

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIENCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

Késia Torres da Silva

**IDENTIDADE E TERRITORIALIDADE DO QUEIJO MINAS ARTESANAL
NA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA**

Juiz de Fora
2025

Késia Torres da Silva

**IDENTIDADE E TERRITORIALIDADE DO QUEIJO MINAS ARTESANAL
NA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Juiz de Fora como requisito para obtenção do título de Mestre em Geografia, na área de concentração Dinâmicas Socioespaciais.

Orientador: Prof. Dr. Altair Sancho Pivoto dos Santos

Juiz de Fora
2025

Ficha catalográfica elaborada através do programa de geração automática da Biblioteca Universitária da UFJF, com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Silva, Késia Torres da.
Identidade e territorialidade do Queijo Minas Artesanal na região Serras da Ibitipoca / Késia Torres da Silva. -- 2025.
134 f. : il.

Orientador: Altair Sancho Pivoto dos Santos
Dissertação (mestrado acadêmico) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Instituto de Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2025.

1. Cultura alimentar. 2. Agricultura familiar. 3. Saberes tradicionais. 4. Geografia dos alimentos. I. Santos, Altair Sancho Pivoto dos, orient. II. Título.

Késia Torres da Silva

**IDENTIDADE E TERRITORIALIDADE DO QUEIJO MINAS ARTESANAL
NA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Juiz de Fora como requisito para obtenção do título de Mestre em Geografia, na área de concentração Dinâmicas Socioespaciais.

Aprovada em 06 de junho de 2024.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Altair Sancho Pivoto dos Santos (Orientador)
Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof. Dr. Pedro José de Oliveira Machado
Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof. Dr. Guilherme Augusto Pereira Malta
Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof^{ta}. Dr^a. Sônia de Souza Mendonça Menezes
Universidade Federal de Sergipe

Prof. Dr. João Batista Villas Boas Simoncini
Centro Universitário Academia

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus, fonte de toda sabedoria, força e inspiração, por me guiar e sustentar ao longo de toda esta jornada.

Aos meus pais, Olinda Torres e Carlos Alberto Torres, pelo amor incondicional.

Ao meu esposo Paulo Henrique, meu maior alicerce, expresse minha profunda gratidão, pelo apoio em todos os momentos, especialmente nos dias mais desafiadores. Sua experiência, sabedoria e dedicação ajudaram-me a aprimorar o pensamento crítico.

Aos meus filhos Gabriel e Davi, pelo carinho e pelas palavras de motivação, que sempre me impulsionaram a seguir em frente. Vocês são a razão da minha vida e me fazem ter orgulho de ser mãe, todos os dias.

Ao meu orientador, Professor Dr. Altair Sancho Pivoto dos Santos, pelo incentivo constante e pelas orientações enriquecedoras que moldaram não apenas este trabalho, mas também a minha visão como pesquisadora.

Aos Professores Pedro Machado, Miguel Felipe e Wagner Batella e à Professora Gisele Santos. Cada um de vocês é parte essencial da minha trajetória e formação acadêmica.

À Universidade Federal de Juiz de Fora, que me recebeu após uma pausa de 20 anos, pela acolhida e pelo ambiente propício para o aprendizado e a pesquisa.

Ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, pelos conhecimentos embasados em ciência, para a minha qualificação como pesquisadora e cidadã.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, pela concessão da bolsa de estudos.

À Banca Examinadora, pela honra de terem aceitado o convite e pelas contribuições de alto valor para a Dissertação.

Ao Professor Adauto Lemos (Epamig/ILCT), às extensionistas Dalva Pereira e Roberta Fontes (Emater/MG), ao escritor e vereador de Rio Preto, Rodrigo Magalhães, às produtoras e aos produtores de Queijo Minas Artesanal Elisa de Almeida, Natália Silva, Artur Lacerda e Antônio Henrique Lacerda, pelas contribuições ao meu entendimento da temática da pesquisa e pela generosidade nos encontros e visitas.

Ao Matheus Duarte, pela amizade, pelo companheirismo e pelo apoio na elaboração dos mapas.

Aos colegas de Mestrado, pelas trocas de experiências e pela convivência que tornou essa caminhada mais leve e prazerosa.

Por fim, agradeço a todos que colaboraram para a concretização deste sonho, em cada gesto de apoio e incentivo para que eu chegasse até aqui.

Muito obrigado!

A faca e o queijo
e o desejo tinham mãos
e as mãos, traquejo.

Gilberto Gil

RESUMO

No mundo contemporâneo cada vez mais globalizado, a preservação da produção do Queijo Minas Artesanal representa uma resistência às tendências homogeneizantes, valorizando a diversidade cultural e a identidade local, vinculando saberes, sabores e tradições que se entrelaçam com a história e a identidade mineira. O modo artesanal de fazer o queijo de Minas é registrado no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional como patrimônio imaterial brasileiro e reconhecido pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, representando e conferindo maior visibilidade à cultura e às tradições mineiras. A importância do queijo mineiro produzido artesanalmente vai além do âmbito culinário, abrangendo aspectos geográficos, históricos, econômicos, sociais e culturais. A produção do Queijo Minas no recorte espacial escolhido Serras de Ibitipoca é uma territorialidade que contribui para a continuidade dos agricultores no espaço rural e tem atraído “novos rurais” para produzir esse alimento. Inspirados nesse contexto, o presente trabalho teve por objetivo compreender a identidade e a territorialidade vinculadas à produção do Queijo Minas Artesanal na região das Serras da Ibitipoca, região essa, formalmente reconhecida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária em 2020, como a 8ª região produtora de Queijo Minas Artesanal de Minas Gerais. A presente pesquisa, de caráter qualitativo e exploratório, envolveu os seguintes procedimentos metodológicos: revisão bibliográfica e documental, entrevistas com produtores e profissionais do setor, e análise de dados geográficos, tendo sido aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFJF. Foram conduzidas visitas de campo aos municípios que compõem a região das Serras da Ibitipoca para reconhecimento do espaço geográfico e para analisar a escala de pertencimento em que os produtores do Queijo Minas Artesanal estão inseridos. A caracterização geográfica se baseia na elaboração de mapas temáticos sobre os aspectos físicos da região. Busca-se contribuir para a valorização dos saberes tradicionais e da agricultura familiar na produção do Queijo Minas Artesanal, buscando fortalecer a cultura da região e o desenvolvimento socioeconômico dos produtores. Destaca-se, no âmbito da pesquisa, a importância da preservação do patrimônio cultural imaterial representado pelo modo de fazer tradicional do queijo e por um *terroir*, proveniente das características edafoclimáticas provenientes das serras que compõem a região. Aponta-se para a demanda de políticas públicas que promovam e incentivem a agricultura familiar e que os entraves regulatórios sejam melhor discutidos.

Palavras-chave: cultura alimentar; agricultura familiar; saberes tradicionais; geografia dos alimentos.

ABSTRACT

In today's increasingly globalized world, the preservation of *Queijo Minas Artesanal* (Artisanal Minas Cheese) production represents a form of resistance to homogenizing trends, affirming cultural diversity and local identity by linking knowledge, flavors, and traditions interwoven with the history and identity of Minas Gerais. The artisanal method of making Minas cheese is registered by the Brazilian National Institute of Historic and Artistic Heritage (IPHAN) as Intangible Cultural Heritage and recognized by UNESCO as Intangible Cultural Heritage of Humanity, thus representing and giving greater visibility to the culture and traditions of Minas Gerais. The significance of artisanal Minas cheese extends beyond the culinary domain, encompassing geographic, historical, economic, social, and cultural aspects. The production of this cheese in the selected territorial context of the Ibitipoca Highlands constitutes a territoriality that contributes to the permanence of farmers in rural areas and has attracted "new rural" inhabitants to engage in its production. Inspired by this context, the present study aimed to understand the identity and territoriality associated with the production of *Queijo Minas Artesanal* in the Ibitipoca Highlands, a region officially recognized in 2020 by the Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) as the 8th ratified production region of *Queijo Minas Artesanal* in the state of Minas Gerais. This qualitative and exploratory research employed the following methodological procedures: bibliographic and documentary review, interviews with producers and sector professionals, and the analysis of geographic data, having been approved by the Ethics Committee for Research at the Federal University of Juiz de Fora (UFJF). Field visits were conducted to the municipalities comprising the Ibitipoca Highlands region in order to gain spatial understanding and to analyze the sense of belonging experienced by *Queijo Minas Artesanal* producers. The geographic characterization was based on the development of thematic maps focused on the region's physical features. The study aims to contribute to the appreciation of traditional knowledge and family farming in the production of *Queijo Minas Artesanal*, seeking to strengthen the region's culture and the socioeconomic development of its producers. The research underscores the importance of preserving the intangible cultural heritage represented by the traditional method of cheesemaking and the *terroir* arising from the edaphoclimatic characteristics of the surrounding mountain ranges. It also highlights the need for public policies that promote and support family farming and for broader discussion of existing regulatory barriers.

Keywords: food geography; traditional knowledge; family farming; food culture.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	– Queijos mineiros.....	42
Figura 2	– Modo de fazer Queijo Minas Artesanal.....	51
Figura 3	– Mapa da produção de Queijos Artesanais de Minas.....	53
Figura 4	– Mapa das regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal.....	55
Figura 5	– Localidades visitadas na região produtora de Queijo Minas Artesanal Serras da Ibitipoca.....	57
Figura 6	– Mapa do Caminho do Comércio.....	61
Figura 7	– Nota fiscal de comercialização do Queijo Minas Artesanal.....	65
Figura 8	– Mapa de localização da região produtora de Queijo Minas Artesanal Serras da Ibitipoca.....	69
Figura 9	– Mapa Sistema Mantiqueira e pontos notáveis.....	71
Figura 10	– Mapa de imagem de satélite da região Serras da Ibitipoca e adjacências.....	72
Figura 11	– Feições geomorfológicas da região Serras da Ibitipoca.....	73
Figura 12	– Mapa hipsométrico da região Serras da Ibitipoca.....	74
Figura 13	– Mapa de altimetria da região Serras da Ibitipoca.....	75
Figura 14	– Gráfico de altitude dos municípios e distrito da região Serras da Ibitipoca.....	76
Figura 15	– Mapa sistema de transporte da região Serras da Ibitipoca.....	77
Figura 16	– Mapa de classificação climática da região Serras da Ibitipoca.....	78
Figura 17	– Mapa de hidrografia da região Serras da Ibitipoca.....	79
Figura 18	– Mapa de solos da região Serras da Ibitipoca.....	80
Figura 19	– Principais serras da região Serras da Ibitipoca.....	81
Figura 20	– Regiões Intermediárias da região Serras da Ibitipoca.....	83
Figura 21	– Regiões Imediatas da região Serras da Ibitipoca.....	84
Figura 22	– Mesorregiões da região Serras da Ibitipoca.....	85
Figura 23	– População dos municípios da região Serras da Ibitipoca.....	86
Figura 24	– Fabricação caseira de Queijo Minas Artesanal.....	92
Figura 25	– Fabricação do Queijo Minas Artesanal.....	93
Figura 26	– Comercialização do Queijo Minas Artesanal.....	99

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	– Regiões Geográficas Intermediária e Imediata, contendo os municípios abrangidos pelas Serras da Ibitipoca.....	20
Tabela 2	– Produtores entrevistados na pesquisa, por região geográfica e municípios	22
Tabela 3	– Técnicos entrevistados na pesquisa, por região geográfica e municípios..	22
Tabela 4	– Divisão política regional dos municípios da Região Serras da Ibitipoca...	86
Tabela 5	– Distribuição percentual da produção de leite por mesorregiões da região Serras da Ibitipoca.....	87
Tabela 6	– Dados agropecuários dos municípios da Região Serras da Ibitipoca, conforme Censo Agropecuário de 2017.....	88

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIQ	Associação Brasileira da Indústria de Queijos
APROQ	Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca
DO	Denominação de Origem
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IG	Indicação Geográfica
IGR	Instância de Governança Regional
ILCT	Instituto de Laticínios Cândido Tostes
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
QMA	Queijo Minas Artesanal
RPPN	Reserva Particular do Patrimônio Natural
SEAPA	Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais
SECULT	Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais
ONU	Organização das Nações Unidas

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	12
2	OBJETIVOS	17
2.1	OBJETIVO GERAL	17
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	17
3	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	18
4	A GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS.....	23
4.1	CONTEXTUALIZAÇÃO DA GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS.....	23
4.2	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	25
4.3	ALIMENTOS IDENTITÁRIOS.....	27
4.4	CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO <i>VERSUS</i> IMPÉRIOS ALIMENTARES.....	30
4.5	O CONTEXTO ALIMENTAR E AS CONEXÕES TERRITORIAIS.....	32
5	A ORIGEM DO QUEIJO	34
6	IDENTIDADE E TERRITORIALIDADE DO QUEIJO MINAS ARTESANAL.....	42
6.1	ORIGEM, ASPECTOS GEOGRÁFICOS E CULTURAIS.....	44
6.2	MODO DE FAZER.....	49
6.3	IDENTIDADE E DESIGNAÇÃO.....	51
7	A REGIONALIZAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL.....	53
7.1	AS REGIÕES RECONHECIDAS COMO PRODUTORAS DE QUEIJO MINAS ARTESANAL.....	53
8	UMA APROXIMAÇÃO DO “MUNDO DE PESQUISA”: A REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA.....	56
8.1	O QUEIJO MINAS ARTESANAL NA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA: ASPECTOS HISTÓRICOS.....	58
8.2	REGIÃO QUEIJEIRA E REGIÕES TURÍSTICAS NO MESMO ESPAÇO GEOGRÁFICO.....	62
8.2.1	Proposta para integração das políticas de regionalização do turismo e do Queijo Minas Artesanal na Região Serras da Ibitipoca.....	63
8.3	A CRIAÇÃO DA REGIÃO PRODUTORA DE QUEIJO MINAS ARTESANAL SERRAS DA IBITIPOCA.....	65

8.4	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA.....	70
8.5	CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA E DEMOGRÁFICA DOS MUNICÍPIOS DA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA.....	82
9	“QUE SEJA ETERNO ENQUANTO CURE”. A PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL NA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA.....	89
9.1	OS NOVOS RURAIS TAMBÉM PRODUZEM QUEIJO MINAS ARTERSANAL.....	96
9.2	A REGIONALIZAÇÃO ARTICULA OU DESARTICULA?.....	98
10	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	107
	REFERÊNCIAS.....	110
	APÊNDICE A – PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA UFJF.....	120
	APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	125
	APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM PRODUTORES.....	127
	APÊNDICE D – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM TÉCNICOS.....	133

1 INTRODUÇÃO

No mundo contemporâneo cada vez mais globalizado, a preservação da produção do Queijo Minas Artesanal representa uma resistência às tendências homogeneizantes, valorizando a diversidade cultural e a identidade local, vinculando saberes, sabores e tradições que se entrelaçam com a história e a identidade mineira. Neste trabalho, entende-se o queijo como um alimento identitário que compõe um dos aspectos da “mineiridade”. O conjunto de traços culturais, sociais e identitários atribuídos aos habitantes de Minas Gerais, frequentemente associados a aspectos como hospitalidade, mesa posta, tradição, religiosidade e uma relação particular com a comida e o território, constituem a mineiridade

Inspirado nesse contexto, a questão que norteia a presente pesquisa indaga qual tem sido a relação de identidade e territorialidade do pequeno produtor rural com a região mineira “Serras da Ibitipoca” e se essa relação tem potencial para favorecer a produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal (QMA)

A literatura científica é extensa em apresentar resultados referentes à caracterização da composição nutricional e do perfil microbiológico do QMA. Diferentemente, nesta pesquisa busca-se compreender as conexões entre os sujeitos, o território e o queijo. Uma pesquisa de carácter geográfico, que traz na sua essência o estudo das dinâmicas socioespaciais que fomentaram o processo de regionalização do QMA

O modo artesanal de fazer o queijo de Minas é registrado no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional como patrimônio imaterial brasileiro (IPHAN, 2008), representando, de forma expressiva, a cultura e as tradições mineiras. A importância do queijo mineiro produzido artesanalmente vai além do âmbito culinário, abarcando aspectos geográficos, históricos, econômicos, sociais e culturais. A história desse queijo remonta aos tempos coloniais, tendo suas raízes na tradição queijeira portuguesa da Serra da Estrela. Segundo o dossiê interpretativo do IPHAN, “como todo produto cultural, o Queijo Minas Artesanal transforma-se dinamicamente e busca aderir-se à realidade local, fundamentando estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhe são próprios” (Meneses, 2006, p.27).

O Queijo Minas Artesanal (QMA), produzido em pequenas propriedades rurais mineiras, depende de poucos ingredientes: leite, coalho, sal e o “pingo”, que é obtido do soro do próprio queijo. Esse “pingo” age como o fermento para o queijo, pois carrega a microbiota local, constituída por bactérias lácticas típicas das características geográficas da região, conferindo um sabor próprio, o que os franceses, com forte tradição na arte de fazer queijos, chamam de *terroir*, palavra que remete a características do solo, do clima e da cultura local.

Preservar essa prática é valorizar os saberes tradicionais e a identidade geográfica. O QMA relaciona-se com a cultura regional, diz respeito a pessoas que, cotidianamente, produzem, consomem e comercializam um alimento cujo modo de fazer lhes foi transmitido há gerações, atribuindo significado à prática e aos lugares. Os “novos rurais”, por meio da aculturação, têm contribuído para a manutenção da produção do QMA. A materialidade do produto queijo, presente na configuração do espaço, está cercada também de imaterialidade, do simbólico, da reprodução da vida no espaço geográfico. Esta pesquisa tem como objetivo um estudo sobre o QMA da região Serras da Ibitipoca. Reconhecer, valorizar e preservar a mineiridade intrínseca ao Queijo Minas Artesanal contribui para o reconhecimento do *terroir* queijeiro deste entrecortado de serras que compõe a região.

É importante destacar que a região queijeira delimitada como Serras da Ibitipoca se relaciona a práticas agroecológicas e à preservação de áreas naturais, contribuindo para a conservação da biodiversidade e para a sustentabilidade ambiental. Isso ocorre em razão da morfologia da região, constituída em sua maioria por serras e vales, dificultando uma pecuária extensiva. A maioria dos produtores possuem de 4 a 10 vacas. Para produzir um QMA de qualidade, é necessário, que se tenha cuidados especiais no manejo sanitário e alimentar dos animais e também na gestão da propriedade como: proteger áreas de nascentes, cuidar do solo de forma a evitar a compactação e a erosão, manter a vegetação natural da região, para que o *terroir* seja mantido. Segundo Meneses (2006, p.30), “o queijo artesanal de leite cru é alimento vivo, em constante aperfeiçoamento pela reprodução de um acervo láctico, e de uma microflora bacteriana saudável”, portanto, os esforços para manter um ecossistema preservado e saudável são imprescindíveis para a obtenção de um produto de qualidade.

Necessita-se realçar que cada região apresenta características influenciadoras dos atributos do QMA. O solo, o clima, a altitude, a pastagem, a qualidade da água e a presença de microrganismos endógenos são fatores essenciais que diferenciam o QMA oriundo de diferentes regiões. De igual modo, merece destaque a abstenção de utilização de defensivos agrícolas. O QMA é produzido em diversas regiões do Estado, o que resulta na diversidade de sabores e características peculiares. Minas Gerais apresenta dez tradicionais regiões produtoras de QMA, reconhecidas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER) e pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), a saber: Serro, Serra da Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Araxá, Campos das Vertentes, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca, entre Serras da Piedade ao Caraça, Diamantina (SEAPA, 2024).

O recorte regional desta pesquisa corresponde às Serras da Ibitipoca, que foi a oitava região reconhecida pelo IMA como produtora de QMA, segundo a Portaria 2.016/2020 -

SEAPA/IMA, abrangendo produtores rurais de municípios distribuídos nas regiões Sul, Sudoeste, Zona da Mata e Campo das Vertentes (IMA, 2020).

A região das Serras da Ibitipoca, localizada na Serra da Mantiqueira, abriga diversas feições morfológicas, entre as quais se destacam o Parque Estadual de Ibitipoca, o Parque Estadual Serra Negra, o Planalto do Alto Rio Grande, o Vale do Rio Preto e o Vale do Rio do Peixe. Os municípios pertencentes à região oferecem uma ampla gama de atrações para os visitantes, que incluem trilhas ecológicas, cachoeiras de grande beleza e a gastronomia típica de Minas Gerais, onde o Queijo Minas Artesanal vem ganhando destaque.

A produção do queijo Minas Artesanal na região das Serras da Ibitipoca remonta aos tempos e aos caminhos do ouro, das estradas reais. A transformação do leite em queijo era imprescindível para a conservação do alimento, que passa a ser preservado por vários dias e até meses, favorecendo o abastecimento dos armazéns da região. No entrecortado de serras, em uma porção setentrional da Mantiqueira, os povoados foram se formando à beira dos caminhos por onde originalmente caravanas passavam levando o metal precioso. Posteriormente, com a chegada da corte portuguesa ao Brasil, no início do século XIX, a maior parte da produção era escoada em lombo de burros pelo caminho do comércio, com destino a Rio Preto, na divisa com o Estado do Rio de Janeiro

Entretanto, com o aumento progressivo de implantação de indústrias de laticínios, as exigências por parte de regras sanitárias e a carência de políticas públicas destinadas aos pequenos produtores, a atividade artesanal, identitária e cultural de produção do Queijo Minas Artesanal foi bastante prejudicada, provocando um movimento de resistência, por parte dos produtores, que buscam manter viva a tradição queijeira.

O estudo histórico bibliográfico feito pela EMATER (Pereira, 2018), aliado aos relatos obtidos e à identificação de materiais utilizados na produção de queijos ao longo do tempo, evidenciou não apenas a longevidade, mas também a importância econômica da produção queijeira para a região. Mais de 200 anos de história moldaram uma prática enraizada, transmitida de geração em geração.

O reconhecimento da produção de queijo na região não apenas resgata e fortalece a tradição, mas também impulsiona a economia e a atividade turística. Isso porque a valorização da produção do Queijo Minas Artesanal e atividades relacionadas não só cria oportunidades de emprego no meio rural, mas também desempenha um papel vital na redução do êxodo rural, fortalecendo a comunidade local e toda identidade cultural e geográfica deste modo de fazer dos produtores regionais. A produção e a comercialização do QMA desempenham um papel notável na economia de Minas Gerais, “embasa a sobrevivência de numerosas famílias e

fundamenta a economia de municípios e de regiões” (Meneses, 2006, p.7). Portanto, é imperativo que medidas adicionais sejam implementadas para garantir não apenas a sobrevivência, mas o florescimento contínuo e de valorização da produção artesanal de queijos nas "Serras da Ibitipoca". O resgate dessa tradição não apenas preserva a identidade cultural da região, mas também contribui para a construção de uma economia local mais sustentável e inclusiva.

Contra-pondo-se a essa perspectiva, um desafio recorrente enfrentado pelos produtores de QMA reside na complexidade e rigidez das regulamentações estabelecidas pela legislação brasileira, bem como pela atuação dos órgãos de controle e vigilância sanitária. As regulamentações abrangem diversos aspectos, incluindo padrões rigorosos de higiene, critérios para a qualidade do leite e requisitos estruturais para as instalações de produção. As exigências regulatórias impõem aos produtores, especialmente aos de menor porte, consideráveis esforços financeiros e logísticos para atingirem a conformidade, notadamente aqueles que operam em pequena escala, a conformidade com tais normas representa um desafio considerável em termos financeiros e logísticos.

O avanço do processo de globalização e o crescimento do agronegócio têm colocado em evidência o território e a desterritorialização (Haesbaert e Limonad, 2007). Novos arranjos reorganizaram o espaço produtivo, seja pela expansão do espaço urbano, com o avanço da especulação imobiliária, seja pelos padrões atuais de acumulação que produzem níveis elevados de desemprego e insegurança alimentar. A combinação de uma população mundial crescente e cada vez mais urbanizada com a degradação acelerada dos recursos naturais e as mudanças climáticas globais molda um cenário perturbador que nos confronta com dilemas decisivos.

A falta de renda e de perspectivas, a fome e outras formas de privação estão entre os vários resultados que podem ser sintetizados como condição de vulnerabilidade de grande parte da população. Mediante esse cenário, pequenos agricultores artesanais, camponeses, enfrentam e lutam contra a condição de marginalidade que lhes é imposta pelos grandes “impérios alimentares” (Ploeg, 2008), representado por grandes corporações de indústrias alimentícias, e redes de supermercados que tem homogeneizado e de certa forma imposto o modo como a população vem se alimentando. A cultura alimentar tem sofrido as consequências desse movimento global. Os alimentos identitários, compõem o simbólico e toda uma regionalidade de diversos municípios ao longo do País. Contudo, esta herança cultural e alimentar na maioria das vezes é preterida pelas “fast foods” e alimentos processados em larga escala. Produzindo uma monotonia e em muitos casos uma deficiência alimentar.

Torna-se urgente o fortalecimento dos “circuitos curtos de comercialização” (Contrigiani, 2020) e à revalorização dos produtos locais, com enfoque nos saberes regionais, facilitando o acesso dos consumidores aos produtos artesanais. Novas ruralidades apontam caminhos fecundos para a redistribuição demográfica e a descentralização econômica com a criação de postos de trabalho digno, e com efeitos também destacados nos esforços para maior distribuição da renda e da conservação da biodiversidade regional. O reconhecimento da cultura e dos saberes, por meio da delimitação de regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal, vem colaborar para a valorização e para a manutenção do pequeno e microprodutor e gerar incentivo à permanência no meio rural.

Para tanto, é imprescindível a implantação de políticas públicas que promovam a preservação da cultura e suas relações com o espaço geográfico e a natureza. O encorajamento, em forma de estímulos financeiros, apoio técnico regular e capacitação com a ajuda da comunidade científica pode contribuir para o incremento da atividade. A adoção de programas de inserção social, podem estimular e proteger o desenvolvimento territorial, a manutenção da cultura e do saber fazer local como estratégia para o desenvolvimento socioeconômico de um povo e o estímulo e uma possibilidade de permanência em seu território. Esta perspectiva também se liga ao espaço afetivo, remetendo à familiaridade e ao simbólico. O sentimento de pertencimento a uma comunidade, quando devidamente reconhecido e valorizado, estimula a colaboração e fortalece os laços sociais.

Esta pesquisa se justifica e se diferencia por abordar a questão da produção de alimentos locais e regionais sob uma perspectiva que integra aspectos culturais, socioeconômicos e ambientais. Ao analisar o caso do Queijo Minas Artesanal, pretende-se contribuir para o entendimento das relações de identidade e territorialidade, valorizando o saber tradicional e a agricultura familiar.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Compreender a identidade territorial vinculada à produção do Queijo Minas artesanal da região Serras da Ibitipoca, MG.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar geograficamente a região produtora de Queijo Minas Artesanal nas Serras da Ibitipoca, incluindo aspectos físicos, históricos e culturais.
- Reconhecer elementos da mineiridade e o “saber-fazer” associados ao processo de fabricação do QMA da região das Serras da Ibitipoca
- Compreender os vínculos territoriais e identitários de produtores de QMA na região das Serras da Ibitipoca, analisando o nível de pertencimento à região.
- Analisar os avanços e as limitações decorrentes da delimitação da região Serras da Ibitipoca para a produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A presente pesquisa, de caráter qualitativo e exploratório, versa sobre a identidade geográfica e a territorialidade na regionalização do Queijo Minas Artesanal delimitada pelo Instituto Mineiro Agropecuário como Serras da Ibitipoca (IMA, 2020).

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFJF, conforme parecer consubstanciado nº 6.967.863, de 26/07/2024 (Apêndice A). Aos indivíduos que aceitaram participar da pesquisa, foi apresentado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice B), o qual foi devidamente lido e assinado. Ficando uma cópia em posse do entrevistado e outra em posse da equipe do projeto.

Como ponto de partida, foram selecionados artigos nas bases SciELO e Portal CAPES utilizando os descritores 'Queijo Minas Artesanal', 'Serras da Ibitipoca', 'identidade territorial', 'agricultura familiar', além de livros e documentos técnicos relevantes de órgãos como IMA, IPHAN, IBGE e EMATER. A seleção dos artigos e documentos se deu por meio da leitura dos textos. Aspectos regulatórios sobre queijo minas artesanal foram objeto de consulta aos sítios eletrônicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Já as informações de natureza histórico-culturais foram oriundas de consultas ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e coleções de bibliotecas virtuais e físicas.

Com base nesse levantamento bibliográfico e documental, foi possível estabelecer temas de investigação, segundo adaptação da Metodologia de Análise de Conteúdo (Bardin, 1977), que nortearam a realização de trabalhos de campo na região de estudo, tais como:

- a) histórico e características da propriedade;
- b) histórico e características da produção do QMA para os produtores, abrangendo o processo produtivo, origem, histórico, saber fazer, vínculo identitário com o queijo e representatividade econômica e sociocultural;
- c) características/compreensão da região produtora de QMA das Serras da Ibitipoca: tradição, certificação, avaliação em termos de gestão, contribuição para a melhoria e venda do produto, vinculação identitária, elementos que geram reconhecimento e pertencimento ao lugar e à região; capacidade do QMA de articulação dos produtores e instituições em torno de uma região produtora de queijo; e
- d) apoio técnico e certificação.

Inicialmente, buscou-se reconhecer as características físicas da região por meio da confecção de mapas regionais, geomorfológicos, pedológicos e climáticos. Para tanto, foram

utilizadas ferramentas e técnicas de geoprocessamento para a elaboração desses mapas temáticos, que representem de forma espacialmente explícita os aspectos físicos e políticos da região produtora de QMA Serras da Ibitipoca. Os dados para elaboração dos mapas temáticos foram obtidos de bases do IBGE (malhas municipais, censo agropecuário), SIGMA/CPRM (geologia), ANA (hidrografia), processados no software ArcGIS.

Foram conduzidas visitas de campo aos municípios que compõem a região das Serras da Ibitipoca para reconhecimento do espaço geográfico em que os produtores do QMA estão inseridos. Esses municípios foram legalmente reconhecidos pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) pela Portaria 2.016/2020, que identifica a região como produtora de QMA (IMA, 2020), a portaria publicada pelo IMA no Diário Oficial teve como base um estudo técnico produzido pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG), também vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa). Estando incluídos produtores de municípios distribuídos nas Regiões Geográficas Intermediárias de Minas Gerais: Barbacena, Pouso Alegre e Juiz de Fora (IBGE, 2017), conforme Tabela 1.

A seleção dos produtores foi por conveniência, buscando representar a diversidade de localização dentro da região, com apoio inicial da EMATER e da APROQ para identificação e contato.

Também foram entrevistados profissionais de entidades de pesquisa, extensão e inspeção de produtos alimentares com atuação da região QMA das Serras da Ibitipoca (Apêndice D), visando caracterizar a identidade geográfica e reconhecer a dinâmica dos processos de criação e gestão dessa região produtora de queijo. Foram entrevistados pesquisadores do Instituto de laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), pesquisadores da Empresa de Assistência Técnica de Extensão Rural de Minas Gerais (Emater – MG), do Instituto Mineiro Agropecuário (IMA) e do Secretaria de Agricultura Municipal (SAM).

Foi realizada ainda uma visita à direção da Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca (APROQ). O objetivo consistiu em identificar a localização das propriedades e buscar apoio para viabilizar as visitas e as entrevistas. Segundo contatos prévios com EMATER, há cerca de 25 produtores de QMA na região “Serras da Ibitipoca”. Com base nos temas de análise supracitados foi elaborado um roteiro de entrevista com questões fechadas e abertas que foi aplicado, individualmente aos produtores de QMA das Serras da Ibitipoca (Apêndice C), com o objetivo de identificar a identidade territorial e o sentimento de pertencimento ao lugar e à região. As entrevistas envolveram aspectos como

tradição, modo de fazer, aspectos que conferem vínculos e sentimentos de pertencimento ao lugar e à região, quem produz o queijo e de que forma. As entrevistas abordaram ainda aspectos referentes às dificuldades eventualmente encontradas para a legalização e a comercialização do queijo.

Tabela 1. Regiões Geográficas Intermediária e Imediata, contendo os municípios abrangidos pelas Serras da Ibitipoca

Região Geográfica Intermediária	Região Geográfica Imediata	Municípios
Barbacena (código 3107)	Barbacena (código 310037)	Santana do Garambéu Santa Rita de Ibitipoca
Pouso Alegre (código 3109)	Caxambu-Baependi (código 310054)	Serranos Seritinga
		Bias Fortes Pedro Teixeira S. Bárbara do Monte Verde Lima Duarte Olaria
Juiz de Fora (código 3106)	Juiz de Fora (código 310027)	Rio Preto S. Rita de Jacutinga Passa Vinte Andrelândia Arantina Bom Jardim de Minas

Fonte: elaborada pela autora, a partir de IMA (2020) e IBGE (2017, p 46).

A metodologia Análise de Conteúdo, aplicada a esta pesquisa, permitiu extrair das respostas dos entrevistados o máximo de significações, a partir dos objetivos e hipóteses propostos. Este método de análise refere-se a todas as iniciativas que, a partir de um conjunto de técnicas parciais, mas complementares, consistam na explicitação, sistematização e interpretação do conteúdo das mensagens e da expressão deste conteúdo, com índices passíveis ou não de quantificação. O interesse desta metodologia não reside na descrição dos conteúdos, mas sim no que estes poderão ensinar após serem tratados. A intenção da análise de conteúdo é a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção, inferência esta que recorre a indicadores (quantitativos ou não). A análise de conteúdo toma em consideração as

significações (conteúdo), ela procura conhecer aquilo que está por trás das palavras sobre as quais se debruça (Santos, 2007).

A investigação sobre a identidade e a territorialidade associadas à produção do Queijo Minas Artesanal (QMA) nas Serras da Ibitipoca fundamentou-se em uma abordagem qualitativa e exploratória, articulando métodos que transcendem a mera coleta de dados formais. As entrevistas estruturadas e semiestruturadas, detalhadas nas Tabelas 2 e 3, foram conduzidas em estreita conexão com visitas de campo imersivas, que permitiram à pesquisadora adentrar o cotidiano dos produtores, técnicos e instituições envolvidas. Essas incursões ao território não se limitaram à aplicação de questionários, mas configuraram-se como experiências ricas e esclarecedoras, nas quais foi possível capturar nuances da realidade local, desde os desafios práticos, como entraves regulatórios e dificuldades de comercialização, até os sentimentos profundos de pertencimento e preservação cultural que permeiam a tradição queijeira.

A metodologia, pautada na Análise de Conteúdo, buscou extrair significados além das respostas superficiais, valorizando as narrativas e as emoções expressas pelos interlocutores. As 16 entrevistas com produtores e as 14 entrevistas com profissionais e técnicos de instituições com atuação na região Serras da Ibitipoca refletem uma amostragem geograficamente diversificada e representativa da área de estudo (ver Tabelas 2 e 3, abaixo). O diálogo direto com esses atores, aliado à observação participante em propriedades rurais e associações, como a Associação dos Produtores de Queijo (APROQ) proporcionou uma compreensão holística das dinâmicas socioculturais que moldam a identidade do QMA.

A metodologia proposta para esta pesquisa, portanto, combinará métodos qualitativos e inferenciais para uma compreensão ampla e aprofundada do tema, por meio de entrevistas, observações de campo e análise de dados geográficos, contribuindo para o avanço do conhecimento sobre a relação entre região, território e identidade relacionados com o Queijo Minas Artesanal.

Tabela 2. Produtores entrevistados na pesquisa, por região geográfica e municípios

Região Geográfica Intermediária	Região Geográfica Imediata	Municípios	Número de produtores entrevistados
Barbacena (código 3107)	Barbacena (código 310037)	Santana do Garambéu	
		Santa Rita de Ibitipoca	
Pouso Alegre (código 3109)	Pouso Alegre (código 310050)	Serranos	
		Seritinga	
		Bias Fortes	2
		Pedro Teixeira	1
		S. Bárbara do Monte Verde	2
		Lima Duarte	3 (*)
		Olaria	
Juiz de Fora (código 3106)	Juiz de Fora (código 310027)	Rio Preto	2
		S. Rita de Jacutinga	
		Passa Vinte	
		Andrelândia	2
		Arantina	
		Bom Jardim de Minas	1
		Rosário de Minas	3
Total de produtores entrevistados			16

(*) Dois produtores e a Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca (APROQ).

Fonte: a autora.

Tabela 3. Técnicos entrevistados na pesquisa, por região geográfica e municípios

Instituição	Município	Número de técnicos entrevistados
Epamig	Juiz de Fora	2
	Santa Rita de Jacutinga	2
Emater	Bom Jardim de Minas	1
	Lima Duarte	2
	Juiz de Fora	1
	Andrelândia	2
IMA	Lima Duarte	1
Secretaria Municipal de Agricultura	Lima Duarte	1
	Rio Preto	1
Arquivo Histórico da Prefeitura	Juiz de Fora	1
Veterinário autônomo	Região Serras da Ibitipoca	1
Total de técnicos entrevistados		14

Fonte: a autora.

4 A GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS

A inserção da temática alimentar no campo da Geografia representa um avanço significativo e um desafio contemporâneo. A complexidade dos sistemas alimentares globais, marcada por questões como segurança alimentar, mudanças climáticas e desigualdades sociais, demanda uma abordagem interdisciplinar que integre conhecimentos de diversas áreas. Os alimentos, enquanto elementos culturais, estabelecem conexões profundas com o território, a identidade e as práticas sociais. A investigação bibliográfica sobre alimentos identitários revela a importância de se analisar as dimensões socioeconômicas e compreender os processos de construção e transformação dos sistemas alimentares.

A Geografia, em suas diversas áreas de estudo, busca explicar as relações do ser humano com o ambiente circundante para identificar e analisar fatores que envolvem o pensar, o fazer, o gostar, o sentir, o perceber, o comercializar e todas as outras facetas que guiam as atividades humanas no espaço geográfico. Recentemente, uma nova área de estudo vem ganhando centralidade no âmbito da ciência geográfica: a Geografia dos Alimentos, que se dedica ao reconhecimento e compreensão das relações que se estabelecem entre sociedade, cultura, território e alimentação.

4.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS

Para La Blache (1911), a cultura é a mediação entre homens e natureza, em que os homens desenvolveram técnicas, hábitos e costumes que lhe permitiram fazer uso dos recursos naturais disponíveis, denominado de gênero de vida. Neste sentido, a cultura e os gêneros de vida são elementos de destaque na ciência geográfica, onde os sujeitos são parte integrante na constituição do ambiente, possuindo atributos capazes de transformar e modificar a natureza. Por isso, a natureza também é vista por alguns geógrafos como um espaço socialmente produzido em que o trabalho transforma a natureza para adequá-la àquilo que se faz necessário à sobrevivência humana. A produção de alimentos na geografia está, portanto, amplamente inserida num contexto sociocultural.

Roberto Lobato Corrêa destacou os olhares que a Geografia Cultural vem ganhando: “a partir da década de 1980, a Geografia Cultural reaparece entre os geógrafos, com enorme vitalidade” (Corrêa, 1995 p.1). Assim, o sentimento de pertencimento a um determinado lugar e uma determinada região geográfica pode se refletir nas práticas culturais e nas tradições locais. Os saberes que são passados há gerações ajudam a preservar e a manter a identidade de

comunidades específicas, sejam elas rurais ou urbanas. Nesse contexto, a relação entre cultura alimentar e a geografia também se manifesta na construção de identidades associadas a territórios específicos. Em uma de suas obras, La Blache intitula um capítulo como “Modos de Alimentação”, iniciando: “Entre as relações que ligam o homem a um certo meio, uma das mais tenazes é a que aparece quando se estuda os modos de alimentação” (La Blache, 1911 p. 186).

O geógrafo Paul Claval também escreveu sobre a ligação homem-meio, mediada pela alimentação.

Alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos. As relações ecológicas dos homens com seu ambiente exprimem-se diretamente nos consumos alimentares: os grãos, os legumes, as frutas, a carne e os laticínios vêm de terras cultivadas ou de pastagens; a colheita traz os cogumelos e certas plantas utilizadas para aromatizar a cozinha; o peixe e a caça resultam da apropriação efetuada na fauna natural. Os produtos alcoólicos são resultado da fermentação de grãos ou de frutas; a água é consumida natural ou aromatizada com folhas ou frutos que repousaram em decocção ou foram objeto de infusão (Claval, 2007, p 255).

Assim, fica evidente que, embora comer seja uma necessidade básica para todo ser humano, o ato de alimentar vai além do aspecto nutricional, sendo também social e cultural. Os sabores e os aromas possuem o extraordinário poder de evocar memórias, resultando, além do ato de alimentar-se, no encontro com o simbólico, trazendo de volta aspectos significativos relacionados às singularidades de pessoas, grupos e lugares. A experiência de ser surpreendido por emoções despertadas pelos aspectos sensoriais comuns aos alimentos é algo universal.

As vivências relacionadas às escolhas, ao preparo e ao consumo de alimentos refletem a cultura local, a identidade regional e nacional, revelando informações sobre sujeitos que diariamente produzem, comercializam, consomem e atribuem significados aos lugares. Nesse contexto, os alimentos podem ser considerados como suportes privilegiados de análise para a ciência geográfica, pois, além de essenciais para a manutenção da vida, ao serem comercializados e consumidos, transformam-se em elementos que expressam vínculos territoriais imateriais. Assim, alimento, vida e espaço se entrelaçam de maneira profunda.

As dinâmicas que envolvem os alimentos emergem como uma temática cada vez mais relevante nas análises geográficas, pois a materialidade presente na configuração do espaço está impregnada de imaterialidades abundantes nas práticas cotidianas, que comunicam significados no constante processo de formação do espaço geográfico.

Como resultado, pode-se mencionar a formação do Grupo de Estudos e Pesquisa sobre Alimentações Tradicionais (GRUPAM), criado em 2011 por pesquisadores geógrafos e de

diversas áreas do conhecimento científico no Brasil, o GRUPAM busca consolidar as linhas de pesquisa fundamentais nas temáticas dos alimentos tradicionais, agroecológicos, orgânicos, patrimônio cultural e imaterial, identidades, segurança e soberania alimentar nutricional (GRUPAM, 2011).

Mais recentemente, tal temática de pesquisa tem ganhado destaque em eventos científicos nacionais, como o XV ENANPEGE (Encontro Nacional de Pós-Graduação em Geografia). Realizado em 2023, um dos grupos de trabalho do evento foi justamente “Geografia dos Alimentos: tradição, resignificação, valorização dos saberes e fazeres no campo e na cidade”, reunindo resultados de diversas pesquisas conduzidas em diferentes partes do país. O referido GT, liderado pela Prof. Dr. Sonia Menezes, da Universidade Federal de Sergipe (UFS), apreciou trabalhos advindos de Universidades do Norte ao Sul do Brasil. A referida professora foi a primeira geógrafa a dedicar seus estudos ao queijo artesanal, em 2001 por ocasião de sua Dissertação de Mestrado intitulada, “As fabriquetas de queijo: uma estratégia de reprodução camponesa no município de Itabi - Sergipe”.

O termo “Alimento Identitário” foi enfatizado por muitos pesquisadores (ENANPEGE, 2023). Este evento, portanto, marcou a atualidade da Geografia dos Alimentos e aproximou a questão da segurança alimentar do debate. Os pesquisadores enfatizam que os alimentos não são apenas elementos materiais significativos na vivência de um grupo, mas também apresentam uma dimensão comunicativa, que vai além da função nutricional. O GT considerou a comida como uma manifestação de uma estrutura subjacente, conduzindo ao conhecimento das características de uma sociedade.

Está em curso a compreensão que os alimentos têm destaque como uma forma significativa de estudar e conhecer a sociedade, já que os alimentos oferecem contribuições valiosas para a compreensão do processo de configuração socioespacial. A riqueza desta temática evidencia o compromisso com o aprofundamento da instigante temática e o desejo de promover novos saberes, considerando as diversas demandas contemporâneas.

4.2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Conforme o relatório apresentado em 2023 pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2023), estima-se que entre 691 milhões e 783 milhões de pessoas no mundo enfrentaram a fome em 2022. Aproximadamente 29,6% da população global - 2,4 bilhões de pessoas - estavam em condição de insegurança alimentar moderada ou severa em 2022. No âmbito global, a insegurança alimentar afeta desproporcionalmente mulheres e

pessoas que vivem em áreas rurais. A insegurança alimentar moderada ou severa afetou 33,3% dos adultos que vivem em áreas rurais em 2022, em comparação com 28,8% em áreas periurbanas e 26,0% em áreas urbanas.

A crescente urbanização, com quase sete em cada dez pessoas previstas para viver em cidades até 2050, está impulsionando mudanças nos sistemas agrícolas e alimentares ao longo do continuum rural-urbano. Essas mudanças representam tanto desafios quanto oportunidades para garantir que todos tenham acesso a dietas saudáveis e acessíveis.

Os desafios incluem uma maior disponibilidade de alimentos mais baratos, convenientes, pré-preparados e rápidos, frequentemente energéticos e ricos em gorduras, açúcares e/ou sal, que podem contribuir para a desnutrição; disponibilidade insuficiente de vegetais e frutas para atender às necessidades diárias de dietas saudáveis para todos; exclusão de pequenos agricultores das cadeias de valor formais; e perda de terras e capital natural devido à expansão urbana (FAO, 2023).

Prossegue a análise da FAO, indicando que a acessibilidade a uma dieta saudável está se tornando mais crítica para as famílias que vivem em áreas periurbanas e rurais, pois dependem mais das compras de alimentos. Aumentar o acesso a dietas saudáveis e acessíveis e alcançar a segurança alimentar e nutricional para todas as pessoas requer uma abordagem política e legislativa que considere a crescente conectividade entre áreas rurais, periurbanas e cidades de vários tamanhos (FAO, 2023).

Nota-se que a busca por uma política de segurança alimentar e nutricional que respeite a diversidade cultural e os sistemas alimentares locais tem sido uma preocupação crescente na agenda global. As diretrizes da FAO, ao enfatizarem a importância da produção de alimentos saudáveis e culturalmente adequados, ecoam as demandas de diversas comunidades ao redor do mundo. A convergência entre as diretrizes internacionais e as políticas nacionais é fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional de forma equitativa e sustentável. O Brasil, ao implementar políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, demonstra um alinhamento com os princípios e as abordagens globais da FAO, adaptando-as à sua rica diversidade cultural e regional. Essa adaptação pretende valorizar os sistemas alimentares tradicionais e estimular a agricultura familiar, na busca por uma alimentação saudável e acessível para toda a população, considerando as especificidades de cada região do país.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), instituída no Brasil em 1999 e atualizada em 2011, estabelece um conjunto de políticas públicas que se propõe a respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação. Nesse contexto, a

PNAN valoriza a soberania alimentar, tratando a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como um direito humano fundamental e buscando dialogar com setores da produção agrícola, da distribuição e comercialização de alimentos, visando ampliar o acesso a alimentos saudáveis:

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é estabelecida no Brasil como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. A Soberania Alimentar se refere ao direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e de produzir alimentos saudáveis e culturalmente adequados, acessíveis, de forma sustentável e ecológica, colocando aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências de mercado (Brasil, 2012, p.24).

A PNAN demonstra um compromisso em respeitar e integrar a cultura alimentar em suas diretrizes e ações, indo além do acesso regular e permanente aos alimentos em quantidade suficiente. A qualidade dos alimentos, a sustentabilidade do meio ambiente e o respeito à diversidade cultural também são elementos indissociáveis para a segurança alimentar. As práticas alimentares promotoras de saúde são valorizadas e as políticas e programas devem levar em consideração os hábitos, costumes e valores alimentares dos diferentes grupos populacionais, evitando a imposição de modelos únicos e incentivando o diálogo intercultural. Como política, a PNAN defende o respeito à diversidade alimentar e a integração de diferentes saberes e práticas na construção de um sistema alimentar mais justo, saudável e sustentável (Brasil, 2012). Políticas públicas, ao valorizarem a produção de alimentos artesanais, tradicionais e identitários, tais como o QMA, intrinsecamente ligados à agricultura familiar e aos saberes locais, podem contribuir para o combate à insegurança alimentar e nutricional.

4.3 ALIMENTOS IDENTITÁRIOS

Para Raffestin (1993) a identidade territorial surge como resultado de uma ação social que, de forma concreta e abstrata, se apropria de um espaço, tanto física como simbolicamente, por isso denominado um processo de construção social. Nesse sentido, se percebe o território construído como um espaço de relações sociais, onde há o sentimento de pertencimento dos sujeitos locais à identidade construída por meio da ação coletiva e de apropriação, onde são criados laços de solidariedade.

A produção de alimentos identitários constitui um fenômeno complexo e multifacetado, que transcende a mera esfera da produção agrícola, abrangendo também dinâmicas culturais,

sociais e econômicas que envolvem os saberes, a produção e o consumo desses alimentos. Os alimentos tradicionais, tem relação direta com o território e com a identidade.

De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNaN (BRASIL, 2012):

A alimentação saudável deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos [...] Em algumas regiões as tradições culturais resistem às mudanças, enquanto que, em outras, essas tradições estão sendo descaracterizadas, havendo perda da identidade cultural alimentar (Brasil, 2012, p. 31,15).

O termo "alimentos identitários" refere-se a alimentos que possuem uma forte conexão com a identidade cultural, territorial e geográfica de uma determinada região, comunidade ou grupo étnico. “Os alimentos identitários representam uma cultura enraizada transformada em uma territorialidade que alicerça na contemporaneidade a reprodução social e econômica de grupos familiares” (Menezes, 2013, p 120). Por meio de técnicas culinárias singulares ou métodos de preparação específicos, os saberes são transmitidos ao longo das gerações. Nesse contexto, a cultura alimentar se destaca como um dos principais fatores de identidade territorial. Os alimentos assim designados desempenham um papel relevante na culinária local e são considerados parte integrante da herança histórico-cultural de um povo. Os alimentos identitários podem ser, habitualmente, encontrados nas feiras livres, nos espaços de socialização, em pontos turísticos, nas festas familiares e populares, nas celebrações e nos cerimoniais de determinada região. Os alimentos assim reconhecidos são símbolos de identidade cultural e ajudam a preservar o patrimônio alimentar de diferentes regiões do país. Portanto, é necessário “apontar a relevância dessa territorialidade, fundamentada na cultura, nos saberes locais e na identidade” (Menezes, 2013, p. 122)

Estimular o consumo de alimentos característicos de determinadas regiões possibilita a recuperação de elementos essenciais na relação entre o ser humano e o meio ambiente. A noção de regionalidade, conforme delineada por Milton Santos (Santos, 2000), transcende o mero espaço geográfico, revelando-se como o ponto de interseção entre complexas redes de relações sociais, econômicas e culturais. Nessa dinâmica as relações sociais se tornam estreitas entre os produtores e os consumidores. Contudo a globalização e a homogeneização do mercado, tem sido um grande desafio para comunidades que procuram manter suas tradições alimentares como estratégia de reprodução dos grupos familiares.

Os produtos alimentares com características específicas de determinadas regiões desempenham, assim, um papel fundamental como impulsores e guardiões do patrimônio alimentar, promovem a valorização socioeconômica dos produtores e preservam a natureza patrimonial dos alimentos identitários.

Em virtude dessa relevância, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)¹ passou a reconhecer, nas últimas décadas, a importância do registro de saberes vinculados à alimentação. Por meio do Decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, desde então reconhecidos pelo Governo Federal como Patrimônio Cultural do Brasil (IPHAN, 2024a). O Livro dos Saberes foi criado para receber os registros de bens imateriais que reúnem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. Os Saberes são conhecimentos tradicionais associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Geralmente estão associados à produção de objetos e/ou prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais. Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais (IPHAN, 2024b). Dentre eles há quatro registros relacionados a alimentos: Modo de fazer Queijo Minas Artesanal, Ofício das Baianas do Acarajé, Produção tradicional e práticas socioculturais associadas a Cajuína do Piauí e Tradições Doceiras na Região de Pelotas.

Para além destes alimentos registrados no Livro dos Saberes, podemos enumerar outros que integram a identidade brasileira, sendo considerados parte integrante da cultura local e que demandam preservação em diferentes regiões do país e com origens diversas: chouriço do Seridó, no Rio Grande do Norte; feijoada, no Rio de Janeiro; beiju de tapioca, em várias localidades do Nordeste; acarajé, na Bahia; arroz de cuxá, no Maranhão; galinhada em lagarto, em Sergipe; queijo, em Minas; baião de dois (com queijo de coalho, feijão e arroz), no Ceará; pamonha e pequi, em Goiás; pato no tucupi e tacacá, no Pará; pirarucu, no Amazonas; churrasco, no Rio Grande do Sul; barreado, no Paraná; moqueca de peixe capixaba; cuscuz de milho, no Nordeste; e o açaí, no Norte e amplamente difundido em várias regiões do país; dentre outros produtos de valor patrimonial (Castro, 2002).

¹ O IPHAN reconhece a importância de proteger e promover o patrimônio cultural brasileiro, ou seja, aqueles que possuem relevância histórica para a memória Nacional e são referências culturais de grupos formadores da sociedade.

Conhecer, respeitar e preservar estes alimentos e seus peculiares modos de preparo, contribuem com a manutenção da cultura e dos modos de vida de comunidades locais, podendo inclusive trazer benefícios econômicos e para segurança alimentar.

Mudanças na agricultura, tecnologia e na logística, contribuíram para que grandes redes de mercado, se ampliam cada vez mais de modo a interferir até nos hábitos alimentares locais. Faz-se necessário um esforço conjunto de toda sociedade de forma a gerar uma conscientização sobre essa temática, para que haja um retorno ao consumo do alimento regional, priorizando a produção do município ou do entorno. No enfrentamento de forças hegemônicas é preciso resistir, como enfatiza Poulain (2013), a história da alimentação demonstra que a culinária e as práticas à mesa representam espaços sociais de resistência. Segundo Silva e Machado (2023, p. 65) “a valorização dos saberes e fazeres tradicionais promove a manutenção da identidade cultural de populações inseridas em regiões específicas, fortalecendo a diversidade cultural de nosso país, além de apontar um futuro promissor sob o ponto de vista econômico”.

4.4 CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO *VERSUS* IMPÉRIOS ALIMENTARES

As grandes corporações mundiais dominam expressiva porção da distribuição de determinados alimentos, criando o que Ploeg denominou “Impérios Alimentares”. O autor chama a atenção para os processos de globalização que se manifestam por toda parte em um “conjunto de normas e parâmetros generalizados que governam todas as quaisquer práticas locais e específicas (Ploeg, 2008, p.255). Nesse cenário, os impérios agroalimentares exercem um [...] controle “imperial” direto e crescente sobre a produção e o consumo de alimentos. O capital (ou seja, o valor que é incrementado através da produção da mais-valia) se torna o novo modo de ordenamento dominante para a estruturação da produção agrícola [...]. (Ploeg, 2009, p.22)

Esse “império” influencia também nas reservas de alimentos no mundo, o que é altamente conflitante com os modos de vida camponeses e com os circuitos curtos de comercialização (CCC), cuja venda é realizada de forma direta e o produtor tem contato direto com o consumidor ou, onde exista somente pessoas engajadas no processo, favorecendo a cultura local e regional (Contrigiane, 2020). O autor propõe uma tipologia para os mercados que os agricultores familiares utilizam, pensando nas formas de escoamento da produção, na diferença entre esses mercados, nas formas de regulação, na natureza das trocas e nos canais de comercialização.

Os CCC estão inseridos dentro do sistema agroalimentar contrapondo o modelo de produção e comercialização predominante, que resgatam a importância da conexão entre consumidores e produtores, permitindo o estabelecimento das relações de confiança e reciprocidade entre eles. Os pontos de vendas são espaços, onde os agricultores possuem certa autonomia que vai além da lógica do lucro, onde a confiança e as relações interpessoais promovem um ambiente de troca e reciprocidade. Podem ser citados como exemplo feiras municipais, entrega direta, mercados locais, venda na propriedade, beira de estrada, entre outros.

Essa proximidade do produtor com o consumidor, que geralmente ocorre dentro de seus territórios, possui o potencial de gerar um vínculo entre o produtor e o local onde foi produzido, promovendo um maior conhecimento sobre a origem do produto, como e por quem foi produzido, permitindo o desenvolvimento de novas relações considerando a qualidade e o preço justo. Outro aspecto importante a ser considerado são as relações de poder estabelecidas neste tipo de comercialização, elas são restritas ao produtor e ao consumidor e não a possíveis intermediários.

O processo de modernização agrícola, tem excluído a pequena produção, a artesanidade e, conseqüentemente, a identidade dos alimentos locais. Os CCC promovem uma reinserção do pequeno produtor no mercado e nas atividades econômicas. Permitindo uma reconexão do produtor com o consumidor, fortalecendo a agricultura local e regional.

Dessa maneira, os circuitos curtos de comercialização têm contribuído para na geração de trabalho e renda junto à agricultura familiar. Não se trata somente da disponibilidade alimentos, mas de modelos de produção e comercialização em contextos sustentáveis e justos (Maluf e Speranza, 2013).

Os “Circuitos Curtos de Comercialização” são fundamentais para manutenção dos alimentos identitários e têm influência direta no desenvolvimento socioeconômico da agricultura familiar (Contrigiane, 2020). Manter a tradição alimentar implica em dar condições de sustento às famílias camponesas. Um alimento tradicional não tem apenas valor de uso, mas também de troca, podendo ocorrer em uma relação não capitalista de mercado, em um circuito de dívida. São estas trocas que movimentarão o comércio local. A aliança entre turismo e alimentos identitários, por exemplo, tem o potencial de agregar valor à atividade agrícola camponesa e à produção de alimentos para toda a população. Possui potencial de contribuir para a redução da fome, ao desenvolver a economia rural e tornar os alimentos consumidos no dia a dia mais acessíveis

Uma política pública fundamental para a educação básica brasileira está fundamentada no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), vinculado ao Ministério da Educação. O PNAE atende alunos de toda a rede pública (educação infantil, ensino fundamental, médio e EJA), escolas públicas, filantrópicas e entidades comunitárias conveniadas com o poder público, por meio do incentivo à oferta de refeições e ações de educação alimentar e nutricional, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. O arcabouço legal que dá sustentação ao Programa, incluindo a obrigatoriedade da destinação de 30% dos recursos federais da alimentação escolar na compra de produtos diretamente da agricultura familiar, possibilita a expansão do atendimento, o desenvolvimento de ações educativas transversais e a participação da agricultura familiar como fornecedora de alimentos. Esta última medida, além de garantir produtos frescos e de qualidade, impulsiona a economia local, estimula circuitos curtos de comercialização e o desenvolvimento sustentável das comunidades (Presidência da República, 2009)

4.5 O CONTEXTO ALIMENTAR E AS CONEXÕES TERRITORIAIS

A Geografia dos Alimentos emerge como uma área de estudo relevante, ao integrar aspectos sociais, culturais, identitários, territoriais, econômicos e ambientais relacionados à conservação, distribuição e consumo de alimentos. A interação da sociedade com a natureza se manifesta de maneira profunda no contexto alimentar, revelando conexões intrínsecas entre território, cultura e identidade.

A preservação das práticas alimentares tradicionais e dos alimentos identitários é fundamental para a manutenção da diversidade cultural e para a promoção do desenvolvimento socioeconômico das comunidades envolvidas. Os Circuitos Curtos de Comercialização desempenham um papel crucial nesse sentido, ao fortalecerem a agricultura familiar e a produção de alimentos artesanais, além de promoverem a valorização dos pequenos produtores locais.

A busca por dietas saudáveis e acessíveis, bem como a promoção da segurança alimentar e nutricional e os esforços para a erradicação da fome, requerem políticas públicas que considerem a complexidade das relações entre os pequenos produtores e o espaço socioeconômico hegemônico, tanto no campo quanto na cidade.

Para o futuro da Geografia dos Alimentos, propõe-se uma abordagem multidisciplinar e integrada, que envolva a colaboração entre pesquisadores, gestores públicos, produtores rurais

e consumidores. É necessário fortalecer as práticas agroecológicas, que envolvem o uso da terra, os sistemas de produção, a cultura e os comportamentos alimentares, a identidade alimentar, o turismo sustentável e a conservação ambiental, visando promover sistemas alimentares mais sustentáveis, inclusivos e resilientes, capazes de atender às necessidades das gerações presentes e futuras.

A geografia dos alimentos é um campo de estudo que explora as interações entre o espaço, a cultura e os sistemas alimentares, destacando como esses elementos se conectam com a identidade e a territorialidade, especialmente na produção de alimentos tradicionais, como o Queijo Minas Artesanal. Este queijo, produzido em regiões específicas de Minas Gerais, representa um exemplo emblemático de como a geografia dos alimentos se entrelaça com os saberes regionais. A territorialidade, neste contexto, refere-se ao vínculo simbólico e material que as comunidades locais estabelecem com o espaço geográfico, influenciados diretamente pelo “saber fazer”. A produção do Queijo Minas Artesanal, por sua vez, é intrinsecamente ligada à agricultura familiar, que se caracteriza pelo uso de conhecimentos tradicionais e pela gestão de pequenas propriedades rurais, onde a produção é orientada não apenas para o mercado, mas também para o autoconsumo e manutenção das tradições culturais. Essa interação entre geografia, territorialidade e agricultura familiar é essencial para a preservação da autenticidade e da qualidade do Queijo Minas Artesanal, pois envolve práticas que respeitam o meio ambiente, a biodiversidade local e os saberes herdados ao longo de gerações. Assim, a geografia dos alimentos revela-se fundamental para compreender como a identidade territorial e os saberes tradicionais resistem e se adaptam às demandas contemporâneas, garantindo a continuidade de produtos que carregam consigo a história e a cultura de uma região específica.

5 A ORIGEM DO QUEIJO

O *Homo sapiens*, frágil diante de um ambiente inóspito, povoado com animais fisicamente mais poderosos e perigosos, recorreu à estratégia de viver em grupo e de se locomover frequentemente, evitando assim, ser um alvo fácil e aumentando suas chances de defesa. A base de sua alimentação era a coleta de frutas e raízes, posteriormente a pesca e a caça, fazendo com que o nomadismo se tornasse essencial à sua sobrevivência. Acredita-se que a agricultura derivou da coleta e a atividade pastoril da caça. Ao se alimentar de frutas e descartar as sementes, a humanidade primitiva descobriu o fenômeno da germinação. De forma semelhante, ao manter na aldeia os filhotes de animais caçados, iniciou o processo de domesticação, que resultou no pastoreio (Ctenas, 2000). A época em que ocorreram esses dois fatos é consensualmente considerada pelos historiadores como a fronteira entre a pré-história e a história, por volta de 8.000 AEC. As comunidades nômades amadureceram e começaram a se fixar em áreas férteis, aplicando as técnicas agrícolas recém-aprendidas. O desenvolvimento da agricultura e do pastoreio reforçou a fixação dessas comunidades na terra, gerou excedentes e, pouco a pouco, permitiu o aparecimento de organizações políticas e sociais mais complexas (Pena, 2021).

Albuquerque (2003), em seu livro “Os queijos no mundo”, relatou que em épocas pré-históricas, antes que o homem pudesse ler ou escrever, um legendário mercador viajante da Arábia, atravessando uma agreste área montanhosa da Ásia, já cansado, depois de uma áspera subida sob sol causticante, fez uma pausa para restaurar suas forças e se alimentar. Tinha trazido como alimento tâmaras secas e, dentro de um cantil feito de estômago seco de carneiro, certa quantidade de leite de cabra. Quando ele levou aos lábios o cantil para sorver o leite, somente um líquido fino e aquoso escorreu de seu interior. Segundo Albuquerque, o curioso Kanana, lendário viajante, cortou o cantil e viu, para sua surpresa, que o leite tinha se transformado numa coalhada branca, não muito desagradável ao paladar de um homem faminto. O coalho, existente no estômago parcialmente seco do carneiro, havia coagulado o leite, e o resultado dessa mudança química foi o queijo. Isso se passou há milhares de anos, e ainda hoje, pode-se fazer queijo de modo semelhante: coagulando o leite com coalho oriundo de estômago de bezerros.

Se, às primeiras sociedades de caçadores e coletores, bastava o aproveitamento dos recursos naturais, o crescimento da população e a necessidade de conseguir maior quantidade de comida, pouco a pouco originaram sociedades diversas, dedicadas à agricultura e ao pastoreio, que produziam a própria comida, selecionando os recursos disponíveis e intervindo de maneira mais ativa nos equilíbrios ambientais. Essa passagem da economia de predação para

a economia de produção representou uma mudança decisiva na relação entre homens e território e na cultura dos homens. Isso, contudo, não excluiu, por longo tempo, formas “mistas” de provisão alimentar que duraram milênios, mesmo depois da introdução das práticas agrícolas na idade neolítica. Para o homem primitivo, o benefício imediato da domesticação de animais era a disponibilidade para o fornecimento de carne e couro, os mesmos produtos obtidos com a caça. A ideia de utilizar o leite como alimento deve ter surgido a partir da constatação de que mamíferos, tal qual ele próprio, amamentavam suas crias com leite, e que, portanto, serviria para alimentá-lo também (Cetenas, 2000).

Como descrito na história de Kanana, o surgimento dos primeiros queijos, presume-se, ocorreu antes da própria cerâmica, devido à utilização de bolsas feitas com estômagos de animais para armazenar o leite. Esses invólucros são ricos em renina, enzima que catalisa coagulação, propiciando, para a surpresa de nômades da época, a formação de uma coalhada. No entanto, há indícios de que o queijo tenha nascido entre o sul da Anatólia (Turquia) e o norte da Mesopotâmia (Albuquerque, 2003).

Em recente estudo, usando sofisticados métodos de análise de isótopos de carbono contidos em resíduos de gordura, McClure *et al.* (2018) demonstraram evidências da presença do leite em cerâmicas da costa da Croácia, datadas de 5.700 AEC. Os autores sugerem que a produção de leite e queijo, entre os primeiros agricultores da Europa, reduziu a mortalidade infantil e ajudou a estimular mudanças demográficas que impulsionaram as comunidades agrícolas a se expandirem para as latitudes do norte.

É bem provável que o primeiro queijo tenha sido produzido com leite de ovelha. As primeiras civilizações que ocuparam as margens dos rios Tigre e Eufrates já conheciam alguns queijos diferentes daquela coalhada inicial. Os povos do vale do rio Nilo, contemporâneos dos sumérios, também conheciam o queijo e muitos achados nas pirâmides evidenciam esse fato (Leandro, 2008).

Há várias referências bíblicas ao queijo, comprovando que, nos primórdios da civilização, tratava-se de um alimento consumido e que enriquecia a modesta cesta de provisões disponíveis. Tais relatos sugerem que a sociedade da época possuía as qualidades e habilidades para produzir outros produtos lácteos a partir de leite. Seguem exemplos extraídos do Velho Testamento:

Abraão correu para a tenda de Sara e lhe disse: Amasse depressa três medidas da melhor farinha e faça pão. Abraão, por sua vez, correu ao gado, pegou um novilho tenro e bom, e o entregou a um empregado, que se apressou em prepará-lo. Pegou também coalhada e leite e o novilho que tinha mandado preparar e pôs tudo diante deles; e permaneceu em pé junto a eles debaixo da árvore; e eles comeram. Gênesis 18.6-8 (Sociedade Bíblica do Brasil, 2017).

Jessé disse a Davi, seu filho: Peça que você leve para os seus irmãos uma medida deste trigo tostado e estes dez pães. Corra e leve isso para os seus irmãos, no acampamento. Porém estes dez queijos, leve-os para o comandante de mil. Veja como os seus irmãos estão passando e traga uma prova de que estão bem. Saul, eles e todos os homens de Israel estão no Vale de Elá, lutando contra os filisteus. 1 Samuel 17.17-19 (Sociedade Bíblica do Brasil, 2017).

Quando Davi chegou a Maanaim, Sobi, filho de Naás, de Rabá, dos filhos de Amom, e Maquir, filho de Amiel, de Lo-Debar, e Barzilai, o gileadita, de Rogelim, trouxeram camas, bacias e vasilhas de barro, além de trigo, cevada, farinha, grãos torrados, favas e lentilhas; também mel, coalhada, ovelhas e queijos de leite de vaca. Levaram isso a Davi e ao povo que estava com ele, para que comessem, porque disseram: "Este povo no deserto está faminto, cansado e sedento". 2 Samuel 17.27:29 (Sociedade Bíblica do Brasil, 2017).

Milhares de anos se passaram e o queijo manteve seu fascínio. Quanto mais o conhecimento humano evolui, mais valor é dado a esse nobre alimento, que atravessou a história, através dos séculos.

Os gregos foram um dos primeiros europeus a conhecer o queijo, que consideravam uma dádiva dos deuses. É da Grécia, também, a arte de degustar queijos, combinando-os com outros alimentos (Franco, 2001). Os gregos, frequentemente, despontam como um dos maiores consumidores de queijo no mundo atualmente. Todavia, os maiores difusores de queijo foram os romanos. Na expansão do seu império, os romanos encontraram muitos tipos de queijo. Levaram vários a Roma e de lá para outros pontos do seu vasto domínio. “A cidade medieval logo integrou mercadores e mercadorias” (Lefrebve, 2001, p.129). Foram também os antigos romanos que elevaram o nível do queijo, transformando-o de um simples alimento em uma iguaria deliciosa e nutritiva, tornando-o presença indispensável nas refeições dos nobres e dos grandes banquetes do império, além de alimento de grande importância para as tropas. O crescente comércio entre os povos do império romano estimulou a produção em regiões como Gália e Helvécia (França e Suíça). Esse intenso intercâmbio realizado entre 50 AEC. e 100 EC teve fundamental importância na diversificação dos tipos de queijos (Silva, 2020). Um fator importante para divulgação dos queijos em outros continentes foram as sucessivas invasões de tribos asiáticas no continente Europeu, que levaram os segredos e técnicas de fabricação de diversos queijos. Dessa forma, busca-se explicar a existência de muitos queijos similares aos europeus em vários países da Ásia e da África.

Na contemporaneidade, praticamente todos os países do mundo produzem queijo. A produção está diretamente relacionada com as condições de clima, disponibilidade de solo, pastagens, raízes culturais, condições socioeconômicas e políticas públicas. Em 2022, a produção anual de leite de vaca no mundo foi de 753,321 bilhões de litros e a produção de

queijo foi de 22,215 milhões de toneladas (Embrapa, 2024). Atualmente, os maiores países produtores de queijo são Estados Unidos, França, Alemanha e Itália (FAO,2023).

Quando os europeus chegaram ao Brasil, as técnicas de produção e de cura de queijos já eram praticadas há muitos séculos em outras regiões do mundo. Com a chegada da frota comandada por Pedro Álvares Cabral, em 22 de abril de 1500, provavelmente, a bordo das caravelas portuguesas, vieram os primeiros queijos para o novo território, como alimento para a tripulação. Não existem relatos de que os indígenas brasileiros produzissem queijos. Esta atividade era impossível para eles, pois não praticavam nenhum tipo de pecuária leiteira, por mais rudimentar que pudesse ser. Também não havia vacas, cabras nem ovelhas nativas no território. Os índios viviam da caça, da pesca, do extrativismo e da produção de frutos, raízes e tubérculos, como pode ser constatado neste trecho da carta de Pero Vaz de Caminha, de 01/05/1500:

Eles não lavram, nem criam, nem há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem outra nenhuma alimária, que costumada seja ao viver dos homens (Caminha, 2019, p.14).

A partir do “descobrimento”, os interesses da metrópole portuguesa para a colônia brasileira foram basicamente extrativistas e monocultores, tão bem caracterizados nas finalidades dos ciclos econômicos da cana-de-açúcar e do ouro. Não houve interesse no desenvolvimento da manufatura diversificada, inclusive alimentar, no Brasil. A ocupação humana foi destinada apenas para a manutenção e a gestão dos ciclos econômicos (Furtado, 2009). Portanto, era hábito comum o consumo de produtos importados da metrópole e de outros países da Europa. Com o intuito de criar raízes lusitanas, interiorizar a ocupação da colônia e principalmente garantir alimentação para uma gente que passaria a viver numa terra que muito prometia, mas ainda nada produzia.

No ano de 1532, aportaram na Capitania de São Vicente, localizado no litoral Paulista “Trinta e duas cabeças, Esse foi o ponto de partida da pecuária bovina brasileira, cuja expansão pelo território se daria em três frentes: São Paulo, Rio Grande do Sul e Bahia” (Dias, 2012, p.11) Era a expedição de Martin Afonso de Sousa que chegava a Pindorama, nome com que os indígenas chamavam o Brasil. Tangido por indígenas e Jesuítas, o lote escalou o paredão vertical de 800 metros da Serra do Mar rumo ao interior, que posteriormente formaram imensos rebanhos nos pastos da região.

Os bovinos, considerados oficialmente fundadores do rebanho brasileiro, 32 cabeças originárias da península ibérica, cujo tamanho impressionou os nativos. O maior bicho que conheciam e comiam era a anta. Como não havia da língua tupi um nome que designasse os bovinos, os silvícolas passaram a chamá-los de cobaiguara, mais ou menos “anta de outras terras (Dias, 2012, p.12).

No início da colonização, a principal atividade com o gado era como tração animal para os engenhos de cana-de-açúcar, a primeira monocultura brasileira, que se expandiu ao longo do litoral nordestino. Com o passar do tempo, o aumento do rebanho gerou um problema para os plantadores de cana, pois o gado ocupava um espaço que era originalmente reservado às valiosas plantações de cana-de-açúcar. Isso fez com que a Coroa Portuguesa emitisse um decreto que proibia a criação de gado em uma faixa de terra de 80 km, da costa até o interior (Chaves, 2007).

Observou-se, a partir do Decreto supracitado, que o gado se tornou um meio de expansão de novas áreas e penetração em regiões interioranas das Capitânicas Hereditárias da época. O gado adentrou o sertão e espalhou-se seguindo o curso dos rios, por entre as Bacias do São Francisco, Parnaíba e Tocantins.

Na obra *Diálogos das Grandezas do Brasil*, que reuniu artigos escritos entre 1903 e 1927, é possível a leitura de trechos específicos que relatam a dificuldade da utilização do leite nas regiões que ambientaram o ciclo da cana-de-açúcar:

De vacas leiteiras havia currais, poucos, porque não fabricavam queijos nem manteiga; pouco se consumia carne de vaca, pela dificuldade de criar rezes em lugares impróprios à sua propagação, pelos inconvenientes para a lavoura resultantes de sua propagação, que reduziu este gado ao estritamente necessário ao serviço agrícola (Brandão, 2010).

A política colonialista portuguesa, tratava a exportação de forma privilegiada em detrimento da agricultura de alimentos que era prejudicada bem como a pecuária leiteira. No início da década de 1850, com o ciclo do café chegaram imigrantes ao Brasil e influenciaram a população local para o consumo de leite, especialmente quando se constituiu a dupla “café com leite”. A abolição da escravatura também contribuiu para o processo de formação da pecuária leiteira pela diversificação que deu novos ares à economia do país. Por volta de 1876, ocorreu um fato de grande importância para o desenvolvimento da atividade queijeira no Brasil, quando houve a introdução do gado holandês na serra da Mantiqueira, mas especificamente na região de Palmyra, atualmente, município de Santos Dumont (Leandro, 2008)

O gado começou a chegar pelo norte do Estado mineiro por um prolongamento da expansão da pecuária baiana, que ocupava áreas com vegetação e clima semelhantes aos do Nordeste. Ao redor da bacia do Rio Grande, o gado finalmente se estabeleceria em uma região rica em águas, de rios e de chuvas, acompanhando o crescimento da atividade mineradora. Durante a descoberta do ouro em Minas Gerais no século XVIII, a pecuária se estendeu pela

bacia do São Francisco e pelo cerrado do planalto central. Com isso, o rio São Francisco ficou conhecido como “Rio dos Currais”. Considerado como eixo de penetração e de expansão dos domínios de Portugal, o rio São Francisco apresentou, ao longo do período colonial, uma particular experiência de urbanização em sua região e uma paisagem material derivadas de diferentes encontros culturais (Arraes, 2013).

Entre o final de século XVII e início do século XVIII, dois caminhos foram legalmente criados pela Coroa Portuguesa e se consolidaram como os mais importantes para cumprir a missão de ligar Minas ao porto do Rio de Janeiro e cumprir o papel da rota de escoamento das riquezas minerais e, posteriormente, para o queijo, dentre outros produtos agrícolas: o Caminho Velho e o Caminho Novo. O Caminho Velho, aberto pelos bandeirantes paulistas ligava São Paulo e Rio de Janeiro às minas de ouro, passando por Paraty, Taubaté, Guaratinguetá, Baependi, Carrancas, São João Del Rey, Lagoa Dourada, Conselheiro Lafaiete, Ouro Branco e Ouro Preto. Já o Caminho Novo, concluído em 1709, passou a substituir o Caminho Velho como rota de acesso do Rio de Janeiro às minas de Ouro Preto e cortava, Paraíba do Sul, Matias Barbosa, Juiz de Fora, Santos Dumont, Barbacena, Conselheiro Lafaiete e Ouro Branco (Miranda; Magalhães, 2021). Posteriormente, uma variante desses caminhos foi aberta por volta do ano 1813, para facilitar o trânsito de comerciantes e tropeiros entre São João del Rei e o Rio de Janeiro, chamado de “Caminho do Comércio” ou “Caminho do Rio Preto”. Segundo Magalhães (2017), essa rota, que partia do Caminho Novo, no trecho compreendido entre os atuais municípios de Pati do Alferes, RJ e Paraíba do Sul, RJ, rumava em direção a Valença, RJ, depois seguia pelos antigos arraiais mineiros de Rio Preto, Bom Jardim, Andrelândia, Madre de Deus, Rio das Mortes e chegava à Vila de São João del Rei.

Em 1755, Portugal decretou os sertões da Mantiqueira como áreas proibidas (Scarato, 2009). A coroa portuguesa fiscalizava e policiava tais caminhos e, neles instalava postos de controle do tráfego de pessoas, animais, mercadorias e minerais, os chamados registros, onde se pagavam taxas devidas ao Estado e se verificavam documentos dos viajantes. Para Cavalcante (2008), quando se decidiu incentivar o estabelecimento de roças ao longo dos caminhos, com o fim de promover a sua conservação e garantir alguma alimentação e refúgio para os viajantes, abriram-se simultaneamente infinitas possibilidades de extravio do ouro, “É o caminho que convida ao descaminho”. Estes caminhos e descaminhos, culminariam no que se chama atualmente “Estrada Real” e foram muito importantes na comercialização e escoamento dos produtos agrícolas, cujos principais eram toucinho e carne salgada, gado, porcos e queijo. Com a chegada da família real em 1808, houve um aumento considerável da

população do Rio de Janeiro e essas rotas viabilizaram o abastecimento de alimentos (Miranda; Magalhães, 2021; Scarato, 2009).

A mineração colonial de metais preciosos dinamizou a economia interna. O ciclo do ouro em Minas Gerais foi um fator para a criação de áreas produtoras de alimentos, animais e produtos artesanais para o abastecimento dos núcleos mineradores (Coutinho, 2008). Mediante a decadência destes ciclos produtivos extrativistas, a pecuária assumiu papel de maior importância na geração de renda, ocupação e na produção local de alimentos. Santos (1977) sublinha que nenhuma sociedade tem funções permanentes, nem uma escala de forças produtivas fixas e que nenhuma é marcada por formas definitivas de propriedade, de relações sociais. Neste aspecto, a produção de queijos ganhou notoriedade no dia a dia, especialmente por sua importância na conservação dos nutrientes do leite cru e para estabilizar o produto, permitindo o seu comércio e distribuição pelas inúmeras cidades que surgiam.

Na segunda metade do século XVIII, com as minas dando sinais de exaustão sob métodos rudimentares de exploração, a Capitania de Minas passou por um significativo momento de transformações. Segundo Mergarejo (2011), a população mineira ajustou-se ao declínio de sua atividade econômica principal, a mineratória, deslocando-se dentro da capitania e transferindo-se gradualmente para outras atividades. Dessa forma, surgiu um novo arranjo espacial em função da nova organização econômica que se estruturava. Essa dispersão demográfica pelo território mineiro promoveria outras experiências, por meio do mundo agrário, uma real perspectiva de colonização. Minas deixaria de ser somente o ouro e buscaria alternativas econômicas para sustentação daquela sociedade, buscando seu sustento em atividades rurais e principalmente na pecuária, onde ampliaria a produção de leite e queijo.

Em 1888, o Dr. Carlos Pereira de Sá Fortes fundou a primeira fábrica de laticínios do Brasil e da América do Sul, na Serra da Mantiqueira em Minas Gerais para a fabricação de queijos tipo holandês. No princípio, a iniciativa não obteve êxito causando grandes prejuízos, mas foram feitas adaptações de tecnologias de fabricação e foram contratados novos fabricantes de queijos em busca de aperfeiçoamento e qualidade. Em 1889, o Imperador D. Pedro II em visita à cidade de Barbacena-MG, degustou e apreciou bastante os queijos e a manteiga de fabricação local (Albuquerque, 2012).

O cenário queijeiro nacional permaneceu por mais de trinta anos inalterado, até que em 1920, um jovem queijeiro e idealista dinamarquês Thovard Nielsen, aportou no Brasil para tentar produzir algumas variedades de queijos dinamarqueses que já desfrutavam de um bom prestígio na Europa. Nielsen arrendou uma pequena fábrica no município de Aiuruoca, MG, inserida no roteiro da Estrada Real. Animados pelo sucesso de Nielsen, outros queijeiros

dinamarqueses aportaram no Brasil, abrindo um novo leque de perspectivas de aproveitamento da produção leiteira. Nos anos 1980 houve a consolidação de queijos finos no Brasil (Leandro, 2008).

A produção total de queijos no Brasil, no ano 2000, foi de 400 mil toneladas, expandindo para 745 mil toneladas em 2010, em laticínios sob inspeção federal (ABIQ, 2012). Em 2019, Minas Gerais se posicionava como o maior produtor de queijos no Brasil com aproximadamente 25% da produção nacional. Apesar da forte presença industrial os queijos artesanais ganham cada vez mais espaço (Soares e Rodrigues, 2019). Em 2022, a aquisição anual de leite pelos laticínios foi de 23,918 bilhões de litros. Desses, foram destinados à fabricação de queijo 8,658 bilhões de litros. Equivalendo a aproximadamente 36% do total de leite adquirido pelos laticínios transformados em queijo (Embrapa, 2024).

6 IDENTIDADE E TERRITORIALIDADE DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Impossível falar de Minas Gerais e não fazer menção aos queijos mineiros (Figura 1). Não por acaso, os mineiros são atualmente os maiores produtores de queijo do país. Segundo o Geógrafo João Simoncini, “estabelecer um estudo que tenha como referência a produção de queijo é entender a própria evolução e reprodução do homem como produtor de cultura no tempo e no espaço” (Simoncini, 2017).



Figura 1 – Queijos mineiros.

Fonte: a autora (2025).

O “Modo de fazer o Queijo Minas Artesanal”, considerado Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2008) foi, em 4 de dezembro de 2024, nomeado pelo Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade (UNESCO, 2024).

Nesse modo de fazer que é imaterial, o produto queijo se materializa na reprodução e na manutenção de saberes tradicionais e auxiliam no fortalecimento das formas de resistência.

É a materialidade do queijo que contribui e fortalece o modo-de-fazer, a tradição e os vínculos dos produtores com o território. É a sua produção/comercialização que garante renda e emprego, que possibilita a permanência dos produtores no meio rural e contribui para o estabelecimento e valorização dos saberes tradicionais. (Simoncini; David; Machado, 2014).

No ambiente queijeiro mineiro, ocorre também o Queijo Minas Padrão, que iniciou como um produto artesanal e ganhou escalabilidade industrial.

“O termo Minas Padrão originou-se no Instituto de Laticínios Cândido Tostes, tradicional escola de laticínios de Juiz de Fora, MG, onde inicialmente era chamado de Minas Padronizado, em referência ao queijo que vinha sendo fabricado, de forma cada vez mais metódica, nos laticínios do país. Possivelmente terá sido um dos primeiros queijos fabricados industrialmente nos laticínios do Brasil. Assim como o Minas Frescal, é possível que tenha se tornado, gradativamente, uma variedade industrial, com base em queijos artesanais elaborados, tradicionalmente, e desde os tempos coloniais nas regiões do Serro e da Canastra, em Minas Gerais. Pode ser considerado um queijo semiduro, prensado, com maturação mínima de 20 dias”. (Furtado, 2022 p. 210)

Pereira *et al.* (2019) estudaram o Queijo Minas Padrão como fonte nutricional de cálcio, propondo discussão quanto aos seus aspectos sensoriais e até mesmo aspectos culturais, relacionados ao modo brasileiro de consumo do queijo.

A produção e o consumo de queijo em Minas Gerais transcendem a prática alimentar; eles são parte integrante da identidade cultural do povo mineiro. O queijo, especialmente o queijo artesanal, carrega consigo histórias, tradições e modos de vida que são transmitidos de geração em geração, consolidando-se como um símbolo de pertencimento e de ligação com a terra.

Em cada pedaço de queijo mineiro reside a materialização de saberes ancestrais, herdados e aprimorados ao longo dos séculos, que refletem a geografia, a cultura e o sabor do estado mineiro. Esse produto emblemático, reconhecido pela sua tradição e diversidade regional, é também um elemento central na construção da identidade mineira, servindo como um elo entre o passado e o presente, o rural e o urbano.

A identificação do mineiro com o queijo não se limita ao sabor ou à textura do produto, mas envolve também as narrativas que o cercam – histórias de famílias, de fazendas e modos de produção que resistem ao tempo e às transformações sociais. O queijo, assim, conecta a mineiridade, refletindo a relação que as comunidades estabelecem com o seu território e com a natureza que a sustenta. Essa relação harmônica entre o mineiro e o queijo revela como os alimentos podem desempenhar um papel fundamental na formação de identidades regionais. Com o queijo, o mineiro não apenas se alimenta, mas também reafirma sua história e sua cultura.

6.1 ORIGEM, ASPECTOS GEOGRÁFICOS E CULTURAIS

Ao longo da pesquisa deparei-me com duas prováveis origens para o modo de fazer o Queijo Minas Artesanal, ambas advindas de colonos portugueses. Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Meneses, 2006), o Queijo Minas Artesanal, originou-se na Serra da Estrela. Na outra vertente, proposta pelo geógrafo Marcos Mergarejo Netto, cuja tese intitula-se “A geografia do Queijo Minas Artesanal” tem-se que:

Finalmente, não há qualquer dúvida de que a origem do Queijo Minas Artesanal esteja nos Açores, ao contrário do que vêm atestando sistematicamente as diversas descrições encontradas na literatura existente bem como o dossiê interpretativo do IPHAN, quando do processo de tombamento do QMA como patrimônio imaterial brasileiro. (Netto, 2011, p.358)

Assim, o Queijo Minas Artesanal e as suas formas de fabricação retratam uma tradição radicada em sua origem, em terras portuguesas, e que, na história mineira, tomaram modos de fazer próprios. Esse saber originário, que chegou à América com o colonizador, é raiz de uma nova construção fortemente ligada a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e, por fim, de mineiros. A fabricação dos queijos se estabeleceu, com variações, amplamente no território mineiro. Na contemporaneidade, há características específicas e distintivas dos queijos reconhecidas para regiões geográficas do Estado de Minas Gerais, que apresentam condições físico-naturais, econômicas e socioculturais particulares (Meneses, 2006).

Minas Gerais é um dos estados mais montanhosos do país, onde se encontram algumas das mais conhecidas feições geomorfológicas brasileiras, como a Serra da Mantiqueira, a Serra do Espinhaço e a Serra da Canastra. Esse cenário de terras altas, com altitudes mais elevadas, onde predominam os campos de altitude com temperaturas amenas, propiciou a produção leiteira e um *terroir* incorporado aos queijos fabricados nesta região. A fabricação deste produto iniciou-se primeiramente para aproveitar as sobras de leite, pois como não havia refrigeração, o leite logo se deteriorava. Transformar leite em queijo, era uma forma de conservar o alimento por mais tempo. Portanto, o ato de transformar leite em queijo, surge, primordialmente em Minas, da necessidade de conservação e de transporte.

Durante o período da mineração do ouro em Minas Gerais, que se estendeu do final do século XVII até o início do século XIX, a região enfrentou problemas significativos relacionados à escassez de alimentos. A rápida expansão populacional impulsionada pela chegada de garimpeiros e colonos agravou a demanda por suprimentos alimentares.

Na Obra “Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas”, publicada em 1711, o autor destaca:

Sendo a terra que dá ouro, esterilíssima de tudo que se há mister para a vida humana, e não menos estéril a maior parte dos caminhos das minas, não se pode crer o que padeceram ao princípio os mineiros por falta de mantimentos, achando-se não poucos mortos com uma espiga de milho na mão, sem terem outro sustento (Antonil, 2011, p. 228).

Mais tarde, em 1755, com a intenção de coibir o contrabando do ouro por caminhos não oficiais, o governo metropolitano mandou que se fechassem quaisquer trilhas existentes nas imediações das áreas de mineração. O decreto imperial de considerar os sertões da Mantiqueira, como área proibida ao povoamento e à exploração econômica agravou ainda mais a situação.

A dificuldade alimentar se intensificou com o aumento do contingente que vinha das mais variadas regiões do País. “Entre os anos de 1776 e 1821 a população da Capitania de Minas Gerais, cresceu 60,7%, passando de 319.769 para 514.038 habitantes” (Stumpf, 2017, p 534).

O professor Angelo Carrara aponta que:

Por serem incapazes de se auto-abastecerem de gêneros alimentícios, as unidades de produção escravistas do setor minerador (como de sorte a quase totalidade da população vilareja), independentemente de abrigarem ou não em seu interior roças de mantimentos, demandavam das unidades de produção escravistas do setor agrário aqueles produtos que lhes faltavam (Carrara, 2000, p.52).

No final do século XVII, o governador Dom Rodrigo José de Menezes percorreu as chamadas “áreas vedadas dos sertões” e percebeu que a proibição de povoamento não estava sendo efetivamente aplicada. Ele constatou que a ocupação da região ocorria há anos sem despertar suspeitas por parte das administrações anteriores, impulsionada por caminhos ocultos conhecidos por alguns, mas ignorados pelo governo. Além disso, comerciantes circulavam pelas estradas das minas, desviando parte do ouro extraído. Diante desse contexto, o governador resolveu formalizar a distribuição das terras agrícolas e das áreas de mineração, concedendo-as tanto aos ocupantes irregulares quanto àqueles que desejassem cultivá-las. Antes de retornar a Vila Rica, Dom Rodrigo determinou que se construísse uma nova estrada pelas margens setentrionais do rio Preto. Assim, no sentido de abrir de vez o sertão, determinou a construção de uma estrada, o caminho de Meneses.

O seu trajeto de leste para oeste atravessava a Mantiqueira e ia dar no registro do Paraibuna, depois de passar pelos vales dos rios do Peixe e Preto. Ficaram encarregados da construção o guarda-mor e tenente-coronel do segundo regimento de cavalaria auxiliar da comarca do rio das Mortes, Manuel do Vale Amado, um dos principais fazendeiros da Zona da Mata (sertões da Mantiqueira) e morador em Matias Barbosa, e o alferes Joaquim José da Silva Xavier, conhecido por Tiradentes, do destacamento do Caminho Novo. (Rodrigues, 2003, p.265)

Um fator preponderante na cultura mineira do século XVIII era a constatação de que a população se tornava cada vez mais numerosa e a sociedade se apresentava mais diversificada do que nas demais capitânicas. O mineiro precisava de tudo: de alimentação, de vestuário, as mais diversas necessidades, vendo-se, portanto, obrigado a comprar todos esses produtos, o que proporcionou um intenso comércio e bem mais amplo que em outras áreas.

Estar em meio aos mares de morros, fez com que o mineiro precisasse produzir parte do que lhe era necessário, reservando para as importações, os produtos finos oriundos da Europa, especialmente demandados pelos mais abastados (Iglesias, 1972). No final do século XVIII, a agricultura de alimentos configurou-se como alternativa, ao lado da mineração e do comércio, tornando-se um fator de ascensão econômica e social de homens livres brancos. Meneses (2000) afirmou que essas atividades serviram, de alguma forma, também aos “pretos e pretas” forras, como meio de suas sobrevivências.

A ruralização da sociedade mineira implicou, sobretudo, numa quebra do processo de diferenciação no sistema de estratificação social. Em Minas Gerais, porém, as possibilidades estavam abertas, ao trabalhador livre, sem capital, seja na mineração, no comércio ambulante, nos ofícios ou nas artes. O momento promovia uma intensa mobilidade social. Processava-se em Minas, a formação de grupos médios urbanos pouco comprometidos com o trabalho escravo (Resende, 1982).

Machado (2018) também enfatizou que a sequência de ciclos econômicos foi responsável por colocar o Estado de Minas Gerais, durante todo o século XIX e as primeiras décadas do século XX, como o mais populoso do país. Em meio a esses ciclos econômicos e sociais, fortaleceu-se a produção de queijos em Minas Gerais, não só como fator alimentar de abastecimento familiar, mas como expressivo elemento cultural. O “saber fazer” foi um grande fator cultural, pois expressava como os primeiros colonos mantinham parte de sua tradição, que acabou por se incorporar aos saberes locais. Segundo Meneses (2009), interpretar os saberes e as técnicas de fabricação de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a constituição identitária de grupos sociais. Trata-se de tomá-lo como prática enraizada nas relações humanas, que se forjaram em um processo histórico específico, identificável e interpretável, que continua em processo de construção

cultural, mesmo que marcado por uma reprodução tradicional em seu lento processo de mudanças e de adaptações. Nesse sentido, Claval (2012) apontou que a geografia cultural está associada à experiência que os homens têm da terra, da natureza e do ambiente, e como a modelam para responder às suas necessidades, seus gostos e suas aspirações, para, dessa forma, construir sua identidade e se realizar. Em razão disso, o autor afirma ser preciso que a geografia cultural se torne uma reflexão sobre a geograficidade, ou seja, sobre o papel que o espaço e o meio têm na vida dos sujeitos, sobre o sentido que eles lhes dão e sobre a maneira pela qual eles os utilizam. O queijo nasce nas Minas Gerais, sob circunstâncias e necessidades de alimentar não só as famílias, mas a população que havia emigrado para a região em busca dos metais preciosos, dando início a uma identidade a partir do modo peculiar de produzir este alimento.

O queijo mineiro, compacto, com elevado teor proteico, podia ser convenientemente transportado e preservado. É importante lembrar que não havia nenhuma forma de refrigeração (segunda metade do século XVIII). O processo de “cura” promovido pelos microrganismos presentes no queijo, além de preservar, com o passar do tempo, conferia também, sabor e textura especiais ao queijo. A circulação dos queijos mineiros pode ser constatada pelo relato de Leandro (2008, p.24).

Durante o período colonial, tornou-se um produto estrategicamente utilizado nos garimpos de ouro e diamantes. Em 1772, uma circular do governo de Minas orientou os postos de fiscalização para “furarem os queijos que passassem pelos Registros, para exame” a fim de evitar o contrabando de diamantes e outras pedras preciosas, na região do Serro. Seu transporte era efetuado em lombo de burro, pelas tropas, envolvidos por jacás de taquara ou em brucacas de couro cru (Leandro, 2008, p. 24).

Algumas fazendas de Minas Gerais, situadas às margens dos caminhos que levavam à Capital do Império, caminhos esses que formam atualmente as Estradas Reais, produziam um queijo, com inspiração no queijo do Serro, porém obtido de maneira mais simples, com pouca maturação, mas que teve uma boa aceitação no mercado do Rio de Janeiro. O produto passou a chamar-se de Queijo-de-Minas. Na obra, “Viagem Pitoresca através do Brasil”, Rugendas faz uma citação sobre o comércio na cidade de Ouro Preto, conhecida na época por Vila-Rica a respeito de produtos variados, dentre eles, o queijo:

Vila-Rica é o principal mercado da província e dele partem as lãs, as peles e os couros de animais, os queijos, a carne seca, o leite, os chapéus de feltro e as cerâmicas. Diariamente chegam e partem tropas carregam essas mercadorias para os portos, sobretudo para o Rio de Janeiro (Rugendas, 1940, p.151).

Talvez um dos relatos mais detalhados da produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal tenha sido aquele feito pelo Botânico e Naturalista Frances Augusto de Saint-Hilaire em uma de suas viagens pelo interior do Brasil (1816 a 1822) em sua obra *Viagem as Nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goyaz*. O estudioso faz menção a um queijo amarelo, com sabor adocicado e agradável, produzido na região de São João del Rei, Minas Gerais. O Queijo Minas Artesanal recém produzido apresenta sabor basicamente salgado e ácido. O sabor ácido decorre da fermentação da lactose por bactérias lácticas, com consequente produção de ácido láctico. Alguns dias após, é comum que este sabor ácido seja substituído por um sabor adocicado, devido a atividade de bactérias propiônicas. Somado-se este sabor à existência da casca amarela.

Por várias décadas o queijo artesanal foi amplamente produzido e comercializado pelos caminhos, nas cidades, em mercados, feiras e nas propriedades. E foi caindo cada vez mais no gosto da população brasileira. Todavia, processos de regulamentação sanitária instituídos principalmente nas décadas de 1930 e 1940 no governo de Getúlio Vargas (Hochman, 2005), frequentemente prejudicaram a produção do queijo artesanal em várias regiões. Esses processos incluem a exigência de instalações sanitárias específicas, a pasteurização do leite e o controle rigoroso das condições de produção e armazenamento, que na maioria das vezes não se aplica ao caso do pequeno produtor rural. A pasteurização, por exemplo, é uma prática que visa eliminar patógenos no leite, mas que pode alterar as características sensoriais e a textura dos queijos artesanais. Muitos queijos tradicionais são produzidos com leite cru, que contribui para o desenvolvimento de sabores e texturas únicas. A exigência de pasteurização pode, portanto, afetar a autenticidade e a qualidade desses produtos. A cura ou maturação era e é até hoje o recurso utilizado para a eliminação da maioria dos patógenos que eventualmente estivessem presente no leite. O processo de cura é fundamental na estabilidade e segurança dos queijos artesanais, e também proporciona uma série de reações químicas, bioquímicas e atividades microbiológicas, resultando em uma complexa combinação de compostos que influenciam nos atributos sensoriais deste apreciado alimento, importantes tanto para a definição da identidade e qualidade dos queijos quanto para o aumento do seu valor agregado

Exigências para infraestrutura, equipamentos e práticas de manejo podem ser difíceis de atender para pequenos produtores e artesãos dos queijos, que frequentemente operam com recursos limitados e em condições menos controladas do que as grandes indústrias laticínias. Esses regulamentos podem, portanto, desestimular ou até inviabilizar a produção artesanal em pequena escala.

A partir dos anos 2000, políticas públicas têm buscado incentivar e capacitar o pequeno produtor para que volte a fabricar queijo em sua propriedade. No caso de Minas Gerais, o trabalho desenvolvido com o Queijo Minas Artesanal busca valorizar a cultura, organizar os produtores na cadeia produtiva e levá-los a produzir um queijo com segurança alimentar, que atenda à legislação, aos produtores e aos consumidores (BRITO, 2018). Por se tratar de um produto elaborado com leite cru, todas as orientações das boas práticas agropecuárias e de fabricação têm que estar constantemente em foco.

Na atualidade, o consumo de queijo artesanal no Brasil é de aproximadamente 5,5 kg/habitante/ano. Sendo que o número de estabelecimentos rurais que produzem queijo e requeijão é de 175.198. Destes, 143.921 são gerenciados por agricultura familiar. Os principais estados com agroindústria de produção de queijo e requeijão são Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Goiás, Paraná, Bahia e Ceará (Chaves *et al.*, 2021)

Avançando para o início do século XXI, a criação de um dossiê com o propósito de conceder ao Queijo Minas Artesanal, o status de patrimônio imaterial, permitiu sua valorização e atenção ao seu produtor. O tombamento foi realizado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG). A iniciativa se deu na região do Serro, e em seguida também pleiteada por outras regiões, estendendo-a para o âmbito nacional, por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2008).

6.2 MODO DE FAZER

Por ser o leite um alimento que se deteriora facilmente, logo vieram as dificuldades para um rápido escoamento do leite cru das roças para as cidades, especialmente devido ao relevo montanhoso de Minas Gerais. Tais fatores fizeram da produção de queijos a estratégia para conservar os nutrientes do leite cru e também para distribuí-los para o mercado consumidor. Acredita-se que o processo de cura dos Queijos Minas Artesanal tenha sido empiricamente realizado nas roças, com a finalidade de tornar os queijos mais estáveis para que pudessem ser transportados em balaios e no lombo de animais, sem serem danificados durante o trajeto. Além disto, deve ter sido um procedimento para reunir uma quantidade maior de queijos para ser transportada (Abreu, 2015). Comer um queijo fresco e branco talvez fosse privilégio de quem morava na roça. Os queijos vendidos nas vendas das cidades eram mais amarelos, mais firmes e, supondo-se o tempo de cura e o tempo gasto para o transporte, provavelmente tinham sabor e aroma diferenciados, devido ao desenvolvimento das bactérias lácticas. Segundo Sperat-Czar (2012), há relatos que os queijos eram curados em prateleiras de madeiras nos porões das casas

e até em gavetas de móveis de madeira. Alguns produtores costumavam amarrar os queijos em panos para curá-los. Utilizar prateleiras presas ao teto era uma estratégia para evitar o ataque de ratos.

A principal característica distintiva do queijo Minas Artesanal está relacionada à adição do “pingo”, que é um fermento natural composto por bactérias lácticas endógenas (bactérias originalmente presentes no leite cru com cepas específicas da região). O desenvolvimento desses microrganismos proporciona atributos singulares ao aroma, sabor, odor e textura dos queijos. Na região do Serro, alguns produtores substituem o pingo pela “rala”, que é a porção ralada do próprio queijo artesanal (Oliveira, 2018).

Meneses discorre, a respeito do modo de fazer Queijo Minas Artesanal:

Como todo queijo artesanal feito no Brasil, as bases originais do modo de fazer queijo nas Gerais, veem da tradição portuguesa da serra da Estrela. Sendo um produto cultural, transforma-se dinamicamente e busca aderir-se à realidade local, fundamentando estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhes são próprios (Meneses, 2006, p.27).

A Figura 2 revela o modo de fazer o Queijo Minas Artesanal, conforme registrou o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2008).

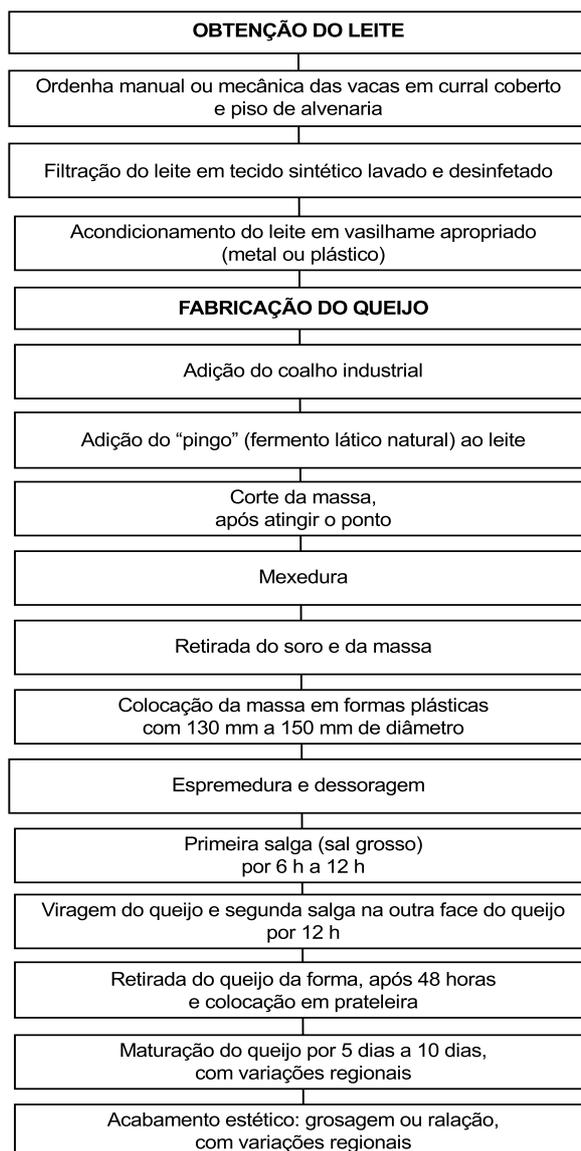


Figura 2 – Modo de fazer Queijo Minas Artesanal.

Fonte: elaborada pela autora, a partir de documento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN (2008).

6.3 IDENTIDADE E DESIGNAÇÃO

Conforme destaca o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) para ser considerado artesanal, os produtos deverão atender aos requisitos presentes no Decreto no 9.918/2019 (Presidência da República, 2019), que são:

- as matérias-primas de origem animal devem ser beneficiadas na propriedade onde se localiza a unidade de processamento ou tenham origem determinada;
- a adoção de técnicas e utensílios predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo, que tenha influência ou determine a qualidade e a natureza do produto final;

- a adoção de boas práticas de fabricação com o propósito de garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;
- a adoção de boas práticas agropecuárias na unidade de produção de matéria-prima ou nas unidades de origem determinada, que contemplem sistemas de produção sustentáveis;
- o produto final é de fabrico individualizado e genuíno, podendo existir variabilidade sensorial entre os lotes;
- o uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo necessário, não sendo permitida a adoção de corantes, aromatizantes e demais aditivos considerados cosméticos; e
- o processamento é feito, prioritariamente, a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores.

O Decreto supracitado estabelece, em seu artigo 7º, que a identidade, a qualidade e a segurança do produto alimentício artesanal serão garantidos pelo produtor artesanal. A valorização territorial e cultural por meio do uso das técnicas tradicionais de fabricação, ou seja, do “saber fazer histórico” dos produtores, aliado às instruções técnicas oriundas das ações conjuntas da pesquisa, extensão e inspeção, contribuem para o desenvolvimento do setor e crescente sucesso dos queijos artesanais junto aos consumidores. Segundo Monteiro e Matta (2018), O QMA carrega um “saber fazer” secular que passou a ter instrumentos jurídicos de garantia de exclusividade a partir da segunda década dos anos 2000, com a obtenção de registros de Indicação de Procedência pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

7 A REGIONALIZAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

A produção de queijos artesanais em Minas Gerais, atividade de relevante importância socioeconômica para o estado e o país, tem sido objeto de crescente interesse científico. Pesquisas direcionadas à caracterização físico-química e microbiológica desses produtos, associadas à análise sensorial, visam valorizar a diversidade regional e fortalecer a cadeia produtiva. A microbiota láctea autóctone, em conjunto com as práticas tradicionais de produção, confere aos queijos mineiros características sensoriais únicas, que os distinguem e agregam valor. Estima-se que mais de 30 mil famílias estejam envolvidas nessa atividade, contribuindo para a dinamização da economia rural e a preservação do patrimônio cultural mineiro (SEAPA, 2023).

7.1 AS REGIÕES RECONHECIDAS COMO PRODUTORAS DE QUEIJO MINAS ARTESANAL

Minas Gerais possui 15 regiões identificadas e reconhecidas como produtoras de queijos artesanais no território do estado. Dez são regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal (QMA) – Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca – e cinco produtoras de outros tipos de queijos artesanais mineiros (além do QMA) – Alagoa, Mantiqueira de Minas, Serra Geral do Norte de Minas, Vale do Jequitinhonha e Vale do Suaçuí, conforme o mapa apresentado na Figura 3.

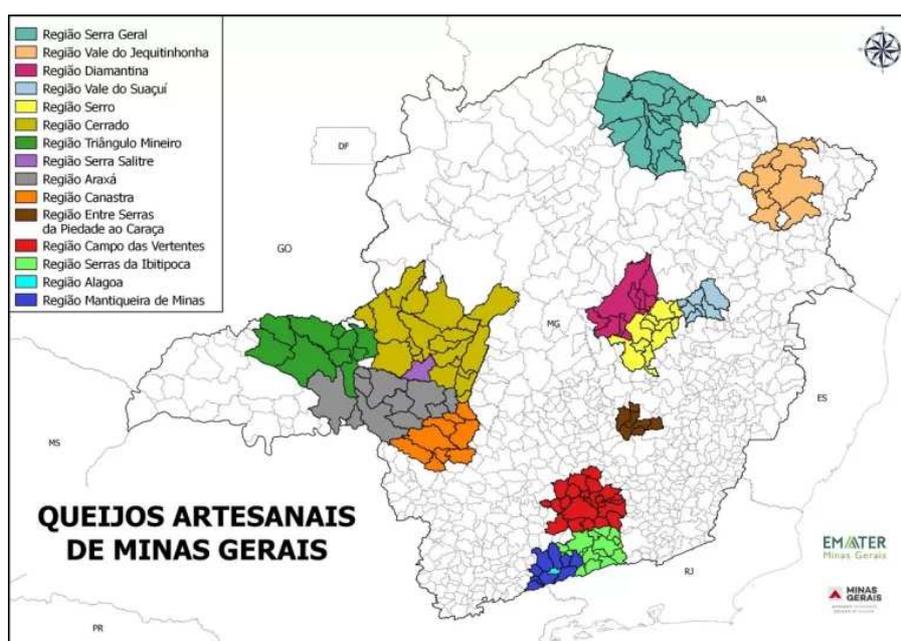


Figura 3 – Mapa da produção de Queijos Artesanais de Minas.

Fonte: SEAPA (2024).

As dez regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal e seus respectivos Municípios são:

- Araxá: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba (11 municípios).
- Campo das Vertentes: Barbacena, Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Entre Rios de Minas, Ibertioga, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João del Rei, São Tiago e Tiradentes (18 municípios).
- Canastra: Bambuí, Córrego Danta, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita (9 municípios).
- Cerrado: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante (19 municípios).
- Diamantina: Couto de Magalhães de Minas, Datas, Diamantina, Felício dos Santos, Gouveia, Monjolos, Presidente Kubitschek, São Gonçalo do Rio Preto e Senador Modestino Gonçalves. (9 municípios)
- Entre Serras da Piedade ao Caraça: Barão de Cocais, Bom Jesus do Amparo, Caeté, Catas Altas, Santa Bárbara e Rio Piracicaba (6 municípios).
- Serra do Salitre: Serra do Salitre (1 município).
- Serro: Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro (11 municípios).
- Triângulo Mineiro: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia (10 municípios).
- Serras da Ibitipoca: Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita de Ibitipoca, Santa Rita de Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga, Serranos e Rosário de Minas (15 municípios e um distrito).

Serras da Ibitipoca é a única região que possui um distrito integrado aos municípios, pois, a pesar de Rosário de Minas pertencer ao Município de Juiz de Fora, geograficamente está mais próximo à região do QMA. Estudos históricos comprovaram que o Distrito, que é mais antigo que a própria cidade de Juiz de Fora, era grande produtora de queijo desde o início do

século XIX. Portanto, desde de julho de 2024, Rosário de Minas, distrito de Juiz de Fora, foi integrada à região. (IMA, 2024). As regiões produtoras de QMA são identificadas na Figura 4.

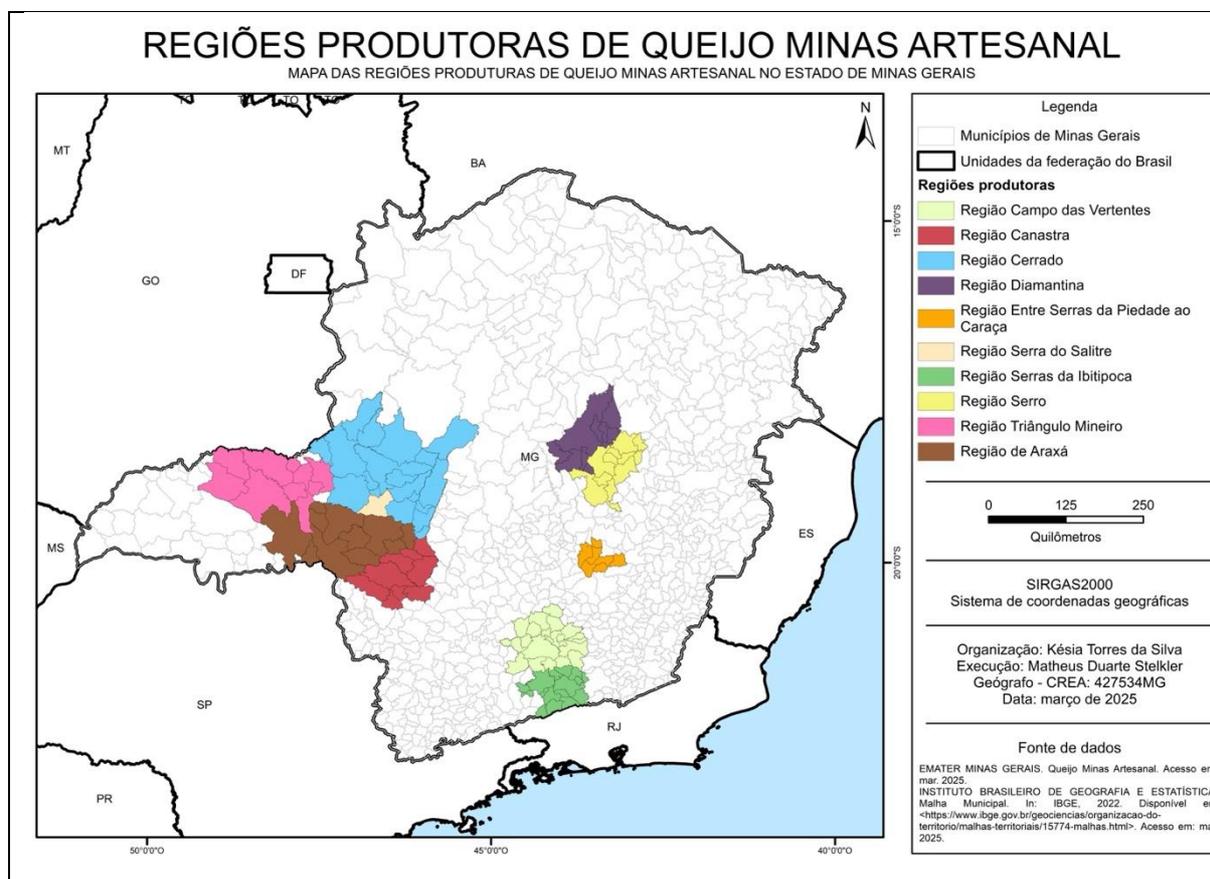


Figura 4 – Mapas das regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal.

Fonte: a autora (2025).

8 UMA APROXIMAÇÃO DO “MUNDO DE PESQUISA”: A REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA.

Percorrer, mesmo que parcialmente, uma região cuja área total é de 5.218,66 km² foi desafiador e exploratório. Lima Duarte era o único município por mim conhecido antecipadamente. Por isso, contar com o apoio dos técnicos da Emater, cujos escritórios estão presentes na maioria dos municípios pertencentes à região de estudo, foi essencial. A receptividade mineira, mesmo que desconfiada, vencidos os primeiros minutos, se manifestou e eu pude contar com o apoio necessário para realização das entrevistas e para visitar os produtores nas queijarias, quando possível. Nesse contexto, as visitas de campo revelaram-se fundamentais para decifrar a relação simbiótica entre o modo de fazer tradicional, as características edafoclimáticas das Serras da Ibitipoca e a resistência de uma comunidade em manter viva sua herança. A imersão no território não apenas validou os pressupostos teóricos, mas também humanizou a pesquisa, ao expor histórias de resiliência e orgulho que transcendem dados quantitativos. Esta seção, portanto, apresenta resultados que emergiram não apenas de protocolos metodológicos, mas de uma escuta sensível e de uma vivência que capturou a essência cultural e territorial do produtor e da produtora do Queijo Minas Artesanal. As localidades visitadas estão identificadas na Figura 5.

As viagens de campo ocorreram de janeiro a maio de 2025, com intuito de conhecer a região, visitar algumas propriedades rurais, avaliar a condição das estradas e realizar as entrevistas com os técnicos e produtores envolvidos na produção do QMA. Foi uma experiência estimulante para dar segmento à pesquisa. Pude constatar o quanto a fabricação de queijo e o seu consumo ocupam um lugar de relevância nos saberes, na cultura, na história, na culinária, na economia e no cotidiano das pessoas. Impressionante ver o comércio da iguaria mineira pelas estradas, em “paradas” com expressivas quantidades à venda: queijos de todos os tipos, tamanhos, fracionados, inteiros, com embalagem, inspecionados ou não. Todos, chamados de “artesanais”, ainda que sua produção e seu comércio não estivessem sob a apreciação por algum órgão de inspeção sanitária. A maioria dos queijos era proveniente da própria região no entorno da localidade onde se encontrava o estabelecimento comercial. Isso acontecia também dentro das cidades. Em todas as cidades visitadas, havia uma “lojinha de queijo”, algumas com quitandas associadas. As feiras também integram o cenário. Em algumas cidades, são semanais, em outras, mensais, sempre bem frequentadas por moradores e turistas, situadas, geralmente numa praça central. Como em toda cidade pequena, a feira é um espaço de socialização e conversa, lugar de fazer lanche, de trocas, de compra e de venda. A maioria das prefeituras tem

uma boa estrutura de barracas, de forma padronizada e bem organizada, proporcionando um ambiente limpo e agradável. As feiras têm um papel fundamental no comércio de produtos artesanais e no dia a dia dos produtores. A maioria dos entrevistados, quando perguntados sobre onde comercializavam o queijo, fizeram menção à feira da cidade como uma das principais formas de comercializar seus produtos.

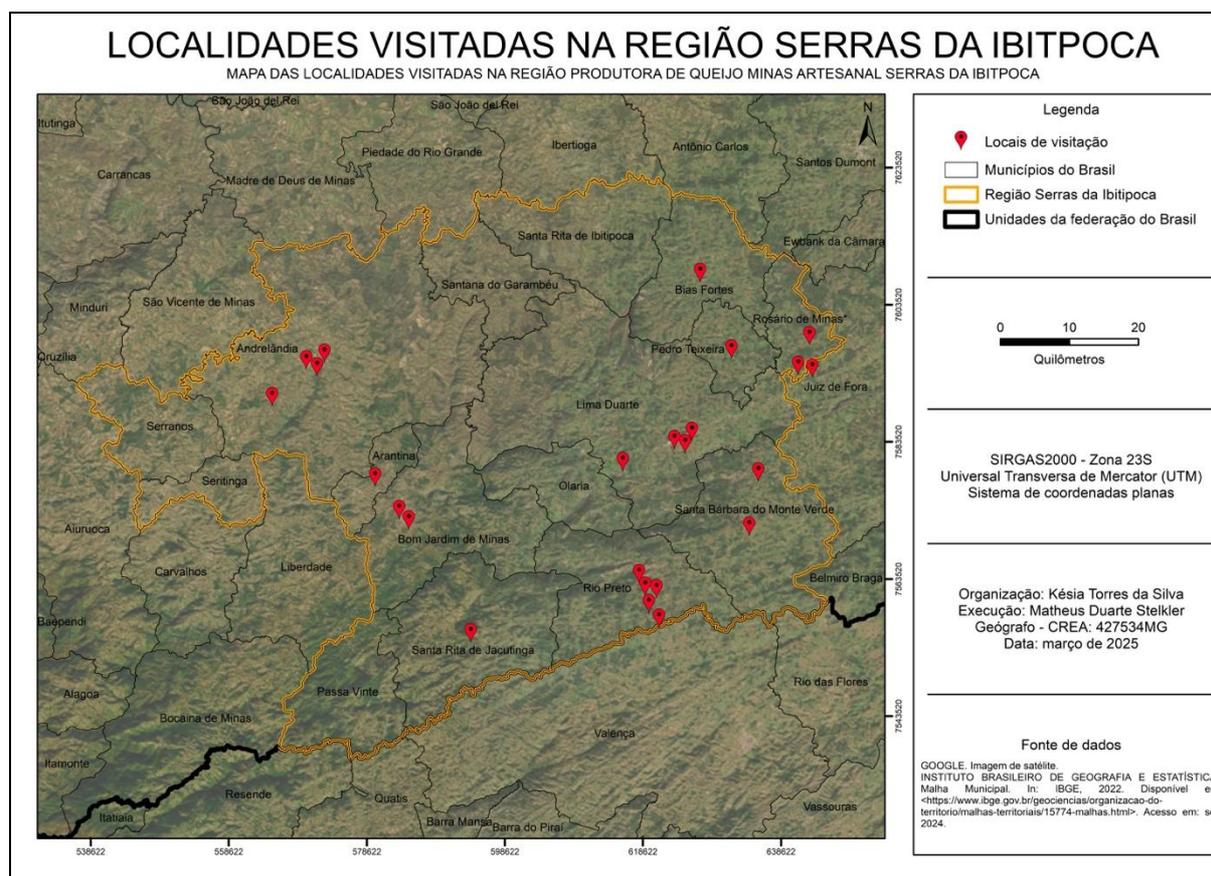


Figura 5 – Localidades visitadas na região produtora de Queijo Minas Artesanal Serras da Ibitioca.

Fonte: a autora (2025).

Foram ocasiões extraordinárias de vivenciar o que é mineiridade a cada visita, em cada conversa, em cada mesa posta. A impressão que fica é de gente muito acolhedora, que gosta de uma boa conversa. Nesses momentos de conversa e degustação, eu pude sentir o orgulho das pessoas que me recebiam em poder oferecer-me um bom queijo e, na maioria das vezes, contar com orgulho ter aprendido com o pai ou com a mãe, que havia, por sua vez, aprendido com o avô ou com a avó. Alguns relatavam histórias muito antigas, sobre o transporte do queijo em mulas, cestos de taquara, comércio com o Rio de Janeiro. Histórias de um tempo áureo na produção e comercialização do queijo que movimentava e nutria a vida de seus antepassados.

Percebi também um sentimento de receio da fiscalização, pelo risco da apreensão dos produtos, e ao mesmo tempo de indignação em virtude de uma legislação que consideram muito rígida. Alguns produtores até chegaram a transparecer certo sentimento de vergonha, ao mostrar sua queijaria tão pequena, ou ainda com obras por fazer. Eu me sentia perplexa, alegre e triste, impotente, mas com a missão de transformar aquelas falas sinceras em um texto, um documento que pudesse retratar as identidades e exercícios de territorialidade vinculados a este saber fazer do QMA, em sua maneira mais original possível, na propriedade, com leite cru de qualidade, que carrega consigo todo o *terroir* local.

Enfim, percorrer essa grande região me fez entender porque “Minas são muitas”. As serras e os vales unem e dividem, formando um mar de morros e de cidadezinhas encravadas em cada dobra da Mantiqueira.

8.1 O QUEIJO MINAS ARTESANAL NA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA: ASPECTOS HISTÓRICOS

Produzir e distribuir o queijo nas Minas Gerais é um desafio antigo, enfrentado desde o início do século XVIII, dadas às condições fisiográficas que as montanhas impuseram aos primeiros colonos. A região Serras da Ibitipoca foi uma das precursoras na produção do queijo artesanal em Minas Gerais, inicialmente para suprir as necessidades de fornecer alimentos ao grande contingente de pessoas que não parava de chegar para minerar os aluviões da bacia do Rio Grande e do Rio do Peixe e, posteriormente, para abastecer a corte portuguesa.

A referida região, com seus 15 municípios e um distrito, possui alguns pontos principais de convergência. As Estradas Reais, que anteriormente denominadas Caminho Velho, Caminho Novo e Caminho do Comércio, perpassavam e interligavam toda essa região. Como esses caminhos eram muito utilizados por tropeiros e viajantes, as roças foram se formando, bem com os povoados e, posteriormente, serviram como rotas de escoamento da produção de fazendas, cujos principais produtos eram toucinho, carne salgada, gado bovino, porcos e queijos. O município de Rio Preto era um ponto de convergência das rotas, por abrigar a fiscalização da Coroa Portuguesa, o “Registro do Rio Preto”.

Segundo o Mapa de exportação de produtos e manufaturas da Província de Minas Gerais, no primeiro semestre de 1831, passaram pelo registro do Rio Preto em direção ao Rio de Janeiro, seguindo o Caminho do Comércio: 1.669 cabeças de gado, 2.400 porcos vivos, 3.865 arrobas de toucinho, 15.323 cestos de queijo (Miranda e Magalhães, 2021, p.38).

Pelos caminhos também passaram viajantes naturalistas, que deixaram seus registros. Auguste de Saint-Hilaire, no ano de 1819, explicou:

No caminho do Rio Preto, encontrei poucas tropas de burros, mas em compensação vi um grande número de porcos e de bois. É por esse caminho que é transportado todo o gado destinado ao Rio de Janeiro e oriundo da parte ocidental da Província de Minas, onde a pecuária é bastante desenvolvida (Saint-Hilaire, 1937, p.30).

No período de 1816 a 1822, Saint-Hilaire, que era um naturalista botânico, detendo um vasto conhecimento sobre literatura científica, veio ao Brasil na companhia do Duque de Luxemburgo, embaixador da França, realizando diversas viagens no Sudeste e Sul do país, sobretudo na Província de Minas Gerais. Tornou-se uns dos mais notáveis viajantes que estiveram no Brasil, muito provavelmente pelo número de excursões que realizou, transformando-as em literatura prestimosa. Em uma viagem a Minas Gerais no ano de 1822, Saint-Hilaire passou pelo registro de Rio Preto, seguindo para a fazenda São Gabriel e, posteriormente, para a fazenda do Tanque, próximo à Serra da Ibitipoca, onde foi acolhido por uma família local, que, de sua rotina relatou:

Os trabalhos caseiros, as galinhas e os animais domésticos tomam-lhe o tempo todo. Havia, além disto, sempre algo de novo em seu pequeno lar. Era preciso ora plantar, ora colher; nasciam-lhe criações; o marido, e o filho mais velho, saíam para caçar e assim traziam ora um porco-do-mato, cuja carne assada comiam todos, ora um gato selvagem. E com efeito mostrou-me muitas peles já curtidas de vários desses animais. A esta altura, chegou o marido que consentiu muito prazerosamente em servir-me de guia. Antes de sairmos ofereceu-me queijo, farinha e bananas, frutos que só se podem colher à raiz da serra. Enquanto comíamos, continuou a conversa. Meu hospedeiro contou-me que morara muito tempo na Vila do Rio Preto. Achando, porém, este lugar vantajoso para estabelecer-se, ali passara um ano, só para construir a choupana e forma plantação. Neste lapso de tempo, matara dez onças e assim tornara os pastos mais seguros. Afinal, para lá transportara mulher e filhos. Depois de acabado o almoço, partimos todos a cavalo e subimos o pico do Pião (Saint-Hilaire, 1938, p. 34).

Sobre a produção de queijo na região das Serras da Ibitipoca, Saint-Hilaire prosseguiu:

O leite não é guardado em potes e sim em pequenos barris circundados por aros de ferro, sendo retirados dos recipientes com a ajuda de uma cabaça cortada ao meio no sentido longitudinal. Fabrica-se geralmente uma considerável quantidade de queijos na comarca de São João del Rei, mas a maior produtora é a região do rio Grande, constituindo o queijo um dos seus principais produtos de exportação (Saint-Hilaire, 2004, p. 191).

Delgado (2009) traz a transcrição de uma correspondência enviada ao Jornal “Pharol” de Juiz de Fora pelo Inspetor escolar Alfredo Carneiro Viriato Catão por volta de 1893, onde

ele traça o panorama econômico do município de Lima Duarte, integrante da região “Serras da Ibitipoca”. Da referida correspondência, extrai-se o seguinte trecho:

No ano próximo decorrido, conforme se verificou de um cálculo levantado ao mínimo, exportaram-se daqui 588.000 queijos, que foram vendidos no mercado do Rio pelos melhores preços. Essa exportação tende nesse ano quase duplicar-se (Delgado, 2009, p. 59).

A referida correspondência tinha o objetivo de defender a importância da construção da via férrea ligando Lima Duarte a Juiz de Fora. Em outro trecho, o inspetor escreveu: “[...] para aqui afluirá todo o comércio do alto Rio Grande, isto é, da zona aconchegada ao turvo, que atualmente é tributário da estrada Sapucaí, atraindo para este ponto a atividade dos mercadores” (Delgado, 2009, p. 59). Na Figura 12, é possível observar que a região citada no trecho que compreende a Bacia do Rio Grande, incluindo as cidades de Serranos, Seritinga, Andrelândia, Arantina, Bom Jardim de Minas, Santana do Garambéu e Santa Rita de Ibitipoca, localidades que são atravessadas pelo Rio Turvo e o Rio Grande.

A localização dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca”, próxima ao Rio de Janeiro, privilegiou o escoamento do excedente da produção de queijos desde os primórdios do sec. XVIII, quando o transporte era feito por tropas até o Registro do Rio Preto, na divisa do Estado, de onde partiam para a capital do país. Era o chamado Caminho do Comércio, conforme Figura 6, ainda mais curto que o Caminho Novo, e se destinava principalmente ao trânsito de mercadorias.

A produção de queijo representou, ao longo do primeiro quarto do século XIX, o terceiro produto em importância e quantidade a passar pelo Registro do Rio Preto, perdendo somente para o gado e o toucinho em volume de arrecadação de impostos pela coroa portuguesa. Importante destacar, que os produtos vinham de diversos municípios interioranos, municípios estes que atualmente compõem a região delimitada como Serras da Ibitipoca.

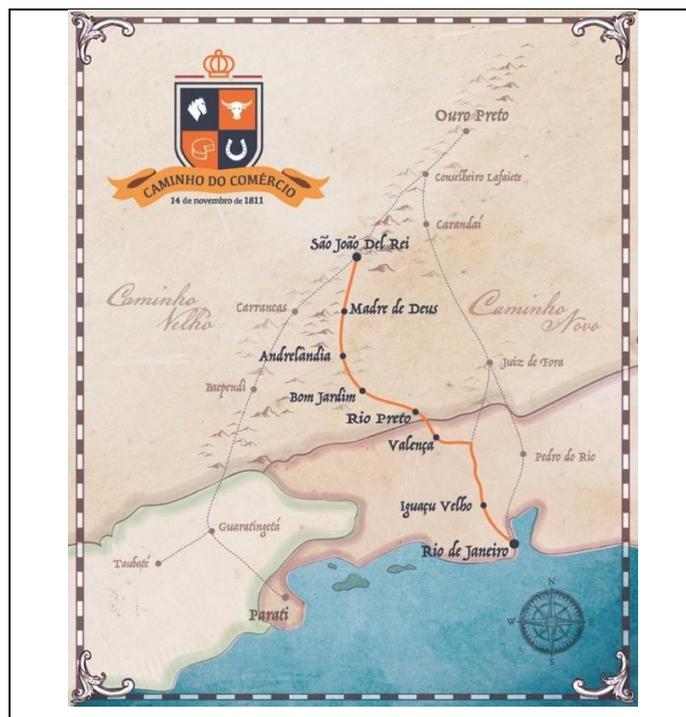


Figura 6 – Mapa do Caminho do Comercio.

Fonte: Miranda e Magalhães (2021).

Alguns desses municípios ainda não eram desmembrados, e olhando para os séculos XVIII e XIX, é possível perceber que havia praticamente três municípios principais que continham os outros. Segundo o IBGE (2023), a atual Andrélandia correspondia ao município de Porto do Turvo, que teve seu início em 1749, abrangendo Bom Jardim de Minas, Arantina e outras localidades. Em 1864, a sede de Rio Preto também foi transferida para Porto do Turvo. O município de Lima Duarte, originalmente distrito do Rio do Peixe, teve seu início em 1781 com a descoberta de aluviões de ouro no rio de mesmo nome e integrava Pedro Teixeira, Conceição de Ibitipoca, Santana do Garambéu, Santo Antônio de Olaria e São Domingos da Bocaina. O município de Rio Preto teve seu início em 1780, como Arraial do Ouvidor, e foi denominado Passagem do Rio Preto em 1800, incorporando Santa Rita de Jacutinga, Boqueirão, Olaria, São Sebastião do Taboão, Barreado e Santa Bárbara do Monte Verde. Os municípios de Serranos e Seritinga pertenciam a Aiuruoca e estão localizados em áreas limítrofes da região das Serras da Ibitipoca. Na atualidade os municípios ainda são considerados uma bacia leiteira.

8.2 REGIÃO QUEIJEIRA E REGIÕES TURÍSTICAS NO MESMO ESPAÇO GEOGRÁFICO.

A região tem um grande potencial turístico e várias propriedades recebem visitantes, oferecem hospedagem e alimentação, configurando em ótima oportunidade para mostrar e vender o QMA. Há dois Parques Estaduais: o Parque Estadual de Ibitipoca e o Parque Estadual da Serra Negra da Mantiqueira. Na região do vale do Rio Preto, a abundância de cachoeiras atrai muitos turistas cariocas pela proximidade com o Estado vizinho, como é o caso de Santa Rita de Jacutinga e Passa Vinte, conhecidas como cidades das cachoeiras.

No município de Rio Preto, a Serra do Funil tem se tornado um roteiro turístico cada vez mais visitado, com uma boa estrutura de pousadas e restaurantes em meio à natureza. Elevam-se mirantes estratégicos para observação das belas paisagens da região do Funil, constituindo o turismo de experiência, proporcionando que alguns produtores ofereçam serviços de hospedagem e alimentação na propriedade. A região também é cercada por duas ciclorrotas: a “Volta das Transições”, um circuito com percurso total de 90 km e o “Ciclo Jacutinga” com um circuito total de 678 km, que ajudam a promover o turismo e, conseqüentemente, a comercialização do QMA.

Cumpra mencionar que na região produtora de QMA Serras da Ibitipoca existem três Instâncias de Governança Regional (IGR), forma de organização e planejamento do turismo em regiões turísticas no Estado de Minas Gerais. Tal política teve início ainda nos anos 2001, quando da criação da política de circuitos turísticos em Minas Gerais. Essa iniciativa visava a regionalização e descentralização do turismo, promovendo a organização de municípios em circuitos turísticos. O governo do Estado, em 2003, deu continuidade à política, institucionalizando os Circuitos Turísticos através do Decreto Lei 43.321. Em 2017, com a publicação da Lei Estadual nº 22.765/2017, os circuitos turísticos passaram a receber nova titulação: Instância de Governança Regional (IGR). As IGRs exercem oficialmente o papel de executoras, interlocutoras e articuladoras da descentralização e da regionalização do Turismo em Minas Gerais. O trabalho destas entidades se dá por meio da integração contínua dos municípios, gestores públicos, iniciativa privada e sociedade civil, consolidando uma identidade regional e protagonizando o desenvolvimento por meio de alianças e parcerias.

São três IGR se sobrepondo à região Serras da Ibitipoca: a) “Montanhas Mágicas da Mantiqueira, com seis municípios: Arantina, Andrelândia, Carvalhos, Liberdade, Minduri e Passa Vinte, sendo três deles pertencentes à região do QMA: Andrelândia, Arantina e Passa Vinte. b) “Serras de Ibitipoca”, que possui 11 municípios, dentre eles 10 são também

coincidentes com a região produtora de QMA Serras da Ibitipoca: Bias Fortes, Bom Jardim, Lima Duarte, Olaria, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita de Ibitipoca, Santa Rita de Jacutinga, Santana do Garambéu, com a exceção de Ibertioga; c) “Terras Altas da Mantiqueira”, composta por seis municípios: Aiuruoca, Alagoa, Itamonte, Itanhandu, Pouso Alto, São Sebastião do Rio Verde, Bocaina de Minas, Serranos, sendo que apenas Serranos faz parte da região produtora de QMA Serras da Ibitipoca. O município de Seritinga é o único que não aderiu à política de regionalização do turismo em MG (SECULT, 2024).

8.2.1 Proposta para integração das políticas de regionalização do turismo e do Queijo Minas Artesanal na região Serras da Ibitipoca

A identidade e a territorialidade do Queijo Minas Artesanal na região Serras da Ibitipoca destaca a profunda interconexão entre os saberes envolvidos na produção do QMA, a cultura local, a história, as características geográficas, o *terroir* e a identidade singular ("mineiridade") da região. Simultaneamente, a área demonstra um considerável potencial turístico, gerenciado através das Instâncias de Governança Regional (IGR), sob a coordenação da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (SECULT), fundamentado em seus expressivos atrativos naturais.

Atualmente, observa-se a coexistência de duas estruturas de regionalização distintas que apresentam significativas sobreposições geográficas, embora mantenham focos e delimitações próprias. De um lado, tem-se a regionalização do QMA, estabelecida pela SEAPA/IMA/Emater, centrada na produção, regulamentação e valorização da identidade do queijo artesanal sob a denominação "Serras da Ibitipoca". De outro, a regionalização do turismo (IGR), definida pela SECULT, visa ao desenvolvimento turístico através de três IGRs ("Montanhas Mágicas da Mantiqueira", "Serras de Ibitipoca", "Terras Altas da Mantiqueira") que cobrem porções da mesma área geográfica. A pesquisa indica uma desconexão parcial, onde a identidade regional tal como é vivida pelos atores locais nem sempre se alinha às delimitações administrativas formais, apontando também para o potencial ainda não totalmente explorado da sinergia entre estas duas vocações regionais intrinsecamente ligadas.

A integração destas políticas justifica-se pela necessidade premente de fortalecer a identidade regional, construindo uma narrativa unificada que valorize tanto o QMA quanto os atrativos turísticos como manifestações genuínas da cultura e do território, superando assim a fragmentação identitária notada em alguns municípios. Além disso, a integração possibilita a otimização de recursos, prevenindo a duplicação de esforços em áreas como planejamento,

marketing, capacitação e desenvolvimento de infraestrutura, resultando em um uso mais eficaz dos recursos públicos e privados. Outro ponto fundamental é a agregação de valor, potencializando a cadeia produtiva do QMA ao inseri-la na experiência turística – através de rotas gastronômicas, visitas a queijarias, eventos temáticos – e, reciprocamente, enriquecendo a oferta turística com um produto de forte apelo cultural e gastronômico. Adicionalmente, busca-se promover o desenvolvimento sustentável, incentivando práticas que conciliem a produção artesanal, a conservação ambiental, essencial para o *terroir* e o ecoturismo, e o avanço socioeconômico das comunidades locais, com destaque para a agricultura familiar e produtos artesanais. Por fim, a integração responde às dinâmicas locais contemporâneas, como a presença dos "novos rurais" e outras tendências sociais que interligam produção e estilo de vida associado ao turismo.

Para ser bem-sucedida, a proposta de integração deve ser norteada por princípios essenciais, incluindo a colaboração interinstitucional, a participação comunitária efetiva, envolvendo produtores, empreendedores turísticos e comunidades no planejamento e execução, a valorização da cultura e do saber local, com respeito e promoção do "saber-fazer" tradicional do QMA; a sustentabilidade, buscando o equilíbrio entre desenvolvimento econômico, justiça social e conservação ambiental; e uma abordagem territorial integrada, que reconheça QMA e turismo como elementos interligados do mesmo espaço geográfico.

Os benefícios esperados dessa integração são múltiplos e incluem a criação de uma identidade regional mais forte, coesa e reconhecida, o aumento da competitividade do destino turístico e do QMA, a geração de novas oportunidades de renda para os produtores e comunidades locais. A integração das políticas de regionalização do turismo e do Queijo Minas Artesanal na região Serras da Ibitipoca apresenta-se como uma possibilidade viável, ao reconhecer e alavancar a sinergia existente entre o queijo artesanal e os atrativos turísticos, a região tem a oportunidade de construir um modelo de desenvolvimento territorial mais coeso, sustentável e que celebre sua distinta identidade cultural. Tal abordagem trará benefícios tangíveis para os produtores, as comunidades locais, os turistas e para o próprio Estado de Minas Gerais. O sucesso desta iniciativa dependerá efetivamente da colaboração interinstitucional e da participação ativa e engajada dos atores locais.

8.3 A CRIAÇÃO DA REGIÃO PRODUTORA DE QUEIJO MINAS ARTESANAL SERRAS DA IBITIPOCA

Independente de como se deu o processo de identificação da região produtora de QMA Serras da Ibitipoca, o motivo de maior relevância para a sua criação, foi o resgate da produção do queijo. O volume de produção outrora apreciável, a ponto de gerar excedente e ser vendido nas casas de laticínios do Rio de Janeiro, como comprovado na Figura 7. Os queijos, como já dito anteriormente, seguiam em lombo de burro pelo chamado Caminho do Comércio, que atravessava toda a região e seguia até o Registro do Rio Preto e de lá para Rio de Janeiro. Esse resgate é de fato importante e é uma unanimidade entre empresas, técnicos e produtores envolvidos no processo.

CASA DAMAZIO "LATICÍNIOS" LTDA.
 SUCESSORES DE OLIVEIRA, BARROSO & CIA.
 COM ARMAZEM DE CEREAIS, QUEIJOS, MANTEIGA, TOUCHAR, BANHA, ETC.
 61, RUA DO ROSÁRIO, 63 — TELEFONE 23-2261
 CAIXA POSTAL 1155 — RIO DE JANEIRO
 CASA FUNDADA EM 1900

CASA DAMAZIO

Remessa do(a) Sr(s) JOSÉ GARCIA DE OLIVEIRA
 da Estação de ENTREGUES por intermédio de J. O. SOBRINHO
 N.º 8.297 despachada em -- de -- e entrada em 29 de MAIO DE 1.953.

Marcas	Volumes	Espécies	Quantidade em colts	GENÉRIOS	Preço	
J.O.O.	3	Canudos	36	Queijos	31,00	1.116,00
		Jacás		Touchar		
		Latas		Manteiga		
DEDUZ-SE						
Fréte						
Suprimentos						
Carretos						
Nossa comissão de 30,00 %						
Estamp.ª p.ª Duplicatª e Federais 2,50						
Selos de consumo de Adicional de Selado com 2,50						
					32,50	68,50
					Líquido Cr-8 A DISPOSIÇÃO 1.047,50	

Rio de Janeiro, 29 de MAIO de 1953

Presado(s) Amigo(s) e Senhor(es):

Apresentamos-lhe a conta de venda supra, referente a remessa que se alguns comerciantes, o que muito lhe agradecemos. Levamos ao crédito da sua conta-corrente o título de Cr-8 1.047,50.

Despejamos que não amigávelmente (se possível) com o resultado obtido a pedido o favor de nos dar preferência para as suas futuras remessas, pois, não guardaremos esforços para bem colocá-las.

Reiterando os nossos agradecimentos, apresentamos-lhe as nossas

Cordiais Saudações.

CASA DAMAZIO "LATICÍNIOS" LTDA.
 Gerente

Figura 7 – Nota fiscal de comercialização do Queijo Minas Artesanal.

Fonte: a autora.

Alguns entrevistados falam numa dívida que o governo tem com os pequenos pecuaristas e queijeiros, visto que políticas sanitaristas praticamente erradicaram a produção artesanal. A comercialização dos queijos mineiros na região “Serras da Ibitipoca” era próspera até o fim do século XIX, mas a situação se modificou bastante com a chegada da estrada de

Ferro, no período da industrialização. Se por um lado facilitou o escoamento da produção, por outro impactou negativamente as pequenas produções, pois nesse período houve a implantação do modelo de produção em série e mecanizada, o qual substituiu instrumentos, técnicas e processos de produção artesanais (Pereira, 2018). A criação de políticas sanitárias promoveu o favorecimento da produção industrial, passou-se a condenar o modo de fazer o queijo utilizando leite cru, equipamentos de madeira e tecnologias tradicionais. Surgiram, assim, cooperativas e laticínios que passaram a comprar o leite dos produtores e ofertar diversos tipos de queijos industrializados e padronizados no mercado. Os produtores se tornaram dependentes dessas cooperativas e indústrias na venda da produção de leite, que já não podia mais ser usado para fazer queijo. Em razão disso, a produção artesanal de queijo foi inviabilizada. Cintrão (2016) falou sobre o controle do Estado em relação à produção, ao processamento e à comercialização:

Desencadeou em Minas Gerais, a partir dos anos 1980, processo de ilegalização dos queijos “não inspecionados” feitos com leite cru (não pasteurizado), que passam a ser percebidos por órgãos de regulação sanitária e técnicos especializados na área de laticínios como um problema para a saúde pública (Cintrão, 2016, p.141).

Ao descrever a citação acima, coloquei-me no lugar desta “técnica especializada” que procurava a qualquer preço o cumprimento das normas sanitárias, visando, sobretudo, a qualidade e inocuidade do produto. É clara a importância da segurança do alimento para o consumidor, porém, é preciso além de leis e regras, mas que se ofereça o suporte ao produtor, principalmente àquele que não tem condições financeiras ou conhecimento suficiente para se adequar a lei de imediato e precisa de um acompanhamento técnico mais humanizado.

Aproveito o momento e abro aqui um parêntese para contar um pouco da minha trajetória. A minha relação profissional com o queijo começou com os estudos e a formatura no ano de 1998 como Técnica em Laticínios, pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, em Juiz de Fora. Na sequência, eu trabalhei por algum tempo no segmento industrial de laticínios. Posteriormente, graduei-me em Geografia pela Universidade Federal de Juiz de Fora. No momento, reúno essas duas áreas do conhecimento, escrevendo minha dissertação de mestrado, abordando temas como Identidade e Territorialidade do Queijo Minas Artesanal. Dedico-me, agora, não mais no queijo, produto derivado lácteo, mas sim nas mãos que o fazem, na sua imaterialidade e no seu significado que habita o imaginário não só de mineiros, mas de todo País. Quem vai a Minas quer queijo, quem sai de Minas leva queijo. Não qualquer queijo, padronizado, que se compra na prateleira do supermercado. O que se quer é o Queijo Minas Artesanal, conhecido também como queijo mineiro. Esse alimento evoca memórias, sentimentos, sabores, pessoas e lugares. Quando servido com um café coado no filtro de pano,

exala mineiridade e tem o poder de fazer surgir sorrisos e conversas, de unir em volta da mesa, de proporcionar encontros e momentos agradáveis. É nesse sentido que esta pesquisa caminha, descortinando o que há por trás dessa tradicional iguaria mineira.

No mesmo Instituto onde me formei técnica, dois pesquisadores, um veterinário e o outro agrônomo, ambos vinculados à Empresa de Agropecuária de Minas Gerais/Instituto de Laticínios Candido Tostes (Epamig/ILCT), foram fundamentais para iniciar o processo de resgate cultural do QMA. O veterinário (um dos técnicos entrevistados), percorrendo a região desde a década de 1990, percebeu os produtores de queijo se queixando da falta de legislação que proporcionasse que esse queijo, tão comum na região, pudesse ser produzido mais amplamente, reconhecido e comercializado. Até aquele momento, não havia legislação no Estado para queijos feitos de leite cru, somente os laticínios que aplicam o processo de pasteurização poderiam produzir de forma legalizada. O outro pesquisador da Epamig começou a organizar concursos de produtos lácteos, visando promover e dar maior notoriedade aos queijos que tinham um sabor especial. Os concursos inicialmente, ocorriam no ILCT em Juiz de Fora e, posteriormente, disseminaram por vários estados do Brasil. Em um desses concursos promovidos no Nordeste do país, o pesquisador se deparou com queijos feitos com leite cru. Percebeu então que a legislação naquela região já se adequava também aos pequenos produtores, que faziam o queijo de forma artesanal. A partir dessa constatação, começou também a serem aceitos, nos concursos, os queijos artesanais feitos em Minas Gerais. Não havia uma legislação regulamentadora da produção do QMA, portanto, os produtores premiados no concurso não poderiam ter os queijos comercializados com respaldo da inspeção sanitária. Mediante esse impasse, deu-se início ao movimento de retomada de incentivo e a busca da legalização para o QMA.

Por iniciativa da Emater de Lima Duarte e da Diretoria do Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora Juiz de Fora, realizou-se um estudo histórico e geográfico para caracterizar e delimitar uma região cujos municípios estão contidos nas regiões do Vale do Rio Preto, da Serra Negra da Mantiqueira e da Serra de Ibitipoca.

Esta iniciativa contou com apoio de técnicos e pesquisadores de entidades como o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Lima Duarte e Região (STR), Sindicato dos Produtores Rurais de Lima Duarte (SPR), Rotary, Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS), Universidade Federal

de Lavras (UFLA), Instituto Federal de Rio Pomba (IFET) e Prefeituras de todos os municípios da região em estudo.

A região contendo os 15 municípios foi finalmente nomeada pelo topônimo “Serras da Ibitipoca”, assim escolhido por estar o Parque Estadual de Ibitipoca circunscrito à região e por ser a Unidade de Conservação mais visitada do Estado de Minas Gerais (IEF, 2023)

A criação da “Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca” (APROQ) foi resultado da iniciativa de uma produtora do Município de Lima Duarte, advogada do Rio de Janeiro, que se apaixonou pela atividade queijeira mineira após se aposentar. Seu primeiro contato com o queijo artesanal, foi em um curso de capacitação oferecido pela Emater.

“Eu me apaixonei pela arte envolvida em transformar leite em queijo e pelo modo de fazer este queijo. Fiz de tudo para que a sua fabricação pudesse ser incentivada, e restabelecida como uma forma de resgate na região. Fui até a Serra do funil, aprender com um antigo produtor, pois eu queria fazer o queijo, como se fazia no passado e preservar essa cultura que eu admiro e respeito demais” (Trecho de entrevista da produtora rural e presidente da APROQ).

A criação da Associação possibilitou um maior contato entre os produtores e a retomada do movimento de resistência, unindo esforços para a manutenção dos saberes herdados pela cultura queijeira da região.

Ao mesmo tempo, o Diretor Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), considerando o ofício no 01/2020 da Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região Serras da Ibitipoca (APROQ), e pela análise do estudo técnico realizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER- MG), com o título "Caracterização Integrada dos Municípios da Região das Serras da Ibitipoca como produtora de Queijo Minas Artesanal", publicou a Portaria 2.016/2020, em 26 de novembro de 2020.

Essa normativa identificou a região Serras da Ibitipoca como Produtora do Queijo Minas Artesanal, assim como definiu os municípios que a compõe: Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Rita do Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos. Em julho de 2024, após um movimento feito por produtores e técnicos do distrito Rosário de Minas (distrito de Juiz de Fora) este, foi incluído, sendo desta forma o único distrito a incorporar juntamente com outros municípios uma região produtora de QMA (IMA, 2020; 2024). Na Figura 8, estão representados os municípios da região considerada.

A identificação da região como produtora de QMA significou que o Governo de Minas Gerais reconheceu que os produtores locais seguem o processo tradicional de produção do Queijo Minas Artesanal e irão procurar se adequar a legislação vigente. Há diversas evidências históricas da produção de Queijo Minas Artesanal na região, como mapas, registros e objetos, contidos em acervo histórico, livros de histórias dos viajantes da época publicados (Pereira, 2018). Isso reforça o apelo histórico e cultural da região para a produção do QMA.

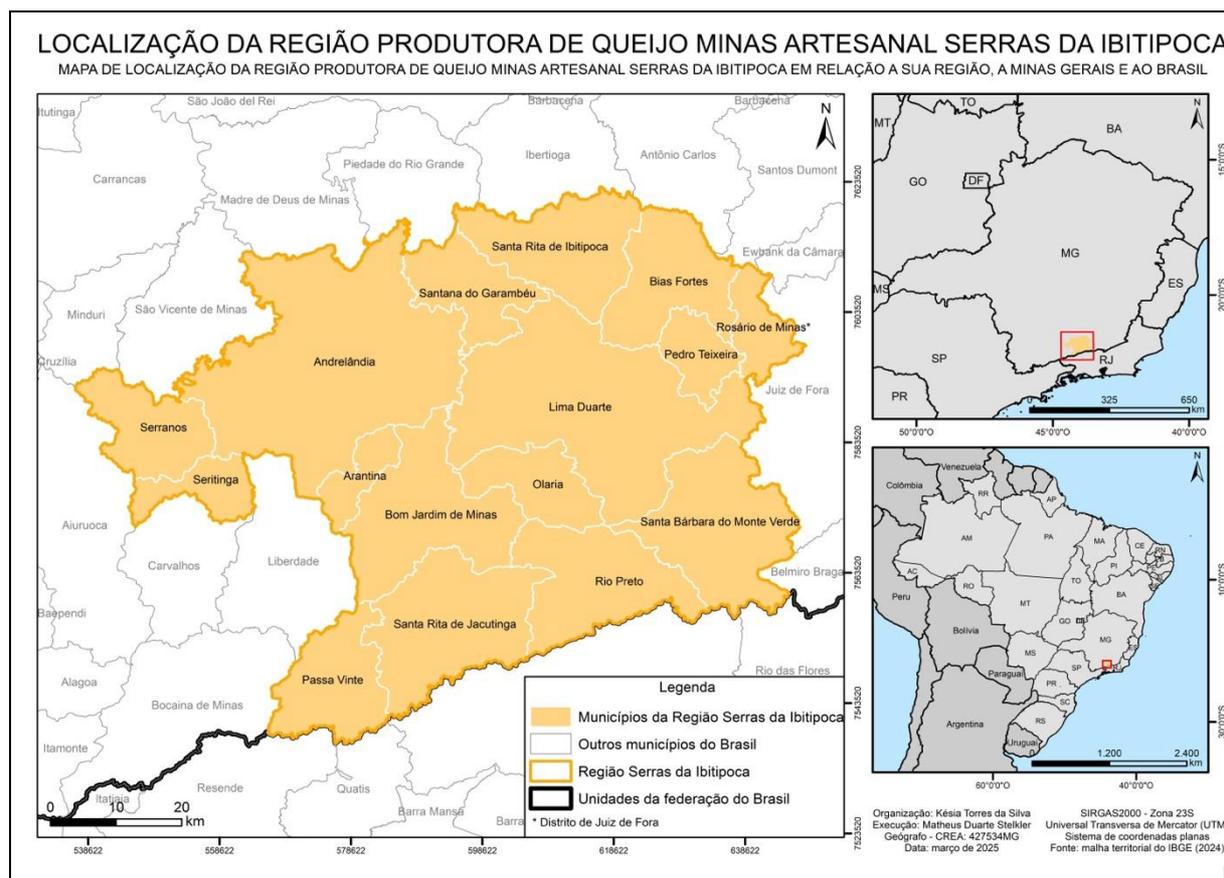


Figura 8 – Mapa de localização da região produtora de Queijo Minas Artesanal Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

A Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca (APROQ) enfatiza que a certificação tem estimulado os produtores a regularizar suas queijarias e a produzir cada vez mais o QMA, que agora é regulamentado pelo Estado. Fundada em 2019, a APROQ conta com 25 associados e representantes em praticamente todos os municípios que compõem a região. Entretanto, a produção ainda é baixa, a maioria produzindo queijos visando o consumo próprio, de vizinhos e visitantes. Os associados buscam fortalecer a articulação para conquistar apreciadores e melhorar suas condições socioeconômicas,

ênfatizando o sabor característico que o queijo carrega, provenientes do clima de montanha, águas de excelente qualidade, além, da cultura e do “saber fazer do queijo” (Camilo e Avelar 2020).

Segundo a extensionista da Emater-MG, apesar do volume ainda ser pequeno, a Portaria 2.016/2020 irá alavancar a produção de queijo na região da Serras da Ibitipoca. O estudo de caracterização do QMA, feito pela extensionista, contribui para a inserção dos produtores de queijo no mercado formal, promovendo justiça social ao oferecer dignidade e possibilitar o acesso a capacitações e assistência técnica específica em suas propriedades (Pereira e Assis, 2019). A queijaria Fazenda Guimarães de Lacerda, localizada em Santa Bárbara do Monte Verde, em 2021, foi a primeira das “Serras da Ibitipoca” a obter registro do IMA como produtora de QMA (Lima, 2021).

O governo de Minas Gerais, por intermédio da SEAPA (Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento), tem realizado diversos concursos queijeiros desde 2009, com visibilidade nacional e internacional, com grande participação de diversos produtores mineiros, que se engajam em mostrar o sabor do autêntico QMA para o Brasil e para o mundo. O 17º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal ocorreu no Serro/MG, tendo a cerimônia de premiação, para quatro categorias, realizada em 02/09/2024 (SEAPA, 2024).

Desde 2011, o Brasil está inserido na campanha internacional com a criação do Grupo de Trabalho “Slow Food queijos artesanais” visa a promoção do conhecimento, valorização e consumo dos queijos artesanais de leite cru brasileiros. As principais frentes de trabalho desse grupo englobam o mapeamento e divulgação dos queijos brasileiros, a promoção de atividades de educação do gosto e degustações, a defesa de uma legislação específica para os produtos artesanais e a promoção da compra solidária dos queijos artesanais (Slow Food Brasil, 2017).

Através das mais diversas formas, entidades públicas e privadas têm trabalhado no sentido de alavancar a produção do QMA na região Serras da Ibitipoca. O intuito é fortalecer os laços entre os produtores, para que a cultura desse saber permaneça e prospere. Possibilitar a produção de um produto de qualidade assegurada, promovendo desenvolvimento socioeconômico a partir de uma produção artesanal.

8.4 CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA

A região “Serras da Ibitipoca” fica situada na conhecida Serra da Mantiqueira, que se estende pelo sul e sudeste do Brasil. Inserida no Domínio Atlântico, que abriga a Floresta Atlântica, considerada como um dos *hotspots* mundiais de biodiversidade. Esta região apresenta

considerável amplitude altimétrica, principalmente na porção sul, onde possui cadeias montanhosas com as maiores cotas de altimetria. Nesta cadeia de montanhas, a partir de 1.200m ocorrem as florestas nebulares, caracterizadas pela constância de névoa e destacada presença de epífitas, como as orquídeas, bromélias e samambaias (Furtado, 2020). Além da região Serras da Ibitipoca, outras regiões também reconhecidas e delimitadas como produtores de QMA estão inseridas nesta cadeia montanhosa, conforme pode-se verificar no mapa da Figura 4. São elas região Campo das Vertentes, região Entre Serras da Piedade ao Caraça, região Serro e região Diamantina. A orogenia do Sistema Mantiqueira e suas principais localidades é apresentado no mapa da Figura 9.

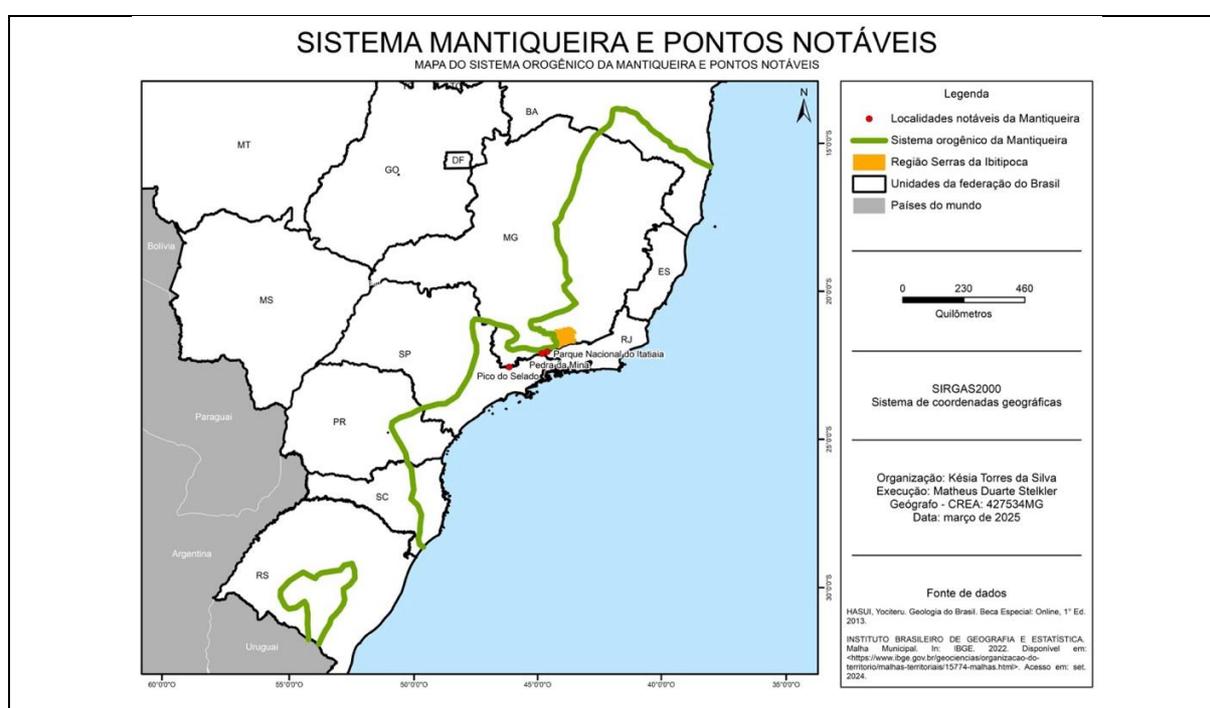


Figura 9 – Mapa Sistema Mantiqueira e pontos notáveis.

Fonte: elaboração própria (2025).

No âmbito da Geologia, essa área corresponde à Província da Mantiqueira e sua exposição representa o Escudo Atlântico:

O sistema apresenta-se como uma faixa ao longo da região costeira entre o sul da Bahia até o Rio Grande do Sul, com extensão para o Uruguai. Tem cerca de 3.000 km de comprimento, 200 km de largura na parte sul e 600 km na parte norte. A oeste faz limites com o cráton do São Francisco, com a extremidade sul do Cinturão Brasília do Sistema Orogênico Tocantins e com a cobertura da Bacia do Paraná. Em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul a continuidade está oculta sob essa bacia. A leste faz limite com a Província Margem Continental Leste, onde se reconhece que o sistema tem continuidade, mas não está caracterizado por se encontrar submerso. O Sistema Mantiqueira foi compartimentado em três setores, referidos como setentrional, central e meridional por Almeida e Hasui (1984). Essa divisão se manteve através dos anos, com alterações dos limites em função do avanço dos conhecimentos geológicos e

geocronológicos. Com os novos conhecimentos, os compartimentos passaram a ser considerados como correspondentes a três cinturões orogênicos: Araçuaí no setentrional, Ribeira no central e Tijuca no meridional (Hasui, 2012, p.331).

A imagem de satélite da região Serras da Ibitipoca e adjacências possibilita a visualização da região de estudo sobreposta à Serra da Mantiqueira, conforme Figura 10.

Segundo Pereira, (2018), o embasamento geológico no maciço da área da região Serras da Ibitipoca é constituída por rochas cristalinas, com predominância de gnaisses e ocorrência de quartizitos. As feições geomorfológicas (Figura 11) são características dos respectivos embasamentos geológicos, e a tipologia dos solos se correlaciona, em geral, com os segmentos das Unidades de Paisagem. Terraços fluviais e topos alongados são constituídos por solos profundos e permeáveis. A região apresenta rampas de colúvio e vertentes retilíneas que resultam de processos erosivos, principalmente laminares, favorecidos pelo escoamento superficial de águas pluviais. As vertentes apresentam formações côncavas em anfiteatro, o que favorece a manutenção da umidade do solo por mais tempo e por consequência uma exuberância da vegetação.

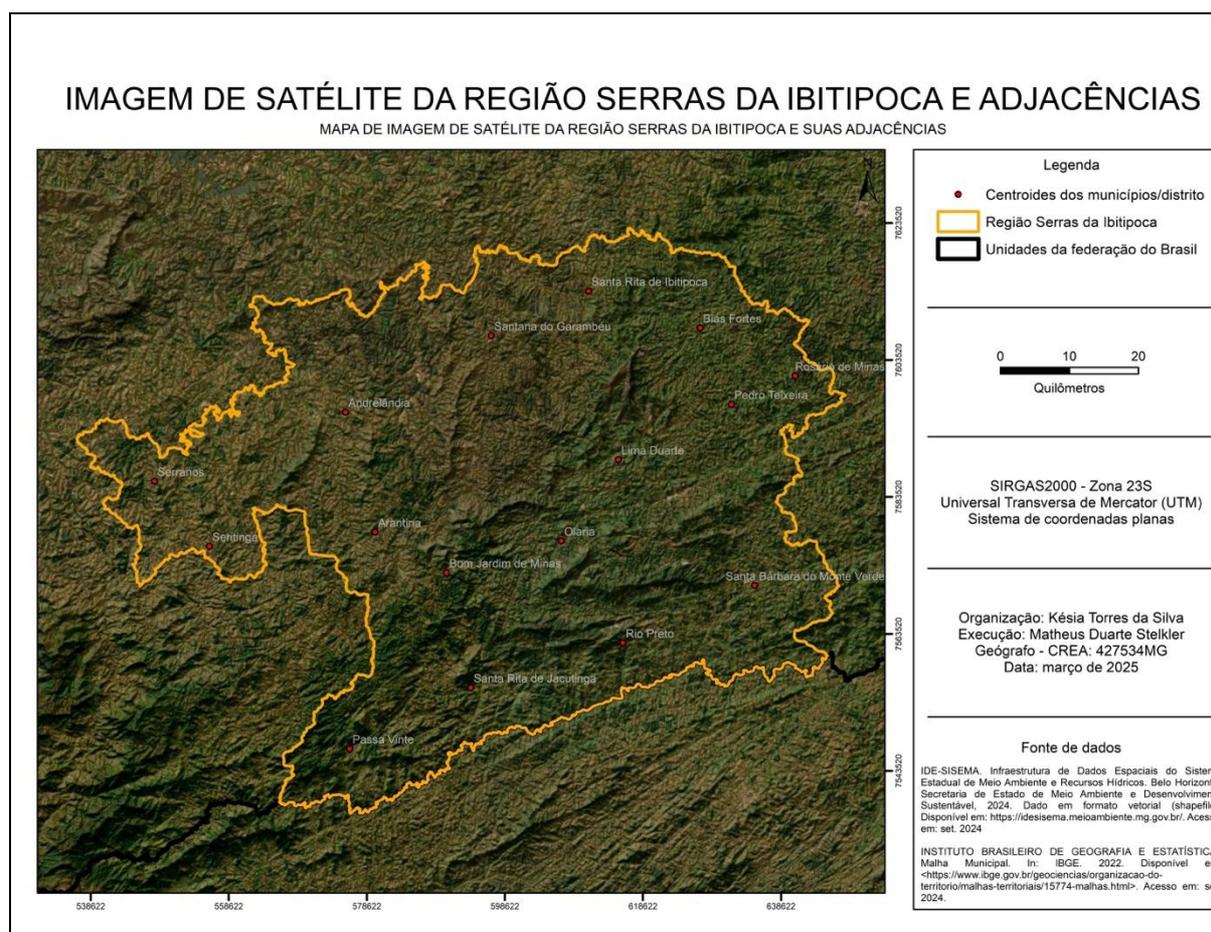


Figura 10 – Mapa de imagem de satélite da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

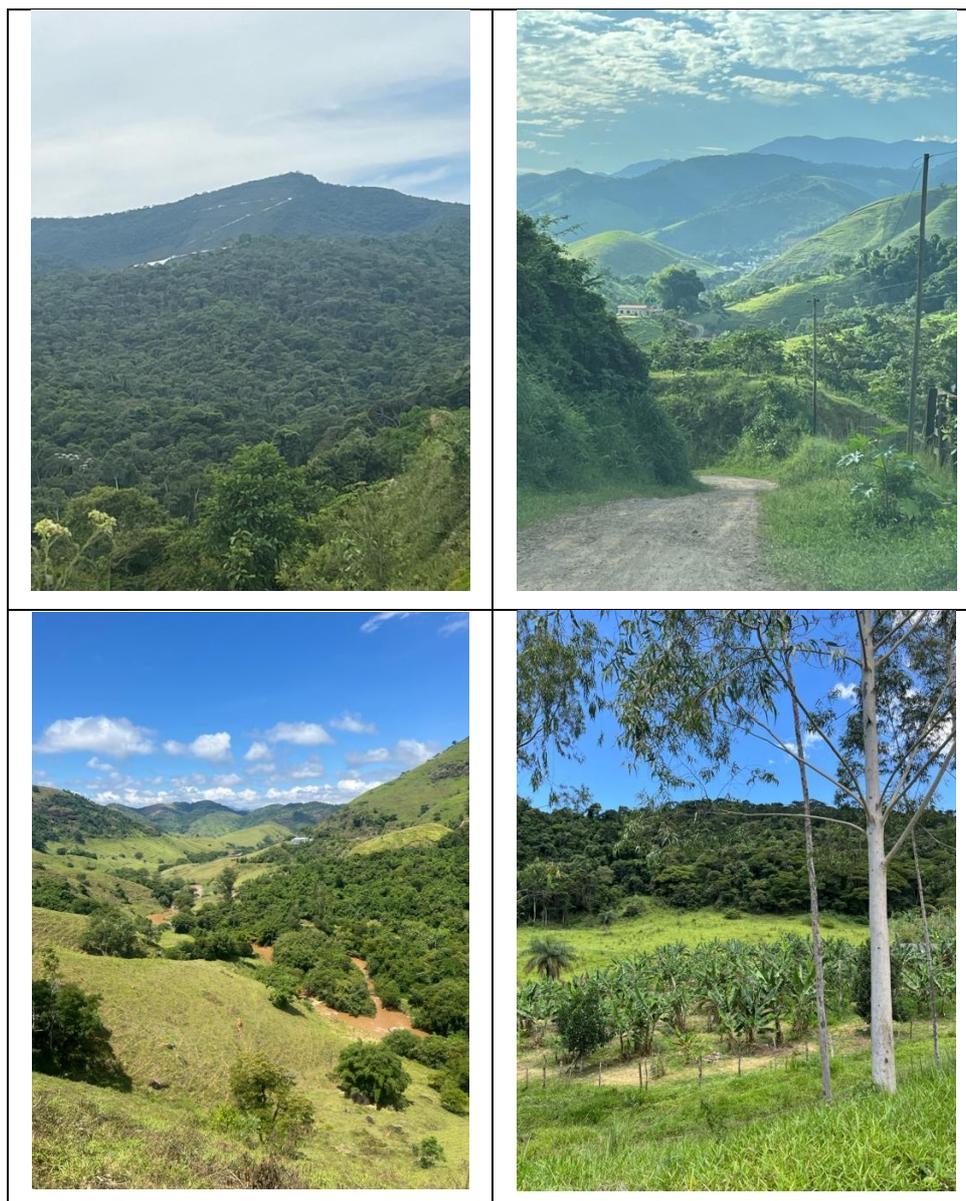


Figura 11 – Feições geomorfológicas da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

O mapa hipsométrico, visualizado na Figura 12, representa a variação de altitude, ou seja, as áreas mais elevadas e as áreas mais baixas. Neste caso, pode-se distinguir as diferentes unidades morfológicas, como montanhas, planaltos, planícies e vales. Por meio das cores e tonalidades que indicam diferentes altitudes, é possível identificar as unidades do relevo e as características montanhosa dessa região. Ao observar o mapa, é notável as enormes diferenças altimétricas. A altitude tem influência direta no ecossistema e no bioma regional. Algumas dessas áreas considerados de difícil acesso resguardam remanescentes de vegetação de Mata Atlântica, representados atualmente por florestas montanas e altomontanas, campos de altitude e campos rupestres (Menini Neto, 2009).

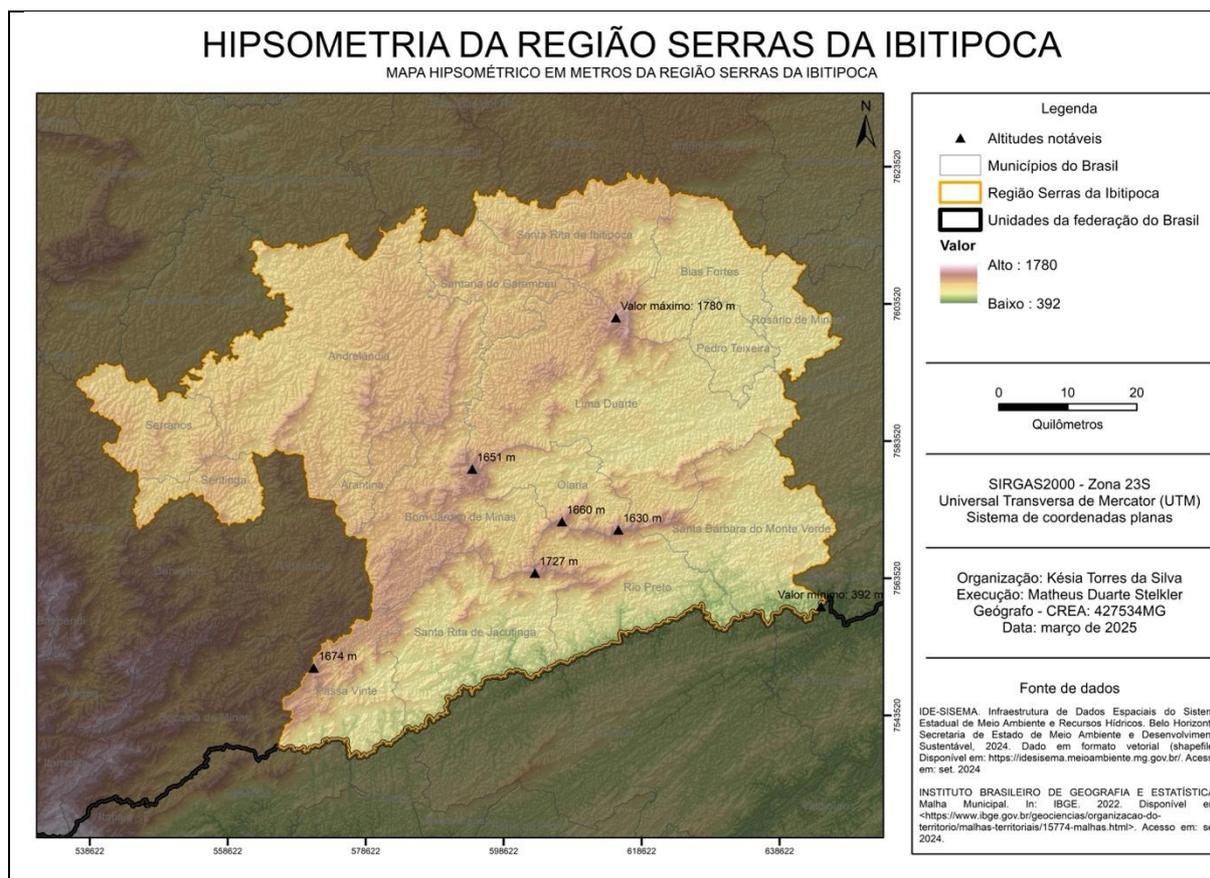


Figura 12 – Mapa hipsométrico da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

A Serra de Ibitipoca, onde está localizado o Parque Estadual de Ibitipoca, (com área de 1.488 hectares), e a Serra Negra da Mantiqueira, onde se localiza o Parque Estadual da Serra Negra da Mantiqueira (com área de 4.203,96 ha), são destaques nesta paisagem. A Serra Negra é formada por um complexo de serras que corre desde Bom Jardim de Minas, a oeste, até Santa Bárbara do Monte Verde, à leste, formando o corredor sudeste da Serra da Mantiqueira. Aí estão situadas duas Reservas Particulares do Patrimônio Natural (RPPN): A RPPN de São Lourenço do Funil, no município de Rio Preto, e a RPPN Serra Negra, no município de Lima Duarte. Essas serras de altitudes e fitofisionomia semelhantes, apresenta numerosas nascentes e cursos d'água, constituindo um corredor florístico no sentido leste-oeste, entre a Mantiqueira Setentrional, Vale do Paraíba do Sul e Mantiqueira Meridional e no sentido norte-sul entre Ibitipoca e o Maciço do Itatiaia (Valente 2008). O mapa de altimetria na Figura 13 permite visualizar que grande parte da região é composta por unidades serranas com variadas cotas altimétricas.

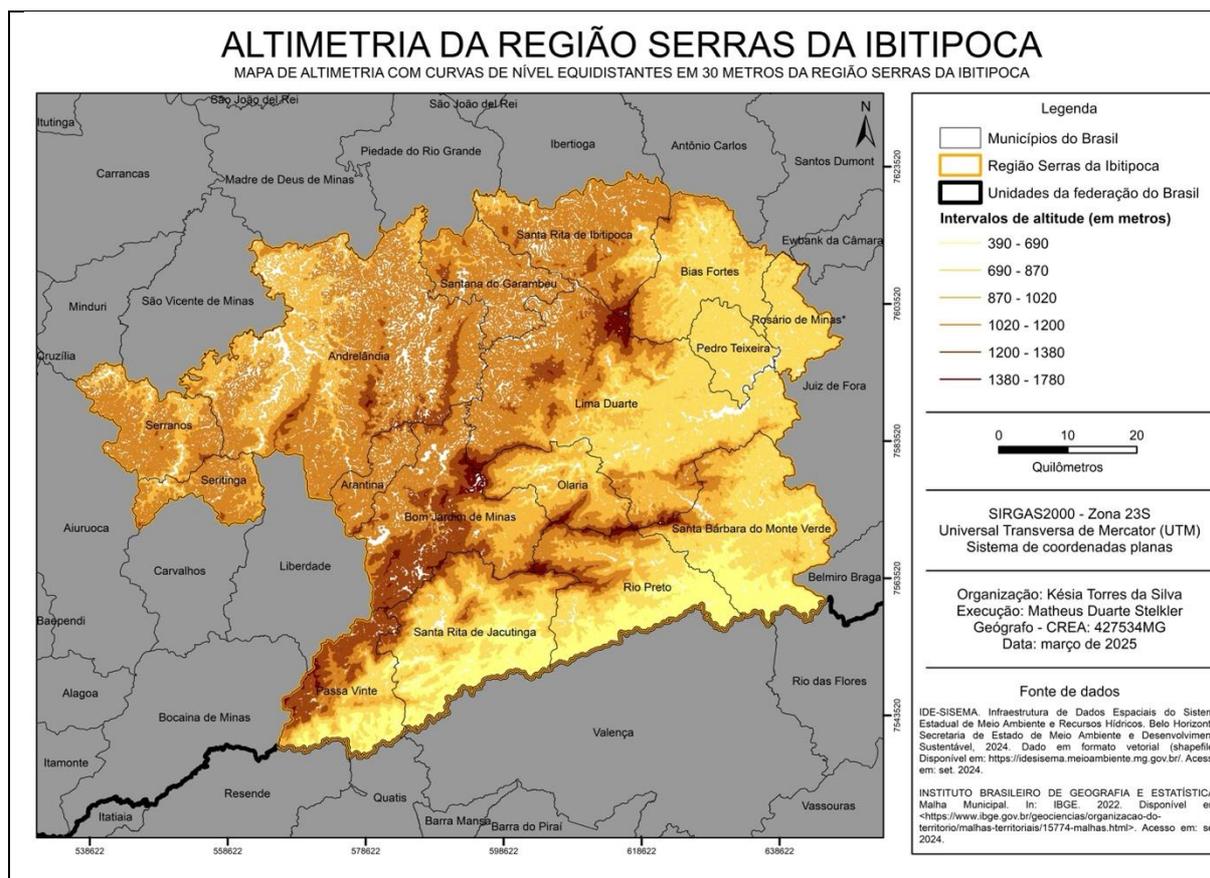


Figura 13 – Mapa de altimetria da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

Nesse mapa, representou-se, de forma detalhada, o relevo da região, destacando variações na altitude e na topografia. As curvas de nível demonstram que os municípios localizados à sudeste da região em estudo apresentam menores cotas altimétricas do que na porção noroeste, onde se apresentam áreas mais elevadas, como picos e montanhas. Essas localidades são bem conhecidas, como por exemplo, o Pico do Pão de Angu, na Serra de Lima Duarte, o Pico Cabeça de Formiga, na Serra da Saudade, o Pico das Três Divisas, na Serra Negra, Serra do Funil, etc.

Na Figura 14, é possível visualizar essas diferenças de altitude, demonstrada por Município.

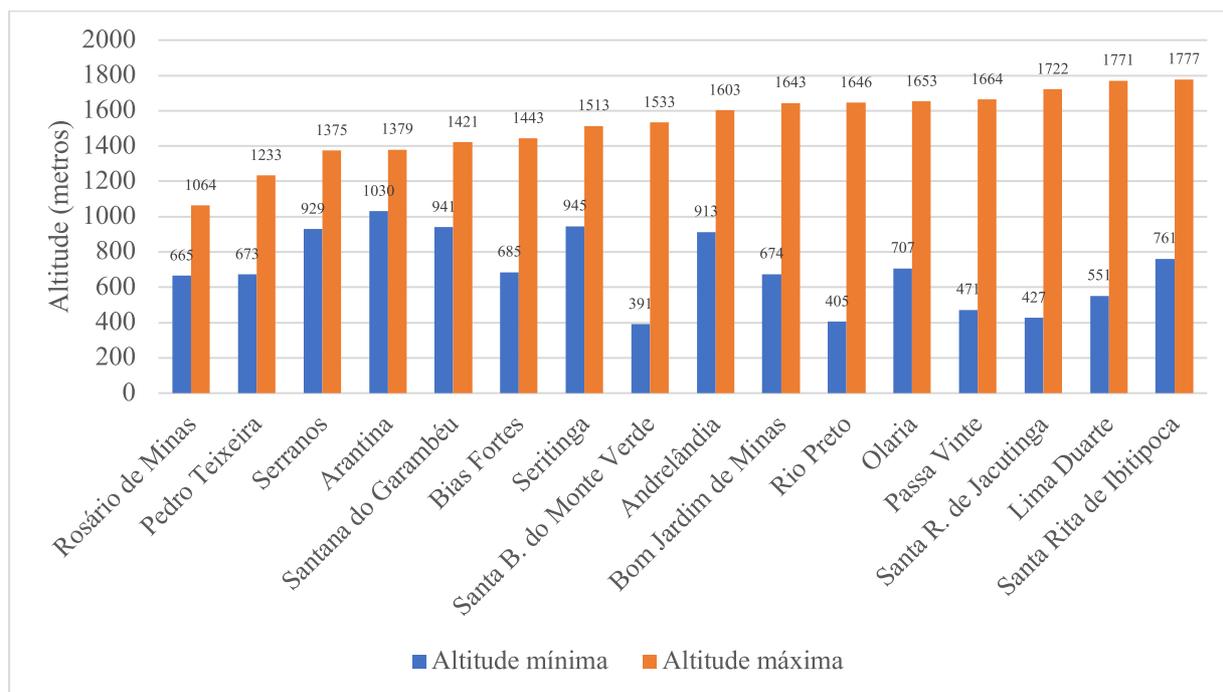


Figura 14 – Gráfico de altitude dos municípios e distrito da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: elaborada pela autora (2025).

As principais vias de acesso aos municípios da região das Serras da Ibitipoca são a BR 040 e a BR 267, que conectam as a Região Intermediária de Juiz de Fora, o Rio de Janeiro e Belo Horizonte. As demais conexões são feitas por rodovias estaduais. A malha rodoviária é representada pelo sistema de transporte da região Serras da Ibitipoca na Figura 15.

A presença de cotas altimétricas elevadas demonstra o quão íngremes podem ser algumas partes dos caminhos e percursos e quanto foi desafiador a locomoção e o transporte no passado. Em algumas localidades, o acesso às regiões mais altas permanecem difíceis nos dias atuais, pela falta de infraestrutura adequada em algumas estradas mais interioranas. Os municípios Bias Forte, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Garambéu, por exemplo, não possuem acesso com calçamento ou asfalto, a não ser pela MG 338, passando por Barbacena. Partindo de Juiz de Fora, são 170 km, o que torna este caminho, na prática, inviável. As distâncias percorridas por estrada de chão podem variar de 17 km a 35 km. O acesso a essas cidades se torna bastante difícil no período chuvoso, complicando o acesso de moradores, de turistas e visitantes, além de prejudicar a comercialização do queijo, já que a maioria dos produtores vendem o produto na propriedade ou nas feiras semanais.

É muito importante que as prefeituras trabalhem em conjunto com Sindicatos Rurais e as Instâncias de Governança Regionais (IGR) para articularem a promoção de políticas públicas que possam promover um acesso mais facilitado às localidades produtoras de QMA, para que

a integração ocorra de forma mais igualitária e promovam suporte para que os produtores rurais mantenham sua moradia no campo.

“Estradas devidamente pavimentadas, levam o ônibus escolar, o agente de saúde, os insumos, os itens alimentícios, o morador, o visitante e o turista que gosta de comprar o queijo diretamente na propriedade” (Trecho de entrevista do técnico da Emater – Santa Rita de Jacutinga).

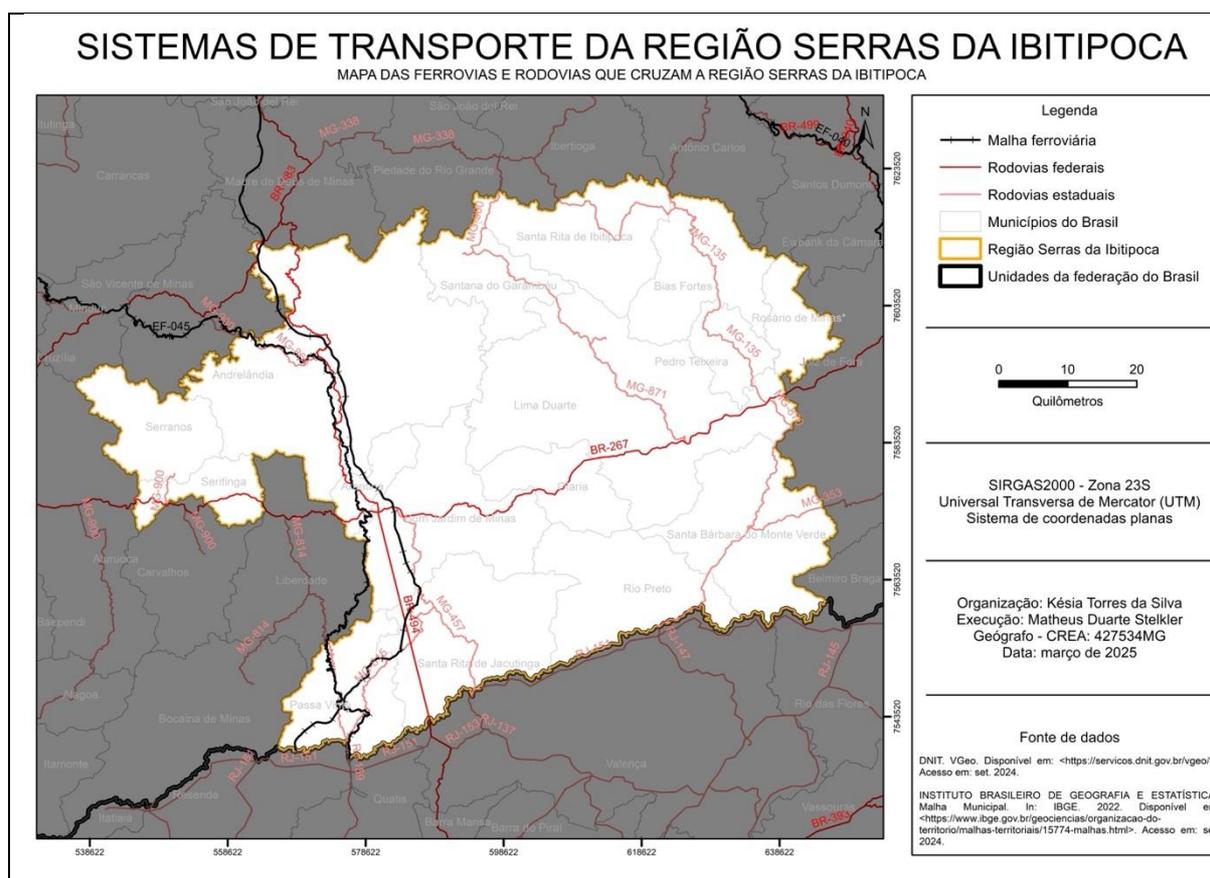


Figura 15 – Mapa sistema de transporte da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

O clima é bem característico de regiões serranas e a maior parte está na Zona Subtropical úmida com inverno seco e verão temperado, estando apenas uma pequena parte, que faz divisa com o Rio de Janeiro, denominada, Zona Subtropical úmida com inverno seco e verão quente. Sendo assim, durante o verão, as temperaturas são moderadas e podem variar entre 15°C e 25°C, enquanto no inverno, podem cair para 5°C a 15°C. A amplitude térmica pode ser considerável, com temperaturas mais baixas nas noites e madrugadas, especialmente no inverno.

O mapa de classificação climática (Figura 16) oferece uma visão das condições climáticas da região, refletindo a interação entre a altitude, a precipitação, a temperatura e a umidade. E demonstra esse padrão climático ajuda a explicar o *terroir* que envolve o Queijo Minas Artesanal produzido nesta região. Outro fator de destaque são as áreas de mananciais. Os rios que banham a região, como o Rio Grande, Rio Turvo, Rio do Peixe, Rio Vermelho, Rio Bananal, Rio Preto representam a importância das águas presentes nessas duas bacias hidrográficas.

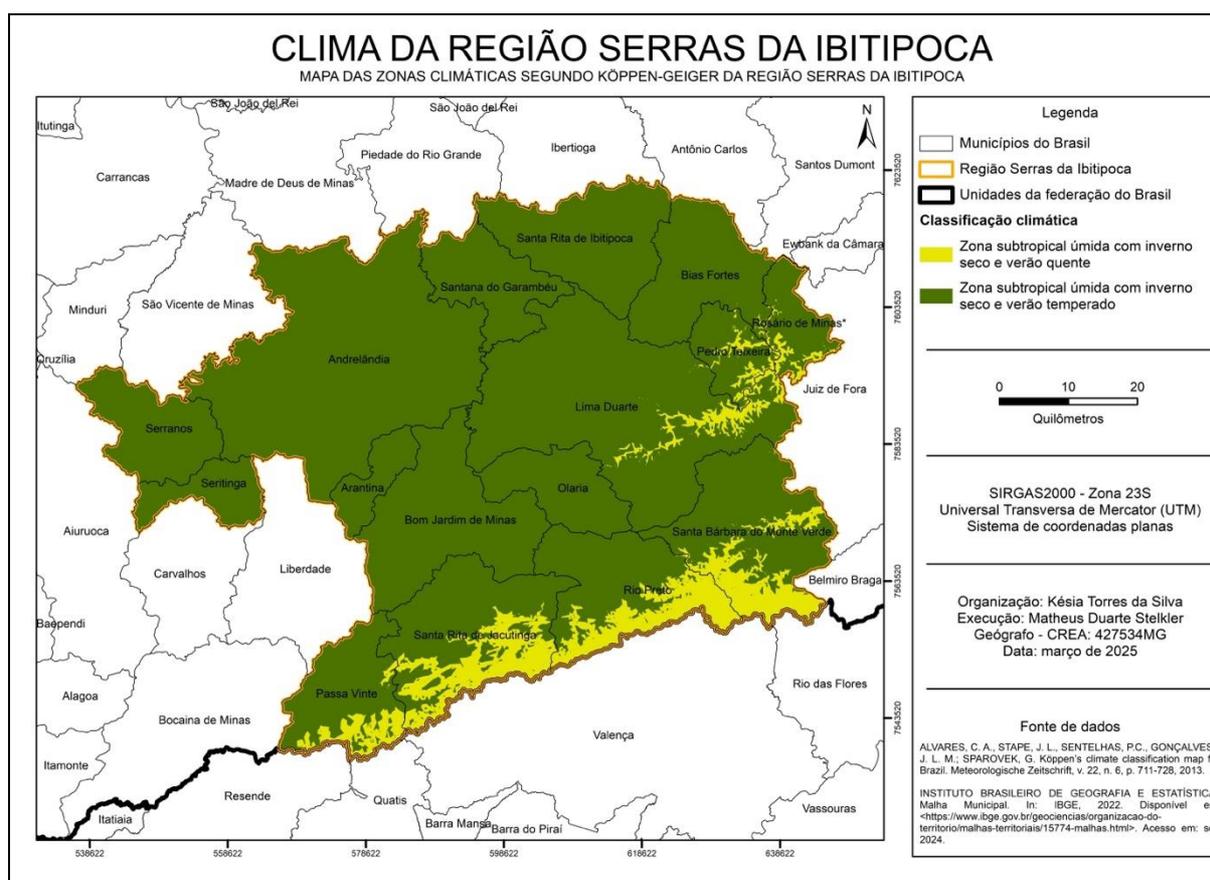


Figura 16 – Mapa de classificação climática da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

A hidrografia da região Serras da Ibitipoca (Figura 17) é um fator determinante na paisagem. A Serra Negra e a Serra de Lima Duarte formam um divisor de águas que influencia o padrão de escoamento dos rios e divide a região em duas importantes bacias hidrográficas: a bacia hidrográfica do Rio Grande e a bacia hidrográfica do Paraíba do Sul.

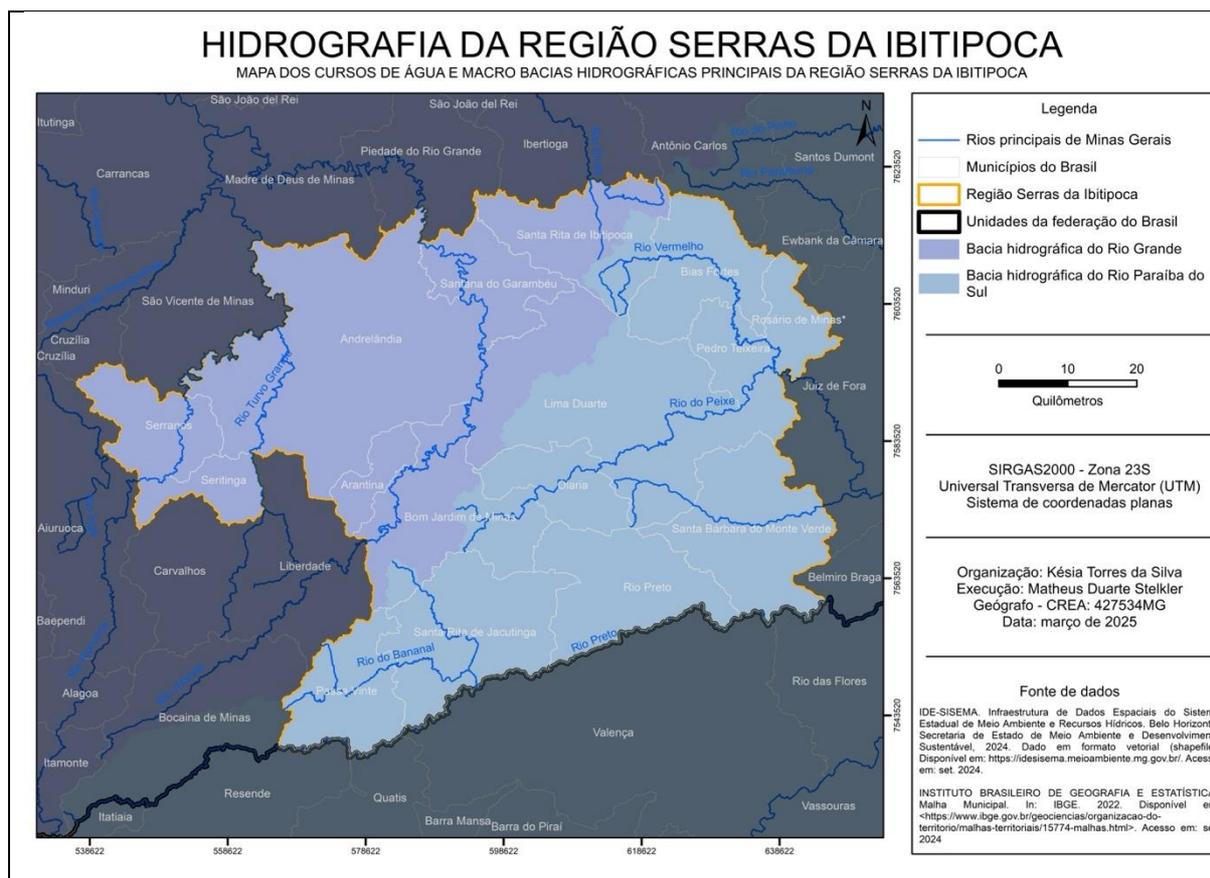


Figura 17 – Mapa de hidrografia da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

As pastagens típicas dos campos de altitude são a base da alimentação do gado nas propriedades. Em que pese a ausência de embasamento científico, o entendimento abaixo relatado é recorrente entre os produtores entrevistados:

“No passado o capim gordura levava a fama de ser o responsável pelo leite gordo da região” (Trecho de entrevista com produtor rural).

Os tipos de solos que compõem a região se somam aos outros fatores edafoclimáticos que exercem influência no *terroir* do Queijo Minas Artesanal. O mapa de pedologia (Figura 18), demonstra que há uma predominância de cambissolos e latossolos. O cambissolo háplico distrófico apresenta grande variação no que se refere à profundidade, ocorrendo desde rasos a profundos. A drenagem varia de acentuada a imperfeita e podem apresentar qualquer tipo de horizonte A, sobre um horizonte B incipiente (Bi), também de cores diversas. Muitas vezes são pedregosos, cascalhentos e mesmo rochosos. Ocorrem disseminados em todas as regiões do Brasil, preferencialmente em regiões serranas ou montanhosas. (IBGE, 2015). O Latossolo vermelho-amarelo é profundo, com boa drenagem e normalmente baixa fertilidade natural,

embora se tenha verificado algumas ocorrências de solos eutróficos. Ocorrem em praticamente todo o território brasileiro (IBGE, 2015). Portanto, apesar de não serem solos ricos, podem ser facilmente corrigidos na sua parte química e têm o benefício de serem profundos, uma propriedade física que facilita o desenvolvimento de raízes na vegetação.

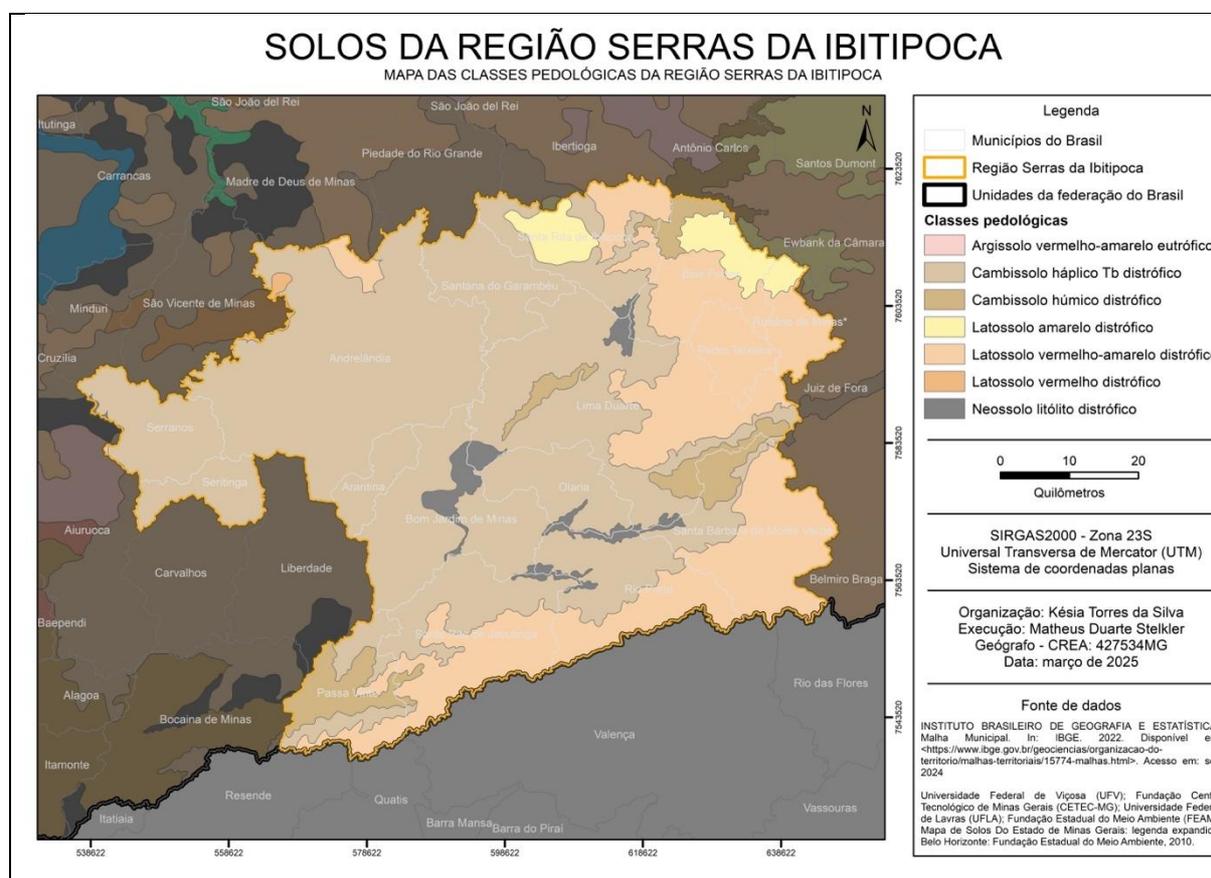


Figura 18 – Mapa de solos da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

Por meio da Figura 19, pode-se visualizar as serras mais conhecidas da região Serras da Ibitipoca.

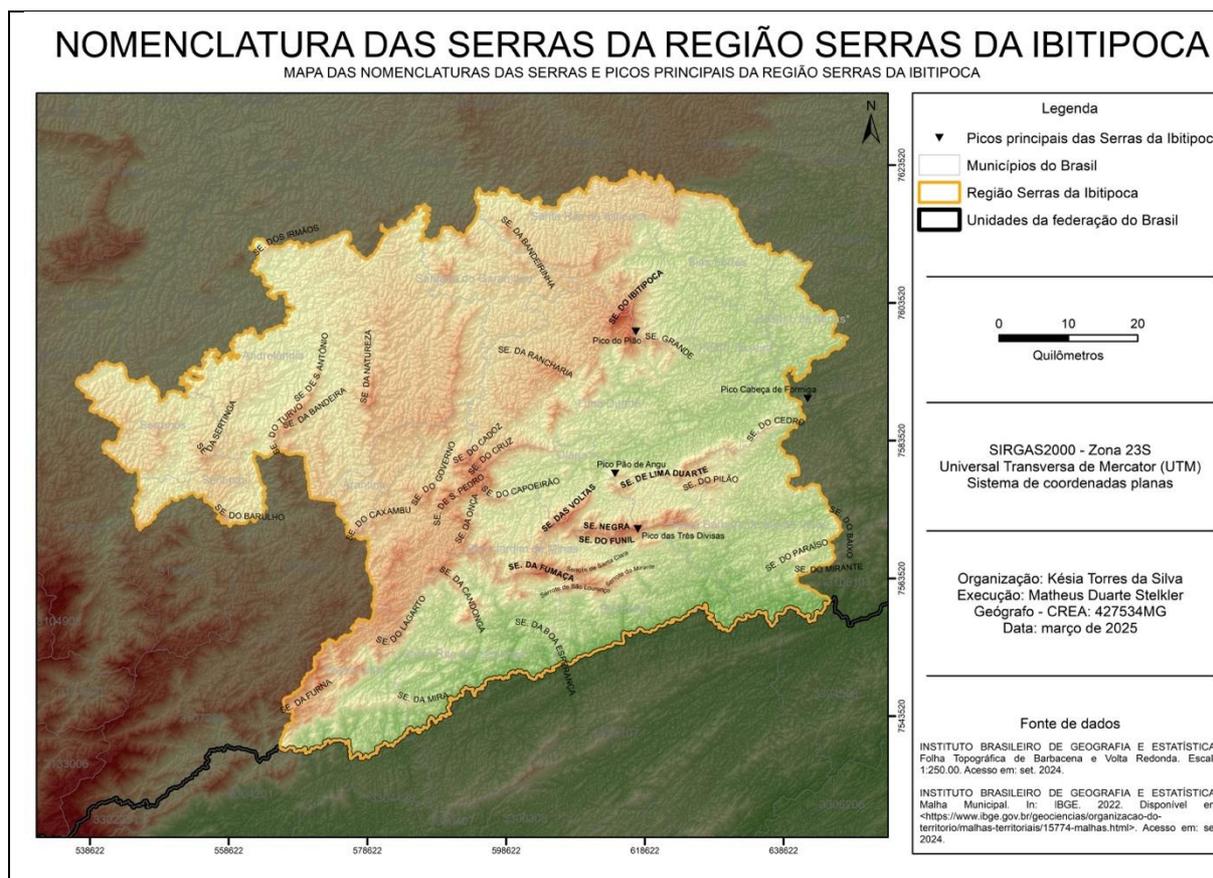


Figura 19 – Principais serras da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

A caracterização física da Região Serras da Ibitipoca, detalhada neste tópico, revela uma complexa matriz de elementos geográficos interdependentes. A geologia predominantemente cristalina, o relevo acidentado da Serra da Mantiqueira com suas significativas variações altimétricas, o clima subtropical de altitude (com suas nuances), a diversidade de solos, notadamente cambissolos e latossolos, a rede hidrográfica bem definida com a formação de duas bacias hidrográficas que definem mais a oeste a região dos Campos e mais a leste a Mata Atlântica, não são meros componentes isolados. Pelo contrário, atuam em sinergia para configurar as condições edafoclimáticas únicas desta porção do território mineiro. Esta combinação singular influencia diretamente a composição das pastagens nativas e cultivadas, a qualidade da água utilizada na produção e para os animais, os microclimas locais que afetam a cura do queijo e, fundamentalmente, a microbiota autóctone essencial para a fermentação e identidade do Queijo Minas Artesanal, notadamente através do "pingo". A interação intrínseca destes fatores naturais (altitude, clima, solo, água, relevo) que fundamenta o conceito de *terroir* aplicado ao QMA da Região Serras da Ibitipoca, conferindo-lhe características

sensoriais distintas (sabor, aroma, textura) e uma identidade geográfica própria, diferenciando-o de queijos produzidos em outras regiões.

Compreender esta base física é, portanto, essencial para contextualizar não apenas as qualidades intrínsecas do queijo, mas também as práticas produtivas históricas e atuais, os desafios logísticos impostos pela topografia, pela malha viária e a própria relação cultural e identitária dos produtores com este território.

8.5 CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA E DEMOGRÁFICA DOS MUNICÍPIOS DA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA

Segue-se uma abordagem sobre dinâmicas históricas, culturais, socioeconômicas e político-regionais que moldam esse espaço delimitado politicamente para formação de uma região, mas que carregam ora particularidades, ora similaridades que devem ser consideradas.

A redefinição do quadro regional brasileiro surge como resposta às profundas transformações no espaço produtivo nacional, que, intensificadas após a promulgação da Constituição Federal de 1988, incluem a proliferação de novos municípios e a complexificação das dinâmicas socioespaciais. Para o IBGE, esse contexto exigiu a formulação de novos referenciais metodológicos para a análise territorial, em virtude da coexistência de mudanças socioeconômicas e político-administrativas que reconfiguraram a geografia do país. Tais transformações produziram um cenário de acentuadas desigualdades regionais e de heterogeneidade do território nacional, evidenciando limitações das divisões territoriais anteriores na leitura das realidades locais e na orientação de políticas públicas.

Foi proposto a adoção de novas unidades de análise territorial denominadas Regiões Geográficas Intermediárias e Imediatas, como resposta à necessidade de retratar com maior precisão a organização espacial brasileira. Essa reformulação visa não apenas atualizar os critérios de delimitação, mas também tornar mais eficaz o planejamento territorial, a gestão pública e a produção de informações estatísticas coerentes com a realidade contemporânea (IBGE, 2017). Essas novas escalas permitem compreender o território a partir de uma lógica funcional e relacional, aproximando a análise espacial das dinâmicas reais que conformam o Brasil contemporâneo.

Com base nessa nova definição territorial, nas Figuras 20 e 21, são destacadas, respectivamente, as Regiões Geográficas Intermediárias e Imediatas relacionadas à produção de QMA na região Serras da Ibitipoca.

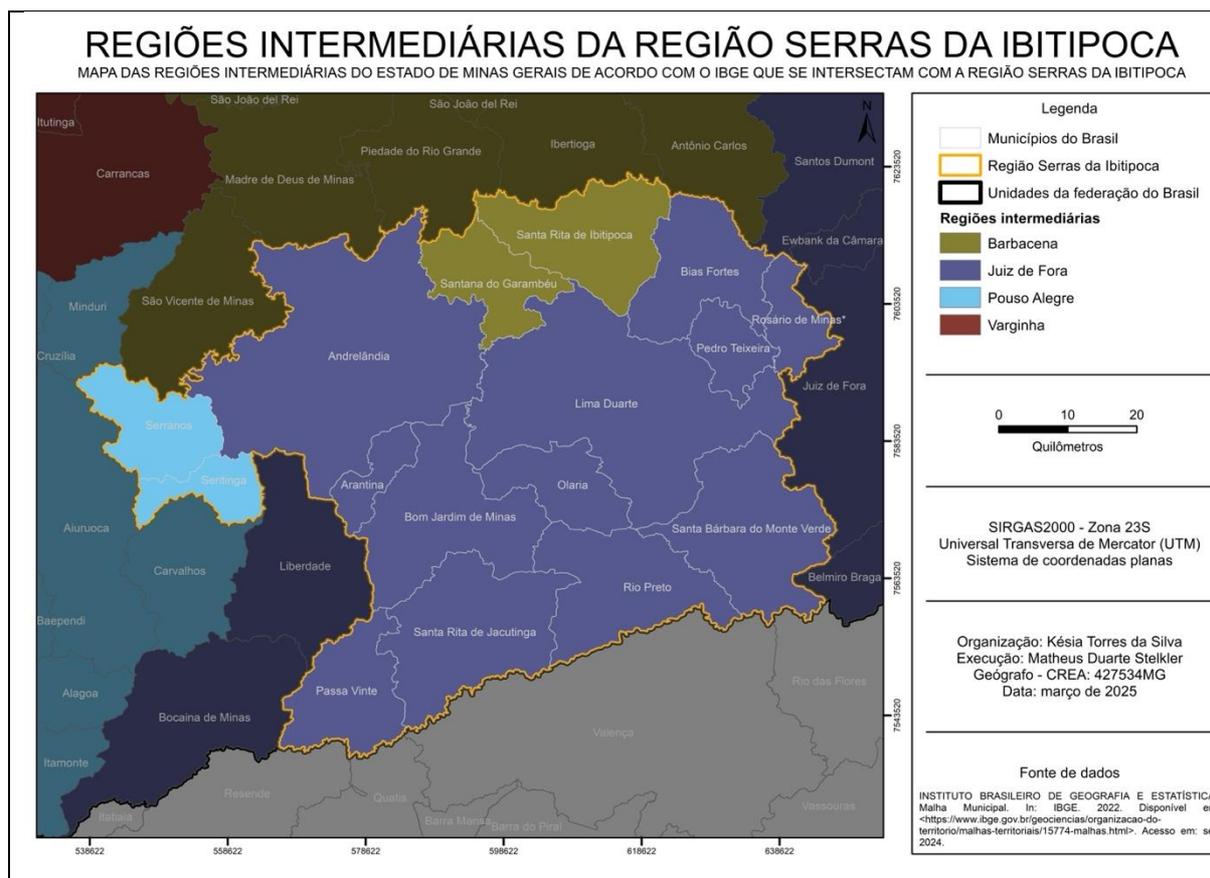


Figura 20 – Regiões Intermediárias da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

No mapa da Figura 20 nota-se que a região de QMA Serras da Ibitipoca em destaque (iluminado), está contida em três Regiões Geográficas Intermediárias distintas. Os municípios de Serranos e Seritinga, mais à oeste, pertence a Região Intermediária de Pouso Alegre. Ao Norte, os municípios de Santana do Garambéu e Santa Rita de Ibitipoca pertencem a Região Intermediária de Barbacena. Os demais municípios pertencem a Região Intermediária de Juiz de Fora. As Regiões Geográficas Intermediárias assumem uma posição hierárquica superior, integrando e articulando múltiplas Regiões Imediatas com base em fluxos administrativos e econômicos mais complexos.

As regiões Geográficas Imediatas (Figura 21), estruturam-se a partir da articulação de centros urbanos próximos, tendo como principal critério a rede urbana e sua capacidade de prover bens e serviços que atendem às demandas cotidianas da população local. Possui, portanto, uma delimitação territorial menor, onde os municípios de Serranos e Seritinga pertence a Região Geográfica Imediata de Caxambu-Baependi. Santana do Garambéu e Santa Rita de Ibitipoca pertence à Região Geográfica Imediata de São João del Rei e os demais pertencem à Região Geográfica Imediata de Juiz de Fora.

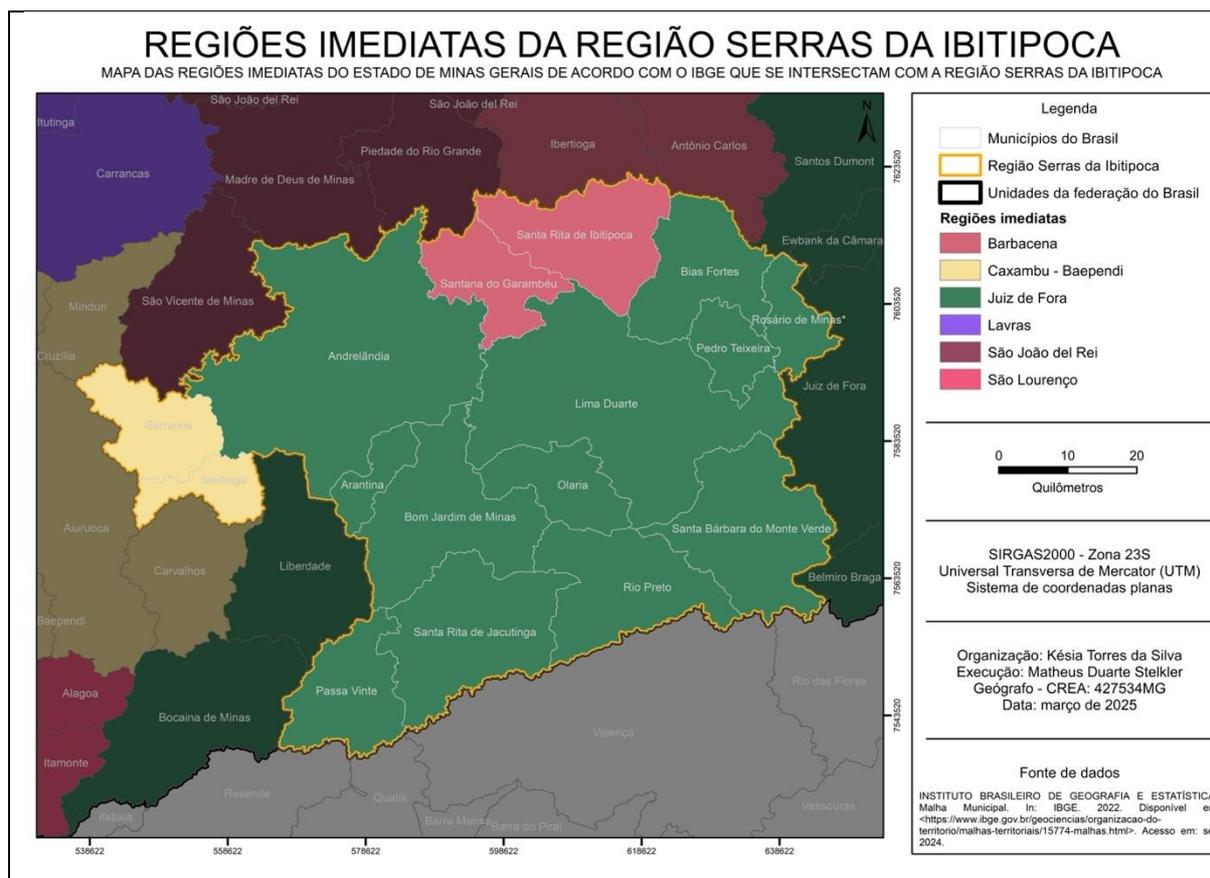


Figura 21 – Regiões Imediatas da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

Tal divisão político-regional, consolidada pelo IBGE em 2017, decorre de uma necessidade de atualização dos recortes regionais advindos de transformações econômicas, demográficas, políticas e ambientais ocorridas ao longo das últimas décadas. Segundo o IBGE, a principal diferença entre a divisão regional atual e as anteriores, é que na proposta atual a divisão será periodicamente revisada. O que se justifica pelos intensos processos de ocupação e ampliação do espaço produtivo, com a criação de novos municípios e processos de mudança de natureza socioeconômica e político-administrativa que alterou a geografia do País (IBGE, 2017).

Para fins de comparação segue abaixo o mapa da Figura 22, com a divisão antiga. Nota-se que a regionalização tinha um carácter mais fisiográfico, com denominações como Campo das Vertentes, Sul/Sudoeste de Minas e Zona da Mata.

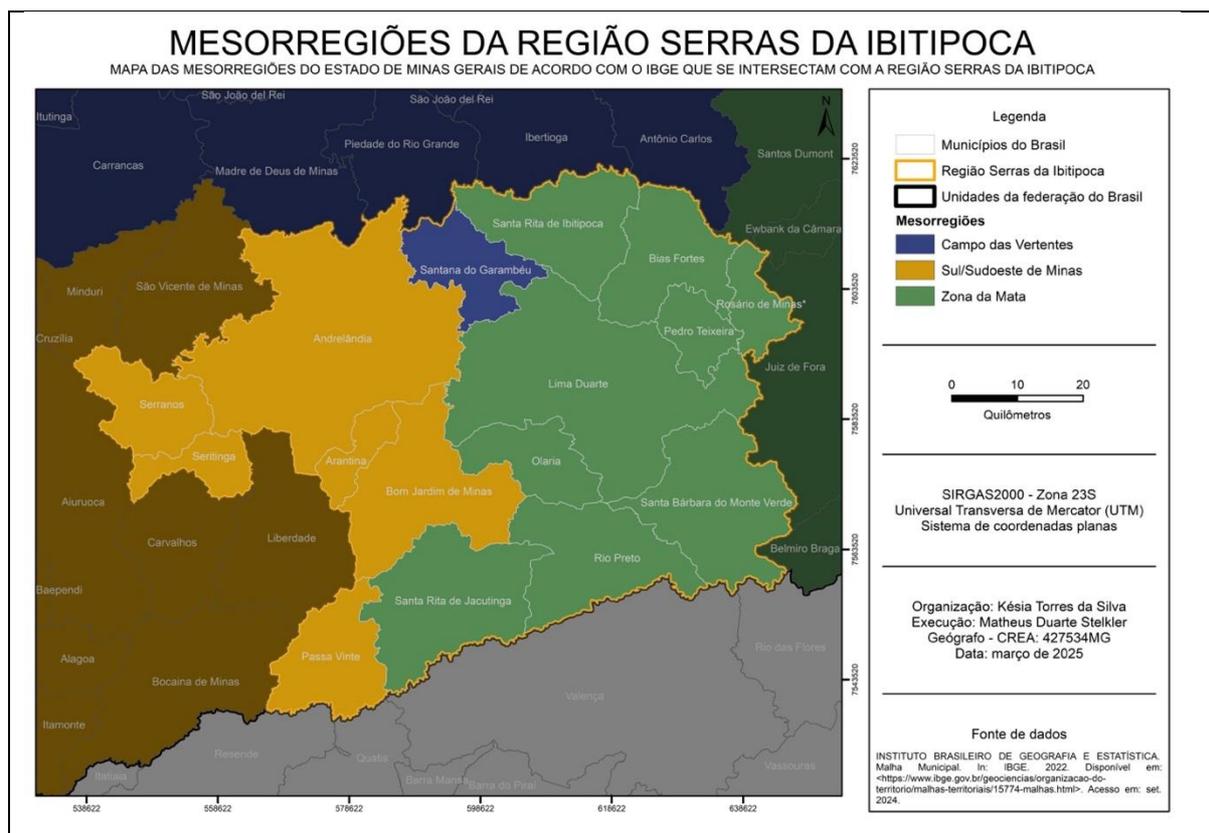


Figura 22 – Mesorregiões da região Serras da Ibitipoca.

Fonte: a autora (2025).

Os dados do último censo, no ano de 2022 (Figura 23), evidenciam a presença de municípios com baixa densidade populacional: Pedro Teixeira, por exemplo, é aquele com o menor número de habitantes (939), enquanto Lima Duarte, possui 17.221 habitantes, o município mais populoso da região Serras da Ibitipoca. Dos 15 municípios apenas três possuem população acima de 5.000 habitantes, como pode-se observar na Tabela 4. O distrito de Rosário de Minas, não consta do censo do IBGE por pertencer a Juiz de Fora, não é contabilizado separadamente.

Observando as regionalizações feitas pelo IBGE e pelos órgãos estaduais IMA/Emater, que são distintas, é notório a diferença de entendimento sobre as dinâmicas espaciais de um mesmo espaço geográfico. Para o IBGE, a região quejeira não é homogênea, seja na divisão Intermediária, Imediata ou Fisiográfica. Para o IMA/Emater a região constitui um único bloco. De certo, as finalidades de regionalização não são as mesmas, mas essas diferenças ajudam a explicar a dificuldade de articulação entre os municípios.

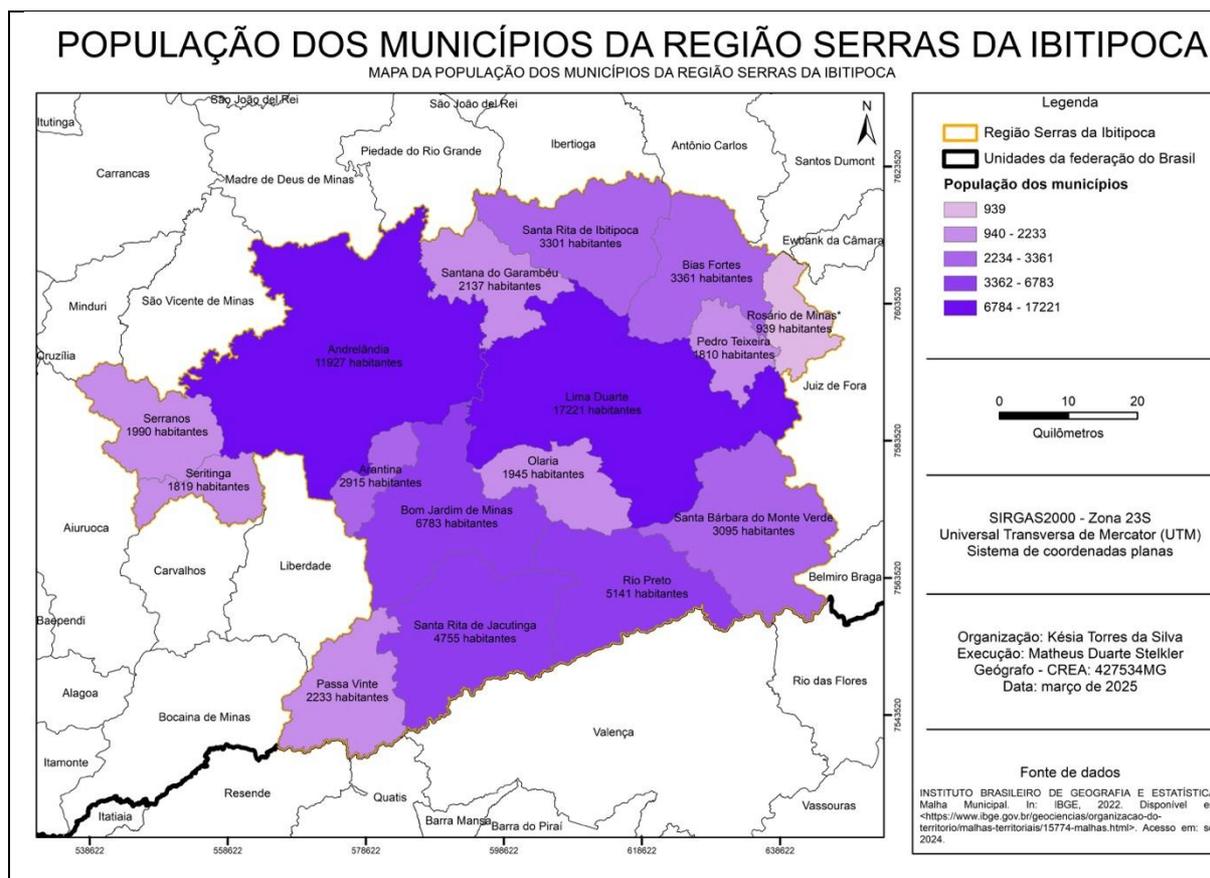


Figura 23 – População dos municípios da região Serras da Ibitipoca.
Fonte: a autora (2025).

Tabela 4. Divisão política regional dos municípios da Região Serras da Ibitipoca.

Município	Região Intermediária	Região Imediata	População (2022)
Santana do Garambéu	Barbacena	Barbacena	2137
Santa Rita de Ibitipoca	Barbacena	Barbacena	3301
Serranos	Pouso Alegre	Caxambu - Baependi	1990
Seritinga	Pouso Alegre	Caxambu - Baependi	1819
Andrelândia	Juiz de Fora	Juiz de Fora	11927
Arantina	Juiz de Fora	Juiz de Fora	2915
Passa Vinte	Juiz de Fora	Juiz de Fora	2233
Santa Rita de Jacutinga	Juiz de Fora	Juiz de Fora	4755
Rio Preto	Juiz de Fora	Juiz de Fora	5141
Santa Bárbara do Monte Verde	Juiz de Fora	Juiz de Fora	3095
Bom Jardim de Minas	Juiz de Fora	Juiz de Fora	6783
Olaria	Juiz de Fora	Juiz de Fora	1945
Lima Duarte	Juiz de Fora	Juiz de Fora	17221
Bias Fortes	Juiz de Fora	Juiz de Fora	3361
Pedro Teixeira	Juiz de Fora	Juiz de Fora	1810
Rosário de Minas	Juiz de Fora	Juiz de Fora	939

Fonte: IBGE (2022).

Os dados do último censo agropecuário feito pelo IBGE em 2017, confirmam o que foi dito pelos técnicos e produtores entrevistados, corroborando que a região, na sua integralidade, representa uma bacia leiteira, com tradição na fabricação de queijos feitos de forma artesanal. As mesorregiões das Serras da Ibitipoca são mostradas na Figura 22. Os municípios contidos na mesorregião Zona da Mata são os maiores produtores de leite, sendo responsáveis por 51,4 %, como demonstrado na Tabela 5.

Tabela 5. Distribuição percentual da produção de leite por mesorregiões da região Serras da Ibitipoca

Mesorregião	Volume de leite (L) anual	Percentual
Zona da Mata	63.766.821	51,4
Sul/Sudoeste de Minas	56.433.000	45,5
Campo das Vertentes	3.887.000	3,1
Total	124.086.821	100

Fonte: IBGE (2017).

Na Tabela 6, pode-se depreender que 70,1% dos estabelecimentos agropecuários produzem leite, confirmando que a produção leiteira é a principal atividade do setor. Do pessoal ocupado em estabelecimentos agropecuários, 73,4% possui parentesco, o que caracteriza uma produção artesanal em que a família está envolvida nos processos, gerando maior confiança, comprometimento e rentabilidade para a atividade.

Tabela 6. Dados agropecuários dos municípios da Região Serras da Ibitipoca, conforme Censo Agropecuário de 2017.

Município	Estabelecimentos Pecuários	Estabelecimentos que produzem leite	Pessoal ocupado em estabelecimentos agropecuários	Pessoal ocupado em estabelecimentos agropecuários com parentesco	Produção de leite (litros/ano)
Andrelândia	536	436	1568	1188	29375000
Arantina	114	89	197	184	1879000
Bias Fortes	402	261	762	656	7297000
Bom Jardim de Minas	213	175	514	369	4560000
Lima Duarte	635	445	1675	1013	21524000
Olaria	220	156	539	349	4707000
Passa Vinte	197	147	505	418	6747000
Pedro Teixeira	158	121	330	263	3801000
Rio Preto	287	190	773	466	6654000
Santa Bárbara do Monte Verde	281	170	709	471	7186000
Santa Rita de Ibitipoca	354	252	796	683	17821
Santa Rita de Jacutinga	460	294	920	775	12580000
Santana do Garambéu	142	93	427	382	3887000
Seritinga	94	61	204	153	5667000
Serranos	135	73	354	223	8205000
Total	4228	2963	10273	7593	124086821

Fonte: IBGE (2017).

9 “QUE SEJA ETERNO ENQUANTO CURE”. A PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL NA REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA.

A produção na região é feita predominantemente por pequenos produtores familiares, que mantêm práticas e saberes tradicionais com dedicação e zelo. O queijo é fabricado a partir de leite integral, cru e recém-ordenhado, mantido o mais próximo possível da temperatura de saída do úbere do animal. São adicionados ao leite apenas coalho e o pingo, (um tipo de soro-fermento endógeno, obtido a partir do soro liberado do queijo no dia seguinte a sua fabricação) O queijo é prensado manualmente e após informado recebe a salga na superfície. É maturado sobre tábuas de madeira à temperatura ambiente em local fresco, abrigado da incidência de luz solar direta. A microbiota típica da região proporciona um queijo amarelo-claro, semi-duro, com centro mais macio e sabor suave, levemente ácido.

Concernente ao número de produtores de QMA existente na região Serras da Ibitipoca, são escassas as informações rastreáveis. A grande dificuldade reside, principalmente, na falta de registro legal dos queijos produzidos. Segundo técnicos da Emater entrevistados, há aproximadamente, 25 produtores de QMA na região, mas apenas dois estão registrados, sendo um do município de Santa Barbara do Monte Verde, que possui registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), e outro em Lima Duarte, com registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Como mencionado anteriormente, as políticas sanitárias quase extinguíram a tradição do QMA na região. Em grande medida, as pessoas entrevistadas comentaram sobre a proibição da produção e da comercialização do QMA, o que demonstra as marcas deixadas por essa política para a comunidade e para a atividade queijeira. Um produtor de QMA se manifestou da seguinte forma:

“O governo tem uma dívida com o QMA, eles proibiram o vô, o pai, a mãe de fazer o nosso queijo, tiveram que entregar o leite todo pro laticínio. Muitos tiveram que vender tudo, o que o laticínio paga pelo leite não dá nem pra pagar as contas. É assim até hoje, a gente que tem pouco leite não compensa” (Trecho de entrevista com produtor).

A Emater tem feito um trabalho de resgate com o pequeno produtor rural, com atuação muito presente em toda a região. A empresa contacta os produtores por intermédio do cadastro do Sindicato Rural do Município e, assim, dá início a uma relação de aproximação e de cooperação, oferecendo, gratuitamente, apoio e suporte técnico, cursos de manejo animal, manejo da propriedade, de boas práticas na fabricação, entre outros. A equipe técnica da Emater realiza visitas periódicas nas propriedades, incentivando, a produção de QMA, na intenção de

promover a manutenção dos saberes incorporadas às boas práticas de fabricação e na adequação à legislação. Os produtores são sempre muito receptivos a essa assistência técnica. Chegar numa propriedade acompanhada por um técnico ou uma técnica da Emater é garantia de ser bem recebido.

Com a descontinuidade da produção de QMA ocorrida em meados do século XX, quando não era permitido fabricar queijo com leite cru, e frente à produção de queijos a partir de leite pasteurizado pelos laticínios, a alternativa que parecia restar aos produtores era produzir queijo com leite fervido ou meramente aquecido. Disto advém, ainda hoje, a fabricação de mussarela, queijo prato e requeijão pelas queijarias tradicionais. Na fala de uma produtora de queijos da região:

“Agora eu faço muçarela, palito, nozinho, mas é um queijo mais comum e não é tão valorizado, eu queria fazer o QMA, ele é bem mais caro pra gente vender, mas falaram que é tanta regra que a gente não consegue cumprir sabe” (Trecho de entrevista com produtor).

Voltar a produzir o QMA pode ser desafiador e complicado para quem não está mais habituado. Destacam-se as exigências legais, que certamente são distintas daquelas para um queijo de leite pasteurizado, visto os riscos para a saúde do consumidor serem maiores.

Não há como negar uma dificuldade sanitária inerente à fabricação cuja matéria prima de origem animal utilizada não foi tratada termicamente. O leite cru é um produto vivo, carrega uma rica microbiota que, quando constituída por bactérias benéficas, com ausência de patógenos, transmite sabor característico do *terroir* regional, distinto e de grande aceitação quando comparado a um queijo que teve os microorganismos naturais do leite inativados pelo calor. Para preservação da inocuidade do alimento, exigem-se procedimentos rigorosos na produção do leite e na fabricação do queijo.

Um aspecto importante é a temperatura. O leite recém ordenhado se apresenta a, aproximadamente, 37°C. A partir desse momento, começa uma corrida contra o tempo e contra o desenvolvimento microbiano, situação agravada, pois, se o leite esfriar, não é possível fabricar o queijo. Em razão dessa contingência, a queijaria tem que ser próxima ao curral. As dificuldades são percebidas na prática diária das propriedades. A exemplo deste fato, registrei:

“Aqui a gente separa as melhores vacas, com o leite mais gordo e de qualidade superior para a fabricação do QMA, mesmo assim, as vezes cai um cisco no leite e a gente perde tudo, o queijo estoura lá na frente” (Trecho entrevista com produtora).

Este depoimento enfatiza todo o cuidado que uma fabricação feita com leite cru exige, de forma zelosa e higiênica. A atenção às boas praticas de produção do leite e de fabricação dos queijos são essenciais para a qualidade e a segurança do produto final. Visto serem as produções artesanais, com poucas unidades por dia, um bom controle pode ser exercido, desde que haja condições de infraestrutura e capacitação pertinente.

Percebe-se, das falas das pessoas entrevistadas, a convicção que produzir o QMA exige paciência, cuidado e, principalmente, artesanidade. Quem faz QMA não terceiriza. É uma arte que se faz com as próprias mãos.

Para além das dificuldades mencionadas, foi possível perceber que há uma grande satisfação em fazer o QMA com dignidade e respeito à tradição, pois o produto será mais valorizado, não só financeiramente, mas culturalmente. Já é notório o entendimento dos produtores que o QMA vem sendo paulatinamente mais apreciado e desejado por consumidores e turistas que se encantam com um produto diferenciado, de *terroir* regional.

Um produtor entrevistado nesta pesquisa, de 70 anos, que produz vários tipos de queijo no município de Lima Duarte, acerca do modo de fazer o QMA, ser supostamente complexo e trabalhoso, pelos cuidados rigorosos, expressou que:

“De jeito nenhum, é o que eu mais gosto de fazer” (Trecho de entrevista com produtor).

Esse sentimento foi comum à maioria das pessoas entrevistadas. Há uma identidade com o modo de fazer o QMA e isso é notório. A tradição de fazer o queijo, sem muita cerimônia, sem muito recurso, muitas vezes dentro do próprio balde da ordenha ainda é muito comum pelas cozinhas e queijarias mineiras.

Uma das visitas foi realizada em propriedade de tradição queijeira centenária, mas que atualmente produz queijo somente para o consumo familiar. Antes de começarmos a entrevista, como se vê na Figura 24, a anfitriã trouxe um balde de inox com leite recém ordenhado, pôs sobre o fogão de lenha, não no fogo, mas perto dele, adicionou coalho e pingo, e disse: “enquanto coagula, a gente conversa”. Esta expressão tão peculiar foi o que eu ouvi de boas vindas e não poderia ter sido melhor. A entrevista correu regada a café, adornado por biscoito feito no forno à lenha do quintal. Viajei no tempo e conheci pessoas simples que amam as tradições e a natureza como nunca tinha visto. Vivenciei, em outros municípios, algumas famílias com o mesmo afeto e respeito à história, aos saberes, à terra a qual retiram seu alimento. Isso foi estímulo para continuar viajando pelos caminhos da minha pesquisa. É necessário saber

que o queijo tem a capacidade de proporcionar um desenvolvimento socioeconômico que promove a manutenção das famílias, conscientes do cuidado com a biodiversidade e a práticas de conservação no meio rural, além de estar diretamente vinculado a um modo de vida peculiar e tradicional, que guarda visões de mundo, práticas, sentidos e saber-fazeres que remontam do período colonial, tão característicos da mineiridade.



Figura 24 – Fabricação caseira de Queijo Minas Artesanal.

Fonte: a autora (2025).

A maioria dos produtores produzem de dois a dez queijos por dia, com rendimento de 10 L a 12 L/kg de queijo. O senso comum no setor laticinista aponta para um rendimento satisfatório, dadas às condições de fabricação. Eu fui também surpreendida e só tendo acompanhado algumas fabricações *in loco* (Figura 25), pude perceber como se dava a transformação do leite em QMA por meio do modo de fazer tradicional. Constatei que, ao final da mexedura da massa, ao invés de soltar a rolha do tanque ou do recipiente de fabricação para escoar o soro, a massa é deixada repousar, sendo o soro retirado com auxílio de uma peneira. Assim, é mínima a perda de “finos” ou pequenos pedaços de massa de queijo sobrenadantes no soro. Tal procedimento só é possível pelo pequeno volume de leite usado na produção, sendo essa prática inviável na escala industrial.



Figura 25 – Fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Fonte: a autora (2025).

O tempo de maturação do QMA, na maioria dos casos observados, não atende à legislação, que preconiza 22 dias (IMA, 2024). Os produtores tendem a esperar apenas o tempo suficiente para os queijos secarem e criarem uma fina casca amarelada, o que ocorre em três a cinco dias, dependendo da temperatura e da umidade do ambiente. A preservação dos queijos pelo período preconizado, antes da comercialização, reveste-se de destacada necessidade por dois aspectos. O primeiro em relação à segurança do alimento, visto que o processo de “cura”, um nome bem mineiro que é dado à maturação, tem o potencial de “curar” o queijo e torna-lo mais seguro microbiologicamente para o consumo. O segundo aspecto diz respeito a uma considerável melhora no sabor e na qualidade do queijo. Uma expressão poética e apaixonada pelo queijo foi externada por um produtor:

“Que seja eterno enquanto “cure” (Trecho de entrevista com produtor).

Sem qualquer rótulo, ou selo de inspeção, a maior parte dos produtores de QMA não possuem registro, mas seus produtos estão presentes nas cidades, nas roças, nas paradas pela estrada, nas pousadas, nas feiras livres, nos eventos municipais. Tal condição remete à lembrança do que acontecia no século XIX, quando o queijo ajudava a alimentar a região das Minas Gerais.

Ao serem perguntados sobre a motivação para a produção de QMA, as pessoas entrevistadas foram unânimes ao discorrerem sobre tradição, cultura regional, saberes herdados, gosto e satisfação em produzir queijo. Mencionaram também a possibilidade de agregar valor à produção leiteira.

“Esse queijo, o Minas Artesanal, é mais enjoado de fazer, mas dá gosto de fazer, pois a gente vende ele bem mais caro que os outros. E o pessoal procura mais ele”
(trecho de entrevista com produtora)

Sobre os aspectos legais, a maioria dos produtores entrevistados tem o desejo de se adequar às regras municipais para obtenção da certificação pelo respectivo Serviço de Inspeção Municipal, mesmo que ainda não tenham recursos para a adequação, seja por falta de recursos financeiros ou por falta de estímulo econômico.

“Meu sonho é fazer uma queijaria igual eles falam aí, mas é difícil, porque pra juntar dinheiro eu tenho que vender queijo. Mas não posso vender queijo, porque não tá legalizado. Aí fica difícil né!” (trecho de entrevista com produtor)

Aqueles que não se mostraram propensos, assim se posicionaram por não concordarem em se submeter às exigências técnicas e sanitárias para obtenção da matéria prima e para a fabricação do queijo, visto conseguirem colocar seu produto em feiras, eventos e vendendo também diretamente aos consumidores. O selo atribuído pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) é algo que está ainda mais longe da realidade dos produtores de QMA, em razão do nível elevado e potencialmente inalcançável de exigências, que superam a capacidade de investimento dos produtores da região.

“Então, pra mim não é vantagem sabe, tudo muito caro. Eu produzo três a quatro queijo por dia. Pessoal busca aqui em casa mesmo, o que sobra eu vendo na feira. Não vale a pena esquentar cabeça com isso não” (trecho de entrevista com produtor).

Assim, pela não adequação às normas, a maioria dos produtores não pode vender fora do seu próprio município. Apenas um produtor em toda a região possui o registro estadual. Ainda assim, na entrevista, ele relatou a dificuldade para manter-se certificado. Dentre as principais exigências que o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) faz para concessão do SIE estão as análises laboratoriais, que precisam ser feitas periodicamente, da água, do leite, do queijo, todas com custo elevado a ser arcado pelos produtores. Há exigência concomitante de contratação de veterinários, com pagamento de um salário mínimo a cada visita técnica para

coleta das amostras e avaliação da propriedade. Este é um custo adicional excessivamente alto, considerando o perfil financeiro dos produtores da região.

“É tudo muito caro e difícil. O IMA fazendo exigências absurdas. Na queijaria tem que ter tanta coisa desnecessária, tanto cômodo que a gente nem usa. Tem que ter uma sala de escritório pra quando o fiscal vem. Um absurdo! Fora o tanto de análises que tem que fazer regularmente, do leite, da água, do queijo. Outra coisa... a gente tem que pagar o dia do veterinário, que é um salário mínimo pra ele coletar as amostras e mandar pros laboratórios do IMA, pois só pode fazer as análises no laboratório deles. Geralmente vai tudo pra BH né! Se der alguma coisa, vixi!! aí tem que parar a produção” (trecho de entrevista com produtora).

A grande dificuldade para atendimento aos preceitos legais e normativos tem deixado alguns produtores desestimulados, sobretudo aqueles que almejam alcançar um mercado consumidor mais amplo em outros municípios do Estado. A estrutura de inspeção sanitária no Brasil para a produção e a comercialização de produtos de origem animal se dá em três níveis. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) concede que o produto seja comercializado no âmbito do próprio município em que a propriedade se localiza. O Serviço de Inspeção Estadual (SIE), executado pelo IMA, permite que o produto seja comercializado por todo o Estado de Minas Gerais. Para poder comercializar o produto em todo o País, é preciso que se tenha atenda às normas do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

“Estou tentando o Selo Arte, mas pra isso tenho que ter a certificação do IMA. Eles exigem que o o rebanho tenha o selo “livre de brucelose e tuberculose”, já fiz tudo que mandaram, mas sempre volta a papelada dizendo que falta algum procedimento ou que não foi feito do jeito que eles queriam. O problema é que eles são veterinários de escritório, de ar condicionado, não entendem do dia a dia aqui e ficam fazendo essas exigências absurdas. Todo mundo reclama deles, pra você ter uma ideia, a Embrapa, essa de Juiz de Fora, dizem que desistiu de ter o próprio rebanho certificado pelo IMA como “livre de brucelose e tuberculose”, de tanta burocracia e análise que tem que fazer...hahahaha...pode uma coisa dessa! Escreve aí mesmo, eu fico revoltado com umas coisas dessas. Eles acham que a gente é rico!” (trecho de entrevista com produtor)

Os problemas legais configuram dificuldades, por vezes intransponíveis, para a produção e a comercialização do QMA, prejudicando o desenvolvimento socioeconômico das comunidades rurais. Há um temor, sempre pairando no ar, de que, se em algum momento houver a fiscalização, o queijo poderá ser apreendido. No âmbito do município, a probabilidade é menor, mas o transporte, mesmo de uma pequena quantidade de queijos pelas rodovias, tanto estaduais quanto federais, representa risco de apreensão da carga.

“O pessoal vende por aqui mesmo né, dentro da cidade não dá muito problema não, mas...mercado maior já não pega pra vender. E se tentar sair daqui, nas rodovias, aí já complica, pode ter o produto apreendido. Aqui é diferente lá da Canastra, do Serro. Eles ficam muito isolado lá. Aqui a gente faz divisa com rio, é complicado, tem mais fiscalização”. (trecho de entrevista com técnico)

Apesar dos óbices, percorrer a região, andar pelos caminhos, entrevistar produtores e técnicos envolvidos com o QMA permitiu perceber e visualizar que o número de produtores é bem maior do que se estima. Mesmo não tendo conseguido visitar todos os produtores por ocasião desta pesquisa, o QMA está por toda parte. Um fiscal do IMA me relatou:

“Eles não conseguem atender as exigências do IMA não, acabou de sair um daqui agora, coitado... mas o que eu vou fazer, eles lá em BH é que mandam. Mas assim... tem muito produtor por aqui fazendo o QMA, não do jeito que tem que ser, né. Eles não deixam o queijo curar direito, com 3 dias já tão vendendo, é só o tempo de secar mesmo. Eu conheço um monte por aqui que faz, só não te levo lá, porque se não tenho que apreender o queijo né! (trecho de entrevista com técnico).

Qualquer visitante da região irá facilmente perceber que está em território queijeiro. Eleva-se a importância de se buscar a harmonização de entendimento entre as entidades governamentais, como as prefeituras, a Emater, que trabalha na extensão rural, a Epamig, que dedica-se à pesquisa para melhoramento e reconhecimento do produto, o IMA, que fiscaliza e concede a certificação estadual, em prol de um esforço conjunto para resgate do QMA, tal como proposto pelo governo estadual, seja de fato alcançado

9.1 OS NOVOS RURAIS TAMBÉM PRODUZEM QUEIJO MINAS ARTESANAL

O termo Novos Rurais tem sido aplicado a pessoas que decidem deixar a vida urbana para viver em áreas rurais, motivadas pela possibilidade de uma conexão maior com a natureza, tranquilidade e estilo de vida alternativo, mais sustentável, que harmonize tradição e conhecimentos urbanos.

A busca por uma melhor qualidade de vida tem levado um número crescente, apesar de ainda pouco expressivo, de pessoas da cidade a procurar novas formas de existência no meio rural. Então chamadas novos rurais, elas trazem consigo uma bagagem de conhecimentos distintos daqueles dos moradores rurais tradicionais, e promovem modificações no lugar que vão além dos limites de suas propriedades. Muitos destes neorrurais são permacultores que buscam garantir a sobrevivência e a sustentabilidade nesses novos espaços, como meio de viabilizar sua autonomia, principalmente alimentar e hídrica, mas também em relação a outras necessidades (Venturi, 2020, p. 7).

O trecho acima parece refletir o fenômeno com o qual me deparei nas visitas de campo. Parte da região em estudo faz divisa com o Estado do Rio de Janeiro o que tem contribuído para que algumas famílias estejam fazendo um movimento de migração do meio urbano para o meio rural. O convívio com a nova cultura, plena em mineiridade, provoca em alguns o desejo de se estabelecerem no território, mesmo sem nunca terem tido um convívio com o meio rural. Esta mudança de modo de vida foi relatada pela presidente da APROQ, conforme trecho transcrito abaixo:

“Tenho visto muita gente chegar à região, assim como nós chegamos, sem nunca ter pisado numa roça, e se apaixonar pelo estilo de vida e pela cultura queijeira da região. Fazer queijo é uma arte arraigada neste território e isso nos atrai e fascina de tal forma que a gente acaba incorporando a cultura e os costumes. Não temos histórico familiar de produção queijeira, mas temos grande respeito e admiração pela história e pelo grande patrimônio que o queijo representa. Para mim é um privilégio e uma grande alegria fazer parte de tudo isso” (Trecho de entrevista com produtora rural e presidente da APROQ).

Esses novos moradores, os novos rurais, interiorizam a cultura local e, por afinidade, procuram passar a fazer parte da comunidade. Trata-se de um fenômeno denominado “enculturação”, caracterizado como um mecanismo de formação cultural, que, de forma positiva, leva à transmissão, recepção e interiorização de informações, por livre aceitação do receptor (Gomes, 2019).

Os novos rurais, frequentemente, possuem condição financeira satisfatória, proveniente de aposentadoria ou alguma renda extra, o que permite-lhes realizar investimentos na propriedade e na tentativa de adequação às normas sanitárias. Disso decorre uma oportunidade valiosa para incrementar ações que visem o resgate do QMA. Na Região Serras da Ibitipoca, os novos rurais já se constituem como os maiores produtores de QMA e, dentre eles, ocorre um caso raro de certificação pelo Serviço de Inspeção Municipal, não alcançado pela maioria da comunidade tradicional.

Na vida cotidiana, os novos rurais mostram-se amistosos para com os pequenos produtores e procuram ajudar e estimular os menos abastados. Um belo exemplo que vivenciei nesse sentido foi em uma viagem de campo a Lima Duarte, por ocasião do “Feirão da Roça”, que ocorre mensalmente. Visitar as feiras foi uma forma de me conectar com o maior número possível de produtores possível, visto que as propriedades são de difícil acesso. Na feira mencionada, eu degustei dois queijos que me pareceram igualmente saborosos. Fui surpreendida ao constatar que um dos queijos era proveniente de uma produtora nova rural e o outro era produzido pela funcionária da sua queijaria. Ambos os queijos estavam sendo

comercializados na mesma barraca naquela feira. A produtora nova rural havia ensinado e estimulado a sua funcionária a fazer o próprio queijo.

Os novos rurais são atraídos pelo QMA também pelo maior retorno financeiro que este tipo de queijo pode proporcionar. Os queijos, reconhecidos por possuírem um sabor especial ou até mesmo aqueles que já receberam alguma premiação em concursos, são mais valorizados, sendo vendidos na faixa de R\$70,00 a R\$150,00 reais a unidade. Tal retorno financeiro foi constatado em apenas três queijos da região, sendo todos produzidos por novos rurais. A faixa de preço usual do QMA situa-se entre R\$40,00 e R\$60,00 a unidade, havendo possibilidade de aquisição até por R\$20,00, tal observei na Serra do Funil, município de Rio Preto. Quanto mais notoriedade o queijo e o seu produtor(a) alcançam, maior será o valor de venda. Esta notoriedade ocorre principalmente ao serem premiados em concursos queijeiros.

A integração dos novos rurais pode favorecer e fortalecer a comunidade tradicional produtora de QMA, incentivar novos produtores e introduzir práticas agrícolas sustentáveis, promovendo a geração de renda e a permanência no meio rural.

9.2 A REGIONALIZAÇÃO ARTICULA OU DESARTICULA?

A intensa reflexão e leitura sobre o tema que permeia todo este trabalho tem conduzido à aplicação dos principais conceitos já descritos, provenientes de geógrafos, sociólogos e antropólogos, que reforçam o quão complexo pode ser esta temática da identidade, do território e da região.

A identidade territorial é um conceito inovador, complexo e controverso, centrado na originalidade e singularidade de realidades geográficas, físicas e humanas de localidades e regiões (Roca e Mourão, 2003, p. 103).

Tal assertiva mostra-se veemente na região em estudo. A história vivida ao longo de mais de dois séculos de produção queijeira, ainda que tenha sido impactada pelas questões sanitárias em meados do século XX, conseguiu se manter no modo de vida, nos saberes nas serras e nos vales da Mantiqueira. As memórias, ainda pujantes, deixam escapar e expressar as lembranças de tempos de glória, mas também de decadência. Perceber a materialidade do produto queijo não só nas cidades, mas ao longo de todos os municípios, nas queijarias, em todo tipo de estabelecimento comercial, foi muito significativo e materializou o que é estar em um “território do Queijo” (Figura 26). Pelo viés destes aspectos, constata-se uma identificação, que denota uma identidade com o território regionalizado.

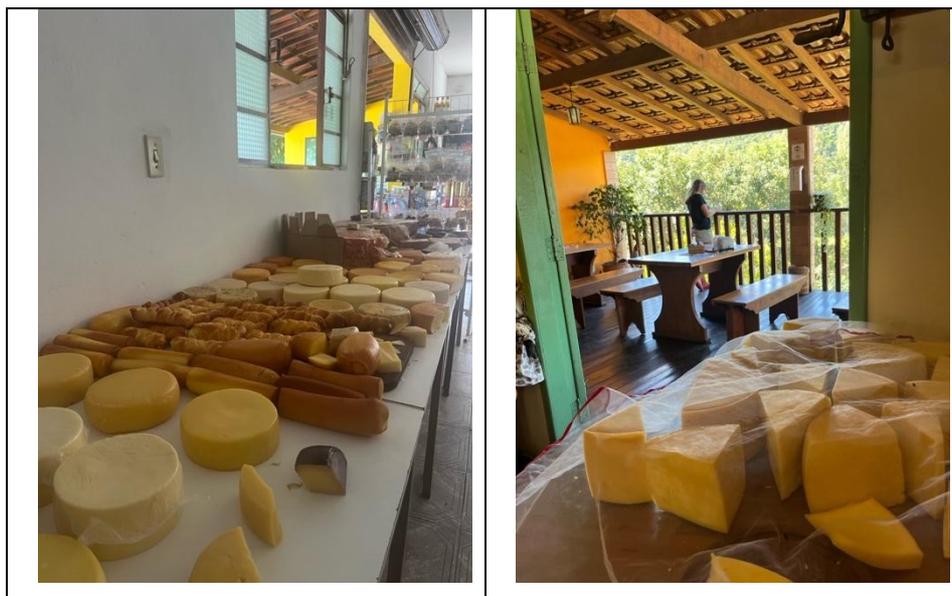


Figura 26 – Comercialização do Queijo Minas Artesanal.

Fonte: a autora, 2025.

Entretanto, na atualidade, as dinâmicas e fluxos estão bem modificados. As rodovias aproximam algumas cidades e o abandono de antigos acessos distanciam outras. O queijo não já não percorre os mesmos caminhos, há várias possibilidades para a comercialização, a maioria dentro do próprio município e nas imediações. O ponto de convergência já não existe mais, ocasionando uma descontinuidade ao processo que ocorria no passado. Geograficamente, os municípios já não estão tão articulados como antes e neste aspecto a região não constitui um único território.

Outra questão que deve ser levada em consideração e que se acentuou na pesquisa de campo, foi a constatação de que nem todos os municípios se identificam com o topônimo Serras de Ibitipoca para denominarem o seu produto. Em uma das entrevistas, indagando sobre o sentimento de pertencimento com a região queijeira Serras da Ibitipoca, o produtor rural retrucou:

“Aaa, não... nós aqui somos Montanhas Mágicas da Mantiqueira” (trecho de entrevista com produtor, 2025).

A pergunta que cabe neste momento é: por que é delimitada uma região tão extensa e tão abrangente para o QMA, englobando municípios tão distantes um do outro? A reflexão histórico-cultural e a regionalização podem parecer perfeitamente justificáveis, contudo, há que se ponderar sobre outras perspectivas.

Partindo da premissa que regionalizar significa “assumir a natureza do regional” o autor estabelece uma dualidade existente nesse processo onde existem posturas realistas e idealistas, onde se pode tratar a região como um “arte-fato”, uma imbricação entre fato e artifício. “Arte-fato também permite indicar que o regional é abordado ao mesmo tempo como criação, auto-fazer-se (arte) e como construção já produzida e articulada (fato)” (Haesbaert, 2010, p. 7).

A “região como fato”, é aquela que se refere à existência concreta e histórica, como ocorre neste estudo e se justifica em razão dos caminhos, das rotas de comércio, do grande volume de queijo que se fabricava e era escoado, advindo da região do Rio Grande. Relatava Saint Hilaire: “fabrica-se geralmente uma considerável quantidade de queijos na comarca de São João del Rei, mas a maior produtora é a região do Rio Grande, constituindo o queijo um dos seus principais produtos de exportação (Saint-Hilaire, 2004, p. 191). Em contraponto ou mesmo em complemento, o autor coloca a “região artefato”, referindo-se a uma construção instrumental para a intervenção e produção do espaço. É preciso entender a natureza dos processos regionais dinâmicos que levam a esses recortes do espaço geográfico. Compreender como a vida se faz na região, suas relações internas e seu arranjo particular, em constante processo de mudança. Os processos e as dinâmicas são inerentes à regionalização e de maneira alguma invalida a região. Portanto, é preciso observar as mudanças ocorridas com o passar do tempo.

Vivenciar os acontecimentos em campo, conversar e entrevistar os sujeitos da atualidade, tornou nítida, no escopo desta pesquisa, a percepção de um tempo que passou. Ainda que as memórias e os saberes tenham prevalecido, que histórias e documentos antigos retratem um tempo de entrelaçamento entre os municípios, atualmente tem-se outro arranjo estruturante que auxilia no entendimento dos processos contingentes presentes na atualidade. As entrevistas e conversas feitas durante as viagens para cada município permitem-se supor alguns motivos que podem ter contribuído para as mudanças no arranjo espacial. A construção de rodovias asfaltadas, como a BR 267, que atravessa ou margeia os municípios de Pedro Teixeira, Lima Duarte, Olaria, Bom Jardim de Mina, e o distrito de Rosário de Minas, facilitou o acesso e promoveu aproximação. Os municípios de Bias Fortes, Santa Rita de Ibitipoca e Santana do Garambéu não possuem acesso por vias de asfalto (a não ser por São João del Rei) e se localizam no entorno da Serra de Ibitipoca. Todos esses demonstram sentimento de pertencimento à região produtora de QMA Serras da Ibitipoca e se mostram satisfeitos com a regionalização e com o nome designado. A rodovia MG 353 e a rodovia RJ 151 fazem a ligação entre os municípios do entorno da Serra Negra da Mantiqueira e do Vale do Rio Preto, como Santa Barbara do Monte Verde, Rio Preto, Santa Rita de Jacutinga e Passa Vinte. Tais

municípios já não se sentem pertencentes à referida região de QMA. A maioria dos entrevistados desses municípios relataram essa falta de identidade, com o que se transcreve a seguir:

“Eu gostei muito da ideia de fazer uma região de queijo pra gente aqui. Ixiii, aqui tem muito queijo, mas quando fiquei sabendo do nome Serras de Ibitipoca pensei, o que tem a ver com a gente aqui no Rio Preto, tem uma serra entre nós e eles” - disse, apontando pra Serra Negra (Trecho de entrevista com produtora de QMA do município de Rio Preto).

“Eu acho mesmo é que deveria ter uma região de QMA chamada Vale do Rio Preto, além da Região Serras da Ibitipoca. Poderiam ser duas. Acho que uniria mais o pessoal. Lá tá muito longe da gente” (Trecho de entrevista de produtor de QMA do município de Santa Rita de Jacutinga).

Nestes momentos de interação, a minha mente remetia à minha pesquisa histórica, que revelou as estradas de chão percorridas de mula ou a cavalo, tornando as pessoas mais interligadas. No entanto, na atualidade, as pessoas fazem o caminho das rodovias, gerando a percepção de afastamento.

Por ocasião do desenvolvimento da pesquisa, este depoimento provocou a necessidade de aprofundar acerca da suposta regionalização. Ficou constatada a existência de um circuito turístico, constituindo a IGR denominada Montanhas Mágicas da Mantiqueira (SECULT, 2024). Na entrevista realizada em Arantina, foi perceptível a falta de identificação com a denominação Região Serras da Ibitipoca. Municípios que também não se mostraram identificados com essa região são aqueles pertencentes ao vale do Rio Preto: Santa Rita de Jacutinga, PassaVinte e Rio Preto, parecendo sentirem-se mais próximos ao topônimo “Serra Negra da Mantiqueira”. Não há IGR associada a este topônimo, mas os produtores se referem o própria Serra Negra, que abriga a Unidade de Conservação “Parque Estadual da Serra Negra”. Houve relatos a esse respeito:

“O nome Serras de Ibitipoca não identifica o meu queijo, eles vieram aqui e falaram isso, mas não tem jeito, tem uma Serra gigante entre nós (a Serra Negra), não tem como, já ate mandei fazer outro rótulo pra mim, escrito Serra Negra da Mantiqueira” (trecho de entrevista com produtor, 2025).

“A gente aqui não tem nada a ver com eles lá” (trecho de entrevista com produtor, 2025).

Para alguns entrevistados destes municípios, o nome escolhido para a região queijeira em alguns casos, mais “desarticula” do que “articula”, valendo dos conceitos descritos pelo geógrafo Rogério Haesbaert, quando diferencia regionalização e regionalidade. Ficou evidente,

em alguns municípios, a ausência da regionalidade, do “ser regional”. O simbólico e o vivido também são bem colocados por Haesbaert:

A região, enquanto entidade geográfica concreta, a regionalização, enquanto processo de diferenciação e/ou de recorte do espaço em parcelas coesas ou articuladas, e a regionalidade, enquanto propriedade do "ser" regional (especialmente em sua dimensão simbólica e vivida), enfrentam hoje, num mundo globalizado, reconfigurações que atestam uma crescente complexidade em termos do seu desenho espacial e do entrecruzamento dos sujeitos e dimensões que as constroem. A região, assim, deve ser vista muito mais dentro de um processo mutável de des-articulações, em rede (num jogo nem sempre coincidente entre coesões funcionais e coesões simbólicas), do que nas formações zonais integradas e bem delimitadas com que tradicionalmente era trabalhada (Haesbaert, 2010, p. 2).

Cabem, neste momento, acrescentar dois conceitos reconhecidos pela geografia humanista, que são fundamentais para entender as relações emocionais e perspectivas entre os seres humanos e os espaços que ocupam: a topofilia e a topofobia. Segundo Yi-Fu Tuan (2012), topofilia consiste no elo afetivo entre a pessoa e o lugar, representando vínculos de afinidade. O sentimento pode variar em intensidade e está relacionado a experiências sensoriais, emocionais e simbólicas que conectam o ser humano ao seu ambiente físico, refletindo uma relação positiva e de pertencimento ao espaço vivido. Já a topofobia, é o oposto, caracterizando um sentimento de rejeição, aversão ou medo em relação ao lugar. Uma resposta negativa que pode surgir da percepção do ambiente, influenciada por experiências pessoais e sociais, levando ao afastamento ou desconforto com o espaço.

Em outra perspectiva, os municípios localizados mais próximos à Serra de Ibitipoca, que abriga a Unidade de Conservação Parque Estadual de Ibitipoca, possui grande identificação com a denominação recebida e são a maioria dentre os elencados como produtores de QMA. Houve relatos com esse entendimento em Lima Duarte, Olaria, Santana do Garambéu, Santa Rita de Ibitipoca, Bias Fortes, Pedro Teixeira e Rosário de Minas, tal como o que segue:

“Essa regionalização tem sido muito boa pra gente, agora nosso queijo pode ser mais valorizado e reconhecido. Esse nome foi ideal, pois vem muita gente visitar o parque e fica mais fácil de relacionar com a região” (trecho de entrevista com produtor, 2025).

O distrito de Rosário de Minas, apesar de ter sido recentemente integrado, demonstra um forte sentimento de pertencimento e identidade com a região. Em 2020, quando foi publicada a Portaria 2.016 (IMA, 2020), a região Serras da Ibitipoca foi identificada como 8ª região produtora de QMA de Minas Gerais. Contudo, Rosário não foi incluído, por ser um distrito e não um município, pois, até aquele momento, somente municípios eram incluídos. Ao

mesmo tempo, o município de Juiz de Fora, ao qual pertence Rosário de Minas, não poderia ser relacionado na região, pois não possui histórico de produção de QMA, e nem legislação para leite cru. Nesse sentido, em Juiz de fora foi oficialmente reconhecido o “Arranjo Produtivo Local do Queijo Minas do Caminho Novo”, por meio da Resolução da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico – Sede nº5, de 23 de fevereiro de 2023. (SEDE, 2023), relacionado ao Queijo Minas Frescal, feito com leite pasteurizado. A criação do arranjo foi embasada no Circuito Turístico Caminho Novo. O que não mudava a situação do distrito de Rosário de Minas, que continuava descoberto pela regionalização. Como já dito anteriormente, a região Serras da Ibitipoca, foi instituída em 2020, e só em 2024, o distrito foi integrado. Esta exclusão provocou desapontamento nos produtores de queijo de Rosário de Minas, que se viram na contingência de esperar longo período para serem integrados. Um dos produtores mais antigos do distrito, com uma histórico familiar de produção de QMA desde o fim do século XVIII, foi entrevistado nesta pesquisa. Atualmente, ele não fabrica o QMA, mas dedica-se a outros tipos de queijo em sua propriedade. O produtor revelou, por ocasião da entrevista, uma pasta de documentos antigos, notas fiscais e recibos de compra e venda de QMA, destinados principalmente para o comércio no Rio de Janeiro, como se transcreve:

Eles vieram aqui, analisaram meus documentos, disseram que ia ajudar a criar uma região queijeira pra nós, igual tem na Canastra, eu emprestei tudo, levaram pra digitalizar em Juiz de Fora. Eu estava animado com o reconhecimento da nossa região. Até hoje tem ruínas de queijaria, uma que foi do meu bisavô, a... e tem a do meu avô também que fica mais pra cá. Olha, aqui tinha muito queijo mesmo! Quando eu era criança, lembro de um produtor que curava os queijos numa câmara de maturação cavada no chão, junto a uma rocha. Num buraco mesmo. Naquela época não tinha refrigeração, e era uma forma de conservar melhor os queijos. Quando ele entrava lá dentro vinha aquele cheiro maravilhoso no ar. Depois meu pai fez essa aqui, melhorei algumas coisas, ampliei. Hoje meu filho trabalha comigo. Mas olha quando saiu a região e a gente não tava... foi muito triste viu, que decepção! Mas agora, parece que tudo resolveu e incluíram a gente, finalmente! Tenho muita vontade de voltar a fazer o QMA, que é o queijo que eu fiz com meu avô pela primeira vez, quero resgatar isso (trecho de entrevista com produtor, 2025).

A presidente da Associação de Produtores de QMA Serras da Ibitipoca (APROQ) não mediu esforços e, juntamente com a Emater, chegou-se às instâncias legais e, em julho de 2024, o distrito de Rosário de Minas foi incluído na região queijeira Serras da Ibitipoca.

Ainda no Distrito de Rosário de Minas, outra situação se destaca. Produtores que se encaixam no modelo “novos rurais” relataram a seguinte situação em entrevista:

“Fabricamos o QMA há 8 anos, construímos a queijaria nos moldes da legislação. A gente faz tudo certinho mesmo, porque a gente gosta de fazer o Queijo Minas

Artesanal. Nosso queijo já ganhou vários concursos, no Brasil e no exterior. Mas nunca conseguimos o registro de Inspeção Municipal, nosso distrito pertence a Juiz de Fora, mas eles não têm legislação pra leite cru, o que impossibilita termos o SIM. Tentamos diversas vezes conversar lá na prefeitura, na última vez eles disseram que não vão criar uma legislação só por causa de um produtor. Foi bem desestimulante! Aí quando saiu a região de QMA, nosso distrito não entrou, mesmo tendo um histórico de fabricação. Complicado né? Resumindo, agora a gente entrou pra região de QMA Serras da Ibitipoca, mas continuamos sem ter o nosso queijo registrado. É muito difícil!! (trecho de entrevista com produtor, 2025).

No município de Andrelândia, situado mais a oeste da região Serras da Ibitipoca, na Bacia do Rio Grande, a paisagem e as dinâmicas produtivas apresentaram um contraste notável durante a viagem de campo. Diferente das áreas mais próximas a Ibitipoca, caracterizadas por matas, em Andrelândia, predominam altiplanos com vegetação mais rupestre. O trajeto pelas estradas revelou, comparativamente aos demais municípios visitados, um maior fluxo de caminhões transportando leite e a presença expressiva de diversas instalações de laticínios no entorno das localidades. Apesar da forte atividade queijeira industrial, não foram identificados produtores de Queijo Minas Artesanal nesta área, nem relatos da sua produção.

Historicamente, a região de Andrelândia recebeu significativa influência de imigrantes holandeses, que se estabeleceram na região e introduziram a fabricação de "queijos finos", estabelecendo uma tradição laticinista distinta da produção artesanal de QMA. Consequentemente, a observação em campo indicou que grande parte dos produtores de leite na área direciona toda a sua produção para abastecer esses laticínios locais, focados em outros tipos de queijo.

Essa particularidade regional foi confirmada em um diálogo com o proprietário de um pequeno laticínio no município. Ele destacou a facilidade na captação de grandes volumes de leite na região, mencionou a existência de laticínios maiores na cidade e de uma queijaria em uma fazenda antiga na zona rural que fabrica "queijos mais finos". Enfatizou que a produção desses queijos locais sequer é vendida na própria cidade, sendo predominantemente escoada para mercados como São Paulo.

“A região aqui tem muito leite, não tenho dificuldade na captação, tem muita linha de leite, é bem tranquilo essa parte. Fora os pequenos, aqui na cidade tem dois laticínios bem grandes, e não falta leite. Olha, até tem uma queijaria aqui, numa fazenda antiga na zona rural, mas eles fazem queijos mais finos. Pra você ter uma ideia, eles nem vendem aqui na cidade, vai tudo pra São Paulo” (trecho de entrevista com dono de um pequeno laticínio)

Em visita a essa referida queijaria tradicional, com história familiar na produção desde o início do século XX (com o bisavô do atual proprietário), tornou-se perceptível a escala da

fabricação local. A queijaria processa, aproximadamente, 1.500 litros de leite por dia, convertendo-o em outros tipos de queijo que não o QMA, e direciona toda a sua produção para venda no Estado de São Paulo.

Disso advém a reflexão sobre como a regionalização pode articular ou desarticular, ser ou não representativa de um produto, unir ou afastar, quando se considera a complexidade do desenho espacial e do entrecruzamento dos sujeitos na dimensão da identidade e da territorialidade.

Como uma análise do panorama geral da regionalização tem-se que:

- para a região de QMA, formada por 15 municípios e um distrito, a denominação “Serras da Ibitipoca” gera identificação parcial, principalmente para aqueles circunvizinhos à Serra de Ibitipoca;
- a região de QMA Serras da Ibitipoca abrange três circuitos turísticos, nos quais alguns municípios os produtores têm maior identificação com a delimitação regional dada pelas Instâncias de Governança Regional do que por aquela estabelecida pelo IMA;
- um dos municípios visitados (Andrelândia), não possui produção de QMA.

Essa diversidade de identidades no território queijeiro suscita ponderações que precisam ser feitas no decorrer da criação das regionalizações pelos gestores estaduais. Por mais que o intuito do setor público de regionalizar seja o de fortalecer a cadeia de produção e de resgatar a cultura do QMA, quando alguns elos desta cadeia possuem pontos de vulnerabilidade, há o risco de rompimento e desarticulação da região, pois, apesar de os municípios estarem regionalizados, não há regionalidade, conforme sugere Haesbaert (2010)

Roca e Mourão perceberam esse dilema que ocorre em países da Europa e que reproduz também a realidade brasileira na questão da identidade territorial do QMA:

A valorização da "autenticidade", "adaptabilidade", "estabilidade" e/ou "diversidade" da identidade territorial, presentes ou potenciais, tornou-se quase que a panaceia das políticas de desenvolvimento local e regional na União Europeia e em Portugal, particularmente nas áreas rurais periféricas e outras menos desenvolvidas. Contudo, o discurso em prol da afirmação da identidade territorial não tem sido adequadamente traduzido na prática, sendo muito raros ou inexistentes os exercícios metodológicos e os estudos sobre este tema, e sobre as mudanças ocorridas. Isto deve-se, em larga escala, à ambiguidades conceptuais e à falta de aprofundamentos empíricos sobre as características mutáveis da identidade territorial e suas relações com o nexos local/global. O papel do fator humano, ou seja, dos agentes locais e regionais de desenvolvimento tem sido subestimado (Roca e Mourão, 2003, p102).

Esta dicotomia entre a regionalização formal, impulsionada por órgãos estaduais, e a regionalidade vivida e sentida pelos atores locais, com suas distintas tradições produtivas e laços territoriais, representa um grande desafio. Para que a regionalização do QMA nas Serras

da Ibitipoca transcenda a mera delimitação administrativa e se torne um instrumento eficaz de fortalecimento da cadeia produtiva e de valorização cultural, é fundamental que dialogue de forma mais profunda com as identidades e dinâmicas locais existentes, reconhecendo suas especificidades e buscando mecanismos que promovam a coesão e o pertencimento em todo o território abrangido.

10 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho buscou compreender a complexa relação entre identidade e territorialidade na regionalização da produção do Queijo Minas Artesanal na região Serras da Ibitipoca, Minas Gerais. A análise integrou aspectos geográficos, históricos, culturais, socioeconômicos e institucionais, a partir de revisão bibliográfica, análise documental, geoprocessamento e viagens de campo que proporcionaram bem mais que entrevistas, mas sobretudo me permitiu vivenciar o *terroir* de cada localidade. Desde o trajeto por vias asfaltadas ou de terra, por paisagens exuberantemente verdes, que cobriam os mares de morro, privilegio de quem viaja na estação chuvosa. As interações realizadas em distintos espaços, como propriedades rurais, feiras, estabelecimentos comerciais e escritórios, revelaram traços marcantes da mineiridade. A postura inicialmente desconfiada, característica frequentemente atribuída ao modo de ser mineiro, cedia gradualmente diante da menção à palavra “queijo”. Superados os primeiros momentos de reserva durante minha apresentação, os diálogos passaram a fluir no ritmo próprio das relações interpessoais locais. Cada uma dessas ocasiões de conversa foi aproveitada ao máximo como oportunidade de aprendizado e escuta atenta.

A compreensão da identidade territorial vinculada ao QMA na região revelou-se multifacetada e dinâmica. Constatou-se que, embora exista um forte reconhecimento do valor cultural e histórico do QMA e do “saber-fazer” tradicional, a identidade com a região delimitada Serras da Ibitipoca não é homogênea entre todos os produtores. Essa identidade é influenciada por fatores históricos, como as antigas rotas de comercialização, e geográficos contemporâneos, como a infraestrutura atual de acesso e a proximidade com outras referências territoriais (Serra Negra, circuitos turísticos), além das percepções individuais e coletivas de pertencimento.

A caracterização geográfica revelou uma região de grande diversidade fisiográfica, marcada pela Serra da Mantiqueira, com condições edafoclimáticas (altitude, clima, solos, hidrografia) específicas que, aliadas às práticas locais, contribuem para o *terroir* do QMA. Historicamente, a região foi moldada pelos caminhos coloniais (Velho, Novo, Comércio) e pela importância da produção queijeira para o abastecimento regional e da Corte, cujos vestígios e memórias ainda marcam o território e a cultura local.

O reconhecimento do “saber-fazer” tradicional na identidade dos produtores, transmitido entre gerações e percebido como um legado a ser preservado, se manifesta sob constante tensão entre a manutenção das práticas artesanais (uso do pingo, leite cru, cura) e as pressões de modernização e regulamentação sanitária. Elementos da “mineiridade”, como a

hospitalidade observada em campo e a valorização da tradição, permeiam o ambiente da produção, reforçando o vínculo cultural com o QMA.

Os produtores mantêm laços afetivos e econômicos com sua propriedade, sua comunidade local e com a atividade queijeira, porém, o sentimento de pertencimento à região “Serras da Ibitipoca”, conforme delimitada oficialmente, não é uniforme nem se apresenta com a mesma intensidade. Fatores como a distância geográfica em relação ao Parque Estadual de Ibitipoca, a identificação com outros circuitos turísticos, como “Montanhas Mágicas” ou com o Vale do Rio Preto/Serra Negra e a percepção de falta de coesão ou de consulta prévia na delimitação influenciam essa variação. Evidenciam-se, assim, tanto manifestações de topofilia em relação ao local de produção de QMA, quanto de distanciamento em relação à regionalização oficial.

O potencial turístico da região também exerce influência na dinâmica e contribui para a absorção do produto localmente. A região tem natureza exuberante e povo acolhedor. A presença de Parques Estaduais, de cachoeiras e grutas, com várias rotas de ecoturismo, gastronomia típica e uma infinidade de ranchos e pousadas rurais, realmente tem sido um grande atrativo e hoje é uma realidade por todos os municípios que compõem as Serras da Ibitipoca.

Destacam-se os severos entraves regulatórios para a legalização e comercialização do QMA, especialmente fora do município de origem, as dificuldades de infraestrutura de acesso em algumas áreas (estradas não pavimentadas) e a já mencionada identificação apenas parcial de alguns produtores com a denominação Serras da Ibitipoca, o que pode fragmentar a coesão e a ação coletiva necessárias para superar os desafios comuns.

A principal contribuição deste estudo reside na análise integrada da identidade e territorialidade do QMA nas Serras da Ibitipoca, evidenciando como fatores geográficos, históricos, culturais, socioeconômicos, a presença dos novos rurais e institucionais se entrelaçam na configuração dessa região produtora. O trabalho deu voz aos produtores, revelando suas percepções, motivações ligadas à tradição e ao gosto pela atividade, desafios e estratégias de resistência e adaptação frente às exigências normativas e às dinâmicas de mercado. Destacou-se a tensão entre a preservação do “saber-fazer” tradicional, que confere identidade ao produto, e as exigências contemporâneas de regulamentação sanitária e inserção em mercados mais amplos.

Sugere-se, para pesquisas futuras: (a) estudos comparativos com outras regiões produtoras de QMA em Minas Gerais (como Canastra, Serro, Araxá), a fim de dialogar com os desafios regulatórios e as especificidades identitárias das Serras da Ibitipoca; (b) investigações

focadas na percepção dos consumidores sobre o QMA da região e sua disposição a valorizar produtos certificados ou com indicação geográfica; (c) análises sobre o impacto socioeconômico da atuação dos novos rurais na dinâmica da produção artesanal local; e (d) estudos sobre a efetividade das políticas públicas de apoio e a articulação entre os diferentes níveis de inspeção e certificação do QMA (SIM, SIE, Selo Arte) para a realidade dos pequenos produtores. A elaboração do Queijo Minas Artesanal da região Serras da Ibitipoca é uma manifestação cultural de um território que remete à tradição e contribui para a reprodução da vida especialmente dos pequenos produtores

REFERÊNCIAS

ABREU, Edna Silva de. **Produção do Queijo Minas Artesanal da Microrregião do Serro: tradição, legislação e controvérsias**. 2015. 139f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2015.

ALBUQUERQUE, Luiza Carvalhaes de. **Carlos Pereira de Sá Fortes - Fundador da indústria de laticínios no Brasil**. 2012. Disponível em: [ALBUQUERQUE, Luiza Carvalhaes de. **Os queijos no mundo**. 1 ed., v. III. Juiz de Fora: Editora Arte-final, 2003, 102p.](https://cienciadoleite.com.br/noticia/208/carlos-pereira-de-sa-fortes--fundador-da-industria-de-laticinios-nobrasil#:~:text=Em%201888%2C%20o%20Dr.,de%20Dobra%20especializada%20da%20Hofanda. Acesso em: 16 abr. 2025.</p>
</div>
<div data-bbox=)

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas**. Brasília: Senado Federal. 2011. 284p. ISBN 978-85-7018-378-1.

ARRAES, Esdras. Rio dos currais: paisagem material e rede urbana do rio São Francisco nas capitâneas da Bahia e Pernambuco. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 21, n.2, p. 47-77, jul.-dez. 2013.

ABIQ - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE QUEIJO (São Paulo). Avanços e perspectivas da indústria brasileira de queijos. 2012. Disponível em: http://www.abiq.com.br/imprensa_ler.asp?codigo=1003&codigo_categoria=2&codigo_subcategoria=17. Acesso em: 21 jan. 2022.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977. 225 p. Tradução de: Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. **Diálogos das grandezas do Brasil**. Brasília: Senado Federal, 2010. 334p. ISBN 9788570182746.

BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Brasília, DF.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. PNAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. ISBN 97885-33419117.

BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Brasília, DF.

BRITO, Sandra. Embrapa Milho e Sorgo. **Queijo minas artesanal agrega tradição cultural e valor para os produtores de leite**. 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/35193841/queijo-minas-artesanal-agrega-tradicao-cultural-e-valor-para-os-produtores-de-leite>. Acesso em: 16 abr. 2025.

CAMILO, José Vítor; AVELAR, Sebastião. **Serras da Ibitipoca é identificada como a 8ª região produtora de Queijo Minas Artesanal**. 2020. Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais. Disponível em: <http://www.reformaagraria.mg.gov.br/index.php/ajuda/story/4117-serras-da-ibitipoca-e-identificada-como-a-8-regiao-produtora-de-queijo-minas-artesanal>. 16 abr. 2025.

CAMINHA, Pero Vaz de. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Petrópolis: Vozes, 2019. 72 p.

CARRARA, Angelo Alves. A capitania de Minas Gerais (1674-1835): modelo de interpretação de uma sociedade agrária. **História Econômica & História de Empresas**, [s. l], v. 3, n. 2, p. 47-63, 2000.

CASTRO, Francisco Nilton. **Comida se tempera com cultura**. Rio de Janeiro: Faz Cultura, 2002. 239p. ISBN 8590310019.

CAVALCANTE, Paulo. **Negócios de trapaça: caminhos e descaminhos na América portuguesa (1700-1750)**. São Paulo: Hucitec, 2008. 272p. ISBN 9788527106672.

CHAVES, Edneila Rodrigues. **Identidades culturais na América Portuguesa**. In: XXIV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 2007, São Leopoldo. Anais [...] São Leopoldo: Associação Nacional de História–Anpuh, 2007. p. 1-10. Disponível em: <http://snh2007.anpuh.org/resources/content/anais/Edneila%20R%20Chaves.pdf>. 16 abr. 2025.

CINTRÃO, R. P. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais**. 2016. 396 p. Tese (Doutorado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

CLAVAL, P. A geografia cultural no Brasil. In: BARTHE-DELOIZY, F., and SERPA, A., orgs. **Visões do Brasil: estudos culturais em Geografia** [online]. Salvador: EDUFBA; Edições L'Harmattan, 2012, pp. 11-25. ISBN 9788523212384. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/8pk8p/pdf/barthe-9788523212384-02.pdf>. 16 abr. 2025.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007. 453p.

CONTRIGIANI, Ariele Carolina; MARJOTTA-MAISTRO, Marta Cristina; MONTEBELLO, Adriana Estela Sanjuan; SAUTIER, Denis. **Circuitos curtos de comercialização**. Araras: UFSCAR, 2020. 260 p.

CORRÊA, Roberto Lobato. A dimensão cultural do espaço: alguns temas. **Espaço e cultura**, n.1, 1995, p. 1-22.

COUTINHO, Mauricio C. Economia de Minas e economia da mineração em Celso Furtado. **Nova Economia**, v. 18, p. 361-378, 2008.

CTENAS, Maria Luiza de Brito. **A vitória do leite: da fragilidade à permanência**. São Paulo: C2 Editora, 2000. 176 p.

DELGADO, A. M. **Memória histórica sobre a cidade de Lima Duarte e seu município**. Juiz de Fora: Editar, 2009. 355 p.

DIAS, João Castanho. **As raízes leiteiras do Brasil**. São Paulo: Barleus, 2012. 163 p.

EMATER - EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DE MINAS GERAIS. **Queijo Minas Artesanal**: Patrimônio imaterial brasileiro. Belo Horizonte: Emater, 2023. 66p. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/download.do?id=87229>. Acesso em: 04 set. 2023.

EMBRAPA - CENTRO DE INTELIGÊNCIA DO LEITE. **Aquisição e destinação do leite pelos laticínios sob inspeção**. 2024. Disponível em: https://www.cileite.com.br/leite_numeros_industria. Acesso em: 19 jun. 2024.

EMBRAPA - CENTRO DE INTELIGÊNCIA DO LEITE. **Produção de leite no mundo**. 2024. Disponível em: https://www.cileite.com.br/leite_numeros_leite_mundo. Acesso em: 19 jun. 2024.

ENANPEGE - XV ENCONTRO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM GEOGRAFIA, 2023, Palmas. **Anais do XV Encontro Nacional da ANPEGE**. Palmas: Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 16 abr. 2025.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations (United Nations). **Production quantities of cheese from whole cow milk by country**. 2023. Disponível em: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize>. Acesso em: 16 abr. 2025.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations (United Nations). **The State of Food Security and Nutrition in the World 2023**: urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural urban continuum. Roma: FAO, 2023. 316 p. Disponível em: <https://doi.org/10.4060/cc3017en>. Acesso em: 16 abr. 2025.

FRANCO, Areovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. Thesaurus Editora, 2001. 288p.

FURTADO, J. F. Novas tendências da historiografia sobre Minas Gerais no período colonial. **História da Historiografia: International Journal of Theory and History of Historiography**, Ouro Preto, v. 2, n. 2, p. 116–162, 2009. DOI: 10.15848/hh.v0i2.11. Disponível em: <https://www.historiadahistoriografia.com.br/revista/article/view/11>. Acesso em: 16 abr. 2025.

FURTADO, Múcio Mansur. **Receituário brasileiro de queijos**. Valinhos: Ed. do Autor, 2022. 331 p. ISBN 978-65-00-33558-3.

FURTADO, Samyra Gomes. **Biogeografia de epífitas vasculares na Serra da Mantiqueira, sudeste do Brasil**. 2020. 188 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Biodiversidade e Conservação da Natureza, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2020.

GOMES, Leandro. Fragmento das Dinâmicas Culturais: aculturação e enculturação. **Revista Interdisciplinar em Cultura e Sociedade**, [s. l], v. 5, n. 1, p. 98-110, 2019. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/ricultsociedade/article/view/1195712>. Acesso em: 16 abr. 2025.

GRUPAM - Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentação e Manifestações Tradicionais. **Apresentação**. 2011. Disponível em: <https://grupam-ufs.com.br/03a0b->. Acesso em: 16 abr. 2025.

HAESBAERT, Rogério; LIMONAD, Ester. O território em tempos de globalização. **Revista Eletrônica de Ciências Sociais Aplicadas**, Niteroi, v. 1, n. 2, p. 39-52, 2007. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/228455262_O_territorio_em_tempos_de_globalizac ao. Acesso em: 16 abr. 2025.

HAESBAERT, Rogério. Região, regionalização e regionalidade: questões contemporâneas. **Antares**, n. 3, p. 2-24, 2010.

HAESBAERT, Rogério. **Regional-global: dilemas da região e da regionalização na geografia contemporânea**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010. 210p.

HASUI, Yociteru. Sistema orogênico da Mantiqueira. In: HASUI, Yociteru *et al.* **Geologia do Brasil**. São Paulo: Beca, 2012. Cap. 4. p. 331-371. ISBN 9788562768101.

HOCHMAN, Gilberto. Reformas, instituições e políticas de saúde no Brasil (1930-1945). *Educar*, Curitiba, v. 25, p. 127-141, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/er/a/YFprXweGwr3jrnCXwRM8TGb/abstract/?lang=pt#>. Acesso em: 16 abr. 2025.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Base de faces de logradouros do Brasil**. 2023. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio/malhas-territoriais/28971-base-de-faces-de-logradouros-do-brasil.html>. Acesso em: 16 abr. 2025.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Coordenação de Recursos Naturais e Estudos. **Manual Técnico de Pedologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2015. 430 p. ISSN 01039598.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão. Divisão do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias 2017. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. 82 p. ISBN 978-85-240-4418-2.

IGLÉSIAS, Francisco. Minas Gerais. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de. (Org.). **História Geral da Civilização Brasileira: O Brasil Monárquico**. Tomo II, vol. 4. 3 ed. São Paulo: DIFEL, 1972. p. 364-412.

IMA - INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (Estado). **Portaria nº 1969**, de 26 de março de 2020. 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. Belo Horizonte, MG, 2020.

IMA - INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria IMA nº 1.985, de 16 de junho de 2020. **Identifica a região da Mantiqueira como produtora do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas**. Belo Horizonte, 16 de junho de 2020b.

IMA - INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria nº 2.303, de 24 de maio de 2024. **Estabelece O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Minas Artesanal.** Belo Horizonte, MG: IMA, 24 mai. 2024. Disponível em: http://www.ima.mg.gov.br/index.php?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=1865&id=20149&Itemid=1000000000000. Acesso em: 16 abr. 2025.

IMA - INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria nº 2.319, de 17 de julho de 2024. **Identifica a região Serras da Ibitipoca como produtora do Queijo Minas Artesanal.** Belo Horizonte, MG: IMA, 17 jul. 2024. Disponível em: http://www.ima.mg.gov.br/index.php?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=1865&id=20201&Itemid=1000000000000. Acesso em: 16 abr. 2025.

IMA - INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Queijos artesanais:** queijarias registradas. 2025. Disponível em: <https://www.ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais>. Acesso em: 16 abr. 2025.

IMA - INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Queijos artesanais.** 2019. Disponível em: <http://ima.mg.gov.br/1450-agroindustria/queijos-artesanais>. Acesso em: 16 abr. 2025.

IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2021. Parecer Técnico n. 141/2021/COTEC IPHAN-MG/IPHAN-MG. Reavaliação do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/aberta-consulta-publica-sobre-o-modo-artesanal-de-fazer-queijo-minas-e-o-modo-de-fazer-a-viola-de-cocho/ParecertcnicoRevalidaoModoArtesanaldeFazerQueijoMinas.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2025.

IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2008. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Modo%20artesanal%20de%20fazer%20queijo%20de%20Minas.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2025.

LA BLACHE, Paul Vidal de. **Les genres de vie dans la géographie humaine:** Premier article. In: Annales de géographie. Armand Colin, 1911. p. 193-212.

LEANDRO, Jair Jorge. **Queijos do campo à mesa:** 10.000 anos de história e tradição. São Paulo: Melhoramentos, 2008. 173 p.

LEFEBVRE, Henri. **O direito à cidade.** 5. ed. São Paulo: Centauro, 2008. 143 p.

LIMA, Vivia de. Queijaria é a primeira da Serra do Ibitipoca a obter registro QMA. 2021. Disponível em: <https://uaiagro.com.br/queijaria-e-a-primeira-da-serra-do-ibitipoca-a-obter-registro-qma/>. Acesso em: 10 fev. 2022.

LUZ, João Carlos Santos da. **Boas práticas de fabricação na produção de queijo artesanal serrano.** Porto Alegre: Emater/RS, 2019. 38 p. Cartilha. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202110/27161458-cartilha-bpf-queijo-serrano.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2025.

MACHADO, P. J. O. Evolução demográfica do Município de Juiz de Fora/MG, no período 1850/1920: População, café e território. In: Gomes, Ingrid Aparecida (Org.). (Org.). **A Geografia na Contemporaneidade** 2. 1. ed. Ponta Grossa: Atena Editora, 2018, v. 2, p. 294-308.

MAGALHÃES, Rodrigo. Descoberto da Mantiqueira. O Sertão Proibido do Rio Preto. Rio de Janeiro: Interagir. 2017. 319 p.

McCLURE, Sarah B. *et al.* Fatty acid specific $\delta^{13}\text{C}$ values reveal earliest Mediterranean cheese production 7,200 years ago. **Plos One**, Illinois, USA, v. 9, n. 13, p. 1-15, 05 set. 2018. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0202807>. Acesso em: 16 abr. 2025.

MALUF, R. S.; SPERANZA, J. S. **Volatilidade dos preços internacionais e inflação de alimentos no Brasil**: fatores determinantes e repercussões na segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2013. 148 p. (Caderno SISAN 01).

MENESES, José Newton Coelho. Modos de fazer e a materialidade da cultura "imaterial": o caso do Queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio e Memória**, Assis, v. 5, n. 2, p. 19-33, dez. 2009.

MENESES, Jose Newton Coelho. **O Continente Rustico**: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça, 2000. 263p.

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo Artesanal de Minas - Patrimônio cultural do Brasil**: dossiê interpretativo. Belo Horizonte: Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, 2006. 156 p.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Geonordeste**, Aracaju, v. 24, n. 2, p. 120-136, 2013. Edição especial. Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/geonordeste/article/view/1516>. Acesso em: 16 abr. 2025.

MENINI NETO, L.; MATOZINHOS, C.N.; ABREU, N.L.; VALENTE, A.S.M; ANTUNES, K.; SOUZA, F.S.; VIANA, P.L.; SALIMENA, F.R.G. Flora vascular não-arbórea de uma floresta de gruta na Serra da Mantiqueira, Zona da Mata de Minas Gerais, Brasil. **Biota Neotropica**, v.9, n.4, p. 149-161, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bn/a/Zwj4zfZtPx8fSyngpTjXK9F/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 16 abr. 2025.

MINAS GERAIS (Estado). **Lei nº 23157**, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Belo Horizonte, MG, 19 dez. 2018.

MIRANDA, Marcos Paulo de Sousa; MAGALHÃES, Rodrigo. **Estudos Históricos sobre o Caminho do Comércio**. Rio Preto: Interagir, 2021. 41 p.

MONTEIRO, Rodrigo Paranhos; MATTA, Virgínia Martins da. **Queijo Minas Artesanal**: valorizando a agroindústria familiar. Brasília: Embrapa, 2018. 102 p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/199625/1/Livro-Queijo-Minas-Artesanal-Ainfo.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2025.

NETTO, Marcos Mergarejo. **A geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 420 f. Tese (Doutorado) - Curso de Geografia - Área Organização do Espaço, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 2011.

OLIVEIRA, Sâmya Petrina Pessoa *et al.* Características físico-químicas de queijo Minas artesanal do Serro fabricados com pingo e com rala. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 73, n. 4, p. 235-244, 2018.

PENA, R.F.A. **Evolução da agricultura e suas técnicas**. Brasil Escola. Disponível em: <http://brasilecola.uol.com.br/geografia/evolucao-agricultura-suas-tecnicas.htm>. Acesso em 04 set. 2024.

PEREIRA, J.P.F.; MAGESTE, A.C.; CAMPOS, N.S; SOUSA, R.A.; FRANCISQUINI, J.A; PERRONE, I.P. CARVALHO, A.F.; NUNES, R.M.; MARTINS, M.F.; SILVA, P.H.F. Calcium partition in Minas Padrão cheese and its bioaccessibility during ripening time. **Food Science and Technology**, v.39, p.859 - 866, 2019.

PEREIRA, M. D. **Produção de queijo de minas artesanal na região serras da Ibitipoca: reconhecimento legítimo e estratégico para fortalecimento dos agricultores familiares**. 2018. 230 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2018.

PEREIRA, M. D.; ASSIS, T. R. P. Pesquisa-ação para o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora de queijo minas artesanal. **Revista Conexão UEPG**, [S.L.], v. 15, n. 2, p. 147-155, 29 abr. 2019. Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). <http://dx.doi.org/10.5212/rev.conexao.v.15.i2.0004>. Acesso em: 16 abr. 2025.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2008. 372 p.

PLOEG, Jan Douwe van der. Sete teses sobre agricultura camponesa. In: PETERSEN, Paulo (org.). **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: Aspta, 2009. p. 17-31. ISBN 978-85-87116-14-7.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2.ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013 285 p. ISBN 978-85-328-0654- 3.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. **Processo de Fiscalização de Produtos Alimentícios de Origem Animal Produzidos de Forma Artesanal**. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 19 jul. 2019.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. **Lei nº 11.947**, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Lei Nº 11.947. Brasília: Presidência da República - Casa Civil, 17 jun. 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em: 16 abr. 2025.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993. 269 p. Tradução de: Maria Cecília França.

RESENDE, Maria Efigenia Lage de. **Formação da estrutura de dominação em Minas Gerais: o novo PRM 1889-1906**. 1 ed. Belo Horizonte: UFMG, 1982. 261p.

ROCA, Zoran; MOURÃO, Jorge Carvalho. Identidade e desenvolvimento territorial entre a retórica e a prática. **Revista de Humanidades e Tecnologias**, Lisboa, p. 102-110, 2003. Disponível em: <https://recil.ulusofona.pt/server/api/core/bitstreams/16b8e858-9931-4238-82a1-d0f929154777/content>. Acesso em: 16 abr. 2025.

RODRIGUES, André Figueiredo. Os sertões proibidos da Mantiqueira: desbravamento, ocupação da terra e as observações do governador dom Rodrigo José de Meneses. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 23, n. 46, p. 253-270, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbh/a/JKnyDCGyd6RwHYMwdTJDtNz/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 16 abr. 2025.

RUGENDAS, João Maurício. **Viagem pitoresca através do Brasil**. 1 ed. São Paulo: Livraria Martins, 1940. 470 p.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem às nascentes do Rio São Francisco**. 1 ed. Belo Horizonte: Garnier, v. 1, 2004. 190p.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Segunda Viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo**. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938. 222 p. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/83/1/05%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>. Acesso em: 24 maio 2025

SAINT-HILAIRE, Augusto de. **Viagem às nascentes do Rio S. Francisco e pela Província de Goyaz**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937. Tomo primeiro. Disponível em: <https://bd.camara.leg.br/bd/bitstreams/dd3baa9d-9158-4f7c-8873-539c0ff9a885/download>. Acesso em: 24 maio 2025.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. Rio de Janeiro: Record, 2000. 85p.

SANTOS, Milton. Sociedade e Espaço: A formação social como teoria e como método. **Boletim Paulista de Geografia**, São Paulo, v. 3, n. 54, p. 81-100, 1977.

SCARATO, Luciane Cristina. **Caminhos e descaminhos do ouro nas Minas Gerais: Administração, Territorialidade e Cotidiano (1733-1783)**. 2009. 303 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009. 303p.

SEAPA - SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE MINAS GERAIS. **Caracterização das regiões produtoras envolve diversos órgãos do Estado**. 2023. Disponível em: <https://www.mg.gov.br/agricultura/noticias/caracterizacao-das-regioes-produtoras-envolve-diversos-orgaos-do-estado>. Acesso em: 16 abr. 2025.

SEAPA - SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE MINAS GERAIS. **Queijos artesanais**. 2024. Disponível em:

<https://www.mg.gov.br/agricultura/pagina/servicos/queijos-artisanais>. Acesso em: 16 abr. 2025.

SEAPA. SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE MINAS GERAIS. **Queijos artesanais**. Disponível em:

[https://www.mg.gov.br/agricultura/pagina/servicos/queijos-artisanais#:~:text=Dez%20são%20regiões%20produtoras%20do,além%20do%20QMA\)%20-%20Alagoa%2C](https://www.mg.gov.br/agricultura/pagina/servicos/queijos-artisanais#:~:text=Dez%20são%20regiões%20produtoras%20do,além%20do%20QMA)%20-%20Alagoa%2C). Acesso em: 16 abr. 2025.

SECULT - MINAS GERAIS. SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO.

Regionalização do turismo. 2020. Disponível em:

<https://www.secult.mg.gov.br/turismo/regionalizacao#>. Acesso em: 16 abr. 2025.

SECULT – MINAS GERAIS. SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO.

Expediente, s/n, de 13 de janeiro de 2024. Retifica a listagem oficial dos municípios participantes da Política de Regionalização do Turismo em Minas Gerais por meio das Instâncias de Governança Regionais - IGRs. **Diário do Executivo**. Belo Horizonte, MG, 13 jan. 2024.

SEDE - SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO.

Resolução Sede nº 5, de 23 de março de 2023. Dispõe sobre o reconhecimento do Arranjo Produtivo Local Queijo Minas do Caminho Novo. Belo Horizonte, MINAS GERAIS: Diário do Executivo, 25 mar. 2023. p. 9.

SILVA, Késia Torres da; MACHADO, Pedro José de Oliveira. **Aspectos geográficos, culturais e socioeconômicos do Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca**. Revista de Geografia - PPGEO - UFJF, Juiz de Fora, v. 13, n. 1, p. 63-91, 3 maio 2023. Universidade Federal de Juiz de Fora. <http://dx.doi.org/10.34019/2236-837x.2023.v13.39106>. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/geografia/article/view/39106>. Acesso em: 28 abr. 2024.

SILVA, Tatiana Raquel Vieira; RAPOSO, António; DA SILVA FREITAS, Otilia Maria. **Memórias do patrimônio alimentar romano: uma reflexão**. Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social, v. 3, p. 1107-1113, 2020.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas; DAVID, Cesar De; MACHADO, Luciano Carvalho. Queijo Canastra: bom, limpo e justo. In: Anais do Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências 2014. **Conexão essencial: o produtor familiar e a cozinha**. Santo Amaro, SP: Centro Universitário Senac, 04 e 05 de novembro de 2014. p. 9-10.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. **Produzir para viver ou viver para produzir: conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência no território do queijo Canastra**. 2017. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Santa Maria. 308p. Disponível em:

https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/13392/TES_PPGGEOGRAFIA_2017_SIMONCINI_JOÃO.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 16 abr. 2025.

SLOW FOOD BRASIL. **Grupo de trabalho queijos artesanais de leite cru**. 2017.

Disponível em: https://slowfoodbrasil.org/temas-campanhas/queijo-artisanal-de-leite-cru/#gt_queijos. Acesso em: 16 abr. 2025.

SOARES, Lucas; RODRIGUES, Fernanda. **Com 25% da produção nacional, MG aposta no queijo como saída para crise e geração de renda**. 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/minas-dos-queijos/noticia/2019/05/20/com-25percent-da-producao-nacional-mg-aposta-no-queijo-como-saida-para-crise-e-geracao-de-renda.ghtml>. Acesso em: 16 abr. 2025.

SOCIEDADE BÍBLICA DO BRASIL. **Bíblia Sagrada**. Nova Almeida Atualizada. São Paulo: Sociedade Bíblica do Brasil, 3.ed. 2017, 1400p.

SPERAT-CZAR, Arnaud. Os queijos de leite cru. **Sertão Bras**, 2012. 72p. Disponível em: <https://sertaobras.org.br/wp-content/uploads/2023/09/OsQueijosDeLeiteCruFinalWEB.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2025.

STUMPF, Roberta Giannubilo. Minas contada em números – A capitania de Minas Gerais e as fontes demográficas (1776-1821). **Revista Brasileira de Estudos de População**, [S.L.], v. 34, n. 3, p. 529-548, 20 dez. 2017. Associação Brasileira de Estudos Populacionais. <http://dx.doi.org/10.20947/s0102-3098a0029>. Acesso em: 16 abr. 2025.

TOPOGRAPHIC-MAP. Mapas topográficos. 2025. Disponível em: <https://pt-br.topographic-map.com>. Acesso em: 16 abr. 2025.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. Londrina: Eduel, 2012. 342 p. ISBN 978-8572166270.

UNESCO. **Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal integram Lista do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO**. 2024. Disponível em: <https://www.unesco.org/pt/articles/modos-de-fazer-o-queijo-minas-artesanal-integram-lista-do-patrimonio-cultural-imaterial-da-unesco>. Acesso em: 16 abr. 2025.

VALENTE, Arthur Sérgio Mouço. **Composição, estrutura e similaridade florística do estrato arbóreo de três fragmentos de Floresta Atlântica, na Serra Negra, município de Rio Preto, Minas Gerais, Brasil**. 2008. 127 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-Graduação em Ecologia Aplicada Ao Manejo e Conservação dos Recursos Naturais, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2008.

VENTURI, Marcelo. **A influência da permacultura em unidades de novos rurais**. 2020. 399 f. Tese (Doutorado) -Programa de Pós-Graduação em Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2020.

APÊNDICE A – Parecer do Comitê de Ética em Pesquisa UFJF

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
JUIZ DE FORA - UFJF



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Dos caminhos de Minas ao queijo artesanal: identidade geográfica e cultural das Serras da Ibitipoca, MG

Pesquisador: ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 79764924.2.0000.5147

Instituição Proponente: Departamento de Turismo

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 6.967.862

Apresentação do Projeto:

As informações transcritas nos campos "Apresentação do Projeto", "Objetivo da Pesquisa" e "Avaliação dos Riscos e Benefícios" foram retiradas do arquivo Informações Básicas da Pesquisa.

Trata-se da 2ª versão do projeto em tramitação pelo CEP. O estudo se apresenta como "de caráter qualitativo", no qual os "procedimentos metodológicos da presente pesquisa envolverão pesquisa bibliográfica e documental e realização de entrevistas com produtores de QMA e interlocutores de órgãos como EPAMIG e EMATER, envolvidos na regulamentação e apoio técnico à produção do QMA em Minas Gerais".

Objetivo da Pesquisa:

O projeto apresenta como objetivo primário "compreender a identidade territorial vinculada à produção do Queijo Minas artesanal da região Serras da Ibitipoca, MG".

Também apresenta como objetivos secundários:

• "Caracterizar geograficamente a região produtora de Queijo Minas Artesanal nas Serras da Ibitipoca, incluindo aspectos físicos, históricos e culturais.

• Reconhecer elementos da mineiridade e o "saber-fazer" associados ao processo de fabricação do QMA da região das Serras da Ibitipoca

• Compreender os vínculos territoriais e identitários de produtores de QMA na região das Serras da Ibitipoca

Endereço: JOSE LOURENCO KELMER S/N

Bairro: SAO PEDRO

CEP: 36.036-900

UF: MG

Município: JUIZ DE FORA

Telefone: (32)2102-3788

E-mail: cep.propp@ufjf.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
JUIZ DE FORA - UFJF



Continuação do Parecer: 6.967.862

- ¿ Analisar o nível de pertencimento dos produtores de QMA em relação à região das Serras da Ibitipoca.
- ¿ Reconhecer avanços e limitações da delimitação da região ¿Serras da Ibitipoca¿ para a comercialização do Queijo Minas Artesanal".

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Em relação aos riscos, o projeto classifica a pesquisa como sendo de risco mínimo, descrevendo-os como "possível constrangimento em relação a perguntas sobre idade e situações conflituosas envolvendo a produção de queijo minas artesanal da região de estudo. Em caso de constrangimento nesses casos, o pesquisador informará ao entrevistado que este poderá encerrar a entrevista a qualquer tempo. Além disso, será enfatizado que nenhuma menção pessoal (nome) será realizada na investigação, garantindo-se total anonimato dos participantes.

- Risco mínimo de revelação da identidade, uma vez que todas as medidas de confidencialidade e anonimato serão adotadas por parte da equipe de pesquisa, tais como: não menção, em hipótese alguma, dos nomes dos participantes em qualquer documento gerado pelo projeto, com exceção do termo de consentimento livre e esclarecido que exige a assinatura dos participantes da pesquisa; todos os TCLE serão arquivados em local seguro e com acesso controlado nas dependências da UFJF (laboratório de pesquisa sob responsabilidade do pesquisador); os participantes não serão identificados (as) em nenhuma publicação que possa resultar".

Já em relação aos benefícios, a pesquisa aponta que:

- "Os participantes poderão reconhecer os avanços e desafios ao processo de conformação da região produtora de queijo minas artesanal Serras da Ibitipoca.
- Os participantes poderão reconhecer os vínculos identitários entorno da produção do queijo minas artesanal na região das Serras da Ibitipoca."

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O projeto está bem estruturado, apresenta o tipo de estudo, número de participantes, critério de inclusão e exclusão, forma de recrutamento. As referências bibliográficas são atuais, sustentam os objetivos do estudo e seguem uma normatização. O cronograma mostra as diversas etapas da pesquisa, além de mostra que a coleta de dados ocorrerá após aprovação do projeto pelo CEP. O orçamento lista a relação detalhada dos custos da pesquisa que serão financiados com recursos próprios conforme consta no campo apoio financeiro. A pesquisa proposta está de acordo com as normas definidas na Resolução CNS 466 de 2012, itens IV.6,

Endereço: JOSE LOURENCO KELMER S/N	CEP: 36.036-900
Bairro: SAO PEDRO	
UF: MG	Município: JUIZ DE FORA
Telefone: (32)2102-3788	E-mail: cep.propp@ufjf.br

Continuação do Parecer: 6.967.862

II.11 e XI.2; e e na Norma Operacional CNS 001 de 2013. Itens: 3.4.1-6, 8, 9, 10 e 11; 3.3 - f; combinadas com o Manual Operacional para CEPS Item: VI - c.

O projeto, nesta 2ª versão, atendeu todas as pendências apontadas em parecer anterior.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

O protocolo de pesquisa está em configuração adequada, apresenta FOLHA DE ROSTO devidamente preenchida, com o título em português, identifica o patrocinador pela pesquisa, estando de acordo com as disposições definidas na Norma Operacional CNS 001 de 2013 item 3.3 letra a; e 3.4.1 item 16. Apresenta o TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO em linguagem clara para compreensão dos participantes, apresenta justificativa e objetivo, campo para identificação do participante, descreve de forma suficiente os procedimentos, informa que uma das vias do TCLE será entregue aos participantes, assegura a liberdade do participante recusar ou retirar o consentimento sem penalidades, garante sigilo e anonimato, explicita riscos e desconfortos esperados, indenização diante de eventuais danos decorrentes da pesquisa, contato do pesquisador e do CEP e informa que os dados da pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador pelo período de cinco anos, de acordo com as normas definidas na Resolução CNS 466 de 2012, itens: IV letra b; IV.3 letras a, b, d, e, f, g e h; IV. 5 letra d e XI.2 letra f. Apresenta o INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS de forma pertinente aos objetivos delineados e preserva os participantes da pesquisa. O Pesquisador apresenta titulação e experiência compatível com o projeto de pesquisa, estando de acordo com o que prevê o Manual Operacional para CEPs. Apresenta DECLARAÇÃO de infraestrutura e de concordância com a realização da pesquisa de acordo com a regulamentação definida na Norma Operacional CNS 001 de 2013 item 3.3 letra h.

Recomendações:

Sem recomendações.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Diante do exposto, o projeto está aprovado, pois está de acordo com os princípios éticos norteadores da ética em pesquisa estabelecido na Res. 466/12 CNS e com a Norma Operacional Nº 001/2013 CNS. Data prevista para o término da pesquisa: 10/03/2025.

Considerações Finais a critério do CEP:

Diante do exposto, o Comitê de Ética em Pesquisa CEP/UFJF, de acordo com as atribuições

Endereço: JOSE LOURENCO KELMER S/N	CEP: 36.036-900
Bairro: SAO PEDRO	
UF: MG	Município: JUIZ DE FORA
Telefone: (32)2102-3788	E-mail: cep.propp@ufjf.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
JUIZ DE FORA - UFJF



Continuação do Parecer: 6.967.862

definidas na Res. CNS 466/12 e com a Norma Operacional Nº001/2013 CNS, manifesta-se pela APROVAÇÃO do protocolo de pesquisa proposto. Vale lembrar ao pesquisador responsável pelo projeto, o compromisso de envio ao CEP de relatórios parciais e/ou total de sua pesquisa informando o andamento da mesma, comunicando também eventos adversos e eventuais modificações no protocolo.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2321148.pdf	21/06/2024 10:58:11		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO_CEP_QMA_KESIA.docx	21/06/2024 10:55:03	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito
Declaração de concordância	Declaracao_Kesia_QMA.pdf	06/05/2024 11:50:16	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito
Outros	lattes_Kesia.pdf	29/04/2024 08:35:28	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito
Outros	Curriculo_Lattes_Altair_Sancho.pdf	24/04/2024 09:10:35	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito
Outros	Termo_de_sigilo_Projeto_QMA.docx	24/04/2024 09:08:50	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito
Folha de Rosto	folhaDeRosto_Projeto_Kesia_assinado.pdf	10/04/2024 16:20:03	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito
Outros	Entrevista_Tecnicos.docx	09/04/2024 16:39:16	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito
Outros	Entrevista_Produtor.docx	09/04/2024 16:38:55	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_QMA_Kesia.docx	09/04/2024 16:38:26	ALTAIR SANCHO PIVOTO DOS SANTOS	Aceito

Situação do Parecer:

Endereço: JOSE LOURENCO KELMER S/N
 Bairro: SAO PEDRO CEP: 36.036-900
 UF: MG Município: JUIZ DE FORA
 Telefone: (32)2102-3788 E-mail: cep.propp@ufjf.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
JUIZ DE FORA - UFJF



Continuação do Parecer: 6.967.862

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

JUIZ DE FORA, 26 de Julho de 2024

Assinado por:

Patrícia Aparecida Baumgratz de Paula
(Coordenador(a))

Endereço: JOSE LOURENCO KELMER S/N

Bairro: SAO PEDRO

CEP: 36.036-900

UF: MG

Município: JUIZ DE FORA

Telefone: (32)2102-3788

E-mail: cep.propp@ufjf.br

APÊNDICE B – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Gostaríamos de convidar você a participar como voluntário (a) da pesquisa **“Dos caminhos de Minas ao queijo artesanal: identidade geográfica e cultural das Serras da Ibitipoca”**. O motivo que nos leva a realizar esta pesquisa é “reconhecer os vínculos identitários vinculados à produção do queijo minas artesanal na região das Serras da Ibitipoca.”. Nesta pesquisa pretendemos **“tentar compreender a identidade territorial vinculada à produção do Queijo Minas artesanal da região Serras da Ibitipoca, MG.**

Caso você concorde em participar, vamos fazer as seguintes atividades com você: **entrevistas para entender sua visão e conhecimentos sobre a produção de queijo minas artesanal, a história dessa prática e como enxerga a criação da Região Produtora de Queijo Minas Artesanal Serras da Ibitipoca.** Esta pesquisa tem alguns riscos, que são: **constrangimento e revelação da identidade.** Esta pesquisa possui riscos mínimos, como possível constrangimento em relação a perguntas sobre idade e situações conflituosas envolvendo a produção de queijo minas artesanal da região de estudo. Em caso de constrangimento nesses casos, o pesquisador informará ao entrevistado que este poderá encerrar a entrevista a qualquer tempo. Além disso, será enfatizado que nenhuma menção pessoal (nome) será realizada na investigação, garantindo-se total anonimato dos participantes. Risco mínimo de revelação da identidade, uma vez que todas as medidas de confidencialidade e anonimato serão adotadas por parte da equipe de pesquisa, tais como: não menção, em hipótese alguma, dos nomes dos participantes em qualquer documento gerado pelo projeto, com exceção do termo de consentimento livre e esclarecido que exige a assinatura dos participantes da pesquisa; todos os TCLE serão arquivados em local seguro e com acesso controlado nas dependências da UFJF (laboratório de pesquisa sob responsabilidade do pesquisador); os participantes não serão identificados (as) em nenhuma publicação que possa resultar. A pesquisa pode ajudar a melhor compreender os avanços e desafios ao processo de conformação da região produtora de queijo minas artesanal Serras da Ibitipoca.

Para participar deste estudo você não vai ter nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Apesar disso, se você tiver algum dano por causadas atividades que fizermos com você nesta pesquisa, você tem direito a buscar indenização. Você terá todas as informações que quiser sobre esta pesquisa e estará livre para participar ou recusar-se a participar. Mesmo que você queira participar agora, você pode voltar atrás ou parar de participar a qualquer momento. A sua participação é voluntária e o fato de não querer participar não vai trazer qualquer penalidade ou mudança na forma em que você é atendido (a). O pesquisador não vai divulgar seu nome. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando

O CEP avalia protocolos de pesquisa que envolve seres humanos, realizando um trabalho cooperativo que visa, especialmente, à proteção dos participantes de pesquisa do

Brasil. Em caso de dúvidas, com respeito aos aspectos éticos desta pesquisa, você poderá consultar:

CEP - Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos - UFJF
Campus Universitário da UFJF

Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa
CEP: 36036-900

Fone: (32) 2102-3788 / E-mail: cep.propp@ufjf.br



finalizada. Seu nome ou o material que indique sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado (a) em nenhuma publicação que possa resultar.

Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias originais, sendo que uma será arquivada pelo pesquisador responsável e a outra será fornecida a você. Os dados coletados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 (cinco) anos. Decorrido este tempo, o pesquisador avaliará os documentos para a sua destinação final, de acordo com a legislação vigente. Os pesquisadores tratarão a sua identidade com padrões profissionais de sigilo, atendendo a legislação brasileira (Resolução Nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde), utilizando as informações somente para os fins acadêmicos e científicos.

Declaro que concordo em participar da pesquisa e que me foi dada à oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Juiz de Fora, _____ de _____ de 20 .

Assinatura do Participante

Assinatura do (a) Pesquisador (a)

Nome do pesquisador responsável: Altair Sancho Pivoto dos Santos (Orientador)

Equipe de pesquisa: Késia Torres da Silva

Campus Universitário da UFJF

Faculdade/Departamento/Instituto: INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS – ICH/
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA – PPGEO

CEP: 36036 – 900

Fone: (32) 999320176 / 991374557

E – mail: altair.sancho@uff.br / ktorressilva@gmail.com

Rubrica do Participante de
pesquisa ou
responsável: _____

Rubrica do pesquisador: _____

O CEP avalia protocolos de pesquisa que envolve seres humanos, realizando um trabalho cooperativo que visa, especialmente, à proteção dos participantes de pesquisa do

Brasil. **Em caso de dúvidas, com respeito aos aspectos éticos desta pesquisa, você poderá consultar:**

CEP - Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos - UFJF

Campus Universitário da UFJF

Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa

CEP: 36036-900

Fone: (32) 2102- 3788 / E-mail: cep.propp@uff.br

APÊNDICE C – Roteiro de entrevista com produtores

Roteiro de entrevista a ser aplicado aos produtores de Queijo Minas Artesanal da região das Serras da Ibitipoca.

a) Caracterização da propriedade

1. Município: _____

2. Qual é a distância do estabelecimento à sede do município?

- Até 10 km
- De 10 km a 20 km
- De 20 km a 30 km
- De 30 km a 40 km
- Mais de 40 km

3. O estabelecimento rural é:

- Próprio
- Arrendado
- Meeiro
- Cedido
- Outro:

4. Qual foi a forma de obtenção da terra?

- Compra de particular
- Herança
- Não sei
- Outro:

5. Qual é o tamanho do estabelecimento rural?

- Área menor que 30 hectares
- Área entre 30 hectares e 60 hectares
- Área de 60 hectares a 120 hectares
- Área de 120 hectares a 200 hectares
- Área maior que 200 hectares
- Outro:

6. Quais são as atividades produtivas na propriedade?

7. Qual a importância do queijo minas artesanal em termos econômicos para a propriedade?

b) Produção de queijo minas artesanal: características do processo produtivo, origem, histórico, saber fazer, vínculos identitários com o queijo, representatividade econômica e sociocultural

8. Qual é o volume (litros) diário total de leite produzido na propriedade?

- Menos de 20 litros
- De 20 litros a 50 litros

- De 50 litros a 100 litros
- De 100 litros a 200 litros
- Outro:

9. Qual é o volume (litros) diário de leite destinados à fabricação do Queijo Minas Artesanal?

- Menos de 20 litros
- De 20 litros a 50 litros
- De 50 litros a 100 litros
- De 100 litros a 200 litros
- Mais de 200 litros

10. Qual é a quantidade aproximada de Queijo Minas Artesanal fabricada diariamente?

- Até 5 kg
- De 5 kg a 10 kg
- De 10 kg a 20 kg
- Mais de 20 kg
- Outro:

11. Há quanto tempo você produz Queijo Minas Artesanal?

- Menos de 5 anos
- De 5 a 10 anos
- De 10 a 15 anos
- Mais de 15 anos
- Outro:

12. Qual é o rendimento da fabricação do Queijo Minas Artesanal, ou seja, quantos litros de leite são necessários para fazer 1kg de queijo?

- De 5 litros a 7 litros
- De 7 litros a 10 litros
- Mais de 10 litros
- Não sei
- Outro:

13. Qual é o tempo de cura (maturação) do Queijo Minas Artesanal fabricado na sua propriedade?

- Sem cura (maturação), pois o queijo é vendido fresco.
- Até sete dias
- De sete a dez dias
- De dez a quinze dias
- Mais de quinze dias

14. Quais são as suas motivações para fabricar o Queijo Minas Artesanal?

15. Quem fabrica o Queijo Minas Artesanal? Qual é o papel desempenhado por cada um/uma no processo?

16. Conte a história do Queijo Minas Artesanal na sua família (herança familiar, receita, saber fazer, peculiaridades do processo produtivo)

17. Qual é a importância e representatividade do Queijo Minas Artesanal para você, para sua família e para a cultura da região?

18. Quais são os principais benefícios ao se fabricar o Queijo Minas Artesanal?

19. Quais são as principais dificuldades para se fabricar o Queijo Minas Artesanal?

20. Qual é o preço de venda, por kg, do Queijo Minas Artesanal?

- Menos de 30 reais
- De 30 reais a 50 reais
- De 50 reais a 70 reais
- De 70 reais a 100 reais
- Mais de 100 reais

21. Para quais locais é comercializado o Queijo Minas Artesanal fabricado na sua propriedade?

- Nas proximidades da propriedade
- Na região de Juiz de Fora
- Em outras cidades, dentro do estado do Minas Gerais
- Em cidades de Minas Gerais e de outros estados
- Outro:

22. Quem é responsável pela comercialização do Queijo Minas Artesanal fabricado na sua propriedade? Como é o processo de comercialização do Queijo Minas Artesanal? Você está satisfeito? Quais são os desafios? O que poderia melhorar?

23. Você ou a sua família pretendem continuar a fazer o Queijo Minas Artesanal? Por que?

24. O Queijo Minas Artesanal produzido na sua propriedade já recebeu alguma premiação?

- Sim, em concurso regional
- Sim, em concurso nacional
- Sim, em concurso internacional
- Não
- Outro:

25. Qual é o significado do Queijo Minas Artesanal para você?

c) Apoio técnico e certificação

26. Há algum tipo de assistência técnica para produção de leite e para fabricação de Queijo Minas Artesanal, disponível para a sua propriedade? Qual a sua opinião?

27. Os procedimentos técnicos, se disponíveis, estão sendo aplicados na sua propriedade? Comente.

28. A produção de Queijo Minas Artesanal na sua propriedade está submetida a algum órgão de inspeção?

- Sim, ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM)
- Sim, ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)
- Sim, ao Serviço de Inspeção Federal (SIF)
- Não
- Outro:

29. Caso a resposta anterior tenha sido "não", qual é o principal motivo que têm dificultado a regularização do processo de inspeção?

- Desconhecimento das normas a serem aplicadas
- Nível elevado de exigências das normas.
- Falta de recursos financeiros para atendimento às normas
- Falta de interesse ou benefício com a regularização com o processo de inspeção
- Outro:

30. O Queijo Minas Artesanal produzido na sua propriedade possui o certificado "Selo Arte"?

- Sim
- Não
- Em fase de avaliação
- Outro:

31. Qual exigência feita pelos órgãos de inspeção, você considera mais difícil de ser atendida?

- Requisitos técnicos ou estruturais
- Requisitos de sanidade do rebanho
- Requisitos de higiene na fabricação
- Requisitos para comercialização
- Outro:

d) Região produtora de QMA Serras da Ibitipoca: (origem, reconhecimento, certificação, avaliação em termos de gestão, contribuição para a melhoria e venda do produto, vinculação identitária, elementos que geram pertencimento à região)

32. Você já ouviu falar em regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal? Comente.

33. Em caso afirmativo, a sua propriedade está localizada em alguma região produtora de queijo minas artesanal, conforme IMA/ EMATER:

34. Conforme IMA/EMATER, sua propriedade pertence à região produtora de Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca. Você sabe os motivos?

35. Você sabe como foi esse processo de definição da região? Comente.

37. Você se sente pertencente à essa região? Por que?

38. Quais são os aspectos que promovem a articulação dos produtores de QMA em torno da região Serras da Ibitipoca? O que poderia ser feito pra melhorar essa articulação?

39. Você saberia dizer quais seriam as características, geográficas, históricas e culturais que unem os produtores de queijo nessa região?

40. Você considera possível fabricar o seu Queijo Minas Artesanal, com as mesmas características, em outra região? Por que?

41. O reconhecimento e a delimitação das Serras da Ibitipoca como região produtora de Queijo Minas Artesanal trouxe algum benefício para a sua atividade? Explique:

42. De que forma, a criação e participação da região Serras da Ibitipoca contribui para:

- Fortalecimento da tradição e da história:

- Vínculo com o território:

- Visibilidade do produto:

- Comercialização:

- Ganho de preço:

- Maior disponibilização de linhas de financiamento:

43. Você recebe algum tipo de incentivo governamental, como crédito ou financiamento, destinado à atividade de produção de Queijo Minas Artesanal?

() Sim

() Não

() Outro:

e) Parcerias e senso de cooperação entre os produtores

44. Você participa de alguma associação ou cooperativa de produtores de Queijo Minas Artesanal? Por que?

Em caso positivo,

45. Como avalia? O que tem dado certo e o que pode melhorar?

46. Você acha que a região Serras da Ibitipoca consegue promover uma articulação dos produtores de QMA? Comente.

47. O que poderia ser feito para promover parcerias entre produtores para a fabricação, comercialização e divulgação do QMA das Serras da Ibitipoca?

APÊNDICE D – Roteiro de entrevista com técnicos

Roteiro de entrevista a ser aplicado aos pesquisadores, técnicos, extensionistas e agentes de inspeção relacionados com o Queijo Minas Artesanal da região das Serras da Ibitipoca.

1. Instituição:

2. Cargo/função:

3. Como se deu o processo de definição e conformação da região de QMA Serras da Ibitipoca?

4. Que aspectos foram considerados para a delimitação da região?

5. Quais são as características geográficas, históricas e culturais que reúnem os produtores de QMA nessa região?

6. Houve participação dos produtores e diferentes instituições regionais ligadas direta ou indiretamente ao QMA?

7. Quais critérios foram adotados para a inclusão de produtores à região? Apenas a localização da propriedade?

8. A regionalização e o reconhecimento de áreas delimitadas geograficamente pela Emater/IMA como produtoras de QMA têm beneficiado os pequenos produtores? De que forma? Comente.

9. Quais são os desafios que essa estratégia de regionalização enfrenta? O que ainda tem se apresentado como dificuldades a consolidação da região como produtora de QMA?

10. De que forma, a criação e participação da região Serras da Ibitipoca contribui para:

- fortalecimento da tradição e da história?

- vínculo com o território?

- visibilidade do produto?

- comercialização do produto?

- maior disponibilidade de linhas de financiamento?

- parcerias e senso de cooperação entre os produtores?

11. Quais são as três principais dificuldades para que o produtor de Queijo Minas Artesanal tenha sucesso no empreendimento.

12. Os pequenos produtores de Queijo Minas Artesanal têm demonstrado interesse na adequação às normas sanitárias, a fim de terem seu produto legalizado? Quais são os avanços e desafios?

13. Há alguma fonte de financiamento governamental destinada a incentivar a produção de Queijo Minas Artesanal? Comente.

14. De que forma o seu segmento de atuação contribui para incentivar e auxiliar o pequeno produtor rural de Queijo Minas Artesanal?

15. Na sua perspectiva, qual é o potencial de desenvolvimento do Queijo Minas Artesanal para os pequenos produtores das Serras da Ibitipoca?
