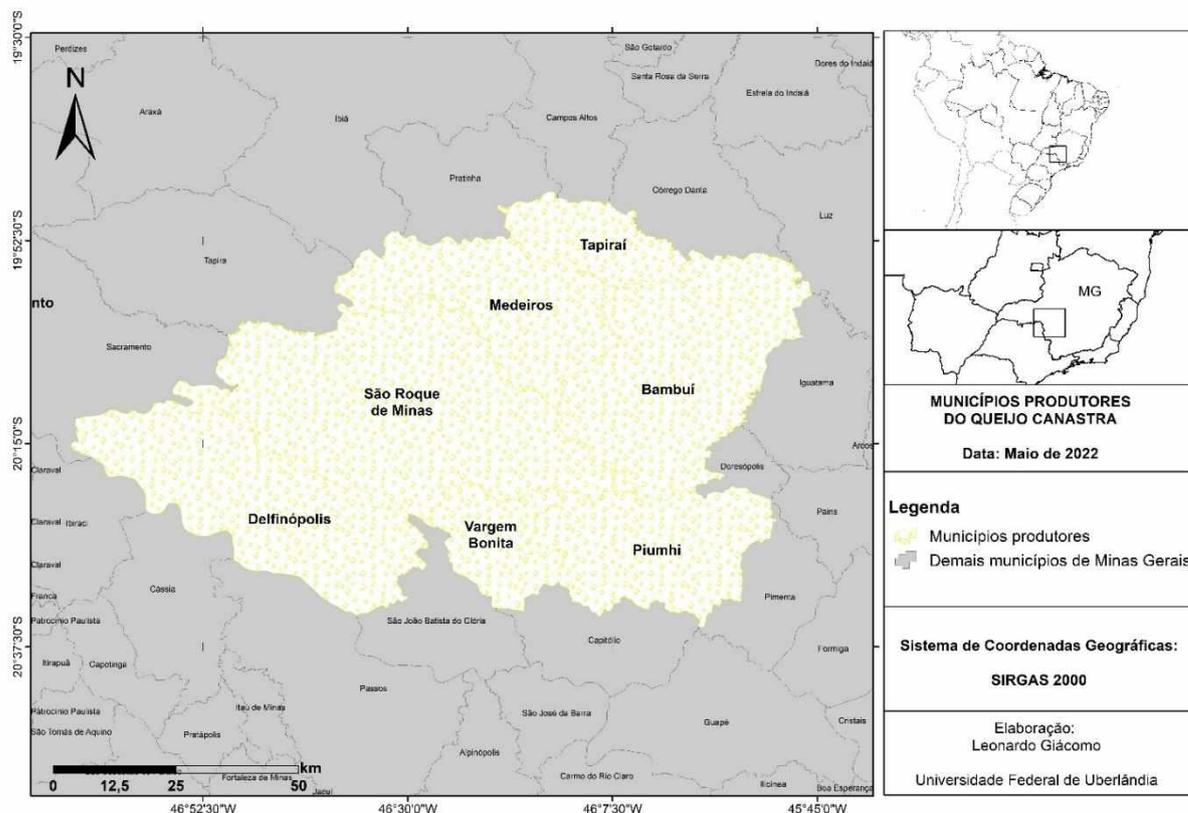
Do período em que foi tombado até o momento, pode-se notar que através de reivindicações e lutas, que novas microrregiões e novos municípios foram considerados produtores de QMA e pode continuar aumentando. Atualmente (2022), Minas Gerais possui oito regiões caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro e Ibitipoca, como destacados no Mapa 2³² (EMATER, 2022). A localização geográfica dos municípios determinados que pertencem à microrregião da Canastra está representada no Mapa 3.

MAPA 2 –MICROREGIÕES PRODUTORAS DE QUEIJO MINAS ARTESANAL (QMA)



³² A lista com todos os municípios das respectivas microrregiões pode ser encontrada no Apêndice do presente texto.

MAPA 3 – MUNICÍPIOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



Compreender as dinâmicas que envolvem a produção e consumo do queijo e a relação com o estado de Minas Gerais é apenas uma das nuances da pesquisa, já que o queijo deve estar vinculado ao território dos produtores, dentro de São João Batista da Serra da Canastra, distrito de São Roque de Minas/MG na região da Serra da Canastra. A próxima seção, portanto, abordará o conteúdo do recorte espacial da pesquisa.

4. SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA: CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL E AS FORMAS DE OCUPAÇÃO TERRITORIAL

4.1 Paisagens da Serra da Canastra

O recorte espacial para a presente pesquisa situa-se em São João Batista da Serra da Canastra³³, distrito de São Roque de Minas/MG, localizado no Centro-Oeste do estado. A região da Canastra apresenta características físicas singulares, o que a coloca como um importante agente que compõe a dinâmica territorial no recorte espacial da pesquisa, sendo constituída pelos municípios dentro dos limites do Parque Nacional da Serra da Canastra: São Roque de Minas, Vargem Bonita, Delfinópolis, São João Batista do Glória, Capitólio e Sacramento, conforme já apresentado no Mapa 1.

A Serra da Canastra, que tem sua origem geológica datada de aproximadamente 1 bilhão de anos, possui paisagens naturais que atraem turistas de vários lugares do planeta para apreciar (até aplaudir) a visão do relevo, onde predomina o planalto, com diversos chapadões de topos aplainados, delicadamente esculpidos pelos agentes exógenos desde sua formação, com altitudes que variam entre 1000 metros e 1500³⁴ metros que se fecha como um baú antigo, ou canastra, daí a origem do nome, também conta com a presença de serras espaçadas na região.³⁵

Devido sua formação geológica, a região abriga inúmeras nascentes de rios que abastecem várias regiões brasileiras e, outro motivo que atrai os turistas para a região, é a diversidade de cachoeiras com belezas únicas, destacando a Casca d'Anta, a mais procurada da região, com uma queda livre de 186 metros e um poço de 19 metros de profundidade, é a primeira queda do Rio São Francisco e está dentro da área do Parque Nacional da Serra da Canastra, assim como a cachoeira do Rolinho e do Fundão.

A região é extremamente sensível no que concerne à hidrografia, por ser um divisor de águas entre três importantes bacias (São Francisco; Paraná; Grande). A preservação da região é fundamental para abastecer o sistema hídrico de várias regiões e fundamental para a manutenção da vida em outras, como o São Francisco que, segundo os moradores, não está sendo preservado como deveria:

³³ O nome oficial foi alterado para distrito de Serra da Canastra em 1963.

³⁴ O ponto mais alto da Serra da Canastra é a Serra Brava com 1496 metros acima do nível do mar

³⁵ São João Batista da Serra da Canastra é o povoado de maior altitude, com 1200 metros.

Vivemos no berço das águas do rio São Francisco. O Rio da Unidade Nacional, Rio Sagrado ou o Nilo Brasileiro – como também é conhecido – nasce aqui neste rincão do Brasil. Nasce e ganha força para fazer sua longa jornada até o mar, que fica muito longe de Minas Gerais. O rio recebe força, gera vida, mas em alguns trechos é um rio jurado de morte, começando pela destruição de suas nascentes com as queimadas intensas e criminosas. As matas ciliares que ajudam a proteger os rios são cortadas, derrubadas para dar lugar ao homem. Jipes e motocicletas avançam ferozes, assoreiam e compactam o solo, fazendo com que a beleza morra pouco a pouco. (BIZERRIL, et. al., 2008 p.18)

O clima é característico da região é o tropical de altitude, com temperaturas amenas durante todo o ano e baixas durante o inverno, com ocorrências periódicas de geadas, com chuvas abundantes no verão e escassas no inverno. A vegetação é característica do Cerrado, Campos e Mata Atlântica, denominada Savana Gramíneo-lenhosa, com alta biodiversidade.³⁶

A formação geológica antiga deu origem à uma estrutura predominante de escudo cristalino (maciço de quartzito) com solos ácidos e baixa fertilidade, com alta concentração mineral, principalmente ferro e alumínio.

Na Serra da Canastra existem várias espécies endêmicas³⁷, além de ser cabeceira de rios e alimentar sete bacias hidrográficas: rio Grande, ribeirão Santo Antônio, ribeirão Grande, ribeirão das Bateias, rio São Francisco, rio Araguari e rio Santo Antônio, como representa, todavia, as formas de ocupação do solo na região de mostraram nocivas, visto que todas as formações florestais existentes na região, já sofreram, em graus diferentes, algum tipo de alteração (IBAMA, 2005).

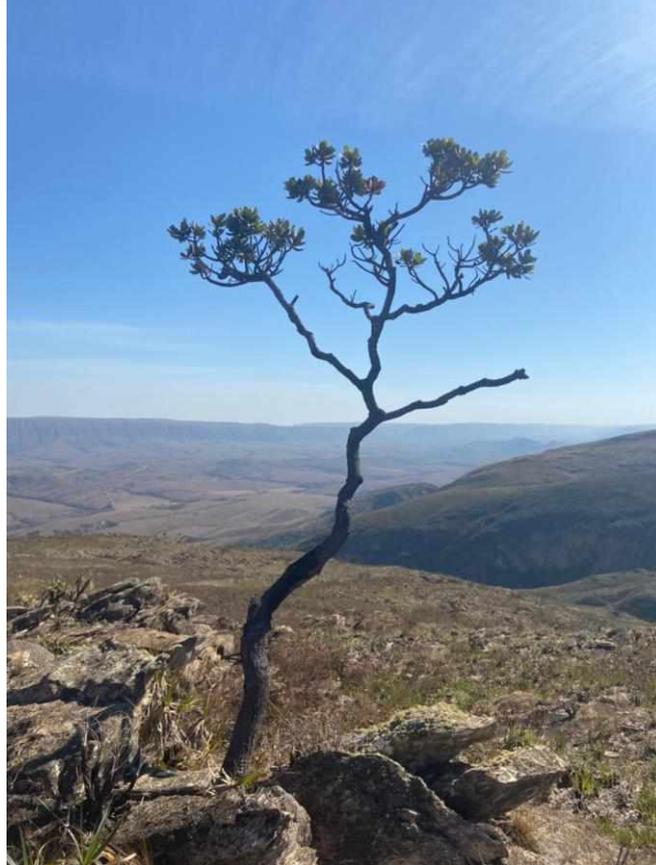
As características físicas são essenciais na composição do espaço analisado, todavia, são nas relações de ocupação, transformação e apropriação do espaço pela ação dos seres humanos que as diferentes territorialidades são compostas. A próxima subseção, portanto, pretende preencher as paisagens naturais singulares da Canastra com as culturas que transformaram e transforma, aquele local num lar.

Algumas fotografias foram selecionadas para apresentar as paisagens descritas. Destaca-se nas três fotografias, no plano de fundo, o chapadão norte da do “baú” da Serra da Canastra. Ainda, na fotografia 6 (à direita) pode-se notar, em primeiro plano, as marcas da geada no inverno do período.

³⁶ A fauna e flora do Cerrado é extremamente diversificada e algumas espécies podem ser encontradas em: um lugar e de Oliveira; da Costa; Bernini, 2008.

³⁷ Nas espécies vegetais foram encontradas 45 espécies endêmicas.

FOTOGRAFIAS 5, 6 E 7 – PAISAGENS DA SERRA DA CANASTRA



FONTE: Pesquisa de Campo, julho de 2021

4.2 Formação territorial na Serra da Canastra

O conhecimento sobre a história da Canastra é fundamental para compreender a atual dinâmica territorial do recorte espacial. As histórias da origem das relações entre seres humanos e natureza na Canastra possuem o mesmo problema quando se trata da ocupação do Cerrado, isto é, privilegia-se a versão da história dos vencedores, dos colonizadores, seja quando se inicia a história da ocupação a partir da colonização ou sobre as origens da produção alimentar no Cerrado a partir da Revolução Verde.

Compartilha-se a ideia, que para se ter uma noção mais precisa dos processos históricos que passaram e passam diversas sociedades, é necessário o entendimento sobre as outras versões da história, a “história de baixo para cima” (HOBSBAWM, 1999) a versão contada pelos derrotados, oprimidos, por aqueles que foram enterrados, enfim, dos povos excluídos da história “oficial” ou a “história vista de cima”. (FENELON, 1992) Todavia, nota-se uma carência de fontes nesse sentido no que concerne à história da Canastra, predominando a história contada a partir do ponto de vista dos colonizadores, ou dos vencedores. Assim sendo, aponta-se uma lacuna, que poderá ser preenchida por outras pesquisas.

A história das populações indígenas possuem maior longevidade que a da população branca no Cerrado, sendo ainda presente. A colonização ao iniciar o extermínio e a exclusão dos povos tradicionais de seus territórios está sobrepondo a sua história à dos oprimidos, mas sem conseguir suprimi-las pois permanecem presentes em representações materiais e imateriais.

A ocupação do Cerrado pelos europeus fez parte de um processo histórico iniciado milênios antes e as relações de apropriação dos territórios e suas manifestações produtivas e culturais não se iniciaram com a colonização, logo, a chegada dos saberes sobre a produção do queijo, por exemplo, se inseriram em tradições já enraizadas pelas populações locais.

A presente pesquisa considera a importância da apresentação da origem e história da região, não como fases ou ciclos, e sim, como processos baseados na relação dialética entre as formas de ocupação tradicionais e as ligadas ao capital, desde o período colonial até os dias atuais. A resistência dos pequenos produtores do Queijo Canastra (micro) está, portanto, inserido nas relações impostas pelo sistema capitalista (macro).

A Canastra apresenta uma conflituosa dinâmica territorial desde o período colonial. A expansão e ocupação pelos portugueses, após o crescente interesse ligado a descoberta de minerais valiosos na região, colocou o território em disputa, entre os antigos moradores

(principalmente comunidades indígenas e quilombolas) e os recém-chegados ligados à coroa, gerando consequências que ainda são presentes na análise do território.

A manutenção das atividades tradicionais que possuem tradições historicamente constituídas na região, como a produção do Queijo Canastra pelos pequenos produtores, insere-se numa dinâmica territorial pressionados por agentes ligados ao capital, como a mineração e o agronegócio e na relação com o meio ambiente, por ambientalistas, técnicos do governo e empresários do turismo.

A constituição do território analisado, no Oeste de Minas Gerais, está intrinsicamente ligada à lógica da expansão territorial do império português no Brasil no século XVIII, sendo que a primeira forma de ocupação ocorreu através da pecuária, como rota de tropeiros entre as áreas auríferas, porém, foi na segunda metade do século que a ocupação e as disputas territoriais se intensificaram, quando o local entrou nos planos do Estado português.

A região da Canastra tornou-se atrativa, segundo Barbosa (2007); Lourenço (2005): 1- Contexto geopolítico ligado às políticas de expansão territorial das reformas pombalinas; 2- Localização estratégica entre as regiões auríferas e os crescentes núcleos urbanos, tanto para o escoamento da produção mineral, como para o abastecimento alimentar, através da pecuária de corte e leiteira; 3- Qualidade do pasto e água salitrosa, que supre a necessidade de sal para o gado, mostrando-se propício para o desenvolvimento da pecuária; 4- Mineração, que devido a formação geológica da região apresentou a presença de minerais valiosos, principalmente o diamante; 5- Belezas naturais, formados por extensos chapadões, grande diversidade de fauna e flora e presença de várias nascentes, rios e cachoeiras.³⁸

O projeto de expansão portuguesa consistia na doação de terras para o desenvolvimento da pecuária, mas deparou-se com um entrave, as terras da região da Canastra estavam ocupadas. As áreas em disputa fora o lar de comunidades indígenas, no qual se destacam os Cataguazes, dizimados pelos bandeirantes, liderados por Lourenço Castanho Taques em 1675, e, segundo as tradições orais transmitidas entre gerações, os moradores da região destacam que “eram bravos e que lutaram muito antes de serem vencidos, dizimados e expulsos.” (BIZERRIL, et. al., 2008)

³⁸ Muitos relatos da época destacaram as belezas naturais da região, destacando as descrições do naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire no início do século XIX. (SAINT-HILAIRE, 1937).

O local sofreu outra alteração na dinâmica territorial, quando passou a ser um ponto para onde as pessoas que fugiram da situação de escravidão estavam constituindo quilombos nas margens do alto e médio São Francisco, provavelmente influenciados pela proteção natural dos chapadões do lado Leste.

Os quilombos eram grandes, bem organizados, foi o palco de inúmeras lutas e formas de resistência frente ao domínio branco, destacando-se o quilombo do Pai Inácio, que, segundo as tradições locais, “dizem ter sido tão grande quanto o de Palmares, que existiu em Alagoas”. (BIZERRIL, et. al., 2008)

A resistência dos quilombos frente às incursões portuguesas perdurou muitas décadas, até que o Estado, passou a mobilizar grande força militar para tomar as terras em disputa, inclusive mudou a provisoriamente a capital para São João Del Rei para organizar e acompanhar os ataques mais próximo, que aos poucos foi expulsando e dizimando os ocupantes. (LOURENÇO, 2005)

Segundo as tradições da região:

Os negros aproveitaram muito bem a abundância de água e as terras férteis da cabeceira do São Francisco e viviam da agricultura, da pesca e da caça. Conheciam a biodiversidade e os caminhos da Canastra. Por isso, puderam resistir durante longos anos ao domínio dos brancos. Em uma batalha sangrenta sob o comando de Diogo Bueno da Fonseca, em meados do século XVIII, os quilombolas foram aniquilados. Alguns conseguiram fugir e ajudaram a compor a sociodiversidade que hoje encontramos no Cerrado. (BIZERRIL, et. al., 2008, p.42)

Os movimentos migratórios em direção à Canastra, após os conflitos com os quilombos foram feitos principalmente por pequenos produtores e mineradores em busca de extrair os famosos diamantes da região. A posse das terras foi instaurada em relações de contratos verbais, sendo que os assentamentos se baseavam em relações de parentesco.

A partir das campanhas contra os quilombos, iniciou-se uma verdadeira vaga migratória de geralistas em direção aos sertões do oeste, da década de 1750 em diante. Esses migrantes, alguns já detentores de posses, em geral modestas, e alguns escravos, mas majoritariamente formados por roceiros pobres e negros libertos, em breve, ocupariam, com seus sítios e fazendas, as terras liberadas dos quilombos do Oeste Mineiro, apagando a maior parte dos traços de sua existência anterior. (LOURENÇO, 2005, p.111).

As atividades ligadas à mineração e a pecuária se desenvolveram simultaneamente em sistemas de parceria, visto que os ocupantes das terras alugavam áreas de extração mineral e o uso d'água para os garimpeiros ou “meia-praça” em troca do pagamento de 50% do diamante extraído (BIZERRIL, et. al., 2008)

No início do século XIX, D. João VI reintegrou a região à capitania mineira, desvinculando-a com a capitania goiana. Segundo Barbosa (2007), esse processo gerou uma nova dinâmica econômica no território, pois, devido a importância da localização e as vantagens fiscais da capitania, no que concerne aos impostos sobre a mineração, fez com que um grande número de pessoas migrasse para trabalhar no garimpo, destacando-se o fluxo de pessoas que estavam saindo de Desemboque³⁹, próximo ao Rio das Velhas (Araguari), no Sertão da Farinha Podre, local que até então era o centro econômico da região Centro-oeste do estado de Minas Gerais. O crescimento da dinâmica econômica da região da Canastra foi diretamente proporcional ao declínio de Desemboque, no contexto econômico da mineração.

As histórias sobre as grandes rochas encontradas que valiam uma fortuna na região da Canastra fizeram com que muitos fossem buscar as riquezas, utilizando-se do trabalho manual e técnicas tradicionais, aumentando o número de aglomerados populacionais, que foram se transformando em municípios e vilas, inclusive o arraial de São João Batista da Serra da Canastra denota a fundação nesse período.

O ápice das atividades auríferas na região ocorreu já nos tempos republicanos, em meados do século XX, salientado em:

[...] O movimento era tanto que havia até um cinema na região dos Bentos, a três quilômetros de Vargem Bonita. A região chegou a ter uma população flutuante de 20 mil habitantes. As pessoas migravam aos montes, mas não ficavam muito tempo. No auge do garimpo, nas décadas de 1940 e 1950, São Roque de Minas chegou a ter 12 mil habitantes. (BIZERRIL, et. al., 2008, p.50)

A expansão das atividades econômicas na região e o crescimento dos elementos vinculados ao meio urbano, somados à euforia dos diamantes, como forma de enriquecimento instantâneo, fez com que poucos sortudos que conseguiram encontrar grandes riquezas ficassem com elas por muito tempo.

³⁹ Atual município de Sacramento/MG, que leva seu nome no distrito de Nossa Senhora do Desterro do Desemboque.

Espalhados por toda a cidade, os botecos viviam cheios. Buscavam-se momentos de descontração, conversa e descanso da atividade diária. As histórias falavam do dia-a-dia nas grandes crateras, quais as pedras encontradas, suas formas e tamanhos e quem eram os novos afortunados. Ficavam inspirados pelo efeito do álcool, não percebendo seu dinheiro tomar um rumo sem volta, que estavam perdendo o fruto do trabalho e ficando pobres novamente. Também perdiam todo o seu dinheiro em jogatinas e cabarés. Poucos foram os garimpeiros que conseguiram investir, aumentando suas propriedades ou investindo em novas áreas. Homens muito ricos na época, hoje estão esquecidos ou sendo ajudantes em roças. Outros esbanjavam seus pratos de diamantes, como um troféu pela recompensa das incansáveis lavagens de calcário em busca da pedra preciosa. (BIZERRIL, et. al., 2008, p.72)

As memórias dos moradores ainda ressaltam algumas relações entre as práticas tradicionais e a modernidade nos crescentes espaços urbanos:

Havia disputas em relação aos carros de boi. Vencia o mais bonito, o que cantava mais e o que tinha melhor sistema de frenagem. O cocão era uma peça do carro na qual se passava sebo para fazer atrito com a madeira, fazendo o carro “cantar”. E já naqueles idos, a prefeitura exigia licenciamento, colocando placas com números nos carros de boi. Ainda hoje, o carro de boi pode ser visto em desfiles pelas ruas, como na festa do queijo. (BIZERRIL, et. al., 2008, p.46).

A mineração teve seu declínio no início da década de 1970, quando fora estabelecido os limites para a área de preservação ambiental e a criação do Parque Nacional da Serra da Canastra e determinado a proibição de atividades auríferas no interior e áreas de amortecimento do parque.

O garimpo se manteve na região até a década de 1970. Nos anos 1980, com a fiscalização e proibição do antigo IBDF (hoje IBAMA), houve o declínio da atividade na região. Após essa proibição e o fechamento dos garimpos, os moradores tiveram dificuldades para encontrar uma nova atividade, pois muitos não sabiam fazer nada além de garimpar, já que não plantavam nem produziam alimentos para sua subsistência. (BIZERRIL, et. al., 2008, p.51)

O maior fluxo migratório da região da Canastra, após a ocupação portuguesa, foi motivado pela mineração, porém, a base da economia da região, principalmente com o declínio do ouro, foi a pecuária (BARBOSA, 2007)

A criação de gado, como supracitado, ocorre desde a chegada da coroa portuguesa na região, ainda pelos bandeirantes e tropeiros e se manteve, apesar das diversas mudanças e

formas de ocupação ocorridas no território, incorporando elementos diversos dos povos que viveram na região, como comunidades indígenas, povos de origem africana e de origem europeia.

A criação de gados na região tinha fins variados, porém ainda no século XIX, passou a concentrar a produção na pecuária leiteira. Para transportar o leite em grandes distâncias, o modo que já era praticado pelos portugueses, era misturar com o coalho⁴⁰ e transforma-lo em queijo. O processo biótico ocorrido com a mistura dos elementos naturais da região que compõe o queijo, dentro de uma caixa de madeira acoplada nos lombos dos cavalos ou jegues, durante semanas, fazia com que o queijo que chegasse aos centros consumidores apresentasse aparência, textura e sabor único, de um queijo peculiar, o queijo da Canastra.

A agricultura também faz parte da história da Canastra. Com tradições herdadas, principalmente dos quilombolas, de práticas de subsistência, sempre sustentou as populações das regiões e serviu para estocar excedentes e milho (silagem) para a alimentação dos seres vivos do território durante os rigorosos invernos da serra, todavia, a região também sofreu os efeitos da Revolução Verde, na segunda metade do século XX, e viu o avanço do café e da soja sobre as pastagens e a vegetação nativa.

A produção de café utiliza, principalmente, a lógica do capital de grande uso de tecnologias, químicas e venenos, voltado para o mercado e também afetou a produção de leite, que passou a se vincular, cada vez mais, aos grandes laticínios com produção intensiva, ou dos pequenos produtores que passaram a vender o leite para as empresas ligadas ao agronegócio, fazendo com que, apesar de ter a agropecuária como principal fonte de renda, São Roque de Minas, através do mais recente censo, apresenta a taxa da população que reside no meio rural de apenas 36% (IBGE, 2010), quando em 1977 apresentava a taxa de quase 77% (BIZERRIL, et. al., 2008)

O município de São Roque de Minas/MG, que teve sua origem e história ligada ao da região da Canastra, segundo o IBGE (2010), conta com a população de 6.686 pessoas e área de 2.098,867 km. As principais atividades econômicas estão associadas ao ecoturismo e ao setor primário, como a produção de café, milho, soja e, principalmente, a criação de gado bovino leiteiro para venda do leite ou a fabricação de queijos e outros derivados. A produção do Queijo da Canastra é um símbolo do município, que traz um saber-fazer transmitido entre gerações por mais de 200 anos e é a sede da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN).

⁴⁰ Na época eram utilizados como coalho, principalmente, o estômago de porco, do tatu, ou o couro de gado.

A história que compõe a memória do município é bem retratada em:

O povoado de São Roque de Minas – antiga Guia Lopes – surgiu, como a maioria dos municípios brasileiros, da fé religiosa de seus habitantes que, em 1762, construíram uma capela em honra a São Roque sob a liderança de Manuel Marques de Carvalho, o fundador da cidade. A capela localizava-se em terreno da fazenda de Carvalho. Posteriormente a terra foi vendida a Belarmino Rodrigues de Melo que, em 1858, doou as terras que vieram a formar o patrimônio da futura cidade de São Roque de Minas. O povoado tomou nome de São Roque, sendo elevado à condição de vila. A criação do distrito efetivou-se em 22 de setembro de 1881. Somente em 17 de dezembro de 1938, pela Lei Estadual nº 148, a então vila de São Roque mudou para a categoria de município, desmembrando-se de Piumhi. (BIZERRIL, et. al., 2008, p.44)

Os dados da estrutura fundiária recentes de São Roque de Minas, organizados por Nogueira (2014), apontam que, em 2011, haviam 1927 imóveis registrados,⁴¹ numa área de 139.304ha⁴², sendo que os minifúndios e pequenas propriedades eram predominantes no número de estabelecimentos. No que concerne à área ocupada, predominam as pequenas e médias, conforme demonstrado na Tabela 1.

Os números mostram que em São Roque de Minas, as grandes propriedades são minoria, tanto em número de estabelecimentos, quanto em terras ocupadas, isso se dá pelas políticas de manejo nas áreas do PNSC e, principalmente, pela relação íntima e cultural da população com a terra, o que fez desenvolver várias formas de resistência.

TABELA 1 -ESTRUTURA FUNDIÁRIA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE DE MINAS/MG

CLASSIFICAÇÃO	QUANTIDADE DE IMÓVEIS	PORCENTAGEM	ÁREA OCUPADA	PORCENTAGEM
Minifúndios	871	45,20%	14658,57ha	10,50%
Pequenas propriedades	868	45%	62282,5ha	44,80%
Médias propriedades	177	9,20%	55.240,02ha	39,40%
Grandes propriedades	11	0,60%	7114ha	5,30%
TOTAL	1927	100%	139304,11ha	100%

⁴¹ Segundo o IBGE existem 873 estabelecimentos registrados (2010).

⁴² A área do total do município é de 210.100ha, ou 2101km² (IBGE, 2010).

FONTE: Quadro organizado pelo autor com dados retirados de NOGUEIRA, 2014.

O arraial de São João Batista da Serra da Canastra carrega a cultura até no nome, visto que a região, delimitada como distrito de São Roque de Minas/MG em 1963, teve oficialmente seu nome alterado para Serra da Canastra, todavia, ainda hoje a população local se refere pelo antigo nome, ou apenas São João. O nome é ligado ao santo padroeiro local, que recebe anualmente as homenagens com festas e fogueiras no dia 24 de junho.

A origem do arraial, segundo Lourenço (2005), ocorreu no período de decadência de Desemboque e, apesar de ser um distrito de São Roque de Minas/MG, não passou pelos mesmos processo de modernização e urbanização que o município. Relatos coletado em campo com os moradores demonstraram que sentem que existe um “descaso” com os moradores locais, por limitar o acesso às obras públicas e de infraestrutura. Segundo um morador de 54 anos, ocorre um abandono por parte de São Roque, “porque a maioria da população do arraial vota em Tapira”⁴³.

As principais dificuldades estruturais observadas na pesquisa de campo foram: 1- Vias de acesso, sendo que as estradas que ligam São João Batista da Serra da Canastra à cidade de São Roque de Minas, ou mesmo, para transitar nas áreas rurais apresentam péssimas condições, fazendo com que, muitas vezes, só se torna possível transitar em veículos 4x4, deixando, assim, a ligação entre as localidades comprometidas e o arraial se torna, assim, isolado; 2- Falta de hospital, nos casos de emergências as pessoas precisam conseguir transporte e serem levadas à Tapira/MG, cidade mais próxima; 3- Falta de correio, fazendo com que todas as correspondências cheguem em São Roque de Minas/MG e a população precisa reversar-se para ir buscar todas as correspondências e entregar para os vizinhos; 4- Além das estruturas públicas, o arraial carece de estruturas básicas privadas como banco ou posto de combustível.

A dificuldade de acesso pode ser retratada numa avaliação de um usuário de famoso site de turismo, em que no relato, afirmou que apenas conheceu São João, porque “Fomos obrigados a passar por lá depois que uma parte da estrada cedeu.”⁴⁴

A falta de redes físicas de São João afetara também a produção do Queijo Canastra, pois os produtores ligados à associações, na cidade de São Roque de Minas/MG, se apresentam com uma forte coesão, isto é, organizados de forma cooperativa e com grandes investimentos em

⁴³ Município mineiro que fica mais próximo de São João Batista da Serra da Canastra que São Roque de Minas/MG.

⁴⁴ Trecho de um relato sobre o arraial no site Trip Advisor (2019).

modernização da produção⁴⁵, o que está proporcionado diversos prêmios nacionais e internacionais e exportam para várias regiões do país e para o mercado internacional, enquanto os pequenos produtores de São João, objeto da pesquisa, ainda mantém a forma de produção sem a modernização do espaço, entrando, assim, na informalidade, segundo as leis sanitárias.

A espacialização do arraial se projeta, tendo ao centro uma praça com uma igreja católica e um grande campo de futebol, com as ruas de terras ao entorno, se assemelhando a um retângulo, com ruas e becos transversais, como apresentada na Figura 2 As casas apresentam estruturas antigas, sem muros ou grades e, diferente da cidade de São Roque de Minas, a maioria da população vive próximo aos chapadões, na área rural e foi questionado a um morador (32 anos) a quantidade de pessoas que vive em São João, que foi enfático ao dizer que atualmente (2021) vivem 180 pessoas e argumentou: No registro de São Roque está como 200, mas é mentira, eles colocaram dessa forma para arredondar.

FIGURA 3 – FOTO AÉREA DE SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA



FONTE: @saojoaodacanastra (Instagram, 2022)

⁴⁵ Os produtores de São Roque de Minas/MG foram os representantes dos queijeiros da canastra nas assembleias legislativas do estado que determinaram as leis sanitárias que regem sobre a produção do Queijo Minas Artesanal e do Queijo Artesanal da Canastra.

Sobre o distrito de São João Batista da Serra da Canastra, segue uma síntese retirado de um site de turismo: “São João Batista da canastra é um arraial típico mineiro onde ainda se vive da simplicidade e do desapego. Um lugar abençoado de cultura e raízes. São cerca de 50 casinhas antigas e uma praça com uma igreja, e tudo acontece ao redor dela.”⁴⁶

A atividade econômica predominante é a pecuária leiteira⁴⁷, para a venda ou produção de derivados, especialmente, o queijo artesanal, que sustenta muitas famílias do arraial, somados à uma agricultura que predomina o modelo de autoconsumo e a produção de milho para silagem e o recente desenvolvimento de atividades ligadas ao ecoturismo, considerando que, além de ser um dos pontos de acesso do Parque Nacional da Serra da Canastra (portaria 2), é um importante divisor de águas e conta com várias cachoeiras, inclusive, São João conta com uma cachoeira no quintal do arraial, a cachoeira do Jota.

Os diversos povos que viveram no espaço deixaram legados materiais e imateriais, como os povos indígenas, os quilombolas e portugueses, que estão inseridos no viver das pessoas e nas relações que lá se constituíram.

O desenvolvimento e expansão do capitalismo através da modernização e urbanização também afetara São João, que vive nessa situação territorial, onde misturam-se elementos modernos, como internet, agricultura de precisão (no caso do café), celulares, entre outros, com elementos tradicionais, que são passados entre gerações como forma de manter a identidade.

Em São João ainda ocorrem a organização de mutirões⁴⁸ como forma de demonstrar a relações de cooperatividade e reciprocidade entre os moradores, além disso encontra-se muitas propriedades com produção de autoconsumo, além da utilização de fogões a lenha, preparo de quitandas caseiras, ordenha manual, entre outros, que figuram como elementos anteriores à modernização e que se apresentam como forma de tradição.

Os moradores observados apresentaram consciência no valor do modo em que vivem e orgulhosos da “paz e tranquilidade” que possuem, além de mostrar muito de sua moral construída em cima das tradições passadas pelos moradores mais velhos, que possuem grande prestígio no arraial.

⁴⁶ Retirado de: <https://www.canastraadventure.com.br/saojoabatistadacanastra>. (Acesso em 01/04/2021)

⁴⁷ Em São Roque de Minas existem 873 estabelecimentos registrados no IMA (2010), sendo que 581 produzem leite, todavia não fora encontrado dados específicos de quantos produtores vivem no distrito de São João Batista da Serra da Canastra.

⁴⁸ Na primeira visita à campo foi presenciada a organização de um mutirão para a construção de uma cerca em uma pequena propriedade rural.

Os moradores costumam organizar encontros, como no restaurante da Dona Edna para “jogar bola” ou comer o almoço por ela preparado, nos botequins da cidade, ou nas casas para cantar modas de viola caipira, de preferência tocada pelos irmãos do Matéria Orgânica, mas, também, se unem para festejar, como na Folia de Reis e Festa Junina, além de eventos como batizados, casamento e mutirões. Nesses dias é comum que os produtores de queijo doem o leite para a fabricação de receitas doces e salgados para consumir nas celebrações, ou depois de um dia de trabalho comunitário nos mutirões. Essa relação demonstra a reciprocidade entre as famílias no campo, que buscam manter nesses eventos os aspectos que caracterizam suas identidades, com princípios não capitalistas.

Os moradores desenvolveram um resumo de algumas palavras que estão no vocabulário das pessoas que vivem na Canastra:

Apiar: descer. Vamos apiar desse cavalo!
Balaio de gato: bagunça. Cheguei lá e minha casa tava um balaio de gato.
Barrer: varrer. Fulana barreu a casa.
Bibi café e fumo: Bebi café e fui.
Corguim: córrego.
Bucho: estômago.
Custoso: difícil. O serviço de roça é custoso!
Eu di a foia pra ela: Eu dei a folha para ela.
Lá em riba: Lá em cima. Vamos lá em riba.
Ninho de guacho: bagunçado. Seu cabelo tá um ninho de guacho.
Percata: chinelo.
Pousar: dormir. Posso pousar na sua casa hoje?
Roça: fazenda.
Trabisseiro: travesseiro.
Tunda/sova/pisa/coro: surra. Eu dei uma tunda naquela pessoa.
Veaco: esperto. Aquele rapaz é muito veaco.
Zombeta: tonto. Ele tava andando todo zombeta na rua.
(BIZERRIL, et. al., 2008, p.68)

As fotos selecionadas para a presente subseção possuem o objetivo de apresentar algumas paisagens do arraial de São João Batista da Serra da Canastra. Na fotografia 8 está representada imagem da parte frontal da praça central do distrito. Em primeiro plano, a já desgastada madeira, esculpida em formato de crucifixo, em segundo plano, alguns aparelhos para atividades físicas instalados do lado esquerdo da imagem, e no plano de fundo, a Igreja Matriz de São João Batista da Serra da Canastra.

Na fotografia 9, destaca-se o banco, em primeiro plano, que serve como ponto de encontro entre os moradores, principalmente homens e os mais velhos do distrito, que se reúnem

na parte da manhã e no fim de tarde para sentar e conversar. No plano de fundo, é possível notar algumas casas, em frente ao final do campo de futebol, no plano central.

Na fotografia 10 apresenta-se a única rua do distrito que não é de terra, ou “de chão” como dizem os moradores. Nesta rua está presente alguns dos moradores mais antigos, portanto considera-se como rua principal. Em primeiro plano, à esquerda, destaca-se a placa do Bar do Vicente. Principal ponto de encontro, com valor histórico entre moradores e turistas. Seu Vicente, o morador mais velho do distrito, faleceu em meados do ano de 2022.

FOTOGRAFIA 8 - PRAÇA CENTRAL DE SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA



FONTE: Pesquisa de Campo, julho de 2021

FOTOGRAFIA 9 – PONTO DE ENCONTRO DE MORADORES EM SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA



FONTE: Pesquisa de Campo, julho de 2021

FOTOGRAFIA 10 – RUA PRINCIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA DA SERRA DA CANASTRA



FONTE: Pesquisa de Campo, julho 2021

Visando a preservação ambiental da região fora criado em 1972 o Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC), dando força a outro agente na dinâmica territorial: a preservação ambiental, que será analisada na próxima subseção.

4.3 Parque Nacional da Serra da Canastra

A criação do Parque Nacional (PARNA) envolveu questões ambientais e disputas territoriais na Canastra, sendo que a região possuía grande fluxo populacional na época e era ocupada principalmente por garimpeiros, pequenos produtores ligados à pecuária e expansão do plantio intensivo de café, além de possuir cursos de rios represados para a construção de hidrelétricas.

A definição para a delimitação do PNSC é oriunda de um processo de lutas e reivindicações de ambientalistas, que teve como ápice o efeito das diversas formas de ocupação do solo, quando uma grande seca se instaurou na região, em 1971, impedindo a navegação no rio São Francisco, fazendo com que o fato repercutisse na imprensa, então no dia três de abril de 1972, através do Decreto nº 70.355 foi delimitado a criação do PARNA (IBAMA, 2005).

O estabelecimento do Parque Nacional da Serra da Canastra estipulou a expropriação das terras de latifundiários e camponeses da região. O plano de manejo aponta que os órgãos que representavam o Estado, naquele momento, propuseram a expropriação de forma justa, sendo que era pago o valor da terra e, com base nos Decretos nº. 74.446/74 e nº. 74.447/74, as terras seriam passadas ao INCRA como “área prioritária de emergência, para fins de reforma agrária”, afirmando que os camponeses aceitaram o pagamento pacificamente, pois precisavam do dinheiro, mas os latifundiários não aceitavam a proposta por pensarem não corresponder ao valor real. Como resposta, os fazendeiros, passaram a colocar fogo na mata como forma de protesto e, por isso, algumas ações policiais foram necessárias.

Todavia, segundo Babosa (2007); Ferreira (2013), a forma de expropriação não ocorreu dessa forma, e, sim, de através da violência policial, característica do período ditatorial e muitos que perderam terras não foram indenizados e que, como legado, expulsou, principalmente camponeses e legitimou algumas áreas de produção.

A decisão da construção dos PARNA no Brasil, naquele momento, utilizara a lógica que a preservação ambiental só ocorreria em áreas sem a presença humana, isto é, utilizou-se

argumentos ambientais para justificar a expulsão de camponeses que dependiam da terra para sobreviver, sem considerar as formas de relação dessas famílias com o território, enquanto algumas áreas de produção intensiva e exploração mineral mantiveram-se, aumentando assim o êxodo rural, inserindo-se na lógica da Revolução Verde (FERREIRA, 2013).

A delimitação proposta originalmente pelo IBAMA para a o PNSC era o Chapadão da Babilônia e Chapadão da Canastra, com a área de 200.000 hectares. Todavia, as expropriações a consolidação do PARNA ocorreram apenas no Chapadão da Canastra, e consolidou-se com construção do cercamento em 1977, com a área de 71.325 hectares.

Em 2005 foi criado um novo Plano de Manejo que determinou o restabelecimento dos limites definidos inicialmente (200.000 ha) e novas políticas de expropriações se iniciaram, com base nos parâmetros das Unidades de Conservação (UC), que apresentou, naquele momento, as principais atividades conflitantes no interior do PNSC.

De modo geral, essas atividades ou situações conflitantes dizem respeito ao desenvolvimento da agricultura, pecuária, mineração (quartzito, caulim e diamante), incêndios, utilização da Estrada Principal do Chapadão da Canastra para transporte de cargas e passagem de moradores locais, existência de linha de transmissão de energia, desenvolvimento de atividades turísticas de forma desordenada, presença de espécies de animais e plantas exóticas, atividades de apicultura e criação de peixes exóticos, animais domésticos e reflorestamento de *Pinus*. (IBAMA, 2005)

A definição de outras abordagens em 2005 possui consequências até os dias atuais. A partir de 2008, o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBIO) ficou responsável pela gestão do PNSC, que definiu a divisão dos limites em 10 zonas, apresentadas no Quadro 1.

QUADRO 1 – ZONAS DO PARQUE NACIONAL DA SERRA DA CANASTRA

NOME	DESCRIÇÃO
Zona Intangível	É aquela que representa o mais alto grau de preservação, onde a primitividade da natureza permanece o mais preservada possível, não se tolerando quaisquer alterações humanas. Funciona como matriz de repovoamento de outras zonas onde já são permitidas atividades humanas regulamentadas. Essa zona é dedicada à proteção integral de ecossistemas e dos recursos genéticos e ao monitoramento ambiental. O objetivo básico do manejo é a preservação, garantindo a evolução natural.

NOME	DESCRIÇÃO
Zona Primitiva	É aquela onde tenha ocorrido pequena ou mínima intervenção humana, contendo espécies da flora e da fauna ou fenômenos naturais de grande valor científico. Deve possuir características de transição entre a Zona Intangível e a Zona de Uso Extensivo. O objetivo geral do manejo é preservar o ambiente natural e, ao mesmo tempo, facilitar as atividades de pesquisa científica e conscientização ambiental, permitindo-se formas primitivas de recreação.
Zona de Uso Extensivo	É aquela constituída em sua maior parte por áreas naturais, podendo apresentar algumas alterações humanas. Caracteriza-se como uma transição entre a Zona Primitiva e a Zona de Uso Intensivo. O objetivo do manejo é a manutenção de um ambiente natural com mínimo impacto humano, apesar de oferecer acesso aos públicos com facilidade, para fins educativos e recreativos.
Zona de Uso Intensivo	É aquela constituída por áreas naturais ou alteradas pelo homem. O ambiente é mantido o mais próximo possível do natural, devendo conter centro de visitantes, museus, outras facilidades e serviços. O objetivo geral do manejo é o de facilitar a recreação intensiva e a conscientização ambiental em harmonia com o meio.
Zona Histórico-Cultural	É aquela onde são encontradas amostras do patrimônio histórico-cultural ou arqueopaleontológico, que serão preservadas, estudadas, restauradas e interpretadas para o público, servindo à pesquisa, à conscientização ambiental e ao uso científico. O objetivo geral do manejo é o de proteger sítios históricos ou arqueológicos, em harmonia com o meio ambiente.
Zona de Recuperação	É aquela que contém áreas consideravelmente antropizadas. Zona provisória que, uma vez restaurada, será incorporada novamente a uma das zonas permanentes. As espécies exóticas introduzidas deverão ser removidas e a restauração deverá ser natural ou naturalmente induzida. O objetivo geral de manejo é deter a degradação dos recursos ou restaurar a área. Essa Zona permite uso público somente para a realização de atividades de conscientização ambiental.
Zona de Uso Especial	É aquela que contém as áreas necessárias à administração, manutenção e serviços gerais da Unidade de Conservação, abrangendo habitações, oficinas e outros. Essas áreas serão escolhidas e controladas de forma a não conflitem com seu caráter natural e devem localizar-se, sempre que possível, na periferia da Unidade de Conservação. O objetivo geral de manejo é minimizar o impacto da implantação das estruturas ou os efeitos das obras no ambiente natural ou cultural da Unidade.
Zona de Uso Conflitante	Constituem-se em espaços localizados dentro de uma Unidade de Conservação, cujos usos e finalidades, estabelecidos antes da criação da Unidade, conflitam com os objetivos de conservação da área protegida. São áreas ocupadas por empreendimentos de utilidade pública, como gasodutos, oleodutos, linhas de transmissão, antenas, captação de água, barragens, estradas, cabos óticos e outros. Seu objetivo de manejo é contemporizar a situação existente, estabelecendo procedimentos que minimizem os impactos sobre as unidades de conservação.

NOME	DESCRIÇÃO
Zona de Ocupação Temporária	São áreas dentro das Unidades de Conservação onde ocorrem concentrações de populações humanas residentes e as respectivas áreas de uso. Zona provisória, uma vez realocada a população, será incorporada a uma das zonas permanentes.
Zona de Amortecimento	Constitui o entorno de uma unidade de conservação, onde as atividades humanas estão sujeitas a normas e restrições específicas, com o propósito de minimizar os impactos negativos sobre a unidade (Lei n.º 9.985/2000, art. 2º, inciso XVIII).

FONTE: Autoria própria, com dados retirados de IBAMA, 2005.

A análise feita por Ferreira (2013) apontou alguns problemas, como o fato de os agentes econômicos exercerem influência nessas definições, como a manutenção de atividades agrícolas intensivas e exploração de jazidas minerais, mesmo com a proibição, com “licenças ambientais”, sendo, segundo o autor, característico da constituição dos PARNAs no país.

A regularização fundiária dos PARNAs brasileiros exige uma revisão e, sobretudo, um cadastramento e recadastramento das terras, retomando as terras públicas – devolutas que estão nas mãos de particulares, ou seja, posseiros, grileiros, e outros grupos econômicos. Todavia, por interesses distintos e antagônicos, essa regularização fundiária se mostra complexa e desarticulada, restringindo, assim, a verídica proteção ao meio ambiente e à reforma agrária no Brasil. (FERREIRA, 2013)

Por outro lado, novos objetivos foram estipulados em 2005, que se destacam:

Contribuir para a valorização e difusão do patrimônio imaterial e da cultura regional, incluindo lugares simbólicos (nascente do São Francisco e Casca d’Anta), as festas de São João, em São João Batista da Serra da Canastra, Caminhada dos Santos Reis, Festa de São Roque, Festa do Queijo Canastra e saberes e fazeres (tear artesanal, monjolo produção de farinhas e doces e a tradicional fabricação do queijo canastra);

[...]

Contribuir com desenvolvimento regional, apoiando o desenvolvimento de atividades sustentáveis como o turismo rural, o ecoturismo, a agropecuária em base conservacionista, entre outras. (IBAMA,2005)

A presente pesquisa defende, portanto, que a preservação ambiental deve estar ligada a formas de ocupação do solo que garantam o acesso à terra aos pequenos agricultores e que

desenvolva compatibilidade entre o desenvolvimento econômico e a reciprocidade com a natureza, como o caso dos produtores de Queijo Artesanal Canastra.

A pesquisa de Barbosa (2007) demonstrou que muitos produtores de queijo, inseridos nos limites do PNSC, estão desenvolvendo novas relação com o fluxo de ecoturistas e com a preservação ambiental, que, como forma de refuncionalização, estão servindo refeições, alugando quartos como pousadas e vendendo os queijos diretamente para os consumidores.

Pode-se notar a aproximação entre os produtores e os turistas nos territórios pesquisados para a presente pesquisa. Em duas propriedades são feitas refeições para os visitantes, sob encomenda e, em uma dessas propriedades há a presença de uma cachoeira, o que, naturalmente, atrai as pessoas que vão em busca do ecoturismo. Além disso a **PQMA Araticum** vende seus queijos para um morador de São João, que revende em seu bar para os turistas, mostrando as formas de refuncionalização dos produtores de Queijo Canastra

O município de São Roque de Minas abrange cerca de 43,667% da área legal do Parque e 25,49% da zona de amortecimento, fazendo com que a dinâmica territorial dos produtores pesquisados seja influenciada fortemente pela preservação ambiental. A presente pesquisa pretende representar que a forma de ocupação do solo, pelos pequenos produtores do Queijo Canastra, em São João Batista da Serra da Canastra, além da renda e a identidade, garante a convivência harmônica com o meio ambiente.

A fim de representar a voz dos moradores da região, segue:

Esperamos contribuir para um futuro melhor para as nossas riquezas hidrográficas, respeitando este delicado ecossistema do qual fazemos parte e pelo qual somos responsáveis. A geração futura nos julgará e esperamos que, pelo menos, sejamos compreendidos pela nossa vontade em propiciar-lhes uma vida melhor. Os moradores. (BIZERRIL, et. al., 2008. P.19).

O Parque Nacional da Serra da Canastra se torna um elemento favorável na dinâmica territorial para a manutenção dos territórios onde vivem as famílias pesquisadas, visto que, a qualidade do Queijo Canastra é diretamente relacionada com as características naturais, portanto, seguindo o modo de produção ligados ao *saber-fazer*, os produtores de Queijo Canastra ajudam a manter a preservação de uma área tão sensível no ponto de vista ambiental.

Foi assinado, em fevereiro deste ano, o Decreto Federal nº 10.958/2022, que colocou o Parque Nacional da Serra da Canastra no Programa Nacional de Destatização, abrindo assim, o caminho para, através de um leilão, ser concedido à iniciativa privada. A presente pesquisa,

pode se tornar um marco temporal, no sentido de perceber a situação da dinâmica territorial dos produtores de Queijo Canastra anteriormente ao início da privatização.

Após debruçar sobre o alimento e o local de produção do Queijo Canastra, a próxima seção entrará no universo das famílias produtoras e, através dos costumes e técnicas que envolvem o *saber-fazer*, busca compreender como a identidade se transforma em elemento que garante a manutenção das territorialidades.

5. AS MÃOS QUE PRODUZEM O QUEIJO: TERRITORIALIDADE DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA

5.1. Se tem leite, tem queijo: A campesinidade das famílias produtoras do Queijo Canastra

O casal **PQMA Mangaba e PQMA Buriti**, não vive segundo o tempo racionalizado, como no meio urbano, mas, antes do sol nascer já estão levantando da cama, claro, incentivados pelo canto alto dos galos, que destoa meio ao silêncio harmônico da roça, num ponto alto e recluso na Serra da Canastra. Poderiam ficar mais tempo deitados, enrolados em cobertores, se refugiando do tempo frio que marca as manhãs no clima influenciado pela altitude, contudo, para produzir o queijo de qualidade, se deve respeitar rigorosamente a rotina que envolve o fazer.

Se não tira o leite no mesmo horário, as vacas acham ruim, começa a reclamar, e se demora demais o leite não presta. Esses dias mesmo quis dormir um pouquinho mais e elas vieram me buscar na cama. (Risos) (PQMA Mangaba)

Ao sair da casa, o silêncio passa a ser substituído pelos sons que compõem o dia-a-dia da família, que nada se parecem com os barulhos da cidade. Os ruídos sonoros indistinguíveis de carros, buzinas, fábricas, falas, músicas, carros-de-som, que compõem a poluição sonora típica do ambiente urbano não está presente nas propriedades da família. O silêncio típico, que torna possível ouvir as correntes de ventos e o balançar das folhas do Cerrado, passa a ser ocupado pelo canto de diversas espécies de pássaros que marca o despertar da manhã, onde disputam melodias com notas tão afinadas que deixariam qualquer músico constrangido. Os animais não estão presos em gaiolas, mas convivem, dividem e contribuem com sua parte, juntamente com os outros integrantes do espaço.

Aqui é mais tranquilidade né? Não tem tanto movimento na orelha da gente, houve o passarinho cantar, criação berrar. [...] (PQMA Buriti)

A visão da propriedade não é barrada por um muro ou parede, ainda não correm o risco de dividir momentos constrangedores entre as janelas com os vizinhos. Devido à localização num ponto alto, o horizonte de paisagens é amplo e plural e se perde na vista. É possível

vislumbrar a “parede” de rochas da serra ao fundo e os recortes no relevo que se assemelham o movimento d’água. A paisagem se completa com os elementos culturais, como o gado, que está presente em praticamente todos os pontos, aglomerados, soltos, ou trilhando em meio as estradas e trilhas, disputando espaço com os carros e caminhões que por ali passam, representando que a criação da cultura bovina, principalmente a leiteira, é inerente àquela região.

As grandes mudanças no relevo fazem com que as propriedades rurais fiquem afastadas umas das outras, podendo-se observar as pequenas propriedades em pontos remotos, em que o observador se pega calculando como faz para chegar naquele local. Todavia, em muitos pontos, a paisagem passou a ser tomada pela lógica mercantil e grandes extensões de plantio de soja, café e batata, produzidas através da agricultura intensiva vem ocupando o espaço das paisagens com predominância de elementos naturais.

Enquanto ouvem o canto dos pássaros, os outros moradores começam a aparecer para cumprimentar o casal, os primeiros são os cachorros, componentes essenciais do espaço, que, além do companheirismo inato, os animais dispõem de uma forma de poder que os colocam como guardiões do território, que dia e noite estão atentos à visitantes indesejados, seja para espantar algum animal ou alertar sobre a aproximação de pessoas, fazem sua contribuição. Aliás, na roça de São João, os cães são como companhias que avisam com seus latidos quando alguém atravessa as fronteiras territoriais. *Quando os visiteis e desci do carro, não ouvi nenhum latido, não haviam cachorros presentes, foi quando percebi que não tinha ninguém em casa, e, após, chamar algumas vezes e observar que as portas e janelas estavam fechadas, percebi que estava certo.* (Trecho adaptado do Diário de Campo, 2022).

Outra presença constante na roça de São João são as galinhas, que mesmo soltas, costumam ficar próximas e ao redor do galinheiro, todavia, vez em outra, fazem passeios pela terra, afinal, elas também moram lá. Contribuem na alimentação do território com ovos e carne⁴⁹, além de ajudar a fazer um controle natural biológico e afastar animais peçonhentos.

Os porcos ficam separados e fechados no chiqueiro, porém não diminui a importância dos animais na dinâmica territorial. Que ajudam a evitar o desperdício e se torna um símbolo de reciprocidade e abundância ao compartilhar a carne.

⁴⁹ A carne da “galinha caipira” é um dos ingredientes de pratos típicos da cozinha mineira, muito valorizada no ambiente urbano, onde predominam as carnes de galinhas criadas e abatidas segundo o modo predatório industrial, ou “frango de granja”.

Aqui a gente não desperdiça nada, tudo aqui a gente usa de alguma forma. Igual o soro do queijo, serve pra engordar os porcos. [...] É muita carne só pra nós, então, quando vamos matar uma criação, chamamos uns dois ou três vizinhos pra dividir. E eles também fazem isso, aqui a gente compartilha tudo.
(PQMA Mangaba)

Enquanto a mulher preparou o café da manhã, o homem foi buscar as vacas no pasto e, atendendo pelos nomes, o acompanharam de forma harmoniosa até o curral. Enquanto organiza os alimentos preparados por ela, com ingredientes produzidos na sua terra e receitas típicas da culinária da roça, ele conversa com os animais, enquanto prepara para tirar o leite. Os dois bezerros são os primeiros na lista natural de prioridade para o leite, que na sequência, com as mãos tira o leite para o consumo do dia na propriedade, principalmente para tomar no café da manhã, e, por fim, esteriliza as tetas das vacas e coloca a ordenha mecânica para começar o processo de tirar o leite.

Na mesa da cozinha, o café preto e coado na hora está servido, acompanhado de bolo de milho, pão de queijo, o leite tirado pouco antes e, é claro, o Queijo Canastra. Desde que o filho se casou e mudou da terra, o casal são os únicos seres humanos do território e comem juntos à mesa, antes de iniciar os trabalhos do dia.

Para chegar ao trabalho o casal não precisa pegar nenhum tipo de transporte, enfrentar congestionamento ou longas distâncias. Além disso, podem respirar tranquilamente sabendo que vivem num grande Sumidouro de Carbono e não em locais com grande concentração de CO² e outros gases nocivos à saúde humana, que podem causar ilhas de calor, chuva ácida entre outros. O que permite, também, sentir os diferentes aromas de sua terra e da riqueza natural ao entorno.

Nesse dia, a mulher foi para a queijeira. Local íntimo e privado, com uma série de protocolos ritualísticos baseados na tradição, como um santuário para a produção dos queijos do dia e lá ficará até finalizar o trabalho e logo voltará à cozinha para preparar o almoço. Enquanto o homem faz o trabalho de roça na horta, cuidando delicadamente dos alimentos produzidos, que serão consumidos no território, assim como serviços gerais de manutenção da propriedade.

Aqui nós temos que saber fazer tudo e não adianta que sempre tem serviço pra fazer, alguma cerca que quebra, alguma criação que adocece e tem que tratar. [...] É, isso é sofrido, mas é o que temos. **(PQMA Mangaba)**

A descrição retratada representa alguns componentes essenciais na dinâmica dos territórios pesquisados e de muitas famílias que vivem na região, pois, como já ressaltado, a produção de leite é inerente aos territórios da Canastra, não apenas no viés econômico, mas como forma de sustento alimentar e identitário. Ficou claro, durante a pesquisa de campo, que a fabricação do queijo para autoconsumo é presente nas ruralidades expressas por diversas famílias.

Aqui na região todo mundo faz queijo pra comer. Cê pode saber: se tem leite, tem queijo. (PQMA Jatobá)

Identificar as características das ruralidades a partir dos gostos, preferências e escolhas pode ser importante para tentar se construir um perfil dos produtores, porém, é mutável e sujeito a ações do contexto histórico e das individualidades, no presente texto se propõe que o conjunto de elementos que compõe as identidades dos produtores, possuem uma base material territorializada, fundada e mantida a partir da resistência de vários povos que viveram e contribuíram na modificação do espaço geográfico.

Na pesquisa de campo foi possível observar, ouvir e, principalmente, sentir alguns elementos que compõe a identidade das famílias e estão presentes em todas as seções do presente texto. Pretende-se apresentar algumas características no que concerne ao cuidado com a natureza e a relação com o Parque Nacional da Serra da Canastra, à alimentação e nas relações de pertencimento nos territórios pesquisados.

Como já ressaltado, considera-se que a forma de ocupação do espaço e de produção do Queijo Canastra ocorre de uma forma equilibrada, numa íntima relação com a natureza. A pesquisa de campo demonstrou que isso ocorre nos territórios pesquisados, que mantém parte da vegetação nativa, protegem nascente e cursos d'água e convivem com diversas formas de vida na dinâmica territorial, contrapondo outros modos de ocupação na região, que com a lógica industrial, seguem produzindo soja, café, batata de forma exploratória.

As conversas com os produtores demonstraram que o PNSC não exerce uma pressão sobre os territórios, no sentido de exigir mudanças na forma que organização e produção, apesar de receberem visitas frequentes de membros do IBAMA ou do ICMBIO.

O parque não muda nada. Só que aumentou o movimento por aqui por causa dos turistas, né. (PQMA Guabiroba)

O parque não muda muito pra nós não. Pra arar a terra a gente tem que pegar licença, da um trabalhão, mas é bom porque se não o povo faz da forma errada. [...] A gente ama esse lugar, nós queremos preservar para continuar vivendo aqui, o céu pode, muito bem, preservar e trabalhar no mesmo lugar. (PQMA Cagaita).

A **PQMA Buriti** foi enfática sobre a consciência do papel do PNSC na preservação ambiental:

Cada um tem uma visão do parque, eu penso assim, na real, se não tivesse isso aí nós não teria mais água. Porque imagina lá nas áreas dentro do parque perto das nascentes dos rios, se eles transformam em lavoura igual esse povo tá fazendo aqui? Soca um tanto de trator, defensivo em cima do das águas, que tipo de água nós ia ter aqui? Então pra mim, o parque é bom porque ajudou a preservar as nascentes. (PQMA Buriti).

O **PQMA Mangaba** corroborou o argumento da esposa, todavia tocou num assunto relevante, que coloca em pauta a discussão entre preservação ambiental e preservação cultural.

O parque é bom pra preservar, mas acho que se cuidasse mais seria melhor, porque nas lavouras aqui em volta tão jogando muito defensivo e isso vai prejudicando a terra e a água. [...] Outra coisa é que eles não fazem a queimada, porque, sabe? O mato vai crescendo e fica bem alto e seco, aí na época da seca, quando pega fogo eles não conseguem apagar, aí o fogo se espalha e vai pegando tudo nas áreas protegidas e é perigoso para nós também, porque se o fogo vier pra essa direção ele invade nossa terra e nossa casa e não dá pra apagar não. Então eles tinham que fazer queimada controlada todo ano. (PQMA Mangaba)

A queimada controlada é uma tradição desenvolvida entre os povos indígenas que viveram na região e incorporou-se à cultura dos povos da roça que vivem na Canastra, que é feita para garantir a renovação orgânica e alimentos mais nutritivos para o gado. Segundo os produtores, quando o capim está alto e seco, as vacas não o consomem e aumenta o risco de queimadas descontroladas. Todavia, com o intuito proteger a região de queimadas criminosas, as queimadas controladas foram extinguindo-se área do Parque Nacional da Serra da Canastra e atualmente, a queimada é autorizada em apenas algumas situações específicas, com regras determinadas, como salientado:

No entorno do parque e nas propriedades particulares a autorização para queimadas é dada pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF). Importante saber que a legislação não proíbe a realização das queimadas, mas impõe condições

seguras para que elas aconteçam. Regras: Construir aceiros de dois a três metros de largura no entorno da área que será queimada; Avisar os vizinhos, com três dias de antecedência, sobre data, horário e local da queimada; Ter pessoal treinado com ferramentas adequadas; Ter em mãos autorização do local para executar a queimada, respeitando a distância dos limites estabelecidos das nascentes e áreas de florestas com preservação permanente. (BIZERRIL, 2008, p.22)

A alimentação das famílias é um elemento fundamental na constituição das identidades ligadas ao território. Nas propriedades produtoras do Queijo Canastra é marcada por costumes ligados à territorialidade. Com base na tradição camponesa, as famílias buscam o autoconsumo, com o plantio de hortaliças e a criação de animais, o que resulta numa alimentação variada, nutritiva e com abundância.

Aqui na roça é fartura que nós tem das coisas, comida aqui nunca falta. (PQMA Cagaita)

Aqui cê sabe o que tá comendo, né. [...] Quando sobra comida a gente distribui pros vizinhos. Teve uma vez que tinha tanto abacate aqui, que enchemos uma caminhonete e levamos para São João. (PQMA Guabiroba)

Toda hora que dá fome nós come. [...] Aqui tem feijão, abacate, mandioca, ovo, couve, inhame, laranja, banana. [...] Frutas tem de monte também. [...] Tem carne de porco, de frango. [...] Aqui nós fazemos doce de leite, bolo, pão de queijo. [...] Eu gosto é da nossa comida, cê ta vendo o que cê matou e ta comendo, nós que tá acostumado na roça, não acostuma fácil com essas comidas da cidade. (PQMA Mangaba).

A cozinha, diferente do curral, é um espaço de maior presença humana e socialização, com as conversas se trocam sentimentos, experiências e garantem a manutenção de tradições e costumes, como no preparo dos alimentos. Segundo, Coelho Meneses (2006):

A alimentação é necessidade básica de sobrevivência, como o é a respiração e a ingestão de água. No entanto, ela não se configura apenas como uma necessidade biológica, mas, de outro modo, faz parte de um complexo sistema simbólico e de representações sociais que constroem significados sociais, políticos, religiosos, sexuais, éticos, estéticos, dentre outros. A etiqueta alimentar, por exemplo, é a materialização de hábitos, costumes, ritos, rituais, formas várias em que as culturas denotam as ideias em torno de seus alimentos, de sua cozinha e de sua culinária. (COELHO MENESES, 2006, p.14)

O queijo é centro da alimentação no território das famílias produtoras do Queijo Canastra, que podem ser consumidos diretamente ou utilizado em receitas como “pão de queijo,

bolo de mandioca, fubá ou farinha de trigo, biscoito de fubá (doce) ou polvilho (salgado), rosquinha de farinha de trigo, tortas, bolinho frito de fubá, queijadinha, pudim, pamonha e mexido de queijo (farinha de milho, leite, açúcar e queijo)”, ou “misturado com arroz e feijão, macarrão, angu, omelete e como ingrediente nas receitas de bolinho de arroz, farofa com abobrinha e purê de batata.” (NOGUEIRA, 2014, p.104)

Eu sou consumidor do meu queijo, eu como, e como mesmo viu, costume comer um queijo por dia, as vezes até mais. [...] Sei fazer requeijão, doce de leite, leite condensado, iogurte, mas faz tempo que não faço. [...] O povo daqui fala que meu requeijão é o melhor que tem, direto aparece alguém aqui pedindo pra eu fazer um pouco, mas é trabalhoso demais, gasta muito tempo e tem o queijo pra fazer né. (PQMA Jatobá)

As inúmeras dificuldades que vivem os produtores entrevistados são pressões exercidas no caminho contrário para que mantenham seus territórios, seja no que abrange as questões estruturais, ou no modo de organização e nas tradições, a partir das mudanças no modo de produção. Todavia, apesar de todas as dificuldades na manutenção territorial, os sentimentos de pertencimento e apego à terra foi nítido nas falas dos produtores.

Os produtores se orgulham de viver dessa forma e, quando falaram sobre o assunto, muitos, inclusive se emocionaram. Portanto, é importante o entendimento que o texto que se segue foi desenvolvido com base em momentos de grande confiança e vulnerabilidade das famílias produtoras para com o entrevistador.

Todos os depoimentos dos produtores se entrecruzaram ao falar sobre a vida na roça e a produção do Queijo Canastra, resumindo em duas palavras predominantes “difícil” e “tudo”. Difícil ao retratar as dificuldades enfrentadas, principalmente no que concerne à venda do queijo e a vida no mercado informal e sobre o futuro de sua propriedade, mas ao mesmo tempo, o “tudo” sintetiza o reconhecimento da manutenção do modo de vida e a escolha por ela.

Aqui na roça é difícil, mas é bom né. Tem muito serviço, sempre tem algo pra fazer, cê gasta pouquinho pra sobreviver, trabalha com sua família, sempre estando juntos. [...] Aqui cê vê as plantas e os porquinhos crescer, né. (PQMA Cagaita)

Eu nasci na roça e cresci na roça, não sei fazer mais nada, aqui tá tudo que sei fazer. (PQMA Buriti)

Nós escolhemos aqui pra viver e gosta daqui, aqui é tudo tranquilo. (PQMA Mangaba)

Aqui ninguém tá te mandando. (PQMA Jatobá)

Com os olhos cheios de lágrimas **PQMA Pequi**, desabafou:

Eles querem acabar com o queijo, querem acabar com a gente. Sabe? Nós aqui trabalhamos muito duro, é serviço que não acaba mais, mas desse jeito que tá indo, daqui a pouco vamos ter que largar tudo.

Parou por um segundo e continuou:

Daqui a pouco vamos estar pagando pra fazer queijo, os custos muito alto e ainda tem que ficar se escondendo igual bandido. Meus avós faziam queijo, meus pais faziam, e nós não podemos fazer? Eu queria muito, mas se continuar assim, tenho certeza que quando meu filho crescer ele não vai mais produzir queijo. Sabe, eu não quero dinheiro, aumentar a produção e disputar com esses queijos importados, a única coisa que eu quero, é que minha família continue morando aqui, com meus porcos, minhas galinhas. (PQMA Pequi)

O depoimento do **PQMA Jatobá** reflete a problemática da pesquisa.

Meus pais sempre fizeram queijo [...] eu perdi eles muito cedo e prometi pra mim mesmo que um dia eu ia fazer queijo igual eles faziam. [...] Trabalhei em tudo lugar que cê pode pensar, trabalhei colhendo café, em empresa de asfalto e até em indústria comendo pão sovado e bandeco, mas sabe né, eu ganhava muito pouco aí não tinha dinheiro pra nada. Até que a vida me levou pra trabalhar com um produtor de queijo em Araxá, eu olhava a produção lá pra ele. E ele gostava até de mim, me pagava bem e me ensinou muita coisa. Um dia ele me contou que começou como peão igual eu, trabalhou bastante, juntou dinheiro e começou a fazer queijo

Nesse momento, abriu um largo sorriso e continuou:

Foi aí que eu vi, se tem jeito de conquistar, então também vou. Aí comecei a juntar dinheiro, comia pouco, não comprava nada, dividia um quarto com mais oito, tudo pra economizar. Nesse tempo eu tava estudando, porque eu não tinha acabado de estudar quando pequeno, aí o meu patrão me incentivou e ajudou. Foi quando comecei a estudar sobre o queijo, aprendendo cada vez mais, perguntando, assistindo palestras, enquanto juntava dinheiro. Depois de um tempo consegui comprar minhas primeiras vacas e aluguei uma terra, aí já comecei a tirar leite. [...] Teve um momento que eu tive que escolher, né, ou estudar ou tirar leite e fazer queijo [...] uai, escolhi o queijo, né. Hoje eu posso falar que to realizando meu sonho. (PQMA Jatobá)

Todos os produtores relataram que não tem vontade de sair de sua terra, apesar das dificuldades. Num trecho de uma conversa com um casal de produtores é possível sintetizar a ligação identitária com o território:

Minha filha fica falando que nossa vida aqui é muito difícil e fica insistindo pra gente ir morar com ela na cidade. (PQMA Araticum)

Só vou se for depois de morto. (PQMA Murici)

Talvez quando ficar mais difícil a gente tenha que ir pra lá mesmo. (PQMA Araticum)

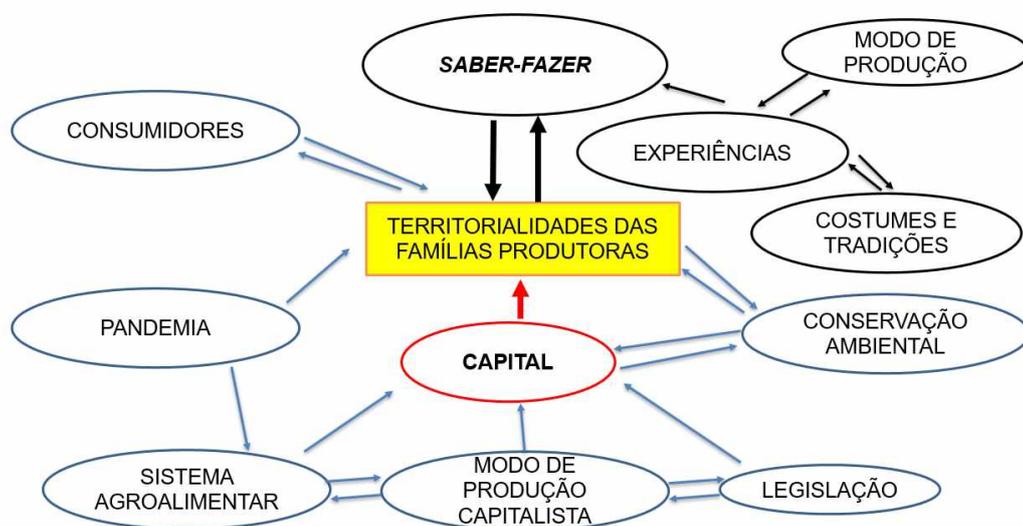
Morto! (PQMA Murici)

O PQMA Jatobá salientou:

Meus dois filhos vivem com mãe longe e quase não vejo eles, isso é muito ruim. Eles ficam me falando pra ir lá morar com eles, mas não largo mão daqui. [...] Direto aparece alguém aqui querendo me contratar, que fala que sou bom de serviço. Essa semana mesmo, apareceu aquele ex-patrão meu, ele sempre aparece aqui. Falou pra eu ir lá só administrar a produção de queijo pra ele, com salário de cinco mil por mês, fim de semana livre e tudo. Sempre mando ele embora, falo que daqui não saio. [...] Já tive oportunidade de trabalhar com outras coisas, já conheci o outro lado e, por isso, escolho aqui, não tenho vontade de voltar pra cidade de jeito nenhum. [...] Minha família fala que sou sofredor, mas prefiro sofrer aqui mesmo. (PQMA Jatobá)

As famílias produzem o queijo por viverem a partir de seus próprios costumes e princípios em diferentes territorialidades e produzem o queijo para continuar vivendo com seus costumes e princípios. O queijo não é apenas um alimento produzido, e sim a representação material da identidade ligada ao território, conforme representado na Figura 4.

FIGURA 4 – FLUXOGRAMA DA DINÂMICA TERRITORIAL DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DE QUEIJO CANASTRA



5.2 – *Saber-fazer* do Queijo Canastra

Inegavelmente, as conquistas legais valorizaram o Queijo Canastra, que passou a ser um alimento com fama mundial, que é exportado cerca de 576 toneladas por ano (APROCAN, 2021), isso fez com aumentasse o turismo nos municípios produtores, além das mudanças positivas na dinâmica econômica regional, por isso, escrever apenas para ressaltar as qualidades do Queijo Canastra parece redundante.

Cada queijo produzido nos territórios pesquisados, através de um conhecimento secular e passado entre gerações são formas de preservar a identidade de pessoas, que é manifestada em costumes e tradições diversas, que desenvolvem uma dinâmica centrada no queijo. Sendo assim, é impossível dissociar o alimento das práticas que constituem a identidade das famílias produtoras e, portanto, valorizar o queijo sem valorizar o modo de vida das mãos que o produzem, consiste no dimensionamento incompleto da dinâmica que se instaura nos territórios produtores do Queijo Canastra.

Após a consolidação do tombamento do Queijo Minas Artesanal como patrimônio cultural, Coelho Meneses (2009), defendeu que caracterizar a produção do queijo como patrimônio imaterial seria “demasiadamente inconsistente” (p.20), pois, segundo o autor, os saberes e memórias das famílias produtoras se materializam nos costumes, ou na vivência

cotidiana. Todavia, intitular o QMA como patrimônio material, excluiria todo o processo de tradição e resistência que envolve o queijo, com isso sugere o termo *saber-fazer*, que se propõe a compreender todas as dimensões materiais e imateriais em torno da produção do alimento.

O *saber-fazer* é algo além das técnicas, é um conhecimento prático, empírico que está presente nas memórias de infância, na renda familiar, que foi passado entre gerações, como uma herança, não apenas como uma receita alimentar, mas como forma de experiência que compõe a identidade pautada na resistência territorial, como salientado por Menezes:

A prática queijeira artesanal em Minas Gerais continua a ser praticada nos moldes tradicionais, transmitida por diversas gerações, transformando-se em uma herança culturalmente difundida na região. Ela exprime sentimentos vividos e valores, conformando uma das mais significativas e importantes manifestações, do ponto de vista econômico e cultural, fortemente enraizadas no universo do cotidiano dos agricultores que configuram os territórios queijeiros. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidos ao espaço, assemelhando-se à prática do queijo Serrano, ao queijo Cotija e ao Turrialba na Costa Rica. (MENEZES, 2011, p.4)

O produtor com o *saber-fazer* possui uma relação de identidade com o queijo, que imprime dedicação, criatividade, fazendo com que cada produto seja uma obra repleta de significados e sabores. Com isso, pretende-se, a partir das etapas da produção queijeira, identificar nos costumes, elementos que constituem o *saber-fazer* das famílias produtoras do Queijo Canastra.

A produção do queijo é comum na região da Canastra, todavia, para centralizar a dinâmica territorial em torno do alimento, tanto como base na sustentação econômica e nos costumes, as famílias, é necessário a manutenção de tradições, como forma de honrar as experiências que foram passadas. Nos territórios pesquisados isso é evidente, pois a superação das inúmeras dificuldades para produzir algo, que gera pouco retorno financeiro, só pode ser explicado pelo seu papel de guardiões de um conhecimento centenário.

É o que nossos avós e pais faziam, é o que nós aprendemos a fazer e vamos continuar fazendo. [...] É o que nós sabemos fazer, nós não estudou, comecei a mexer com as vacas com 7 anos de idade e não parei até hoje. (PQMA Buriti)

Eu ajudo meu pai desde os 5 anos a fazer queijo e passei a vida inteira fazendo (PQMA Mangaba)

Eu cresci dentro de uma casinha de queijo, só olhando e aprendendo, tomando um leite tirado na hora e comendo pão de queijo (PQMA Jatobá)

Toda a produção é feita de forma familiar, com conhecimentos e práticas herdadas de gerações anteriores, que devem ser transmitidas para as futuras, todavia, cada vez está mais difícil pessoas interessadas em manter a produção. Nas famílias entrevistadas os filhos ajudam ou ajudaram em algum momento na produção do queijo, mas poucos filhos tiveram ou possuem o interesse de seguir os passos dos pais.

Meu filho faz um queijo melhor que o meu, fica sem nenhum furinho, mas ele não quer mexer com isso não, eu queria que ele tocasse o queijo, mas sabe como é os jovens hoje, querem crescer na vida, ganhar dinheiro. Ele quer é mexer com café, que isso que tá dando dinheiro, né. (PQMA Cagaita).

Meus dois filhos moram com a mãe em Araxá, um deles até gosta de roça, trabalha numa fazenda por lá, mas o outro não quer nem saber. Se acredita que quando eles vêm aqui visitar fica reclamando da poeira, fala que prefere a cidade. Até leite de caixinha, aqueles que parece água com polvilho, eu tenho que comprar, porque ele não gosta do leite tirado da vaca, nem parece filho meu. [...] Tenho um irmão também que nunca quis mexer com roça, aquele lá gosta do queijo só cortado num prato na frente dele, come uns três queijos por dia se deixar, mas não quer nem saber como que faz, nunca pisou num curral na vida. (PQMA Jatobá).

A maior dificuldade relatada para a manutenção da produção é a carga excessiva de trabalho para pouco retorno, seja financeiro ou de valorização. Isto é, para produzir o queijo é necessária uma dedicação exclusiva, sem folga.

O problema é que não tem descanso, né, então não tem como sair, visitar parentes, porque todo dia tem leite né, aí não pode ficar sem tirar. Mas é isso né, quem é dono do boi é que tem que pegar nos chifres. (PQMA Pequi).

O filho da **PQMA Cagaita**, ao relatar sobre os motivos que fizeram ele preferir ir para o ramo do café ao invés do queijo disse:

Eu gosto de fazer o queijo, é bom, não acho ruim de fazer. Mas dá trabalho demais, tem que tá lá todo dia. Chega final de semana, quero ir passear, ir pra cidade, reunir com os amigos e não dá porque tem queijo pra fazer. (2022)

Até se quiser contratar alguém pra ajudar não acha, ninguém quer pegar esse serviço. Não porque é difícil, mas o povo não quer um emprego que tem muito trabalho e todo dia, a gente faz porque tá acostumado né, porque gosta. (PQMA Cagaita)

As práticas cotidianas das famílias ocorrem em torno da produção de queijo, mas os membros buscam manter uma dinâmica territorial harmônica, ou seja, precisam ter a percepção de tudo o que ocorre no território e resolver as dificuldades que aparecem como perturbadores do equilíbrio, sendo necessários vários ofícios desenvolvidos de forma empírica e transmitida por gerações, ou reinventada pela própria família. Característica típica da campesinidade, como ressaltado:

[...] O processo de trabalho é, em primeiro lugar, o *locus* onde o homem e a natureza viva se encontram e onde ciclos diferentes são integrados conjuntamente em um todo coerente e, por isso, muitas vezes estético. Uma vez que a natureza viva não pode ser completamente planejada nem controlada, existirão sempre surpresas — boas ou más. A arte de dominar essas surpresas e de transformá-las em práticas originais é frequentemente um elemento-chave do processo de trabalho. [...] (PLOEG, 2008, p.42)

Pode-se citar como exemplos a construção/marcenaria, seja da casa, cômodos, curral, ou cerca, mesas, cadeiras; agropecuária, como no plantio de hortaliças e manejo com os animais; ofícios culinários, com o costume de consumir apenas alimentos produzidos pela família; preservação ambiental, no cuidado com a vegetação, animais e a água no território; comerciante, nas relações desenvolvidas de venda do queijo para consumidores ou queijeiros; papel político, na resistência do modo de vida, através da manutenção de costumes e tradições e no âmbito legal, quando pressionados por órgãos de fiscalização; cuidados do lar, como a limpeza e higienização, além dos reparos e manutenções de objetos e da propriedade.

Nos territórios analisados, todos os moradores possuem o conhecimento completo sobre as atividades cotidianas desenvolvidas, não tendo uma divisão de gênero determinada sobre a organização produtiva, podendo se alterar e adaptar em diferentes circunstâncias, contudo, através pesquisa de campo, foi possível observar, o protagonismo feminino no que concerne à produção do Queijo Canastra, sendo que, apesar do homem também produzir, o alimento é predominantemente feito pelas mãos das mulheres do campo.

O queijo é um alimento vivo, visto que as condições físicas do espaço onde é produzido influenciam diretamente no produto final, isto é, as técnicas e conhecimento dos seres humanos, numa relação recíproca com a natureza, materializa e gera significados a uma comida singular. Além do clima, altitude, relevo serem fundamentais como condicionantes na produção do queijo, outros elementos da natureza estão presentes no dia-a-dia das famílias produtoras: os

seres vivos, sendo comum nas propriedades a vivência das famílias com animais domesticados, como porcos, galinhas, cachorros, gatos e outras espécies que compartilham o espaço, como pássaros e insetos, além das bactérias e fungos que se desenvolvem no local e influenciam positivamente a qualidade do leite, entretanto, a vaca leiteira possui um papel que se destaca na produção do queijo.

Estabelece-se um vínculo emocional entre as famílias e os animais do local e o manejo com as vacas leiteiras se torna íntimo, sendo um momento de silêncio e não socialização. Caso o manejo ou ambiente não estejam tranquilos, pode perturbar os animais que “escondem” ou “azedam” o leite.

Tem que ter trato com elas né, tem que deixar elas felizes, e eu faço isso aqui [...] procê vê, tem vaca minha que tá com 16 anos e tá dando bezerro. (PQMA Jatobá)

A raça do rebanho é um importante ingrediente no sabor do leite e, conseqüentemente, do queijo. Predomina o gado Holandês, chamado pelos produtores de Europeu, mas o **PQMA Jatobá** tem orgulho de ser exceção e compartilhar o território com vacas de Gir, também conhecido como Boi de Giro. Segundo o relato, mesmo com o aumento na dificuldade do “trato” e por produzir menor quantidade de leite que os Holandeses da região, é o leite que gera o queijo mais saboroso.

Não é a mesma coisa, o queijo do Europeu não tem aquele sabor cremoso que o De Giro tem. Quando eu decidi que ia fazer queijo, pensei, vou fazer igual minha família fazia e eles tinha gado de Giro, porque o queijo deles era o melhor que já comi. [...] É mais caro que o Holandês, mas juntei dinheiro pra investir e comprar. [...] Deu certo, agora faço o queijo igual minha família fazia. [...] Eu quero é fazer melhoria genética⁵⁰ no rebanho, to estudando bastante, aí tenho uns amigos que também gostam disso e, a gente tem uns grupos (Whatsapp), que fica mandando só vídeo e coisas sobre isso, sabe? Palestras, leilões, essas coisas. [...] Eu quero é conseguir aumentar a quantidade de leite sem precisar aumentar o rebanho. (PQMA Jatobá)

A alimentação do gado nos territórios de produção do Queijo Canastra é baseada no capim e sal, para os produtores o capim “gordura”, presente na vegetação nativa, apesar de diminuir a quantidade do leite produzido, aumenta o teor de gordura e sua qualidade, todavia,

⁵⁰ Refere-se ao cruzamento entre raças diferentes.

nos dias atuais tal vegetação nativa é pouco encontrada nas propriedades, predominando a Braquiária, Jaraguá, Mombaça e Macega (nativa).

Os invernos rigorosos da Serra fazem com que todos os produtores entrevistados utilizem a silagem, feita do milho, para a alimentação do gado nos períodos de seca e geada. A forma de produção de silo remonta às tradições enraizadas na cultura camponesa, como o senso comunitário, pois, devido às dificuldades individuais de cada propriedade, ainda existe a reunião de famílias, geralmente os homens, para produzir a silagem, em conjunto, na forma de mutirões, para não faltar alimentos para os gados em nenhuma propriedade.

Há unanimidade entre os produtores que o sabor do queijo é alterado quando o gado é alimentado com silagem, entretanto não há consenso sobre a qualidade. Alguns acham que o queijo fica melhor, por estar mais gorduroso, mas há também, os que pensam que o queijo fica com o sabor afetado negativamente, o que demonstra a diversidade do mesmo alimento.

Segundo os produtores, o modo de fazer o Queijo Canastra, teve poucas mudanças de como eram feitas no passado, e as mudanças que ocorreram foram para facilitar a produção, como por exemplo a ordenha. Em apenas uma das propriedades a ordenha é feita com as mãos, já nas outras, assim como a predominância na região, são feitas de forma mecânica, sendo que abandono gradual da ordenha manual exemplifica uma mudança técnica oriunda da modernização, todavia, segundo os produtores, não afeta a qualidade, do queijo. O fato demonstra que nem sempre a mecanização aparece como antagônica ao modo de produção familiar, ou a preservação do saber-fazer, mas é importante a escolha das famílias produtoras em transformar alguma etapa da produção.

Eu passei a vida toda tirando o leite na mão, eu não ligo de tirar, mas leva tempo demais e dá muito trabalho, então facilitou né. [...] o queijo fica igualzinho, não muda nada, só o jeito de tirar. (PQMA Buriti)

Tem coisas que vem pra facilitar, né, depois de muitos anos tirando leite a mão não tem mais a mesma firmeza e acaba que não tira o leite do jeito que devia e fica com dor nelas o dia inteiro. [...] tinha vez que eu não conseguia segurar um copo de café com uma mão só. (PQMA Mangaba)

Após tirar o leite, é feito o processo de filtragem do mesmo, para eliminação de impurezas, que, para isso, é utilizado um tecido sintético (Volta ao Mundo), que age como um filtro com microfuros.

Com o leite cru filtrado, o produtor faz a adição do pingo, que é o soro produzido pelo leite, somado aos ingredientes naturais do território e ao tempo, (entre 8 e 12 horas), sujeito a ação da natureza nos processos físicos e químicos e também das bactérias do local. Segundo os produtores, o pingo é o ingrediente chave para o sabor e qualidade do queijo e serve como fermento natural.

Um conhecido meu veio aqui e pediu um pouco do pingo que ele ia fazer uns queijos la perto de Patrocínio. Eu dei, pergunta se deu certo? Deu nada, o queijo não prestou, esse pingo só dá certo aqui nesse lugar. (PQMA Jatobá)

Sem pingo não tem queijo não. Quando o queijo desanda nós temos que correr pros vizinhos pra pegar o pingo pra poder fazer, e eles também vem aqui quando precisam, porque se usa o pingo do queijo que não prestou, os do outro dia também não vai prestar. (PQMA Buriti).

A próxima etapa da produção é a adição do coalho, que é a base de qualquer queijo, já que é um alimento que surge através da coagulação do leite. As primeiras formas de utilização do coalho na Canastra foi o estômago ou “bicho” de animais, sendo que na região produtora do Queijo Canastra era comum a utilização do estômago do tatu. Todavia, esse costume está praticamente extinto e é predominante o uso do coalho industrial, demonstrando outra mudança que facilitou a produção para as famílias e não alterou a qualidade final do alimento.

Eu nunca cheguei a fazer com bucho não, mas sei que no passado eles faziam, meus pais mesmo faziam com bucho de porco, mas depois trocaram para o industrial. É bem melhor né, da menos trabalho, já vem pronto. Só colocar no leite e esperar um tempo que ele já vai endurecendo. (PQMA Guabiroba).

Antes de entrar na queijeira⁵¹, os produtores trocam as botas e lavam as mãos e o rosto. A queijeira é um espaço com sua própria dinâmica, um local onde o artista produz sua obra e todas as outras questões ficam do lado de fora. Quando inicia o próximo passo da produção um som toma o ambiente, o barulho do soro escorrendo no manuseio das mãos, preenche a sala e a mente do produtor.

⁵¹ Comumente o local onde se produz o queijo é chamado de queijaria e a queijeira ou casa do queijo remete-se ao local onde o queijo fica armazenado para passar pelo processo de cura. Nos territórios pesquisados não há separação entre os locais, então é chamado pelos produtores apenas de queijeira.

Quando eu to aqui, só eu, com esse barulhinho não existe coisa melhor no mundo, é a maior paz que alguém pode sentir, nem vejo o tempo passar aqui dentro. Todos os problemas ficam lá de fora, até as contas. (PQMA Jatobá)

A estrutura da queijeira sofreu alterações, que segundo os produtores, facilitou a produção e os cuidados com a higiene, todavia, sem alterar a qualidade do queijo. Além da ordenha mecânica e o coalho industrial, supracitados, ainda pode-se notar, em todos os territórios, a presença de azulejos no chão e paredes, materiais de plástico e tecidos sintéticos e a mesa que em que se produz o queijo feito de ardósia, com um canal de escoamento (ladrão).

A coagulação do leite altera sua consistência desenvolvendo uma massa, é quando o queijo começa a ganhar forma, a partir daí o produtor começa a apresentar seu lado artístico, e como toda forma de arte, leva significados subjetivos de quem o produz, transformando o leite coagulado numa comida, que além de saborosa e nutritiva, é repleta de sentimentos e experiências que vai ser transportado para a boca de quem o consumir.

Deve-se cortar, mexer a massa e retirar o soro (dessoragem), sendo uma etapa delicada, pois se o processo for feito de forma e velocidade incorretas, ou não respeitar os intervalos necessários a massa “desanda”, isto é, não vai se transformar no queijo almejado, então é um exemplo que exige um grande conhecimento empírico do produtor (*saber-fazer*).

O produtor, com um balde, pega o leite com a consistência heterogênea e enrola no tecido Volta ao Mundo, que deixa escapar o soro, mas preserva a parte que irá se tornar o queijo e, então, espreme com força, enquanto o líquido meio branco e amarelado escorre pela mesa de preparação, até a parte inclinada, atingindo, por fim, um outro recipiente, que armazenará o soro, que será usado na alimentação dos animais. Depois coloca a massa, ainda no tecido dentro de duas formas de plástico, onde ficarão escorrendo por algumas horas.

A produtora **PQMA Araticum**, faz de forma diferente:

Para o queijo ficar bom de verdade, depois que tira o soro, tem que tirar a massa do pano e espremer bem com as mãos, pedacinho por pedacinho, até sentir ele desmontando nas mãos. Desse jeito que o povo faz de colocar direto na forma o queijo não fica firme, fica cheio de buraquinhos. [...] O meu você pode ver aqui, não tem nenhum furinho. (PQMA Araticum)

O papel das mãos reproduz a singularidade do produtor, já que o queijo adquire aspecto, textura e até sabor distinto, se preparados por mãos diferentes. Os queijos, muitas vezes, preparados na mesma propriedade, mas por pessoas diferentes, se materializam de maneira

dessemelhante. O fato representa a importância da valorização das mãos que produzem os queijos, isto é, o conhecimento e vivência dos produtores e guardiões desse *saber-fazer* não pode ser dissociado do alimento, não sendo possível preservar o Queijo Canastra, sem preservar o modo de vida, ou territorialidade, das famílias produtoras.

Os queijos são retirados das formas e do tecido, já com seu formato ideal, porém ainda com grande concentração de soro, por isso não possuem a consistência ideal para o consumo e ainda permanecem numa única forma. Então ocorre o “tempero” do queijo com sal grosso, primeiro de um lado e após 6 ou 7 horas, deve-se virar o queijo e repetir o processo

Após o tempo de salga, os queijos são lavados e vão para a prateleira da queijeira, para iniciar o processo de cura. Nos territórios pesquisados, devido a falta de espaço, as famílias não conseguem deixar os queijos curando durante muito tempo, apenas nos intervalos de visitas do queijeiro. Apenas o casal **PQMA Guabiroba** e **PQMA Baru** possui prateleiras disponíveis para deixar alguns queijos curando por mais tempo.

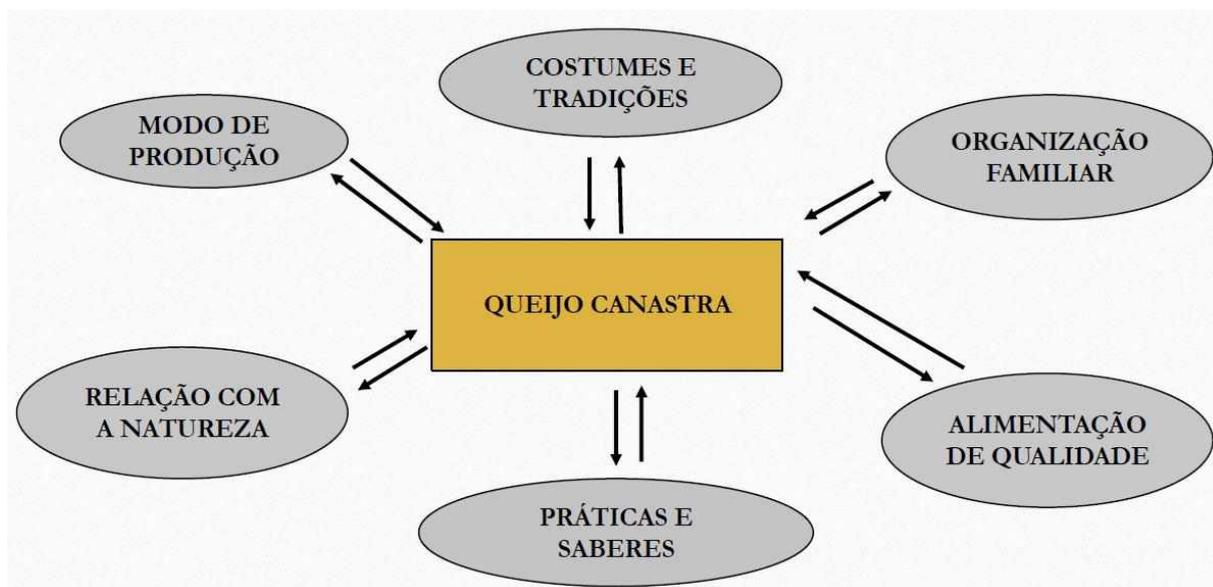
O queijo quando “matura” ou “cura” vai adquirindo uma aparência mais amarelada e uma proteção natural em torno do queijo, uma embalagem viva e comestível. Segundo os produtores, o Queijo Canastra comumente foi vendido com um longo período de maturação (mais de 30 dias), devido a herança histórica do período colonial quando o queijo era transportando por muitos dias dentro de caixas de madeira, todavia, devido a demanda dos consumidores, os queijos hoje são vendidos “frescos”, ou seja, antes mesmo de iniciar o processo de maturação.

Após a realização de todas as etapas, o queijo está pronto para ser consumido ou comercializado. Esse processo é feito diariamente pelas famílias, na tentativa de manter o padrão de qualidade almejado, mas, principalmente, para manter costumes e tradições que compõe o *saber-fazer*, que além de ser um instrumento de manutenção no território, constitui como a base identitária e o principal agente na constituição da territorialidade.

O ato de fazer o Queijo Canastra como centralidade territorial, desenvolve dinâmicas interdependentes, que gera relações singulares, expressas através da relação com a natureza, baseado na reciprocidade e não na lógica exploratória; nas práticas e saberes, através das diversas atividades (trabalho) que devem realizar no território; alimentação de qualidade, considerando a qualidade nutricional e identitária das comidas apreciadas pelas famílias; organização familiar, possuindo divisão de tarefas baseadas nas necessidades familiares e não na lógica produtivista; costumes e tradições, desenvolvidas nas relações com o território dentro

de um processo histórico; modo de produção, com a participação de todos os membros e o conhecimento pleno sobre o fazer do queijo, distingue-se do modo de produção capitalista alienante. Ao mesmo tempo, que o Queijo Canastra gera tais elementos, possui sua qualidade atrelada aos mesmos, como apresentado na Figura 5

FIGURA 5 – FLUXOGRAMA DO QUEIJO CANASTRA ENQUANTO CENTRALIDADE TERRITORIAL



Para encerrar a última seção, foram selecionadas algumas fotos dos territórios das famílias produtoras. Na fotografia 11 apresenta-se a entrada da queijeira dos produtores **PQMA Mangaba** e **PQMA Buriti**. O crucifixo, em primeiro plano, representa um elemento que mostra a ligação territorial com o lugar, como símbolo de pertencimento, ao mesmo tempo, que representa a apropriação. No interior, da queijeira, é possível notar o barril azul, com o soro recolhido após preparação dos Queijos Canastra.

As fotografias 12, 13 e 14 apresentam diferentes ângulos da queijeira dos produtores **PQMA Baru** e **PQMA Guabiroba**. A maior queijeira entre os territórios pesquisados, apresenta na fotografia 12, em primeiro plano, os Queijos Canastra recém-produzidos em repouso, sobre a mesa de ardósia, enquanto, no plano de fundo, nota-se um grande espaço, com oito prateleiras, sendo assim, possível de armazenar os alimentos para passar pelo processo de cura na sua propriedade.

FOTOGRAFIA 11 – ENTRADA DA QUEIJEIRA DE QUEIJO CANASTRA DOS PRODUTORES PQMA MANGABA E PQMA BURITI



FONTE: Pesquisa de Campo, fevereiro de 2022

A fotografia 13, à esquerda, apresenta, em detalhes, a captação do pingo, que escorre lentamente através dos alimentos já produzidos na mesa. No percurso, esse soro capta os elementos físicos do território e compõe o *terroir* do Queijo Artesanal.

Na fotografia 14, à direita, pode-se notar uma segunda parede com prateleiras para a cura dos Queijos Canastra. Devido a pedido de consumidores, haviam alguns alimentos com até 45 dias de cura, na penúltima prateleira, de baixo para cima.

**FOTOGRAFIA 12 – QUEIJEIRA DE QUEIJO CANASTRA DOS PRODUTORES
PQMA BARU E PQMA GUABIROBA**



FONTE: Pesquisa de Campo, fevereiro de 2022

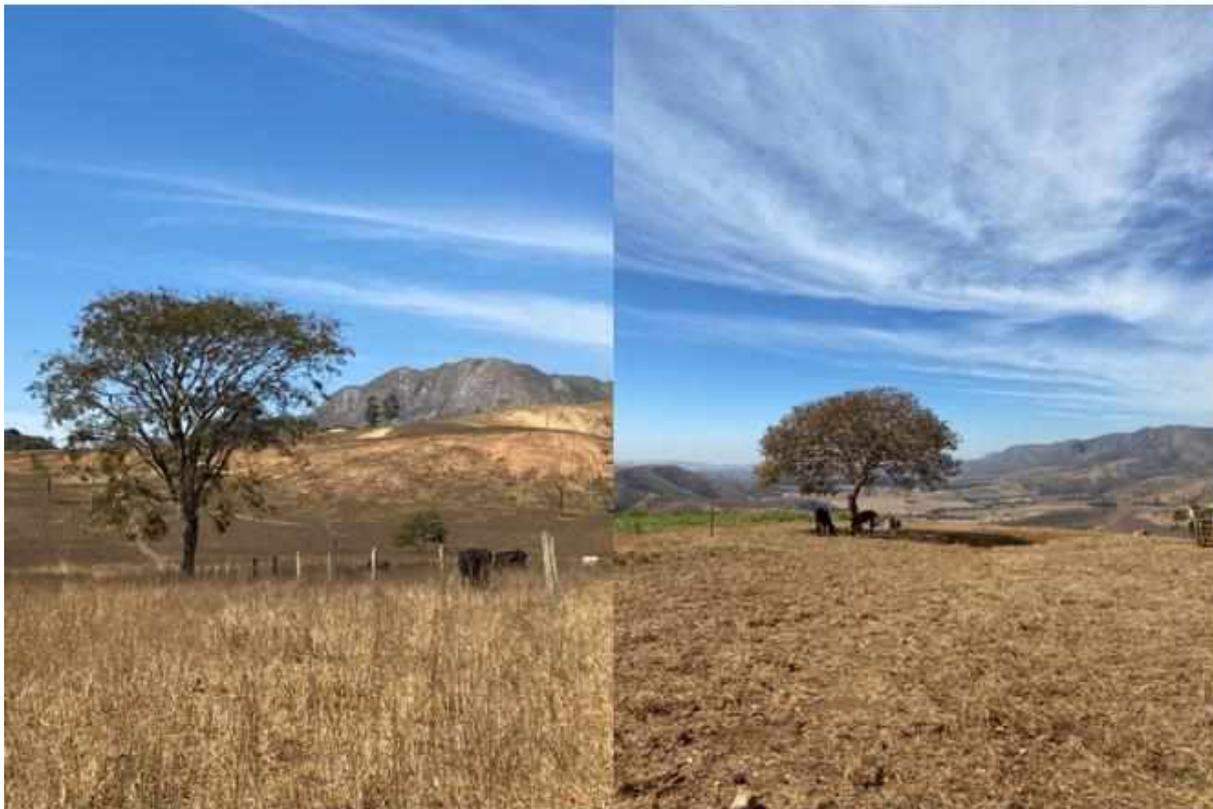
FOTOGRAFIAS 13 E 14 – PROCESSO DE COLETA DO PINGO PARA A FABRICAÇÃO DO QUEIJO CANASTRA E PRATELEIRAS DE CURA DE QUEIJO CANASTRA DOS PRODUTORES PQMA BARU E PQMA GUABIROBA



FONTE: Pesquisa de Campo, fevereiro de 2022

Nas fotografias 15 e 16, apresentam-se dois ângulos da mesma propriedade. Nota-se que a geada de inverno “queimou” a vegetação do território, todavia manteve-se em pé as árvores do Cerrado, destacando-se em ambas imagens. Além disso, é notável a presença de gados no plano intermediário, soltos pelo território. No plano de fundo, observa-se a visão do Chapadão da Serra e do relevo serrano.

FOTOGRAFIAS 15 e 16 – PAISAGENS DO TERRITÓRIO DE UMA FAMÍLIA PRODUTORA DE QUEIJO CANASTRA



FONTE: Pesquisa de Campo, junho de 2021

A fotografia 17 representa uma fachada de uma família produtora, mas que se assemelha em muitos aspectos com as fachadas das casas dos outros territórios pesquisados. Em primeiro plano, aparece um fragmento da cerca, representando os limites territoriais e, em segundo plano, à esquerda, a presença de uma herbácea. Ao lado direito, nota-se um instrumento de trabalho da família, uma carriola, ou carinho de mão. No plano central, está a casa dos moradores, com problemas estruturais aparentes, e, acima, a ligação de energia elétrica e a antena para a televisão.

As fotografias 18 e 19 apresentam duas importantes etapas do processo de produção do Queijo Canastra. Na imagem da esquerda ocorre a prensagem, sendo colocado o leite coagulado, ainda com soro, enrolado em tecidos dentro das formas de plástico, sendo possível notar o soro escorrendo até o barril abaixo. A desinformação ocorre na imagem da direita, onde o produtor retira os alimentos de dentro das formas.

FOTOGRAFIA 17 – FACHADA DA CASA DE UMA PROPRIEDADE PRODUTORA DE QUEIJO CANASTRA



FONTE: Pesquisa de Campo, fevereiro de 2022

FOTOGRAFIAS 18 E 19 – PRODUTOR FAZENDO A PRENSAGEM E DESENFORMANDO O QUEIJO CANASTRA



FONTE: Pesquisa de Campo, fevereiro de 2022

Portanto, deixar de abranger todas as nuances do *saber-fazer* não garante a valorização do patrimônio territorial, pois analisar a produção dos queijos produzidos de forma artesanal

apenas pelo ponto de vista produtivo, sem considerar os elementos que compõe a identidade das famílias no território, consiste num trabalho incompleto. Portanto, são necessários o entendimento e a valorização do modo de vida dos produtores, que por viverem a partir de sua própria territorialidade, manifestam-se através do queijo, ao mesmo tempo que, através da venda do queijo, conseguem manter seus costumes e tradições na vida cotidiana.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As nuances que envolvem a dinâmica territorial na produção do Queijo Canastra, nos territórios das famílias pesquisadas, não são estáticas e homogênea, mas inseridas num processo que envolve ações de opostos. A luta pela manutenção do território não se limita à posse, mas, em preservar as formas de ocupação e apropriação do espaço, para se garantir a re-produção dos aspectos que compõem as identidades.

Os principais elementos que agem como agentes de desterritorialização na dinâmica territorial das famílias pesquisadas, no atual contexto histórico (2022), são os de base estrutural, como a expansão do capitalismo no campo e o domínio de algumas empresas sobre os Sistemas Agroalimentares, impulsionados pela globalização, ademais, existem os agentes da superestrutura, como as políticas de produção de alimentos no país a legislação e, ainda, os agentes conjunturais, como a pandemia do COVID-19 e o desgoverno político federal.

A pressão exercida nos territórios produtores de Queijo Canastra, apesar de plural, segue um caminho comum, o de desvalorizar e excluir o modo de organização e produção de pessoas que ainda vivem baseados em princípios não capitalistas e privilegiar apenas uma forma de produção, a industrial. Os agentes territoriais se apresentam como diferentes formas de ação do capital sobre o campesinato, que ainda resiste.

A conflitiva dinâmica territorial apresenta elementos que exercem outros tipos de pressões, que podem ser entendidos como aliados para a manutenção dos territórios por parte das famílias produtoras. Pode-se destacar o papel dos consumidores, que, apesar da imposição do capital, muitos ainda optam por alimentos tradicionais, ainda, a manutenção do Parque Nacional da Serra da Canastra, por considerar que o modo de produção do Queijo Canastra garante a preservação ambiental nos territórios.

Embora a escolha dos consumidores e a preservação ambiental institucional se apresentem como atenuadores frente à pressão do capital, o que garante a manutenção do território são as próprias famílias produtoras, ao constituir Sistemas Agroalimentares alternativos, que garantem o sustento, a preservação ambiental e a manutenção de um modo de viver singular, enraizado em princípios históricos, que se transformam em dimensão de re-territorialização.

Portanto, a resistência de costumes e tradições é feita através da produção do Queijo Canastra, que se mantém, devido aos mesmos costumes e tradições, representando que os aspectos que compõe as identidades das famílias produtoras são, ao mesmo tempo, expressões

materiais e imateriais da constituição do lugar, como local de pertencimento, e, também, a principal força na dinâmica territorial frente à pressão do capital.

Os Sistemas Alternativos em que se encontram as famílias produtoras apresentam as nuances necessárias para se garantir a Segurança Alimentar e o Queijo Canastra produzido pode ser considerado um alimento completo, do lado de dentro e de fora da porteira, principalmente, por ter princípios enraizados nas tradições do campesinato, influenciados pelas gentes que viveram nos territórios por todo o processo histórico.

As famílias que fazem o Queijo Canastra apresentam formas de relações de reciprocidade com a natureza, apresentado na relação dos seres humanos com os animais dos territórios, na criação de agrícola sem danificar os solos com produtos químicos ou venenos, além da preservação ambiental para manter a qualidade do alimento produzido.

Os produtores almejam atingir a qualidade em cada Queijo Canastra produzido, porém, os critérios não são baseados no material ou na divisão da estrutura do estabelecimento, mas no *saber-fazer* humano, ou seja, através de saberes e experiências passadas, e na dedicação necessária, os guardiões desse conhecimento atestam seu próprio conceito de qualidade, sendo que os cuidados com a higiene estão inseridos no *saber-fazer*.

O Queijo Canastra, em São João Batista da Serra da Canastra, apesar de ser feito por muitas pessoas, foi observado na pesquisa de campo, que é, predominantemente, produzido pelas mãos femininas. O protagonismo da mulher agricultora ressalta os aspectos da identidade das famílias produtoras.

A comercialização através dos intermediários, ou queijeiros, se apresentou como uma rede desenvolvida entre produtores e comerciantes, pautado na resistência territorial. Apesar de não agregar o valor da Indicação Geográfica no queijo e não conseguirem constituir uma rede sólida direto com os consumidores, os produtores compreendem que a manutenção da comercialização, mesmo no mercado informal, garante o sustento de famílias camponesas e a manutenção do território.

Os consumidores também são beneficiados pela produção do Queijo Canastra, por ter acesso a um alimento vivo com grande riqueza nutricional, livre da adição de conservantes químicos, ou outros aditivos nocivos à saúde humana. Ainda, pode comprar o produto sabendo que participou de um Sistema Agroalimentar que beneficiou seres humanos que transmitiram um pouco de sua cultura através do alimento.

Assim, os desafios impostos para a manutenção territorial fazem com que o Queijo Canastra só continue existindo entre as famílias produtoras devido às diversas formas de resiliência e resistência que passaram os povos dentro do processo histórico. Atualmente se enfrenta o desafio imposto na segregação entre o produto (valorizado) e os produtores (excluídos).

Entretanto, enquanto o modo de ocupação predominante no campo brasileiro for constituído a partir da lógica do capital, o desenvolvimento e territorialidades distintas será atrelado, sempre, aos conceitos de resistência e resiliência e não, nos conceitos como valorização e reprodução.

Considera-se que os objetivos propostos foram alcançados e o presente texto é um mero transmissor do conhecimento que possui seu pertencimento enraizado nas territorialidades das famílias produtoras de Queijo Canastra e, tentar hierarquizar o *saber-fazer* com o conhecimento científico formal, é corroborar para o discurso colonialista que percebe a diversidade de conhecimentos como um entrave e não como algo que deve ser valorizado enquanto riqueza nacional.

A valorização das diversas formas de territorialidades e suas diversas manifestações materiais e imateriais, não deve ser apenas para a sobrevivência, mas colocar a biodiversidade humana brasileira como a grande forma de desenvolvimento nacional. Isto é, ao garantir a reprodução cultural nos territórios, com o olhar multidimensional, pode-se criar uma harmonia territorial, contrapondo o antagonismo atual e construindo um futuro mais justo e plural.

É necessária uma mudança de paradigma, no que concerne aos significados do ato de comer, para se garantir a Segurança Alimentar e mudanças estruturais e legais para valorizar a produção de alimentos tradicionais. As transformações partem no mesmo sentido, o de perceber a diversidade cultural como virtude e não como algo que deve ser alterado para atender aos padrões com viés colonialista. O desenvolvimento do campo irá ocorrer quando se valorizar, através de ações concretas, as diversas formas de viver e produzir que garantam a alimentação adequada, a evolução humana e a ambiental.

A pesquisa relacionou os parâmetros desenvolvidos no caminho metodológico, de forma que as informações se complementem e se transformem num único sentido: o de ressaltar que os pequenos produtores do Queijo da Canastra, moradores de São João Batista da Serra da Canastra resistem através de um produto que se tornou um símbolo do estado de Minas Gerais

e continuarão resistindo. A pesquisa pretende, portanto, ser mais uma aliada na luta das famílias camponesas.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita da mineiridade: a cozinha e a imagem da construção do mineiro.** – 2ª edição, Uberlândia: EDUFU, 2007.

ABRAMOVAY, R. **Funções e medidas da ruralidade no desenvolvimento contemporâneo.** Rio de Janeiro: IPEA, 2000.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Observar e entender o lugar rural: trilhas metodológicas. IN: VARGAS, Maria Augusta Mundin; SANTOS, Daniele Luciano (Orgs) **Tempos e espaços da pesquisa qualitativa.** Aracaju: Criação, 2018. 354 p.

APROCAN, 2021. Disponível em: <https://www.serradacanastra.com.br/queijo-canastra/o-queijo-da-canastra> - Acesso em 02/08/2021

BARBOSA, Cristiano. **Territórios de vida e trabalho dos pequenos produtores de queijo da serra da canastra: um estudo sobre a relação entre produção camponesa e espaços naturais protegidos nas nascentes do rio São Francisco, Minas Gerais.** Dissertação de Mestrado defendida no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Uberlândia, 2007.

BIZERRIL, Marcelo; SOARES, Carla; SANTOS, Jean. (Org.) **Um lugar chamado Canastra.** Instituto pró-carnívoros: Atibaia, 2008.

BORELLI, Beatriz Machado. **Quantificação dos indicadores higiênico-sanitários e da diversidade de leveduras durante a fabricação do queijo Minas curado da Serra da Canastra - MG.** 2002. 106 p. Dissertação (Mestrado em Biologia) – Instituto de Ciências Biológicas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2002.

BRASIL. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Balde cheio.

CALDAS, A. dos S. Indicações Geográficas: valorização e saber fazer nos territórios da propriedade intelectual. In: **ENCONTRO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM GEOGRAFIA, XIII.**, 2019, São Paulo. Anais... [...] São Paulo, 2019.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** 2. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. USP, 1983.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço.** 10. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1967.

CARNEIRO, M. J. Ruralidade: novas identidades em construção. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 11, p. 53-75. Out., 1998.

CHAYANOV, Alexander. **La organización de la unidad económica campesina.** Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 1974.

CHAYANOV, Alexander. Sobre a Teoria dos Sistemas Econômicos Não Capitalistas. In: SILVA, José Graziano da (org.), STOLKE, Verena (org.). **A Questão Agrária**. Brasiliense, 1981. São Paulo. P. 133-163.

COELHO, MENESES. José Newton. **Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil**. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006.

COELHO MENESES, José Newton. **Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”**: o caso do queijo artesanal de minas gerais. Unesp, Revista Patrimônio e memória, v. 5, n.2, p. 19-33 - dez. 2009.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v 15, n. 7. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas)

GRELLE, Fernanda de Oliveira. Entre os territórios da Indicação Geográfica: o caso do Queijo Canastra. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça et al. **Geografia dos Alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres**. 1.ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2021.

ELIAS, N. **O Processo Civilizador**: uma história dos costumes. Trad. Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990, v. 1.

EMATER-MG. **Caracterização da microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal**. São Roque de Minas, 2004.

FAO. Food security and nutrition in the world transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. **Food and Agriculture Organization of the United Nations**, Rome, 2021.

FEARNSIDE, Philip Martin. O próximo coronavírus virá da Amazônia? Desmatamento e o risco de doenças infecciosas. **Amazonia Legal**, Manaus, 22 abr. 2020. Disponível em: <https://amazoniareal.com.br/o-proximo-coronavirus-vira-da-amazonia-desmatamento-e-o-risco-de-doencas-infecciosas/> Acesso em: 27 jun. 2021.

FERNANDES, B. M. Sobre a tipologia de territórios. In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (Orgs) **Territórios e territorialidades**: teorias, processos e conflitos. 1.ed, São Paulo, Expressão Popular: UNESP. Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2008. 368 p.

FERREIRA, Gustavo Henrique Cepolini. **A regularização fundiária no Parque Nacional da Serra da Canastra e a expropriação camponesa**: Da baioneta à ponta da caneta. Dissertação de Mestrado defendida na Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (USP), 2013.

FLORES MENDES, Geisa. Prefácio. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça et al. **Geografia dos Alimentos**: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres - 1. ed. –Aracaju, SE: Criação Editora, 2021.

GIÁCOMO, Leonardo. Alimentação e identidade: qualidades do Queijo Canastra. IN: CASTANHO, Roberto Barbosa; CHELOTTI, Marcelo Cervó; TEIXEIRA, Matheus Eduardo Souza. (Orgs) **Dinâmicas e territorialidades da agropecuária mineira** – Santa Maria, RS: Arco Editores, 2022. doi: 10.48209/978-65-89949-79-3

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
GRAZIANO DA SILVA, J. **O Novo Rural Brasileiro**. São Paulo: UNICAMP, 1998

GRAZIANO DA SILVA, J.; BASALDI, O.; DEL GROSSI, M. E. O emprego rural e a mercantilização do espaço agrário. **São Paulo em Perspectiva** v. 11, n2, p.50-64, abr/jun. São Paulo, 1997.

GRAZIANO DA SILVA, J. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas: Unicamp, 1996.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. **Revista de economia e sociologia rural**, v. 52, p. 125-146, 2014.

HAESBAERT, Rogério. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2002.

HAESBAERT, Rogério. **Território e multiterritorialidade**: um debate. Universidade Federal Fluminense. GEOgraphia - Ano IX. No 17, 2007.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização**: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 3 ed. Rio de Janeiro, 2007a.

HAESBAERT, Rogério. Dilema de conceitos: espaço-território e contenção territorial. In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (Orgs) **Territórios e territorialidades**: teorias, processos e conflitos. 1.ed, São Paulo, Expressão Popular: UNESP. Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2008. 368 p.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. (Orgs.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. P129-145.

HOBSBAWM, Eric. A história de baixo para cima. In: HOBSBAWM, Eric. **Sobre história**: Ensaio. São Paulo: Companhia das letras, 1999. p. 216-231.

IBAMA. **Plano de Manejo do Parque Nacional da Serra da Canastra**. Brasília: MMA/IBAMA, 2005.

LOURENÇO, L.A.B. **A Oeste das Minas**: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista: Triângulo Mineiro (1750-1861). Uberlândia: EDUFU, 2005. 353 p.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricas**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. **Fundamentos de metodologia científica**, 2003.

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira. Território, espaço de identidade. In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (Orgs) **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos**. 1.ed, São Paulo, Expressão Popular: UNESP. Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2008. 368 p.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América latina. **Revista Geográfica de América Central** Número Especial EGAL, 2011- Costa Rica II Semestre 2011.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Queijo de coalho**: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região nordeste. *Revista de Geografia (UFPE)* V. 28, No. 1, 2011.

MENEZES, Sônia de S. M. **Alimentos identitários**: uma reflexão para além da cultura. Edição Especial dos 30 anos do NPGeo. *GEONORDESTE*, Ano XXIV, n.2, 2013.

NASCIMENTO, AB. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões. 2ª ed. Salvador: EDUFBA, 2007, 288 p.

NETTO, M. M. A geografia do Queijo Minas artesanal. (tese de doutoramento). Rio Claro: Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP/ Campus Rio Claro, 2011.420 f.

NOGUEIRA, Luana Soares. **Território, identidade e multifuncionalidade**: a produção familiar do queijo canastra em comunidades rurais do município de São Roque de Minas – MG -. Dissertação defendida no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Minas Gerais, 2014.

ONU (Organizações das Nações Unidas). **Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. 2019 Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/> Acesso em: 28 jun. de 2021.

PIGNATI, Wanderlei Antonio; SOARES, Mariana Rosa; DA COSTA LEÃO, Luis Henrique, A cadeia produtiva do agronegócio, danos ambientais, acidentes de trabalho, agrotóxicos, doenças e pandemias: um resumo. In: PIGNATI et. al. **Desastres sócio- sanitário-ambientais do agronegócio e resistências agroecológicas no Brasil**. 1 ed. São Paulo: Outras Expressões, 2021.

PREISS, Potira; SCHNEIDER, Sergio; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. A Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: apresentando o debate In: Org. PREISS, Potira V.; SCHNEIDER, Sergio; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. **Contribuição Brasileira à**

Segurança Alimentar e Nutricional sustentável. 1ª edição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2020.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do Poder.** SP: Ática, 1993

RAFFESTIN, Claude. A produção das estruturas territoriais e sua representação. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério (Org.). **Territórios e territorialidades:** teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular, 2009. Cap. 1. p. 17-35.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (REDE PENSSAN). VIGISAN: **Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil.** Rio de Janeiro: Rede Penssan, 2021. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/> Acesso em: 26 jun. 2021.

ROCHA, Cecília. **Impactos à saúde humana causados pelos sistemas alimentares.** IN: A Contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável/ organizadores Potira V. Preiss, Sergio Schneider [e] Gabriela Coelho-de-Souza. – PortoAlegre: Editora da UFRGS, 2020. 275 p.

SANTOS, Anabele Pires; RUAS, Desirée Rodrigues, ARAÚJO, Melissa Luciana de; CALDEIRA, Thaís Cristina Marquezine (orgs). **Comida, memória e afeto:** Minas Gerais 300 anos. – Belo Horizonte: Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável – Núcleo MG, 2021.

SANTOS, Milton. **Espaço e método.** São Paulo: Nobel, 1985.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado:** fundamentos teóricos e metodológicos da geografia. São Paulo, 1996.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Campo-Território:** considerações teórico-metodológicas. Campo-Território, Uberlândia, v. 1, n. 1, p. 60-81, fev. 2006

SAQUET, Marcos Aurélio. **Abordagens e concepções de território.** São Paulo: Expressão popular, 2007.

SAQUET, Marcos Aurelio. Por uma abordagem territorial In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (Orgs) **Territórios e territorialidades:** teorias, processos e conflitos. 1.ed, São Paulo, Expressão Popular: UNESP. Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2008. 368 p.

SAQUET, Marcos A; BRISKIEVICZ, Michele. **Territorialidade e identidade:** um patrimônio no desenvolvimento territorial Caderno Prudentino de Geografia, nº31, vol.1, 2009.

SAINT-HILAIRE, A de. **Viagem às nascentes do rio S. Francisco e pela provincia de Goyaz.** Companhia editora nacional: São Paulo, 1937.

PESSÔA, Vera Lúcia Salazar; RAMIRES, Julio Cesar de Lima. Amostragem em pesquisa qualitativa: subsídios para a pesquisa geográfica. IN: MARAFON, José Glaucio (Org). **Pesquisa qualitativa em geografia: reflexões teóricoconceituais e aplicadas** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013. 542 p.

PLOEG, J. D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização.** Porto Alegre: UFRGS, 2008.

SCHMITT, C. J. A transformação das “Ideias Agroecológicas” em instrumentos de políticas públicas: dinâmicas de contestação e institucionalização de novas ideias nas políticas para a agricultura familiar. **Política & Sociedade**, v. 15, p. 16-48, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/view/2175-7984.2016v15nesp1p16/33796>

SECCHI, Leonardo. **Políticas Públicas: conceitos, esquemas de análise, casos práticos.** 2º Ed. São Paulo: Cengage Learning., 2014.

SOUZA, Angela Fagna Gomes de. Saberes dinâmicos: o uso da etnografia nas pesquisas geográficas qualitativas. IN: MARAFON, José Glaucio (Org). **Pesquisa qualitativa em geografia: reflexões teóricoconceituais e aplicadas** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013. 542 p.

SOUZA, Marcelo Lopes. “Território” da divergência (e da confusão): em torno das imprecisas fronteiras de um conceito fundamental. In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (Orgs) **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos.** 1.ed, São Paulo, Expressão Popular: UNESP. Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2008. 368 p.

SOUZA, Marcelo Lopes de. **Os conceitos fundamentais da pesquisa sócio-espacial.**, 2013.

SOUZA RIBEIRO JUNIOR, José Raimundo, et al. **Atlas das situações alimentares no Brasil: A disponibilidade domiciliar de alimentos e a fome no Brasil contemporâneo.** Bragança Paulista: Universidade São Francisco, 2021.

SOTRATTI, Marcelo Antonio e MARAFON, José Glaucio. A pesquisa qualitativa nos estudos do patrimônio cultural em espaços rurais: desafios e possibilidades. IN: MARAFON, José Glaucio (Org). **Pesquisa qualitativa em geografia: reflexões teóricoconceituais e aplicadas** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013. 542 p.

SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão. Introdução. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério. (Org.) **Território e Territorialidades: teorias, processos e conflitos.** 1ª ed. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 11-16.

THOMÉ DA CRUZ, F.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira De Agroecologia**,5(2), 2010. Disponível em: <https://revistas.aba-agroecologia.org.br/rbagroecologia/article/view/9822>

THOMPSON, E. P. **Costumes em Comum** – São Paulo: Companhia da Letras, 1998.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **O mundo rural como um espaço de vida:** Reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: Ufrgs, 2009.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **Raízes históricas do campesinato brasileiro.** Caxambu, 1996.

APÊNDICE

1- TABELA - MICRORREGIÕES PRODUTORAS DE QMA

MICRORREGIÃO DE ARAXÁ	MICRORREGIÃO DO CERRADO
MUNICÍPIOS	MUNICÍPIOS
Araxá	Abadia dos Dourados
Campos Altos	Arapuá
Conquista	Carmo do Paranaíba
Ibiá	Coromandel
Pedrinópolis	Cruzeiro da Fortaleza
Perdizes	Guimarânia
Pratinha	Lagamar
Sacramento	Lagoa Formosa
Santa Juliana	Matutina
Tapira	Patos de Minas
Uberaba	Patrocínio
	Presidente Olegário
MICRORREGIÃO DA CANASTRA	Rio Paranaíba
MUNICÍPIOS	Santa Rosa da Serra
Bambuí	São Gonçalo do Abaeté,
Delfinópolis	São Gotardo
Medeiros	Tiros
Piumhi	Varjão de Minas
São Roque de Mina	Vazante
Tapiraí	
Vargem Bonita	MICRORREGIÃO DA SERRA DO SALITRE
	MUNICÍPIO
	Serra do Salitre
MICRORREGIÃO DO CAMPO DAS VERTENTES	MICRORREGIÃO DE IBITIPOCA
MUNICÍPIOS	MUNICÍPIOS
Barroso	Andrelândia
Conceição da Barra de Minas	Arantina
Coronel Xavier Chave	Bias Fortes
Carrancas	Bom Jardim de Minas
Lagoa Dourada	Lima Duarte
Madre de Deus de Minas	Olaria
Nazareno	Passa-Vinte
Prados	Pedro Teixeira
Piedade do Rio Grande	Rio Preto
Resende Costa	Santa Bárbara do Monte Verde
Ritópolis	Santa Rita do Ibitipoca
Santa Cruz de Minas	Santa Rita do Jacutinga
São João Del Rei	Santana do Garambéu
São Tiago	Seritinga
Tiradentes	Serranos

MICRORREGIÃO DO SERRO	MICRORREGIÃO DO TRIÂNGULO MINEIRO
MUNICÍPIOS	MUNICÍPIOS
Alvoradas de Minas	Araguari
Conceição do Mato Dentro	Cascalho Rico
Dom Joaquim	Estrela do Sul
Materlândia	Indianópolis
Paulistas	Monte Alegre de Minas
Rio Vermelho	Monte Carmelo
Sabinópolis	Nova Ponte
Santo Antônio do Itambé	Romaria
Serra Azul de Minas	Tupaciguara
Coluna	Uberlândia
Serro	

FONTE: Autoria própria, com dados retirados de EMATER, 2022.

2- ROTEIRO DE ENTREVISTA QUALITATIVA PARA A PESQUISA DE CAMPO

TERRA

Pode descrever a história de sua propriedade (terra) e quais mudanças ocorreram?

-Relacionar com a história do arraial e observar os aspectos que envolvem tradição e manutenção (resistência).

O que produz na sua terra hoje? Qual é o papel do queijo?

- Observar: estrutura produtiva; divisão de trabalho; organização familiar
- Identificar: A pressão exercida pela produção de queijo na dinâmica territorial.

Qual a relação com outras os (vizinhos)? E no arraial?

- Identificar as redes que atuam no território
- Identificar as redes de solidariedade
- Identificar as relações de tradição no arraial

NATUREZA E PNSC

Como é viver na roça? Pode descrever como é viver na Serra da Canastra?

- Identificar elementos subjetivos que remontam ao lugar
- Identificar consciência social no que concerne à preservação e valorização da biodiversidade

Pode descrever a relação de (vocês) com a terra?

- Identificar o papel da natureza na dinâmica territorial
- Identificar as formas de reciprocidade e relações não predatórias
- Identificar elementos de identidade que remontam à territorialidade

Como a pecuária leiteira auxilia na preservação ambiental?

- Identificar a produção do queijo como centralidade na dinâmica territorial

A criação do parque (Parque Nacional da Serra da Canastra) gerou mudanças na terra de vocês? Pode descrever?

- Identificar a pressão dos dispositivos legais do PNSC na dinâmica territorial

QUEIJO CANASTRA

Pode descrever como e com quem aprendeu a fazer queijo?

- Identificar os aspectos de resistência, experiência e tradição.

Vocês mudaram a forma de fazer queijo?

- Identificar os aspectos de resistência, experiência e tradição.
- Identificar os aspectos que concernem ao modo de produção familiar

O que pensa sobre os critérios as determinações para conseguir os selos de certificação?

- Identificar a subjetividade dos produtores frente aos critérios sanitários objetivos.
- Identificar nas falas os aspectos que mostram a consciência do papel da família como produtora de queijo.
- Enumerar fatores que impedem/impossibilitam a adequação às normas técnicas estabelecidas.

Para você, o que é um queijo de qualidade?

- Relacionar a qualidade com as discussões acerca do consumo de alimentos tradicionais.
 - Perceber como são os critérios de qualidade baseados no saber-fazer.
- Observar os cuidados com a higiene na produção.

Para você, qual o significado de produzir queijo?

- Identificar conceitos que remetem ao campesinato e ao modo de produção familiar
- Identificar a noção do valor do alimento como patrimônio
- Identificar a centralidade da produção do queijo nos costumes e tradições da família.

Qual diferencial do Queijo Canastra?

- Identificar os aspectos que remontam identidade e territorialidade

TRADIÇÕES

Pode descrever como é o café da manhã, almoço, lanche, jantar na propriedade?

- Identificar os aspectos que envolvem identidade na alimentação e a centralidade do queijo

Quais atividade costumam praticar nas horas que não estão trabalhando?

- Compreender a dinâmica territorial

Quem são vocês no universo do queijo? Pode explicar?

- Perceber a consciência social dos produtores

Para você, o que significa a vida na roça? Pode descrever?

- Identificar memórias e perspectivas futuras que remontam à territorialidade

Garantindo o anonimato nominal, você autoriza a utilização das respostas para fins de pesquisa acadêmica?

ANEXOS

1- LEGISLAÇÃO

1.1 - LEI: 14.185 DATA: 31/01/2002 ORIGEM: LEGISLATIVO/MG

Ementa: DISPÕE SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Fonte: <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=14185&comp=&ano=2002>

Vide: DECRETO 42645 2002 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 06/06/2002 PÁG. 18 COL. 2 REGULAMENTAÇÃO TOTAL

. LEI 14581 2003 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 18/01/2003 PÁG. 3 COL. 1 LEGISLAÇÃO RELEVANTE

. LEI 14987 2004 / ART. 1 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 15/01/2004 PÁG. 1 COL. 2 ALTERAÇÃO ART. 3 PARÁGRAFO 1

. LEI 16684 2007 / ART. 3 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 11/01/2007 PÁG. 6 COL. 2 ALTERAÇÃO ART. 3 PARÁGRAFO 1

. DECRETO 44864 2008 - MINAS GERAIS DIÁRIO DO EXECUTIVO - 02/08/2008 PÁG. 1 COL. 2

Indexação: DISPOSITIVOS, PROCEDIMENTO, FABRICAÇÃO, QUEIJO, ORIGEM, (MG). DISPOSITIVOS, CONTROLE DE QUALIDADE, ÁGUA, LEITE, UTILIZAÇÃO, PRODUÇÃO, QUEIJO. DISPOSITIVOS, CONTROLE, HIGIENE, INSTALAÇÕES, FABRICAÇÃO, ARMAZENAGEM, QUEIJO. COMPETÊNCIA, (IMA), FISCALIZAÇÃO, CONTROLE, PROCESSO, PRODUÇÃO, QUEIJO.

Catálogo: AGROPECUÁRIA.

Texto Atualizado: Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.

(Vide Lei nº 14581, de 17/1/2003.)

O Povo do Estado de Minas Gerais, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É considerado Queijo Minas Artesanal o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.

Art. 2º Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;

II a fabricação se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III serão utilizados como ingredientes culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou sorofermento, coalho e sal;

IV o processo de fabricação se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

a) filtração;

b) adição de fermento natural e coalho;

c) coagulação;

d) corte da coalhada;

e) mexedura;

f) dessoragem;

g) enformagem;

h) prensagem manual;

i) salga seca;

j) maturação.

Art. 3º A qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I fabricação com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, de acordo com as normas do Programa Mineiro de Incentivo à Certificação de Origem e/ou Qualidade dos Produtos da Bovinocultura CERTIBOV;

II certificação das condições de higiene recomendadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária IMA, observadas também as normas do CERTIBOV;

III cadastro do produtor no IMA.

§ 1º O cadastramento no IMA para os fins deste artigo será feito em escritório local do órgão, individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante a apresentação de carta-compromisso, com firma reconhecida, em que o produtor assuma a responsabilidade pela qualidade dos queijos produzidos, e de laudo técnico-sanitário da queijaria, preenchido e assinado por médico veterinário.

(Parágrafo com redação dada pelo art. 3º da Lei nº 16684, de 10/1/2007.)

(Vide art. 1º da Lei nº 14987, de 14/1/2004.)

§ 2º A certificação de que trata o inciso II ocorrerá até sessenta dias após o cadastramento, prazo no qual o IMA atestará o cumprimento das exigências sanitárias e legais.

§ 3º O IMA fiscalizará periodicamente a produção dos queijos, com a finalidade de assegurar o cumprimento das condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade, ainda que as exigências para cadastramento no órgão tenham sido atendidas pelo produtor.

§ 4º A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais EMATER estabelecerá programa de qualificação dos produtores voltado para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção do certificado do IMA.

Art. 4º A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do quarto de queijo;

II ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 ppm (duas partes por milhão) a 3 ppm (três partes por milhão).

§ 1º As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 2º O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 3º A queijaria disporá de água para a limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de 5l (cinco litros) para cada litro de leite processado.

§ 4º A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida pelo Poder Executivo na regulamentação desta lei.

Art. 5º Na instalação da queijaria ou quarto de queijo serão cumpridas as seguintes exigências:

I localização distante de pocilga e galinheiro;

II impedimento, por meio de cerca, do acesso de animal e pessoa estranhos à produção;

III construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo IMA.

Parágrafo único A queijaria ou quarto de queijo poderá ser instalado junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento;

III existência de valetas, no estábulo, para o escoamento das águas de lavagem e de chuva;

IV existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

Art. 6º A queijaria terá os seguintes ambientes:

I área para recepção e armazenagem do leite;

II área de fabricação;

III área de maturação;

IV área de embalagem e expedição.

Art. 7º As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portaria pelo IMA.

Art. 8º São obrigatórios, para a comercialização do Queijo Minas Artesanal, o certificado do IMA, a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo.

§ 1º Os produtos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica segundo as normas técnicas vigentes.

§ 2º Para a comercialização do queijo curado não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor.

§ 3º Para a comercialização do queijo embalado, será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizando-se para isso os mesmos formulários adotados para produto com inspeção estadual.

Art. 9º O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará em veículo com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação, contaminação ou comprometimento da qualidade e do sabor.

Art. 10 O Queijo Minas Artesanal não embalado será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, provido de tampa ou vedação.

Art. 11 Somente poderá ostentar no produto ou em sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta Lei.

Parágrafo único O Queijo Minas Artesanal produzido em área demarcada conterà, gravada no produto ou na embalagem, a indicação de sua região de origem.

Art. 12 No período de trinta meses contados a partir da publicação desta lei, ou até que existam no Estado entre postos em número suficiente para a maturação, o Queijo Minas Artesanal será comercializado em até sessenta dias.

Parágrafo único

No período de trinta meses a que se refere o “caput” deste artigo, serão realizadas pesquisas científicas comprovando a inexistência de risco à saúde do consumidor.

Art. 13 O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais BDMG estabelecerá programa de incentivo à produção do queijo artesanal, mediante o apoio financeiro e a qualificação técnica do produtor, com recursos do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural FUNDERUR.

Art. 14 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias, assegurando-se ao BDMG, à EMATER e ao órgão de fiscalização sanitária animal do IMA as condições necessárias ao cumprimento desta Lei.

Art. 15 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 16 - Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, aos 31 de janeiro de 2002.

Itamar Franco - Governador do Estado.

1.2- PORTARIA IMA: 1.937 DATA: 14/08/2021 ORIGEM: LEGISLATIVO/MG

Ementa: DISPÕE SOBRE A HABILITAÇÃO SANITÁRIA DOS QUEIJOS ARTESANAIS E DA CONCESSÃO DO SELO ARTE ÀS QUEIJARIAS COM HABILITAÇÃO SANITÁRIA NO IMA.

O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 12, inciso I, do Regulamento a que se refere o Decreto nº 47.398, de 12 de abril de 2018, e;

Considerando o disposto no artigo 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que “*dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal*”, introduzido pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que “*altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal*”;

Considerando o disposto no Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que “*regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal*”;

Considerando a Resolução SEAPA nº 24, de 08 de agosto de 2019, que delega competência ao Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA para conceder o selo Arte;

Considerando o disposto na Lei nº 13.860, de 15 de julho de 2019 que “*dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências*”;

Considerando a Instrução Normativa Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA/SDA nº 10, de 03 de março de 2017, que institui o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal – PNCEBT, o qual define, entre outros itens, os procedimentos da vacinação contra brucelose, os procedimentos para a realização dos testes de diagnóstico de brucelose e de tuberculose e para certificação de propriedades livres de ambas as enfermidades;

Considerando o disposto na Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que “*dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais no Estado de Minas Gerais*”; Considerando o disposto na Instrução Normativa do MAPA nº 28, de 23 de julho de 2019, que define “*conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE, disponibilizado no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br, o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal*”;

Considerando o Ofício IMA/DGE nº 142/2018, de 09 de julho de 2018, que informa sobre a transferência automática das queijarias cadastradas na Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIP para a Gerência de Certificação – GEC em razão da publicação da Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018;

Considerando a necessidade de estabelecer diretrizes para a habilitação sanitária de novas queijarias e regras de transição para regularização das atuais queijarias certificadas;

Considerando a necessidade de estabelecer diretrizes para a concessão do selo ARTE para os queijos artesanais no Estado de Minas Gerais; e

Considerando a necessidade de harmonização das ações do serviço de inspeção do IMA diante das solicitações de habilitação de queijarias produtoras de queijos artesanais.

RESOLVE:

Art. 1º. Estabelecer diretrizes para a habilitação sanitária de queijarias produtoras de queijos artesanais, regras de transição para a regularização sanitária das atuais queijarias certificadas na Gerência de Certificação – GEC e diretrizes para a concessão do selo ARTE para os queijos artesanais produzidos no Estado de Minas Gerais.

Art. 2º. Determinar que a forma de habilitação sanitária das queijarias produtoras de queijos artesanais perante ao IMA compreende o registro, salvo aquelas abrangidas pela regra de transição estabelecida nesta Portaria.

§ 1º. O requerimento do registro deverá ser feito utilizando formulário específico, disponibilizado no endereço eletrônico www.ima.mg.gov.br, instruído com a relação de documentos encontrada no mesmo endereço eletrônico.

§ 2º. Os documentos deverão ser entregues, preferencialmente, na unidade do IMA mais próxima da localização da queijaria.

Art. 3º. A obtenção de registro e a autorização para comercialização de seus produtos ficam restritas à queijaria situada em propriedade rural certificado como livre de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose pelo IMA, no prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação da Lei nº 13.860, de 15 de julho de 2019, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

§ 1º. Considerando o disposto no “caput” do art. 3º, é responsabilidade do proprietário:

I – Contratar um médico veterinário habilitado para execução dos exames: coleta do sangue, processamento e envio para o Laboratório de Saúde Animal – LSA do IMA (soro centrifugado e congelado) para o teste de brucelose; inoculação e leitura dos testes de tuberculose;

II – entregar no Escritório do IMA onde está localizada a queijaria a “Planilha de controle de rebanho para habilitação sanitária de produtor de leite para produção de queijos artesanais” conforme modelo disponibilizado no endereço eletrônico do IMA;

III – comunicar previamente ao IMA a data da realização dos exames para acompanhamento da execução pelo órgão;

IV – adotar o protocolo preconizado no PNCEBT para os animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose.

§ 2º. Considerando o disposto no “caput” do art. 3º, é responsabilidade do IMA:

I – realizar vistoria na propriedade produtora de leite para adequação zoonosológica do rebanho;

II – acompanhar a coleta de sangue (coleta, processamento e envio ao LSA) e a realização dos exames de tuberculose (inoculação e leitura);

III – realizar os testes de triagem para brucelose e confirmatórios, quando necessário, no LSA;

IV – realizar a análise e acompanhamento da situação zoonosológica do rebanho, assim como do controle ou certificação do mesmo como livre de brucelose e tuberculose.

Art. 4º - A obtenção do selo Arte fica restrita às queijarias registradas que apliquem as Boas Práticas Agropecuárias e as Boas Práticas de Fabricação por meio de registros auditáveis e, que elaborem produtos regulamentados e reconhecidos como tipicamente artesanais pelas suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo, conforme regulamentação oficial.

§ 1º - Os queijos artesanais além do selo do Serviço de Inspeção Oficial serão identificados por selo único com a indicação ARTE, conforme modelo estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do selo ARTE, disponibilizado no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br e no endereço eletrônico do IMA www.ima.mg.gov.br.

§ 2º - A numeração de controle e identificação do selo ARTE, disponibilizada pelo IMA, será seriada e obedecerá a ordem cronológica de obtenção de Registro da queijaria junto ao IMA.

§ 3º - Para o registro do rótulo do produto deverá ser entregue o formulário, de acordo com o modelo padrão disponibilizado no endereço eletrônico do IMA, juntamente com o layout dos rótulos;

Art. 5º. As queijarias que, na data de publicação desta Portaria, se encontram certificadas na Gerência de Certificação – GEC/IMA passarão a título de transição para a Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIP/IMA na forma de Cadastro, como forma de habilitação sanitária.

§ 1º. O período de transição de que trata o “caput” deste artigo será de até 12 (doze) meses, possibilitando ao interessado prazo suficiente para atendimento aos requisitos sanitários e documentais necessários para obtenção do registro.

§ 2º. Durante o período de transição, as queijarias cadastradas poderão comercializar seus produtos somente no território do Estado de Minas Gerais, não tendo enquanto cadastro, direito à obtenção do selo ARTE.

§ 3º. As queijarias que ao final do período de transição não obtiverem habilitação sanitária na forma de registro terão o cadastro cancelado tornando-se impedidas de comercializar seus produtos sob pena das cominações legais aplicáveis.

Art. 6º. A habilitação sanitária poderá ser cancelada em situações que apresentem risco à saúde pública ou se não for atendida, no prazo estabelecido, a correção de não conformidades ou irregularidades.

Art.7º. O selo Arte poderá ser cancelado se não forem atendidas, no prazo estabelecido pelo IMA, as correções de não conformidades ou irregularidades; ou se a queijaria perder o seu registro junto ao serviço de inspeção do IMA.

Art. 8º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 14 de agosto de 2019.

Thales Almeida Pereira Fernandes
Diretor-Geral

1.3- PORTARIA IMA: 2051 DATA: 07/04/2021 ORIGEM: LEGISLATIVO/MG

Ementa: DEFINE O PERÍODO DE MATURAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL PRODUZIDO NAS MICRORREGIÕES DE ARAXÁ, CAMPO DAS VERTENTES, CANASTRA, CERRADO, SERRA DO SALITRE, SERRO E TRIÂNGULO MINEIRO.

O DIRETOR GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 12, inciso I, do Decreto 47.859, de 07 de fevereiro de 2020, e; Considerando que segundo a alínea b) do Inciso III do Artigo 5º da Lei Estadual nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que "dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais", a validação de pesquisas sobre queijos artesanais mineiros realizadas por outras instituições é de competência da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG;

Considerando o trabalho científico intitulado “Perfil socioeconômico de agricultores familiares e caracterização de queijo minas artesanal de serra do salitre (MG) em diferentes períodos de maturação e épocas do ano; Dissertação de Mestrado defendida por Rainer Chaves Figueiredo; UFMG; 2018. Orientadora: Profª Dra. Mônica Maria Oliveira Pinto Cerqueira e o trabalho científico intitulado “Microbioma do queijo Minas artesanal da Serra do Salitre ao longo do período de maturação; Tese de Doutorado defendida por Felipe Machado de Sant’Anna; UFMG; 2019. Orientador: Prof. Dr. Marcelo Resende de Souza;

Considerando Relatório 1.2021 - EPAMIG/EPAMIG ILCT, disposto no processo SEI nº 1230.01.0000226/2020-83, elaborado pela Comissão Consultiva do queijo artesanal, que recomenda a intervenção da SEAPA-MG junto aos órgãos de Inspeção Sanitária de POA para a aceitação e consequente legalização, a fim de alterar o tempo de maturação do Queijo Minas Artesanal da Microrregião da Serra do Salitre de 22 para 14 dias;

Considerando Relatório 2.2021 - EPAMIG/EPAMIG ILCT, disposto no processo SEI nº 1230.01.0000226/2020-83, elaborado pela Comissão Consultiva do queijo artesanal, que recomenda a intervenção da SEAPA-MG junto aos órgãos de Inspeção Sanitária de POA para a aceitação e consequente legalização, a fim de alterar o tempo de maturação do Queijo Minas Artesanal da Microrregião da Canastra e Serra do Salitre de 22 para 14 dias;

Considerando a Portaria IMA nº 1969, de 26 de março de 2020, que dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal em queijarias e entrepostos localizados dentro de microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de Queijo Minas Artesanal – QMA;

RESOLVE:

Art. 1º – Alterar o §1º do artigo 4º da Portaria IMA nº 1969, de 26 de março de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“§ 1º Fica definido o período de maturação do queijo Minas Artesanal como mínimo de 14 (quatorze) dias para a microrregião de Araxá, Canastra e Serra do Salitre, mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de QMA, o período mínimo de maturação será de 22 (vinte e dois) dias ou pelo maior período especificado em estudos científicos.”

Art. 2º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 07 de abril de 2021.

Thales Almeida Pereira Fernandes
Diretor-Geral

1.4- DECRETO: 11.099 DATA: 21/06/2022 ORIGEM: EXECUTIVO

Ementa: REGULAMENTA O ART. 10-A DA LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, E A LEI Nº 13.860, DE 18 DE JULHO DE 2019, PARA DISPOR SOBRE A ELABORAÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS DE FORMA ARTESANAL.

PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, **caput**, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, **D E C R E T A** :

Art. 1º Este Decreto regulamenta o disposto no art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Art. 2º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que se enquadrem nas definições previstas neste Decreto e em seus regulamentos receberão os selos de identificação artesanal, além do selo do órgão de inspeção oficial, e poderão ser comercializados no território nacional.

§ 1º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, com características e métodos próprios, tradicionais, culturais ou regionais, serão identificados por selo único com a indicação Arte.

§ 2º Os queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, que se enquadrem nas definições previstas na Lei nº 13.860, de 2019, serão identificados por selo único com a indicação Queijo Artesanal.

§ 3º Os órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital ficam autorizados a conceder os selos de que tratam os § 1º e § 2º aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, nos termos do disposto neste Decreto e em normas técnicas complementares.

§ 4º As exigências para a concessão dos selos de que tratam os § 1º e § 2º serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento.

Art. 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento instituirá e disponibilizará, no prazo de cento e oitenta dias, contado da data de publicação deste Decreto, plataforma digital para o Cadastro

Nacional de Produtos Artesanais com os selos Arte e Queijo Artesanal, cujos dados serão fornecidos pelos órgãos de agricultura e pecuária dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal.

Parágrafo único. O detalhamento sobre as competências de uso, de inserção e de gerenciamento de dados e demais usos da plataforma digital serão estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 4º Para fins do disposto neste Decreto, consideram-se:

I - produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal – produtos comestíveis submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto;

II - queijos artesanais - aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação;

III - boas práticas agropecuárias na produção artesanal - procedimentos adotados pelo produtor rural de matéria-prima que assegurem a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos;

IV - origem determinada - dados de identificação das matérias-primas de origem animal utilizadas na fabricação ou no processo de obtenção do produto final artesanal, na hipótese de as matérias-primas não serem produzidas na propriedade onde estiver localizada a unidade de processamento;

V - concessão de selo Arte - ato de competência dos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital que reconhece e caracteriza o tipo de produto alimentício artesanal, conforme características de identidade e de qualidade específicas, e o seu processo produtivo tipicamente artesanal; e

VI - concessão de selo Queijo Artesanal - ato de competência dos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital que reconhece e caracteriza queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação.

Art. 5º O produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal estará apto a receber o selo Arte quando cumpridos os seguintes requisitos:

I - as matérias-primas de origem animal serão de produção própria ou terão origem determinada;

II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final serão predominantemente manuais;

III - o processamento será feito por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, prioritariamente a partir de protocolos específicos de elaboração ou de receita e processos próprios;

IV - as unidades de produção de matéria-prima e de processamento observarão os requisitos que assegurem a inocuidade e adotarão boas práticas agropecuárias na produção artesanal, com vistas a garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;

V - o produto final de fabrico será individualizado e genuíno e manterá a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações, respeitados os outros critérios previstos neste Decreto; e

VI - o uso de ingredientes industrializados será restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e de aromatizantes quando considerados cosméticos.

Art. 6º O produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal estará apto a receber o selo Queijo Artesanal quando observado o disposto no art. 5º deste Decreto e nos art. 6º, art. 7º e art. 8º da Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, quanto ao seu estabelecimento de produção.

Art. 7º Compete ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: I - conceder os selos aos produtos artesanais que atendam ao disposto neste Decreto e nas normas técnicas complementares e que tenham sido produzidos em estabelecimentos registrados junto ao órgão oficial de inspeção federal;

II - estabelecer, em normas técnicas complementares: a) as boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos alimentícios de origem animal, necessárias à concessão dos selos; e b) os procedimentos de verificação da conformidade da concessão dos selos;

III - fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido os selos de acordo com as normas técnicas complementares;

IV - fomentar a educação sanitária e a qualificação técnica em boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais;

V - criar e gerir o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais, cujos dados serão fornecidos pelos órgãos de agricultura e pecuária estaduais, municipais e distrital que tiverem concedido os selos;

VI - auditar o processo de concessão de selos realizado pelos órgãos de agricultura e pecuária estaduais, municipais e distrital, observadas as normas técnicas complementares de que tratam os incisos I e II;

VII - elaborar guias orientadores de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais, para promover a melhoria contínua dos sistemas produtivos; e VIII - determinar aos Estados, aos Municípios e ao Distrito Federal a suspensão ou a revisão de selos concedidos, na hipótese de a auditoria de que trata o inciso VI identificar irregularidade ou não conformidade.

§ 1º As normas técnicas complementares de que tratam os incisos I e II do **caput** poderão ser elaboradas de forma participativa, de acordo com os princípios da racionalização, da simplificação e da virtualização de processos e procedimentos.

§ 2º O Cadastro Nacional de Produtos Artesanais de que trata o inciso V do **caput** observará o disposto no art. 8º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Art. 8º Compete aos órgãos de agricultura e pecuária estaduais, municipais e distrital:

I - conceder os selos aos produtos artesanais que atenderem ao disposto neste Decreto e nas normas técnicas complementares;

II - fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido os selos de acordo com o disposto nos art. 5º e art. 6º;

III - estabelecer normas sanitárias e regulamentos complementares às normas federais que caracterizem e garantam a inocuidade do produto alimentício artesanal, em conformidade com o disposto neste Decreto; e

IV - fornecer e manter atualizadas as informações do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais.

Parágrafo único.

Até a publicação das normas técnicas complementares de que tratam os incisos I e II do **caput** do art. 7º, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios com legislação própria sobre produtos alimentícios de origem animal reconhecidos como artesanais que considerem os aspectos de sanidade animal e de boas práticas agropecuárias na produção poderão conceder os selos de identificação artesanal, por meio dos seus órgãos de agricultura e pecuária, desde que seja garantida a inocuidade do produto e sejam atendidas as disposições deste Decreto.

Art. 9º A identidade, a qualidade e a segurança sanitária do produto alimentício artesanal serão garantidas pelo produtor artesanal.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não afasta as responsabilidades dos demais fornecedores previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

Art. 10. As informações detalhadas sobre os selos de identificação artesanal serão disponibilizadas aos consumidores por meio de, no mínimo, uma das seguintes opções:

I - Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC;

II - código de barras bidimensional no padrão QR (**quick response code**); ou

III - sítio eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos fabricantes de produtos artesanais que tenham obtido os selos de identificação artesanal, quanto aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, são de responsabilidade do órgão de inspeção oficial que concedeu o registro do estabelecimento e do produto.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização de que trata o **caput** terão natureza prioritariamente orientadora quando a situação, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento.

Art. 12. Os selos concedidos a produtos artesanais poderão ser cancelados pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais ou distrital quando:

I - não for atendida a correção de irregularidade ou de não conformidade, no prazo estabelecido; ou

II - o estabelecimento perder o seu registro junto ao órgão de inspeção oficial.

Art. 13. A autorização para a concessão dos selos de identificação artesanal poderá ser suspensa pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento quando:

I - não for atendido o disposto neste Decreto ou nas normas técnicas complementares; ou

II - não houver atualização das informações no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais.

Parágrafo único. A suspensão da autorização de que trata o **caput** cessará quando:

I - for atendido o disposto neste Decreto ou nas normas técnicas complementares; ou

II - forem atualizadas as informações no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais.

Art. 14. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento atualizará e editará as normas técnicas complementares necessárias à execução do disposto neste Decreto no prazo de cento e oitenta dias, contado da data de publicação deste Decreto.

Art. 15. Fica revogado o Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019.

Art. 16. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 21 de junho de 2022; 201º da Independência e 134º da República.

Jair Messias Bolsonaro

Anderson Gustavo Torres

Marcos Montes Cordeiro

2- CLASSIFICAÇÃO DOS QUEIJOS SEGUNDO O TASTEATLAS (JUNHO, 2022)⁵²



tasteatlas 50 BEST CHEESES JUNE 2022

1		Canastra	4.71	26		Hollandse Geitenkaas	4.57
2		Kalathaki Limnou	4.66	27		Redykołka	4.56
3		Graviera Naxou	4.64	28		Pecorino Toscano	4.55
4		Mont d'Or	4.64	29		Sirene	4.55
5		Metsovone	4.63	30		Queijo de Azeitão	4.55
6		Parmigiano Reggiano	4.62	31		Cascaval afumat	4.55
7		Gorgonzola piccante	4.62	32		Manchego curado	4.55
8		Stracciata	4.62	33		Mozzarella di Bufala C.	4.54
9		Burrata	4.60	34		Caş	4.54
10		Kefalotyri	4.59	35		Crottin de Chavignol	4.54
11		Graviera Kritis	4.59	36		Livarot	4.54
12		Paški sir	4.59	37		Grana Padano	4.53
13		Livanjski sir	4.59	38		Pecorino Romano	4.53
14		Époisses	4.59	39		Ladotyri Mytilinis	4.53
15		Galotyri	4.59	40		Saint-Nectaire	4.53
16		San Michali	4.59	41		Idiazabal	4.52
17		Pecorino Siciliano	4.59	42		Xynomyzithra Kritis	4.51
18		Stracciatella	4.59	43		Caciocavallo Silano	4.51
19		Kefalograviera	4.58	44		Slovenský Oštiepok	4.51
20		Serra da Estrela	4.58	45		Kasseri	4.50
21		Kopanisti	4.58	46		Anthotyro	4.50
22		Telemea de Ibăneşti	4.58	47		Morbier	4.50
23		Slovenská Parenica	4.58	48		Dubliner	4.50
24		Pecorino Sardo	4.57	49		Zázrivský korbáčik	4.50
25		Radamer	4.57	50		Queijo da Beira Baixa	4.50

⁵² Mais informações podem ser encontradas no site: tasteatlas.com/cheese

3- RECEITAS DA COZINHA MINEIRA

3.1- JOÃO DEITADO

Ingredientes: 1 kg de mandioca, 200 gramas de manteiga de leite, 300 gramas de queijo Canastra ralado, 2 ovos, 1 colher de sopa de fermento em pó, 300 gramas de açúcar ou rapadura raspada até o ponto de adoçar, 4 cravos moídos.

Modo de fazer: Descascar a mandioca e ralar para obter uma massa fina. Misturar todos os ingredientes, enrolar na folha de bananeira e assar. (BIZERRIL, 2008, p.60)

3.2 - ARROZ COM GALINHA

2 galinhas caipiras (4,5 kg)

10 chávenas de arroz (1 chávena para 2 pessoas)

Água até cobrir o arroz (a quantidade de água deve ser o dobro da de arroz)

Cebola e alho picados. Sal a gosto.

Refogar a galinha temperada com pouco sal, cebola e alho a gosto, e ir pingando água quando agarrar no fundo da panela. Deixar cozinhar bastante, até ficar bem corada e com pouco caldo. Refogar o arroz com pouco óleo e alho e jogar na panela onde está a galinha (se quiser colocar milho). Colocar sal a gosto.

Quando a água estiver secando, colocar bastante cheiro verde com cebolas em rodelas. Abafar até secar. (ABDALA, 2007, p 137)

3.3 - FRANGO COM QUIABO E ANGU

Ingredientes:

Frango

Quiabo

Fubá

Açafrão

Cebolinha de folhas verdes

Salsa

Coentro

Alho e sal

Modo de preparo: Cozinhe o frango. Coloque em uma panela o fubá com a água. Leve ao fogo e misture até o ponto de angu. Refogue o quiabo e deixe bem verde.

Tempo de preparo: 30 minutos

Utensílios e equipamentos: Fogão a lenha ou comum. (SANTOS, et al., 2021, p. 19)

3.4- FEIJÃO TROPEIRO MINEIRO

Ingredientes:

Feijão carioca

Couve

Farinha de mandioca

Ovos

Bacon em cubos

Calabresa defumada fatiada

Cebola

Alho e sal

Modo de preparo:

Preparar o feijão no ponto *al dente*. Escorrer o caldo. Adicionar gradativamente os complementos refogados separadamente em uma frigideira.

Tempo de preparo: 30 minutos

Utensílios e equipamentos: Fogão comum, panela de pressão e frigideira. (SANTOS, et al., 2021, p. 22)

3.5– ARROZ COM PEQUI

Ingredientes:

1 xícara de arroz

12 pequis crus

2 colheres (sopa) de banha de porco ou óleo

2 dentes de alho cru

1 cebola grande

Sal a gosto

Modo de preparo:

Faça o cozimento do pequi em uma panela com água por 20 minutos. Em outra panela, adicione a banha (ou o óleo), a cebola e o alho picados e, em seguida, refogue o arroz. Depois adicione os pequis e a água fervente até cobrir os ingredientes e deixe cozinhar até que o arroz fique macio.

Tempo de preparo: 50 minutos

Utensílios e equipamentos: Panelas, fogão a lenha ou elétrico

Dica: Para degustar, você deve roer e nunca morder o pequi. Por debaixo da polpa, há inúmeros e minúsculos espinhos que podem ferir língua e lábios. (SANTOS, et al., 2021, p. 22)

3.6– BROA

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de açúcar

3 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga (temperatura ambiente)

1 ½ xícara (chá) de fubá

1 ½ xícara (chá) de queijo ralado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó (ou bicarbonato de sódio)

Modo de preparo:

Unte (com manteiga) uma forma quadrado média. Bata a açúcar, os ovos e a manteiga. Coloque o fubá aos poucos mexendo sempre.

Coloque o queijo, a farinha e o leite e misture. Coloque o fermento em pó.

Assar de 25 a 30 minutos.

Tempo de preparo: 30 minutos (preparo) e 30 minutos (assar)

Utensílios e equipamentos: Forno comum, tigela, colher para misturar, xícara de chá e colher de sopa. (SANTOS, et al., 2021, p. 39)

3.7– PAMONHA MINEIRA

Ingredientes:

10 espigas de milho

1 xícara de água

2 xícaras de açúcar

Modo de preparo: Ralar as espigas ou cortar rente à espiga e bater no liquidificador com a água. Coar, acrescentar o açúcar e misturar bem até formar um creme mais grosso. Colocar nas palhas de milho e amarrar para não vazar. Colocar em uma panela grande, com água já fervente, para cozinhar.

Cozinhe por aproximadamente 40 minutos. Retire com uma escumadeira e deixe esfriar. Pode ser servida com canela polvilhada.

Utensílios e equipamentos: Ralador, liquidificador, peneira, panela grande

Dica: A água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer. Uma pitada de sal serve para ressaltar o doce da pamonha. Ferva as palhas para amolecer antes de fazer os copinhos que vão receber as pamonhas. (SANTOS, et al., 2021, p. 33)

3.8 – BOLO DE LEITE

1 litro de leite

2 ½ chávenas de açúcar

2 chávenas de farinha de trigo

2 ovos batidos como para pão-de-ló

1 chávena de queijo ralado, 1 pitada de sal

Misturar o leite e o açúcar, colocar a farinha de trigo aos poucos até formar uma espécie de mingau. Bater as claras em neve, acrescentar as gemas e continuar batendo. Misturar os ovos ao mingau. Adicionar o queijo ralado e a pitada de sal, misturando tudo. Despejar em tabuleiro untado e levar ao forno quente (pré-aquecido). Quando estiver bem corado, passar para uma temperatura média até terminar de assar.

(A consistência é semelhante à de um pudim). (ABDALA, 2007, p 123)

3.9 – MEXIDO DE QUEIJO

Ingredientes: 2 colheres de manteiga de leite, 200 gramas de queijo Canastra ralado grosso, 100 gramas de farinha de milho ou mandioca, sal ou açúcar a gosto.

Modo de fazer: Leve a panela ao fogo. Coloque a manteiga de leite e o queijo. Assim que o queijo derreter, coloque a farinha de mandioca ou milho. Mexa bem. Coloque sal ou açúcar a gosto. (BIZERRIL, 2008, p.60)

3.10 – BISCOITO DE QUEIJO

1 kg de polvilho doce

1 como (de 250 ml) de nata de leite

1 como (de 250 ml) de manteiga derretida

1 como (de 250 ml) de banha derretida (faltando 2 dedos para completar)

5 copos (bem cheios) de queijo de Minas curado ralado

2 ovos de granja ou 3 ovos caipiras

Sal a gosto

Colocar o polvilho numa vasilha e molhar com a nata de leite, misturando bem com as mãos. Deixar descansar 5 minutos. Acrescentar a essa mistura a banha e a manteiga derretidas, morans, os ovos inteiros, o queijo ralado e o sal. Amassar com as mãos, sovando bem.

Enrolar os biscoitos como palitos ou como anéis grossos, marcando-os de leve com um garfo. Não há necessidade de untar com as mãos.

Colocar em assadeira, que pode ser ou não untada. Assar em forno quente (250 graus). Quando crescer e estiver assado, abaixar para 180 graus, só para corar. Duração: 30 minutos.

Rendimento: 1 ½ kg de biscoitos aproximadamente. (ABDALA, 2007, p. 98)

3.11 – PÃO DE QUEIJO (POLVILHO AZEDO)

2 ou 3 colheres (de sopa) de fubá de canjica

5 copos (200 ml) de polvilho azedo

1 copo de leite

1 copo de gordura (derretida) ou óleo não muito cheio

½ copo de água

4 ou 5 ovos, pitadas de sal

½ queijo fresco ou meia cura

Modo de preparo: Sovar o polvilho com um pouco de leite e sal ou água e sal para umedecer e homogeneizar o pó. Aquecer o leite com óleo e a pitada de sal. Quando ferver, jogar por cima do polvilho, escaldando-o. Misturar um angu de fubá durinho feito com as 2 colheres de fubá em pouca água. Misturar bem, acrescentar os ovos inteiros um a um. Amassar até dar o ponto de enrolar na mão. Se precisar acrescentar mais leite. Por último, misturar o queijo, enrolar as bolas e assar em forno quente até crescer. Depois passar para o forno médio para terminar de assar. (ABDALA, 2007, p. 33)