

---

# REVISTA DE GEOGRAFIA



## ASPECTOS GEOGRÁFICOS, CULTURAIS E SOCIOECONÔMICOS DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DAS SERRAS DA IBITIPOCA, MG

GEOGRAPHIC, CULTURAL AND SOCIOECONOMIC ASPECTS OF ARTISANAL MINAS  
CHEESE FROM THE SERRAS DA IBITIPOCA, MG

**Késia Torres da Silva**

Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF)  
Rua José Lourenço Kelmer, s/n, Juiz de Fora (MG), CEP 36036-900  
kesia.torres@ich.ufjf.br

**Pedro José de Oliveira Machado**

Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF)  
Rua José Lourenço Kelmer, s/n, Juiz de Fora (MG), CEP 36036-900  
pedrojose.machado@ufjf.br

## Resumo

Minas Gerais é o estado maior produtor de queijos no Brasil, majoritariamente industrializados. Não obstante, os queijos artesanais têm alcançado destaque, por evocarem um conjunto de saberes, práticas, vivências e afetos, em um espaço de cultura e territorialidade. O modo artesanal de fazer Queijo de Minas é uma característica identitária de cada região do estado. O alcance deste trabalho é delineado pela compreensão da importância do Queijo Minas Artesanal (QMA), sob os olhares do desenvolvimento histórico, da caracterização geográfica, da regulamentação, da relevância cultural e dos impactos socioeconômicos, tomando como estudo de caso a região produtora denominada Serras da Ibitipoca. A confluência desses elementos alinha-se para a geração de visibilidade e notoriedade ao QMA. Pauta-se a necessidade de adequação às regulamentações vigentes de produção, que sublinham medidas para gerar produtos sanitariamente seguros. Ampliando a percepção de valor do QMA, emerge ao reconhecimento da qualidade nutricional, e não apenas gastronômica, contribuindo para incrementar o interesse pelo produto. Contudo, para que a sociedade constata a relevância do QMA, almeja-se o alinhamento de ações, como o turismo ecológico e cultural, que projetem estratégias na comercialização dos queijos, vindo a serem inclusivas e decisivas para o pequeno produtor, em situação de vulnerabilidade. A Indicação Geográfica expande a valorização territorial e cultural dos queijos artesanais, propiciando melhora socioeconômica do pequeno produtor rural.

**Palavras-chave:** agricultura familiar; indicação geográfica; produção de queijo.

## Abstract

Minas Gerais is the largest cheese producing state in Brazil, mostly industrialized. Nevertheless, artisanal cheeses have achieved prominence, as they evoke a set of knowledge, practices, experiences and affections, in a space of culture and territoriality. The artisanal way of making Queijo de Minas is an identity characteristic of each region of the state. The scope of this work is outlined by the understanding of the importance of Minas Artesanal Cheese (QMA), from the perspective of historical development, geographic characterization, regulation, cultural relevance and socioeconomic impacts, taking as a case study the producing region called Serras da Ibitipoca. The confluence of these elements is aligned to generate visibility and notoriety for QMA. There is a need to adapt to current production regulations, which emphasize measures to generate sanitary safe products. Expanding the perception of the value of QMA, scientific recognition of nutritional quality emerges, and not just gastronomic quality, contributing to increase interest in the product. However, for society to realize the relevance of the QMA, the alignment of actions, such as ecological and cultural tourism, that design strategies in the commercialization of cheeses, which are inclusive and decisive for the small producer, in a situation of vulnerability. The Geographical Indication expands the territorial and cultural valorization of artisanal cheeses, providing socioeconomic improvement for the small rural producer.

**Keywords:** family farming; geographical indication; cheese production.

## 1. Introdução

As Serras da Ibitipoca abrangem um território localizado entre as antigas mesorregiões da Zona da Mata, Campo das Vertentes, Sul e Sudoeste de Minas Gerais. Os municípios compreendidos são: 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. Essa região apresenta importante ligação histórica com o ciclo do ouro, seus caminhos e descaminhos. O

Caminho Velho e o Caminho Novo, sempre tão falados nos roteiros da Estrada Real, estão contidos nesse panorama histórico-geográfico, assim como o Caminho do Comércio. Evidencia-se uma das primeiras regiões colonizadas dentro do território mineiro, em razão da busca pelo metal precioso.

A produção leiteira foi ganhando destaque na região e o protagonismo na geração de renda das propriedades rurais, que agregavam valor por meio da fabricação do queijo minas artesanal. Veremos que a comercialização desse queijo é feita desde o século XVIII, tendo sua produção sido intensificada no século XIX, junto com a chegada da corte portuguesa ao Rio de Janeiro e a necessidade do seu abastecimento.

As bases originais do modo de fazer queijo em Minas Gerais provêm da tradição portuguesa da Serra da Estrela. Como todo produto cultural, transforma-se dinamicamente e busca aderir-se à realidade local, fundamentando estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhes são próprios (IPHAN, 2006).

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. Com o reconhecimento da produção do Queijo Minas Artesanal (QMA) em outras regiões do Estado, vislumbra-se que os produtores das “Serras da Ibitipoca” também possam ser reconhecidos e que o produto seja valorizado podendo, inclusive, tornar-se uma produção associada ao turismo que já é uma realidade regional (PEREIRA, 2016).

Segundo a Portaria 2.016/2020 (SEAPA/IMA), a região das Serras da Ibitipoca é identificada como a 8ª região produtora de Queijo Minas Artesanal, abrangendo produtores de municípios distribuídos nas regiões Sul, Sudoeste, Zona da Mata e Campo das Vertentes. A Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca, fundada em 2019, orienta os produtores quanto às regras de fabricação.

O governo de Minas Gerais, por meio do decreto 23.157/2018, estabeleceu o marco regulatório do Queijo Artesanal. Além de regular a produção e venda dos diferentes tipos de queijo, o dispositivo legal tem como objetivo a valorização dos produtos e da cultura regional.

No escopo deste trabalho, foram realizados recortes territorial e temporal, adicionados de aspectos técnicos e regulatórios, visando caracterizar a produção do QMA, como elementos contributivos para a articulação, o reconhecimento da agricultura familiar e a promoção turística e socioeconômica da região “Serras da Ibitipoca”. Vislumbrou-se o potencial para que os produtores rurais dessa região venham a considerar futura certificação com base na indicação geográfica para o QMA.

Estima-se que a região rural considerada possui um microclima próprio, que influencia na maturação e no *terroir* do queijo. Assim, o pensar sobre o alimento, neste projeto, refletirá dimensões de cultura e saberes locais, circunscrevendo e vinculando o produto à região.

O objetivo do trabalho foi compreender a importância do Queijo Minas Artesanal, sob os olhares do desenvolvimento histórico, da caracterização geográfica, das técnicas de fabricação, da regulamentação, da relevância cultural e dos impactos socioeconômicos, compreender as interações culturais, históricas e socioeconômicas da produção de Queijo Minas Artesanal na região, descrever, sob o olhar da Geografia, a caracterização dos intrincados elos que mantém esta tradição nas Serras da Ibitipoca e colocar em perspectiva a possibilidade de um processo de Indicação Geográfica para o Queijo Minas Artesanal da região das Serras da Ibitipoca.

Neste trabalho, realizou-se uma revisão narrativa não sistemática da literatura. Aspectos regulatórios foram objeto de consulta aos sítios eletrônicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Concepções histórico-culturais foram oriundas de consultas ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e coleções de bibliotecas virtuais.

## 2. A geografia e a história do queijo no mundo

O *Homo sapiens*, frágil, diante de um ambiente inóspito, povoado com animais fisicamente mais poderosos e perigosos do que ele, 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, além da pesca e da caça, fazendo com que seu 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, descobriu o fenômeno da germinação. De forma semelhante, ao manter na aldeia 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 considerado pelos historiadores como a fronteira entre a pré-história e a história, ou seja, por volta de 8.000 a.C. 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”, relata que em épocas pré-históricas, antes que o homem pudesse ler ou escrever, um legendário mercador viajante da Arábia, atravessando uma agreste secção 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, faz-se queijo de modo semelhante: coagulando o leite com coalho oriundo de estômago de bezerras.

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 aprovisionamento alimentar que duraram milênios, mesmo depois da introdução das práticas agrícolas na idade neolítica (MONTANARI, 2008). Para o homem primitivo, o benefício imediato da domesticação de animais era a sua 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. (2019) demonstraram evidências da presença do leite em cerâmicas da costa da Croácia, datadas de 5.700 a.C. 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 do Tigre e do Eufrates já conheciam alguns queijos diferentes daquela coalhada inicial. Os povos do vale do rio Nilo, contemporâneos dos sumérios, também conheciam o queijo. Muitos achados nas pirâmides evidenciam este 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 do período.

Tais relatos sugerem que os homens da época possuíam as qualidades e habilidades para produzir outros produtos lácteos a partir de leite. São várias as passagens do Antigo Testamento que fazem menção ao leite e ao queijo (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, estimulou a produção em regiões como Gália e Helvécia (França e Suíça). Esse intenso intercâmbio realizado entre 50 a.C. e 100 d.C. teve fundamental importância na diversificação dos tipos de queijos (SILVA, 2020). Outro fator muito 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. Desta forma explica-se 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 condições de clima, disponibilidade de solo, pastagens, nível cultural, condições socioeconômicas e políticas públicas. A produção mundial de queijo em 2020 foi de 21,69 milhões de toneladas, sendo a União Europeia a maior produtora (STATISTA, 2021). Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Queijos (ABIQ, 2021), os países com os mais altos níveis de consumo de queijo per capita em 2019 foram: República Tcheca (64 kg), Alemanha (37 kg) e França (25 kg). Impulsionado pelo aumento da demanda por queijos em todo o mundo, espera-se que o mercado continue seu padrão de incremento de consumo na próxima década. O desempenho do mercado deve manter sua tendência atual, expandindo a produção global para 31 milhões de toneladas até o final de 2030.

Conforme Siqueira e Schettino (2021), no Brasil, os queijos são muito apreciados, representando quase 10% dos lácteos consumidos no país. Dentre os queijos mais consumidos pelos brasileiros, têm-se, em ordem: queijo mozzarella, queijo minas, requeijão e queijo prato. Dentre os estados, em termos de consumo per capita, os maiores consumidores de queijos são: Rio de Janeiro, Pernambuco, São Paulo, Distrito Federal, Minas Gerais, Rio Grande do Norte,

Goiás, Paraíba e Mato Grosso.

### 3. A geografia e a história do queijo no Brasil

Furtado (2011), enaltece que o universo queijeiro parece não ter fronteiras e que nele há queijos com reputação que transcende os limites de suas próprias origens.

A mineração, como atividade principal no Brasil colônia, fez mover a ocupação do espaço com seus desdobramentos e a diversificação da economia mineira, primeiramente com a pecuária de corte, mais tarde a produção leiteira e seus subprodutos, dando início, ou ênfase, à produção queijeira da Capitania. Surgiu um novo arranjo espacial em função da reorganização social e econômica, com as atividades agrárias superando as probabilidades de êxito, com destaque para a pecuária e a fabricação de queijos (NETTO, 2011).

#### 3.1. *Período colonial, caminhos e descaminhos*

Quando o Brasil foi “descoberto”, as técnicas de produção e de cura de queijos já eram praticadas há muitos séculos em outras regiões do mundo. Segundo Santos (2020), 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).

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.

Os primeiros bovinos a chegarem no Brasil, no século XVI, onde hoje localiza-se a Bahia, eram gado zebuíno, proveniente das ilhas de Cabo Verde. No início da colonização, o maior valor do 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).

Entre o final de século XVII e início do século XVIII, dois caminhos surgiram e se consolidaram como os mais importantes para cumprir a missão de ligar Minas ao Oceano Atlântico 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 e MAGALHÃES, 2021).

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 (2018), 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, finalmente, chegava à Vila de São João del Rei. Na Figura 1, ilustra-se os três Caminhos: Velho, Novo e do Comércio.





**Figura 1.** Mapa dos Caminhos Velho, Novo e do Comercio.

Fonte: Miranda e Magalhães (2021).

A rota mencionada era uma via bastante movimentada e importante, por onde passou, em 1819, o botânico francês Auguste de Saint-Hilaire, em uma de suas incursões científicas pelo interior do país, com destino às nascentes do Rio São Francisco. Saint-Hilaire anotou, em seu diário, que a estrada era utilizada sobretudo para a condução de bois e porcos que eram levados da antiga Comarca do Rio das Mortes (sediada em São João Del-Rei) para abastecer o Rio de Janeiro e que tal caminho era muito mais curto do que qualquer outro (SAINT-HILAIRE, 2004). É importante destacar que a função primordial do Caminho do Comércio não era o escoamento do ouro ou de grandes culturas como o café, mas sim viabilizar o abastecimento do Rio de Janeiro, cuja população aumentou significativamente com a chegada da família real em 1808. Pelo Caminho do Comércio passavam, principalmente, bois, porcos, toucinho e queijos. Segundo o mapa de exportação de produtos e manufaturas da província de Minas Gerais, pelo Registro do Rio Preto em direção ao Rio de Janeiro, em janeiro de 1840, passaram pela alfândega, 2.970 cabeças de gado, 4.213 arrobas de toucinho, 1.031 cabeças de porcos e 27.727 queijos (MIRANDA e MAGALHAES, 2021).

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 (SAMPAIO, 2003).

Para Cavalcante (2006), 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 hoje “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).

É notório que a geografia emerge em todas as épocas históricas e em todas as sociedades, pois se refere à relação dos seres humanos com o meio que os abriga. Pode-se, portanto, dizer que em qualquer período da história e em qualquer agrupamento humano existe uma geografia, que compõe parte da cultura de cada grupo social. A variedade destas geografias é inerente a variedade de culturas existentes na história humana. Logo, há necessidade de diferenciar e historicizar as culturas para bem contextualizar as suas geografias (MORAES, 2008).

### 3.2. O queijo em Minas Gerais

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).

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 um nível de forças produtivas fixo 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 mineração, 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 a 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).

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).

#### **4. O Queijo Minas Artesanal**

Impossível falar de Minas Gerais e não fazer menção aos queijos mineiros. Não por acaso, os mineiros são hoje os maiores produtores de queijo do país. Considerado Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo IPHAN (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2008), o modo artesanal de fazer Queijo de Minas, apresenta variações de acordo com o território mineiro em que é produzido e por influências portuguesas.

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

#### 4.1. Origem, aspectos culturais e geográficos

O Queijo Minas Artesanal e as suas características formas de fabricação, denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem, nas técnicas típicas da Serra da Estrela, em Portugal, e que, em história mineira, formataram formas de fazer próprias. Essa origem técnica que chegou à América portuguesa com o colonizador, é raiz de uma nova construção intimamente 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, por todo território de Minas Gerais dos tempos antigos e, hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado de Minas Gerais com condições físico-naturais, econômicas e socioculturais particulares (IPHAN, 2006).

Uma das reflexões de La Blache sobre “região geográfica” é de que as parcelas da superfície terrestre que apresentam certa homogeneidade de características, derivam da combinação entre elementos do meio natural e da ação humana. Nesse contexto Max Sorre realiza uma das mais importantes definições de região na geografia, enfatizando que se trata de mostrar áreas restritas individualizadas pela uniformidade de condições físicas no interior de seus limites e por um gênero de vida particular, ou ao menos pelas nuances de um gênero de vida (CONTEL, 2015). Essas conceituações aplicam-se no cenário das regiões mineiras.

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. Segundo Ab’Saber (2021) os paredões da Serra do Mar foram o grande obstáculo para as ligações entre o litoral e o planalto, desde os primeiros dias da colonização portuguesa no Brasil. O autor elenca que a altitude dessas escarpas, que permeiam por volta de 800 m a 1.000 m, recobertas por florestas pluviais, densas e maciças, por muito tempo, dificultaram as ligações entre os sítios portuários da costa e os compartimentos do planalto de clima tropical de altitude. Tal característica de relevo facilitava o isolamento e a segregação. A Serra da Mantiqueira, conforme Netto (2011), forma o segundo degrau do planalto brasileiro, sendo uma escarpa voltada para o vale do Paraíba. A serra possui grandes desníveis e tem como maior trecho contínuo uma escarpa que se situa ao longo do médio rio Paraíba do Sul, se constituindo um maciço rochoso com grande área de terras altas. Assim, o ato de transformar leite em queijo, surge, primordialmente em Minas, da necessidade de conservação, de transporte, e também de certo isolamento geográfico.

Outro fator preponderante na origem e cultura mineira do século XVIII é a constatação de que a sociedade se apresentava mais diversificada do que nas demais capitanias. 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 às montanhas, fez com que o mineiro quisesse produzir tudo que lhe era necessário reservando às importações, a preferência por produtos finos oriundos da Europa, exigidos 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 aos “pretos e pretas” forras, para suas sobrevivências e muitos escravizados acumularam boas parcelas de recursos.

Machado (2018) 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, constituiu-se a produção de queijos em Minas Gerais, não somente como fator alimentar de subsistência e meio econômico, mas como forte elemento cultural. O “saber fazer”, desde o primórdio, foi um grande fator cultural, pois expressava como os primeiros colonos mantinham parte de sua cultura original, que acabou por se incorporar à cultura local. 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 e 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, desta forma, construir sua identidade e se realizar. Em razão disso, prossegue o autor, afirmando que é 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 homens, sobre o sentido que eles lhes dão e sobre a maneira pela qual eles os utilizam.

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, mas a iniciativa foi imediatamente pleiteada por outras regiões, estendendo-a para o âmbito nacional, por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2008)

## 4.2. 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).

No universo queijeiro mineiro, apresenta-se também o Queijo Minas Padrão, que iniciou como um produto artesanal e ganhou escalabilidade industrial. 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.

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 (1779 – 1853), 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 (SAINT-HILAIRE, 2004).

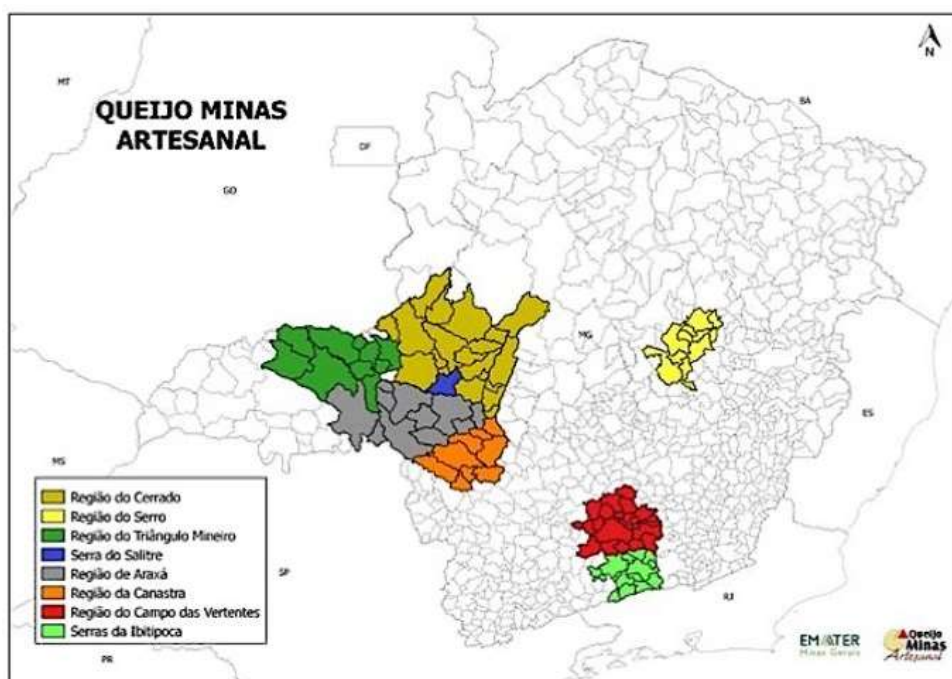
A cura ou maturação ajuda na estabilidade e segurança dos queijos artesanais, e também proporciona uma série de reações químicas, bioquímicas e atividades microbiológicas, resultando em uma complexa combinação de compostos que influenciam nos atributos sensoriais deste

apreciado alimento, importantes tanto para a definição da identidade e qualidade dos queijos quanto para o aumento do seu valor agregado.

#### 4.3. Identidade e designação

Minas Gerais possui oito 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), sendo: Serro, Serra da Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Araxá, Campos das Vertentes, Triângulo Mineiro e Serras da Ibitipoca (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA, 2020a; 2020b) conforme o mapa representado na Figura 2.

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.



**Figura 2.** Mapa da produção de Queijo Minas Artesanal.

Fonte: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (2021).

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.

#### 4.4. Indicação Geográfica

A Indicação Geográfica (IG) identifica a origem de um produto ou serviço que tem certas qualidades graças à sua origem geográfica ou que tem origem em um local conhecido por aquele produto ou serviço (INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2021a). A proteção concedida por uma IG, além de preservar as tradições locais, pode diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviço e consumidores.

O registro de Indicação Geográfica é uma ferramenta coletiva de valorização de produtos tradicionais de determinada região. Tem como função principal agregar valor ao produto e proteger a região produtora. As indicações geográficas são conhecidas há muito tempo em países com grande tradição na produção de vinhos e produtos alimentícios, como França, Portugal e Itália. Conforme esclarece o Núcleo de Inovação e Transferência Tecnológica da UFRA (2021), existem duas modalidades de Indicação Geográfica, a indicação de procedência e a denominação de origem.

Indicação de procedência (IP) aplica-se quando o nome geográfico da localidade territorial que se tornou conhecida como centro de extração, produção ou fabricação de determinado



produto ou como prestadora de determinado serviço.

Denominação de origem (DO) corresponde ao nome geográfico da localidade territorial, que pode ser de um país, cidade ou região, cujas qualidades e/ou características de seus produtos ou serviços se devam essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.

As IGs podem levar o consumidor a produtos diferenciados e de alto valor agregado, levando em consideração a forma de produção e sua localização. O termo *terroir*, também vem sendo utilizado e envolve inúmeros fatores como, forma de manejo, clima, precipitação, luminosidade, altitude, ventos, tipos de solo. As características específicas que diferenciam os produtos, como a qualidade e as especificidades, atraem um grupo determinado de consumidores interessados em qualidade, entendendo que mesmo com preços mais elevados, apresenta um conjunto de peculiaridades que não existem em produtos padronizados e ultra processados. O consumo de produtos *terroirs* permite que os consumidores viajem pelo sabor e descubram uma cultura através da sua culinária que remonta na maioria das vezes aos tempos antigos. A dimensão afetiva é muito significativa nesses produtos, onde o elo entre o consumidor e o produto pode ser emocional, mas também pode ser geográfico (MATOS, 2019). Nesse sentido, o consumidor aprecia a proximidade geográfica com o produtor. Eles tendem a confiar mais nos produtores locais de acordo com a ideia de identificação com a comunidade. Com essa proximidade, muitas vezes vem a vontade do consumidor de apoiar o pequeno produtor local e, conseqüentemente, a economia local.

A Portaria nº 46/2021 (INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2021b), que institui os selos brasileiros de Indicações Geográficas (IG), dispõe sobre a sua finalidade e utilização. Existe um selo para cada espécie de IG no Brasil: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). O objetivo dos selos é criar uma identidade nacional para os produtos e serviços brasileiros que possuem IG, estimulando seu uso pelos produtores e prestadores de serviço e facilitando a identificação por parte dos consumidores. De acordo com a Portaria, o uso dos selos é gratuito, facultativo e restrito aos produtores e prestadores de serviço que tenham direito ao uso de IG registrada no INPI. O selo deverá ser utilizado junto com o signo distintivo da respectiva IP ou DO.

Dois QMA possuem o certificado de IG (INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2022), são eles: o Queijo Minas Artesanal do Serro (Indicação de Procedência registro nº IG201001) e o Queijo Canastra (Indicação de Procedência registro nº IG201002).

## 5. O Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca

A região das “Serras da Ibitipoca” está localizada na Serra da Mantiqueira onde se encontra o Parque Estadual de Ibitipoca, Parque Estadual Serra Negra, Planalto

do Alto Rio Grande, Vale do Rio Preto e Vale do Rio do Peixe. Todos os municípios são repletos de atrativos. Trilhas ecológicas, cachoeiras belíssimas, e a gastronomia tipicamente mineira, que tem como destaque o Queijo Minas Artesanal. É importante enfatizar que cada região apresenta características que influenciam diretamente no sabor do queijo. O solo, o clima, a altitude, a pastagem, a qualidade da água e a presença de microrganismos endógenos, são fatores essenciais que caracterizam o QMA.

### 5.1. Produção e distribuição

Produzir e distribuir o queijo nas Minas Gerais é um desafio antigo, enfrentado desde o início do século XVIII, dadas às condições de isolamento geográfico que as montanhas impuseram aos primeiros colonos. Sendo a região de Ibitipoca uma das precursoras na produção do queijo artesanal em Minas Gerais, feita inicialmente para suprir as necessidades de fornecer alimentos ao grande contingente que não parava de chegar para minerar o ouro e posteriormente também abasteceria a corte portuguesa.

No período de 1816 a 1822, Saint-Hilaire, um naturalista botânico que detinha 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. 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, 1974, 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).

A localização dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca”, próxima ao Rio de Janeiro, privilegiou o escoamento da produção de queijos desde os primórdios do século XVIII, quando o transporte era feito por tropas. A comercialização de queijos de Minas na região “Serras da Ibitipoca” era próspera até chegar ao século XIX, período da industrialização, o qual, se por um lado, inicialmente facilitou o escoamento da produção por meio do trem de ferro, por outro lado impactou negativamente as pequenas produções com a implantação do modelo de produção em série e mecanizada, o qual substituía instrumentos, técnicas e processos de produção (PEREIRA, 2017).

O queijo representou, ao longo do primeiro quarto do século XIX, o terceiro produto em importância na economia da região de Rio Preto (chamada “Serras da Ibitipoca”), perdendo somente para o gado e o toucinho em volume de arrecadação de impostos pela coroa portuguesa (LACERDA, 2017).

Com a criação de políticas sanitárias voltadas apenas para a 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 no mercado. Os produtores se tornaram dependentes dessas cooperativas e indústrias e, 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, processos 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

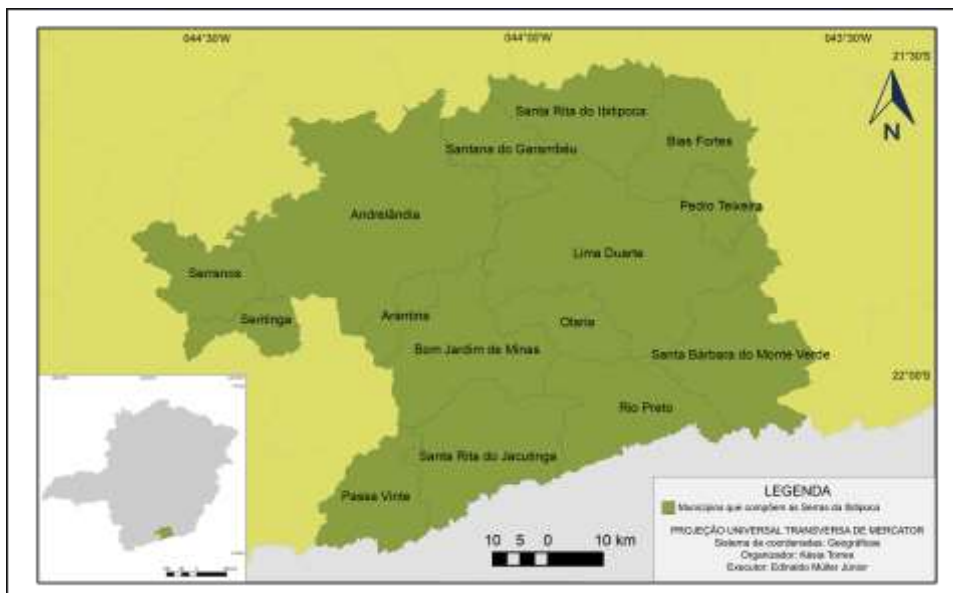
laticínios como um problema para a saúde pública. (CINTRÃO, 2016, p.141).

A partir dos anos 2000, políticas públicas tem buscado incentivar e capacitar o pequeno produtor para que volte a fabricar queijo em sua propriedade. 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 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, asseverando que a ausência de uma assistência técnica mais direcionada pode comprometer a qualidade sanitária dos queijos artesanais e gerar problemas de saúde pública.

## 5.2. Caracterização e reconhecimento

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).

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 (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA, 2020). Na Figura 3, estão representados os municípios da região considerada.



**Figura 2.** Mapa dos municípios que compõem a região Serras da Ibitipoca, MG.

Fonte: elaborado pelos autores, a partir de Instituto Mineiro de Agropecuária (2020).

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 seguem 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 (LACERDA, 2021). Isso reforça o apelo histórico e cultural da região para a produção do QMA.

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 mais de 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, enfatizando o sabor característico que o queijo carrega, provenientes do clima de montanha e águas de excelente qualidade, além, da cultura e do “saber fazer do queijo” (CAMILO e AVELAR 2020).

Segundo Maria Dalva Pereira, 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).

Desde 2011, o Brasil está inserido na campanha internacional com a criação do Grupo de Trabalho *Slow Food* Queijos Artesanais que 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).

O governo de Minas, por meio da Emater-MG, vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa), 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 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, realizado em 2021, reuniu 132 queijos das oito regiões caracterizadas como produtoras de QMA (EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENÇÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS, 2021).

## 6. Desafios e perspectivas

A exigência de adequação às regulamentações vigentes de produção e comercialização é fator imperativo a ser seguido, sendo uma forma de agregar valor ao produto e minimizar os riscos de uma eventual contaminação. Oferecer ao consumidor um alimento seguro, é primordial para o sucesso dessa cadeia produtiva. Portanto, os cuidados com as boas práticas de fabricação e a implantação das boas práticas agropecuárias são medidas necessárias para garantir a inocuidade e a qualidade dos queijos, de modo a atender às exigências do mercado e a legislação sanitária vigente (LUZ, 2020).

Os queijos contêm altos teores de nutrientes essenciais em relação ao seu valor energético e o perfil nutricional varia com o tipo de leite, o tipo de fermento láctico, o método de fabricação e as condições de cura (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA - FAO, 2013). A comprovação científica do valor nutricional, e não apenas gastronômico, também deve ser levado em consideração na valorização do QMA, vindo a contribuir para incrementar o potencial de consumo dos queijos.

Bezerra (2018) observou a necessidade de informações mais concisas no rótulo do QMA para uma melhor compreensão da mensagem pelo consumidor. O desenvolvimento de estratégias para a melhoria do produto, visando a embalagem, o rótulo e a divulgação do QMA, contribuirão para a valorização deste no mercado local, regional e/ou nacional.

Sob a perspectiva do turismo, o clima e a topografia da região favorecem oportunidades de inúmeras atividades, como a degustação de queijos e vinhos. A comida tipicamente mineira que é servida em diversos restaurantes espalhados não só nas cidades, mas também nos sítios e fazendas que recebem os visitantes. O Parque Estadual de Ibitipoca, nesse contexto, tem muito a somar, pois se constitui em uma das Unidades de conservação mais visitadas do Brasil, os banhos de cachoeira, a prática de esportes radicais, o montanhismo, o ciclismo, as caminhadas pelas diversas trilhas que compõem toda a região das “Serras da Ibitipoca” constituem-se o cenário perfeito para o turismo ecológico e cultural, visto que a região também abriga muita história e tradições ainda presentes em diversas propriedades rurais, igrejas, capelas e monumentos antigos que guardam a cultura e as tradições locais. O Queijo Minas Artesanal, está totalmente incluído neste cenário, uma vez que já existe no imaginário do turista, que não quer deixar a região das Serras, sem provar e até mesmo levar para casa o “autêntico queijo mineiro”

Segundo Santos (2017), esse conjunto de saberes, práticas, produtos, técnicas, artefatos e outras manifestações culturais, fazem do QMA um elemento central do sistema complexo e diverso, que inclui o ambiente natural, utensílios, espaços físicos, saberes, práticas, modos de vida, cultura, enfim, o jeito de produzir, ser e viver de famílias rurais de Minas Gerais.

A confluência desses elementos só tem a contribuir na geração de visibilidade e notoriedade ao QMA, todavia, é preciso que haja a implementação de políticas públicas locais que auxiliem o pequeno produtor a levar seu produto até o consumidor final. O turismo, por si só, não se sustenta a não ser que envolva aspectos relacionados à infraestrutura, especialmente questões relativas ao saneamento, vias de acesso, serviços e produtos oferecidos e meios de transporte para deslocamento, além da divulgação dos produtos artesanais locais em meios de comunicação. Segundo Sancho-Pivoto, Alves e Dias (2020) investigações nesse sentido podem contribuir para o desvelamento da lógica que permeia o modelo de desenvolvimento do turismo da região, bem como seus reais efeitos econômicos, ambientais, socioculturais, político-territoriais e espaciais, com vistas a gerar informações estratégicas para apoiar processos de planejamento territorial nas áreas de proteção, turismo e desenvolvimento socioambiental.

## 7. Considerações finais

A narrativa do queijo nas Serras da Ibitipoca se deu por uma estratégia de adaptação e sobrevivência. O rápido declínio da atividade de mineração do ouro e o aumento da necessidade de alimentos, propiciou o surgimento das primeiras propriedades rurais. A perecibilidade do leite conduziu à sua transformação em queijos, como método de conservação. O modo de fazer artesanal atravessou mais de dois séculos de história em Minas Gerais. Levando-se em conta o distanciamento geográfico imposto pelas Serras da Ibitipoca, a produção do Queijo Minas Artesanal adquiriu contornos de identidade alimentar regional.

A elaboração e a aprovação de atos normativos nas esferas estadual e federal, a promoção e o desenvolvimento de pesquisas acadêmicas e o reconhecimento pela sociedade do “saber fazer” do Queijo Minas Artesanal como patrimônio imaterial, são fatores que corroboram para incorporar os pequenos produtores de QMA no mercado formal.

A Indicação Geográfica se apresenta como uma ferramenta de estruturação de determinada região, unindo produtores, instituições e, por vezes, toda a população, com o mesmo propósito. É importante ressaltar a importância da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca (APROQ), na busca de mais uma certificação de qualidade para o queijo: a Certificação de Indicação Geográfica. No atual cenário mercadologicamente competitivo, a Indicação Geográfica pode tornar-se um diferencial para comercialização do QMA das Serras da Ibitipoca, promovendo a abertura de novos mercados. Isso se deve ao fato de que o produto, a partir do momento em que possui a referida certificação, terá alavancada a sua comercialização além da fronteira estadual, se submetido à inspeção. Como consequência, a Indicação Geográfica pode fazer do QMA um meio de desenvolvimento social e crescimento econômico.

O alinhamento de ações que projetem estratégias na comercialização dos queijos pode ser decisivo para a complementação da renda e, em alguns casos, para a única fonte de renda dos produtores rurais. É sabido que o pequeno produtor padece em situação de vulnerabilidade, pelas incertezas e mudanças que o viver da terra impõem. Para contornar essas dificuldades de mobilidade social e de acesso a programas sociais, mesmo ao acesso à alimentação de qualidade e à educação, é muito importante que pequenos produtores sejam incentivados e capacitados de maneira adequada.

A valorização territorial e cultural pelo emprego das técnicas tradicionais de fabricação, ou seja, do “saber fazer histórico” dos produtores, aliado às instruções técnicas, as certificações, oriundas das ações conjuntas da pesquisa, extensão e inspeção, certamente são o caminho para o desenvolvimento do setor, para o crescente sucesso dos queijos artesanais, e para a melhora socioeconômica do pequeno produtor rural.

## Referências

ABIQ - Associação Brasileira da Indústria de Queijos. **Mercado global de queijos bate recorde em 2019.** 2021. Disponível em: [https://www.abiq.com.br/noticias\\_ler.asp?codigo=2373&codigo\\_categoria=6&codigo\\_subcategoria=5](https://www.abiq.com.br/noticias_ler.asp?codigo=2373&codigo_categoria=6&codigo_subcategoria=5). Acesso em: 03 out. 2021.

ABREU, E. S. **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.

AB'SÁBER, Aziz Nacib. **Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas.** 8. ed. São Paulo: Ateliê Editorial, 2021.



ALBUQUERQUE, L. C. **Carlos Pereira de Sá Fortes - Fundador da indústria de laticínios no Brasil**. 2012. Disponível em: <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%20Holanda>. Acesso em: 03 out. 2022.

ALBUQUERQUE, L. C. **Os queijos no mundo**. 1 ed., v. III, pag 98 a 102 - Juiz de Fora. Editora Arte-final. 2003.

ARRAES, E. **Rio dos currais: paisagem material e rede urbana do rio São Francisco nas capitanias da Bahia e Pernambuco**. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, v. 21, 2013.

BEZERRA, K. F. **Focus group na avaliação da percepção do consumidor sobre queijo Minas artesanal**. 2018. 64 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Produção Animal, Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros, 2018.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes; DE MELLO, José Antônio Gonsalves; SILVA, Leonardo Dantas. **Diálogos das grandezas do Brasil**. Rio de Janeiro: Dois Mundos, 1943.

BRITO, S. 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: 03 out. 2022.

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

CAMILO, J. V.; AVELAR, S. **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>. Acesso em: 03 out. 2022.

CAVALCANTE, Paulo. **Negócios de trapaça: caminhos e descaminhos na América portuguesa (1700-1750)**. São Paulo: FAPESP, 2006.

CHAVES, E. R. 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>. Acesso em: 03 out. 2022.

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

CLAVAL, P. A geografia cultural no Brasil. In: BARTHE-DELOIZY, F.; SERPA, A., orgs. **Visões do Brasil: estudos culturais em Geografia** [online]. Salvador: EDUFBA; Edições L'Harmattan, 2012, pp. 11-25. ISBN 978-85-232-1238-4. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/8pk8p/pdf/barthe-9788523212384-02.pdf>. Acesso em: 03 out. 2022.

CONTEL, F. B. Os conceitos de região e regionalização: aspectos de sua evolução e possíveis usos para a regionalização da saúde. **Saúde e Sociedade**, [S.L.], v. 24, n. 2, p. 447-460, jun. 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0104-12902015000200005>.

COUTINHO, M. C. **Economia de Minas e economia da mineração em Celso Furtado**. Belo Horizonte: 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.

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

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **EMATER-MG anuncia vencedores do 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal**. 2021. Disponível em: [https://www.emater.mg.gov.br/portal.do/site-noticias/emater-mg-anuncia-vencedores-do-13-concurso-estadual-do-queijo-minas-artesanal/?flagweb=novosite\\_pagina\\_interna\\_noticia&id=26007](https://www.emater.mg.gov.br/portal.do/site-noticias/emater-mg-anuncia-vencedores-do-13-concurso-estadual-do-queijo-minas-artesanal/?flagweb=novosite_pagina_interna_noticia&id=26007). Acesso em: 03 out. 2022.

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

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: 03 out. 2022.

FURTADO, Múcio Mansur. **Queijos duros**. São Paulo: Setembro Editora, 2011.

GOVERNO DO ESTADO DE 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: Governo do Estado de Minas Gerais, 19 dez. 2018.

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.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN, 2008. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Modo%20artesanal%20de%20fazer%20queijo%20de%200Minas.pdf>. Acesso em: 11 jan. 2022.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN, 2021. **Parecer Técnico no 141/2021/COTEC IPHAN-MG/IPHAN-MG**. 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-decocho/ParecertcnicoRevalidaoModoArtesanaldeFazerQueijoMinas.pdf>. Acesso em: 03 out. 2022.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. Portaria IMA nº 1.969 de 26 de março de 2020. **Dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal – QMA**. Belo Horizonte, 26 de março de 2020a.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. 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.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. Portaria nº 2.016, de 26 de novembro de 2020. **Identifica a Região Serras da Ibitipoca Como Produtora do Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte, MG: IMA, 27 nov. 2020. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=405001>. Acesso em: 03 out. 2022.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. **Queijos artesanais**. 2019. Disponível em: <http://ima.mg.gov.br/1450-agroindustria/queijos-artesanais>. Acesso em: 03 out. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI. (Brasília). **Guia Básico de Indicação Geográfica**. 2021a. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/guia-basico>. Acesso em: 03 out. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI. (Brasília). **Indicações geográficas: indicações de procedência reconhecidas**. 2022 Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/listacomasinicaesdeprocednciareconhecidas.At10Ago2021.pdf>. Acesso em: 03 out. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. INPI. Portaria nº 046, de 01 de novembro de 2021. **Selos Brasileiros de Indicações Geográficas**. Brasília, DF, 14 out. 2021a. n. 046.

- LACERDA, A. H. D. **A história do queijo de Minas**. [S.l.: s.n.], 2021. Pesquisa em andamento.
- LEANDRO, Jair Jorge. **Queijos do campo à mesa: 10.000 anos de história e tradição**. São Paulo: Melhoramentos, 2008.
- LEFEBVRE, Henri. **O direito à cidade**. 5. ed. São Paulo: Centauro, 2008.
- 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: 03 out. 2022.
- 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.). **A Geografia na Contemporaneidade**. Ponta Grossa: Atena Editora, 2018, v. 2, p. 294-308.
- MAGALHÃES, R. Descoberto da Mantiqueira. **O Sertão Proibido do Rio Preto**. Rio de Janeiro: Interagir, 2018.
- MATOS, R.C. A.; GUILHOU, M. C.; ALBUQUERQUE, H. M.; FONTES, M. J. V. A experiência do Terroir no Brasil e na França: uma poderosa ferramenta de Marketing. In: ADM 2019 CONGRESSO INTERNACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO, 2019, Ponta Grossa. **Anais....** Ponta Grossa: ADM 2019 Congresso Internacional de Administração, 2019. v. 1. p. 1-1.
- MAURO, Claudio Antônio Di. A atualidade da visão de Ab' Sáber. **Sociedade & Natureza**, Uberlândia, n. 1, p. 7-20, jan/abr. 2012.
- Mc CLURE, S. B. *et al.* Fatty acid specific  $\delta^{13}C$  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>.
- 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.
- MIRANDA, Marcos Paulo de Sousa; MAGALHÃES, Rodrigo. **Estudos Históricos sobre o Caminho do Comércio**. Rio Preto: Interagir, 2021.
- MONTEIRO, R. P.; MATTA, V. M. **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: 03 out. 2022.
- MORAES, Antônio Carlos Robert. **Território e História no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Annablume 2008.
- NASCIMENTO, R. S.; ROSALIN, J. P.; DE PAULA ISMAEL, Vinicius. Os Elementos da Produção de Queijo Minas Artesanal na Região da Serra da Canastra (MG): Paisagem e Território na Perspectiva da Geografia Cultural. **Revista Georaguaia**, v. 11, n. 1, p. 278-293, 2021.
- NETTO, M. M. **A geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 420 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia - Área Organização do Espaço, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista – UNESP, Rio Claro, 2011.
- NÚCLEO DE INOVAÇÃO E TRANSFERÊNCIA TECNOLÓGICA DA UFRA (Belém/PA). **Indicação Geográfica**. 2021. Disponível em: [https://nit.ufra.edu.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=96&Itemid=299](https://nit.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=96&Itemid=299). Acesso em: 03 out. 2022.
- OLIVEIRA, S. P. P. *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.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA - FAO. **Leite e produtos lácteos na nutrição humana**. Roma: FAO, 2013. Tradução: G100.

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 03. out 2022.

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. **Caracterização da produção de queijo artesanal proveniente de agricultores familiares do município de Lima Duarte**. 2016. Dissertação (Aperfeiçoamento/Especialização em Extensão Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2016.

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>.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. (2019). 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.

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

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

SAMPAIO, Antônio Carlos Jucá de. **Na encruzilhada do Império: hierarquias sociais e conjunturas econômicas no Rio de Janeiro (1650-1750)**. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2003.

SANTOS, J. S. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul**. Pelotas: UFPel, 2017. 322 p. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dilemas-e-desafios.pdf>. Acesso em: 03 out. 2022.

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, L. C. **Caminhos e Descaminhos do Ouro nas Minas Gerais: Administração, Territorialidade e Cotidiano (1733-1783)**. 2009. 303 f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP, Campinas, 2009.

SILVA, T. R. V.; RAPOSO, A.; FREITAS, O. M. S. Memórias do patrimônio alimentar romano: uma reflexão. **Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social**, v. 3, p. 1107-1113, 2020.

SIQUEIRA, K.; SCHETTINO, J. P. J. **O consumo de queijos pelos brasileiros**. 2021. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/colunas/kennya-siqueira/o-consumo-de-queijos-pelos-brasileiros-225212/>. Acesso em: 03 out. 2022.

SLOW FOOD BRASIL. **Queijo artesanal de leite cru**. 2017. Disponível em: [https://slowfoodbrasil.org/temas-campanhas/queijo-artesanal-de-leite-cru/#gt\\_queijos](https://slowfoodbrasil.org/temas-campanhas/queijo-artesanal-de-leite-cru/#gt_queijos). Acesso em: 03 out. 2022.

SOARES, L.; RODRIGUES, F. **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: 21 jan. 2022.

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

SPERAT-CZAR, A. **Os queijos de leite cru**. Sertão Bras, 2012. 72p. Disponível em: <https://media.sertaobras.org.br/livro/OsQueijosDeLeiteCruFinalWEB.pdf>. Acesso em: 03 out. 2022.

STATISTA. **Annual cheese production worldwide from 2015 to 2020**. 2021. Disponível em: <https://www.statista.com/statistics/1120911/cheese-production-worldwide/>. Acesso em: 03 out. 2022.