

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**Instituto de Ciências Humanas**  
**Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio cultural**



Dissertação de Mestrado

**O Queijo Coalho do Nordeste do Brasil:**

Desafios e possibilidades na construção de uma cadeia de valor cultural  
na visão de especialistas

**Lucas Martinelli**

**Pelotas, 2022**

**Lucas Martinelli**

**O Queijo Coalho do Nordeste do Brasil:**

Desafios e possibilidades na construção de uma cadeia de valor cultural  
na visão de especialistas

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural

Orientador: Flávio Sacco dos Anjos

Coorientadora: Luciana de Castro Neves Costa

Pelotas, 2022

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas  
Catalogação na Publicação

M385q Martinelli, Lucas

O queijo coalho do nordeste do Brasil : desafios e possibilidades na construção de uma cadeia de valor cultural na visão de especialistas / Lucas Martinelli ; Flávio Sacco dos Anjos, orientador ; Luciana de Castro Neves Costa, coorientadora. — Pelotas, 2022.

164 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2022.

1. Queijo coalho artesanal. 2. Patrimônio cultural imaterial. 3. Selos de diferenciação. 4. Cultura. 5. Gastronomia. I. Anjos, Flávio Sacco dos, orient. II. Costa, Luciana de Castro Neves, coorient. III. Título.

CDD : 363.69

Elaborada por Leda Cristina Peres Lopes CRB: 10/2064

**Lucas Martinelli**

O Queijo Coalho do Nordeste do Brasil: Desafios e possibilidades na construção de uma cadeia de valor cultural na visão de especialistas

Dissertação aprovada, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural, no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, no Instituto de Ciências Humanas, da Universidade Federal de Pelotas.

Data da defesa: 19/07/2022

Banca examinadora:

Prof. Dr. Flávio Sacco dos Anjos (Orientador)

Doutor em Agroecología, Sociología y Estudios Campesinos pela Universidad de Córdoba-ES.

Prof. Dr. Ignacio López Moreno

Doutor em Ciências Sociais pela Universidade de Wageningen-ND

Prof. Dr. Sidney Gonçalves Vieira

Doutor em Geografia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho-SP

**Dedico este trabalho a todos os produtores, comerciantes, pesquisadores e amantes do queijo coalho artesanal e dos queijos artesanais brasileiros.**

**Dedico também a todos os que sofreram de alguma forma durante a pandemia da COVID-19, especialmente àqueles que tiveram suas vidas ceifadas pela doença e pelo movimento tardio de vacinação.**

## Agradecimentos

O desenvolvimento deste trabalho se mostrou ao longo do percurso como um desafio maior do que o esperado. Diante dos acontecimentos mundiais ocorridos no biênio desta realização, pude contar com diferentes apoios que me auxiliaram no manutenção de certa saúde mental. Foi também neste período de dificuldades, que me senti aproximar de uma espiritualidade já há tempos adormecida. Sou grato assim aos empecilhos, que dentro de um contexto particular, me fizeram mais forte e consciente.

Inicialmente, gostaria de agradecer a **CAPES** que através do seu programa de demanda social, financiou a realização desta pesquisa. Através deste recurso se fez possível minha dedicação exclusiva ao projeto. Entendo agora mais do que nunca, que o fomento à ciência e à cultura são de extrema importância para garantir a qualidade e a autonomia do pensamento dentro de uma sociedade plural.

Também agradeço imensamente ao **Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural** por me abrigar nesses últimos anos, e fazer deste espaço do conhecimento uma casa para mim. Foi ao longo do tempo que entendi os meandros deste campo do saber, a constituição e os usos da memória e dos discursos do patrimônio. Adquiri perspectivas que servirão de base para o meu futuro como pesquisador e docente.

Neste fluxo agradeço ao meu querido orientador **Flávio Sacco dos Anjos**, que compartilhou seu imenso conhecimento comigo durante o período e será um eterno mestre para mim. Também à minha querida coorientadora **Luciana de Castro Neves Costa**, que iluminou minhas percepções e dividiu comigo a experiência de organizar um simpósio sobre Alimentação, Cultura e Identidade. Menciono também nomes como **Juliane Serres**, **Letícia Mazzucchi**, **Rita Juliana**, **Fernando Igansi** e outros, que fizeram parte desse processo e marcaram para sempre meus caminhos memoriais.

Estendo minha gratidão aos **pesquisadores e amantes do queijo coalho artesanal e dos queijos artesanais brasileiros** que se dispuseram em compartilhar comigo suas perspectivas. O cumprimento deste projeto somente foi possível graças à generosidade de vocês.

Não menos importante, agradeço ao meu amor **Rayza Adrielle**, que me aguentou durante os surtos e fez com que meus dias fossem mais leves. Juntos nos

esforçamos para alcançar nossos objetivos profissionais, sem nunca duvidar ou deixar de apoiar um ao outro. Também sou grato pela nossa iniciativa de adotar dois lindos gatinhos, tornando-nos pais do Astolfo e do Cuscuz.

Ainda cabe um agradecimento especial para a minha família, **papai, mamãe e mana**. Que mesmo não entendendo direito o que “é que eu faço da vida”, nunca deixaram de me apoiar e de acreditar em mim. Sigo meu caminho em uma constante procura por lhes orgulhar.

Aos que não couberam em nomes expressos nessas poucas palavras, mas que compõem de alguma forma a minha existência interpessoal, obrigado por existirem e fazerem parte desta vida.

*Minha vida é andar por este país  
Pra ver se um dia descanso feliz  
Guardando as recordações  
Das terras onde passei  
Andando pelos sertões  
E dos amigos que lá deixei.*

***A vida do viajante***

*Luiz Gonzaga (o rei do baião)  
e Hervé Cordovil*



## Resumo

MARTINELLI, Lucas. **O Queijo Coalho do Nordeste do Brasil: Desafios e possibilidades na construção de uma cadeia de valor cultural na visão de especialistas.** Orientador: Flávio Sacco dos Anjos. 2022. 164 f. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2022.

A alimentação tradicional reflete práticas ligadas à história, à cultura, à memória e ao patrimônio de seu povo. Neste sentido, o desenvolvimento e estabelecimento dos queijos artesanais no contexto dos hábitos alimentares populares representam o resgate de tradições ancestrais e práticas relevantes do ponto de vista nutricional e econômico, além de suscitar saberes e fazeres transmitidos ao longo dos anos. A cultura do queijo coalho artesanal, típico alimento da região Nordeste do Brasil, se insere nesses meandros, sendo um produto agroalimentar secular deste território e que enfrenta na contemporaneidade efeitos deletérios à sua continuidade. Inserido na modernidade alimentar, na qual se favorecem sentidos de homogeneização dos gostos, industrialização e desterritorialização das produções, é possível visualizar, através de dispositivos de valorização e salvaguarda, possíveis caminhos contrários à sua invisibilidade e falta de reconhecimento. O foco desta dissertação foi analisar, à luz de atores que conhecem tal realidade, olhares cruzados sobre esta temática. Seguindo uma perspectiva ligada ao fenômeno do coalho artesanal, seu sistema produtivo e comercial e os dispositivos de valorização e salvaguarda, investigou-se, através da aplicação de entrevistas em profundidade, semiestruturadas e qualitativas a realidade de interesse. A aplicação da análise de conteúdo como ferramenta de exploração, nos possibilitou categorizar as principais dificuldades do sistema produtivo e comercial deste alimento, bem como evidenciar as percepções dos entrevistados sobre as estratégias de diferenciação e valorização deste artigo alimentar de valor singular. A partir deste desenvolvimento, entende-se que tanto a patrimonialização cultural imaterial como as indicações geográficas e o selo Arte, são estratégias capazes de solucionar certas dificuldades, devendo ser encaradas como vias complementares para a construção de valor cultural dentro deste sistema. O maior desafio possivelmente será a sensibilização dos detentores sobre o papel do associativismo como um recurso benéfico, dada as desconfianças e o ceticismo dos agentes que atuam no âmbito desse sistema produtivo. A construção de capital social se mostra como uma forma de fortalecer as demandas dos indivíduos e um cenário mais promissor para o queijo coalho artesanal do ponto de vista de sua real importância.

Palavras-chave: queijo coalho artesanal; patrimônio cultural imaterial; selos de diferenciação; cultura; gastronomia.

## Abstract

MARTINELLI, Lucas. **The Coalho Cheese of Northeast Brazil**: challenges and possibilities building a cultural value chain in the perspective of specialists. Advisor: Flávio Sacco dos Anjos. 2022. 164 f. Dissertation (Masters in Social Memory and Cultural Heritage) – Institute of Human Sciences, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2022.

Traditional food reflects practices linked to the history, culture, memory and heritage of its people. In this sense, the development and establishment of artisanal cheeses in the context of popular eating habits represents the rescue of ancestral traditions and relevant practices from a nutritional and economic point of view, in addition to raising knowledge and practices transmitted over the years. The culture of artisanal coalho cheese, a typical food from the Northeast region of Brazil, is part of these meanders, being a secular agri-food product of this territory and facing deleterious effects in the contemporary world. Inserted in food modernity, in which senses of homogenization of tastes, industrialization and deterritorialization of productions are favored, it is possible to visualize, through devices of valorization and safeguard, possible paths contrary to their invisibility and lack of recognition. The focus of this dissertation was to analyze, in the light of actors who know this reality, crossed views on this theme. Following a perspective linked to the artisanal rennet phenomenon, its production and commercial chain and the recovery and safeguarding devices, the reality of interest was investigated through the application of in-depth, semi-structured and qualitative interviews. The application of content analysis as an exploration tool allowed us to categorize the main difficulties in the production and commercial chain of this food, as well as to highlight the perceptions of the interviewees about the strategies of differentiation and valorization of this food item of singular value. Based on this development, it is understood that both intangible cultural heritage, geographical indications and the Art Seal are strategies capable of solving certain difficulties, and should be seen as complementary ways to build cultural value within this chain. The biggest challenge will possibly be to make its members aware of the importance of associativism as a beneficial resource, given the distrust and skepticism of the agents that work within this production chain. The construction of social capital is shown as a way to strengthen the demands of individuals and a more promising scenario for artisanal coalho cheese from the point of view of its real importance.

Keywords: artisan coalho cheese; culture heritage process; distinctive seals; culture; gastronomy.

## Lista de Figuras

|                                                                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Figura 1 - Xilogravura “O carro de Boi”. .....                                                                                   | 21  |
| Figura 2 - Utilização do gado como força motriz. ....                                                                            | 24  |
| Figura 3 - Utilização do gado como transporte da cana de açúcar .....                                                            | 24  |
| Figura 4 - Arquipélagos econômicos no período colonial. ....                                                                     | 26  |
| Figura 5 - Recorte sobre o queijo coalho no nordeste brasileiro. ....                                                            | 30  |
| Figura 6 - Demonstração dos processos de produção do queijo coalho do Ceará e Paraíba, respectivamente. ....                     | 32  |
| Figura 7 - Reproduções possíveis do selo Arte. ....                                                                              | 41  |
| Figura 8 - Baião de dois. ....                                                                                                   | 46  |
| Figura 9 - Cartola pernambucana. ....                                                                                            | 47  |
| Figura 10 - Triângulo alimentar de Strauss. ....                                                                                 | 62  |
| Figura 11 - Mapa do Queijo Minas Artesanal .....                                                                                 | 92  |
| Figura 12 - Maiores Regiões com IGs entre os anos de 2007 e 2008 .....                                                           | 96  |
| Figura 13 - Categorias de IGs agroalimentares na EU. ....                                                                        | 97  |
| Figura 14 - Valores referentes à venda de queijos com e sem IG (DOP) na França. ....                                             | 99  |
| Figura 15 - Categorização das principais dificuldades do sistema produtivo-comercial do queijo coalho artesanal nordestino. .... | 109 |
| Figura 16 - Categorização dos dispositivos de valorização e salvaguarda de bens alimentares. ....                                | 110 |
| Figura 17 - Queijo coalho fabricado em Almirante Tamandaré do Sul, RS. ....                                                      | 132 |

## **Lista de Tabelas**

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Tabela 1 - Dificuldades de natureza Política. ....      | 111 |
| Tabela 2 - Dificuldades de natureza sociocultural. .... | 111 |
| Tabela 3 - Dificuldades de natureza territorial. ....   | 111 |

## Lista de abreviaturas e siglas

|          |                                                                           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|
| ABIQ     | Associação Brasileira das Indústrias de Queijo                            |
| AC       | Análise de Conteúdo                                                       |
| ASA      | Articulação Semiárido Brasileiro                                          |
| BAL      | Bactérias Ácido Lácticas                                                  |
| CNRC     | Centro Nacional de Referência Cultural                                    |
| DIPOA    | Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal                     |
| DO       | Denominação de Origem                                                     |
| DOP      | <i>Denominaciones Geográficas Protegidas</i>                              |
| EMATER   | Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais |
| ETG      | <i>Especialidades Tradicionales Garantidas</i>                            |
| IBGE     | Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística                           |
| IEPHA-MG | Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais    |
| IG       | Indicações Geográficas                                                    |
| IGP      | <i>Indicaciones Geográficas Protegidas</i>                                |
| IMA      | Instituto Mineiro de Agropecuária                                         |
| INPI     | Instituto Nacional de Propriedade Industrial                              |
| INRC     | Inventario Nacional de Referências Culturais                              |
| IP       | Indicação de Procedência                                                  |
| IPHAN    | Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional                    |
| MAPA     | Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento                       |
| ODELA    | <i>Observatorio de La Alimentación</i>                                    |
| OMS      | Organização Mundial da Saúde                                              |
| PCI      | Patrimônio Cultural Imaterial                                             |
| PNAD     | Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios                               |
| PNPI     | Programa Nacional de Patrimônio Imaterial                                 |
| POA      | Produtos de Origem Animal                                                 |
| PPGMSPC  | Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural         |
| SBAN     | Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição                            |

|        |                                                                      |
|--------|----------------------------------------------------------------------|
| SPHAN  | Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional                 |
| SEBRAE | Serviço Brasileiro de apoio às Micro e Pequenas Empresas             |
| SIE    | Serviço de Inspeção Estadual                                         |
| SIF    | Serviço de Inspeção Federal                                          |
| SIM    | Serviço de Inspeção Municipal                                        |
| SISBI  | Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal          |
| UE     | União Europeia                                                       |
| UFPEL  | Universidade Federal de Pelotas                                      |
| UFRJ   | Universidade Federal do Rio de Janeiro                               |
| UNESCO | Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura |

## Sumário

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 Introdução .....                                                                       | 15  |
| 2 Desenterrando raízes, o queijo coalho no nordeste brasileiro.....                      | 21  |
| 2.1 De Cabo Verde ao sertão.....                                                         | 22  |
| 2.2 A expansão dos saberes fazeres. ....                                                 | 29  |
| 2.2.1 O contexto artesanal queijeiro nas leis brasileiras. ....                          | 34  |
| 2.3 Use e abuse: o queijo coalho na socialização do paladar. ....                        | 43  |
| 2.4 O queijo do Nordeste brasileiro .....                                                | 54  |
| 3 A Alimentação no século XXI: Entre direções e contracorrentes. ....                    | 57  |
| 3.1 Produzir, fazer e comer: a comida como cultura. ....                                 | 57  |
| 3.1.1 Da produção e do cozimento.....                                                    | 58  |
| 3.1.2 Dos gostos e das escolhas.....                                                     | 64  |
| 3.1.3 Ainda comemos juntos no século XXI? .....                                          | 68  |
| 3.2 O contexto alimentar contemporâneo e as contracorrentes.....                         | 70  |
| 3.3 Os patrimônios culturais .....                                                       | 77  |
| 3.3.1 Os patrimônios alimentares.....                                                    | 79  |
| 3.4 O caminho da patrimonialização segundo a perspectiva do IPHAN e da UNESCO .....      | 82  |
| 3.4.1 Bases conceituais do registro e revalidação do modo de fazer queijo de minas. .... | 87  |
| 3.4.2 Análise crítica sobre as Indicações Geográficas .....                              | 95  |
| 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO:.....                                                          | 103 |
| 4.1 Aspectos metodológicos da pesquisa .....                                             | 103 |
| 4.2. Principais dificuldades no sistema de valor do queijo coalho artesanal .....        | 110 |
| 4.2.1 Dificuldades de natureza política.....                                             | 112 |
| 4.2.1.1. Macro escala .....                                                              | 112 |
| 4.2.1.2 Micro escala .....                                                               | 114 |

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4.2.2. As lacunas na esfera sociocultural .....                                     | 116 |
| 4.2.3. Dificuldades na perspectiva territorial.....                                 | 122 |
| 3.3. Os regimes de valorização e salvaguarda pela visão dos entrevistados .....     | 125 |
| 4.3.1. Percepções sobre a patrimonialização cultural imaterial.....                 | 125 |
| 4.3.2 Percepções sobre selos de diferenciação de produtos agroalimentares .....     | 130 |
| 4.3.2.1. As indicações geográficas.....                                             | 130 |
| 4.3.2.2. O selo Arte. ....                                                          | 135 |
| 4.4 Confluências e inferências .....                                                | 137 |
| 4.4.1. Sobre os dispositivos de valorização e salvaguarda e a esfera política. .... | 139 |
| 4.4.1.1. Sobre a patrimonialização cultural imaterial e a esfera política.....      | 139 |
| 4.4.1.2. Sobre selos de diferenciação e a esfera política .....                     | 141 |
| 4.4.2. Sobre a patrimonialização cultural imaterial e a esfera sociocultural. ....  | 142 |
| 4.4.2.1. Sobre os selos de diferenciação e a esfera sociocultural.....              | 144 |
| 4.4.3. Sobre a patrimonialização cultural imaterial e a esfera territorial. ....    | 145 |
| 4.4.3.1 Sobre os selos de diferenciação e a esfera territorial.....                 | 146 |
| 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....                                                        | 147 |
| REFERÊNCIAS.....                                                                    | 151 |



## **1 Introdução**

Esta dissertação inicia prestando condolências às vítimas da COVID-19 pelo Brasil e pelo mundo. Durante os últimos anos tem-se um cenário global inédito, face os efeitos de uma pandemia responsável por ceifar a vida de mais 6,27 milhões de pessoas no planeta, segundo dados da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2022a). No caso brasileiro, o número de mortes atualmente ascende a 665 mil pessoas (OMS, 2022b).

O cenário pandêmico trouxe implicações para a realização da pesquisa, cujos dados foram a base para a elaboração desta dissertação de mestrado, incluindo a delimitação do objeto, o levantamento de dados e a redação das diversas seções que a integram.

Um dos grandes desdobramentos da pandemia parece ter sido aumentar a preocupação das pessoas com a própria saúde e a qualidade do que consomem. O tema deste trabalho se insere dentro do complexo universo de questões que gravitam em torno do ato alimentar. Como é sabido, a alimentação atual é regida, em grande parte, pelo regime industrial, pela homogeneização dos hábitos de consumo e pela desterritorialização dos processos de produção e de consumo. Fatores que dentro do século XXI afetam as populações de maneira cada vez mais intensa. A naturalização deste modelo alimentar, preterindo um formato secular e tradicional até então hegemônico, potencializa a formação de diferentes crises neste século. São exemplos atinentes a este desenvolvimento alimentar moderno, a constante crise de escassez que afeta aos milhões as populações ao redor do planeta, bem como o crescimento de ansiedade no comensal moderno, que distante de suas referências identitárias tradicionais, recai a um consumo desinformado, individualizado e inseguro nutricionalmente (ACAMPORA e FONTE, 2007).

Esta dissertação representa o aprofundamento dos resultados e das questões suscitadas na monografia elaborada no curso de graduação em Gastronomia realizado pelo autor junto à Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). O queijo coalho, desde essa etapa de formação, tornou-se objeto de estudo. Trata-se de um artigo alimentar, que, até pouco tempo atrás, era obtido mediante processos estritamente tradicionais, assumindo um caráter tipicamente artesanal. O ingresso no Programa de Pós-graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMSPC) criou as condições para que o estudo sobre o queijo coalho tivesse continuidade e

pudesse evoluir, almejando seus cruzamentos com a realidade alimentar antes prevista e posteriormente esmiuçada, e as contracorrentes de valorização e salvaguarda contemporâneas.

Diante destes aspectos sobressai a relevância acerca da valorização e manutenção das práticas centenárias dentro dos sistemas produtivos e comerciais da região nordeste do Brasil. Ademais se evidencia como aplicação prática a visualização de estratégias de valorização e desenvolvimento dentro desses territórios. Para a academia, o cruzamento da literatura existente sobre o queijo coalho com outros campos, como as ciências humanas contemplando a memória social, a patrimonialização cultural e a gastronomia, entendida como campo científico, propicia uma visão transdisciplinar sobre o tema. Complementa-se a possibilidade de replicação das estratégias discursivas a outros artigos queijeiros espalhados pelo país.

Quanto às motivações, originalmente se pensou em realizar um estudo dos regimes de valorização e salvaguarda, em especial a patrimonialização de bens imateriais como caminho para fortalecer o queijo coalho enquanto produto agroalimentar. Não obstante, tal artigo alimentar sequer está em processo de registro junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Esta foi uma iniciativa levada a cabo em Minas Gerais - “queijo mineiro” - e hoje se encontra em marcha no caso do queijo dos “campos de cima da serra”, numa região montanhosa situada na confluência entre os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Segundo Paquereau, Machado e Carvalho (2017), dentre os queijos ditos “*terroir*” brasileiros, somente o coalho ainda não possui um processo de patrimonialização imaterial ativo ou mesmo em fase tramitação. Há, evidentemente, outros caminhos para a valorização e/ou diferenciação deste artigo emblemático da gastronomia dos estados do nordeste brasileiro, a exemplo da indicação geográfica (IG), como propõe o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) ou o recente selo Arte, concebido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)<sup>1</sup>. Não obstante, tais caminhos para o coalho artesanal figuram apenas no

---

<sup>1</sup> O selo Arte (Artesanal) é um certificado que assegura que o produto alimentício de origem animal foi elaborado de forma artesanal, com receita e processo que apresentem características tradicionais, regionais ou culturais. Por intermédio da certificação, assegura-se que o produto atestado possui propriedades organolépticas únicas, diferenciadas, seja produzido de maneira artesanal própria de determinada região, tradição ou cultura e que adota procedimentos de Boas Práticas Agropecuárias. Esse dispositivo será objeto de aprofundamento na presente dissertação.

terreno das possibilidades ou ainda em fase embrionárias, haja vista a inexistência de ações consolidadas de IGs e dos poucos casos de selo Arte na região.

Os regimes de valorização e salvaguarda, para este trabalho, integram as iniciativas de patrimonialização cultural imaterial e os selos de diferenciação, a exemplo das indicações geográficas e do selo Arte. Tais iniciativas são igualmente definidas como “estratégias de construção social da qualidade”, como assim definem Sacco dos Anjos e Caldas (2014a; 2014b).

Nesse direcionamento, tomamos como objeto deste trabalho o queijo coalho sob um contexto contemporâneo em que se impõe, de um lado, a globalização e a industrialização dos produtos alimentares e, de outro, a criação dos regimes de valorização e de salvaguarda de artigos singulares. Na delimitação do objeto, restringimos os olhares desta análise à realidade do coalho artesanal da região nordeste do Brasil, bem como, tomamos o sistema produtivo e comercial como base de investigação, especificamente no que diz respeito às suas principais dificuldades e quais as estratégias viáveis de valorização e salvaguarda para esta classe de produto.

Elegemos, portanto, como problema norteador deste trabalho identificar as principais dificuldades do sistema produtivo e comercial do queijo coalho artesanal do Nordeste brasileiro, e entender como as estratégias de valorização e salvaguarda poderiam contribuir na construção de valor dentro deste sistema tradicional.

Temos com isso, como principal objetivo do trabalho, estudar a aplicabilidade dos dispositivos de valorização e salvaguarda no caso observado, buscando identificar as potencialidades dessas contracorrentes frente as dificuldades do sistema produtivo e comercial experienciadas na região. Quanto aos objetivos secundários, estes não foram selecionados ao acaso. Em verdade, tratam de pontos chaves para o entendimento completo desta dissertação. A seguir, são eles apresentados junto de suas respectivas justificativas:

- Investigar as relações socioculturais do queijo coalho na região nordeste do país. Com este objetivo, busca-se explorar o vínculo secular entre queijo e região, dando base para as discussões que serão ulteriormente realizadas.
- Abordar a relação entre alimentação e cultura a partir do caso do queijo coalho. Busca-se, assim, analisar a esfera em que este produto agroalimentar está imerso.

- Analisar o queijo coalho dentro do contexto das tendências contemporâneas do mundo da alimentação. O foco aqui é estabelecer conexões mais amplas com transformações na esfera agroalimentar.
- Investigar a questão dos dispositivos de valorização e salvaguarda de produtos agroalimentares. A relevância deste objetivo está em estudar a força de tais dispositivos a partir do ponto de vista de especialistas na matéria, bem como a viabilidade de construção de uma cadeia de valor sociocultural para este artigo singular da gastronomia brasileira.

Como forma de responder à pergunta norteadora dessa dissertação e de cumprir os objetivos propostos, adotamos uma metodologia abrangente. O ponto de partida foi explorar a bibliografia pertinente, tanto no que tange à caracterização do queijo coalho na região, como para a constituição do marco teórico.

Durante essa etapa, buscou-se o acesso às principais bases de dados científicas disponíveis na *web*: como o portal de periódicos CAPES, base SciELO, base minerva e o google acadêmico. Também foram mapeadas e selecionadas as referências mais importantes, além da literatura recomendada pelo PPGMSPC. De forma complementar empregamos uma pesquisa documental, tratando das legislações federais regulamentadoras dos queijos artesanais brasileiros e de bases oficiais de salvaguarda, como o IPHAN e a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO).

A partir da experiência pessoal pregressa, concebemos um roteiro semiestruturado para ser aplicado em entrevistas feitas com acadêmicos e especialistas sobre o queijo coalho artesanal e outros queijos artesanais brasileiros. Essa fase contou com o uso da plataforma Google Meet, resultando em oito entrevistas em profundidade que geraram doze (12) horas de material bruto gravado. Após tratamento, se aplicou o método de análise de conteúdo como propõe Laurence Bardin (1977).

A partir desta apresentação inicial geral, relacionamos agora o conteúdo apresentado em cada capítulo desta dissertação. Com a finalidade de situar o leitor sobre o contexto em que se insere o queijo coalho na sua região originária, buscamos definir seus contornos de forma ampla através de diferentes olhares, dando fôlego e embasamento para as visões propostas ao longo do trabalho. Assim, iniciamos o capítulo um a partir de uma exploração histórica sobre a inserção do gado bovino no território nordestino, bem como a sua interiorização e fixação em diferentes espaços.

Tal processo está relacionado ao aumento do consumo de leite e de seus derivados e ao surgimento de diferentes saberes-fazeres produtivos nos diferentes estados do nordeste brasileiro.

Ademais, estudamos a pasteurização e alguns de seus desdobramentos na produção queijeira. A partir desta, exploramos as principais leis regulamentadoras dos queijos artesanais desde a década de 1950 até o presente, onde se tem na criação do “selo Arte” uma estratégia recente de valorização. De forma complementar, analisamos o âmbito comensal do queijo coalho, explorando tanto seus usos alimentares como os aspectos sociais abrangidos no seu consumo.

Progredindo ao segundo capítulo, constituímos o marco teórico da pesquisa abordando temas referentes à alimentação na contemporaneidade. Inicialmente se desenvolve a perspectiva de que a comida pode ser encarada como um ativo de cultura de diferentes formas e maneiras. Posteriormente apresentamos algumas tendências da alimentação moderna, entre as quais, o processo de industrialização da comida e da globalização dos gostos e da economia.

Pela desterritorialização dos capitais simbólicos humanos vislumbramos uma contracorrente que preza pela valorização dos bens alimentares tradicionais a partir de certos dispositivos institucionais. Assim, analisamos contextualmente a patrimonialização cultural imaterial e as indicações geográficas, bem como, estudamos brevemente o único registro patrimonial de queijo artesanal no Brasil, buscando identificar pontos-chaves a serem extrapolados à realidade queijeira do coalho no Nordeste do Brasil.

No terceiro capítulo explicitamos os aspectos metodológicos adotados nesta pesquisa. Posteriormente, evidenciamos, através dos relatos dos entrevistados, as principais dificuldades do sistema produtivo e comercial do queijo coalho artesanal, bem como as percepções destes atores sociais sobre os regimes de valorização e salvaguarda. A etapa seguinte foi confrontar os depoimentos e cruzar entre si as percepções dos entrevistados no que tange aos dispositivos de valorização, bem como debater acerca das dificuldades do sistema do coalho artesanal. Além disso, indicamos possíveis caminhos a serem seguidos e observados caso esse modo de fazer tradicional venha a se tornar objeto de estudo para um registro patrimonial no futuro.

Por fim, concluímos esta dissertação fazendo algumas ressalvas e apontando certos limites, retomando as questões iniciais e convergindo para algumas

considerações finais. Também indicamos possíveis trabalhos e caminhos a serem desenvolvidos no futuro sobre o tema por outros estudiosos do assunto.

## 2 Desenterrando raízes, o queijo coalho no nordeste brasileiro.



Figura 1 - Xilogravura "O carro de Boi".  
Fonte: Borges, s.d.

O queijo coalho é um fruto secular da cultura nordestina e que se mostra até a atualidade como um símbolo de tradição, perseverança e luta de seu povo. Isso porque, ao longo dos anos, sempre esteve diretamente vinculado à sobrevivência de diferentes elos de um sistema produtivo e comercial, sendo responsável por sustentar quem o produz, quem o vende e quem o compra. Pela primeira parte, o coalho que majoritariamente é produzido no agreste e sertão, se mostra como única ou principal fonte de renda para diversas famílias e retrata, através de pequenas estruturas queijeiras, um porto seguro frente aos efeitos das secas recorrentes e às agruras do interior do Brasil rural profundo. Apresentando esse panorama adverso, vivenciado pelos fazedores de queijo artesanal em Pernambuco, um dos entrevistados, na pesquisa realizada por Menezes (2009) em Cachoeirinha/PE, resume o que tal produto significa para o seu respectivo contexto:

O queijo é o sustento da minha família. Ele é o meu patrão. Trabalho na minha terra, crio poucos animais, vendo o queijo e com o soro tenho nas precisões a venda do porco. Esse é o meu modo de vida, e de muitos dos meus parentes e vizinhos. A vida é dura por aqui nesse tempo de seca. Sem o queijo não teria como viver nessa terra. (MENEZES, 2009, p.132).

Nessa condicionante espacial emerge uma dificuldade, não raras vezes insuperável, aos que buscam viver do queijo coalho. Sua distribuição e

comercialização, usualmente, não são realizadas pelos próprios produtores, sendo necessário a mediação de cooperativas (raras ocasiões) ou de atravessadores, os quais são vistos, frequentemente, como parceiros necessários para acessar mercados mais distantes e de melhores preços. Assim, suscetível às adversidades logísticas e legislativas, o queijo chega aos grandes centros urbanos, onde deverá competir nas gôndolas dos supermercados, mercados, mercadinhos, quitandas, vendas, boutiques, empórios, etc., com uma diversidade de produtos lacto-fermentados que refletem a expansão mercantil do último século. Sua principal vantagem, na tomada de decisão de muitos consumidores, pode ser a relação afetiva ou reminiscência que persiste nos hábitos alimentares dessas populações. A infância para Luce Giard (1996) é o principal momento onde a criança desenvolve um gosto alimentar e se habitua a comer algo, influenciada diretamente por parentes próximos, em especial a mãe, sendo esta fase um momento chave para consolidar o paladar e as preferências gastronômicas. O estudo proposto se insere no âmago dos debates contemporâneos sobre a questão agroalimentar. Parte-se aqui da premissa de que o estudo das origens do queijo coalho torna-se um ponto nodal para a compreensão dos enfrentamentos cotidianos deste seu sistema de valor.

Como a seguir analisaremos, suas origens remontam ao processo de conquista de novas terras e de vastos territórios habitados no novo mundo, o qual se abria à cobiça dos povos do velho continente, sobretudo da parte dos países ibéricos.

## **2.1 De Cabo Verde ao sertão**

Visualiza-se no passado longínquo de 1534 o começo dessa história, através da introdução do gado bovino no processo de expansão lusitana no período de instalação das capitanias hereditárias. O gado<sup>2</sup> inicialmente introduzido na colônia, chega junto de outros animais como galinhas e porcos, através da iniciativa compartilhada do casal Martim Afonso de Souza, donatário da Capitania de São Vicente (atualmente localizada entre os estados do Rio de Janeiro e norte do Paraná), e Ana Pimentel Vicentino, regente desta capitania. Autores como Aldo Rebelo (2011) e Costa Porto (1959) admitem que a partir de 1534, são trazidos rebanhos desses animais para o território, de onde possivelmente se espalharam para o restante das

---

<sup>2</sup> O gado trazido nessas primeiras expedições ao território era da raça *Bos Taurus* (gado europeu) e *Bos Indicus* (mestiço gado zebu), segundo Marcelo Correa da Silva e outros (2012, p.34).



áreas que vão se alastrando junto aos primeiros assentamentos humanos. Esse gado *vacum*<sup>3</sup> que inicialmente chega ao novo mundo e logo às regiões setentrionais do país, segundo Gabriel Soares de Souza (1851), é proveniente, em sua grande maioria, de Cabo Verde, país insular do continente africano. Foi introduzido junto de outros animais como éguas, cabras, ovelhas, porcos, dentre outros.

Algumas cidades brasileiras, logo nas primeiras décadas do século XVII, já demonstravam um cenário urbanizado. Este é o caso de Olinda/PE, que nesta época já se assemelhava a uma pequena Lisboa, havendo diversas criações de gado *vacum*, cabras, ovelhas e muitas aves (CASCUDO, 2005). O gado era uma exploração econômica ligada ao regime das sesmarias<sup>4</sup>, servindo principalmente como força motriz nos engenhos de açúcar e de tração para arar o solo nas roças de subsistência. Fornecia transporte à população crescente e ao cultivo da cana de açúcar. A gordura bovina era usada como lubrificante para as engrenagens e estruturas dos engenhos e para revestir (couro) mobiliários, vestimentas e selas (SCHLESINGER, 2010; VÉRAS et al, 2017).

Pouco expressivos eram os usos de carne e leite na alimentação deste período, como diz Brandão (1956), em sua obra *Diálogos das Grandezas do Brasil*. O autor relata que no contexto alimentar paraibano entre os anos de 1555 e 1618, o uso de alimentos produzidos a partir do leite, como a manteiga e o queijo, era baixo em comparação às outras utilizações anteriormente mencionadas. As figuras 2 e 3 retratam a utilização do gado como força motriz e transporte na lavoura canavieira em obras de Benedito Calixto de Jesus (1830), e Frans Post (1647).

---

<sup>3</sup> O termo *Gado Vacum* faz referência a um conjunto de animais constituídos por bois, touros, vacas e bezerras, podendo ser criados para serviços, produção de leite ou corte (TREVISAN, 2022a).

<sup>4</sup> As *Sesmaria* eram subdivisões das capitânicas hereditárias (grandes faixas de terras que iam da costa litorânea até a linha do tratado de Tordesilhas) concedidas a colonos como terras próprias para o cultivo. Seu intuito era o de promover o uso produtivo das terras agrícolas (GUIMARÃES et al, 2013).

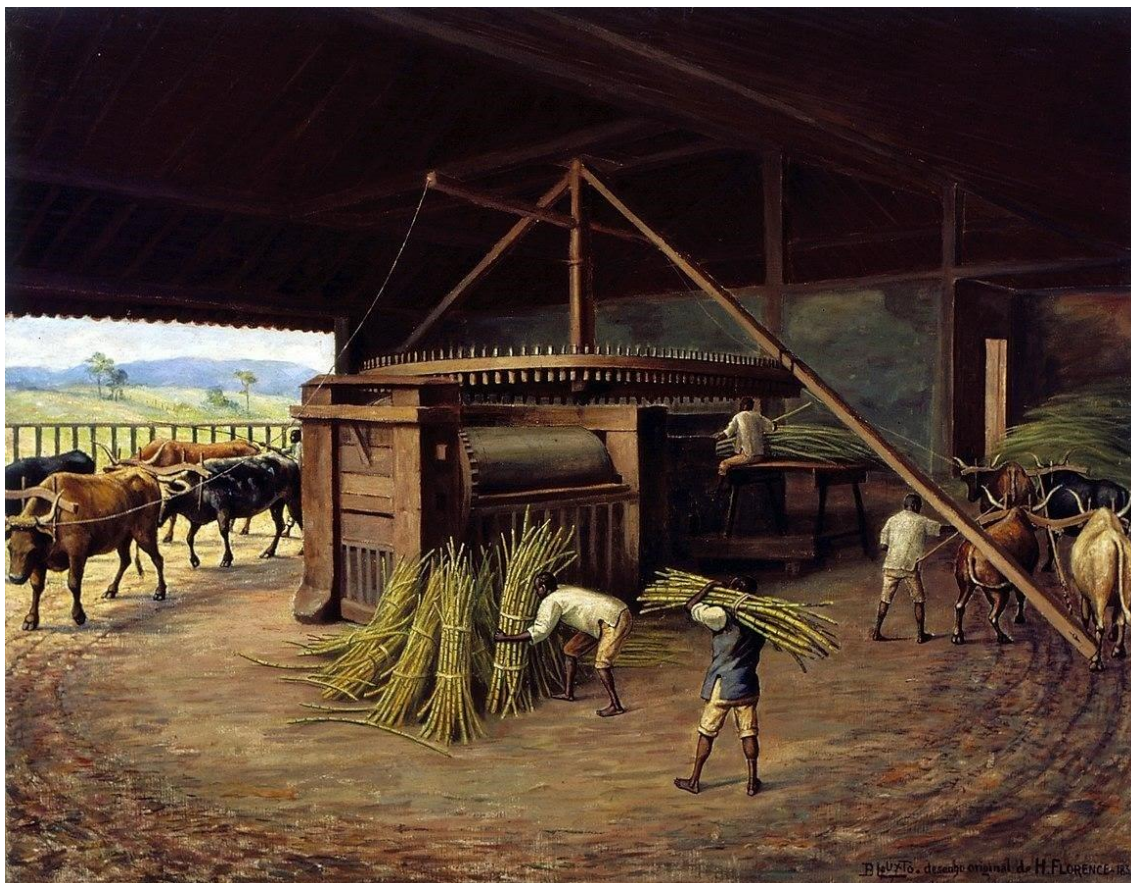


Figura 2 - Utilização do gado como força motriz.  
Fonte: De Jesus, 1830

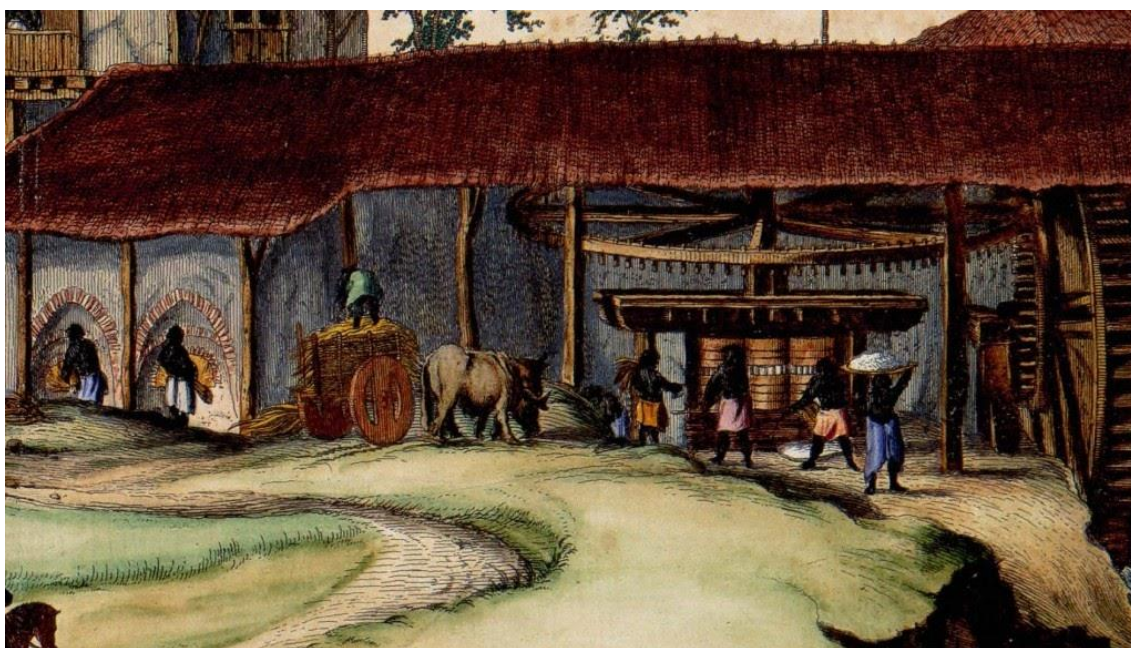


Figura 3 - Utilização do gado como transporte da cana de açúcar  
Fonte: Post, 1647.

Neste movimento crescente de pessoas e animais nos primeiros séculos de exploração econômica do Brasil, não tardam a surgir nos territórios litorâneos o conflito entre interesses de canavieiros e de produtores de gado. Nesse contexto:

Já nas terras brasileiras ia-se verificando, porém, o conflito, existente no Velho Continente, entre os criadores e os lavradores, em defesa das plantações. Não havia o arame, o grande elemento pacificador e protetor da cultura dos campos. Daí uma das razões da retirada dos currais de criação para o sertão brasileiro, longe dos engenhos, dos canaviais e dos mandiocais e em terras mais pobres que não poderiam ser aproveitadas para as culturas exigidas pelo número crescente dos engenhos do litoral. Uma Carta Régia de 1701 proibia mesmo a criação a menos de 10 léguas da costa. (SIMONSEN, 2005, p.198).

Sem as cercas, os animais acabavam pisoteando e se alimentando das plantações canavieiras e de outros cultivos. Além disso, ocupavam um espaço precioso do território que poderia ser destinado à plantação da principal matéria-prima para a produção açucareira. Localizados sobre terras de massapê<sup>5</sup>, esses solos férteis deveriam ser destinados exclusivamente ao cultivo da cana-de-açúcar, criando a necessidade de uma interiorização do gado (BOMENY, RAPOSO e ABI-RAMIA, s.d). Neste direcionamento, a expansão dos currais ao sertão se deu através de pontos de irradiação, sendo os principais deles a Bahia, Pernambuco e São Vicente. Através do sertão baiano os portugueses obtiveram uma maior facilidade na expansão pelo território, já que conseguiram desenvolver alianças com os povos índolas da região (SIMONSEN, 2005). Esse fato, porém, não impediu a existência de diversos conflitos, extermínios e guerras de expulsão dos grupos indígenas originários que se opuseram ao crescimento dos currais.

Além deste espaço, o rio São Francisco também serviu como porta de entrada para o gado no território nordestino, já que, como nos conta Paquereau, Carvalho e Machado (2016), o gado possuía boas condições de tráfego e amplo acesso à água e alimento, o que auxiliava na recuperação do peso perdido durante o trajeto. Costa Porto (2016, p.34) diz que a formação econômica dos estados do nordeste brasileiro se deu em dois planos: "o canavial dominando o litoral, o pastoreio respondendo pela ocupação do interior". Neste momento, o pastoreio era visto como uma retaguarda aos engenhos, garantindo sobrevivência e firmeza, e como um fator de fixação, levando os colonos às asperezas do sertão. A partir desses pontos de irradiação, a

---

<sup>5</sup> O solo de Massapê são terras argilosas e geralmente pretas encontradas por todo o litoral nordestino. Por ser muito fértil é ótimo para o cultivo da cana-de-açúcar (TREVISAN, 2022b).



pecuária se espalha para outras regiões do território brasileiro, como demonstra a figura 4.



Figura 4 - Arquipélagos econômicos no período colonial.

Fonte: Saboia, s.d.

A partir de 1701, com o avanço da pecuária ao centro dos estados setentrionais brasileiros, o leite passa a assumir um papel de maior importância à vida das fazendas. Com um valor comercial baixo, passa a ter destaque como reforço na alimentação diária dos colonizadores e dos moradores desses espaços. A partir da nata, parte mais gordurosa do leite, se obtém a manteiga, e com a mistura do leite com o milho se tem o xerém e o cuscuz. A coalhada tinha um grande uso culinário neste contexto, servindo como base para o preparo de sobremesas e refeições. Consta ainda a produção de requeijão, queijo fresco, queijo manteiga e o queijo do sertão, que possivelmente seria o antepassado direto do queijo coalho como conhecido na atualidade (PORTO, 1959).

Complementarmente, Robert Southey (1810) diz que o panorama da região a partir da segunda metade do século XVIII, passa a comportar uma grande multiplicação de vacas importadas de Cabo Verde, assim como a produção de manteiga e queijo, e outros usos iguais aos encontrados em Portugal. O mesmo autor

cita, em outra parte de suas obras, as características do queijo produzido na região à época: “Eles tiravam leite de vacas e cabras, [...] um trabalho que era realizado pelo homem; e eles faziam queijo, o qual é excelente quando fresco, mas se torna duro depois de quatro ou cinco semanas” (SOUTHEY, 1819, p. 775. Tradução nossa).

No desenvolvimento desta noção vinculativa entre o queijo coalho e sua ancestralidade com o território, em especial a sua importância na vida dos habitantes do sertão e agreste nordestino, cabe aqui uma pequena digressão sobre aspectos nutricionais desempenhados por tal produto a partir do século XVIII. Mais do que uma forma de viver e sobreviver para essas pessoas, o leite e seus derivados, apresentam desde a interiorização do gado no território, um papel importante no aporte diário de macro e micro nutrientes ao corpo humano. Segundo estudo publicado pela Associação Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN) (2015), o leite de vaca é uma solução composta por 87% de água e 13% de componentes sólidos, sendo estes divididos em cerca de 4-5% de carboidratos, 3% de proteínas, 3-4% de lipídios, 0,8% de minerais e 0,1% de vitaminas.

O principal carboidrato do leite é a lactose, um açúcar responsável pelo fornecimento de energia e pelo aumento da absorção do cálcio, magnésio e fósforo presentes em sua composição, além do favorecimento da utilização de vitamina D pelo organismo humano. Já os lipídios, se apresentam em uma proporção 70% saturada e 30% insaturada, além de uma pequena porção de gordura *trans* oriundas de processos metabólicos que se dão no intestino dos ruminantes. Dentro desta última classificação se destaca o ácido linoleico conjugado, associado recentemente a benefícios quanto à saúde cardiovascular, sistema imunológico, além da ação anticancerígena potencial. Entretanto, sua principal função no corpo humano corresponde ao transporte de vitaminas lipossolúveis (SBAN, 2015).

Um dos grandes destaques do leite se refere às proteínas de sua composição. Contendo 32 g/L, possui um alto valor biológico, pois contempla todos os aminoácidos essenciais, fornecidos em quantidades adequadas para as necessidades humanas, além de apresentar uma boa biodisponibilidade e digestibilidade (SBAN, 2015). Essas proteínas podem ser classificadas como solúveis e insolúveis, sendo:

- Insolúveis: Proteínas do complexo caseína (*alpha*, *beta* e *kappa*), correspondentes a 80% do volume total, as quais atuam no transporte de minerais no sangue.

- Solúveis: Proteínas presentes no soro do leite (Whey protein), correspondem a 20% do volume total e atuam no metabolismo dos ácidos graxos, proteção imunológica, efeitos anticarcinogênicos, antiviral e antimicrobiana.

Quanto aos minerais, se encontra em maior quantidade o cálcio, mas também outros como o fósforo, o magnésio, o zinco e o selênio. Já as vitaminas, destacam-se as lipossolúveis como a A (D e E em menores quantidades) e as hidrossolúveis, sobretudo as vitaminas do complexo B.

Para os queijos o panorama é bastante semelhante, em especial ao tratar sobre as proteínas, lipídios, vitaminas e minerais. Segundo a página virtual da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), as proteínas presentes nesses alimentos possuem um alto valor biológico e alta digestibilidade (95%), fornecendo ao organismo uma ingestão praticamente completa de todos os aminoácidos essenciais. A quantidade dos minerais presentes nesses produtos varia de acordo com a técnica de fabricação utilizada, sendo os de massa prensada e cozida os que apresentam as maiores concentrações. Quanto a sua absorção pelo organismo, se assemelha a do leite com um coeficiente aproximado de 33% para o cálcio.

As concentrações de vitaminas lipossolúveis (A, D e E) variam segundo o teor de gordura do queijo. Já as hidrossolúveis (grupo B), variam consideravelmente de acordo com o nível de umidade do produto (ABIQ, s.d). O queijo do coalho é tido como um queijo de média a alta umidade e teor de gordura entre 30% e 60% (BRASIL, 2001), admitindo uma alta dosagem de vitaminas. Complementarmente, os lipídios nos queijos se apresentam sob a forma de emulsão, o que além de aumentar sua digestibilidade também contribui na formação de aromas e na cremosidade. Apresenta ácidos graxos saturados, monoinsaturados e polinsaturados e ácido linoleico que traz consigo benefícios à saúde humana, incluindo a prevenção de câncer, aterosclerose, bem como uma importante ação imunológica (ABIQ, s.d)

A incorporação do queijo coalho nos hábitos alimentares no Nordeste é algo complexo e ligado diretamente à história de diversos estados da região. O queijo, junto de outros alimentos típicos como a macaxeira, o milho e a carne de sol, contribuiu com a fixação populacional no interior do nordeste brasileiro, convertendo a sua produção em consumo familiar e fonte de renda. Vemos que o coalho artesanal nesse contexto, desde um surgimento longínquo até a contínua produção na atualidade, sempre esteve ligado ao fornecimento de oportunidades para a sobrevivência. Além

disso, expressa uma cultura sertaneja que se mostra resiliente ao processo de esvaziamento de tradições gastronômicas verificado na contemporaneidade.

Nessa visão, entendendo o processo de inserção e expansão do gado e consequentemente da produção de queijo nos estados da região nordeste do Brasil, busca-se compreender como essa difusão territorial se converteu no desenvolvimento de diversos produtos singulares, com diferentes características e formas de saber-fazer.

## 2.2 A expansão dos saberes fazeres.

Oficial e tecnicamente, o queijo coalho é definido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do regulamento técnico de identidade e qualidade, pela instrução normativa nº 30 de 26/06/2001, nos seguintes termos:

O queijo que se obtém por coagulação do leite através do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Um produto com massa semi-cozida ou cozida, média a alta umidade e um teor de gordura nos sólidos variável entre 35% e 60%.

Entretanto, na prática, essas definições gerais não conseguem contemplar fielmente a realidade artesanal desenvolvida nas regiões produtoras. O queijo coalho, por estar em ambiente tão vasto e múltiplo como são os estados nordestinos<sup>6</sup>, se expande para diferentes zonas, seguindo características singulares de cada localidade. A produção do queijo coalho artesanal é afetada pelo chamado *terroir*, termo popular ao tratar de vinhos, mas que também se aplica especialmente bem aos queijos. O termo trata, em linhas gerais, sobre as características específicas das regiões que podem influenciar nas qualidades sensoriais e organolépticas de determinados produtos, onde fatores como o clima, o solo e a vegetação são determinantes (DELOIRE et al, 2004). Desenvolve-se paralelamente um "*savoir-faire*",

---

<sup>6</sup> A região nordeste do Brasil ocupa área territorial total de 1554,3 mil km<sup>2</sup>, correspondendo a aproximadamente 18,3% do território nacional. Deste recorte fazem parte nove estados e 1.793 municípios, destes, cerca de 63% se localizam no Polígono da seca (região semiárida). Possui quatro tipos de clima, dentre eles, o equatorial úmido, tropical, tropical semiárido e o litorâneo úmido. Seu relevo é formado exclusivamente por planaltos, depressões e planícies, o que explica, em parte, os regimes pluviométricos baixos. A região possui cinco bacias hidrográficas (Parnaíba; São Francisco; Atlântico ocidental; Atlântico oriental e a do Atlântico Leste). Quanto à vegetação, se encontram cinco tipos diferentes, sendo elas: a mata atlântica, o cerrado, a caatinga, a mata dos cocais e os manguezais (ROCHA et al, 2011). Popularmente a região nordeste é composta por quatro sub-regiões, o meio-Norte, o sertão, o agreste e a zona da mata.

ou “jeito-de-fazer/modo-de-fazer”, que reflete esses elementos e outros, como a forma de prensagem, a manipulação do leite e o processo de beneficiamento, culminando no surgimento de produtos finais com sabores, texturas e sensações únicas e distintas (MENEZES, 2017). A produção dos queijos artesanais está diretamente ligada à sazonalidade e às especificidades do local onde é produzido. A grande variedade de queijos coalhos aparece ilustrada na figura 5.

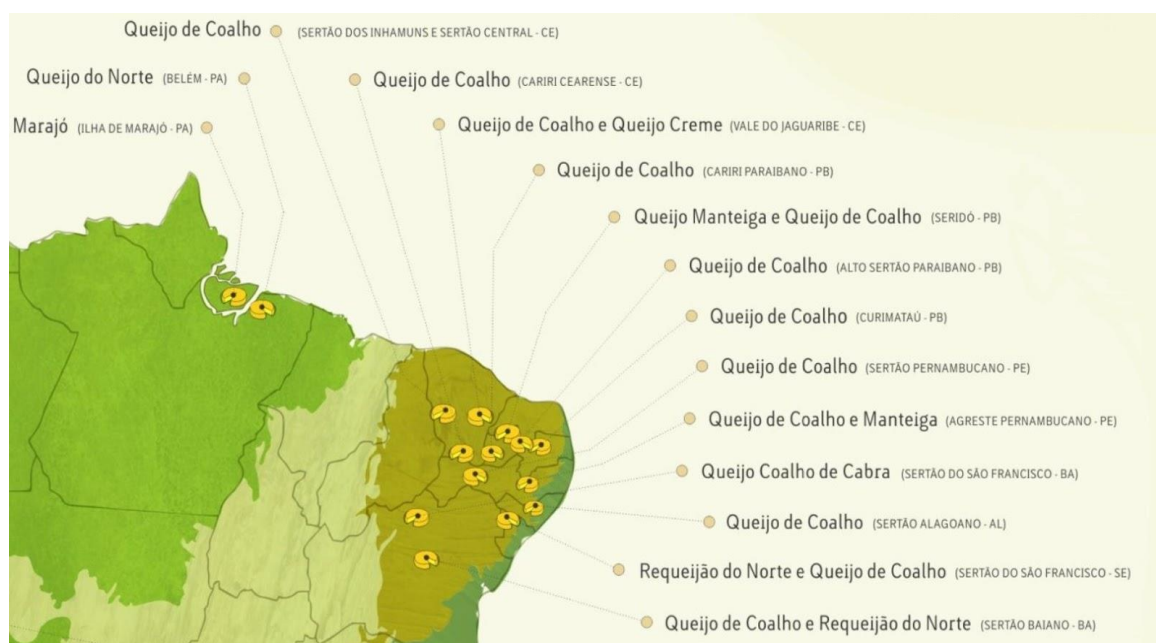


Figura 5 - Recorte sobre o queijo coalho no nordeste brasileiro.  
Fonte: Slowfood Brasil, 2018.

Diante deste cenário diversificado a alusão de Vêras (2017, p.82), baseada no senso comum e nos dizeres populares da região do Seridó, região entre a Paraíba e o Rio Grande do Norte, é bastante eloquente: “tão logo nasçam as primeiras gramíneas, frutos das primeiras chuvas de janeiro e fevereiro, o sabor do leite, e consequentemente do queijo, mudam”. Observa-se, então, a influência direta da natureza sobre os processos tradicionais, os quais, fruto de constante adaptação ambiental, são um claro reflexo de formas peculiares de elaboração. Nesses processos, onde ser humano e meio ambiente desenvolvem um diálogo intenso, é que se constrói uma tradição genuína. Pelo mutualismo demonstrado naturalmente com o passar do tempo, a continuidade e a relevância dos saberes transmitidos entre gerações surgem também como fatores capazes de atestar a autenticidade dos produtos artesanais frente a outros modelos de produção (BAHLS, 2019).



Progredindo nesta reflexão sobre o caráter tradicional e genuíno do queijo coalho, a autora Raquel de Queiroz, em seu livro “O não me Deixes - Suas histórias e sua cozinha”, desenha o seu jeito próprio de produzir o coalho cearense.

Para o pote grande de leite, de boca bem larga, com capacidade para cerca de cinquenta litros, uma xícara de soro de coalho. Deixa coalhar até marejar o soro em cima. Quando chorar, quebra-se a coalhada rapidamente e cobre-se e deixa-se dez minutos repousando. Então, com uma cuinha [sic], vai-se colhendo o soro até dar meia lata de querosene (mais ou menos dez litros). Leva-se o soro ao fogo, mexendo sempre para não queimar [...]. Quando acabar a espuma, despeja-se o soro fervendo de uma vez na coalhada, que deve ter sido quebrada de novo, rapidamente. Cobre-se a coalhada e deixa cozinhar por quinze minutos. Então, em cima do bloco de coalhada cozida joga-se uma xícara de sal e começa-se a rasgar devagarinho, picando em bolinhas do tamanho de um ovo de pomba. Depois de rasgada, cobre-se e vai se arrumar a prensa. A coalhada deve ir para a prensa ainda morna [...]. Vai apertando devagar a prensa, duas pessoas, uma de cada lado [...]. Vira-se a tardinha. No dia seguinte, tira-se, aparam-se as beiradas e bota-se o queijo na tábua. Com oito dias, se estiver sujo, pode-se se banhar no soro quente. (QUEIROZ, 2000 *apud* ULISSES, 2017, p. 26)

No modo-de-fazer da citada autora constam conhecimentos passados por sua família desde quando ainda era uma menina. Apesar disso, quando comparados às etapas descritas por Cavalcante (2017) sobre a produção de queijo coalho no estado do Ceará, é possível observar certas semelhanças. Na figura 6 podemos observar algumas diferenças nos processos de produção entre os estados do Ceará e na Paraíba, com destaque para a pasteurização e seus desdobramentos no método paraibano. Tais informações refletem a pluralidade de processos produtivos.

A pasteurização se insere nesse contexto como uma revolução do setor sanitário. Esta técnica, descoberta por Louis Pasteur em 1864, comprovou a ação de microrganismos vivos em todos os processos de fermentação e decomposição orgânica, sendo posteriormente visto como um marco para a conservação de alimentos (WANKENNE, 2007). Apesar de sua importância em certos contextos, a utilização deste método é vista com maus olhos por muitos queijeiros, pois nega uma tradição que remonta a milênios atrás, em diferentes partes do mundo. A utilização do leite cru<sup>7</sup> na fabricação de queijos é um tema polêmico em que aparecem opostos, de um lado, as formas tradicionais de produzir, de outro, as determinações que emanam da legislação sanitária nacional. Nesse movimento sanitarista, os produtos resultantes

---

<sup>7</sup> Aquele que não passou por nenhum tratamento térmico pode ser considerado como o resultado da extração direta de animal leiteiro. Há enorme polêmica em relação ao uso de leite cru na fabricação de queijos. No caso da França as controvérsias envolvem processos de produção queijeira tradicional, a exemplo do estudo realizado por Benincá, Sant’Anna, Berreta e Fortunel (2020) junto ao Departamento de Sarthe, pertencente à região de País do Loire

de uma matéria-prima pasteurizada geram amostras com características menos marcantes, mais padronizadas e podem ser nutricionalmente inferiores. Isso porque, durante o aquecimento e resfriamento do leite utilizado na fabricação dos queijos, pode-se perder até 66% das vitaminas A, D e E, além da conversão do cálcio a uma forma insolúvel, impossibilitando sua absorção pelo corpo humano. Também é necessário a adição de fermento láctico exógeno à solução, na busca por fornecer sabor e aroma ao produto final, resultando em itens padronizados e desligados da sazonalidade regional produtiva (GAGNÉ, 2011).

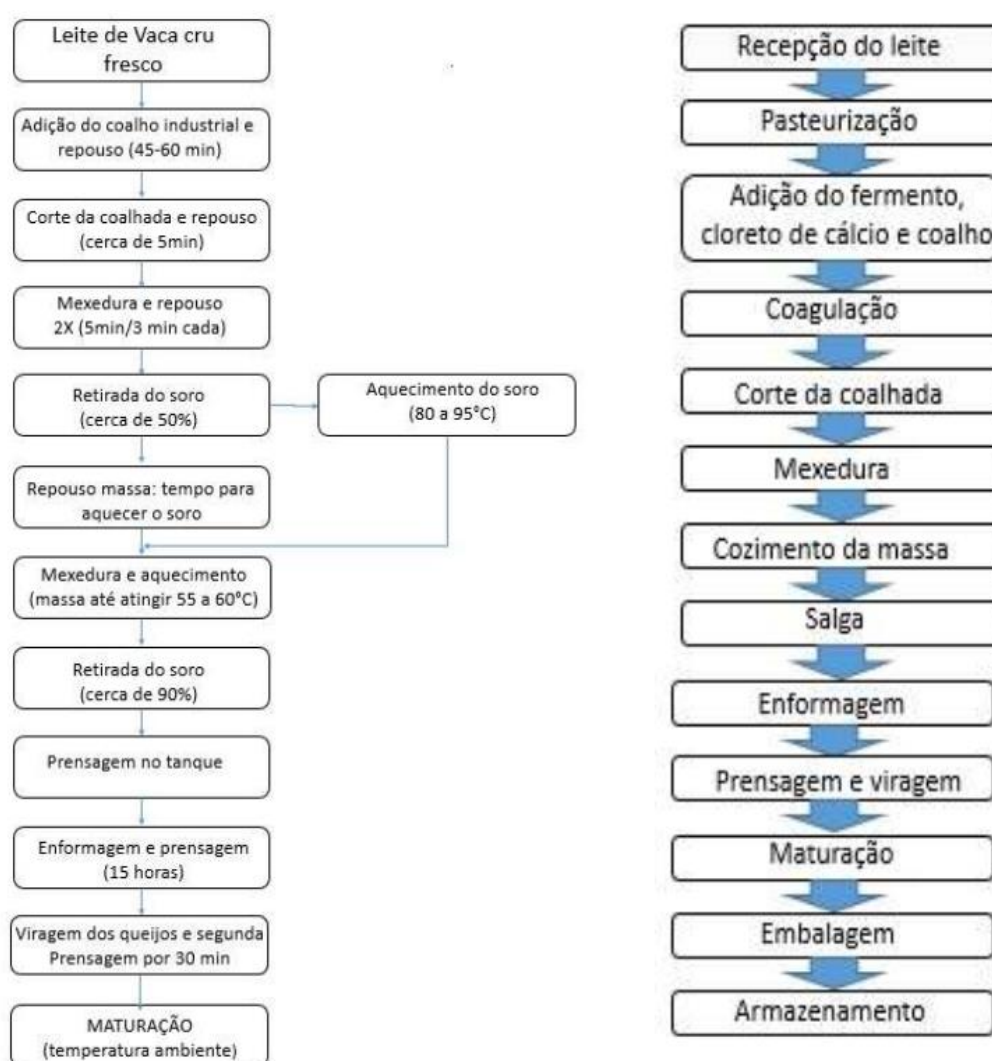


Figura 6 - Demonstração dos processos de produção do queijo coalho do Ceará e Paraíba, respectivamente.

Fonte: Cavalcante, 2017; Queiroga, 2017.

Nesse sentido, compõem a microbiota dos queijos de leite cru as bactérias ácido lácticas (BAL) de forma preeminente, e complementarmente algumas leveduras, fungos filamentosos e outras bactérias nativas. A composição desse sistema é

resultado do *terroir* em que os animais (bovinos, ovinos, caprinos) estão inseridos, a fabricação queijeira, as bases para a fermentação e as modificações físico-químicas atinentes à elaboração. As características dos queijos crus, portanto, são desenvolvidas pela ação das BALs e da microbiota secundária em múltiplas reações (recombinações de moléculas, degradação, oxidação, etc.), contribuindo e provocando alterações organolépticas durante as etapas de manufatura e maturação dos queijos artesanais (CAVALCANTE, 2017). Nesse contexto, “Quanto mais o leite for rico em diferentes colônias de microrganismos, mais o queijo dele produzido terá chances de ser complexo e saboroso” (CZAR, 2012, p.4). Podem surgir produtos únicos e diversos, como assim reitera Cavalcante:

No caso do queijo coalho industrializado, as BAL são destruídas durante a pasteurização, o que gera a necessidade da reincorporação de fermentos lácticos. Daí o queijo coalho industrializado apresentar um aspecto borrachento e sem sabor. Considerando-se a grande diversidade da microbiota presente na matéria-prima (leite cru) e os diferentes modos de fabricação do queijo Coalho empregados no Ceará (na Região Nordeste), é normal encontrar grande variação na qualidade dos queijos Coalho artesanais [...]. (CAVALCANTE, 2017, p. 47)

Junto à pasteurização, um outro processo que é empregado ao leite em escala industrial e que pode trazer certos malefícios à produção do queijo coalho é a homogeneização. Este processo consiste na decomposição da gordura natural do alimento, distribuída de forma heterogênea, em micromoléculas igualmente separadas na solução. Como resultado se obtém uma mistura homogênea, onde a gordura com uma maior área de contato, passa a aumentar o seu grau de oxidação e apodrecimento, se comparado ao alimento original. (GAGNÉ, 2011).

Essas percepções nos levam a um debate chave para este contexto, a qualidade. O tema, explorado por diversos autores que tratam sobre as produções artesanais em especial àquelas de iniciativa rural e familiar, pode ser lido, grosso modo, por duas abordagens basilares segundo Jaqueline Sgarbi Santos et al. Para os autores, existe tanto uma visão “anglo-saxônica”, que relaciona “a qualidade fundamentalmente às características sanitárias e higiênicas dos produtos”, como também uma “mediterrânea”, que considera a qualidade “sob uma base mais ampla, relacionando-a a aspectos sensoriais, valores éticos, sociais e ambientais, vinculados a técnicas e processos produtivos” (2016, p.17).

De maneira relacionada, a qualidade ampliada, ou ampla segundo Silveira & Heinz (2005), deriva da visão sobre a qualidade ótima para o consumidor, proposta e

elaborada inicialmente por Louis Lagrange e exemplificada por Prezotto (2002). Conceitualmente, considera-se que a qualidade ampla contempla os aspectos sanitários, nutricionais, organolépticos, regulamentares e de facilidade de uso. Soma-se a estes atributos, os aspectos culturais, sociais, ecológicos e de aparência, contribuindo para um desenvolvimento mais equitativo da sociedade, além de contemplar uma proposta sustentável (PREZOTTO, 2002, p.147).

Contrasta-se a esta visão a “anglo-saxônica” antes mencionada, ligada a uma noção de qualidade estrita e limitada aos aspectos sanitários e legais. Usualmente é o padrão adotado pelas legislações que regulamentam as produções alimentícias em geral, na qual não se distingue sua aplicabilidade para escalas produtivas diferentes, como por exemplo a industrial e a artesanal<sup>8</sup> (SILVEIRA & HEINZ, 2005).

Ambos conceitos se evidenciam na realidade queijeira artesanal brasileira, incluso no caso do queijo coalho. Diante de um passado histórico legislativo no qual se preconizava uma aproximação estrita da qualidade, diversas produções queijeiras artesanais se mantiveram ao longo dos anos em circuitos paralelos de comercialização. Esta realidade, a bom dizer, se mantém até os dias atuais. Apesar disso, surgem e se mantêm movimentos que possivelmente seriam capazes de estimular e valorizar essas produções alheias aos sistemas formais de comercialização. A partir deste entendimento, avançamos a próxima seção.

### **2.2.1 O contexto artesanal queijeiro nas leis brasileiras.**

Entendemos que a relação de fatores entre o panorama artesanal e industrial é de certo modo discutível e envolvem elementos que transcendem uma simples visão sobre qualidade. A legislação nacional regulamentadora das produções “[...] foi concebida nos princípios da grande escala de produção e da suposição de um elevado tempo entre produção e consumo [...] algo que não reflete a realidade concreta das pequenas unidades artesanais de produção alimentícia”. Para esta escala de produção de consumo rápido, a legislação vigente se mostrava inflexível ao definir parâmetros estruturais físicos como moeda única na garantia de qualidade das produções (SILVEIRA & HEINZ, 2005, n.p). Tornava-se evidente que as diferentes escalas produtivas eram invisibilizadas em prol da defesa de um modelo industrial.

---

<sup>8</sup> Neste contexto, outras nomenclaturas podem ser utilizadas como fabriqueta, quarto de queijo, ou mesmo agroindústria rural de pequeno porte. Sobre este tema ver Prezotto (2002).

Sobre essas diferenças aplicadas ao sistema do queijo coalho em Major Izidoro (AL), Mendonça e Toledo (2011) classificam em três as tipologias arquitetônicas, sendo elas a artesanal, a intermediária e a industrial. De modo geral, suas diferenças dizem respeito à composição dos ambientes, os fluxos internos e externos, os materiais que formam as estruturas físicas e a sua implantação. Para a comparação, as queijarias ligadas à forma artesanal e tradicional são denominadas de fabriquetas e tem como principais características:

O fato da queijaria localizar-se anexa à residência, e de ser composta apenas de um ambiente de fabricação e um terraço ou calçada para recepção do leite. Dessa maneira, a possível necessidade de outros ambientes é suprida pelo uso dos ambientes da casa do queijeiro. A sua localização e aparência assemelha-se aos “puxados” - pequenas construções feitas para abrigarem os serviços da cozinha nas antigas casas de fazenda. Esses puxados, comuns a outros tipos de construção rural, às vezes recebiam a denominação de cozinha de fora [...] (MENDONÇA e TOLEDO, 2011, p. 5).

Já a tipologia intermediária, segundo os autores, permeia o artesanal com o industrial através da união do tradicional com o moderno. Nesses espaços, se aumenta a área construída da fabriqueta, assim como se adicionam novos ambientes, como banheiros específicos e escritório, o que possibilita a independência da queijaria em relação ao ambiente doméstico. Além disso, estes locais “se encontram no processo de adequações às normas sanitárias, existindo variabilidade de layout e de fluxos, além de materiais de acabamento e equipamentos” (MENDONÇA e TOLEDO, 2011, p.8). O tipo industrial se apresenta através de uma maior complexidade em relação às quantidades de ambientes e conseqüentemente de fluxos de trabalhadores e mercadorias. Dentro da legislação sanitária deve contemplar alguns pontos essenciais como tanques de refrigeração para armazenamento do leite, pasteurizador, utensílios e bancadas em aço inox, paredes e pisos revestidos em cerâmica, funcionários uniformizados, etc. Refletindo a disparidade entre os processos artesanais e industriais, o seguinte trecho revela alguns elementos acerca dessas diferenças:

De forma geral as queijarias utilizam a ordenha manual e o transporte realizado principalmente por carros de bois e carroças puxadas por burros. Nessa tipologia, das etapas que antecedem o preparo do queijo, o tratamento do leite parece ser um dos diferenciais na parte de processos, exigindo para isso, a inclusão de um espaço tanto para a etapa de armazenamento em tanque de refrigeração para o leite que não é imediatamente utilizado na fabricação de queijos, quanto para pasteurização (queijo de coalho) e desnatagem (queijo de manteiga). (MENDONÇA & TOLEDO, 2011, p.14).

Podemos visualizar nessas passagens alguns aspectos limitantes para a conversão de uma produção artesanal à uma industrial, onde grandes investimentos e mudanças devem ser realizados, tanto em termos de equipamentos apropriados, infraestrutura, funcionários, como também nos modos de fazer do queijo.

Na adequação ao marco legal (sobretudo fiscal e sanitário) são grandes os obstáculos que se apresentam aos pequenos produtores de queijo coalho artesanal, o que acaba, frequentemente, empurrando-os para o mercado paralelo e uma situação de vulnerabilidade em relação aos atravessadores.

Sabe-se que uma das principais formas de atestar a segurança alimentar de determinado queijo é através da aplicação rigorosa de boas práticas durante todas as etapas do processo produtivo. Cavalcante (2005) menciona que a segurança alimentar do leite, do qual será obtido o queijo, depende de diferentes fatores, como a sanidade dos animais, os cuidados do processo, os utensílios utilizados e de outras causas. Para evitar o surgimento de doenças nos animais como a mastite, brucelose, tuberculose bovina, dentre outras, é necessário a adoção de cuidados básicos quanto a uma alimentação adequada, o aporte de sais minerais, a vacinação periódica e o acesso à assistência veterinária.

A criação de animais livres no pasto e as boas práticas no que tange ao manejo e bem-estar do rebanho culmina em produtos mais seguros biologicamente. Somam-se a esses cuidados as precauções contra contaminação cruzada pelo operador no processo de beneficiamento, assim como o uso de roupas limpas, a higienização dos espaços e utensílios empregados durante a ordenha. Há fontes conhecidas de contaminação, a exemplo do uso de água contaminada para a higienização, a presença de insetos, poeiras e a proximidade com outros animais, sendo necessário garantir que a gestão desse sistema produtivo seja realizada por pessoas capacitadas e instruídas acerca dos princípios básicos de higiene (CAVALCANTE, 2005).

A produção artesanal de queijo no país, desde 1950, está sob regulamentação federal a partir de definições para a fabricação e a comercialização desses alimentos. Através de matéria publicada em 7 de janeiro de 2013 na coluna digital “Com a mão no queijo”, hospedada pelo site da SlowFood Brasil, Rafael Ferreira através do título “As leis do queijo”, expõe quais foram e são as normas federais que mais impactaram na produção dos queijos de minas. Tal perspectiva, embora focalizada, pode ser facilmente expandida aos outros queijos artesanais brasileiros, como o coalho.

A lei mais antiga e de maior hierarquia no país é a 1.283/1950, a qual prevê regras gerais, campo de aplicação e quais produtos estão sujeitos à fiscalização. Em seus artigos 2º e 3º consta que estão aptos à fiscalização o leite e seus derivados, assim como os locais onde essa fiscalização deverá atuar, incluindo as usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, desnatagem ou manipulação de leite e seus derivados. Além disso, tem-se os entrepostos, as propriedades rurais, as redes de atacadistas e estabelecimentos varejistas. O fato é que se trata de um marco legal que se mostra, em grande medida, seletivo e excludente para os pequenos empreendimentos, especialmente os de caráter familiar. Nesse contexto, o processo de fiscalização e a legislação desconsideram o tamanho da produção, sendo aplicadas sobre os pequenos as mesmas normas adotadas nos grandes conglomerados agroindustriais. Essa lei, em seu artigo 4º, estabelece o Ministério da Agricultura como órgão fiscalizador para aqueles estabelecimentos que busquem o comércio interestadual e internacional, esvaziando o poder fiscal dos estados com tradição queijeira e os remetendo a uma esfera federal descontextualizada. O fato é que esse marco legal considerado rígido não impediu que o Brasil vivenciasse os efeitos de grandes escândalos agroalimentares ao longo dos anos, como bem destacam Sacco dos Anjos, Caldas e Pollnow (2021, p.299), tal como ocorreu no resto do planeta:

No caso brasileiro, a situação não é distinta, com destaque para a contaminação do achocolatado Toddyinho ou mesmo as adulterações de leite UHT no Rio Grande do Sul. A operação “carne fraca” sacudiu a vida social brasileira não somente porque atingiu o mercado interno do país, mas especialmente por envolver frigoríficos que exportavam produtos cárneos para os mais diversos continentes, justo num momento em que o Brasil assumia a liderança global nesse setor (aspas no original).

Pelo decreto 30.691/1952 surge um novo regulamento que dá atenção destacada aos queijos. Neste momento, diversas normas buscam padronizar procedimentos e impor cuidados higiênicos, entretanto, não se busca efetivamente a instrução dos produtores ou o seu apoio para a adequação aos novos padrões normativos. Pelo artigo 928 deste decreto, definiu-se que diferentes tipos de queijos poderiam ser classificados como queijo minas enquanto perdurasse um estado incipiente industrial deste produto, inclusive o queijo coalho nordestino. Nesse mesmo artigo, em seu parágrafo 6º, posteriormente modificado pelo decreto 1.255/62, se prevê que a comercialização do “queijo minas” deve possuir tempo de maturação

mínimo de três dias para os queijos feitos a partir de leite pasteurizado, e dez dias quando feito a partir de leite cru (FERREIRA, 2013).

Já em 1996, o Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, edita a portaria 146, alterando o decreto 1.255/62 pelo decreto 1.812/96, estabelecendo um período mínimo de 60 dias de maturação àqueles produtos feitos sem o uso de pasteurização ou qualquer outro tratamento térmico. Nessa exigência, a portaria, mais uma vez, prejudica a produção artesanal e beneficia a produção industrial, já que praticamente obriga a utilização do leite pasteurizado. Através dessa portaria, o governo brasileiro demonstra a busca pela facilidade do disciplinamento, fiscalização e punição, sem assumir um papel contributivo que trata o produtor como parte importante da relação produção-consumo e não simplesmente como uma ameaça a ser combatida (FERREIRA, 2013).

Em 2010, segundo Ferreira (2013), é sancionado o decreto 7.216/2010<sup>9</sup> que prevê a União, os Estados e os Municípios, como detentores de poder na atuação de fiscalização de produtos de origem animal produzidos pela agricultura familiar, desde que a entidade fiscalizadora tenha o reconhecimento do MAPA.

Nesse mesmo decreto, através do artigo 143-A<sup>10</sup>, se define que os Estados, o Distrito Federal e os Municípios “poderão editar normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais [...]”. Essa ação condiz com a perspectiva de que dentro do âmbito municipal, torna-se possível estabelecer parâmetros fiscais mais flexíveis às produções artesanais, como assim propõem Silveira e Heinz (2005). Apesar disso, essas normas ainda deveriam observar os princípios básicos de higiene dos alimentos e inocuidade dos produtos de origem animal (POA), naqueles estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte destinados exclusivamente ao processamento desses tipos de alimentos (BRASIL, 2015).

Em 2011, através da instrução normativa nº 57 e seus diferentes artigos, os queijos artesanais produzidos com leite cru passam a ter sua comercialização liberada com um período de maturação inferior a 60 dias, desde que comprovem através de

---

<sup>9</sup> O artigo 2º do decreto nº 7.216/2010 foi revogado a partir do decreto nº 10.179 de 18 de dezembro de 2019 pelo então presidente eleito Jair Messias Bolsonaro sob a justificativa de simplificar a pesquisa da legislação e reduzir o arcabouço normativo existente ao necessário (CONJUR, 2020).

<sup>10</sup> Este artigo foi incluso e reescrito pelo decreto nº 8.471 de 22 de junho de 2015, pela então presidenta em vigor Dilma Rousseff, ao decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006 (BRASIL, 2015).



estudos técnico-científicos a qualidade e inocuidade do produto. Complementarmente, se estabelece que somente poderão comercializar esses produtos de maturação inferior a 60 dias, as queijarias situadas em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida, em propriedades oficialmente certificadas como sendo livres de tuberculose e brucelose, com a implementação de programa de controle de mastite com análises mensais, programa de boas práticas de ordenha e fabricação, cloração e controle da potabilidade da água utilizada (FERREIRA, 2013). José Roberto Guzzo, em sua coluna na revista Veja, expõe a dificuldade para a comercialização interestadual do queijo mineiro (diga-se de todos os queijos artesanais brasileiros) nesta época:

Para sair de Minas, o queijo tem de receber um carimbo de autorização do SIF, ou Serviço de Inspeção Federal, que faz parte do Mapa, ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e não incomodar a Anvisa, ou Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que é do MS, ou Ministério da Saúde; também precisa fazer o que manda o Dipoa, ou Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e o Sisbi-Poa, ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ambos do mesmo Mapa, e obedecer à vigilância sanitária das prefeituras. Deu para entender? Tanto faz. Mesmo que entendam, os pequenos produtores — de cujas queijarias sai quase todo o queijo mineiro que merece ser chamado assim — não têm a menor condição de cumprir as exigências de uma manada de burocratas desse tamanho. O resultado é que nos grandes centros consumidores o produto legítimo de Minas quase só pode ser encontrado no comércio clandestino: os supermercados e o varejo legalizado não se arriscam a comprar queijo “informal”. **Os produtores artesanais deixam de ganhar milhões de reais por ano, pois não conseguem vender o volume que poderiam.** (GUZZO, 2012, p.154, grifos nossos).

Com essas ponderações passamos a entender a complexidade vivenciada pelos produtores artesanais queijeiros para a comercialização de seus produtos, os quais parecem estar à deriva de processos burocráticos e custosos, e que fogem, na maioria das vezes, à simples compreensão de qualquer observador. Seguindo esta dinâmica legal que aponta para a padronização dos tempos de maturação, os sistemas hegemônicos industriais são claramente protegidos, forçando o pequeno produtor artesanal de queijo de leite cru a transitar pelo mercado paralelo e informal.

Após o decreto de 2010, os Estados, Municípios e a União passam a poder exercer o controle da fiscalização dos produtos gerados pela agricultura familiar, possibilitando a aplicação de normas específicas, próprias de cada unidade federativa. Esta fiscalização corresponde aos serviços de inspeção federal, estadual e municipal (S.I.F./ S.I.E./ S.I.M), que, ao fiscalizarem determinada queijaria e produto, legalizam-no, propiciando a comercialização em escala correspondente (MP/RS, 2015). Um

exemplo de sua aplicabilidade é visto através do caso de Pernambuco, onde se tem majoritariamente estabelecimentos registrados junto ao sistema estadual. Em uma proporção de 9:1 se comparado ao selo federal, é possível verificar que o comércio queijeiro de menor porte, apesar de ser predominante em quantidade, fica restrito à comercialização dentro do estado (PAQUEREAU, MACHADO e CARVALHO, 2017).

Essa perspectiva legislativa começa a ser alterada a partir de uma série de leis e decretos instituídos a partir de 2018. Já neste ano se estabelece, através da lei 13.680/2018, uma alteração à lei 1.283/50 previamente discutida, que libera a “comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais, [...] desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal”. Também indica a criação de um selo único de identificação dos produtos artesanais, denominado selo Arte (BRASIL, 2018, n.p). Em 2019 três importantes ações para os queijos artesanais foram realizadas. A primeira corresponde à lei nº 13.860/2019 que definiu as normas para fabricação dos queijos artesanais de leite cru no país; o decreto nº 9.918/2019 que regulamentou a lei do selo Arte e, por último, a instrução normativa nº 73/2019 que buscou detalhar com uma maior precisão o decreto 9.918/2019 (BRASIL, 2019a; BRASIL, 2019b; BRASIL, 2019c).

**A forma artesanal de produzir, significa que o processo de produção implica em uma dimensão de arte e não meramente técnica.** O toque especial que cada produtor dá ao seu produto é o diferencial e o fundamental do artesanal, o que faz cada produto único. Enquanto no processo industrial, o fundamento é a padronização do produto, a garantia de que determinada marca não apresenta variação nem em qualidade nem nas características do produto, devido a procedimentos técnicos e operações maquinicas sob rígido controle, o artesanal é o império do como fazer, da variação humana, da diferenciação. A criatividade e a inovação permanecem como possibilidade. (SILVEIRA & HEINZ, 2005, n.p) (grifos nossos).

Com esse novo panorama alguns apontamentos devem ser feitos. O selo Arte, demonstrado pela figura 7, surge como um certificado capaz de assegurar que determinado produto alimentar de origem animal foi concebido de forma artesanal, com propriedades organolépticas únicas, seguindo receitas e processos tradicionais, regionais ou culturais. Leva-se em conta as peculiaridades dos insumos e processos adotados na elaboração desses produtos, o seu *terroir* e o *savoir-faire*, que os diferenciam de outros alimentos produzidos em condições e processos padronizados. Em sua proposta inicial, preza pela agregação de valor de distinção aos produtos certificados, além de ampliar o mercado consumidor em potencial. “A comercialização

nacional dos produtos selo Arte independe da localização geográfica da produção, bem como do tipo de inspeção a que o estabelecimento está vinculado (municipal, estadual ou federal)” (MAPA, 2020, p.8).

Desta forma, estão aptos a receber esse selo e liberados a comercializar em todo território nacional aqueles produtos que são produzidos de forma artesanal e que sejam fiscalizados por algum serviço de inspeção oficial. “Para o Brasil os produtos artesanais são importantes, pois propiciam a perpetuação das tradições alimentares regionais e culturais, gerando renda e desenvolvimento às comunidades locais tradicionais” (MAPA, 2020, p.9).



Figura 7 - Reproduções possíveis do selo Arte.  
Fonte: MAPA, 2022b.

Outro ponto positivo da lei é a definição de um caráter orientador para as inspeções e fiscalizações, como exposto no trecho “§ 4º A inspeção e a fiscalização da elaboração dos produtos artesanais com o selo Arte deverão ter natureza prioritariamente orientadora” (BRASIL, 2018, p.2). Tal direcionamento dialoga com os aspectos pedagógicos do método de controle de qualidade normativo, o qual estabelece que a ação fiscalizadora se dará por ações consensualizadas entre os envolvidos, diferente do método prescritivo<sup>11</sup>. “Trata-se de uma ação educativa, onde a interação do saber popular e científico geram normas, metas e indicadores, os quais direcionam as ações de implementação” (SILVEIRA & HEINZ, 2005, n.p).

<sup>11</sup> Este método é definido por Silveira e Heinz como aquele onde a ação de fiscalização detém um caráter corretivo e punitivo, não estimulando a troca de conhecimentos entre produtores e agentes fiscalizadores ou a participação efetiva dos produtores artesanais no sistema de controle de qualidade. Ademais, “a referência técnico-científica e os ditames legais são intransitivos, cabendo ao produtor adequar-se a eles” (2005, n.p).

Para além dos benefícios evidentes, a realidade por trás dessas legislações ainda se mostra insuficiente para grande parte dos anseios das produtoras e produtores de queijos artesanais do país. Isso porque a maior parte dos produtores de queijo de leite cru está na informalidade, já que não possuem registros nos órgãos oficiais de inspeção. São essas famílias produtoras espalhadas pelo Brasil, que além de demonstrar uma grande diversidade de saberes e sabores, carregam na atividade uma forma inerente à vida no campo. "O queijo é o produto que une os fazeres do sítio: a vaca dá o leite, o queijo dá o soro que é aproveitado para criação de porcos e galinhas, que juntamente com os queijos também alimentam as famílias, contribuindo para a segurança alimentar" (SLOWFOODBRASIL, 2019, n.p).

São pequenas produções que se situam entre 7 e 50 quilos diários por produtor, e que resultam de conhecimentos passados de "pai para filho" ou de "mãe para filha" ao longo de um processo histórico de construção dos modos de viver, das identidades e dos padrões de sociabilidades típicos do espaço rural. Nesse modo característico de fazer, ligado diretamente ao território e à sociedade em que se encontra, surgem patrimônios culturais alimentares desenvolvidos através de gerações de produtores artesanais tradicionais (SLOWFOODBRASIL, 2019). A temática patrimonial será aprofundada na próxima seção desta dissertação.

A passagem de uma estrutura sem registro a uma certificada e beneficiada pelo selo Arte, se dá em meio às possibilidades reunidas a partir da lei 13.680/2018. Nesse contexto, os produtores informais se enfrentam a dois momentos. No primeiro deles, tem-se a adequação de sua estrutura física (queijaria) destinada à elaboração dos artigos (queijos de leite cru) a serem posteriormente comercializados. Nesta etapa, seguindo normas específicas de cada município e estado, a inspeção que deveria ser contextualmente mais próxima à realidade do produtor, segue com diretrizes invariavelmente rígidas do ponto de vista sanitário. Tais protocolos operam como mecanismo de exclusão ao desconsiderar os aspectos socioeconômicos e culturais. Segundo nossa aceção, a falta de uma política de apoio (crédito, financiamento, assistência técnica, etc.) é um aspecto recorrente na realidade nacional. O fato é que são grandes as dificuldades para a formalização dessas pequenas agroindústrias, principalmente devido aos altos valores de investimento necessário (SLOWFOODBRASIL, 2019).

Vencido esse estágio inicial, o produtor deverá registrar suas criações seguindo as exigências impostas, tais quais:

1. Estabelecimento certificado como livre ou controlado de tuberculose e brucelose por programa nacional ou órgão estadual no prazo de até três anos;
2. Análises periódicas do leite da propriedade, bem como participar do programa de controle de mastite;
3. Controle e monitoramento da potabilidade da água utilizada em todos os processos;
4. Implementar a rastreabilidade dos produtos;
5. Implementar programa de boas práticas de fabricação (BRASIL, 2019a; SLOWFOOD, 2019).

Está claro que tais exigências desempenham um papel importante para garantir a segurança alimentar dos produtos gerados nesses espaços. Entretanto, como vimos anteriormente, além da ampliação do conceito de qualidade, outros fatores estão diretamente ligados à segurança desse processo, em especial a influência humana. Desta maneira, determinadas exigências exercem um papel condicionante e segregador aos pequenos produtores artesanais, que devido ao baixo volume de produção, não ingressam no mercado formal.

É possível visualizar avanços nas discussões sobre os queijos artesanais brasileiros, especialmente após décadas de críticas ao sistema fiscal e às legislações com forte teor punitivo e claro sentido de segregar os modos artesanais de produzir. Apesar disso, alguns avanços aconteceram ao longo do período, como no caso da capacitação dos agentes fiscalizadores e das normas que regulam esse setor produtivo (SLOWFOODBRASIL, 2019). Evoluímos a discussão e adentramos, a continuação, no universo culinário do queijo coalho.

### **2.3 Use e abuse: o queijo coalho na socialização do paladar.**

Até este momento, avançamos na caracterização do queijo coalho artesanal, principalmente no que diz respeito ao contexto geral em que tal produto se insere. Convergimos no entendimento de que estamos diante de um artigo de importância cultural, mas também de uma realidade que se mostra sempre desafiadora diante das dificuldades impostas pelas precariedades do espaço (distância, vias de acesso, carência de meios, etc.) e pelo contexto legislativo brasileiro.

Essa construção, porém, não estaria completa sem levar em conta a ideia do queijo coalho como alimento típico na contemporaneidade. Não é este o foco primário desta dissertação, que se volta essencialmente à análise dessa cadeia de valor, suas

dificuldades e os regimes de valorização e salvaguarda dentro de uma sociedade que, de forma difusa, começa a reconhecer a importância de produtos com forte apelo cultural e sabor peculiar.

Sabemos que neste final de cadeia comercial, representado pelo queijo nas mãos dos consumidores, a escolha do artesanal ou do industrial, por vezes, exerce pouca influência a um comprador pouco familiarizado a esta realidade. Assim, trataremos na sequência sobre a utilização do queijo coalho de forma geral, sem evidenciar as diferenças específicas de qualidade de produção, já que este entendimento foge muitas vezes da consciência de um consumidor padrão.

Em última instância e de forma clara, nossa abordagem se volta à uma visão geral do queijo coalho como artigo inserido na comensalidade e na vida social de pernambucanos, cearenses, paraibanos, maranhenses, alagoanos, sergipanos, potiguaras e de outros habitantes dos estados do nordeste brasileiro. Tal conceito se mostra aderente à construção da qualidade e valor aos produtos originários de iniciativa artesanal.

Dito isso, discorreremos sobre suas diferentes utilizações na região, assim como, propomos visões complementares e o lugar do coalho, dentro e fora deste espaço geográfico, dado que seu consumo vem crescendo em todo o país. Essas proposições, que podem ser entendidas como paralelas aos objetivos do trabalho, cumprem a função basilar de avançar os limites do conhecimento sobre esse alimento genuinamente brasileiro.

Dentre as explorações conceituais sobre o tema, percebida através de um olhar multidisciplinar gastronômico e por vezes sociológico, parte-se do suposto de que o queijo coalho se relaciona a dois usos na contemporaneidade. O primeiro deles está ligado ao **uso alimentar**, o **segundo à sua dimensão sociocultural**. Ambos, por vezes, se entrelaçam e devem ser compreendidos como pontos nodais em que suas partes se conectam sem uma definição estrita de origem e destino, sendo fluxos que se relacionam sem um sentido pré-determinado.

Para muitas pessoas o queijo coalho, consumido nas praias dos estados do Nordeste, mas inclusive de outras regiões do Brasil (Sul e Sudeste), é visto como um genuíno produto nacional. Pelo saber-fazer típico de cada região, relacionado às características determinantes do *terroir*, permite com que sejam potencialmente valorizadas características organolépticas distintas. Sendo um sinônimo de flexibilidade culinária, o queijo coalho se apresenta em preparações salgadas e doces,

servindo como base para novas experiências e releituras de receitas clássicas. Cada uma dessas particularidades se encaixa de forma especial a determinados momentos de consumo e paladares de um produto marcante. Paquereau, Machado e Carvalho (2017), em trecho subsequente, evidenciam essa relação:

O queijo de coalho é um produto que está presente em todos os bons momentos da vida cotidiana dos pernambucanos, ou seja, no café da manhã, no almoço, no jantar, na ceia e nos bares. Ele está presente nas praias, em praças públicas, onde se apresenta na forma de espetinho. “É um alimento que tem o rosto de Pernambuco”. (p.150; aspas no original).

Podemos, portanto, abordar elementos ligados aos usos culinários do queijo coalho. Muito popular em todo o Brasil, a tapioca tem raízes profundas nos estados do Nordeste do país. Dentre os sabores mais tradicionais desta iguaria está o de queijo, e o de queijo com coco fresco ralado. Além dela, o seu uso também é amplamente relacionado a uma variedade de sabores de bolos como o de milho, macaxeira, coco e fubá. Junto ao ovo mexido ou no simples pãozinho e café preto (MENEZES, 2017; ULISSES, 2017). O cuscuz é uma daquelas preparações que pode ser consumida em qualquer momento do dia, sendo ele o escolhido para fazer a junção entre o desjejum e o almoço. Nesta região, diferentemente do cuscuz feito em terras paulistas, prepara-se com a farinha de milho e a manteiga de garrafa, podendo combinar algumas fatias de queijo em seu cozimento, fazendo-o fundir-se e “abraçar” todo o resto.

Visualizando uma refeição mais robusta, o queijo coalho se destaca no “baião de dois”, preparação muito popular e conhecida (figura 8). Esse prato, tipicamente cearense e de origem simples, que no passado era feito unindo as sobras do dia anterior de arroz e feijão, passa ao longo dos anos a incorporar outros ingredientes como carnes secas, temperos verdes, manteiga de garrafa e queijo coalho (SOBRAL, 2014). Outra refeição similar é o “rubacão”, de origem paraibana, o qual leva os mesmos ingredientes bases do baião de dois, mas se diferencia com a adição de outras carnes como linguiça e toucinho, além do uso de nata. Outros pratos típicos que chamam atenção pelo uso do coalho são o mungunzá, a carne de sol com queijo assado, o escondidinho e o purê de macaxeira.

Durante a noite, esses mesmos pratos podem ser repetidos, entretanto, em muitos lugares dos estados do nordeste brasileiro, o hábito de cear não é comum, sendo esta refeição substituída por comidas mais “leves”, como o cuscuz de milho. Nas refeições e lanches, além da tapioca e dos bolos já mencionados, temos também

o pastel de queijo coalho. Versátil e delicioso, esse produto não se restringe unicamente às preparações salgadas, sendo bastante popular também nas sobremesas, como na pamonha de milho, junto à goiabada ou rapadura, e na tradicional combinação com o mel de engenho. A cartola (figura 9), típico doce pernambucano, também inclui o alimento em sua composição, combinando a ele bananas fritas, canela e açúcar (VÉRAS et al, 2017, p. 96).



Figura 8 - Baião de dois.  
Fonte: Band, s.d.





Figura 9 - Cartola pernambucana.  
Fonte: Autor, 2020.

Detentor de uma notável flexibilidade culinária, o queijo coalho evoluiu em suas formas de ser consumido, contribuindo ainda mais para a diversidade dos hábitos alimentares do povo brasileiro. Relaciona-se diretamente com a comida do trabalhador, sobretudo quando combinado com outros alimentos, sendo responsável por fornecer a sustância para o trabalho do dia. Ivaneide Ulisses (2017, p.28) demonstra esse vínculo entre o trabalhador da roça e o queijo no trecho:

Ao conversar com os mais velhos, somos informados que, em tempos passados, uma boa refeição para o trabalhador da roça, era o chamado “adjunto”: combinação do queijo coalho com a farinha, rapadura, mungunzá ou com ovos e cuscuz de milho” (aspas no original).

Complementarmente, através da literatura de cordel<sup>12</sup> e pelas palavras de José Alves de Lima, podemos visualizar uma relação parecida:

Eu não sei por que, que fui nascer no sertão. Me criei com carne, queijo, meu suco sempre foi o de limão [...]. Minha comida é pirão, fava preta com angu, tomo café de andu torrado com rapadura e queijo, de nata e goiabada [...] **Na cidade nunca fui, de lá não conheço nada, só sei tirar leite de vaca. Botar leite pra coalhar, o que sei é pisar milho, que é pra fazer mungunzá [...].** Que é alegria do sertão, tudo isso é meu desejo, só gosto de carne e queijo, batata-doce e feijão [...]. (LIMA, 2018, p.1-6) (grifos nossos).

Através de seu relato, o poeta cordelista demonstra uma parte da sua dieta e dos seus hábitos alimentares. Reitera a presença do queijo como um fator essencial na sua criação e o vincula a outras preparações típicas da região, as quais em sua composição, levam ingredientes rústicos, como a mandioca, o milho e as carnes salgadas. O coalho, portanto, se estabelece nas bases da alimentação sertaneja, desempenhando papel fundamental na vida e sobrevivência popular, além de refletir modos de viver que hoje são menos comuns, mas que ainda desempenham importância, mantendo-se vivos através das memórias contadas.

Deste movimento que se poderia chamar de “raiz”, passamos à uma leitura contemporânea “*gourmet*”. Pela releitura de receitas típicas, o coalho ganha novos horizontes, novos usos e novos consumidores. Através das mãos de Chefs famosos e conceituados, a cultura deste produto pode ser transmitida e valorizada quando abordada dentro de uma visão mais ampla, agregando produtos com rosto e nome por exemplo. Na expansão das possibilidades usuais já conhecidas, é importante visualizar que “[...] quando saboreamos uma iguaria como os queijos artesanais, estamos na verdade, provando um sabor ligado à sua história familiar, ao espaço geográfico e ao tempo geracional” (ULISSES, 2017, p.29). Desta forma, refletindo sobre usos atuais que se moldam às necessidades geracionais recentes e a perpetuação de saberes e fazeres antigos, o coalho se impõe como um alimento tradicional, demonstrando por estes processos a dinamicidade das relações envolvidas.

---

<sup>12</sup> A literatura de cordel é um gênero que alguns atribuem às raízes lusitanas literatura popular, mas que se popularizou no nordeste brasileiro. Trata de assuntos locais e do folclore, fortalecendo as identidades regionais. Se apresenta em livretos e brochuras, vendidos em feiras, mercados e bancas de jornais, onde normalmente ficam expostas em cordas (ou cordéis) (MARINHO, s.d; TREVISAN, 2022c).

Pons (2005, p.103) coloca a tradição alimentar ligada à origem e à memória, exercendo, através de um alto valor simbólico, uma ponte entre o destino e o momento atual. Por ela seria possível pensar em identidades alimentares em duas dimensões: uma como complexo gustativo compartilhado por um grupo, e outra como um universo simbólico interiorizado, permitindo àqueles que o compartilham enxergar os limites entre o que é próprio e o que é do outro. Complementarmente, a tradição também é encarada como um evento do passado, mas que ocorre no presente, refletindo um objeto (o queijo coalho) que, ao longo do tempo, foi incessantemente reincorporado à atualidade, mantendo viva uma mensagem culturalmente significativa, importante e relevante ao presente (LENCLUD, 1987).

Nessas relações basilares, as tradições do queijo coalho artesanal nos estados do nordeste do Brasil surgem como resultados naturais da relação “ser humano - meio ambiente” através da conversão de certos artigos de forte valor cultural<sup>13</sup>. Com isso, se caracterizam como genuínas, pois apresentam relações orgânicas entre o alimento, os produtores, o espaço e os consumidores. Complementarmente, essa tradição autêntica exprime os vínculos do coalho com os territórios de origem, fato que contrasta com a realidade dos alimentos exógenos (BAHLS, 2019) ou também chamados de “desterritorializados”. Para dado contexto, a autenticidade desses alimentos estará vinculada diretamente à uma aceitação consensual por parte do seu quadro social inserido e o reconhecimento como bem próprio pela sua sociedade ao qual está ligado. Como uma das formas de visualizar essa relação de aceitação e de reconhecimento junto a cultura local, evidenciamo-lo como uma típica *comfort food* da região Nordeste do Brasil.

Sob este termo, considera-se que o queijo coalho desempenha papel importante nas lembranças de diversos habitantes da região, já que pela sua ampla distribuição pelo espaço, seu vasto uso culinário (tradicionais e modernos), e sua penetração em diferentes contextos sociais, é capaz de atingir grande parte das populações. Através do consumo do coalho seria possível o reencontro com o próprio presente e o próprio passado, traduzido em suas memórias afetivas.

---

<sup>13</sup> Assim como Lévi Strauss demonstra em seu livro “O Cru e o Cozido” a conversão do estado cru (selvagem) ao estado cozido (domesticado) pela aplicação cultural, neste caso a domesticação do fogo. Para este autor, as práticas culinárias na filosofia indígena marcam a passagem da natureza à cultura (STRAUSS, 2004)

Esse processo ocorre especialmente devido ao caráter modular das memórias no cérebro humano. Em um primeiro momento ocorre pela ação dos neurotransmissores<sup>14</sup>, que agem no favorecimento ou na inibição da estabilização de dadas recordações, a partir das emoções vivenciadas no momento do registro dessas experiências (IZQUIERDO, 1989, p.98; HELENE & XAVIER, 2007, p. 104). Em outras palavras, essas lembranças serão gravadas de forma mais ou menos eficaz, dependendo do nível de carga emocional ao qual o sujeito está vivenciando no momento daquele registro, sendo que, fatores como o prazer alimentar, a satisfação, ou a felicidade por compartilhar uma refeição com alguém especial são capazes de estimular nessa estabilização.

Um outro fator modulador das lembranças é a ativação das matrizes sinápticas dessas memórias<sup>15</sup> específicas. O consumo de um determinado alimento, percebido através dos sentidos humanos, é capaz de fazer aflorar lembranças relacionadas àquela sensação inicial, funcionando como um gatilho memorial. Ao lembrar, percorremos e reconstruímos no presente os mesmos caminhos cerebrais gerados no momento do registro de determinada experiência, levando a uma fortificação e melhor estabilização dessas memórias no cérebro através da criação de novos pontos nodais (HELENE & XAVIER, 2007, pp. 104-118).

Vislumbra-se, assim, que o queijo coalho, estabelecido no gosto e hábito alimentar nordestino, fruto de práticas seculares e ampla presença no cardápio típico e tradicional da região, demonstra, pelos mecanismos de modulação memorial, a possibilidade de exercer papel importante na restituição e manutenção de laços de pertencimento a determinados grupos sociais. Isso porque, para aqueles com experiências “do coração ou da alma”, ao consumir tal artigo no presente, memórias específicas poderão fluir à sua consciência momentânea, reforçando, conscientemente, os contextos em que se apresentaram e, inconscientemente,

---

<sup>14</sup> Neurotransmissores são hormônios que atuam diretamente nas sinapses cerebrais, excitando ou inibindo a comunicação entre dois neurônios. São substâncias como a endorfina, a adrenalina, a ocitocina, entre outras, que dependendo da concentração liberada pelo corpo, podem auxiliar na consolidação das memórias obtidas durante momentos com certa carga emocional ou afetiva (IZQUIERDO, 1989)

<sup>15</sup> O registro de memórias no cérebro humano ocorre através das sinapses (impulsos elétricos que fluem entre os neurônios promovendo conexões) ao aprendermos ou vivenciarmos algo. Uma única experiência pode sensibilizar milhares dessas reações formando redes neuronais ou matrizes sinápticas. A fortificação dessas memórias ocorre tanto pela ação dos neurotransmissores como também pela ativação eletrofísica dessas mesmas redes sinápticas, seja por influência de algum sentido corporal ou pela própria vontade de lembrar do sujeito (HELENE & XAVIER, 2007)

através de uma estabilização cerebral sináptica. Spence (2017) demonstra a relação do consumo desses alimentos com a falta de conexão ou desvinculação social contemporânea, onde a sensação atingida com o consumo de uma *comfort food* traria à luz sentimentos reconfortantes do passado:

[...] parece que certos alimentos assumem seu papel de *comfort food* através da associação com encontros positivos do passado de um indivíduo. Então na medida em que as *comfort foods* funcionam (ou seja, fornecem algum tipo de benefício ou impulso neuropsicofarmacológico ao menos a uma parcela da população), seria menos para uma elevação de humor e mais para pensamentos de encontros sociais positivos anteriores, quando expostos a uma falta de pertencimento. (SPENCE, 2017, p.108. Tradução nossa).

O consumo simbólico desse alimento, através de uma estrutura físico-culinária, introduz os indivíduos a uma segunda forma de utilização do queijo coalho. Sobre as bases constituídas até então, de um sistema alimentar repleto de influências e utilizações do queijo coalho, podemos visualizar o seu uso em diferentes espaços e contextos, cumprindo determinadas finalidades sociais. Pela dualidade “Casa x Rua” atingimos duas esferas contrastantes, mas que se complementam na vida humana em sociedade e que “não designam simplesmente espaços geográficos [...], mas acima de tudo entidades morais, esferas de ação social, [...] e domínios culturais institucionalizados” (DAMATTA, 1997, p.8).

Essa dualidade constitui uma oposição natural. A primeira delas, retratando o ambiente doméstico e íntimo, aquele dominado por relações próximas e profundas, que se transborda na associação afetiva e com a progeneritura. Isso porque, segundo Canesqui (2005, p.173), na família do trabalhador do século passado, “a mulher se mantinha no papel tradicional de dona-de-casa, esposa e mãe [...]”, sendo ela a principal responsável pela educação dos filhos e o preparo de alimentos. Nesse contexto, podemos relacionar de certa forma as primeiras experiências alimentares das famílias à influência das mulheres da “casa”, àquelas que são mães ou desempenham esse papel maternal.

Corrêa et al (2017, p.55) confirma essa visão ao dizer que tanto a mulher quanto a família possuem papel fundamental na estruturação dos hábitos alimentares, e complementa: “A cozinha sempre se constituiu como um espaço da mulher e das refeições por ela preparadas”. Para a autora, a vida familiar girava na cozinha, através da mesa farta e presença de doces ou ao entorno do fogão. Dinâmicas que atualmente podem não ser mais tão populares como outrora, mas que, sem dúvida, compuseram a infância de grande parte dos adultos neste início de século XXI.

A *posteriori*, se combina a este uso as realizações festivas, na promoção de encontros entre membros familiares e amigos próximos, onde usualmente os alimentos e refeições são utilizados como ponto central ou complementar às cerimônias. De qualquer forma, o consumo do queijo coalho é garantido em celebrações de diferentes estados do Nordeste brasileiro, já que, como vimos, seu uso é irrestrito e contempla desde preparações salgadas a doces. Martinelli (2018, p.32) menciona que outra ocasião popular para o consumo do queijo coalho corresponde aos churrascos, já que como diz um de seus entrevistados: “a turma sempre gosta de um queijinho coalho”. Particularmente, o churrasco é um bom exemplo de ocasião que mescla a dualidade até então proposta, pois, da mesma forma que reflete cerimônias domésticas e familiares, também se atrela ao encontro entre amigos, em diferentes espaços da vida pública.

Nessa perspectiva, o coalho se insere em ambientes e situações diversas, na qual, através de sua utilização culinária, pode ser apreciado em diferentes momentos do dia. Pode fazer parte da refeição do trabalhador comum ou do café da manhã no caminho para o serviço daqueles que saem muito cedo de casa. Também se filia à resenha despojada pós-trabalho, no consumo rápido e leve com os aperitivos, ou até mesmo durante um dia de folga na praia através dos inúmeros carrinhos ambulantes que o vendem assado enquanto se desfruta de um ambiente alegre e descontraído. Em trabalho anterior colhemos depoimentos que reforçam essa questão, entre os quais, pode-se destacar a fala de um dos entrevistados:

Esse cortadinho, entendeu; cru, com azeitona [...] ele mesmo cru e acrescenta um azeitezinho e um orégano [...] a maioria dos restaurantes se você chegar com uma carne de sol, elas vêm com uma fatia de queijo em cima [...] você vai e come muito assim esse furadinho (o queijo) no caso para tira gosto, né? [...] final de semana o pessoal fica nos bares aí (MARTINELLI, 2018, p.25).

O consumo de queijo coalho em restaurantes também se sobressai. Tal produto, presente em diferentes contextos da vida pública e privada das pessoas, reflete sua relevância simbólica na estabilização e manutenção de memórias. Isso porque, através desse contato constante e intenso, vínculos de consumo são muitas vezes resgatados, em consonância com os conceitos básicos dos quadros sociais da memória descritos por Maurice Halbwachs. Para este autor e outros estudiosos do tema, dado indivíduo deverá necessariamente fazer parte de diferentes grupos sociais durante sua vida, e conseqüentemente compartilhar diferentes quadros sociais de

memória que são atinentes a determinados grupos ou coletividades. Desta forma, ao vivenciar dada experiência social, essas pessoas realizam um compartilhamento metamemorial efetivo e socializam os seus quadros pessoais com os outros, podendo, no futuro, se valer dessas memórias como validação de suas próprias lembranças (CANDAU, 2010; COLACRAI, 2010; HALBWACHS, 2004).

Esse desenvolvimento, que funciona de forma otimizada em grupos menores, transforma uma visão supostamente restrita do coalho em uma mais ampla, na composição e reconstrução de certas memórias sociais. Isso porque, dentro da subjetividade de cada indivíduo, nunca estamos realmente sós, já que como seres construídos socialmente, sempre carregamos referenciais e signos desenvolvidos em sociedade. Com efeito:

Mesmo quando constrói lembranças baseadas em experiências individuais, o sujeito precisa recorrer a instrumentos que lhe são fornecidos pelo meio social, tais como as ideias e as palavras. Só assim ele pode tornar sua experiência inteligível e comunicável, não só para os outros, mas também para si mesmo [...] A percepção individual é formatada por códigos sociais que funcionam como uma linguagem. Somente por meio da referência a um mesmo conjunto de símbolos, socialmente elaborados, os indivíduos podem dotar suas experiências de significados (RIOS, 2013, p.5)

Nessa perspectiva, ao vivenciar uma determinada experiência, em um determinado espaço social, com um determinado número de pessoas (de zero ao  $\infty$ ), a memória, mesmo sendo categoricamente construída em coletividade, só poderá ser lembrada através do ser individual. Nesse momento e em todo ato de memória, o indivíduo vivencia uma espécie de "intuição sensível" mediadora que denota sua participação na formação dessas lembranças, apesar de este não ser “nada mais que um instrumento das memórias do grupo, mesmo quando lembra individualmente”. (RIOS, 2013, p.5).

Em outros termos, as memórias que temos e que foram coletivamente construídas, surgem em nossa consciência através de uma perspectiva subjetiva ao relembrar dos fatos; esta visão individual compõe um ponto de vista dentro daquele grupo social que gerou tal recordação e da qual uma dada pessoa faz parte. Influenciado e incorporado pela experiência social, o coalho, de maneira consciente e inconsciente, integra o repertório memorial alimentar dessas pessoas, servindo como signo e podendo ser evocado a qualquer momento, no qual se ativa o desenvolvimento de relações interpessoais em determinados espaços e contextos. A este ponto, o queijo coalho poderia ser entendido como um sócio-transmissor com

abrangência mínima a toda região Nordeste brasileira, pois como Candau (2010) relata, ele serviria como um elemento auxiliador no estabelecimento de uma corrente cognitiva social ou cultural entre diferentes mentes. De forma similar às funções dos neurotransmissores previamente discutida, sua ação resultaria no favorecimento (ou desfavorecimento) de conexões entre indivíduos, seja com integrantes de uma mesma família ou círculo social, seja entre estranhos que buscam qualquer tipo de similaridade em uma conversa qualquer.

## **2.4 O queijo do Nordeste<sup>16</sup> brasileiro**

Vimos, até aqui, esgarçando diversos argumentos e pontos de vista acerca do queijo coalho artesanal, situando-o histórica e socialmente dentro do cenário atual de um país culturalmente diversificado.

Fruto de uma história que se inicia no século XVI com a inserção do gado bovino no território brasileiro, esse bem de consumo lácteo, através de suas propriedades nutricionais ímpares, serviu como grande fator de fixação humana frente as asperezas do sertão e do agreste nordestino. Pelo uso do leite e de seus derivados, os homens e mulheres conseguiram sobreviver e se reproduzir socialmente dentro de uma região vasta onde as inclemências do tempo são bastante conhecidas.

Nesta progressão, servindo como fator importantíssimo à vida sertaneja, ao mesmo tempo em que seu consumo se amplia entre camadas mais bem situadas da população brasileira e de regiões onde até bem pouco tempo atrás era um artigo totalmente desconhecido. Tradicionalmente produzido com leite cru, sofre ao longo do último século, em especial nos últimos 70 anos, o impacto de uma série de legislações que enviesam as produções a moldes industriais, forçando o pequeno produtor artesanal a uma escolha entre sacrificar seu modo-de-fazer tradicional, transitar pela informalidade comercial ou encerrar suas atividades.

Essa perspectiva se mantém ao longo do tempo, não obstante alguns avanços que aludimos anteriormente, com pequenas conquistas de direitos e de espaços. Mais recentemente, através da lei do “selo Arte”, este panorama sofre mudanças que

---

<sup>16</sup> O adjetivo “nordestino” é largamente empregado no Brasil nas alusões às pessoas, coisas e fatos relacionados a esta região do país. Em larga medida o uso desta expressão tem sido assumido como algo natural ou tácito. Todavia, há também o reconhecimento de que, não raras vezes, o emprego desse termo oculta um forte sentido segregador, formas conscientes e inconscientes de preconceito estrutural. Desta maneira, se assume neste trabalho uma postura responsável quanto ao uso deste termo, garantindo e solidificando uma perspectiva ética e valorosa ao seu emprego.



refletem avanços para o segmento queijeiro artesanal. Entretanto, ainda não contempla a maior parte dos pequenos produtores dos estados do nordeste brasileiro.

Com esta perspectiva, de uma produção variada e abrangente, o coalho integra a dieta alimentar de diversas famílias da região. Isso porque, além de estar presente em diferentes espaços comerciais (convencionais e alternativos), também compõe o preparo de diversos pratos típicos, recebendo destaque nas dietas e hábitos alimentares das populações setentrionais desde o café da manhã com a tapioca de queijo e coco; no almoço com o baião de dois, e na ceia com o cuscuz de milho. Este gosto desenvolvido normalmente durante a infância e mantido durante toda a vida, faz com que aflorem memórias e histórias. Se impõe um modo de alimentar-se que carrega em si as lembranças de tempos pretéritos, de pessoas e de lugares. Ainda se apresenta em dois cenários distintos, mas complementares à vida humana, o espaço privado e o público, agindo como um mediador alimentar nas relações desenvolvidas entre os comensais, sendo presença garantida em festas de aniversário, comemorações, ceias de natal, churrasco entre família e amigos, restaurantes, bares e *happy-hours*. Se enquadra como *comfort food* e serve como sócio-transmissor no desenvolvimento de teias de significados alimentares e na propagação e compartilhamento de experiências entre indivíduos.

O coalho é um produto extremamente ligado ao seu território, às pessoas e consequentemente à cultura local. Do sertão e do agreste, tira em sua maioria uma continuidade do saber-fazer artesanal que perdura há no mínimo quatro séculos em moldes tradicionais, e que se apresenta como práticas e vivências transmitidas entre gerações, mas apta a atualizações frente a contemporaneidade. Nessa relação estabelecida entre produtores, atravessadores, comerciantes, e consumidores, é visto como um patrimônio cultural pois é capaz de remeter a histórias e memórias, contribuindo para a constituição de um sentimento de identidade e de pertencimento ao espaço local, além de respeito à natureza e à experiência humana.

Também vislumbramos nesse percurso, algumas dificuldades existentes no sistema produtivo-comercial deste alimento. Chama atenção aquelas relacionadas ao processo de manutenção da qualidade do leite a partir da higienização correta dos sistemas coletores, bem como da saúde animal. O aparecimento dos atravessadores também é visualizado, assim como de processos tecnológicos que estimulam a conversão dos sistemas tradicionais de produção, gerando perdas de qualidade em diferentes sentidos. Talvez a dificuldade mais evidente até então seja o sistema

legislativo regulamentador nacional, que não se aproxima da realidade de grande parte dos pequenos produtores artesanais da região. A falta de recursos e de valorização são fatores-chaves para entender o estabelecimento dos descaminhos dos artigos artesanais em dinâmicas paralelas à formalidade do sistema. O que os deixa à mercê de fiscalizações de caráter punitivo, que desconsideram os aspectos sociais e culturais, e a importância dessas atividades para o desenvolvimento regional.

A próxima seção desta dissertação busca situar a questão do queijo coalho dentro do universo de transformações que afetam o mundo da alimentação. Nesse plano, nossa atenção se volta à discussão sobre a perspectiva da patrimonialização da cultural imaterial de bens alimentares, analisando, em paralelo, o tema do registro brasileiro de queijos artesanais. Na sequência examinamos o potencial das indicações geográficas como estratégia e ferramenta de fortalecimento do queijo coalho artesanal como um sistema de valor.

### **3 A Alimentação no século XXI: Entre direções e contracorrentes.**

A caracterização queijeira do coalho artesanal em seu território de origem trouxe a aproximação necessária sobre tópicos importantes para o futuro deste trabalho. Cobrindo elementos chaves, como o desenvolvimento dos saberes-fazer, a vinculação dos modos de viver dos elaboradores, a dinâmica das relações produtivas e comerciais e os obstáculos relativos à adequação do produto às normas sanitárias e fiscais. Entendemos o coalho artesanal inserido dentro na contemporaneidade, sob o impacto da tensão existente entre a autenticidade do produto e as pressões comerciais pela ampliação do seu consumo.

Sua relação com o primeiro selo de diferenciação apresentado por este trabalho, o “selo Arte”, tratou de evidenciar o cenário de valorização pretendido e a realidade em que se insere boa parte dos produtores artesanais. Paralelamente, a partir dos usos alimentares e sociais, o entendemos como um sócio-transmissor e uma típica *comfort food* da população que habita a região nordeste do Brasil.

Sua interação, portanto, é mediada na contemporaneidade, por processos e tendências que extrapolam as dinâmicas locais. Vincula-se a movimentos modernos que buscam reverberar a ideia de que o alimento local e tradicional deve ser visto como um ativo cultural que integra a identidade dos indivíduos e o patrimônio de um povo. É a partir deste distanciamento que se favorecem os dispositivos de valorização e salvaguarda, visto pelo selo já analisado, assim como também pela via da patrimonialização imaterial, de um lado, e das indicações geográficas, de outro.

#### **3.1 Produzir, fazer e comer: a comida como cultura.**

A abordagem cultural da alimentação é um assunto debatido por diversos autores contemporâneos. O entendimento de que a alimentação é cultura contrasta radicalmente com a ideia prosaica de que alimentar-se equivale a ingerir alimento. Desconsidera-se neste pensamento o extraordinário, as influências econômicas, sociais e nutricionais que modelam as escolhas feitas no ato alimentar e os elementos capazes de identificar culturalmente um povo (PORTIGLIATTI, 2019).

Em seu raciocínio, Gonçalves (2004, p.45) propõe a distinção entre o ato de alimentar-se e o ato de comer. Para o autor, o alimento está associado à experiência fisiológica da subsistência e vinculado às necessidades biológicas elementares, ditas naturais. Já a comida, é “social e culturalmente significativa, e conseqüentemente,

distinta da experiência estritamente fisiológica de alimentar-se”, se associando a um corpo e paladar formado culturalmente. “Na fronteira entre natureza e cultura, a alimentação ao ser percebida como ato cultural; envolve uma série de valores e significados, em decorrência de processos de escolhas, classificações, representações sociais acerca de tal processo” (OLIVEIRA, 2018, p. 11).

Propomos a abordagem ampliada do ato alimentar, cruzando o suprimento fisiológico às escolhas definidas culturalmente, onde o tempo é o responsável pelos dinamismos dos critérios de escolha e dos gostos das populações (GONÇALVES, 2004). Comer, portanto, engendra visões e pensamentos que versam sobre um devir alimentar, ora mirando as correntes tradicionais de outrora, ora vislumbrando os caminhos contemporâneos do porvir.

Neste sentido, buscando conciliar os aspectos culturais que tangem a alimentação do passado, no presente e para o futuro, abordaremos a comida pela visão estruturada de Massimo Montanari em seu livro “*La comida como Cultura*” (2004, p.10). Em sua obra, o autor apresenta a dimensão simbólico-cultural da alimentação a partir de três eixos centrais, vistos como elementos decisivos à identidade humana e um dos instrumentos mais eficazes para sua comunicação. A partir de sua estruturação, os diálogos com outros autores serão traçados na busca por evidenciar a amplitude desta dimensão.

### **3.1.1 Da produção e do cozimento.**

O primeiro eixo proposto por Montanari traça caminhos paralelos as perspectivas de Lévi Strauss em sua obra “O Cru e o Cozido”. Em sua definição do triângulo alimentar ameríndio, o autor evidencia dois momentos que marcam a transição de um estado natural e selvagem a um cultural, a partir da análise dos mitos da tribo Jê: “num caso, a cultura começa com o roubo do fogo do jaguar; no outro, com a introdução das plantas cultivadas” (STRAUSS, 2004, p.222). Sobre o fogo, nos reservamos ao seu debate no próximo eixo.

Neste momento, portanto, indicamos que a perspectiva cultural alimentar humana se forma a partir da visão do ingrediente plantado, ou mais especificamente, pela produção (e criação) de culturas alimentares. “*La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como hacen todas las demás espécies animales), sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura*” (MONTANARI,

2004, p.9). Em sua visão, a cultura alimentar humana está relacionada a momentos anteriores e posteriores à ruptura da vida social causada pelo surgimento da agricultura, há cerca de 12 mil anos atrás. Vista como uma grande inovação<sup>17</sup>, foi um momento decisivo na história humana, pois, a partir deste ponto, surge uma perspectiva de “humano” civilizado, separado da natureza, dos animais e dos “selvagens”. Apesar desta indicação de ruptura cultural, o próprio autor indica que mesmo nas sociedades consideradas “selvagens ou bárbaras”, que sobreviviam estritamente da caça e da coleta, existia a presença de uma cultura alimentar. Em suas dinâmicas, conhecimentos e habilidades eram passados de geração em geração, como por exemplo a identificação do que se era comestível e as habilidades de caça (MONTANARI, 2004).

Ademais, a partir do estabelecimento de uma produção alimentar localizada e permanente, se desenvolvem nestes povos novas tendências sociais, como certa propensão ao sedentarismo, crescimento populacional e a necessidade de conquista de novos espaços para o cultivo. Desta maneira, em busca de suprir as necessidades alimentares dos grupos sociais em expansão (estes que se converteriam em aldeias e posteriormente em cidades), são desenvolvidas técnicas e saberes capazes de dar suporte a este crescimento. O autor chama atenção a duas principais correntes evolutivas do saber-fazer: uma primeira que busca e seleciona espécies mais nutritivas e produtivas e uma segunda que trata sobre o desenvolvimento e o aperfeiçoamento da ciência de conservação dos alimentos. Em relação à primeira:

El primer objetivo era diversificar las especies para hacerlas producir durante más tiempo a lo largo de todo el año. [...] La multiplicación del número de especies cultivadas y los cuidados prestados a la diversificación de sus tempos de crecimiento pretendían superar, ampliamente, los límites naturales de producción. (MONTANARI, 2004, pp 19-20)

Destaca-se a grande potência dos cereais neste estabelecimento, já que estes fazem parte em níveis basilares de quase todas as dietas humanas no globo (MONTANARI, 2004).

Sobre a segunda corrente, referente a conservação dos alimentos, o primeiro passo foi dar preferência à utilização de cereais e legumes aos quais se poderiam

---

<sup>17</sup> Como ponto esclarecedor do devir alimentar, observamos a alteração da posição da agricultura frente as sociedades. Dentro da contemporaneidade, as práticas tradicionais de cultivo, em oposição aos avanços tecnológicos sobre o campo, poderiam ser encaradas como antigas ou “arcaicas”. Entretanto, em sua gênese, representaram exatamente o oposto, o avanço tecnológico sobre um sistema mais rudimentar (MONTANARI, 2004).

conservar por longos períodos, desde que armazenados de forma correta. Para os alimentos perecíveis, impossíveis de se armazenar em estado natural, diferentes formas de conservação surgem ao longo do tempo. Montanari nos diz que o método mais utilizado para a conservação dos alimentos na antiguidade era a desidratação. Através do uso do calor do sol, fumaça ou sal, os seres humanos foram capazes de garantir a própria subsistência, *“que no podia confiarse al mercado cotidiano o al capricho de las estaciones”* (MONTANARI, 2004, pp.20-21).

A utilização de outros ingredientes também passa a ser relevante, como o uso de vinagre e azeite, assim como do mel e do açúcar. A fermentação como método de conservação, ganha certo destaque em termos culturais e simbólicos, pois, segundo Montanari, é um exemplo da capacidade humana de controlar processos naturais, *a priori* negativos, e alcançar produtos dantes desconhecidos e singulares. ***“De esta capacidade nacieron inventos extraordinarios como el queso y otros derivados de la leche, los jamones, y [...] la fermentación ácida de verduras”*** (grifos nossos). Completando sua visão, a utilização do frio para a conservação seria algo recente, com exceção dos países onde existe a possibilidade de se utilizar a neve e o gelo *in natura* (MONTANARI, 2004, p.22).

Vemos desta maneira que a cultura em um sentido inicial, relacionada ao produzir, seria capaz de conciliar tradição e inovação. Tanto pela transmissão de valores e técnicas herdadas, como também pela capacidade de modificar as relações das comunidades humanas com seus espaços e produtos territoriais.

Lo que llamamos cultura se encuentra en el punto de intersección entre la tradición y la innovación. Es tradición cuando está constituida por los conocimientos, las técnicas y los valores que nos han sido transmitidos. Es innovación cuando estos conocimientos, técnicas y valores modifican la posición del hombre en el contexto ambiental y le dan la capacidad de experimentar nuevas realidades. Podríamos definir la tradición como una innovación bien lograda. La cultura es la interfaz entre las dos perspectivas. (MONTANARI, 2004, p.15).

Adentrando ao segundo eixo vislumbrado por Montanari, abordaremos a cultura alimentar dentro da perspectiva do preparo. O ingrediente selecionado, colhido ou cultivado consiste em experiência de certa transformação na cozinha a partir da aplicação de saberes culinários ligados, em essência, a uma transmissão geracional. Insere-se as inovações de cada era dentro das dinâmicas gastronômicas de cocção, alterando a forma como o ser humano se relaciona com o seu espaço nativo. Se no passado, o cozer caracterizou uma ruptura essencial entre as práticas culturais e

selvagens, na contemporaneidade, o preparo alimentar se multiplica em sentidos diretamente ligados às novas tendências de consumo industrializado e *gourmetizado*. A comida, vista por Montanari, é *“cultural cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego, y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina”* (2004, p.9)

O fogo representa um momento decisivo de ruptura entre os seres vivos dentro de uma perspectiva cultural, diferenciando os seres humanos (ou os nossos ancestrais diretos) dos demais animais. A domesticação do fogo, portanto, nos tornou humanos, alavancando o surgimento de diferentes práticas e usos (GARCÍA apud LIMA, NETO & FARIAS, 2015, p. 513), tecnologias que nos permitiram “fazer cozinha” e obter alimentos transformados de sua forma natural. A aplicação do fogo à culinária marca o surgimento de um novo tipo de alimento, ligado à cultura e à técnica, e estruturalmente construído através de modificações químicas que se provaram ao longo dos milênios como promovedoras de vantagens biológicas aos nossos antepassados. A partir do seu consumo e a consequente assimilação otimizada dos nutrientes, sobreviver e se reproduzir se tornou mais fácil. Fatores que ao longo do processo evolutivo, foram responsáveis por mudar as anatomias, fisiologias e sociologias<sup>18</sup> dos nossos antepassados. (MONTANARI, 2004; WRANGHAM, 2010).

Lévi Strauss foi um dos principais antropólogos estruturalistas a se debruçar sobre a passagem do estado natural da comida ao cultural, visualizando a existência de categorias empíricas pertinentes e funcionais em diferentes culturas, mesmo naquelas em que o conteúdo simbólico atribuído localmente fosse variado. Sua visualização clássica sobre o triângulo culinário (figura 10) posiciona em seus vértices os três estados principais do alimento: o cru, o cozido e o apodrecido.

---

<sup>18</sup> Wrangham (2010, n.p) exemplifica o estabelecimento de uma relação social causada pelo fogo: “Depois que nossos ancestrais começaram a cozer os alimentos, afirmou ele, a carne tornou-se mais desejável e valiosa, conferindo nova importância à caça. E como esta era uma atividade principalmente masculina, as mulheres assumiram o papel de cozinhar”. Ademais é possível visualizar que com o surgimento do fogo, nossos antepassados passaram a se reunir no entorno de fogueiras, tanto para se aquecerem, como se protegerem, além de se alimentarem.

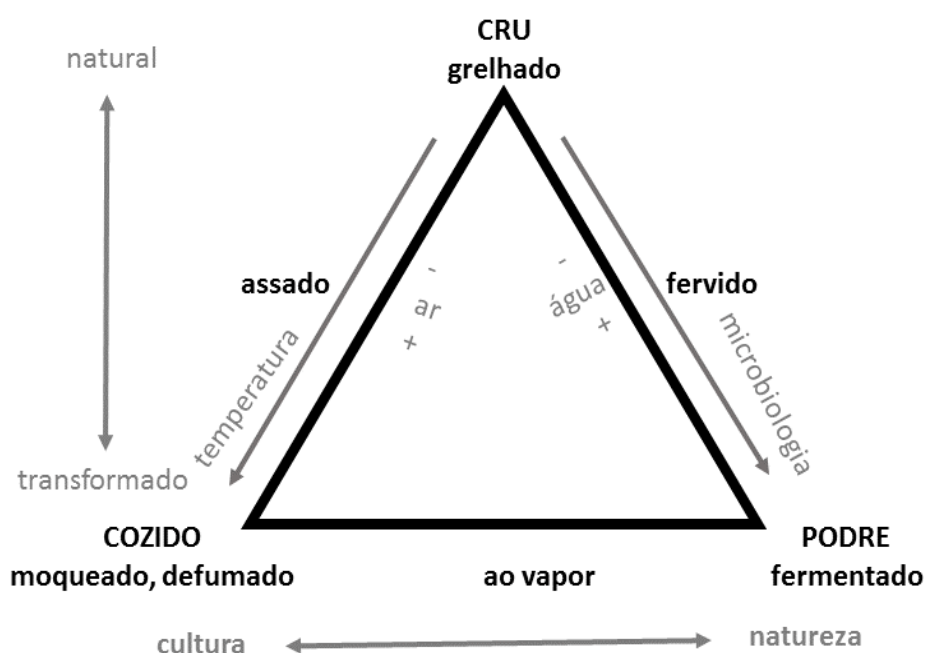


Figura 10 - Triângulo alimentar de Strauss.  
Fonte: Alves, 2015.

Em essência, o cru é o estado base de qualquer alimento e se vincula aos demais através de transformações culturais ou naturais. “O eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura, [...], já que o cozimento realiza a transformação cultural do cru, assim como a putrefação é sua transformação natural” (STRAUSS, 2004, p.172; FISHLER, 1990). Complementa-se, em sua análise, a existência de formas de cocção mais ou menos culturais. O assado estaria para a natureza, pois sua cocção se dá de forma direta (carne sobre o fogo), enquanto o fervido estaria para a cultura, pois sua cocção requer o intermédio de mais ações mediadoras, como um recipiente com água, para então sofrer a ação do fogo (MENASCHE, ALVAREZ e COLLAÇO, 2012).

Dentro de sua lógica estruturalista, o eixo que une o cru e o apodrecido refletiria uma conversão natural do alimento. Em essência essa afirmação é assertiva, dado a perecibilidade destes (em especial os crus), entretanto, coube ao ser humano, culturalmente munido de saberes e técnicas, a manipulação microbiológica dessas reações, convertendo um processo naturalmente negativo, em um culturalmente positivo<sup>19</sup>. O resultado desta intervenção se mostrou parcialmente através das

<sup>19</sup> A fermentação, portanto, trata da conversão de um processo naturalmente negativo em um culturalmente positivo.



técnicas de conservação antes mencionadas, e mais especificamente com o surgimento de novos alimentos carregados de saberes culturais até o presente, como são com os queijos produzidos ao redor do mundo e do queijo coalho brasileiro. Assim, entendemos que contemporaneamente as três faces do triângulo de Strauss (cru-cozido-apodrecido) podem ser mediadas pela cultura humana.

Montanari (2004), entretanto, deixa uma ressalva. Não nega a importância do domínio do fogo e da cocção dos alimentos como elemento chave na construção de uma identidade humana e para a evolução do estado selvagem ao civilizado. Porém, esclarece que em diferentes povos, as utilizações do cru e do natural, sem o intermédio do fogo, devem ser encarados como expressões culturais evidentes, tendo como exemplos os usos dos pescados japoneses e a dieta do mediterrâneo.

Ademais, o autor reflete sobre o surgimento da noção de “cozinha(s)” e toda a imersão simbólica que o termo reflete. Em linhas gerais, cozinha remete a um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos. Entretanto, dentro dessa definição ampla e simples, é possível observar que estes conjuntos de técnicas podem representar diferentes significados nos contextos em que estão inseridos. Frente a distintas sociedades, épocas e lugares, um mesmo processo coccional pode demonstrar um elemento excluído das práticas cotidianas de um grupo, mas integrado diariamente nas tradições produtivas de outro. As produções artesanais e manuais, ao contrário do que poderia ser pensado, são as que em perspectiva carregam um maior nível de complexidade, e que requerem mais tempo e habilidades:

Basta pensar en las largas operaciones que se requieren para preparar la tortilla en México o el cuscús en África del Norte [...] operaciones como estas requieren horas y horas de trabajo altamente especializado, [...] y transmitidos simplemente a través de la práctica y la imitación. (MONTANARI, 2004, p.34)

A transmissão de saberes e fazeres também entra em pauta ao se pensar sobre a dimensão cultural do ato de cozinhar, vislumbrando tanto uma cozinha registrada e escrita como uma cozinha essencialmente oral. A partir do acúmulo de uma memória escrita (e.g. os cadernos de receitas de outrora), foi possível garantir um crescimento acumulativo de conhecimentos e saberes, algo que na visão do autor, ao menos de forma tangível e material, não seria possível em sociedades estritas de tradição oral (MONTANARI, 2004). Sabemos, entretanto, que o brio das tradições orais, geracionalmente compartilhadas, jaze no seu caráter dinâmico e por vezes cíclico,

com início no passado, mas que acontece no presente, sendo incessantemente reincorporado à atualidade.

Para Gérard Lenclud, uma tradição culinária poderia ser lida como um objeto deslizando pelo tempo, mantendo vivo um legado conquistado outrora, e que expressa pelo seu conteúdo uma mensagem culturalmente significativa, importante e relevante ao presente. A tradição oralmente transmitida, dentro de uma perspectiva de desenvolvimento e dinamicidade, receberia destaque à transmitida de forma escrita, esta que se demonstra permeada por imutabilidades e cristalizações (LENCLUD, 1987).

Não negamos, porém, que através do acúmulo de memórias escritas, certas “cozinhas” encontraram espaço para florescer, como por exemplo o surgimento de uma cozinha voltada à dietética e a hibridação cultural das preparações. Desta forma, vemos que desde o início, com uma perspectiva cultural do alimento plantado e cultivado, progredindo às formas de conservação, até a conversão do estado natural e selvagem em cultural pelos processos de cozimento e fermentação, a alimentação evolui em conceitos e práticas, se caracterizando e sendo compartilhada geracionalmente até os dias atuais.

A próxima seção se aproxima do ato da escolha do comer, dos gostos e desgostos, como uma forma de identificação das pessoas dentro dos grupos a que pertencem.

### **3.1.2 Dos gostos e das escolhas.**

Adentrando ao último eixo proposto por Montanari, abordaremos as percepções culturais do comer através das escolhas individuais dos sujeitos, pautadas em construções simbólicas sociais e que transpassam suas identidades. Pelas palavras do autor, a comida, ao ser consumida, é tida como cultura:

Porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida (MONTANARI, 2004, pp.9-10).

O ser humano, dentro desta perspectiva, imerso em um contexto de ampla disponibilidade alimentar, escolheria o que comer a partir de determinados critérios pré-estabelecidos. Vinculados a diferentes perspectivas, estes critérios podem ser de ordem econômica, fazendo referência tanto a um cenário de escassez de recursos,

onde o comensal se encontra em uma posição que o impossibilita de exercer efetivamente uma ideologia ao comprar, como também de abundância, onde o comer passa a simbolizar um elemento de distinção social dentro de determinado grupo, através da seleção de produtos pouco acessíveis e selecionados, por exemplo.

Nutritivamente, o comer também rege a cultura de diferentes pessoas na contemporaneidade. A partir de tendências modernas que prezam por um corpo estético idealizado ou simplesmente pela popularização da ciência da nutrição, as necessidades corporais dos indivíduos são convertidas em dietas e padrões alimentares momentâneos. Poulain (2004, p.107) discorre sobre esta tendência atual: “a dietética moderna científica é atravessada por correntes teóricas divergentes e encontra-se largamente submetida a efeitos da moda, deixando o comedor num estado de relativa incredulidade”.

Entretanto, dentro da nossa discussão, focamos especialmente no caráter simbólico do comer apontado por Montanari. Segundo essa ótica, o ato de comer possui como gênese a construção do gosto, um conceito que se relaciona inicialmente com a boca, mas mais ainda com o cérebro. A boca, nesta relação, desempenha o papel de uma interface sensorial direta entre o alimento e o corpo. Sinais são disparados pelo paladar e olfato, sendo encaminhados ao cérebro onde serão decodificados e interpretados a partir de referências mnemônicas específicas do sujeito. O cérebro, por si só, é um órgão basilarmente categorizado como cultural, sendo responsável pelo aprendizado e pela definição e transmissão dos critérios de valor<sup>20</sup>. Estes que se alteram geracionalmente e territorialmente, refletindo diferentes maneiras com que certos alimentos serão percebidos em diferentes lugares e por diferentes populações. Assim, as definições de gosto compõem o patrimônio cultural das sociedades humanas, visto que, através delas, se é possível perceber e caracterizar diferentes identidades (MONTANARI, 2004). “Por intermédio do paladar, os indivíduos e grupos distinguem-se, opõem-se a outros indivíduos e grupos. Por

---

<sup>20</sup> A ideia de valor remete a um conceito polissêmico. Desde a antiguidade grega, foi pensado, discutido e revisitado por diversos autores. Fazendo referência a tipos como valores sensíveis, de civilização, culturais, religiosos, mercadológicos entre outros (MARTÍNEZ GÓMES, 2010), focamos no conceito que melhor se enquadra ao nosso tema, onde valor pode ser empregado como um conjunto de elementos que a sociedade carrega nas relações sociais, conferindo certa qualidade às coisas e que devido à dinamização cultural, pode se alterar com o passar das gerações. Faz-se referência, portanto, a uma perspectiva social e cultural da ideia de valor, na qual se tangem concepções dos desejos, práticas, qualidades, etc. (CONCEITO.DE, 2020; GRAEBER, 2001).

essa razão, o paladar situa-se no centro mesmo das identidades individuais e coletivas” (GONÇALVES, 2004, p. 44)

Complementarmente, o gosto pode ser lido através de duas percepções: a primeira entendida como sabor, uma sensação individual percebida pelo paladar, essencialmente subjetiva. A segunda encara o gosto como um saber, realidade coletiva e comunicativa, apta a ser decifrada frente às tendências de valorização de sabores agradáveis ou não. Este gosto, portanto, seria tido como uma experiência cultural, transmitida a nós desde o nosso nascimento como valores sociais, sendo capaz de ser investigada através das memórias, dos restos e dos vestígios de cada sociedade (MONTANARI, 2004).

Luce Giard (2006) confirma a perspectiva de que o gosto alimentar se cria desde a infância. Para ela, é durante este período que, através da influência familiar especialmente da mãe, os primeiros gostos e hábitos alimentares são formados. Esta perspectiva, respaldada e embasada historicamente, sofre mudanças, como assim referem Arnaiz e Contreras (2012). Para estes autores, cada vez mais, o discurso alimentar nas casas modernas evolui do “Você comerá isto, gostando ou não”, para “O que você tem vontade de comer hoje?”. Dentro do individualismo social contemporâneo, as normas que antes regiam o comportamento alimentar e a definição dos gostos na infância, hoje se desvincula até certo ponto da influência familiar. “Os adultos já não consideram um dever orientar o gosto das crianças. Pelo contrário, a maioria reconhece ceder às pressões dos seus filhos” (ARNAIZ e CONTRERAS, 2012, p. 54). Perspectivas estreitamente alinhadas com os padrões hegemônicos de produção e consumo que serão abordados na continuação deste capítulo.

Até lá, dando continuidade às percepções do desenvolvimento do gosto, evidenciamos sua oposição natural. Se há gosto, também há desgosto. Claude Fishler em seu livro “O (H)omnívoro”, se questiona sobre o porquê de não comermos determinadas substâncias, se dentro da nossa perspectiva alimentar, seria plenamente razoável consumirmos tudo o que é biologicamente comestível. Em outras palavras, por que o ser humano, tipicamente onívoro, classifica suas opções alimentares e restringe a determinadas possibilidades? O autor responde seu questionamento de forma clara, vinculando o consumo de alimentos determinados à necessidade de um aprendizado cultural.

Seus exemplos buscam conceber os extremos alimentares de certas culturas, como por exemplo os escargots e as rãs para os franceses, e os cachorros para alguns países asiáticos (FISHLER, 1990, p.30). Mas não é necessário pensar os extremos para visualizar de que forma as construções culturais sociais influenciam na definição dos gostos e dos desgostos. Poder-se-ia pensar o uso das pimentas dentro de algumas culturas de países como México, Coréia do Sul como algo banal, como assim o são ao arroz e feijão para brasileiras e brasileiros. Sua pungência característica, ao passo que agrada milhões, não seduz tantos outros, que sequer evitam experimentá-las ou utilizá-las em receitas. Outro caso típico são os queijos mofados, os famosos queijos azuis ou de casca branca, que enquanto significam experiências gustativas transcendentais para alguns, podem gerar aversão para outros. Igor de Garine nos mostra uma percepção semelhante as de Fischler quando diz:

People eat according to patterns prescribed by the societies to which they belong. Their culture determines the range of what is edible and imposes the dietary taboos which, when, necessary, serve to distinguish their society from others.<sup>21</sup> (DE GARINE, 1987, p.4)

Ademais, o estabelecimento de restrições alimentares também se torna evidente ao visualizarmos o comer em determinadas religiões. Diversas crenças espalhadas pelo mundo contam com alguma passagem em seus textos sagrados que restringem o uso de determinados alimentos. A dieta Kosher é um desses exemplos, relacionada em geral à cultura judaica, representa um sistema de práticas e alimentos que devem ser separados e proibidos. O budismo também conta com restrições alimentares, no qual, apesar de não existirem leis específicas de proibição, há uma conduta alimentar filosófica que tende ao veganismo e a uma existência “não-violenta”. Dentro do catolicismo as restrições se dão na quaresma<sup>22</sup>, onde o consumo de carne bovina em dias específicos não é adequado, além da realização da prática do jejum no período (JOKURA, 2018).

---

<sup>21</sup> Traduzindo ao português, De Garine (1987, p.4): “As pessoas comem de acordo com os padrões prescritos pelas sociedades a que pertencem. Sua cultura determina os limites do que é comestível e impõe os tabus alimentares que, quando necessário, servem para distinguir sua sociedade das demais (tradução nossa).”

<sup>22</sup> A quaresma é definida como um período de preparação que antecede a Páscoa na tradição cristã. Possui atualmente 44 dias de duração (tradicionalmente 40) que se inicia na quarta-feira de cinzas e se encerra na quinta-feira santa. Durante este período a prática de jejuns é comum, também a abstinência de carne vermelha, doces e bebidas alcoólicas (SILVA, 2002).

De modo geral, dentro desta dimensão, as regras alimentares restritivas encarnam múltiplos papéis: servem de rituais instauradores de disciplinas e de técnicas de autocontrole, buscando domar-se frente as tentações; assim como medidas anti-hedonistas e pragmáticas, evitando o prazer dos alimentos e os possíveis efeitos “passionais” a eles associados (CARNEIRO, 2003). Regras que intercalam diferentes esferas culturais e se manifestam através do indivíduo e de suas coletividades identitárias. Conclui-se que os gostos estão enraizados em normas culturais, sendo determinados por padrões, regras e proibições, significando um poderoso e permanente elemento das preferências alimentares humanas no tempo. (GONÇALVES, 2004)

### 3.1.3 Ainda comemos juntos no século XXI?

Nos dias atuais o ato de comer assumiu um caráter cada vez mais individual. O espaço do compartilhamento foi sendo esvaziado em meio à crescente incorporação do regime *fastfood* no cotidiano das pessoas. Não é à toa que o movimento mais importante que surge em oposição a esta lógica adotasse o nome *slowfood*, contrapondo-se, entre outros aspectos, à perda de sentido e de conteúdo da alimentação. A partir da domesticação do fogo, como alude Richard Wrangham (2010), nossos antepassados passaram a se reunir em torno de fogueiras para se aquecer, se proteger e se alimentar. Na visão de Montanari:

Los gestos que se realizan con otras personas tienden a salir de la dimensión simplemente funcional para asumir un valor comunicativo, la vocación social de los hombres se traduce inmediatamente en la atribución de un sentido a los gestos que se hacen comiendo. De este modo, la comida se define como una realidad exquisitamente cultural, no solo respecto a la propia sustancia nutritiva, sino también al modo de asimilarla y a todo lo que la rodea. (2004, p.93).

A espécie humana é vista como um ser eminentemente social. Nesse sentido, é na esfera alimentar que se cria um espaço apto à atribuição de valores e sentidos construídos e compartilhados em grupo. O ato de comer e tudo o que ele engloba é carregado de significados que vão muito além da dimensão nutricional. Repartir, se posicionar a mesa, ou receber o melhor pedaço é o resultado, não raras vezes, de hierarquias e sistemas rituais que operam dentro de coletividades tradicionais. A própria participação em uma refeição compartilhada é vista como um primeiro símbolo de pertencimento a determinada coletividade. Nesse sentido, “*Puede ser en familia*

*pero también una comunidad más amplia: cada confradía, corporación o asociación reitera en la mesa su propia identidad colectiva*” (MONTANARI, 2004, p.94). Comer junto é participar de experiências que dão sentido à existência dos indivíduos.

A mesa, neste sentido, pode ser compreendida como uma metáfora da vida e a comida como uma mediadora usualmente imparcial desses encontros. Em contextos hierárquicos ou de certa formalidade, o “chefe” da reunião se posiciona centralmente e se sucedem ao seu lado os convidados em escala decrescente de importância. Já em contextos modernos e democráticos, a opção por uma mesa redonda é capaz de marcar a eliminação de diferenças e hierarquias entre os convidados (MONTANARI, 2004, p.96). Comer em grupo, portanto, é algo que, desde os primórdios, foi responsável pela criação e manutenção de vínculos sociais. Negar os rituais pode ser interpretado como uma desvinculação àquele grupo social.

Apesar de sua importância historicamente comprovada, comer com outras pessoas se torna a cada dia uma prática menos comum para diversas famílias contemporâneas. Diversas são as prospecções sobre este fato, entretanto, cabe a nós indicar que este movimento se expande a partir da segunda metade do século XX (FISHLER, 2004). Mabel Arnaiz (2005), em conformidade, dá pista sobre a transição alimentar ocorrida no último século:

Portanto, no último século e, sobretudo, nos últimos 40 anos, produziram-se transformações mais radicais na alimentação humana, deslocando-se grande parte das funções de produção, conservação e preparo dos alimentos do âmbito doméstico e artesanal para as fábricas e, concretamente, para as estruturas industriais e capitalistas de produção e consumo (p.147).

Algo que Contreras (2005, p.132) também afirma, ao dizer “as tarefas da cozinha doméstica foram transferidas, em grande medida, para a indústria”. Em sua percepção, na transição de um modelo alimentar artesanal, pautado em geral pelas práticas domésticas e coletivas, a um sistema distanciado e individualista, passamos a consumir cada vez mais alimentos processados industrialmente. Este fenômeno surge como sintoma da época em que vivemos sob o domínio de uma sociedade urbano-industrial, vivenciando as manifestações de uma vida coletiva, mas fortemente fragmentada. Pautamos as horas do dia, e conseqüentemente nossas rotinas, pelas horas de trabalho, homogeneizando ritmos temporais regidos pelo imediato, pelo efêmero, pelo banal.

Atualmente, partes essenciais da alimentação de diversos países provém de sistemas de produção e distribuição intercontinentais, em quantidades crescentes e

vinculadas à mecanização e intensificação da produção agropecuária. Desde a segunda metade do século XX assiste-se à conversão de sistemas sociais rurais a outros intensamente urbanizados, a propagação de tecnologias de comunicação, as trocas econômicas globais de mercadorias e a industrialização do setor. Neste movimento, as culturas alimentares mudaram radicalmente, transformando os hábitos, as preferências e os repertórios alimentares das sociedades (CONTRERAS, 2005).

Surge assim um feixe de questões a serem debatidas no que tange ao modo como tendências contemporâneas alimentares se estabelecem, bem como acerca dos seus desdobramentos. A cultura da abundância, da valorização dos desejos e da individualização alimentar, seria o caminho iminente de todas as sociedades modernas, assumida como um controvertido “modelo” a ser seguido.

### **3.2 O contexto alimentar contemporâneo e as contracorrentes**

O sistema alimentar contemporâneo, inserido dentro de um mundo urbanizado, globalizado e industrializado engendra formas de consumo e de alimentação que primam pela desvinculação dos sujeitos aos seus respectivos territórios. Sobre o conceito de território, Guattari e Rolnik interpretam:

[...] pode ser relativo tanto a um espaço vivido, quanto a um sistema percebido no seio do qual um sujeito se sente “em casa”. O território é sinônimo de apropriação, de subjetividade fechada sobre si mesma. Ele é conjunto dos projetos e das representações nos quais vai desembocar, pragmaticamente, toda uma série de comportamentos, de investimentos, nos tempos e nos espaços sociais, culturais, estéticos, cognitivos. (1996, p. 323; aspas no original).

Complementarmente, Haesbaert (2011, p.40) recorda que “[...] o território é visto, sobretudo, como o produto da apropriação/valorização simbólica de um grupo em relação ao seu espaço vivido”. Desta maneira, entendemos que as tendências contemporâneas da alimentação acarretam impactos importantes sobre a cultura alimentar, ora como apagamento de tradições, ora através de uma revalorização que se traduz na apropriação simbólica por parte de grupos interessados em aspectos eminentemente mercantis. Nesse sentido, muito importantes são as ponderações de López-Moreno & Thomé-Ortiz (2014) quando referem ao caso das rotas turísticas construídas em torno de produtos agroalimentares de um dado território. Segundo suas próprias palavras,



De la misma manera en que no se puede negar el eventual carácter pernicioso de ciertas prácticas turísticas, tampoco se puede rebatir el dinamismo de la cultura en el que innovación y creatividad suponen la posibilidad de reinventar los sistemas productivos como mecanismos de activación territorial. Ello indica la relevancia de atender las formas de apropiación del territorio y las articulaciones entre los actores que participan en el proceso, para poder evaluar su nivel de eficacia del turismo como estrategia de desarrollo (LÓPEZ-MORENO & THOMÉ-ORTIZ, 2015, p.309)

A mercantilização da cultura é o lado obscuro destas estratégias de revalorização de produtos e de esquemas de apropriação do simbólico. Há que sopesar ainda que o “sujeito ainda tem um núcleo ou essência interior que é o ‘eu real’, mas este é formado e modificado num diálogo contínuo com os mundos culturais ‘exteriores’ e as identidades que esses mundos oferecem” (HALL, 2006, p.11; aspas no original).

Esta perspectiva nos dá pistas no sentido de pensar que as identidades ao longo da vida, quando entram em contato com diferentes culturas, se modificam e se adaptam pelo diálogo, se compondo tanto em situações de conciliação como de ruptura (HALL, 2006). Tais descontinuidades dos modos de vida vigente e dos referenciais culturais não se restringem à contemporaneidade. Exemplificando, podemos pensar na passagem dos sistemas tribais coletores a estados agrários cultivadores no passado (GIDDENS, 1990). De outra parte, quando se pensa sobre o avanço da globalização há aludir ao período das grandes navegações, da descoberta de novas culturas, ingredientes e sabores. Essas mudanças, porém, se encontram no presente em um movimento acelerado, no que tange tanto à sua intensidade como em seu âmbito de atuação. Com efeito,

The modes of life brought into being by modernity have swept us away from all traditional types of social order, in unprecedented fashion. In both their extensionality and their intentionality the transformations involved in modernity are more profound than most sorts of change characteristic of prior periods. On the extensional plane, they have served to establish forms of social interconnection which span the globe; in intentional terms they have come to alter some of the most intimate and personal features of our day-to-day existence.<sup>23</sup> (GIDDENS, 1990, p.4).

---

<sup>23</sup> Trazido ao português, Giddens (1990, p.4): “Os modos de vida trazidos pela modernidade nos afastaram de todos os tipos tradicionais de ordem social, de uma forma nunca antes vista. Tanto em sua extensibilidade de atuação quanto em sua intencionalidade, as transformações envolvidas na modernidade são mais profundas do que a maioria das mudanças ocorridas em períodos anteriores ao nosso. No plano da extensibilidade, serviram para estabelecer formas de interconexões sociais que abrangem todo o globo; quanto à sua intencionalidade, vieram alterar algumas das características mais íntimas e pessoais da nossa vida cotidiana” (tradução nossa).

Desta maneira, através dos movimentos contemporâneos de globalização dos gostos e industrialização alimentar, ambos potencializados pela popularização da era digital e dos meios de comunicação, o sujeito passa a criar novas relações mundializadas que conseqüentemente irão interferir na maneira com que este desenvolve suas relações diariamente no âmbito local. Em um movimento amplo e de grande intencionalidade de mudanças, a desterritorialização cumpriria um papel de ruptura entre as memórias coletivas e os espaços culturais locais, seus bens e recursos (LAMEIRAS, 2013).

A desterritorialização é precisamente a quebra do controle de cada indivíduo, comunidade ou empresa sobre o seu território: No caso específico das populações, isso implica uma quebra de vínculos, uma perda de território, um afastamento aos respectivos espaços de afirmação material e/ou imaterial, funcional e/ou simbólica" (FERNANDES, 2008, p. 6).

Mas, efetivamente, quando falamos em gostos mundializados e de industrialização alimentar, a que nos referimos? Como pautar essas evoluções do capitalismo concretamente com as desterritorializações culturais existentes na contemporaneidade?

O comensal ocidental se vê diante de uma oferta de produtos alimentares cuja qualidade é bastante controvertida. Todavia, como é sabido, grande parte deles não foi produzida localmente, sendo importada de outras regiões. Carnes, peixes congelados, conservas e enlatados, **queijos** e bebidas, são exemplos de itens comumente comercializados pelas empresas agroalimentares, superando as restrições de distância e da sazonalidade. "O alimento moderno está deslocado, ou seja, desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associada" (POULAIN, 2004, p.29).

Neste sentido, a indústria agroalimentar favorece o estabelecimento e a irradiação desses alimentos, já que, ao aplicar técnicas de processamento, compostos químicos e manipulações genéticas favorecem a ampliação do tempo de prateleira, e conseqüentemente, se torna exequível a viagem a longas distâncias. Paralelamente à mundialização, a industrialização rompe o vínculo do produto com a natureza, atingindo as funções sociais da cozinha e desconectando parcialmente o comensal do seu respectivo universo biocultural (POULAIN, 2004, p.50)

A globalização e a "revolução industrial" aplicada à indústria agroalimentar permitiram ampliar a oferta de artigos alimentícios às classes subalternas que se incorporam ao mundo do trabalho. Houve um aumento na disponibilidade alimentar, o

que fez com que se superasse um estado histórico de escassez a um de abundância (CONTRERAS, 2005). Mabel Arnaiz nos diz que com a produção agroalimentar intensiva, acentuada a partir da segunda década do século XX, houve uma facilitação de acesso a diversos itens alimentares antes inacessíveis a uma grande parcela da população – com exceção das elites que sempre puderam consumi-los.

Ampliar a oferta calórica não quer dizer romper a monotonia e a homogeneização dos hábitos alimentares, senão justamente o contrário. O repertório alimentar deve assegurar uma disponibilidade satisfatória de macro e micronutrientes necessários a uma vida saudável em uma dieta convencional (ARNAIZ, 2005; FISHLER, 1979).

Apesar disso, Arnaiz (2005) ressalta que os movimentos contemporâneos alimentares também são propagadores de diversos malefícios. O primeiro deles, paradoxalmente, tem a ver com a insegurança alimentar que ainda persiste no mundo da abundância, onde recordes de produções são batidos anualmente e ainda assim, existem pessoas passando fome ou adoecendo com o sobrepeso, conquanto “[...] a má nutrição caracteriza o regime alimentar de alguns grupos populacionais [...] ocorre tanto para aqueles que não atingem suas necessidades nutricionais quanto para os que as excedem [...]”. São enfermidades da ‘sociedade da abundância’” (ARNAIZ, 2005, p. 149).

Outro ponto bastante discutido pelos estudiosos da alimentação contemporânea trata da homogeneização das espécies alimentares. O aumento da produção mundial de alimentos corre em paralelo ao desaparecimento crescente de diversas variedades animais e vegetais, que, constituindo as bases de diversas dietas localizadas, foram sendo paulatinamente substituídas por alimentos processados industrialmente. Contreras exemplifica essa realidade ao afirmar: “Vejamos o que ocorreu depois de 20 anos com as frutas e legumes. Elas se tornaram insípidas e sem grande interesse gustativo” (2005, p.136). Da mesma forma que as variedades intraespecíficas dos alimentos vegetais foram gradativamente diminuindo, como aponta Claude Fishler em seu texto “*Gastro-nomie et gastro-anomie*”, de 1979.

Complementarmente, posto em prática pelo setor industrial, surge um movimento de “caça aos microrganismos” através de regulamentações sobre higiene e políticas de qualidade. Na busca por garantir certa estabilidade nas características sensoriais e microbiológicas dos produtos alimentares, os gostos marcantes e os sabores regionais são sacrificados (POULAIN, 2004). Os aditivos químicos também

são fatores que contribuem na estabilização deste processo, além de garantir a ingestão sistemática e prolongada de substâncias, cujas consequências no corpo humano, são ainda desconhecidas (CONTRERAS, 2005).

Este é, sem dúvida, um dos pontos mais marcantes ao pensarmos sobre o estado em que se situam os sistemas agroalimentares contemporâneos. Ademais, o alimento proveniente da indústria é visto, por um número crescente de consumidores, como um produto sem identidade e vazio de conteúdo, já que além de ter características padronizadas, resta também rompidos os elos com a função socializadora da cozinha e com o caráter social da comensalidade. Esse alimento desterritorializado carrega consigo inúmeros problemas, dentre os quais, a falta de informações sobre a origem ou procedência, bem como o desconhecimento sobre os processos que o engendraram e os ingredientes utilizados em sua elaboração (POULAIN, 2004, p.51). A indústria é vista como macroestrutura geradora de alimentos sem memória, incapazes de suscitar experiências mnemônicas nos consumidores (CONTRERAS, 2005).

Esses fatores, de modo geral, promovem no comensal contemporâneo a insegurança sobre o que está sendo ingerido. Atualmente, dentro das lógicas mercadológicas de comercialização alimentar, o bombardeio de certas tendências, marcadas, sobretudo, pela padronização de uma dieta rica em açúcares e gorduras, tem sido responsável por diversas enfermidades, daí a ansiedade alimentar e a aparição de novos e recorrentes escândalos, como aludimos anteriormente.

Até então, a escolha era ditada pelos recursos disponíveis, pelos grupos de influência, pelos rituais ou especialmente pelas tradições. Agora, inserido em um contexto de amplas possibilidades e escolhas, o indivíduo perde as referências do que consome e do que deve ser evitado, já que, como nos diz Claude Fishler (1979, p.206), *“Les aliments que nous incorporons nous incorporent à leur tour au monde, nous situent dans l'univers”*. E complementa: *“Identifiant mal les aliments qu'il absorbe, le mangeur a de plus en plus de doutes sur sa propre identité”*.<sup>24</sup>

A crise dos critérios de escolhas, dos códigos e dos valores simbólicos e culturais, nos encaminha a uma desintegração da comensalidade e nos insere dentro

---

<sup>24</sup> Trazido ao português, Claude Fishler (1979, p.206): “A comida que incorporamos, por sua vez, nos incorpora ao mundo, nos situa no universo”. E complementa: “Identificando erroneamente o alimento que come, o comedor tem cada vez mais dúvidas sobre sua própria identidade”.

de um regime anômico. A anomia<sup>25</sup> alimentar expressa a situação de sujeitos vistos como partículas na sociedade, individualizados e separados cada vez mais de suas referências sociais, familiares, culturais e tradicionais. O “novo” consumidor contemporâneo institui em seus hábitos a quebra de “normas ou regras” alimentares, o que conseqüentemente o insere dentro de um ciclo repleto de dúvidas, inseguranças e desqualificações (FISCHLER, 1979).

Apresentadas por Pellerano (2014), essas normas fazem parte dos sistemas alimentares, demonstrando um conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que abrangem desde a produção (caça, cultivo, coleta), distribuição e transação comercial, até o consumo do alimento (no que diz respeito a como o preparar, com o que o combinar e de que forma consumir). Em entrevista realizada por Mirian Goldenberg com Claude Fishler em 2011, o sociólogo francês apresenta as regras alimentares através de uma comparação entre a linguagem e a alimentação:

Existem regras que estão implícitas no ato de comer, que os comedores seguem sem ter consciência que estão seguindo [...]. Existe, portanto, uma gramática e uma sintaxe quando se come. A língua é uma boa metáfora para se pensar a comida. Quando falamos, não pensamos na sintaxe da língua, não temos consciência da estrutura que está por trás da nossa fala. (GOLDENBERG, 2011, p.236)

Nesse sentido, em um contexto de grandes mutações no mundo da alimentação, o comensal sofre o impacto da indústria cultural e dos meios de comunicação. É esta a face da “gastro-anomia” descrita por Fischler (1979) em sua obra. Esse conceito possui raízes profundas com a globalização ou mundialização dos gostos e a padronização dos hábitos alimentares, bem como do que se veio a chamar

---

<sup>25</sup> O conceito de anomia foi cunhado inicialmente por Émile Durkheim em seus estudos sobre a divisão do trabalho social. Dentro do seu desenvolvimento intelectual, este sociólogo francês visualiza a existência de normas e regras coletivamente construídas, as quais se manifestam e são aceitas pelos indivíduos através da vida em sociedade. A constituição dessas regras e normas coletivas, ou fatos sociais, orientam a vida dos indivíduos em sociedade frente aos seus deveres com o próximo, buscando através da solidariedade, garantir os vínculos que mantêm os sujeitos coesos e unidos socialmente (NERY, 2012). A **anomia**, portanto, “pode ser entendida como uma situação social na qual se estabelece a falta de coesão e de ordem, principalmente no que concerne às normas e os valores sociais”. Numa sociedade sem regras e normas sociais, ou, com fatos sociais pouco demarcados, os indivíduos se vêm participando inconscientemente dos processos coletivos e sociais (NERY, 2012, p. 29). Dentro desse contexto à ruptura dos valores antigos e tradicionais soma-se a situação de indivíduos sujeitos a um estado constante de insegurança, perda de identidade coletiva desconhecimento das novas regras que regem o funcionamento da sociedade.

“Economia do desejo”<sup>26</sup>. Nesse contexto, Contreras (2005) reitera que surge na contemporaneidade um sentimento de nostalgia em relação aos alimentos tradicionais e às “cozinhas das avós”. Diz:

A progressiva homogeneização e a globalização alimentares [sic] é que provocam, precisamente, uma certa “nostalgia” relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos “patrimônios culturais”. (CONTRERAS, 2005, p.138, aspas no original).

A perda de qualidades organolépticas dos alimentos no presente geraria lembranças “mais ou menos mistificadas” das variedades e preparações de outrora e que hoje já não são mais encontradas facilmente. Para Contreras, a valorização cada vez maior das produções regionalizadas anda em paralelo à evolução das sociedades industriais, em uma “época na qual o mercado e a comunicação dominam a dinâmica social” e manipulam termos preciosos à alimentação em escala cultural, como autenticidade, tradição e identidade (CONTRERAS, 2005, p. 138-139).

Desta maneira, os regimes de valorização e salvaguarda passam a ser encarados como formas de frear as tendências contemporâneas alimentares de desvalorização das tradições e dos ritos geracionais, ao passo que visam preservar o caráter genuíno de produtos agroalimentares. Indo além, nos remetem a criação de qualidades e valores que superam meramente o âmbito econômico, trazendo novas possibilidades aos atores sociais, no seu desenvolvimento e na proteção da biodiversidade e da cultural local.

Nesse sentido, a epígrafe do artigo concebido por Sacco dos Anjos e Caldas (2020) propõe uma instigante questão: “¿*Qué vale más, el instrumento o la melodía? Notas críticas sobre dispositivos de valorización de la calidad agroalimentaria*”. O propósito deste estudo é justamente discutir a eficácia dos regimes de qualidade e a resposta à indagação que ponteia a discussão. Assim, convergimos com ambos os autores quando concluem que:

Esta discusión nos remite al eterno dilema de escoger el instrumento musical o la melodía que del instrumento se puede extraer. **Crear una indicación**

<sup>26</sup> A economia do desejo é um fruto do sistema capitalista hegemônico que atua globalmente na contemporaneidade. Ocupa irrestritamente o ciberespaço através da propagação de anúncios e ofertas, imagens sedutoras, que promovem e garantem a constante geração de desejos nos sujeitos, os induzindo a uma busca por saciedade mesmo que temporária. O ser humano bombardeado incessantemente através da cultura digital, dos novos meios de comunicação e propaganda, estaria vivenciando um afloramento constante de desejos transplantados e não saciados, promovendo cada vez mais o consumo de itens que inconscientemente afastam as escolhas humanas do suprimento das necessidades (MOREIRA, 2020)

**geográfica, patrimonializar un artículo o edificar una marca colectiva no puede ser visto como un fin en sí mismo, sino como un medio de ampliar las perspectivas de los actores sociales, de fomentar la inclusión social, la protección de la biodiversidad, incentivar la innovación social, preservar la cultura y los bienes culturales.** Si este es camino escogido, nos quedamos con los acordes de la melodía y no precisamente con las propiedades intrínsecas del instrumento musical (grifo nosso).

Para os autores citados, essas diferentes estratégias são opções reais para a valorização dos detentores, das regiões e das práticas cultural. Apesar disso, não devem ser vislumbradas unicamente como destino a ser alcançado, mas sim, efetivamente, como caminho a ser percorrido.

A próxima seção desta dissertação é dedicada a abordar a importância dessas estratégias de valorização e salvaguarda, desvendando as nuances conceituais desses dispositivos pelo mundo e dentro do contexto brasileiro.

### **3.3 Os patrimônios culturais**

A ideia de “bem patrimonial” supõe uma terminologia vasta e dinâmica. Sabidamente possui um caráter polissêmico, podendo ser empregado em diferentes contextos e referir-se a diferentes objetos, tanto sob um olhar estritamente material (o produto em si) como especialmente *imaterial*, ou o que está para além da matéria. Nessa perspectiva, diferentes autores abordaram conceitualmente o que se pode ser entendido como patrimônio. Numa perspectiva restrita, é entendido como algo legado pelos progenitores aos descendentes. Seriam bens patrimoniais tanto objetos materiais como casas, utensílios domésticos ou livros, como também itens menos tangíveis, mais abstratos e espirituais, como direitos, obrigações e saberes (HERNANDEZ & TRESSERRAS, 2007, p.11).

Para José Gonçalves (2009), podemos falar sobre patrimônios econômicos e financeiros, imobiliários, de uma pessoa, empresa ou família. Também é possível pensar sobre um acervo arquitetônico, histórico, artístico, etnográfico, ecológico, genético e cultural. Noções que carregam formas e contornos modernos ocidentais, mas que, sem dúvida, remontam a tempos pretéritos.

A noção de patrimônio confunde-se com a de propriedade. A literatura etnográfica está repleta de exemplos de culturas nas quais os bens materiais não são classificados como objetos separados dos seus proprietários. Esses bens, por sua vez, nem sempre têm atributos estritamente utilitários. Em muitos casos, servem a

propósitos práticos, mas carregam, ao mesmo tempo, significados mágicos, religiosos e sociais. (GONÇALVES, 2009, p.27)

Vemos assim que o patrimônio se vincula tanto a uma concepção física e tangível da vida humana, como também a representações, símbolos e signos que, por vezes, regem as extensões morais de seus proprietários e, conseqüentemente, as formas pelas quais se inserem na trama das relações de uma dada coletividade.

Dentre as categorias antes mencionadas, a que se relaciona de melhor maneira à temática atinente ao presente estudo é a correspondente ao patrimônio cultural. Este termo, segundo Llorenç Prats (1998), pode ser entendido como uma invenção e uma construção social. Vistas de forma complementar, a invenção somente passa a possuir autoridade quando for legitimada por uma construção social, e nenhuma construção social surge sem antes ter sido, ao menos parcialmente, inventada (sejam seus elementos, suas composições ou seus significados) (PRATS, 1998, p. 64).

Ainda para Prats, a origem do patrimônio cultural consiste na legitimação de determinados referenciais simbólicos a partir de fontes de autoridade (ou de sacralidade). A convergência das fontes de autoridades em elementos culturais associados à determinada identidade, a seus valores e ideais, garante a justaposição de qualidades sagradas aos discursos a quais estes se vinculam (PRATS, 1998).

A partir da instituição de distinção atribuída a determinado bem (material ou imaterial), seus elementos, ideais e valores passam a carregar esse caráter sacralizado, aparentemente essencial e imutável.

A instituição de distinção de um patrimônio deve ser endógena ao grupo a que procede, sendo reconhecida como algo capaz de transpassar valores e ideais inerentes a uma dada coletividade. O reconhecimento e outorga a nível institucional desse bem, entretanto, passa por vezes através da lente de interesses exógenos, de relações de poder desvinculadas ao cenário local, estando sujeito à apropriação de grupos de interesse. Assim, tornar um bem cultural, detentor de patrimonialidades<sup>27</sup>, em patrimônio cultural institucionalizado, se dá inicialmente pelo reconhecimento identitário, mas também por interesses de ordem política, econômica ou social. A

---

<sup>27</sup> O conceito de patrimonialidade é apresentado por Dominique Poulot (2009, p.28) como uma “modalidade sensível de uma experiência do passado, articulada com uma organização do saber – identificação, atribuição - capaz de autenticá-lo”. Em linhas gerais, o termo se relaciona a percepção de elementos em determinado bem cultural que permitam organizar um discurso e construir um processo de patrimonialização em última instância. Características que demonstram certas potencialidades, mas que poderão não se converter em um patrimônio institucionalizado.



ativação patrimonial de determinado bem cultural ocorre através da correlação de interesses, valores e situações históricas dentro das sociedades, podendo ser interpretadas como expressão de uma dada estratégia política. Prats (1998, p.68) nos diz: *“En el plano de la realidad social, y en última instancia, quien activa repertorios patrimoniales son en primer lugar los poderes constituidos”*.

Segundo o autor, são os governos federais, estaduais e municipais que atuam com maior ou menor intensidade na patrimonialização segundo as circunstâncias. Ele também pontua que dentro dos poderes capazes de exercer influência na ativação de um patrimônio cultural, o poder econômico invariavelmente se sobressai (PRATS, 1998).

Neste sentido, a atuação de interesses específicos dentro das instâncias de poder poderia gerar bloqueios em determinados processos patrimoniais de ordem alimentar. Segundo Elaine de Azevedo, o chamado lobby alimentar focaliza sua influência a uma maior obtenção de lucros das empresas interessadas, não assumindo compromissos específicos com a promoção da saúde e possivelmente com a valorização de práticas culturais originárias. Para a citada autora, o lobby alimentar expressa “atividades políticas legais, não consideradas ações de suborno, designadas para influenciar o congresso, as agências federais e o governo, no sentido de proporem leis que beneficiem as companhias alimentares e os grupos de *commodities* agrícolas” (2019, p. 54). Por sua influência, são ações recentes nacionais o favorecimento dos transgênicos, a flexibilização de diversos agrotóxicos e o movimento contrário ao Guia Alimentar Brasileiro.

Vemos que dentro dos debates sobre a perspectiva do patrimônio cultural, as relações de representatividade, valores, identidades e interesses são extremamente relevantes. A necessidade de se conciliar interesses locais e os poderes constituídos é uma tarefa assaz complicada, mas que deve ser enfrentada. Não é à toa que se mostram necessárias estruturas comprometidas com a preservação e salvaguarda de produtos agroalimentares tradicionais, artesanais e que conformam a matriz cultural das coletividades.

### **3.3.1 Os patrimônios alimentares**

A ideia dos patrimônios alimentares se relaciona diretamente às visões propostas anteriormente sobre a dinâmica da patrimonialização cultural de produtos agroalimentares. Nesse contexto, podem haver forças contraditórias envolvidas:

El patrimonio alimentario, como el “patrimonio” en general, ha sido considerado tanto como una construcción sociocultural, con capacidad para representar simbólicamente una identidad, como una industria de valores añadidos. La lógica político-cultural responde a una voluntad de recuperar lo que, habiendo desaparecido o estar en trance de desaparecer, ha sido considerado una manifestación identitaria; la lógica mercantil se inclina por patrimonializar lo que es susceptible de convertirse en mercancía, sea por su dimensión de espectáculo o de objeto consumible. Ambas dimensiones pueden ser excluyentes o complementarias. (ODELA, 2019, p. 3; aspas no original)<sup>28</sup>

Os patrimônios alimentares fazem referência àqueles bens gastronômicos de determinado povo ou coletividade, que através de um desenvolvimento histórico e cultural, são capazes de refletir na contemporaneidade valores representativos de determinada identidade. Dentro dessa perspectiva há iniciativas que merecem menção. O *Observatorio de la Alimentación* (ODELA) (2019) menciona a lógica político-cultural subjacente a estas iniciativas (primeiro eixo) a partir de uma percepção de desaparecimento, esquecimento ou desconstrução de determinada manifestação gastronômica identitária.

O segundo eixo diz respeito a uma perspectiva mercadológica, onde a busca pela patrimonialização se inclina àqueles produtos tradicionais capazes de se converterem, com facilidade, em mercadoria, se vinculando aos moldes do sistema econômico atual. Pontuamos aqui que ambos os eixos podem e devem carregar aspectos capazes de mesclar interesses culturais e mercadológicos, fornecendo fonte de renda para os detentores tradicionais, assim como garantindo a manutenção desses saberes e fazeres culturalmente autênticos.

Nessa premissa, a seleção do que poderá se tornar patrimônio institucionalizado recai sobre elementos que constituem uma herança coletiva, mesmo sendo difíceis de objetivar e normalizar, como diz ODELA (2019). Elementos que expressam a diversidade cultural dentro de um território ou grupo, como os conhecimentos e práticas de produção, a transformação de matérias-primas e a distribuição e o consumo de alimentos transmitidos ao longo de gerações.

Outros autores, como Raul Matta (2016), são mais específicos ao apontar os limites conceituais dos patrimônios alimentares. Para este autor, esses patrimônios fazem referência a elementos físicos como produtos agrícolas, ingredientes, pratos e artefatos culinários e de produção; como também a elementos de dimensão simbólica,

---

<sup>28</sup> Trata-se de texto inserido na convocatória do “V Congreso Internacional del Observatorio de La Alimentación y la Fundación Alicia”, realizado em Barcelona (18-21/06/2019).

ligados às maneiras de se alimentar, aos rituais, técnicas, receitas, hábitos, crenças e comportamentos vinculados aos alimentos. Se estende a processos de seleção, descontextualização, adaptação e reinterpretação, o que o estabelece em um contexto de construção histórica, cultural e social, combinando “conservação e inovação, estabilidade e dinamismo, reprodução e criação” (MATTA, 2016, p. 339. tradução nossa).

González-Turmo (2010) propõe que o patrimônio alimentar engloba tanto os alimentos, mas também os objetos, os espaços, às práticas, representações, expressões, conhecimentos e habilidades. Esses itens, frutos da ação contínua de comunidades e grupos sociais, promovem cotidianamente relações entre a sociedade e a natureza, gerando novas maneiras de aproveitamento, redes de trocas e fluxos de conhecimentos. Complementarmente, dentro de um cenário de globalização alimentar, a autora vincula o patrimônio alimentar à defesa das paisagens, reiterando que proteger somente o alimento ou o território seria algo parcial e incompleto.

El patrimonio alimentario esta ciertamente vinculado a la defensa del paisaje. Alimentación y paisaje cultural pueden ser consideradas realidades inherentes. Y adiciona: La globalización ha barrido los límites que permitían identificar alimentación con territorio. La defensa del patrimonio alimentario no puede limitarse, por lo tanto, a la protección de determinados alimentos o de los territorios donde éstos fructifican. (GONZÁLEZ-TURMO, 2010, p. 198)

Em sua perspectiva, portanto, o patrimônio alimentar transcende uma simples leitura de características e propriedades do alimento ou do espaço, devendo mesclar ambos conceitos na construção de uma política eficaz e ampla. A globalização alimentar é vista como uma força supressora de heranças culturais, sendo necessário, nas atuais circunstâncias, ações que resgatem aspectos que conformam as identidades de indivíduos e coletividades.

Há várias definições ligadas à questão do Patrimônio Cultural Imaterial (PCI) no caso brasileiro no âmbito da atuação do Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico e Nacional. Estas se mostram em sintonia com a perspectiva da convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Realizaremos, nesta subseção, uma análise sobre o tema da patrimonialização de queijos artesanais, com ênfase nos queijos de Minas pelo IPHAN, com o intuito de sustentar abordagem da questão para o queijo coalho artesanal dos estados do nordeste do Brasil.

Posteriormente, nosso olhar se volta ao eixo mercadológico, analisando a perspectiva do queijo coalho em termos de estratégias de valorização de alimentos tradicionais pela via da criação de indicações geográficas.

### 3.4 O caminho da patrimonialização segundo a perspectiva do IPHAN e da UNESCO

Em sua gênese, as políticas de valorização do patrimônio cultural levadas a cabo pelo IPHAN estiveram centradas na preservação de bens materiais edificados, ainda na década de 1940. No âmbito da alimentação tem-se exemplos como o do **“Engenho Freguesia: sobrado, fábrica de açúcar e capela Nossa Senhora da Piedade”** e outros semelhantes, onde sua relevância cultural alimentar estava subordinada aos valores arquitetônicos e de integridade (COSTA & SERRES, 2021, p. 138).

A imaterialidade do patrimônio cultural, ou utilizando termo mais popular entre os especialistas do tema, sua intangibilidade, somente passa a ser contemplada institucionalmente a partir da Constituição “cidadã” de 1988. Entretanto, antes desta data, alguns estudiosos intelectuais brasileiros já alertavam para a necessidade de valorização do patrimônio cultural “para além da pedra e cal”.

Em 1936, convidado a tecer o anteprojeto de criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), atual IPHAN, Mario de Andrade dá pista a uma tendência que até então não era debatida: a proteção dos bens imateriais. Neste momento, lança luz sobre os bens culturais ameríndios, como vocábulos, cantos, lendas, culinárias, dentre outros; e a arte popular, contemplando histórias, superstições, lendas, danças, entre outras (IPHAN, 2015a; SILVA, 2002). Sobre o anteprojeto de Mario de Andrade, Fernando Fernandes da Silva (2002, p.135-136) diz:

São oito categorias identificadas além das correspondentes subcategorias. [...] O anteprojeto adquire maior relevância quando verificamos sua utilidade atual, ao estabelecermos o conceito de bem imaterial e as várias categorias que podem ser incluídas naquele gênero.

A obra de Mário de Andrade, de modo geral, serviu parcialmente como fonte inspiradora ao que viria a ser o Instituto do Patrimônio Nacional, entretanto, naquele momento, suas percepções sobre a intangibilidade dos bens culturais foram deixadas de lado em prol do enaltecimento das edificações e de seus valores estéticos-arquitetônicos. Belas (2012, p.33) nos diz: “O que estava em pauta não era o

reconhecimento e a valorização da cultura popular, mas ao contrário, a construção discursiva de uma memória nacional unificada que seria disseminada pelos meios de comunicação e pelo ensino formal”.

Outro intelectual que deu pistas sobre a esfera intangível do patrimônio foi Aloísio Magalhães. Coordenando o extinto Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC) e posteriormente outras instituições, buscou traçar um sistema referencial básico capaz de descrever e analisar, relacionando diferentes áreas do conhecimento, à dinâmica cultura brasileira. Procurou por formas peculiares de atuação, modos de vida e comportamentos dentro da cultura nacional, estes que, se especificados, demonstrariam a configuração de uma identidade cultural. Com efeito,

[...] fica evidente que a gestão de Aloísio Magalhães inseriu no âmbito das políticas públicas de cultura o reconhecimento dos bens culturais não mais por valores estéticos ou com características “eruditas”, mas pelo valor que a sociedade atribuía aos mesmos. Dessa maneira, as manifestações de grupos e comunidades passam a ter seu protagonismo, agora, nas mãos de seus detentores. A síntese dessa visão poderia ser representada pela frase “a comunidade é a principal guardiã do bem cultural”. (IPHAN, 2015b, n.p, aspas no original)

Entendemos que neste contexto, onde a valorização dos patrimônios tangíveis ganha importância dentro do país, afloram paulatinamente visões capazes de alterar o cenário até então estabelecido. Concomitante a este período, mas em escala global, surgem questionamentos dentro da Convenção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural da Unesco, de 1972. Nas definições propostas pelo evento, como nos diz Santilli (2002), foram excluídos os bens de natureza imaterial entre aqueles que seriam objeto de proteção, gerando um movimento de contestações a partir dos chamados “países de terceiro mundo”, liderados pela Bolívia. Entre as reivindicações que surgiram neste momento, está a necessidade do desenvolvimento de estudos que propusessem formas jurídicas de proteção às manifestações e expressões da cultura tradicional e popular.

Como desdobramento, este órgão desenvolve e disponibiliza, em 1989, um documento internacional que se tornaria a principal referência para a proteção do patrimônio cultural imaterial no mundo até o momento (SANTILLI, 2002). Através da “Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular”, se aconselhou aos países membros a identificação, a salvaguarda, a conservação, a difusão e a proteção da cultura popular dos grupos detentores de conhecimentos tradicionais, “[...] por meio de registros, inventários, suporte econômico, introdução de

conhecimento no sistema educativo, documentação e proteção à propriedade intelectual [...]” (SANT’ANNA, 2009, p. 53).

Sem dúvida, o estabelecimento de uma recomendação global para a valorização das culturas tradicionais a partir de um órgão de autoridade é um marco na história do patrimônio cultural imaterial. Apesar disso, para esta ação efetivamente se converter em práticas efetivas de proteção, valorização e conservação do patrimônio, caberia aos Estados-membros da Unesco, adotarem essas recomendações em seu âmbito interno (SANTILLI, 2002). O Brasil, como já visto, contou com alguns intelectuais que vislumbravam o patrimônio cultural para além do edificado. Com a promulgação da chamada constituição “cidadã”, em 1988, algo se move nessa direção. Chamamos a atenção para o artigo 216, o qual estabelece que o patrimônio cultural brasileiro é composto de bens:

[...] de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referências à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais incluem:

I – As formas de expressão;

II – Os modos de criar, fazer e viver;

III – As criações científicas, artísticas e tecnológicas; [...]. (BRASIL, 1988, n.p).

Além disso, determina que o poder público, em colaboração com as comunidades, deverá promover e proteger o patrimônio cultural brasileiro, através de registros, inventários, vigilância, tombamentos, e outras formas de acautelamento e preservação (BRASIL, 1988). As definições da constituinte brasileira, junto às recomendações propostas pela Unesco em 1989 e algumas diferentes ações do órgão na década seguinte, serviram para impulsionar a política de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil. A partir da instituição de uma comissão criada em 1998 pelo Ministério da Cultura brasileiro, se desenvolveram as bases institucionais para a apresentação de uma proposta, que posteriormente viria a se tornar o decreto 3.551/2000. Através destas medidas, instituiu-se “o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro”, além da criação do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI)<sup>29</sup>, que viria a ser o

---

<sup>29</sup> O PNPI é visto como um programa de fomento e apoio que procura estabelecer parcerias entre diferentes instituições da federação ligadas à cultura e à pesquisa, buscando a proteção e o respeito dos direitos coletivos relativos à preservação e uso de diferentes bens culturais brasileiros. Em suas linhas de ação estão o estímulo a projetos de pesquisa, documentação e informação, realização de levantamentos, mapeamentos e inventários, apoio à instrução dos processos de registro,

principal instrumento legal para a proteção dos bens culturais de natureza imaterial no país (QUEIROZ, 2020; SANTILLI, 2002).

A partir desse momento, como propõe o decreto (BRASIL, 2000), se instituem livros para a inscrição dos conhecimentos aptos à titulação patrimonial, a saber:

- O Livro de Registro de Saberes, no qual serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, técnicas e práticas tradicionais, formas de produzir um determinado processo ou obter um determinado produto;
- O Livro de Registro das celebrações, no qual serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva;
- O Livro do Registro das Formas de Expressão, como manifestações literárias, músicas, artes cênicas;
- O Livro de Registros dos Lugares, como mercados, feiras, santuários e outros espaços onde se reproduzem determinadas práticas culturais de natureza coletiva.

A seleção dos bens aptos a inscrição não é meramente técnica, mas sim social e política. A escolha de qual bem será preservado, assim como de qual forma dar-se-á o processo depende de critérios e conceitos propostos por autoridades ou pelas pessoas responsáveis por sua preservação. Em outras palavras, tanto a escolha como a definição das melhores maneiras de se preservar e conservar determinado bem cultural, parte tanto do poder político e de autoridades acadêmicas da área, bem como do interesse social e do conhecimento empírico acumulado pelas comunidades detentoras dos saberes tradicionais. Nesse sentido, entre os que podem requerer a instauração do processo de registro, tem-se: O Ministro de Estado da Cultura, instituições vinculadas ao Ministério da Cultura, Secretárias de Estado, de Município e do Distrito Federal e sociedades ou associações civis. Essa resolução se propõe a evitar uma tendência brasileira até então criticada, onde se dava preferência em preservar e tomba bens culturais referentes as elites, dando assim, voz e oportunidade para as práticas populares e tradicionais se perpetuarem (SANTILLI, 2002).

---

sistematização de informação, constituição de bancos de dados e conservação de acervos documentais e etnográficos fundamentais para o patrimônio cultural brasileiro. As linhas de ação do PNPI são orientadas à busca por sustentabilidade, organização comunitária, promoção e capacitação (IPHAN<sup>D</sup>, s.d; IPHAN<sup>F</sup>, 2020)

A experiência dos registros em escala nacional inicia, oficialmente, a partir do começo dos anos 2000. Desde este ano até 2004, o IPHAN elabora e testa a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais<sup>30</sup> (INRC), e realiza sua primeira inscrição voltada a um bem de cultura alimentar, qual seja, o ofício das Paneleiras de Goiabeiras em 2002 (IPHAN<sup>c</sup>, s.d). Um ano após, em Paris, na 32ª sessão, a conferência da Unesco aprova a “Convenção para a Salvaguarda do PCI”, representando inegável conquista para as políticas culturais internacionais, já que reconhece a “importância da noção de diversidade cultural e a imprescindibilidade do olhar do Estado sobre essa dimensão do patrimônio, essencialmente humana e cidadã” (QUEIROZ, 2020, p.17).

Esta convenção, que, em linhas gerais, trouxe como principal objetivo a salvaguarda do PCI, o respeito e a conscientização sobre a importância das comunidades neste aspecto (UNESCO, 2006), em meio à ratificação brasileira em 2006, afirmou-se a necessidade da criação de “planos de ação”. Estes planos consistem no planejamento de ações de curto, médio e longo prazo, os quais visam o “apoio e a continuidade de existência do bem cultural de modo sustentável, através de fomento à produção, reprodução, transmissão, e divulgação dos saberes e práticas a eles associados” (M. DA CULTURA, s.d, p.2). Todas as ações devem primar pela conciliação entre as necessidades das comunidades a que os bens culturais estão vinculados, o Estado e demais atores sociais da sociedade civil (QUEIROZ, 2020).

A política desenvolvida no Brasil incorporou as recomendações, instrumentos e procedimentos propostos pela Convenção Internacional do PCI da Unesco, mas também avançou nessa matéria *por motu proprio*. Hermano Queiroz (2020) nos diz que, ao adotar uma perspectiva que estabelece diferentes elementos como caracterizadores das expressões culturais no território, a política de salvaguarda no país foca seu rumo no “bem cultural”, na sua expressão e em todos os atores que compõem suas dinâmicas, observando as condições ambientais, sociais, materiais, econômicas, e etc. Entrementes,

---

<sup>30</sup> “O INRC é uma metodologia de pesquisa desenvolvida pelo IPHAN para produzir conhecimento sobre os domínios da vida social aos quais são atribuídos valores e que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para determinado grupo social” (IPHAN<sup>E</sup>, s.d). Tal dispositivo opera utilizando o conceito de referência cultural, superando a falsa dicotomia entre o patrimônio material e imaterial, enxergando-os como faces de uma mesma moeda: a do patrimônio cultural (SANT’ANNA, 2009, p.56).



[...] tentando ver aquela expressão como uma espécie de ponta de um grande iceberg, que na realidade envolve tudo isso e não só o processo de transmissão. Ou seja, a nossa visão implica ver a salvaguarda desse patrimônio como um conjunto de processos que envolve a transmissão, a obtenção de matérias-primas, a presença num determinado território, que envolve inter-relações sociais, envolve público, fruição. Enfim, um conjunto de processos. É tudo isso junto que permite a salvaguarda e não apenas a transmissão. (SANT'ANNA, 2018 apud QUEIROZ, 2020, p.23).

Neste sentido, ao longo dos anos de trabalho do IPHAN junto ao PCI, diferentes bens alimentares foram sendo registrados. Logo após o reconhecimento do ofício das Paneleiras de Goiabeira, sucede o caso das Baianas de Acarajé, do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí, dos Doces Tradicionais da Região de Pelotas e antiga Pelotas, do Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira e do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas. Este último, patrimônio cultural imaterial brasileiro desde 2008, é o caso que mais se aproxima do objeto de estudo deste trabalho, por ser um registro que trata sobre um modo de fazer queijo artesanal no Brasil. A proximidade desse bem cultural com o caso objeto dessa dissertação ensejou a próxima subseção deste estudo.

### **3.4.1 Bases conceituais do registro e revalidação do modo de fazer queijo de minas.**

A produção queijeira em Minas Gerais é uma prática que existe há séculos. Além disso, o queijo é portador de características que modelam a identidade dos habitantes desta unidade federativa, tanto no caso dos produtores (elaboradores, pecuaristas), dos consumidores como também dos comerciantes ligados a este sistema produtivo. Em certa medida, os objetivos de valorização deste artigo dialogam com o caso particular do queijo coalho nos estados da região Nordeste do país.

Entendemos, assim, que a “tradicionalidade” do queijo mineiro extrapola o âmbito estrito da produção. É preciso pensar na sociabilidade, comensalidade e em outros atributos de um consumo que ocorre em diversas camadas sociais, entre diferentes gerações e ambientes, tanto na esfera pública como privada.

É possível comprá-lo em feiras, mercados e empórios, em um espectro que vai desde a sua forma fresca até a forma curada. É possível encontrar esse produto lácteo em pratos de restaurantes, ou acompanhando um café ou cachaça nos bares e padarias. (IPHAN, 2014, p.14). Podemos afirmar assim, que da mesma maneira que

o coalho se constituiu nos diferentes estados do Nordeste, enraizado em práticas produtivas e comerciais tradicionais, o queijo mineiro se insere e se mostra como uma parte intrínseca do modo de “ser mineiro”.

Segundo Menezes (2006), o queijo mineiro apresenta vínculos com a receita básica de produção do queijo da Serra da Estrela em Portugal. Através da reinvenção de instrumentos, técnicas e fazeres ao longo dos anos, assim como a expansão produtiva para diferentes microrregiões das Minas Gerais, o modo de fazer queijo mineiro assumiu características próprias dentro de um amplo espaço geográfico.

O Estado de Minas Gerais conta com cinco tradicionais regiões produtoras reconhecidas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER) e cadastradas no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), sendo elas: a região do Serro, das Serras da Canastra e do alto Paranaíba, do Araxá e dos Campos das Vertentes (DORES & FERREIRA, 2012).

De modo geral, todas as regiões utilizam o leite cru na elaboração do queijo e processos muito semelhantes, variando em alguns aspectos, como a utilização (ou não) de tecido na prensagem, o tempo de maturação do queijo e a preponderância da mão de obra masculina ou feminina nos processos produtivos. Entretanto, o grande responsável pelas diferenças de sabor é a utilização de um fermento próprio, comumente referido como “pingo”.

Este fermento láteo, “obtido com o soro que drena dos queijos recém manufaturados durante a tarde e a noite do primeiro dia de maturação” (MENEZES, 2006, p.30), contém diversos grupos microbianos que direcionam a fermentação e a cura do queijo, inserindo no produto uma microbiota diversificada, mas representativa da região na qual o alimento é fabricado. Resultando deste processo, surgem produtos ímpares e sensorialmente diferenciados, ligados às características naturais do clima, da vegetação e dos animais produtores do leite (DORES & FERREIRA, 2012).

Em outras palavras, a partir da dessora dos queijos recém manufaturados, se obtém um líquido rico em microbiota natural. Estes microrganismos endógenos e lacto-fermentantes são inseridos dentro da produção do dia seguinte, junto ao leite e ao coagulante, passando a compor todo o restante do processo produtivo até a sua nova captação, e assim sucessivamente. O “pingo”, portanto, é fruto da produção do dia anterior, sendo diariamente coletado e utilizado na produção do dia seguinte do queijo. Dentro das especificidades locais de solo, clima, fauna e flora, surgem alimentos com consistência, cor e sabor específicos.

Toda essa dinâmica tradicional de produção só é possível pois se utiliza o leite cru nas produções. Caso contrário, se a pasteurização fosse empregada no processamento, a microbiota específica seria destruída, assim como os diferentes sabores que conferem a identidade do produto.

Foi nesta tendência que em 2001, o Ministério Público Federal, respondendo denúncias sobre contaminação de leite cru, proibiu a produção dos queijos artesanais, determinando sua imediata retirada dos mercados a não ser que se enquadrassem na legislação sanitária em vigor, o já debatido decreto 30.691 de 1952. “Pelo fato da produção de leite e derivados não pasteurizados estarem omissos na legislação, essa produção passaria a ser considerada como irregular ou clandestina” (IPHAN, 2014, p.14). Ademais, sabemos que neste período conturbado no início dos anos 2000, já estava em vigor o decreto 1.812/96 que definia um período mínimo de maturação de 60 dias aos queijos produzidos com leite cru, algo inviável para a realidade queijeira mineira artesanal.

Por força das ações de fiscalização as produções artesanais do queijo mineiro são postas na ilegalidade e clandestinidade, fato que vem em prejuízo dos produtores de leite e elaboradores deste artigo que contestam tal medida e encaminham reivindicações. A partir dos “produtores de queijo do Serro e de outras regiões tradicionais, organizações civis, instituições do poder público e da iniciativa privada de Minas”, houve uma articulação e busca inicial para a adequação e controle sanitário dos rebanhos, sistematização de conhecimentos relativos à segurança alimentar dos queijos de leite cru e melhores práticas de produção (IPHAN, 2014, p.15). Também se destaca a aprovação da lei estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, dispondo sobre a produção do queijo minas de leite cru, além de uma série de outros decretos e portarias devidamente listados nas notas<sup>31</sup> (IPHAN, 2014).

Ainda assim, se fez sentir o arrocho causado pela legislação sanitária atuante sobre as produções artesanais. Nesse contexto, o queijo artesanal do Serro é registrado como Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais em agosto de 2002,

---

<sup>31</sup> “Lei estadual nº 14.185, de 31/01/2002, dispõe sobre o processo de produção do Queijo de Minas Artesanal. Decreto nº 42.645, de 05/06/2002, regulamenta a lei estadual nº 14.185. Já a Portaria IMA nº 517, de 14/06/2002, estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal. Portaria IMA nº 518, de 14/06/2002, dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal. Portaria IMA nº 523, de 03/07/2002, dispõe sobre as condições higiênico sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal. Lei nº 14.987, de 14/01/2004 – reabre o prazo de cadastramento de que trata o § 1o do art. 3º da lei nº 14.185/2002.” (IPHAN, 2014, p.20).

pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG), além de ser apresentado ao IPHAN em 2001, o pedido de registro no livro dos saberes e consequentemente seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial do Brasil. Dando início às pesquisas nessa área, em meados de 2002, sob a supervisão do Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI), e aplicando a metodologia INRC, o IPHAN identifica e caracteriza outras regiões produtoras de queijos artesanais típicos. Assim, em 2005, o órgão busca a redefinição do objeto do registro, “contemplando a totalidade do bem cultural que importava reconhecer e preservar como patrimônio cultural brasileiro: os tradicionais queijos artesanais de Minas” (IPHAN, 2014, p.18).

A partir deste momento o objeto em análise fica redefinido como o “Modo de fazer queijo de Minas nas regiões do Serro, e das serras da Canastra e do Salitre, Alto Paranaíba ou Cerrado”. O registro, seguindo todas as informações reunidas no processo, foi aprovado na 56ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em Belo Horizonte/MG, em 15 de maio de 2008, tendo sua inscrição oficial no Livro de Registro dos Saberes em 13 de julho de 2008.

A partir deste momento, os modos de fazer queijo - nessas três regiões mineiras - passaram a ser patrimônios culturais do Brasil. Entretanto, como nos diz o dossiê do IPHAN de 2014, logo após a inscrição dessas três regiões produtoras, outras regiões mostraram interesse no sentido de alcançar essa mesma condição. Esse é o caso da região do Araxá, que logo em 2008 reivindicou sua adição ao registro, através da iniciativa de produtores, associações e cooperativas locais. No entanto, como faltavam dados sobre as relações desenvolvidas naquele espaço, tratando do modo de fazer queijo de leite cru como uma expressão significativa dos modos de ser e viver na região, o DPI faz a requisição para que a documentação até então encaminhada fosse complementada (IPHAN, 2014).

A partir dessas primeiras observações, avançamos 13 anos após o registro, buscando compreender quais foram as principais alterações ocorridas nas dinâmicas destes bens culturais. O título de patrimônio cultural imaterial, concedido pelo IPHAN, requer uma reavaliação e revalidação dentro de um período de 10 anos após o ato de registro, onde se busca identificar e compreender “como a manifestação cultural se comportou ao longo dos 10 anos seguintes ao reconhecimento e sua atual situação” (IPHAN, 2013, s.p). Este roteiro de reavaliação analisa, através de quatro eixos, as ações relacionadas ao bem durante o período determinado, e contempla dinâmicas

como sua existência na atualidade, seu papel como referência cultural, sua transmissão, práticas de salvaguarda, dentre outros (COELHO & ZANIRATO, 2016; IPHAN, 2013; IPHAN, 2021). Apesar de superar em alguns anos a data estipulada pelo decreto nº 3551/2000, em 2021 o título do modo de fazer queijo de minas foi revalidado, mas não sem sofrer algumas atualizações relevantes. Nesse sentido, surgem elementos que apontam possíveis caminhos e desafios a serem enfrentados pelo queijo coalho dos estados do Nordeste brasileiro – objeto da presente dissertação.

Através do parecer técnico nº 141, realizado pela Coordenação Técnica do IPHAN-MG, e publicado em 20 de maio de 2021, apontamos como principal alteração a mudança de nome do registro, passando de: “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre”, para “Modos de Fazer o Queijo de Minas Artesanal”. Esta alteração se dá no sentido antes exposto, que trata sobre a inclusão de novas regiões aos limites até então definidos pelo registro. Ao longo desses anos, outras regiões foram identificadas pela EMATER-MG, como a do Araxá (já identificada, mas não registrada), Campo das Vertentes, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre<sup>32</sup> e triângulo Mineiro, como exposto na figura 11:

---

<sup>32</sup> “Serra do salitre” surge em virtude de haver sido identificado a posteriori do registro que na realidade este local se tratava de um município da macrorregião do Alto Paranaíba, também conhecido atualmente como Região do Cerrado (IPHAN, 2021).

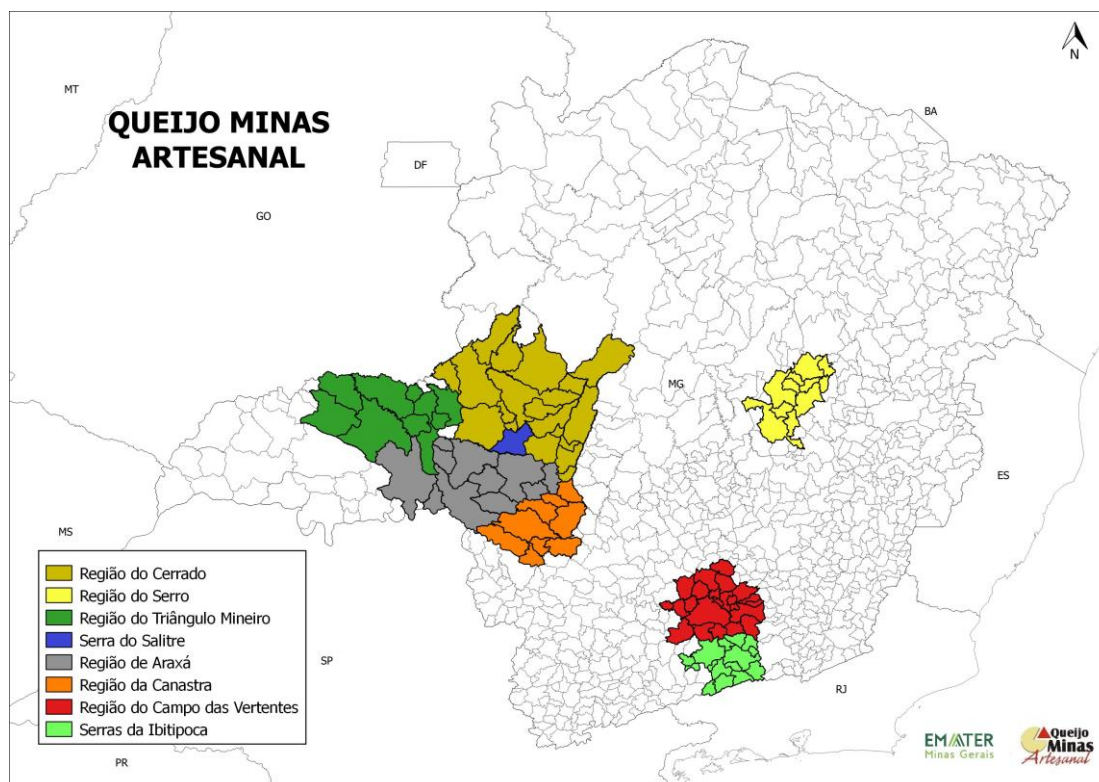


Figura 11 - Mapa do Queijo Minas Artesanal

Fonte: EMATER-MG, 2021 apud IPHAN, 2021, p.18.

Desta maneira, a nova denominação busca contemplar não somente as oito regiões produtoras identificadas, mas também os modos de fazer e seus artesãos em todos os territórios de ocorrência, fortalecendo assim o seu processo de salvaguarda. Surge um entendimento, a partir do parecer técnico, de que “esta postura fortalece o todo, pois enquanto ficar cada um pedindo o seu reconhecimento haverá fragmentação inclusive de recursos da política, o que não faz muito sentido em uma situação de exiguidade orçamentária como a vivida atualmente” (IPHAN, 2021). Assim, ademais de uma historicidade em comum que favorece os sentimentos de identidade e referência cultural dessas regiões, a realidade político-patrimonial nacional surge como um ponto relevante ao se propor um registro capaz incluir as diferentes zonas produtoras de queijo artesanal.

Outro ponto interessante exposto pelo documento faz referência à sua produção e transmissão na contemporaneidade. Indica-se que o processo de produção anterior, composto em sua maioria no âmbito familiar, sofreu alterações ao longo dos últimos 13 anos. Em primeiro lugar, se abriu mais espaço para a utilização de funcionários externos – fixos ou temporários, já que além de um aumento na demanda e intensificação do processo de regularização sanitária, a ampliação das tarefas dos produtores de queijo em atividades de comercialização e gerenciamento

também foram fatores relevantes. Mas há outros desdobramentos trazidos pelo novo cenário no âmbito da produção e das mudanças a ele relacionadas, apesar de o âmbito familiar ainda se mostrar bastante presente dentro das produções artesanais (IPHAN, 2021).

O êxodo rural atingiu o estado de Minas Gerais de modo similar ao que passou outras regiões do Brasil. Esse fenômeno, como é sabido, traz consigo uma série de desdobramentos, entre os quais, o de provocar a ruptura na cadeia de transmissão de saberes ancestrais, como é precisamente o caso do fabrico do queijo artesanal. A patrimonialização deste artigo e seu registro no IPHAN produziu benefícios na medida em que estimulou os jovens filhos de produtores, que antes não viam perspectivas dentro do espaço e se moviam aos grandes centros urbanos, de retornarem ao território munidos de qualificação profissional apta a ser aplicada a essas produções familiares.

Assim, se evidencia que o processo de agregação de valor promovido pela patrimonialização cultural pode de fato contribuir no sentido de gerar situações de permanência no campo e de construção de novos itinerários de vida que concilie as modernidades do tempo atual (acesso às redes, comunicação instantânea, etc.) com as tradições e ancestralidades.

A transmissão dos saberes, portanto, não está mais limitada a uma dinâmica geracional exclusivamente. Outros agentes se inserem nessas atividades, seja pelo uso mão de obra não familiar, pela qualificação das famílias, ou pelo surgimento de escolas com vistas à formação de “mestres queijeiros artesanais”, tendo como exemplo o que vem sendo desenvolvido na região da Canastra (IPHAN, 2021, p.15). Essas tendências dão pistas do poder de manutenção e estabilização que a política do patrimônio cultural tem dentro das dinâmicas tradicionais de produção. Apesar disso, o parecer técnico deixa claro a necessidade de se manter o acompanhamento para verificar se essas mudanças no processo de produção e de transmissão se mostraram como positivas ou negativas a longo prazo.

Ademais, também se evidência outra esfera de referida importância no que diz respeito ao modo artesanal de fazer queijo de minas: as transformações ocorridas nas formas de consumo e comercialização, em especial aquelas que contribuíram na incorporação de novos elementos e significados ao bem cultural. Inicialmente se notou o crescimento no consumo e comercialização de queijos com maior tempo de maturação, apesar de ainda se manter forte o consumo dos queijos “brancos”. Pelas

palavras de um dos representantes dos produtores da região do Araxá, esse aumento de consumo é na realidade uma “volta” ao que seriam os queijos tradicionais, tendo em vista a utilização da cura como forma de conservação em tempos passados. “O aumento da procura por queijos de maior maturação não seria um rompimento com a tradição, mas, ao contrário, uma volta a ela, impulsionada pela valorização ocasionada pelo reconhecimento do modo de fazer como patrimônio cultural” (IPHAN, 2021, p.16).

Outra dinâmica ligada à esfera do consumo foi a ampliação dos canais de comercialização desses produtos. Se notou que além da presença ainda recorrente do atravessador, a venda direta ao consumidor final pelo próprio produtor teve um significativo aumento. Aliado a isso, o surgimento de novos pontos de venda de queijo artesanal e a ampliação da demanda de grandes redes de supermercados, além da normatização para a venda interestadual, foram fatores que agregaram valor econômico aos produtos. Essas transformações, apesar de serem ainda restritas a algumas unidades produtoras, geraram uma reflexão contundente de um dos representantes dos produtores da Serra da Canastra, apresentada a seguir:

[...] nós temos mercado pra comprar queijo de cinquenta e cem conto aqui, quantos estão vendendo queijo de cinquenta a cem conto, nós podemos vender para uma elite e eu acho que queijo pra ser tradição... exemplo a gente tem da Europa, os queijos da Europa com indicação geográfica é queijo de população, é queijo popular, eles não são indicação geográfica porque são da elite só não! Então, a população nossa tem condições de comer queijo de cem conto? Trinta mil produtores vão fazer queijo para vender nesse preço? Tem que encontrar algum meio, porque se ficar meia dúzia acaba, essa meia dúzia que valorizou o queijo que estamos aí vendendo, se ficar só eles, vai acabar esse queijo. [...] é um absurdo um produto que expressa a tradição, a cultura de um grupo, ser vendido para uma elite muito pequena (IPHAN, 2021, p.17).

Percebe-se por esta fala a necessidade de não transformar as produções queijeiras artesanais em objeto de consumo de grupos elitizados ou nichos de mercado. Para que isso não ocorra, diz o representante, é necessário que o Estado atue com subsídios e condicione o conjunto de produtores das regiões e não simplesmente em “meia dúzia” que ganha prêmios (IPHAN, 2021). Em outras palavras, o que é posto aqui trata sobre a necessidade de esforços do Estado em capacitar e catalisar os diversos elos que integram esse sistema de valor, incluindo os produtores que abastecem comércios tradicionais e populares. Nesses termos, não faz sentido o esforço de órgãos públicos para revalorizar um produto, através de prêmios e políticas de marketing, deixando um grande contingente de atores sociais completamente à margem do acesso aos instrumentos de apoio e fomento produtivo.



O texto da revalidação também faz referência a uma questão já bastante discutida, a distância das normativas de regulação da legislação sanitária com o cotidiano dos pequenos produtores, que seguem com dificuldades de a elas se adequarem. Entre alguns pontos colocados está a contradição existente as normas sanitárias e as práticas artesanais adotadas em sua elaboração. Destaca-se a importância da existência de uma legislação que trate de forma específica a produção queijeira artesanal, mas ressalva a necessidade do seu aperfeiçoamento e um maior diálogo entre as esferas de autoridade com os detentores dos saberes-fazeres, garantindo o acesso à regularização das produções de forma adequada à realidade do campo (IPHAN, 2021).

Concluindo esta seção, apresentamos alguns pontos de recomendação e encaminhamentos que o parecer técnico apresenta. Inicialmente a ampliação de abrangência do bem, considerando as oito regiões atualmente identificadas como produtoras, bem como aquelas que venham a ser posteriormente inseridas; acompanhamento e atenção à dinâmica das atividades dos produtores e suas implicações nos regimes de transmissão de saberes; realização de estudos que primem pela aproximação da política de salvaguarda junto aos detentores desse saber-fazer tradicional; estímulo à auto-organização dos elaboradores, através de associações ou outros tipos de arranjos coletivos; e fomento a discussões para uma maior adequação da legislação à realidade do pequeno produtor.

A próxima seção é dedicada a apresentar e debater a respeito de uma outra forma de valorização dos bens alimentares tradicionais, as indicações geográficas.

### **3.4.2 Análise crítica sobre as Indicações Geográficas**

Outra estratégia bastante difundida e utilizada como forma de valorização e manutenção de práticas e produtos agroalimentares no presente, são as indicações geográficas<sup>33</sup> (IG). Esse conceito, muito popular na Europa, tem seus primeiros registros oficiais remontando ao século XVII na França com o queijo Roquefort

---

<sup>33</sup> Segundo Bertozzi (1995), o conceito das indicações Geográficas remonta aos primórdios da história da humanidade, onde determinados produtos com distinção eram reconhecidos através do nome da região produtora, como os méis Sicilianos e o mármore de Carrara durante o império Romano. A França se torna, ao longo dos anos, uma das principais referências e o país com maior tradição sobre a temática, tendo suas apelações de origem expressiva importância sociológica, cultural e econômica, e sendo elas consideradas patrimônios nacionais (VALENTE et al, 2012). Atualmente, o marco europeu define três níveis basilares para as indicações: a *Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)*, as *Denominaciones Geográficas Protegidas (DOP)* e as *Especialidades Tradicionales Garantidas (ETG)* (SACCO DOS ANJOS e CALDAS, 2020).

(MENDES, 2014, p.94). Entretanto, é somente a partir de 1970 que ocorre um verdadeiro “boom” de IGs na região, como resultado da implantação de um sistema de qualificação e etiquetação que buscava relacionar o produto e o território aos produtores responsáveis pelo processo, assegurando a esses itens gastronômicos certa identificação, distinção e valorização comercial (VALENTE et al, 2012, p.552-553). Atualmente, o continente Europeu ainda é a grande referência ao se pensar sobre a utilização das IGs, apesar de iniciativas semelhantes terem se espalhado globalmente, como visto na figura 12 a seguir.

| Países com maior número de IGs |       |                                                                       |
|--------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------|
| Países                         | Total | Composición                                                           |
| Unión Europea                  | 6 021 | 5 200 vinos-bebidas espirituosas, 821 alimentos                       |
| Estados Unidos                 | 910   | 730 vinos, 100 bebidas espirituosas, 80 alimentos                     |
| Suiza                          | 682   | 660 vinos-bebidas espirituosas, 22 alimentos                          |
| Nueva Zelandia                 | 600   | 550 vinos, 50 alimentos                                               |
| Australia                      | 427   | Vinos                                                                 |
| China                          | 403   | Alimentos mayormente, 23 vinos-bebidas espirituosas y otros productos |

Figura 12 - Maiores Regiões com IGs entre os anos de 2007 e 2008

Fonte: Giovannucci et al, 2009, p.12.

Vemos que dentre as principais regiões e países com indicações geográficas (IGs) no biênio 2007/2008, a União Europeia (UE) obtém grande destaque pela quantidade quase sete vezes superior à segunda posição, ocupada pelos Estados Unidos. Dentro da região da UE, os principais países detentores de IGs são Itália, França, Espanha e Portugal. Ainda nessa tendência, de demonstrar os principais particularismos das IGs europeias, apresentamos a figura 13. Através dela é possível vislumbrar as diferentes categorias de produtos agroalimentares que gozam desta distinção, tendo nos queijos um dos gêneros que mais possuem casos registrados. Nesse sentido, o registro como IG para produtos lácteos, especialmente os queijos, é algo viável e rentável em uma perspectiva macro do cenário. Todavia, há muitos aspectos que transcendem a questão da atribuição deste signo distintivo de mercado.

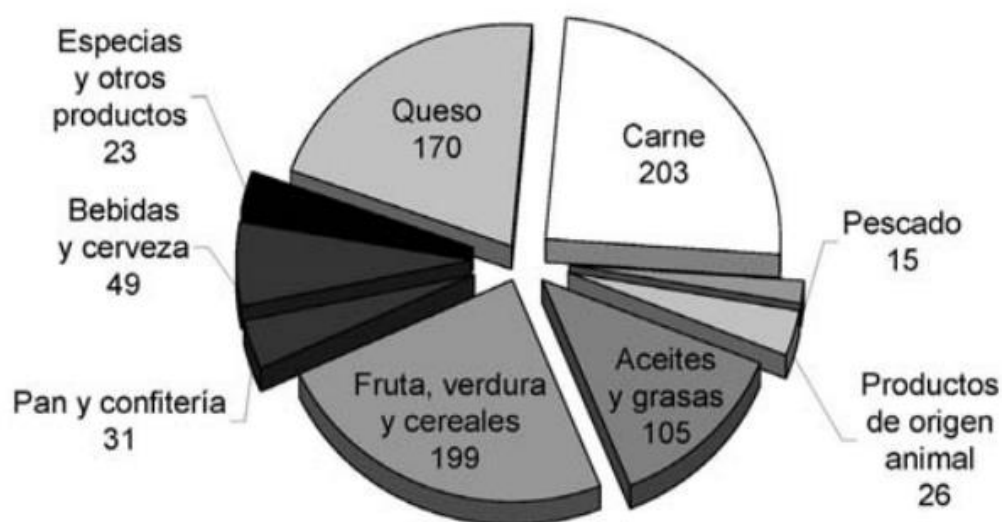


Figura 13 - Categorias de IGS agroalimentares na EU.  
Fonte: Giovannucci et al., 2009, p.13.

No Brasil, o início do marco regulatório das indicações geográficas foi a lei 9.279 de 14 de maio de 1996. Seis anos após, em 2002, se dá o primeiro registro oficialmente reconhecido, a indicação de procedência dos vinhos do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul. No país, os registros das indicações são geridos pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). No caso brasileiro há duas categorias de indicações geográficas. A primeira delas é a já mencionada “Indicação de Procedência (IP)” e a segunda, a “Denominação de Origem” (DO).

Conceitualmente essas categorias se diferenciam. Assim, enquanto a primeira (IP) se vincula ao nome geográfico da localidade territorial que se tenha tornada conhecida centro de extração, produção ou prestação de determinado serviço, no caso da segunda (DO) é exigido que existam características que sejam exclusivamente ou essencialmente conquistadas a partir do meio geográfico onde dado produto seja elaborado.

Por conta desse aspecto, no caso das IPs não se exige que as matérias-primas ou insumos empregados na elaboração de um dado produto sejam necessariamente oriundos da região ou localidade que o tornou conhecido. Tal observação foi abordada em diversos estudos (VALENTE et al, 2012, p.554; SACCO DOS ANJOS e CALDAS, 2020, p.181) que abordam essa temática.

Segundo dados do portal online do MAPA sobre as Indicações Geográficas Brasileiras, havia, em maio de 2022, 89 registros de Indicações Geográficas, sendo 66 delas relacionadas a produtos agroalimentares. Dentre essas, somente cinco

fazem referência à produção de queijos, sendo quatro como indicação de procedência e uma como denominação de origem (MAPA, 2022a). Entretanto, nenhuma delas se refere à produção do queijo coalho dos estados da região nordeste do país.

Frente à questão das indicações geográficas há duas perspectivas de análise. A primeira delas é bastante restrita ao entender que se trata de um selo de qualidade; a segunda é a que vislumbra neste signo distintivo de mercado a oportunidade para produzir inovação nos territórios<sup>34</sup>. Mais do que isso, é um instrumento visto como capaz de tornar as produções locais e regionais competitivas em um mercado globalizado, onde a busca por produtos distintos e que suscitem credibilidade e autenticidade é cada vez mais comum (GIOVANNUCCI et al, 2009, p. IXX).

Nessa perspectiva, seria capaz de fortalecer a inclusão de produções coletivas dentro de um mercado que pede cada vez mais distinção, concretizando o reconhecimento de um lugar como originário de determinado produto, detentor de história, cultura, reputação e constância. Assim, além de garantir a distinção do artigo em circuitos comerciais compatíveis com a sua natureza. Em certa medida, viria em proveito à “permanência daquelas pessoas no lugar, cultivando hábitos passados de pai para filho e garantindo o desenvolvimento sustentável daquelas comunidades” (VALENTE et al, 2012, p.555). Para a citada autora, exercendo sua capacidade de estimular o desenvolvimento territorial, as IGs possibilitam a garantia de sustentabilidade de determinada região, sem que está se converta em um polo industrial ou uma região de monocultura, como acontece hoje com os chamados “desertos verdes”. Como bem destacou Nardini da Silva (2018, p.39) analisando o caso brasileiro: *“A sojização tem sido apontada como responsável pelo surgimento dos chamados “desertos verdes”, quais sejam, áreas imensas de culturas de exportação onde o elemento humano é quase inexistente”*.

O reconhecimento desses produtos tradicionais dentro da lógica capitalista, resulta no aumento do preço de comercialização (agregação de valor), além de o tornar mais atrativo, contribuindo no resgate de tradições locais e no fortalecimento da identidade cultural da região (VIEIRA & PELLÍN, 2015, p 163). Outros atores sociais

---

<sup>34</sup> Para Vieira e Pellín (2015, p.159) o desenvolvimento territorial “designa todo processo de mobilização dos atores que leve à elaboração de uma estratégia de adaptação aos limites externos, na base de uma identificação coletiva com uma cultura e um território”. O entendimento geral, portanto, é de que a partir de suas especificidades e potencialidades, esses espaços podem encontrar formas de alterar suas realidades a partir dos processos globais e mercadológicos, buscando assim uma melhor qualidade de vida para tais coletividades. (VIEIRA & PELLÍN, 2015, p.160)

também podem se beneficiar deste tipo de processo, dado que “As IGs também podem permitir melhor distribuição do valor agregado ao longo da cadeia de produção, desde o produtor de matéria-prima, até o fabricante, inclusive com a possibilidade de geração de empregos” (VALENTE, 2012, p.555).

Outro fator bastante relevante e que estimula o desenvolvimento territorial é o seu aspecto fundamental de proteção à produção local. Vista como uma propriedade intelectual de certa coletividade, possui um respaldo jurídico que deve dar conta de combater a apropriação indevida e a concorrência desleal do usufruto de determinado nome dotado de distinção por artigos similares (BELAS, 2012; GIOVANNUCCI et al, 2009). Esse combate se baseia na delimitação de zonas de produções, tecnologias de produção e elaboração, controle de qualidade, saber-fazer disponível, dentre outras características, que unidas, garantem as singularidades de um artigo. Com efeito, “as IGs podem proteger produtos e regiões de falsificações e usurpações indevidas, além de servirem como garantia para o consumidor, indicando que se trata de um produto especial e diferenciado” (VALENTE et al, 2012, p.552).

Comercialmente falando, as IGs visam assegurar a autenticidade e proteção contra o uso fraudulento de um produto, como também, um melhor acesso a mercados onde a reputação serve como um atributo de qualidade. A figura 14 indica um dos desdobramentos da valorização do produto (queijo) no caso francês. Assim, segundo dados de GIOVANNUCCI et al (2009, p.31), os queijos com denominação de origem protegida apresentam um diferencial de preço em seu favor equivalente a 28%, quando comparados com os queijos convencionais. É um parâmetro interessante, mas há outros elementos que precisam ser incorporados à discussão.

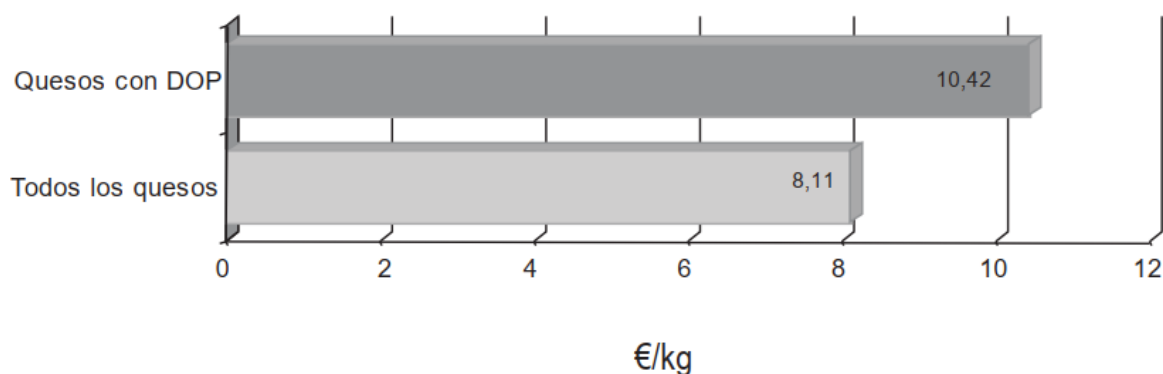


Figura 14 - Valores referentes à venda de queijos com e sem IG (DOP) na França.  
Fonte: Giovannucci et al, 2009, p.31.

Nesta esteira de pensamento, após apresentar as principais características relacionadas às indicações geográfica, vejamos alguns temas relevantes. Nesse sentido, segundo Giovannucci et al (2009, p.20), o processo de obtenção de uma IG muitas vezes não se mostra como a melhor opção para determinados contextos, visto que, muitas vezes, a resolução de certos problemas no âmbito comercial e também do desenvolvimento exige tomada de decisão. Isso inclui a consolidação de práticas que garantam a qualidade e a segurança do alimento, até o fortalecimento de instituições e organizações coletivas vinculadas ao bem de valor cultural. Tais autores afirmam que a criação de uma IG não é algo simples, nem menos custoso, sendo necessário um volume de recursos financeiros compatível com o ônus da criação e manutenção deste dispositivo. Nesse contexto,

Las IG que alcanzan el éxito comercial no surgen de manera espontánea. Deben existir ciertas condiciones y una estrategia bien planificada, además de los recursos necesarios para llevarla a cabo [...] la protección de las IG es un elemento fundamental en este proceso de desarrollo, pero evidentemente eso no basta para garantizar su éxito. Un entorno favorable también es importante. (GIOVANNUCCI et al, 2009, p.20).

Seguramente um dos pontos mais importantes é a capacidade de agir coletivamente em direção a um objetivo de médio e longo prazo. As dificuldades não são poucas, sobretudo quando há excesso de protagonismo de certos grupos e indivíduos e incapacidade de estabelecer formas democráticas e participativas na tomada de decisões.

Nesse sentido, aparece como fator de desconfiança a possível falta de retorno econômico imediato, enquanto diversos gastos surgem, a exemplo da necessidade de adequação de instalações, aumento de despesas com a matéria-prima e proteção aos produtos. Entrementes, *“El exceso de reglamentación sobre la calidad y el origen puede entorpecer el buen desarrollo de las actividades de las empresas y los productores porque restringen su capacidad de innovar o experimentar en ámbitos como tecnología o producción”* (GIOVANNUCCI et al, 2009, p.25).

Isso, conseqüentemente, pode levar a diferentes formas de iniquidade e exclusão social, sobretudo para aqueles produtores artesanais que não se dobraram às estipulações estabelecidas para uma vinculação a determinada IG (SACCO DOS ANJOS & CALDAS, 2020, p.182). Para estes detentores, o que sobra, muitas vezes, é assumir a condição de produtores de artigos de menor qualidade, já que não contam com a certificação. Produtores que não arcam com os bônus, mas compartilham

certos ônus na realidade vivenciada. Indo além, a partir do estabelecimento de uma IG e da consequente agregação de valores na cadeia, as matérias-primas e outras peças fundamentais desses sistemas passam a ser controladas, gerando certo aumento de preço (GIOVANNUCCI et al, 2009). Para um produtor inserido em certa região demarcada geograficamente, mas sem o selo em questão, os custos sobem enquanto o preço de venda do produto se mantém inalterado ou, inclusive, mais baixo.

Outra questão que Sacco dos Anjos & Caldas (2020) nos apontam é acerca da sobrevalorização do espaço físico, causando certa especulação imobiliária na região. Esse problema pode afetar negativamente os produtores ao passo que, com suas terras mais valorizadas, aumenta a possibilidade de venda do espaço para grandes indústrias do ramo ou a outras iniciativas completamente desvinculadas com a produção tradicional, descaracterizando o lugar de origem de um dado produto. Fato é que o tema das indicações geográficas é algo complexo e rodeado de controvérsias. Ao mesmo tempo que para alguns contextos reflete em avanços de valorização e desenvolvimento, para outros, pode espelhar dinâmicas de padronização e exclusão.

Ademais, é preciso pensar a construção de IGs a partir de uma perspectiva sociocultural. Em seu “Guia de Indicações Geográficas: Vinculação dos Produtos com sua Origem”, Daniele Giovannucci e outros autores (2009) apresentam as IGs como instrumentos capazes de fomentar a cultura e a tradição de um povo, desde que sua legislação regulamentadora considere tais aspectos no processo de avaliação. Abordada de modo consistente, poderiam ser capazes de fomentar a identidade das pessoas, os vínculos com o território físico e simbólico, a autoestima dos produtores e a manutenção das paisagens e da biodiversidade ante às recorrentes ameaças de destruição.

Quando lançados ao mercado, esses produtos com indicação geográfica podem cair no gosto de certas camadas de consumidores. Podem ganhar novos espaços e, inclusive, cruzar fronteiras. Nesse contexto, podem engendrar efeitos positivos na dinâmica de outros produtos e serviços (artesanatos, arquitetura, paisagens, etc.) locais ou regionais. Os autores aludidos anteriormente afirmam que dentro do contexto alimentar globalizado, onde cada vez mais existe o contato a produtos de diversas regiões do planeta, as produções de alimentos genuínos podem ser muito bem acolhidas nos mercados. Entretanto, como dizem os autores, “[...] *fomentar la cultura no equivale a protección [...]*”, sendo importante distinguir entre proteção cultural e protecionismo cultural (2009, p.39).

Não obstante, segundo a citada fonte, a eficácia das IGs pode ser diminuída quando seus objetivos se fixem à esfera estritamente mercadológica, periferizando os aspectos culturais. Como contraponto, tais autores elencam outras visões que propagam uma perspectiva em que as IGs estimulariam as expressões culturais em uma escala comunitária, *“y que éstas prosperan cuando gozan de protección, y que posiblemente les resultaría mucho más difícil sobrevivir a los retos que representa el intercambio comercial a gran escala si no dispusieran de dicho mecanismo de diferenciación y organización”* (2009, p.40).

Resumidamente podemos assinalar que o caminho das IGs permite que certos bens, no caso produtos agroalimentares, possam usufruir das fraudes e descaracterização que enfrentam muitos artigos dessa índole.

Cremos também que o seu processo de criação pode fortalecer e qualificar novos espaços de concertação e inovação social. Todavia, quando malconduzidos, tais processos podem acarretar exclusão e apropriação de bens e de recursos comuns (GIOVANUCCI et al, 2009, p.40). Vale, portanto, pensá-la como uma ferramenta capaz de enfrentar usurpações de reputação, aumentar o valor agregado de dado produto, garantir qualidade e diferenciação ao consumidor final e converter-se num dispositivo para a coesão social nos territórios (SACCO DOS ANJOS & CALDAS, 2020). Frente a este assunto, tais autores referem que:

En este sentido consideramos válidas las más diversas estrategias de valorización de productos agroalimentarios siempre y cuando estas sean construidas ‘desde abajo’ y por comunidades articuladas en torno a proyectos incluyentes y que respeten los principios democráticos, los valores cívicos y la diversidad de los actores del territorio. (2020, p.185; aspas no original).



## **4. RESULTADOS E DISCUSSÃO:**

É na presente seção que se retomam as questões norteadoras da pesquisa subjacente a esta dissertação. Vale frisar que se buscou esclarecer como, e em que medida, os regimes de valorização e salvaguarda podem atuar no sentido de fortalecer a produção do queijo coalho artesanal elaborado nos estados do Nordeste e em algumas zonas específicas do Norte do Brasil.

Para respondê-las e cumprir os objetivos da dissertação, precisamos identificar quais são as principais dificuldades desse sistema à luz das perspectivas vistas anteriormente. A próxima subseção trata de apresentar e debater a metodologia adotada, assim como os achados desta investigação.

### **4.1 Aspectos metodológicos da pesquisa<sup>35</sup>**

Como exposto anteriormente, a pesquisa sobre as características do queijo coalho artesanal dentro da região nordeste é um assunto que acompanha a trajetória do autor dessa dissertação. O ponto de partida foi o trabalho de conclusão de curso que buscava identificar as relações socioculturais tecidas em torno do queijo coalho.

Nessa empresa fez-se um levantamento bibliográfico sobre o tema central e questões correlatas junto às principais bases de dados disponíveis online, como por exemplo o portal de periódicos CAPES, base Minerva, Google acadêmico, ScieELO, biblioteca digital de Teses e Dissertações, e etc. Também foi empregado como forma de capturar novos materiais, a análise das citações e referências das obras utilizadas nesta pesquisa.

Num momento inicial a ênfase foi no sentido de caracterizar o espectro de dinâmicas queijeiras do coalho abordando suas origens e os vínculos que este tipo de produção apresentava enquanto expressão do processo de subsistência dos pequenos produtores, bem como das relações estabelecidas com o público consumidor. O queijo coalho artesanal inserido dentro de sua região originária, se integra ao espaço público e privado, em diferentes classes econômicas e faixas etárias. Complementarmente, se buscou identificar quais são as principais legislações

---

<sup>35</sup> A pesquisa subjacente a esta dissertação de mestrado se identificou com diversas vertentes metodológicas e técnicas de pesquisa, incluindo o levantamento de fontes secundárias de informação. Todavia, a ênfase metodológica esteve posta em ferramentas de cunho qualitativo, incluindo a realização de entrevistas em profundidade através do uso de roteiro semiestruturado. Foi a natureza do objeto de pesquisa que norteou a escolha da metodologia e a análise do material levantado e as inferências que dele obtivemos para escrever esta dissertação.

que regulamentam sua produção e fiscalização, bem como entender como o selo Arte influencia os pequenos produtores artesanais na atualidade.

A tarefa contígua foi construir um marco teórico que pudesse lançar luzes às questões centrais deste estudo. Seguindo as mesmas definições de bases de dados anteriormente explicitadas, apresentamos a tríade de Montanari sobre cultura e comida, o contexto alimentar moderno influenciado pela industrialização e globalização, assim como as novas tendências pautadas na qualidade e diferenciação.

A aproximação conceitual realizada acerca da questão da patrimonialização de produtos agroalimentares se somou à análise dos atuais caminhos centrados na valorização destes artigos, tanto no sentido de um viés cultural como no âmbito da comercialização propriamente dita. É a partir destas premissas que foi desenvolvido o trabalho de campo, sobretudo no que tange ao levantamento de dados primários.

O instrumento principal foi a realização de entrevistas em profundidade fazendo uso de um roteiro semiestruturado centrado em três grandes eixos temáticos: a) principais dificuldades existentes no sistema produtivo e comercial do queijo coalho artesanal do Nordeste, em específico, e dos queijos artesanais brasileiros como um todo; b) a questão da patrimonialização destes bens culturais; c) o potencial benefício dos selos de diferenciação e dos dispositivos de valorização e salvaguarda.

A escolha dos entrevistados se deu a partir de um contato preliminar com alguns estudiosos e conhecedores da questão dos queijos artesanais e das trajetórias de valorização destes produtos, assim como da indicação de novos nomes por especialistas participantes da pesquisa. As entrevistas<sup>36</sup> se mostraram adequadas à natureza deste estudo. Nosso intuito foi de explorar as mais diversas perspectivas de especialistas e posições a respeito de um assunto que se mostra bastante atual e relevante.

Conhecer a obra de alguns entrevistados (livros, capítulos de livros, artigos, etc.) contribuiu para que o contato inicial surtisse efeito do ponto de vista de aceitar participar da pesquisa. Desse modo, foi possível obter oito (08) entrevistas em profundidade. As entrevistas foram previamente autorizadas (termo de

---

<sup>36</sup> A escolha pelo formato (telemático) de entrevistas foi resultado das dificuldades impostas pela pandemia da Covid-19. Optou-se por uma técnica consagrada de investigação que permitiu reunir, de forma eficaz, econômica e segura, um conjunto de depoimentos que serão aqui objeto de discussão e análise.

consentimento). Por ocasião do contato com as pessoas deixamos claro o compromisso de confidencialidade, momento em que reiteramos que seus nomes não seriam divulgados. No espaço a seguir se informa apenas a sua formação e algumas características acerca de seus respectivos perfis socioprofissionais. Adotamos um código para minimamente diferenciá-los no cruzamento das informações e dos depoimentos concedidos.

- **N1:** Pesquisadora doutoranda e mestra em Arquitetura e Urbanismo. Desenvolveu trabalhos sobre as tipologias das queijarias artesanais em um município do estado de Alagoas.
- **N2:** Pesquisador e gestor de um centro tecnológico na área de laticínios. Desenvolveu pesquisas acerca do queijo coalho tradicional no estado de Pernambuco.
- **N3:** Pesquisadora doutora em Desenvolvimento Rural. Desenvolveu pesquisas sobre os queijos artesanais brasileiros, em especial o queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra – RS e SC.
- **N4:** Professora doutora em Biotecnologia Industrial. Desenvolveu pesquisas relacionadas aos queijos artesanais da região do Rio Grande do Norte.
- **N5:** Professor doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Autor de diferentes trabalhos sobre o queijo de coalho artesanal no Ceará.
- **N6:** Professora doutora em Biotecnologia Industrial. Possui trabalhos publicados sobre o queijo coalho cearense, mas desenvolve atualmente saberes relacionado ao produto dentro do estado do Maranhão.
- **N7:** Especialista em Arquivos Públicos e Privados. Desenvolveu trabalho de pesquisa acerca do queijo coalho artesanal em Pernambuco.
- **N8:** Professora doutora em Geografia. Autora de inúmeros trabalhos e livro sobre queijos artesanais, desenvolveu pesquisas ligadas ao queijo coalho produzido no estado de Sergipe.

Há um dado que nos parece importante registrar, o qual tem a ver com o esforço de assegurar uma certa representatividade espacial na amostra. Eis que de um total de nove (09) estados da região Nordeste do Brasil, seis (06) destas unidades federativas foram contempladas do ponto de vista da origem dos entrevistados (67% do total regional).

Soma-se ao grupo a participação de pesquisador do Rio Grande do Sul que vem atuando no estudo das dificuldades que se apresentam aos processos de valorização dos queijos artesanais no Brasil. Desse modo foi possível explorar olhares e referências distintas, ainda que centradas no tema dos queijos artesanais.

A aplicação das entrevistas se deu entre os meses de agosto e outubro de 2021, através de sala de reunião online. A plataforma utilizada foi o Google Meet, a qual elegemos por considerar a mais adequada face a sua fácil acessibilidade. As entrevistas foram gravadas através do programa OBS Studio, resultando em um total de 766 minutos ou 12 horas e 46 minutos de material bruto.

A tarefa seguinte foi realizar a transcrição integral dos depoimentos, sendo o material resultante revisado para identificação de eventuais erros desta atividade. Importante registrar que se buscou garantir a autenticidade das falas, mantendo, integralmente, o conteúdo das mesmas. Após a transcrição iniciou-se a etapa de análise de conteúdo como ferramenta de interpretação das informações colhidas. Mais especificamente, tomamos por base “Análise de conteúdo” (AC) de Laurence Bardin (1977) na qual, esta autora estabelece diferentes etapas a serem seguidas.

A AC é utilizada frequentemente nas ciências humanas como instrumento de pesquisa no âmbito da metodologia qualitativa. De maneira geral, poder-se-ia dizer que os métodos de análise de conteúdo vinculam dois polos necessários para o desenvolvimento de uma pesquisa científica, a necessidade de um rigor metodológico e o desejo de descobrir e ir além das aparências (BARDIN, 1977, p.29).

Tem em sua gênese, tanto uma função heurística, onde enriquece a tentativa exploratória, auxiliando a descoberta de fatos até então desconhecidos, como também uma função de administração de prova, através da formulação de hipóteses que servirão de diretrizes para cotejar os dados, registros e informações à luz da experiência concreta. A autora propõe que na prática, ambas funções da AC podem coexistir de maneira complementar, se interagindo e reforçando uma à outra. (Op.cit, p.30). Posteriormente, em seu texto, Bardin propõe que a formulação de hipóteses não é algo obrigatório para proceder à análise (op.cit, 98).

Desta maneira e de forma geral, a AC pode ser entendida como “Uma técnica de investigação que através de uma descrição objetiva, sistemática e quantitativa do conteúdo manifesto das comunicações, tem por finalidade a interpretação destas mesmas comunicações” (BARDIN, 1977, p.36). É o método das categorias, como propõe a autora, permitindo a classificação dos elementos de

significação da mensagem, possibilitando a introdução de uma ordem, segundo certos critérios, a uma desordem aparente (op.cit, p.37).

Em última instância, a AC não trata da descrição dos conteúdos existentes em dada mensagem, mas, sim, do que estes traduzem após serem tratados e relacionados a outros conteúdos e saberes. A inferência, portanto, é a intenção da análise de conteúdo, ou, como propõe Bauer (2003, p. 191), é uma técnica utilizada para produzir inferências objetivas de narrativas imersas dentro de um dado contexto social. Assim, de maneira geral, a AC é entendida como:

Um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos, sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção destas mensagens. (BARDIN, 1977, p.42).

Retornando a metodologia deste trabalho, evidenciamos as três fases desta análise de conteúdo. A primeira delas é vista como uma pré-análise, onde foi realizada uma leitura flutuante nos materiais, a escolha dos documentos a serem analisados, a definição dos objetivos da pesquisa, a constituição do corpus e a preparação do material. A realização desta etapa do trabalho se deu com um desenvolvimento progressivo de aproximação do autor ao conteúdo das entrevistas. Estas que, foram utilizadas na totalidade de sua realização<sup>37</sup>, e respeitaram regras propostas por Bardin (1997, p.97) no que diz respeito a sua representatividade e pertinência.

Posteriormente, os objetivos deste trabalho foram ajustados, assim como a opção por não formular hipóteses neste momento, deixando o material “falar” durante a análise. A partir disto, redefinidos os objetivos e consolidada a organização do banco de dados, passou-se ao aprofundamento das análises levando em conta os três eixos temáticos aludidos anteriormente.

A segunda fase da análise é definida pela exploração do material. Nela foram estipuladas quais unidades de registro seriam exploradas neste trabalho, assim como, a categorização de determinados resultados. A unidade de registro corresponde ao segmento de conteúdo do material que servirá como base a análise, sendo posteriormente categorizado (BARDIN, 1977). Foi o momento de trabalhar as análises a partir de uma perspectiva semântica, selecionando diferentes temas como unidades

---

<sup>37</sup> Das oito entrevistas realizadas, todas foram utilizadas como fonte de dados para análise neste trabalho.

de registro. Nossa escolha tem em mente as características das nossas entrevistas e segue preceitos apresentados pela autora.

Assim, optamos por desenvolver o trabalho a partir de duas unidades de registro. A primeira delas trata sobre as principais dificuldades existentes no sistema produtivo-comercial, mas também enquanto cadeia de valor do queijo coalho artesanal nos estados do Nordeste do Brasil. Esta unidade temática condensa as passagens que fazem referência às dinâmicas existentes dentro do sistema produtivo-comercial deste alimento no território. Já a segunda, aborda os regimes de valorização e salvaguarda de bens alimentares no Brasil, segundo a visão dos entrevistados. A construção de categorias analíticas é empregada como forma de organizar as informações coletadas, servindo de base às inferências.

A categorização, segundo Bardin (1977, p.117-119), é uma operação de classificação de elementos que constituem um conjunto a partir de critérios previamente definidos. Pode-se desenvolver em dois processos inversos, onde o primeiro, por “caixas”, corresponde à categorização de elementos em categorias previamente estabelecidas. Já o segundo processo, por “milha”, corresponde à classificação analógica e progressiva dos elementos perante similitudes, para então, posteriormente, serem estabelecidos os títulos conceituais de cada categoria.

Neste trabalho, respeitando as qualidades propostas por Bardin (op.cit, p.120), buscamos categorizar nossos elementos seguindo os índices de exclusão mútua, homogeneidade, pertinência, objetividade e produtividade. Assim, referente à primeira unidade de registro, adotando o processo por milha de categorização, temos a seguinte configuração representada pela figura 15.

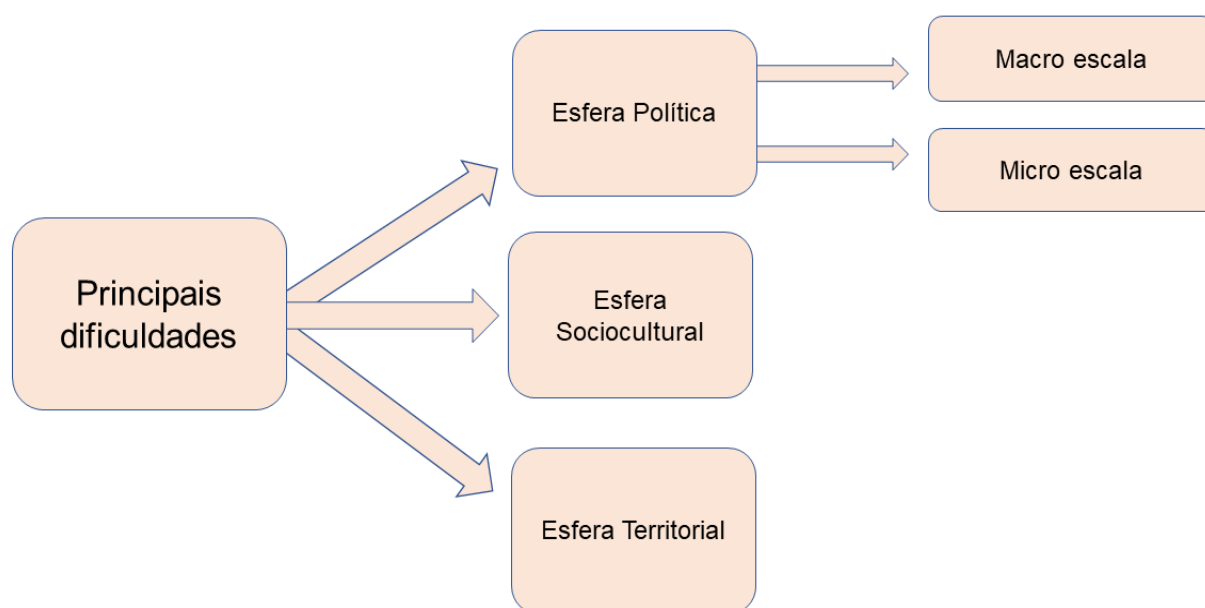


Figura 15 - Categorização das principais dificuldades do sistema produtivo-comercial do queijo coalho artesanal nordestino.  
Fonte: Autor, 2022.

A categorização se deu a partir das proximidades e diferenças de significação de cada um deles. Em seu contexto natural, visto através das relações do dia-a-dia deste sistema, diversos elementos se atravessam e influem entre si. Reunimos, dentro da esfera política, as dificuldades vinculadas aos sistemas legislativos, administrativos e controle da produção e comercialização do queijo coalho artesanal. Também, inserimos nessa esfera aquelas dificuldades que surgem exclusivamente graças as regulamentações impostas, bem como, o caráter prático e de aplicação da inspeção, fiscalização e assistência técnica.

A segunda categoria, que trata da esfera sociocultural, se reporta à relação dos atores sociais, dentro, e com o próprio território, suas histórias e as construções identitárias e educacionais desenvolvidas ao longo dos anos. De maneira geral, se enquadram nesta categoria as dificuldades que surgem a partir da cultura desenvolvida durante os anos e as práticas humanas perpetuadas socialmente no espaço. Por último, a esfera territorial traça como limite de classificação os elementos relacionados às características físicas impostas pela região. Nela são vislumbradas as dificuldades que não só influenciam nas dinâmicas queijeiras artesanais, mas na maneira como os processos se desencadeiam dentro desse universo cultural.

Ademais, a segunda unidade de registro analisada neste trabalho se estrutura por caixas, e faz referência aos regimes de valorização e salvaguarda de bens alimentares. A categorização desta unidade aparece representada na figura 16.

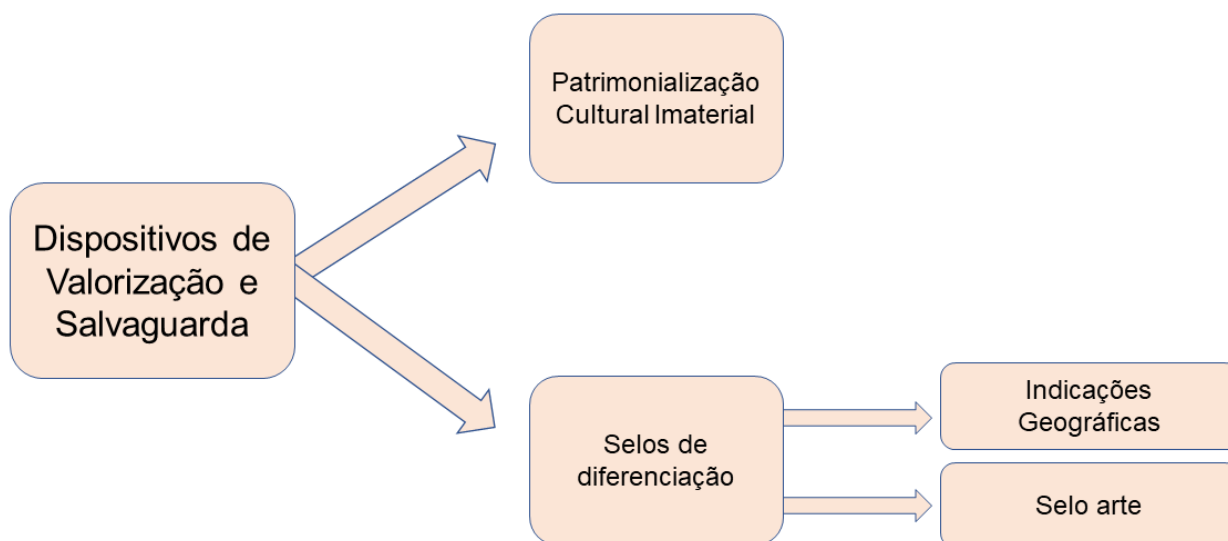


Figura 16 - Categorização dos dispositivos de valorização e salvaguarda de bens alimentares.  
Fonte: Autor, 2022.

Os dispositivos de valorização e salvaguarda de bens alimentares se dividem em dois regimes ou modalidades. O primeiro deles faz referência à Patrimonialização Cultural Imaterial, seguindo os moldes adotados pelo IPHAN. O segundo corresponde aos selos de diferenciação, de um lado, as indicações geográficas, ligadas à atuação e registro pelo INPI, e de outro, sobre o atual selo Arte como proposto pelo MAPA.

Partimos agora à segunda seção deste capítulo, responsável por desenvolver a terceira fase da análise de conteúdo como propõe Bardin (1977). Esta seção avançará o tratamento dos resultados obtidos e a sua interpretação a partir de inferências obtidas com base na posição dos atores sociais. Iniciamos com a exposição das principais dificuldades existentes no sistema produtivo-comercial do queijo coalho artesanal nordestino.

#### 4.2. Principais dificuldades no sistema de valor do queijo coalho artesanal

Adentrando a exploração dos resultados colhidos nas entrevistas, iniciamos esta seção com o objetivo de caracterizar o cenário produtivo-comercial do queijo de coalho nordestino. Focamos nos principais empecilhos e dificuldades que afetam as queijeiras regionais de ordem artesanal. Como previamente exposto, a categorização se deu através do procedimento por milha, onde primeiro se identificam os elementos vinculados ao tema para então os aglutinar segundo suas proximidades. Neste sentido, apresentamos as principais dificuldades identificadas no material nas tabelas 1, 2 e 3 expostas a seguir:



Tabela 1 - Dificuldades de natureza Política.

| Natureza Política                           |                                                    |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Desvinculação do campo com a política       |                                                    |
| O horizonte restrito das políticas públicas |                                                    |
| Macro escala                                | Micro escala                                       |
| Lobby das Agroindústrias                    | Capacitação (profissionalização) dos agentes       |
| Legislação sanitária e ambiental            | Fiscalização                                       |
| Sanidade dos rebanhos                       | Assistência Técnica                                |
|                                             | Deficiências na inspeção e estrutura para testagem |

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Tabela 2 - Dificuldades de natureza sociocultural.

| Natureza Sociocultural                                  |
|---------------------------------------------------------|
| Baixa escolaridade dos produtores                       |
| Dificuldades de organização coletiva                    |
| Sistema integrado de produção e comercialização         |
| O papel dos atravessadores                              |
| O problema da falsificação e adulterações               |
| A falta de reconhecimento                               |
| Modificação dos saberes-fazeres e a perda de identidade |
| A atuação das agroindústrias sobre o produtor           |

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Tabela 3 - Dificuldades de natureza territorial.

| Natureza Territorial        |
|-----------------------------|
| Clima                       |
| Água                        |
| Alimentação                 |
| Higienização na produção    |
| Infraestrutura das estradas |

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Nas seções subsequentes estes tópicos serão objeto de aprofundamento.

#### **4.2.1 Dificuldades de natureza política**

Dentre as dificuldades de natureza política, sobressaem os problemas que afetam à regulamentação e fiscalização do queijo coalho, tanto na esfera macro, como na esfera micro. No primeiro caso tem-se a questão da legislação e mecanismos que produzem exclusão e que levam à clandestinidade das pequenas agroindustriais. Vejamos esse aspecto com maior profundidade.

##### **4.2.1.1. Macro escala**

A legislação que regula a elaboração e fiscalização dos produtos de origem animal protege os grandes conglomerados e invariavelmente pune os pequenos empreendimentos. Essa é uma constatação dominante entre os entrevistados. Nesse sentido, N5 considera que existe um grande “lobby” dos produtores industriais de queijo coalho. Já N6 considera que: “Os grandes (produtores) ficam sempre ali barrando os pequenos, porque eles sabem que em todas as sensoriais que a gente faz, se a gente fizer um produto artesanal com um produto industrial, a pessoa escolhe o artesanal com certeza [...]”.

Mas há outros aspectos que afetam a questão do queijo coalho artesanal em termos macro, como assim refere N2: “a gente fala da legislação sanitária, mas tem a ambiental. Às vezes ele (o produtor) não consegue se enquadrar na legislação ambiental”. Essa desvinculação entre o marco legal e realidade em tela é evidenciada por N6 ao dizer “[...] essas legislações, na maioria das vezes, são feitas lá no gabinete, dentro do ar condicionado, e não tem nada a ver com o produtor lá do interior do Maranhão que não tem a mínimo de condição para produzir naquela realidade”.

Alguns estados da região Nordeste criaram algumas iniciativas no sentido de apoiar a produção de queijos tradicionais. N6 ressalta a necessidade de se avançar nessa direção, reiterando que: “Então, há, sim, a necessidade de uma discussão de uma legislação que se adequa, como se está pensando agora em uma legislação de cada estado, que vê sua realidade e vai fazer suas colocações, [...] sem esquecer a qualidade do produto”.

Ações dessa natureza foram tomadas em estados como Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte e Sergipe. Todavia, por mais meritórias que sejam, seu alcance é limitado. Nesse contexto, N8 pondera que “[...] a legislação é o grande empecilho. Não existe uma, embora Sergipe tenha uma legislação para o agricultor, mas não

funciona [...]. Aqui em Sergipe, inclusive, eles criaram uma legislação Sergipana para valorizar o queijo. Mas, novamente, continua a mesma coisa”. A entrevistada acrescenta ainda: “Pernambuco tem, Rio Grande do Norte tem, mas você percebe que falta uma adaptação para a realidade. Embora digam “*ah, adaptou*”, mas não”.

N2 traz à baila a perspectiva do estado de Pernambuco:

Antes do selo Arte, já tinha aqui desde 91 autorização de produção de queijo com leite cru. Então isso era um ponto muito importante [...]. Só que o que ele exigia da estrutura física era inconcebível para um pequeno produtor. Só quem tinha recurso financeiro conseguia se enquadrar nesse aspecto.

N2 acrescenta que: “Aí esses últimos anos, acho que foi 4 ou 5 anos atrás, nós conseguimos implantar uma legislação para o produtor familiar, o pequeno [...] só que hoje ainda as fiscalizações exigem um tipo de estrutura importante [...]: na faixa de 50 mil reais”. O alto investimento exigido para a conversão de uma estrutura doméstica a uma empresarial profissional não é algo simples, especialmente quando não há uma política de crédito consistente e ajustada à realidade de agroindústrias familiares.

A situação diametralmente oposta é das grandes empresas ligadas à produção industrial de produtos agroalimentares, como bem assevera N5: “É porque se quer impor uma legislação que é para queijos industriais aos queijos artesanais, esse é o grande problema no Brasil, não é só aqui”. E N8 acrescenta: “Assim, uma legislação que é para a indústria, né? Como é que eles vão conseguir montar uma fabriqueta, uma fábrica com aquela legislação? Não consegue, não tem dinheiro, não tem recurso”. Os dois entrevistados nos deixam claro que o marco regulatório brasileiro, em linhas gerais, privilegia o sistema industrial de produção, favorecendo o estado de clandestinidade dos pequenos produtores artesanais de queijos tradicionais, como é o caso do queijo coalho.

Há, não obstante, outros âmbitos em que a produção do queijo coalho sofre o impacto da inadequação do marco legal e institucional. Esse é o caso do controle de zoonoses, algo indiscutivelmente relevantes para a saúde das populações e para a qualidade dos artigos alimentares. Nesse contexto, “[...] para um produtor, imagine, que tem cinco vacas, se daquelas cinco, três ou quatro são positivas [tuberculose], então ele vai ter que descartar esses animais. Ou seja, ele vai perder 30, 40% do seu rebanho, basicamente 30, 40% do seu patrimônio”, como bem frisou N2.

#### 4.2.1.2 Micro escala

Partimos agora para a exposição e discussão dos elementos que se referem a um âmbito mais restrito, ou seja, fatores que se conectam de forma mais próxima às realidades vivenciadas pelos produtores localmente.

Se, por um lado, a falta de regulamentações coerentes influencia negativamente na fiscalização desses produtores, por outro, torna evidente a necessidade de conciliar os aspectos sanitários, ambientais, econômicos e culturais relacionados com a matéria. N1 expõe a necessidade de formação de profissionais que atuam no campo. Segundo suas palavras:

[...] os técnicos que eu falo a maioria são veterinários. Tudo bem que o veterinário tem a sua contribuição, mas não deveria ser exclusivamente de um profissional veterinário, porque ele não dá conta da abrangência do que envolve aquilo ali tudo não.

Além disso, acrescenta ainda que:

[...] há limitação também da área técnica, de quem concede esse registro. Eles não entendem dessa parte que você está focando. Não existe para eles patrimônio [...]. Para eles tem que ser tudo igual a indústria. É uma receita de bolo que eles seguem à risca.

A convergência reside no reconhecimento de que o sistema construído acaba por relegar aos produtos tradicionais um papel secundário no abastecimento alimentar, deixando as agroindústrias fabricantes do queijo coalho à mercê de práticas de fiscalização bastante discutíveis. Segundo N2, pode haver mudanças de entendimento na atuação dos profissionais que atuam nessa área: “Vai vir os novos fiscais que estão entrando, tão vindo com uma visão diferente, entendendo que a estrutura física não é o fundamental da coisa, mas que tem um entendimento muito mais amplo da forma que você trabalha [...]”.

Os fiscais precisam de formação profissional que promova mudanças conceituais e uma capacitação compatível com a realidade em que atuam. No entendimento de N2: “Não tem um país que teria como fornecer tantos técnicos para tanta gente. Esse custo vai ter que ter uma forma. Um momento ou outro vai ter que ser compartilhado”.

N4 pondera que além de limitada conceitualmente, não há pessoal suficiente para atuar na fiscalização

Eu acho que assim, eles não têm pessoal suficiente para fazer a fiscalização. Eu acredito que lá no Rio Grande do Norte, na parte do estado, não sei se tem, ali que vai para o Seridó acho que só tem dois. Eles não dão conta, eles não dão conta de fazer esse trabalho como tem que ser feito.

A “cultura institucional” que marca a atuação dos técnicos na Vigilância Sanitária, sobretudo dos veterinários é marcada pela prática de fazer cumprir os protocolos burocráticos, ou, como bem reiterou N6, “muitas vezes só existe para tirar alvará”. Face às aludidas dificuldades, incluindo a carência de corpo técnico, se soma a incapacidade de atender a demanda particular de centenas de pequenos estabelecimentos que produzem o “queijo coalho”. Estados do Nordeste não dispõem de profissionais em número suficiente e qualificados para dar cabo das tarefas, seja na esfera municipal, seja na esfera estadual.

Sendo ainda mais enfáticos, pode-se dizer, à luz dos depoimentos, que a maior parte dos municípios não conta com serviços de inspeção, já que sua existência não é algo obrigatório. N6 trata sobre o assunto: “E sobre essa questão dos serviços de inspeção municipal, nós estávamos ontem conversando sobre a realidade do Maranhão. Só quatro prefeituras têm o serviço de inspeção municipal”. N2 também fala sobre o tema: “a legislação municipal eu acho que não tem nenhum município que eu conheço que registrou uma queijaria municipal aqui em Pernambuco”. De forma semelhante, N1 relata a situação em Alagoas:

Não tem aqui no estado. [...] não tem nenhum município que tenha o SIM [Serviço de Inspeção Municipal], porque para ter o SIM no município, o município é que tem que assumir toda essa parte de fiscalização, da estrutura de fiscalização [...]. Se o próprio estado, que tem mais recursos, não dá condição, imagine os municípios.

Ademais, um outro desdobramento que limita a adesão desses pequenos produtores é a própria legislação. A necessidade de análise mensal em laboratório credenciado pela MAPA do leite utilizado para a produção do queijo, põe em xeque a viabilidade desse serviço técnico. Isso porque, não existem laboratórios na região nordeste, como expõe N6:

Pergunte se tem algum laboratório aqui no nordeste credenciado pelo Ministério da Agricultura? Não tem. Aí como um produtor do interior do Maranhão, uma vez por mês, vai coletar leite de cada vaca e mandar de avião para o laboratório credenciado pelo Ministério e pagar cada análise, o que não é barato.

De fato, após verificar a lista de laboratórios disponibilizadas no site do MAPA, referente à Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL), não se consta nenhuma referência nesta região (MAPA, 2017). Tal deficiência é definida nos seguintes termos por N5: “Depois ter um apoio, um suporte do governo, dos governos federais, estaduais e municipais no sentido de realizar sempre capacitações, treinamento, valorização, etc.”. Entende-se que esta cadeia necessita mais do que um sistema

regulamentador e punitivo, abrangendo ações de cunho interdisciplinar no que tange às fiscalizações e a assistência técnica aos produtores artesanais de queijo coalho. A carência de corpo técnico na região é um fator limitante e difícil de ser superado, visto o cenário com baixa disponibilidade de recursos financeiros. Em verdade, enfrentar essa realidade depende de decisão política, sensibilidade e compromisso com o desenvolvimento das comunidades. Há um ambiente de omissão e descaso que conspira em favor do estado de clandestinidade dos pequenos empreendimentos dedicados à produção do queijo coalho artesanal.

#### **4.2.2. As lacunas na esfera sociocultural**

Ao tratar sobre as dificuldades encontradas no âmbito sociocultural, uma primeira que chama a atenção é a baixa escolaridade presente dentro do sistema de produção e comercialização deste alimento. De fato, este fator não só influencia a esfera do queijo coalho artesanal, se não toda a dinâmica humana desta região. O acesso à educação, direito garantido pela Declaração Universal de Direitos Humanos e reafirmado pela Constituição Federal Brasileira vigente, na região Nordeste em especial, se mostra até certo ponto, atrasada em relação às demais regiões da federação.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), através da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) realizada em 2019, a região nordeste conta com uma taxa de 13,9% de analfabetismo em sua população. Um valor aproximadamente duas vezes maior se comparado a região norte, segundo da lista (IBGE, n.d). A identificação das razões desta situação, que possivelmente eram piores em gerações passadas, foge do objetivo deste trabalho. Nos limitamos, assim, em apontar sua existência e relevância dentro do contexto proposto estudado.

Sobre o tema, N1 relata:

E também, eu acho que pesa muito é a baixa escolaridade. [...] A questão da educação, ainda hoje [...]. Essa questão da educação, do acesso à educação, que é baixo, por isso eles não avançam, buscam novas soluções [...]. Aí, somando tudo isso, vem essa cobrança, né? De eles aplicarem as normativas.

De maneira complementar, N4 acrescenta: “E o que eu vejo é que, pela baixa escolaridade das pessoas envolvidas nessa produção, então existe sim uma barreira pra gente evoluir em conhecimento, em melhorias sanitárias”. Ambos relatos dão pista de que os desafios aumentam na resolução do sistema produtivo do queijo coalho

artesanal, pois remetem a elementos que ultrapassam um cunho meramente mercadológico. O acesso à educação é tido, portanto, como um direito básico que, sendo fragilizado pelas conhecidas precariedades, influencia todo o restante de um sistema produtivo cujos atores intervenientes precisam enfrentar às normativas relativas aos sistemas legais de controle e fiscalização.

Ademais, também influenciado por este último fator, grande parte da região ainda se vê em um cenário deficiente de iniciativas que busquem uma organização coletiva de produtores. A falta de associação entre tais atores é algo que fica evidente nos testemunhos de nossos entrevistados, sendo que na visão de N4: “Eles têm receio de montar associações, grupos corporativos, porque em algum momento já sofreram com isso, com essas organizações, então elas ficam desacreditadas [...]”. Para a entrevistada, o afastamento em relação ao associativismo se mostra como algo cultural: “É toda uma questão cultural, quando você tem pessoas que já sofreram e tem medo, por exemplo, eu vejo isso lá nos produtores do Rio Grande do Norte”.

N2 apresenta relato semelhante ao tratar sobre Pernambuco:

A cultura [dos indivíduos da região], ela não é de compartilhar. Tanto tem uma solidariedade muito forte entre as pessoas, quando um está numa situação muito crítica, [...], mas para trabalhar em conjunto não conseguem. O período da cultura da cana de açúcar propiciou isso. As pessoas estão acostumadas a funcionar de forma individual ou de uma pessoa que manda ordem.

N4 avança esta visão ao tornar evidente que, a partir da união entre produtores, o pleito aos seus interesses seria algo mais viável: “Porque assim, um grupo articulado ele vai conseguir muito mais, ele vai muito mais além do que uma pessoa isolada, um produtor isolado”. N5 relata: “O que está faltando na minha opinião, [...] primeiro é a associação deles, dos produtores se unirem por meio de associações, criarem associações fortes para defender seus interesses, e a partir daí, se movimentar [...]”, e acrescenta: “[...] o que eu noto que é falho ainda é essa cultura da associação, de agirmos juntos, eles pensam cada um por si”.

N8 também traz um panorama semelhante para Sergipe, ao dizer: “Mas por que não faz? Porque aqui a organização coletiva é muito, sabe, deficiente. Sergipe não tem nenhuma associação de queijeiro”. De forma complementar, diz: “Não tem, né. Tudo individualizado. Não tem uma associação [...]. Não tem força, não tem movimento. Não tem organização coletiva”.

A falta desse tipo de organização, perpetuando um cenário individualista de produção, desemboca em uma outra dificuldade, a falta de um sistema integrado de

comercialização. N2 relata: “Não tem sistema integrado de comercialização, não tem nem... A gente poderia ter algum tipo de organização que poderia atuar no momento desse desequilíbrio né? Por compra de leite e produção de outros produtos, numa conservação. Então fica tudo à mercê do sistema”. A falta de um sistema integrado entre produtores para a comercialização de suas produções, estabelece este sistema em um cenário à deriva das flutuações do mercado. Podemos, também, inserir uma nova figura dentro desse complexo cenário, a do “atravessador”.

Com a individualização das produções e o distanciamento de uma comercialização integrada, cabe ao pequeno produtor garantir, de alguma maneira, a venda da sua produção. O atravessador entra justamente neste meio campo, fazendo a mediação entre o âmbito isolado e distante da produção e o mundo complexo da comercialização, já que muitos produtores não possuem condições de irem até as feiras vender seus produtos ou a lugares mais ou menos elitizados.

N4 apresenta esta realidade:

[...] o produtor que está lá na zona rural ele não tem como estar acessando o comercio. Por quê? Porque ele está ali preocupado com a produção. Ó, todo dia a vaca dá leite, todo dia você tem que tirar o leite, você tem que fazer queijo, você ainda tem que arrumar, tem que ir lá na feira para vender.

Além das dificuldades evidentes em conciliar a rotina nos sítios com a comercialização, N8 também coloca outro fator que deve ser levado em conta: “Nem todos tem jeito pra vender, né?”. O produtor, segundo relata N2, normalmente tem o seu comprador habitual: “A maioria tem o seu comprador que vem comprar na propriedade e levar os queijos [...]”. Em outros tempos, a figura do atravessador era usualmente formada por familiares: “Antes os atravessadores eram parentes. E aí eu dizia: não tem exploração. E não tinha mesmo. Quem vendia era um sobrinho, um filho, era o irmão, entendeu? Então era um, dois reais a mais”, como relatou N8.

A mesma entrevistada diz que atualmente, porém, a figura do atravessador mudou, assim como suas práticas diante dos produtores: “Hoje o que eu tô vendo é que está aparecendo muitos atravessadores, sabe, e esses atravessadores estão realmente explorando”. Ela ainda complementa: “Elas vendiam um quilo de queijo a 11 reais e o atravessador estava vendendo a 16”. N4 propõe algo similar: “E se entra o atravessador, o que acontece: o atravessador paga muito pouco pelo produto e ele é o que vai ganhar mais [...]”.

Com relação à atuação dos atravessadores, não são incomuns as práticas de falsificação do produto, como assim descreve N4: “Eles entram nas propriedades,



compram os queijos, muitas vezes eles usam uma empresa para rotular, eles pegam aqueles produtos e usam o rótulo de uma empresa que já tenha um selo de inspeção”. Neste processo, onde são reunidos queijos de diferentes produtores e comercializados juntos com o uso de um dado rótulo ou etiqueta, N8 diz: “é que se mistura tudo, o bom e o ruim”.

Contudo, a falsificação não fica restrita a este contexto. N6 relata prática recorrente no estado do Ceará, ao dizer que os produtores: “[...] vendem e produzem lá no interior do Ceará e vendem muito aqui na capital. E aí vinha queijo do Piauí e muitas vezes vendiam dizendo que era daquela região que nós trabalhávamos, que era a região mais famosa”. “Para poder vender o deles, eles falavam que era o queijo Jaguaribe, e muitas vezes nem era o queijo de Jaguaribe”. Em sua argumentação, a entrevistada afirma que através dessa prática, quando o queijo falsificado era consumido e reprovado gustativamente, a imagem consolidada da produção local se vê afetada, pois passa a ser vista pelo consumidor como: “Ah, o queijo de Jaguaribe não está mais prestando né”. A fala desta entrevistada questiona a atuação da fiscalização, a qual exige um padrão de produção no estado, mas “permite” a entrada de produções sem nenhum controle de qualidade, origem ou procedência.

Outra dificuldade relatada nas falas é a falta de reconhecimento do queijo coalho artesanal enquanto ativo territorial e produto de valor cultural. Podemos entender este problema, segundo os relatos das entrevistas, de diferentes formas. Para N8, a baixa valorização do modo de fazer artesanal como contraponto ao modelo industrial acarreta certa instabilidade para o setor: “Acho que o principal problema é essa concorrência [...]. Para alguns, é bom a concorrência com a indústria, porque aumenta o preço do queijo. Mas eu acho que um dos problemas maiores é essa instabilidade, é esse não reconhecimento”. Este cenário, aliado às dificuldades para legalização das produções, faz com que muitos produtores desvalorizem o próprio trabalho, como mostra N3: “[...] em várias pesquisas, a gente escuta os produtores se sentirem e explicitarem, que se sentem como criminosos, eles são traficantes de queijo”. Neste sentido, diante de um contexto legislativo que direciona os pequenos produtores à ilegalidade, o reconhecimento de uma prática identitária nobre e geracional, com inúmeras virtudes, dá lugar a um sentimento de desmotivação dos elaboradores.

Em caminhos similares, N7 propõe que falta ao queijo coalho ser reconhecido como um típico produto brasileiro:

[...] se a gente vai em qualquer supermercado daqui de Pernambuco ou do Brasil, você vai encontrar queijo de coalho. Então eu acho que a gente está muito atrasado com relação a essa questão do reconhecimento do queijo coalho como um produto genuinamente brasileiro”.

Tal posição converge para a necessidade de atuar no sentido de resgatar o valor de um produto que, acima de suas qualidades intrínsecas, é um artigo que integra a matriz cultural do povo brasileiro. Sobre esse aspecto, valem as observações feitas por Ricardo Abramovay, sociólogo brasileiro, no começo dos anos 2000, que nos oferece uma visão bastante clara sobre a importância do queijo coalho, e de como esse produto tornou-se conhecido pelos brasileiros de regiões distantes das paradisíacas praias do litoral Nordeste do país:

Tanto nas praias da Bahia como nas cidades do litoral e do interior nordestino, uma maioria de consumidores e de turistas prefere o tradicional queijo coalhado e prensado do agreste e dos sertões do nordeste (chamado coalho) aos queijos argentinos ou europeus, sem sabor ou demasiado exóticos. Esta realidade sustenta uma série de atividades “alternativas” de processamento e comercialização de leite e queijos no semiárido sergipano, chegando a absorver 60 à [sic] 80% de uma produção local de leite crescente e cada vez mais assegurada por produtores familiares. “Alternativa” na medida em que essa atividade ocupa essencialmente pequenos produtores de porcos pluriativos, artesãos, pequenos criadores e intermediários comerciais ocasionais. O desafio dos produtores familiares de leite, junto com os pequenos fabricantes de queijo, é organizar melhor o controle da cadeia, de maneira a garantir a qualidade do produto e um retorno econômico estabilizado (ABRAMOVAY, 2003, p.95; aspas no original)

Ademais dessas visões, outro ponto referente ao reconhecimento é proposto por N4. Para a entrevistada, o reconhecimento no setor deve vir através do entendimento desta prática artesanal como negócio:

[...] eles [os elaboradores] não veem isso como um negócio. Por isso que eu falo a questão da profissionalização. Eles precisam entender que a produção de queijo é um negócio, aquilo é uma empresa, e uma empresa para funcionar precisa de todo um conhecimento básico de administração, de gestão.

Entendemos que, um primeiro passo de um produtor artesanal que busca evoluir sua pequena produção e legalizar seu empreendimento, é se conscientizar de que se trata de um negócio. Para tal, precisa de investimentos, tanto sob uma perspectiva financeira como também profissional. Mas esse passo não é nada simples, especialmente em virtude dos custos e riscos que acarreta. Ao se posicionar sobre estes dilemas, N3 pondera:

[...] a ideia de que a informalidade não necessariamente é algo transitório, que é uma opção. Muitas vezes optar pela informalidade é justamente por que tu não vais ter uma série de cerceamentos [...]. Então se define e vai se construindo jeitos de produzir e comercializar dentro desse contexto possível,

porque quem está produzindo cinco peças de queijo por semana vai investir 100 mil em uma estrutura.

Outro ponto abordado sobre as dificuldades de cunho sociocultural, diz respeito às modificações nos modos de fazer. A aplicação de normas sobre as produções artesanais deve ser vista com cautela em determinados contextos, especialmente naqueles onde possa causar uma ruptura. N1, propõe: “Eu não posso modificar a prática desses produtores tanto que eles não tenham a sua identidade”.

A modificação de práticas tradicionais, como no caso de renunciar ao uso do leite cru na fabricação do queijo coalho, é absolutamente impensável tanto para produtores como consumidores habituais desse produto agroalimentar. Isso foi corroborado nas entrevistas realizadas com especialistas no assunto.

Esta secção não ficaria completa sem aludir à questão da exploração do produtor/elaborador do queijo coalho pelos atravessadores. A tônica já é deveras conhecida: atravessadores pagam o mínimo possível e revendem a mercadoria pelo máximo que o mercado comporta. O queijo coalho artesanal é vendido a um preço que gira em torno de R\$ 11,00/quilo para o atravessador. Some-se a assim o fato que para produzir um quilo de queijo são necessários, em média, dez litros de leite.

N8 apresenta esse quadro ao comentar a situação de uma produtora de queijo coalho: “E aí ela estava vendendo dez litros de leite para fazer um quilo de queijo. A indústria estava assediando e pagava R\$1,20 (por litro)”. A entrevistada diz que pelo seu conhecimento, a pressão ocorre diretamente dentro das pequenas propriedades, com visitas que buscam a compra da matéria-prima dessas pequenas produções: “Porque ela [agroindústria] vai assediando né? Vai assediar para que venda leite para ele [...]. Essa indústria fica assediando tanto as fabriquetas e até o queijo caseiro”. Assim, o produtor artesanal, inserido em um contexto duro de produção, em situação desfavorável diante das fiscalizações e em desvantagem na comercialização, tende muitas vezes a entregar seu leite para os grandes laticínios. “Só que a indústria depois baixa, né [o preço]. A indústria devolve leite. Então, assim, e nós perdemos bons alimentos”.

Para N8, uma vez cessada a produção, dificilmente um produtor volta a retomá-la. Isso porque, como dito anteriormente, fazer queijo dá trabalho: “[...] é trabalho duro, dá trabalho. As mãos ficam doente, e agora não. Ele tira o leite, entrega para a indústria e pronto”. Recebem uma remuneração parecida ou, por vezes, superior ao ganho com atravessadores e não tem os ônus de realizar a produção, podendo se

dedicar a outras funções do dia. Em sua visão, porém, com a valorização e um comércio mais próximo ao cliente, esse panorama poderia mudar: “Só que assim, se ele tivesse um valor maior do queijo, ele não deixaria. Porque por exemplo, o queijo que eu compro aqui a 22 reais, digamos, talvez esteja vendendo a 13, 14 [...]. Se ele vender aqui a 22 ele já teria um ganho”.

Entendemos que tais registros servem para mostrar que há uma teia de elementos que conspiram para a invisibilidade do queijo de coalho artesanal como produto cultural e para a construção de um sistema de valor no sentido pleno da palavra. A próxima subseção explora uma outra perspectiva.

#### **4.2.3. Dificuldades na perspectiva territorial**

Dentro desta esfera, relacionam-se as dificuldades ligadas às características físicas do espaço, tanto desde uma ótica natural, como também no plano da atuação dos atores sociais. Com efeito, como já antes visto, o Nordeste é caracterizado como região vasta e heterógena em termos naturais. Sua superfície territorial equivale a de países como Mongólia ou a nada menos que três vezes o atual território de Espanha e 17 vezes o de Portugal.

Isso supõe pensar que dentro deste espaço prevalecem diferentes zonas climáticas que influenciam na composição de diferentes vegetações, assim como nos regimes de chuva. O acesso à água, mencionado por diferentes entrevistados é uma dificuldade a ser superada, tanto no caso do semiárido, como também no sertão e em outras sub-regiões. Segundo reitera N7:

A grande dificuldade é a água para poder.... Que essas pessoas consigam se manter, manter o gado, manter o rebanho e conseguir sobreviver. Essas questões de mão de obra, da água, da alimentação do gado.... Tudo isso é muito difícil.

Em suas viagens pelo interior da região, N7 faz um relato muito enfático:

Eu andei em lugares em que eu dizia assim: - Meu deus, como é que esse povo consegue criar gado aqui? Consegue produzir leite? Fazer queijo de coalho nesses lugares? Eu atravessei leitos de rio que não tinha rio, só tinha pó.

Sua fala indica o primeiro dos desdobramentos da falta de água, a criação do gado. A seca surge como um fator difícil a ser superado. Na opinião de N2: “É um problema de clima da região. Quando aparece uma seca se torna um problema muito complexo para eles gerenciar. De um dia para o outro eles ficam com a situação bem difícil para administrar”.

A falta de água compromete a alimentação dos bovinos e eleva o custo de produção. Durante os governos do Partido dos Trabalhadores, dos presidentes Lula da Silva e Dilma Rousseff, foi levada a cabo uma das grandes iniciativas voltadas à armazenagem de água nas pequenas propriedades, o chamado programa “Um milhão de cisternas” cujos desdobramentos foram importantes<sup>38</sup>. Infelizmente as injunções políticas que desembocaram no golpe impetrado sobre o governo Dilma interrompeu este ciclo de mudanças tão importantes na agenda política do Brasil.

N4, através de sua experiência com produtores, ressalta esse aspecto:

E aí em 2012 começou a seca se agravar né? Porque foram quase dois anos sem chover [...]. Os produtores não estavam mais interessados em promover o produto [o queijo], porque eles tinham problemas de ordem maior que era fornecer o alimento para o animal que já estava escasso. Ali a gente já estava com um problema hídrico, porque não tinha água, consequentemente sem chover, não tinha pasto, eles tinham que recorrer a ração, que é muito, encarece muito a produção.

Para o mesmo período, mas em outro estado, N8 revela o motivo que levou diversas produtoras a interromperem a produção: “Praticamente todas as mulheres que diziam que nunca iriam deixar de fazer queijo, deixaram. Bom, primeiro por causa da seca. Foram cinco anos sem chover”. Sobre o fornecimento de ração às produções, N2 corrobora a passagem anterior: “No presente acho que o produtor vai dizer que o problema é o preço. Para vender, mas para comprar também a ração. O preço da ração subiu muito”.

O fornecimento de ração, além de tensionar financeiramente os produtores, acaba alterando o sabor do leite e consequentemente a qualidade do queijo. Apesar disso, a introdução de alimentação externa aos animais fica restrita mais a algumas regiões. N4 nos evidencia uma diferenciação regional marcante da alimentação dos rebanhos bovinos nos estados do Nordeste, e também menciona uma tecnologia que foi empregada e é responsável pela sustentação de determinadas produções na região. No trecho a seguir, entendemos esta dimensão:

[...] lá em Pernambuco eles utilizam muito palma para alimentar o gado. E isso muda as características sensoriais do leite. Lá no Seridó eles usam muito capim, pasto. A entrevistada reforça a utilização da palma em Pernambuco em trecho subsequente: Por exemplo, lá em Pernambuco eu sei que predomina a palma. É muito forte a cultura da palma, porque a universidade ela difundiu muito e eu vejo os professores e pesquisadores, eles difundem muito essa cultura da palma com os produtores.

---

<sup>38</sup> A meta de um milhão de cisternas foi alcançada em 2014. Tal programa recebeu o “Prêmio Internacional de Política para o Futuro” (Future Policy Award), concedido pela organização sem fins lucrativos “World Future Council”. A iniciativa do governo federal se deu em meio à atuação conjunta com a ASA – Articulação Semiárido Brasileiro. Ver a propósito: Agência Brasil (2022).

N1 também fala sobre o impacto deste tipo de prática produtiva: “quando no semiárido se resolve a questão de ter mais leite, é quando vem a palma forrageira”. A palma forrageira é uma cactácea comestível, inserida na região a partir da experiência de alguns produtores na região do México e Texas. Ainda segundo a entrevistada: “foram para lá e viram que era uma planta que resistia a seca e que tinha água dentro, e que poderia servir de alimento para o gado. A questão da sobrevivência do gado no período de seca é maior por conta da vinda dessa tecnologia aí”.

Com isso entendemos que apesar das diferentes alimentações influenciarem a qualidade da produção nos períodos de escassez hídrica, o acesso à água (ou a falta dele) remete a um elemento da geografia física que acaba por consolidar um dos traços culturais desta região do Brasil que se enfrenta a um flagelo secular.

No começo dos anos 1960 surge uma canção que se tornou célebre, a qual foi escrita em parceria por Luiz Gonzaga e Zé Dantas, sendo interpretada pelo primeiro deles. A canção descreve não somente as vicissitudes enfrentadas pelo povo desta região do Brasil, mas de como as pessoas deste lugar se reconhecem enquanto brasileiros. A canção assume o formato de uma mensagem ou carta destinada ao presidente da república agradecendo a ajuda dos demais brasileiros (sulistas), mas deixando claro que as pessoas dessa parte do país não querem esmola, mas condições para produzir, trabalhar e obter dignamente o fruto de seu trabalho. Eis alguns dos versos mais comoventes:

*Seu doutor, os nordestinos têm muita gratidão  
Pelo auxílio dos sulistas nesta seca do sertão  
Mas doutor, uma esmola a um homem que é são  
Ou lhe mata de vergonha ou vicia o cidadão  
É por isso que pedimos proteção a vósmicê  
Homem, por nós, escolhido, para as rédeas do poder  
Pois doutor, dos vinte estados, temos oito sem chover  
Veja bem, mais da metade do Brasil tá sem comer  
Dê serviço a nosso povo, encha os rios e barragens  
Dê comida a preço bom, não esqueça a açudagem  
Livre assim, nós da esmola, que no fim desta estiagem  
Lhe pagamo inté os juros sem gastar nossa coragem*

O queijo coalho carrega o sentimento traduzido na canção entoada por Luís Gonzaga. A falta de água também interfere em outra dinâmica de extrema importância na produção do queijo coalho artesanal. Prejudica as condições sanitárias da

fabricação do queijo no que tange à higienização do produto. N1 expõe reitera: “Então, acho que um dos grandes [desafios] é a falta de água na produção. Eu digo da água para você fazer o processo de higienização”. Sabemos que garantir a inocuidade da matéria-prima do queijo coalho artesanal é um fator essencial para gerar bons produtos do ponto de vista da qualidade sanitária.

N6 acrescenta ainda que:

[...] essas pequenas queijarias são poucas as que têm produção de leite próprio, a maioria compra de terceiros [...]. Tinha produtor de queijo que comprava de 80 pequenos produtores de leite para poder conseguir ter uma produção de queijo boa. Juntando todos esses leites, para manter a qualidade, para trabalhar a qualidade dos fornecedores, era bem complicado. Então alguns tivemos que eliminar porque muitas vezes era o que trazia só um litro de leite que acabava contaminando o restante da produção.

O transporte também é algo que em determinados contextos se mostra como um problema a mais a ser enfrentado. Muitos territórios contam com estradas precárias que dificultam o transporte de leite, reconhecidamente um produto altamente perecível e sujeito à contaminação bacteriana. N6 nos apresenta relato a partir de sua experiência em campo:

Saíamos quatro horas da manhã do hotel e íamos para queijaria, e aí lá nós pegávamos o carro da queijaria e fazíamos a coleta do leite em cada fornecedor. Então saíamos às quatro da manhã e às vezes, chegávamos na queijaria as nove horas da manhã. Logo, o primeiro leite que você pegou as quatro horas e foi juntando com os outros, a contaminação já foi aumentando. E quando chove, pior, porque as estradas ficam horríveis.

A próxima subseção volta-se à análise sobre a questão dos regimes de valorização e salvaguarda à luz do olhar de nossos entrevistados.

### **3.3. Os regimes de valorização e salvaguarda pela visão dos entrevistados**

A diversificada formação profissional e acadêmica de nossos entrevistados trouxe a possibilidade de obter olhares cruzados sobre a questão dos regimes de valorização do queijo coalho da região Nordeste do Brasil. Os elementos que trazem ao debate dialogam com o que vimos anteriormente na análise de trabalhos que se debruçaram sobre o assunto.

#### **4.3.1. Percepções sobre a patrimonialização cultural imaterial**

A patrimonialização cultural imaterial é uma vertente de valorização de um dado “saber-fazer”. Diante dos relatos captados, pode ser vista tanto como portadora de

potencialidades, mas também de dificuldades no afã do reconhecimento do queijo coalho artesanal como expressão do patrimônio cultural imaterial do Brasil. Ademais dessas perspectivas, indagamos aos entrevistados sobre o potencial dos dispositivos de valorização deste artigo tradicional da cultura agroalimentar do país.

Diante do questionamento sobre possibilidades de patrimonialização cultural imaterial do modo de fazer desse produto, assim se expressou N3: [...] falando dos selos de origem de um modo geral, tu estás olhando para o produto, tu descolas o produto do resto. [...] e no caso da patrimonialização não. Tanto que tu não registras o queijo [...]. Não é um produto, tu estás olhando para o todo”.

Na continuidade, a entrevistada nos lembra que o primeiro registro do gênero no Brasil foi o modo-de-fazer queijo em Minas, e não o queijo exclusivamente. E completa:

E tem uma diferença muito grande aí. Eu sou uma entusiasta dessa perspectiva porque ela não descola os produtos dos modos como as pessoas que fazem esses produtos vivem, do modo como essas pessoas foram adaptando os modos de fazer, os utensílios, as próprias relações. Envolvem aí a sociabilidade incluindo a comercialização, então é como se a gente não olhasse somente o produto lá no final do processo, a gente faz um sobrevoo e olha tudo o que está ali relacionado em relação àquele produto. (N3, 2021).

Em sua visão, N3 relaciona a importância deste olhar mais amplo da patrimonialização, se comparada com outras estratégias de valorização. É preciso pensar nos utensílios, nos modos de fazer e de viver, nos lugares, nas pessoas dentro de um espaço (região Nordeste) que vai muito além de localidades. Para ela, esses alimentos são em resumo, representam:

[...] uma expressão de vida daquelas comunidades, daquelas famílias que produzem esse produto. E acho que isso nos ajuda, nos convida a olhar esses produtos com a complexidade que eles têm [...]. É uma ferramenta capaz de evidenciar todo o contexto em que se insere determinado alimento, e assim, por em voga mais do que o simples produto fabricado.

Na mesma linha de pensamento, N1 propõe que a patrimonialização representa uma importante ferramenta de valorização do produto de pequenos produtores:

Eu acho que é um caminho. É um caminho para dar mais visibilidade e também melhorar a mais valia do produto. Porque a partir do momento que você tem um produto que é institucionalizado, na realidade, que ele é importante para a sociedade enquanto representação social e cultural daquele povo... A partir disso a gente vai ter uma ferramenta a mais para dar mais valor ao pequeno produtor. Ele tem que ser mais valorizado, porque a partir do momento que ele faz – ele produz pouco, ele tem que ter um lucro maior”.



Seguindo tal raciocínio, a patrimonialização do queijo coalho artesanal traria maior visibilidade e valorização do trabalho de pequenos produtores e de atores que vivem, em grande medida, na informalidade. Para N6 há que levar em conta que a patrimonialização “[...] mostra esse produto para o mundo. Quando você fala que um produto é patrimônio imaterial, isso abre os olhos para aquele produto, não só aqui no Brasil, mas fora do Brasil”.

Para esta entrevistada, o caminho da patrimonialização auxilia no reconhecimento dos atribuídos do queijo coalho artesanal feito com leite cru:

Uma coisa que a gente sempre fala nesses eventos de produtos artesanais é que a gente compra queijo artesanal de leite cru do mundo todo, e aqui no Brasil não é permitido vender os queijos de leite cru, só em algumas regiões, enfim, é um absurdo. Então, quando você abre esse leque de mostrar que o produto é valorizado, que tem boa qualidade, você mostra esse produto para o mundo.

O uso de leite cru, como ficou claro na abordagem teórica realizada sobre o assunto em seção precedente, não é uma escolha banal, mas um elemento central na produção do genuíno queijo coalho artesanal. Ainda sobre o registro do saber-fazer como patrimônio imaterial, vale agregar que, segundo N2, tal medida implica que:

Vai ajudar na divulgação. Um registro patrimonial vai ajudar no registro de um saber-fazer ancestral para não esquecer [...]. Então tem que registrar, escrever, registrar isso. Isso vai ficar e vai divulgar. Divulgar uma região, divulgar uma cultura, divulgar um saber-fazer [...]. E aí tem que manter esses produtos, porque isso é cultura, é patrimônio [...]. Quando essa cultura, esse patrimônio tem um impacto social e econômico como tem em Pernambuco, aí se torna uma coisa estratégica para o estado, até para um país.

Todavia, há posições que comparam os dois dispositivos ou vias de valorização (patrimonialização e IG), como é o caso de N8, considerando o caso de Sergipe. Na sua opinião desta entrevistada a IG gera o engessamento do processo:

[...] seria mais interessante, porque não ia patrimonializar o produto, mas o modo de fazer. Não era só o queijo, mas o modo de fazer, não de uma forma engessada. Por isso que o queijo coalho deveria ser patrimônio imaterial do Nordeste, porque, como **ele não teria essa fórmula engessada como a IG**, beneficiaria a todos. Eu acho que com a patrimonialização você registraria um alimento que está enraizado na cultura, na identidade dos nordestinos e que é de extrema importância para a reprodução da vida [...] daria uma maior visibilidade né? Com certeza. Talvez abriria novos mercados, e eu acho que seria importante para que esses produtores, essas produtoras, se reconhecessem como importantes, o trabalho deles, o modo de fazer queijo, entendeu? (grifos nossos).

Ela também nos diz que um dos obstáculos para avançar nesse sentido recai para escassa propensão ao associativismo por parte dos produtores sergipanos:

Eu penso que deveria ser feita essa patrimonialização. Mas por que não faz? Porque aqui a organização coletiva é muito deficiente [...]. E não é o IPHAN que vai chegar e dizer: - vou agora patrimonializar o queijo. Não é. Então, por exemplo, o acarajé foi patrimonializado, mas por uma demanda, né? É evidente a necessidade de vínculo social dos produtores com a requisição de registro, o que de fato é algo essencial para um bem vir a se tornar patrimônio. Então, eu acho que a patrimonialização seria extremamente importante. Embora, não consiga ver mudanças econômicas, entende? Eu não posso chegar e dizer: ah, eles vão vender a trinta reais. Não venderia assim fácil não. A patrimonialização não vai significar, só o título, aumento de preço.

É mister que os próprios consumidores reconheçam a importância cultural e social desse produto e aceitem pagar um valor maior por eles. Assim, vislumbramos que a patrimonialização seja um instrumento capaz de despertar a vontade dos produtores de se capacitarem e atuarem como um agente coletivo, mas não menos é relevante a conscientização dos consumidores acerca deste artigo como um bem cultural.

N4 se mostra menos entusiasmado com os eventuais benefícios advindos da patrimonialização, sobretudo porque considera que a diversidade dentro de uma vasta região é considerável. Segundo suas próprias palavras:

[...] eu acho importante, mas eu não vejo essa salvaguarda como algo que vai trazer, que vai reverberar nos produtores um efeito positivo, entendeu? É um patrimônio imaterial que vai ser preservado, que vai ser salvaguardado, pronto ótimo. [...] se a gente pegar a essência de produção do queijo coalho, ela é uma produção só. Agora, se você me perguntar se o queijo de coalho do Rio Grande do Norte e o queijo dos outros estados são da mesma forma, têm o mesmo sabor, eu vou dizer que não. Ela nos mostra que a produção quejeira do coalho artesanal detém uma raiz comum, mas que se difere nas diferentes regiões a partir das diferentes tecnologias desenvolvidas e utilizadas ao longo dos anos.

Esta posição é compartilhada por N7, o qual considera que:

O clima do agreste é um clima diferenciado do sertão. É diferenciado porque lá existe uma diferença de alimentação do gado. Então havia essa diferença da alimentação. Tudo isso consta como a qualidade, o gosto do queijo muda, com certeza muda. Eu acho que, embora puxando a sardinha para mim, para nós, eu diria que o queijo de coalho começou aqui em Pernambuco. Mas se a gente vai, eu acho que tinha que ser realmente o queijo de coalho nordestino.

Consideramos que a via da patrimonialização e a das indicações geográficas respondem a lógicas distintas. A primeira delas tem uma capacidade de aglutinação muito maior, enquanto a segunda segue um caminho de natureza eminentemente mercadológico. Como bem sublinhou Sacco dos Anjos (2016, p.22), trata-se de um «bem de clube» ou que também se conhece como um «monopólio de exclusão territorial» (destaques no original).

N8 coincide com a posição assumida por N7 no que tange às virtudes da patrimonialização:

Eu acho que poderia aglutinar. Aí vem as questões, assim, particulares né. Por exemplo, eu já vi trabalhos mostrando – ah o queijo coalho surgiu em Pernambuco, então é Pernambuco, é Pernambuco o dono do queijo coalho. Não, o queijo coalho é nordestino. Então eu acho que deveria haver um estudo de patrimonialização do queijo coalho nordestino. Porque as diferenças são diferenças no modo de fazer, mas assim, é uma coisa, a base é a mesma.

Ao comentar sobre este caminho de valorização, N1 mostra que o possível registro deveria ter outra delimitação. Segundo sua acepção: “E também tem equipamentos diferentes, também tem regiões que são diferentes, mas eu acho que deveria ser através de uma marcação geográfica do semiárido, porque o queijo de coalho se estende para a região do agreste também”.

Sua fala converge com N2, quando diz: “Eu já acho até que a área geográfica a ser considerada não é nem estadual, acho que ela é de região. Acho que talvez, em alguns casos, poderia até incluir dois ou três estados [...]. Registrar queijo de coalho do Nordeste provoca uma certa confusão na cabeça do consumidor”. Entendemos por suas visões, que um possível registro patrimonial poderia buscar dentro do Nordeste, certas especificidades capazes de aglutinar melhor as produções da região.

Sensível a esta realidade, N1 se mostra lúcida a este aparente dilema entre render-se ao particular ou obrar em favor do geral, do esforço de aglutinação. Segundo suas próprias palavras:

Eu acredito que poderia não individualizar tanto, porque politicamente isso vai demorar muito mais, então eu acho que reforça mais a acelerar esse processo se fosse em conjunto [...]. Existem semelhanças importantes que eu acho que deveriam entrar nesse processo. E vai existir diferença, diferença por diferença vai existir na própria região. No próprio município vão ter diferenças entre esse produzir queijo coalho de um jeito ou de outro.

Já N3 estabelece um paralelo com a situação do queijo de Minas (estado de Minas Gerais), cujo processo de patrimonialização foi um marco importante no caso do Brasil. Na sua acepção:

Como no caso de Minas que tu vais ter diferentes regiões produtoras, que existe um modo de fazer que é recorrente, que embora tenham algumas diferenças, existe um jeito comum, existe uma base comum a partir do qual os queijos em Minas são feitos. Acho que do ponto de vista da visibilidade desse produto, essa seria uma estratégia mais interessante. Tu não pulverizas isso né? Teria uma identidade comum, trabalhando em torno desse modo de fazer queijo de coalho nos vários estados, entendendo claro que dentro também tem as suas peculiaridades [...].

As opiniões podem divergir em termos de qual o melhor caminho a ser seguido, mas todos os entrevistados convergem, em maior ou menor medida, acerca do potencial da patrimonialização como ferramenta de valorização do saber-fazer tradicional concernente ao queijo coalho elaborado nos estados do Nordeste. O espaço a seguir é dedicado a apresentar e debater acerca da conveniência e aplicabilidade de selos de diferenciação, incluindo o caso das indicações geográficas e do selo Arte.

#### **4.3.2 Percepções sobre selos de diferenciação de produtos agroalimentares**

Nos parágrafos à continuação são apresentadas e discutidas as posições assumidas por nossos entrevistados em relação a eficácia e conveniência de dispositivos de diferenciação e valorização de produtos agroalimentares, com ênfase no caso do queijo coalho artesanal.

##### **4.3.2.1. As indicações geográficas**

Como dito anteriormente, certos entrevistados demonstraram, durante a realização das entrevistas, uma visão mais ou menos alinhada a determinados dispositivos de valorização, como no caso específico das IGs. N4 considera que este tipo de sinal distintivo de mercado gera conexões mais amplas com setores econômicos, como é o caso do turismo e do ramo de serviços. Segundo sua aceção:

Aonde a indicação geográfica chegou, nesses lugares, a gente vê que a situação, vários setores da economia foram beneficiados. Além dos produtores, a gente vê o setor turístico, o setor hoteleiro, restaurantes. Então, assim, muitos setores da economia acabam sendo beneficiados com toda essa, essa valorização que se faz [...]. Eu sonho com isso ali no Rio Grande do Norte, de ter queijarias que vão ser visitadas por turistas, onde as pessoas vão olhar, vão ver os queijos sendo preparados, vão poder degustar as comidas locais [...].

A valorização do pequeno produtor artesanal é vista como um ativo para N5: “Eu penso que a indicação geográfica é mais uma forma de valorizar e reforçar, valorizar o pequeno produtor artesanal”. Já para N2, a contribuição deste dispositivo para o queijo coalho artesanal dar-se-á fundamentalmente na área comercial. Em sua visão, seria uma forma de superar a individualização que domina o setor. No seu entendimento, há também outras externalidades positivas da criação de uma IG do queijo coalho artesanal. Conforme suas palavras,

As pessoas iriam começar a conversar mais, se sentir pertencendo um pouco a um grupo mais unido, com regras comuns [...], a criação de um grupo apto

a discutir coletivamente o desenvolvimento da atividade. A indicação geográfica não concentra a comercialização. Agora ela concentra um pouquinho a forma de produzir e aí ela traz uma segurança para o consumidor. Uma segurança de originalidade do produto e de qualidade. A fraude, hoje, ela existe infelizmente, e isso é uma forma de lutar contra a fraude e de ter uma concorrência leal entre ele.

O movimento contra a falsificação também é algo evidente para N5: “Então eu vejo que a indicação geográfica é uma forma de agregar valor, valorizar e evitar falsificações, falsificações do produto”. E cita o exemplo que ocorre em sua região: “Nós temos aqui no Ceará um produtor que está produzindo queijo coalho lá na Bahia, e coloca o nome daqui dizendo que é produzido aqui. Então aí já é uma falsificação né? [Está] enganando o consumidor”. N6, por seu turno, propõe algo semelhante no estado do Ceará: “Muita gente vende em Fortaleza dizendo que é queijo dessa região, e não é, e aí a gente está perdendo vendas. Então para proteger esse produto [...] nós resolvemos então, tentar montar o processo de indicação geográfica para eles”. Apesar de iniciada, a IG da região do Jaguaribe não se efetivou na época, sendo recentemente retomada pelos atores envolvidos, como foi relatado na entrevista.

Outro ponto discutido é sobre a proteção contra a utilização do nome consagrado por produtores de outras regiões, N5 propõe:

[...] hoje quem está ganhando com o queijo coalho [de fábrica] não são os produtores nordestinos, não. **São os produtores da região sudeste e sul que estão ganhando. Eles copiaram o modelo do queijo que é feito aqui [...], copiaram produzir um produto lá e vende com um preço absurdo** (grifos nossos).

A Figura 17 ilustra o caso descrito por N5 em sua fala sobre a apropriação do conceito de queijo coalho do Nordeste. Trata-se de artigo fabricado por uma indústria de Almirante Tamandaré do Sul, uma pequena localidade de 2.067 habitantes, segundo o censo demográfico do IBGE (2010) situada no Norte gaúcho, distante 312 km de Porto Alegre (RS).

O contato com a realidade concreta constatou inúmeras situações de venda de queijo coalho em estados do Sul e do Sudeste do Brasil. Em todos os casos estamos diante de artigos elaborados de forma industrial e com altos valores cobrados no preço por quilo. Para N2, essa realidade só pode ser superada através das IGs: “Só que o queijo coalho, ele já migrou, o nome se tornou meio que genérico, porque a migração dos nordestinos levou com eles o nome. E realmente, dificilmente vai voltar para trás. A única forma hoje que eu vejo realmente de se reidentificar, é a indicação geográfica”.

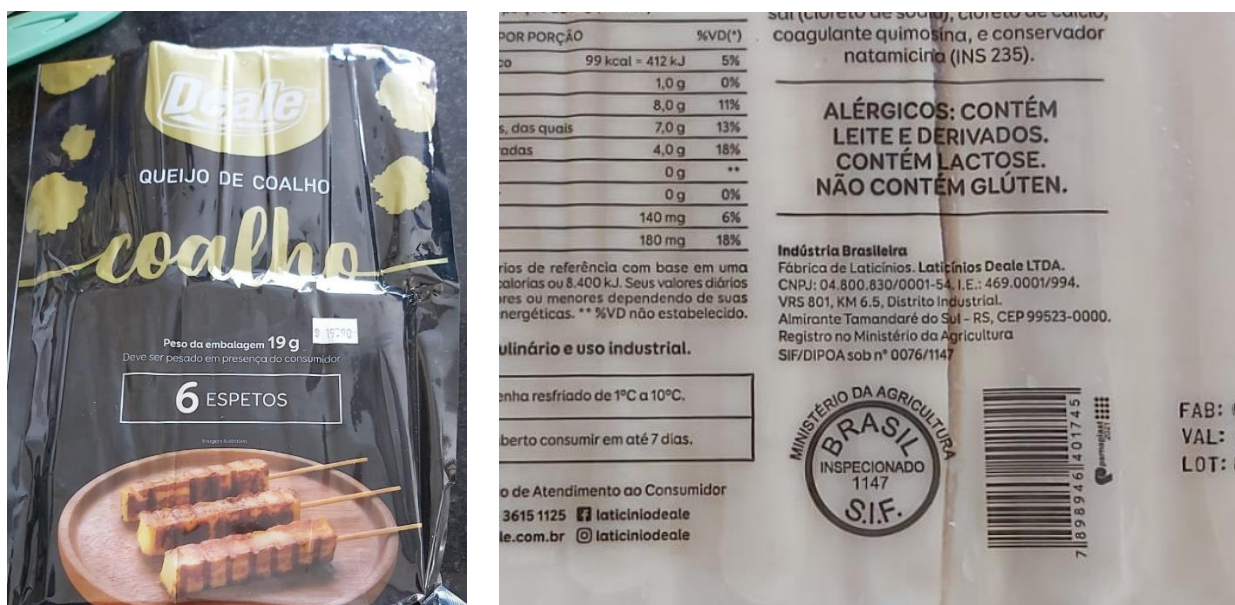


Figura 17 - Queijo coalho fabricado em Almirante Tamandaré do Sul, RS.  
Fonte: Autores, 2022.

E N2 ainda complementa, reafirmando que a única forma de proteção contra essa forma de apropriação cultural é através da criação de uma Indicação Geográfica:

A única forma é a indicação geográfica que, de vez em quando, consegue se proteger, mas tem que ter por trás, não é só a organização. Dentro da organização você tem que ter um sistema de comunicação e divulgação muito forte. Depois você tem que ter realmente um departamento jurídico forte.

A Indicação Geográfica (Indicação de Procedência ou Denominação de Origem) é uma das formas mais consagradas de proteger o saber-fazer dos produtores/elaboradores. Trata-se de fortalecer a reputação, o valor intrínseco e a identidade de um artigo que se distingue dos demais postos no mercado, especialmente no contexto de uma economia globalizada e marcada pela padronização dos produtos.

Ademais, os entrevistados também relataram sobre a necessidade de estabelecer uma receita comum para a produção. Este aspecto, que já foi mencionado superficialmente por N2. Todavia, na opinião de N4, deve haver uma margem de flexibilidade na construção de um eventual “Caderno de Normas”, ou o que na Espanha se chama de “Pliego de Condiciones”. Segundo suas próprias palavras:

Então assim, tem toda uma questão de caracterização que é feita desde a raça do animal, o tipo de alimentação, os aspectos de produção, tudo é muito amarradinho. Por que na minha cabeça o queijo com indicação geográfica ele tinha que ter uma formulação bem fechada. E depois eu vi que não. A gente não precisa ter uma formulação muito fechada. A gente pode respeitar e permitir que cada produtor de sua cara ao produto.

Apesar disso, N2 considera essencial garantir através de uma iniciativa de indicação geográfica, a qualidade microbiológica e de composição da matéria-prima em relação aos requisitos da legislação sanitária:

Se essa matéria-prima atende, aí cada produtor vai ter um selo de indicação geográfica do queijo, por exemplo do Seridó. Mas ele tem o nome da queijaria dele, e aquele nome remete à qualidade peculiar e preserva às características do produto que ele faz e que os consumidores já conhecem.

Entendemos por seu relato que a maior limitação à criação de indicação geográfica diz respeito aos limites territoriais e à abrangência de produtores, com uma menor influência sobre a composição das receitas e dos modos de preparo. Desde que se enquadrem dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, buscando garantir a qualidade higiênico-sanitária necessária, isso é possível. Todavia, tudo depende da disposição dos produtores e elaboradores em se implicar numa iniciativa desse calado.

Sobre os limites impostos pelas IGs, surgem relatos incisivos. Para N1: “Você cria grupos e ao criar grupos você cria os limites. E esses limites, essas fronteiras, elas as vezes não são tão justas”. Para ela, esses limites devem ser revisitados com certa frequência, para garantir a inclusão de novos produtores, se for o caso: “Porque às vezes você fecha o pacotinho num determinado grupo e não abre mais [...]. Porque quando você cria esses grupos, você exclui alguém”.

Sobre o mesmo assunto, N8 acrescenta:

Primeira coisa: Ela é excludente<sup>39</sup>. Então quem vai se beneficiar das indicações geográficas? Só alguns produtores. Alguns que vão seguir aquele caderno de normas rígidas [...]. Nem todos vão poder, e aí vai ficar fora muitos produtores. Com certeza ele vai excluir muitos produtores. Porque vai delimitar o território. Então é sempre utilizado pelos maiores, entendeu? [...]. Não vai beneficiar a coletividade, os produtores de uma forma geral. Beneficia poucos, poucos.

Além do seu caráter excludente, como assinalam alguns entrevistados, outros pontos negativos são apresentados por N2: “O que a gente vê, são muitas indicações geográficas, infelizmente, elas viram uma coisa no ar, um tipo de elefante branco, porque não traz nenhuma perspectiva para o setor produtivo”. Em sua visão, simplesmente conseguir uma IG não garante valorização à região, já que seu sucesso depende de muito trabalho e de diversos fatores:

Você tem que ter uma entidade para gerenciar isso, e não é fácil. Você vai ter um tipo de regulamento de uso, que foi escrito. Você vai ter que verificar que

<sup>39</sup> Tal posição converge para a posição assumida por Sacco dos Anjos (2016, p.22) ao mencionar a tendência da IG no sentido de constituir um “bem de clube” ou “monopólio de exclusão territorial”.

ele está sendo aplicado, [...] e você vai ter que divulgar isso a nível do consumidor, para ele aceitar remunerar mais esse produto comparado com o outro.

Na mesma linha, N8 fala enfaticamente: “O queijo coalho vai ter o selo de indicação geográfica, ele vai aumentar de preço, ele vai conseguir mercado. Não é assim!”. N3 agrega ainda mais um elemento à discussão, o qual está relacionado com a tendência à elitização do consumo:

[...] tu acabas contribuindo para que ele deixe de ser um produto possível de ser consumido na região. E elitizado, mesmo que seja interno, o foco é diferente [...]. Se é um produto que vai se elitizar, aí a gente deixa de construir junto com a perspectiva da soberania e da segurança alimentar e nutricional.

N3 ainda propõe uma visão singular sobre as IGs: “Quando ela coloca o produto como maior expressão de um processo, naturalmente deixa de dar o mesmo peso, a mesma conotação, a mesma importância para quem produz”. Posteriormente agrega:

E no caso das IGs, que dão sim visibilidade para o produto, permitem agregar valor ao produto, estimulam a organização das famílias, enfim, do inquestionável é ótimo; mas o foco é muito mais o produto. Então se desbalança [sic] essa relação pessoa-lugar-produto. [...] O produto está na vitrine, o produto ganha essa visibilidade, invisibilizando esses que, em boa medida já são invisíveis. (N3, 2021).

Além dessas perspectivas, outras questões pontuais são apresentadas. Referente à valorização do espaço, N4 diz: “Ah, aumenta o valor dos imóveis, aumenta o valor das terras. Se você está valorizando, se há uma procura, uma demanda, então o mercado funciona assim”. Continua: “À medida que se aumenta a procura, o produto ele vai se tornando mais caro, vai se valorizando mais. Então isso é um fluxo natural do mercado, não tem como fugir disso”. Sua fala alude aos riscos de favorecer a especulação imobiliária, previamente debatida nessa dissertação, que surge como externalidade negativa da criação de IGs, assim como, o aumento de valor das produções queijeiras em uma região detentora de indicação geográfica de sucesso.

Outra perspectiva, também partindo de N4, dá pista sobre o possível sucesso de uma IG:

[...] ela tem que partir dos produtores. Quando isso vem de cima para baixo não funciona, que foi meio o que aconteceu. [...] a gente precisa primeiramente mostrar, para que o interesse parta dos produtores e que o envolvimento deles seja a mola propulsora para que a gente possa desenvolver e ir caminhando com eles.

Sua leitura torna evidente a necessidade do envolvimento prévio dos produtores, ainda na fase de concepção e durante todo o processo, para que a



iniciativa não se torne mais um elefante branco na região. Começar a casa pelo telhado é o erro cometido por muitos processos desse naipe, também conhecido na literatura como “top down” (FONTE, 2010).

Após o exame das diversas perspectivas apresentadas sobre a questão das IGs como caminho para a valorização do queijo coalho, trataremos de abordar elementos associados à ideia do selo Arte enquanto possibilidade encaminhada ao mesmo objetivo.

#### **4.3.2.2. O selo Arte.**

Tratando sobre o selo Arte, dispositivo recentemente criado para valorizar as produções artesanais através da expansão de mercados comerciais, nossos entrevistados trazem relatos e pontos de vista que encetam tópicos que merecem registro. Algumas das falas sublinham alguns benefícios deste instrumento proposto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Todavia, há quem reforce a frustração que acompanhou toda a expectativa gerada junto aos produtores. Nesse sentido, como afirma N2: “O selo Arte, que é legislação federal, trouxe muita esperança para o produtor, e depois, para muito produtor, trouxe desânimo, porque realmente ela é um pouco confusa essa legislação do selo Arte”. Em sua perspectiva, a legislação trouxe a ideia de que todos os produtores artesanais poderiam se registrar e obter o selo, algo que não se mostrou tão simples. N2 continua: “Em Pernambuco, a gente vê que quem entrou no selo Arte, na realidade, não são tão pequenos produtores não. São produtores que têm capacidade intelectual e financeira”.

N5 converge nesse entendimento de relacionar o fato da obtenção do selo por produtores artesanais medianos: “Na minha opinião, o selo Arte abriria já as portas para o pequeno produtor, mas que ele tem que já ter uma certa infraestrutura, não é aquele pequenininho não, é aquele que já produz no mínimo, no mínimo, 500 litros a 1.000 litros por dia”.

N8 segue a mesma linha quando propõe: “Aqueles que produzem, que já tem um certo capital, mesmo produzindo de forma artesanal, se conseguir utilizar esse selo, vai ser muito mais fácil para ele, porque ele já sabe os caminhos. Mas esses produtores artesanais não sabem que existe isso”. Em sentido semelhante, N3 expõe: “[...] não sei se é privilegiar quem já tem privilégio, mas é algo nessa direção sabe. Tu

legítimas aqueles que já vinham tendo algumas facilidades, alguns acessos, e aí tu vais ter um contingente enorme de famílias que não vão conseguir”.

Vemos que as definições do selo Arte, dificultam a integração dos pequenos produtores artesanais a esta distinção por algumas razões que merecem ser assinaladas. Uma delas é evidenciada por N3, ao falar:

A concessão do selo Arte está condicionada à regularização pela inspeção. Então quer dizer, não mudou, porque se não mudou a norma para inspeção, quem vai conseguir o selo é quem já se enquadraria nisso, ou já tinha se enquadrado, quem já está regularizado. O selo Arte foi [...] um artifício usado para chamar atenção para algo que se queria, no sentido de dizer: - agora temos a solução.

Em outras palavras, o que foi criado para qualificar os processos e ampliar horizontes para os pequenos produtores através da assistência técnica, orientações e capacitação dos atores sociais que estão em situação de invisibilidade e/ou informalidade, acaba por reforçar os mecanismos de exclusão. Na opinião de N6:

Para o pequeno produtor, muitas vezes, não vale. E ainda com essa legislação do selo Arte, ainda há a necessidade das legislações estaduais e municipais. A legislação do selo Arte ela é só um indicativo, ela não trabalha muito os pontos-chaves, ela deixa sugestões para os estados e para os municípios fazerem a sua legislação.

Sabemos que a concessão do selo Arte está diretamente atrelada aos produtos que possuam, em algum nível, os certificados de inspeção. Para aqueles que estão fora desses sistemas, o selo se torna algo inacessível. Outra razão que impõe empecilhos à sua obtenção é mencionada por N8: [...] o selo Arte vai ser importante, aí novamente eu retorno com aquela questão, se as produtoras, os produtores se reconhecerem. - Eu produzo, eu vou buscar esse selo! Mas eles nem sabem”. Para N8, caberia às instituições de ensino, de pesquisa, de extensão rural realizarem um trabalho na base, “e mostrarem como é que existe esse selo, essa normativa e tal. E tentar inspirar para que eles se reconheçam e busquem”.

Um outro ponto problemático sobre o selo, exposto pelos entrevistados, diz respeito às suas disposições. O selo Arte foi concebido e instituído com um objetivo de expandir a nível nacional a comercialização das produções artesanais localizadas. Entretanto, relacionada ao queijo coalho artesanal, este alcance pode ser algo problemático. N2 compartilha esse entendimento:

E o selo Arte, como se diz, ele possibilita a comercialização a nível nacional. Mas quando a gente fala aqui, como a gente falou mais cedo da dificuldade comercial que cada um possui, aí ele não consegue nem enfrentar um problema sazonal de preço, quanto mais vai conseguir vender o seu produto para São Paulo, Rio de Janeiro.

Para N2, o caminho para tornar isso possível “[...] tem que ter toda uma logística comercial, de transporte, de entrega do produto. Isso necessita uma organização bastante forte e conceituada, bem qualificada”. Esta necessidade, de uma organização capaz de sustentar essas logísticas complexas, é em partes mencionada por N5: “E aí bate naquele problema que eu falei pra você, da associação, associativismo né? Que precisa ser incorporado”.

Uma questão pontual nos é apresentada por N6, quando reflete sobre a possível banalização das produções: “[...] há a preocupação com a banalização do produto, produzir de modo industrial dizendo que é artesanal, e aí vende porque é com selo, enfim, sempre há essa questão”. Em suas considerações, N6 vê mais benefícios do que malefícios no selo, sendo que estes podem ser trabalhados juntamente com os agentes fiscalizadores, os órgãos responsáveis e os próprios produtores. Ainda segundo N6:

[...] cabe aos produtores também fazer sua parte, continuar produzindo com qualidade. - Agora eu já tenho o selo eu já posso produzir, vender de qualquer jeito? Não! É sobre continuar com a sua história, continuar mantendo a qualidade, almejar novos horizontes, enfim, valorizar cada vez mais o produto.

Dentro dessas perspectivas, fica claro que as definições do selo Arte, até o momento, abrem espaços para a perpetuação da exclusão e invisibilidade dos pequenos produtores artesanais. Isso, porém, não tira o mérito deste instrumento de valorização, que traz perspectivas favoráveis àqueles produtores, detentores de repertório intelectual e financeiro, interessados em expandirem suas operações. Uma maior abrangência na região poderia ser alcançada através do apoio de instituições, públicas e privadas, no fortalecimento das bases dos sistemas produtivos e comerciais dos queijos coalhos artesanais, algo que mirado pelo exemplo de Pernambuco, tem surtido certo efeito. Neste estado, são quatro as queijarias que detêm produtos registrados com o selo Arte, sendo três delas apoiadas pelo Serviço Brasileiro de apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) da região. Juntos, esses estabelecimentos conseguem processar mais de 20 mil litros de leite por dia para a produção de queijo coalho e outros artigos. (ASN, 2020; BRITO, 2020).

#### **4.4 Confluências e inferências**

A partir das exposições realizadas, avançaremos para a última parte deste trabalho. Vimos até o momento algumas das principais características que colocam o

queijo coalho artesanal como um dos alimentos mais emblemáticos da atualidade nos Estados do Nordeste brasileiro. Por sua história e constituição ao longo do tempo, entendemos a importância que o formato artesanal de produção carrega dentro do seu contexto originário, onde, além de fornecer sustento e fixação, também transpassa valores culturais e desempenha funções sociais. Complementarmente, avançamos sobre o panorama queijeiro artesanal diante da legislação brasileira ao longo dos últimos 70 anos, assim como, algumas possíveis vinculações do queijo coalho artesanal com o recente dispositivo de valorização econômica brasileiro proposto pelo MAPA, o selo Arte.

Após esta caracterização do coalho e a apresentação do primeiro selo de distinção tratado por este trabalho, se mostrou necessário vislumbrar o contexto geral em que este alimento se insere. Partimos evidenciando a esfera cultural que a alimentação através de suas práticas carrega, contemplando o plantar, o cozer e o comer. Também entendemos como as tendências globais alimentares influenciam nas práticas nativas e tradicionais e estabelecem uma sensação de anomia nas sociedades modernas. Algo que estimula o crescimento de iniciativas de valorização das produções alimentares tradicionais, tanto por uma perspectiva político-cultural, como do ponto de vista da ampliação dos horizontes de comercialização.

É neste cenário que introduzimos os conceitos de patrimônio cultural imaterial e discutimos a questão das indicações geográficas. Nesta aproximação evocamos estudos que debateram a eficácia de signos distintivos de mercado para o caso de queijos artesanais, algo que poderia nos dar pistas sobre o futuro do queijo coalho artesanal nordestino diante de tais dispositivos.

Após esta imersão conceitual e teórica, passamos a explorar o fenômeno do queijo coalho através do material coletado nas entrevistas realizadas. Aplicando a análise de conteúdo retornamos ao problema de partida, na qual buscávamos conhecer o contexto e as principais dificuldades do sistema produtivo e comercial do queijo coalho artesanal, além de entender como os regimes de valorização e salvaguarda podem atuar no tempo presente sobre esses sistemas. Sendo assim, evidenciamos as principais dificuldades identificadas nas entrevistas, bem como as potencialidades destes dispositivos de valorização no aperfeiçoamento dos processos ligados a este singular artigo agroalimentar.

A esta altura cabe apontar algumas confluências no que tange às percepções dos entrevistados sobre os dispositivos de valorização, suas virtuosidades, mas

também suas limitações. Neste sentido, seguindo as categorias analíticas anteriormente propostas, avançaremos nesta seção com uma exploração gradual dos problemas e suas interlocuções com os dispositivos.

#### **4.4.1. Sobre os dispositivos de valorização e salvaguarda e a esfera política.**

Trata-se do fulcro da pesquisa que ensejou essa dissertação de mestrado. Os parágrafos à continuação retomam as indagações que instigaram a reflexão científica.

##### **4.4.1.1. Sobre a patrimonialização cultural imaterial e a esfera política.**

O possível registro do modo de fazer queijo coalho artesanal no Nordeste, forneceria, junto as ações práticas de valorização, uma força discursiva necessária aos enfrentamentos de um setor produtivo eivado de dificuldades. Através da patrimonialização, poder-se-ia atribuir valor distintivo às produções artesanais deste alimento, algo que poderá traduzir-se no acesso a investimentos para os produtores e um maior grau de visibilidade deste artigo. No primeiro caso, pouco pode ser feito sem uma interlocução com as esferas de poder. No segundo caso, além do primeiro fator aludido, há que pensar na organização dos atores sociais implicados nesse sistema de valor.

A valorização cultural dessas atividades poderá trazer luz a certas práticas do mercado, diminuindo, portanto, os impactos deletérios do lobby contrário ao setor artesanal queijeiro. A partir de uma representatividade aferida por órgão nacional, determinados interesses e forças “invisíveis” que agem na definição de novas leis podem ser reajustadas ou readequadas à realidade da pequena escala de produção, sem prejuízo do respeito às normas sanitárias.

Ademais, estabelecer o queijo coalho artesanal do Nordeste como um patrimônio nacional poderia conferir maior força discursiva na elucidação das legislações vigentes, especialmente daquelas que estrangulam os pequenos empreendimentos com infindáveis trâmites burocráticos. Ao se evidenciar a relevância cultural deste alimento e dos seus modos de fazer na região, seria possível confrontar legalmente as perspectivas que podam as produções artesanais a partir de um caráter estritamente sanitarista da qualidade. O registro, dentro desta categoria, serviria como um contrapeso a um sistema forjado segundo as demandas e interesses dos grandes conglomerados industriais.

Este dispositivo também tem o condão de estimular o desenvolvimento de legislações específicas sobre as produções artesanais nos estados abrangidos pelo registro. Nesses espaços, categorizados como originários do sistema produtivo e comercial do coalho artesanal, a valorização pelo registro do IPHAN poderá fomentar o desenvolvimento de leis estaduais que animam a inclusão abrangente dos pequenos produtores ao sistema formal. Esta visão se estende aos municípios interessados em fomentar esta e outros sistemas de valor. Entretanto, fomentar a criação de legislações específicas não é suficiente. É imprescindível que existam profissionais habilitados para orientar os produtores, transcendendo a esfera meramente fiscalizatória dos instrumentos de controle.

Outra dificuldade a ser enfrentada tem a ver com uma política de fomento à produção de leite e melhoria da qualidade do produto. Nestes termos, o reconhecimento da condição de patrimônio cultural pode despertar outras ações que galvanizem investimentos públicos e privados, bem como programas de geração de emprego e renda para atores direta e indiretamente implicados nesse sistema.

A patrimonialização não desempenharia efeito direto na contratação de novos servidores, mas poderia contribuir para a qualificação dos técnicos já existentes, estimulando os órgãos responsáveis a participarem desse processo. O treinamento e capacitação das famílias produtoras de leite e/ou elaboradoras de queijo coalho artesanal torna-se um imperativo no aperfeiçoamento de todas as práticas produtivas.

Ademais, entendemos que a política de patrimonialização não teria ação direta na contratação de corpo técnico de agências de fiscalização como a vigilância sanitária ou nos fundamentos que regem a atuação destes quadros técnicos. Tampouco, ação direta na criação de serviços de inspeção localizados, seja nos estados ou nos municípios. Converter o queijo coalho artesanal em patrimônio, porém, poderia estimular esses mesmos estados e municípios, a investirem na criação desses serviços. Em outras palavras, entendemos que a patrimonialização não pode ser tomada como ponto de chegada, mas como ponto de partida para as transformações necessárias para colocar o queijo coalho artesanal num outro patamar.

Por fim, acreditamos que dentro do plano de ação de salvaguarda caberia a criação na região de laboratórios credenciados pelo MAPA que pudessem testar e aferir a qualidade do leite dessas produções, ações estas que busquem a necessária conciliação entre tradição e qualidade.

#### **4.4.1.2. Sobre selos de diferenciação e a esfera política**

Dentro deste eixo, algumas coisas parecem, em certa medida, claras. Nesse sentido, face ao poder exercido pelos grandes conglomerados – que aqui denominamos lobby industrial – um sistema bem articulado em torno a uma indicação geográfica poderia ser tomada como instrumento de conciliação de interesses e de construção de um ator social coletivo. De todas formas, iniciativas do gênero exigem uma consciência básica para o associativismo. Há também a questão da tendência à exclusão que comentamos anteriormente à luz da perspectiva teórica e dos depoimentos que foram objeto de análise.

As restrições que emanam da legislação sanitária com respeito à utilização de leite cru, tempo de maturação e outros aspectos técnicos podem trazer novos empecilhos, no caso das indicações geográficas como no caso do selo Arte. Nesse sentido, por mais meritórias que sejam estas iniciativas, poucos benefícios poderão acarretar, especialmente quando os processos do gênero não são acompanhados de medidas estruturais.

De maneira oposta, a criação de uma Indicação Geográfica, quando bem encaminhada pode criar um ambiente favorável à inovação, à cooperação social, à proteção de bens públicos, ainda que sua natureza seja eminentemente privada. Unidos, os produtores de leite poderão conjugar suas demandas (vacinas, medicação, insumos, etc.), encaminhando-as de forma mais proveitosa. O mesmo se aplica ao caso do selo Arte.

Os desdobramentos do selo Arte nesta dimensão podem, também, ser restritos. Por ser um selo obrigatoriamente atrelado a algum serviço de inspeção, não estimularia a priori o desenvolvimento de novos serviços. O produtor artesanal com o selo Arte já deve, obrigatoriamente, sob a égide de um serviço de inspeção, cumprir os protocolos sanitários. Em outras palavras, de nada adianta o selo Arte se esse tipo de iniciativa não estiver acompanhado de outras adequações.

Ademais, este selo contribui especialmente bem para as dinâmicas sobre capacitação e assistência técnica pública, pois como exposto anteriormente, carrega como fundamento legislativo a necessidade de uma fiscalização e inspeção com caráter orientador. Desta maneira, aos produtores que já estejam registrados dentro dos serviços de inspeção, e que queiram aderir ao selo Arte, poderão contar com a ajuda de um corpo técnico especializado para esta conversão.

Ambos os sistemas (IG e selo Arte) são potencialmente eficazes no sentido de justificar a criação de laboratórios de análises leiteiras na região. Se realizado de forma organizada e em número adequado, podem incentivar a que determinado estado ou município invista na requalificação dos processos. O cenário em que estivemos imersos mostra, não obstante, a grande distância que separa o desejável e a realidade concreta. Com efeito, além de não existirem indicações geográficas do queijo coalho artesanal na região Nordeste, poucos são os registros de selo Arte existentes em Estados onde esse tipo de produção é muito relevante, como é caso de Pernambuco.

#### **4.4.2. Sobre a patrimonialização cultural imaterial e a esfera sociocultural.**

A intenção manifesta das comunidades e de algumas instituições no sentido de traduzir o desejo de valorização do queijo coalho artesanal esbarra no imobilismo dos atores e na falta de articulação. Este elemento transparece nas falas. O individualismo não favorece ações de cunho associativista ou processos de cooperação tipo “*bottom up*”. Alguns entrevistados comentaram que isso poderia ser decorrência dos tempos dos engenhos de açúcar, um ciclo produtivo marcado pelo regime escravocrata. Em maior ou menor medida há esse entendimento nos depoimentos colhidos.

Enfrentar tais desafios passa pela tentativa de apoiar a organização dos produtores em torno a pequenos projetos que ajudassem na construção de capital social. Como exposto pelos entrevistados, ter uma organização coletiva capaz de gerir um sistema integrado de comercialização dessas pequenas produções, seria um caminho necessário e benéfico para esta cadeia de valor.

Através de ações desse naipe os produtores se veriam menos expostos às variações do mercado, sobretudo no que afeta à comercialização do produto de seu trabalho. Aqui também, poderiam atuar as secretarias de estado na área da cultura, agricultura e desenvolvimento rural no sentido de criar um ambiente social e institucional favorável à valorização desta iguaria dos Estados do Nordeste brasileiro.

Ademais, investir neste controle comercial, seria uma maneira de garantir relações mais justas para os produtores e para os consumidores, que ficarão menos expostos à exploração e aos processos de adulteração, falsificação, e apropriação cultural.

Alguns de nossos entrevistados consideram que o caminho passaria inexoravelmente pela profissionalização dos produtores/elaboradores do queijo



coalho, ação que viria ao encontro de processos de qualificação das agroindústrias do ponto de vista técnico e organizacional. A partir disso poder-se-ia pensar em encaminhar ações efetivas ligadas a estratégias de valorização como a adesão ao selo Arte ou mesmo de apoiar a construção de uma Indicação de Procedência. Todavia, as contradições no sentido de adequação aos imperativos da legislação sanitária são marcantes, como a questão do uso do leite cru, algo que é central na produção do queijo coalho e ao qual os elaboradores não podem renunciar.

A patrimonialização do queijo coalho artesanal parece ser o primeiro passo para que o produto receba a devida atenção tanto no âmbito interno dos estados do Nordeste do país como no âmbito externo, face as possibilidades de construir novos circuitos comerciais para comercialização nos demais estados da federação cujos consumidores apreciam este artigo tão emblemático da cultura nacional. Assim, o título de patrimônio teria o mérito de atribuir maior sentido ao trabalho dos produtores, em favor da qualificação dos processos e de sua continuidade.

Tal tomada de posição poderia estimular alguns produtores a uma busca efetiva por profissionalização, especialmente, se esta for abordada como um ponto chave do plano de salvaguarda do registro. Este plano há que incluir campanhas educativas no sentido de resgatar a história do queijo coalho dentro da cultura gastronômica dessa grande região brasileira, especialmente dentro de públicos mais jovens.

A experiência do queijo de Minas Gerais, em grande medida, mostrou que algumas ações importantes podem resultar em impactos positivos, sempre que integrada com outras iniciativas relevantes, especialmente as que estão ligadas à área de turismo, gastronomia e resgate da história dos lugares.

A tradicional produção queijeira artesanal há que ser vista nacionalmente como patrimônio, muito além das características organolépticas ou de seu sabor como iguaria da cozinha do norte e nordeste do país. Construir circuitos curtos de comercialização pode servir para combater o isolamento das agroindústrias e aproximar as camadas que apreciam a qualidade do produto e das relações de trabalho nele condensadas.

Entendemos que, em grande parte, as dificuldades de cunho sociocultural estão inter-relacionadas entre si. Assim, os possíveis cruzamentos e ações propostas referentes a patrimonialização cultural, surtiriam efeitos tanto no problema especificado, como nos outros relacionados, culminando na valorização cultural e econômica deste sistema produtivo. De modo geral, se mostra urgente reconhecer a

contribuição deste artigo para a própria identidade de estados cuja cultura é deveras rica e diversificada do ponto de vista cultural, bem como dos seus ecossistemas tão marcantes, como é o caso do semiárido, agreste e sertão.

#### **4.4.2.1. Sobre os selos de diferenciação e a esfera sociocultural**

De maneira semelhante à patrimonialização, os selos de distinção também precisam ser pensados para além do rótulo aderido ao produto. Os hiatos na construção de uma consciência associativa precisam ser encarados a partir de ações concretas. Uma indicação de procedência ou denominação de origem, como mostram as experiências internacionais, são a ponta de lança de um conjunto de ações articulados em torno a um projeto de médio e longo prazo. Nesse sentido, não há espaço para improvisações.

Este sistema, se não coletivo e unificado, pode se demonstrar através da interlocução de experiências entre produtores, gerando bons resultados para os integrantes. Nesta vertente, o selo Arte se insere dentro de uma perspectiva onde o produtor pode atuar de forma individual, sempre e quando disponha de meios, recursos e conhecimentos para qualificar sua estrutura produtiva. Mas esse caminho não se opõe aos anteriores, senão que se mostra complementar, especialmente em se tratando de contrapor os problemas ligados à ação dos atravessadores, aos impactos deletérios das falsificações e da apropriação do nome do artigo, como comentado no caso das agroindústrias do sul e sudeste do Brasil que dele fazem uso.

A dimensão econômica e a dimensão cultural conformam as duas faces de uma mesma moeda numa empresa em que está em jogo a geração de valor, de renda e de trabalho ao longo dos demais elos deste sistema produtivo. Com respeito as modificações de práticas arraigadas de produção e utensílios utilizados nos processos ao longo de gerações, há, evidentemente, alguns obstáculos. O afã higienizador pode gerar desdobramentos não necessariamente favoráveis a práticas ancestrais. Há uma tensão bastante clara entre estas duas dinâmicas. Uma solução possível parece ser a de implicar centros de pesquisa, universidades e especialistas no aprofundamento da questão. Dentro dessa esfera não cabem vias exclusivas ou posturas intransigentes. A interlocução será ditada pela capacidade de conciliação e não por naturalizar o estado de clandestinidade a que se enfrentam muitos pequenos empreendimentos.

Há outros aspectos que tangenciaram o objeto desta pesquisa, como a questão dos canais de comercialização. Um queijo com o selo Indicação Geográfica pode ser beneficiado pela possibilidade de os produtores obterem melhores preço para o produto. Uma das externalidades positivas da criação de um selo distintivo de mercado é justamente o incentivo ao associativismo, à organização coletiva, à profissionalização dos elaboradores, desde que isso não signifique a banalização do produto ou a descaracterização de suas singularidades.

É sabido que algumas estratégias mercadológicas são concebidas para atender a segmentos elitizados, buscando atingir consumidores com maior poder aquisitivo e dispostos a pagar preços mais altos por produtos diferenciados. É um tema importante, mas que escapa ao objeto central dessa dissertação, assim como a questão da distribuição da riqueza ao longo dos elos que compõem uma cadeia de valor.

#### **4.4.3. Sobre a patrimonialização cultural imaterial e a esfera territorial.**

O queijo coalho artesanal tem seu enraizamento dentro de um vasto território (mais de 1,6 milhão de km<sup>2</sup>). Dito isso, parece lógico pensar que não pode haver um projeto aplicável à realidade de distintas unidades federativas dentro de um contexto social, ambiental e cultural tão diversificado.

Como apresentamos anteriormente, um dos principais problemas diz respeito ao acesso a água. Algumas regiões (semiárido, agreste) do Nordeste são assolados por ciclos de seca, flagelo que assola tanto a produção vegetal como, especialmente, a produção animal. Esse elemento é crucial para as queijarias, sobretudo para a higienização das instalações e rotinas de produção na agroindústria.

Alguns depoimentos mencionaram o fornecimento de ração aos animais como recurso para assegurar a regularidade de leite para as queijarias. Mas há também a opção do uso da palma forrageira, planta que se mostra adaptada ao Agreste e que contribui eficazmente para a alimentação na criação bovina na região. O avanço de estudos de impacto ambiental, assim como a disseminação do seu cultivo em outras regiões produtoras, pode ser visto como uma ação capaz de sustentar as produções locais em momentos de dificuldade. Este desenvolvimento pode envolver tanto o plano de salvaguarda, como também as esferas regionais do poder público, através da criação de corpos de pesquisa ou da parceria com instituições de ensino superior.

A qualidade sanitária do leite, dentro deste contexto, se estabelece em um regime de vulnerabilidade. Ademais dos problemas relacionados à prática da higienização, que apresentam poucas interseções com a patrimonialização, a condição do transporte do leite às agroindústrias é recorrente.

A atuação estatal torna-se imperativa tanto no que tange à melhoria das infraestruturas como também no sentido de criar linhas de crédito para que as famílias possam aperfeiçoar as agroindústrias, o transporte do leite e a genética dos rebanhos.

Por fim, compreendemos que esta esfera de dificuldades é a que demonstra menores confluências com a patrimonialização cultural. Apesar disso, não se nega a importância do registro desse modo de fazer, pois, ainda que através de ações limitadas, como o acesso a crédito, expansão de estudos sobre alimentação e melhoria das infraestruturas locais, são importantes para garantir o aumento da qualidade e sanidade do leite, além de sustentar as produções em tempos críticos.

#### **4.4.3.1 Sobre os selos de diferenciação e a esfera territorial**

Nas partes iniciais dessa dissertação foram referidos diversos estudos que exaltam a importância de se aliar a criação de selos de diferenciação, sinais distintivos de mercado e inclusive a própria patrimonialização de saber-fazer tradicional como possibilidade para fomentar uma nova institucionalidade no âmbito dos territórios. A pesquisa que ora concluímos reafirmou essa assertiva. Todavia, como ficou evidenciado, há vários obstáculos e dificuldades a serem enfrentadas, especialmente as que se relacionam com a falta de uma consciência social sobre a importância no assunto, bem como da escassa participação de atores públicos e privados, incluindo universidades, centros de pesquisa e agências de desenvolvimento. Eis aí um tópico que merece a atenção em estudos e pesquisas ulteriores.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A grande questão que norteou a realização da presente pesquisa se deu no sentido de explorar a perspectiva dos dispositivos de valorização e salvaguarda, visto tanto pela patrimonialização cultural imaterial, quanto pelos selos de diferenciação como possíveis instrumento de fortalecimento do sistema de valor atinente ao queijo coalho artesanal, tradicional artigo da gastronomia e da matriz agroalimentar dos Estados do Nordeste do Brasil.

A aproximação conceitual realizada sobre a questão da patrimonialização de produtos agroalimentares se somou à análise do potencial de outros dispositivos de valorização de produtos agroalimentares para o caso do queijo coalho. Uma das conclusões a que chegamos, a partir da análise das entrevistas realizadas, é que as estratégias eventualmente adotadas (patrimonialização do saber-fazer, indicações geográficas, selo Arte) não são antagônicas entre si, senão justamente o contrário, dado que podem ser complementares.

Vislumbramos neste momento, algo que havíamos adotado como suposto ao iniciar a pesquisa, qual seja, a importância de unir estratégias e firmar o entendimento de tais dispositivos não são pontos de chegada, mas sim pontos de partida. Considera-se tudo o que foi feito e aprimora. Engloba o desenvolvimento econômico ao cultural, ao social, a biodiversidade, a inovação e a todas as outras qualidades que ultrapassam os limites desta investigação, mas que colaboram na ampliação das perspectivas das populações detentoras do conhecimento.

Outra conclusão a que chegamos é de que essas ações devem englobar todas as esferas interessadas na valorização, tanto no caso dos detentores deste saber tradicional, como do poder público, das associações civis, empresas privadas, e especialmente as universidades e a academia de um modo geral. Com a participação ativa dos indivíduos poderemos chegar a uma efetiva valorização do produto e das pessoas que dele depende, combatendo as práticas abusivas presentes no cotidiano e as apropriações de pessoas unicamente interessadas no lucro.

Ademais, e especificamente pensando na elaboração de um dossiê sobre a patrimonialização do queijo coalho pelo IPHAN, seguindo as tendências expostas pelo estudo do caso mineiro, consideramos que:

- No cenário futuro do queijo coalho deve ser priorizado reconhecimento das zonas produtoras regionais com suas peculiaridades, evitando

exclusões e privilegiando a união e o diálogo. As diferenças tecnológicas de cada região deverão ser levadas em consideração neste momento como fator virtuoso para o registro, garantindo a multiplicidade e a heterogeneidade dos diferentes tipos de queijos coalhos do nordeste. A delimitação por região federativa, região climática, vegetação ou outra, deverá ser estudada profundamente, dentro do esforço de agregar as regiões produtoras em torno a um patrimônio que é comum.

- A transmissão geracional do saber-fazer tradicional do coalho há que ser estimulada pelos agentes envolvidos. A criação de cursos, escolas e museus e organizações afins poderá contribuir na preservação deste saber-fazer. O treinamento de adultos e jovens sobre os fazeres queijeiros artesanais na região é um instrumento importante para evitar as adulterações e da banalização do queijo coalho;
- Iniciativas dessa ordem representam um movimento contrário ao êxodo rural, bem como fortalecer a comercialização e o consumo do queijo coalho artesanal dentro e fora do âmbito da produção. Este trabalho merece ser aprofundado em estudos ulteriores.

Complementarmente, concluímos que os dispositivos abordados neste trabalho exaltam a importância do comércio de proximidade e a consolidação de canais de comercialização centrados não na quantidade, mas na qualidade do produto. Mas esse tipo de saída não se esgota em si, requerendo outras medidas complementares.

Outro ponto a ser levantado, se refere à distância entre a realidade quejeira e as legislações sanitárias. Direccionamos nossos apontamentos para a flexibilização das produções artesanais e tradicionais, algo que vem sendo realizado aos poucos no nosso país. Garantir a continuação legal dessas práticas é efetivar a presença dos pequenos produtores nos sistemas formais de produção e comercialização. Aumenta-se, portanto, os direitos desses trabalhadores, bem como a captação de recursos por parte do estado e a garantia de alimentos culturalmente aceitos e representativos no comércio. Não é uma legislação que pune os pequenos empreendimentos e protege os grandes conglomerados que irá beneficiar produtos desse naipe.

Nesses caminhos e descaminhos, o tradicional queijo coalho artesanal faz cruzar visões de mundo que conectam a gastronomia à história, à geografia, à nutrição, à cultura, à memória, à ciência dos alimentos, à legislação, à sociologia, e outras matérias, ciências e campos do conhecimento. Este trabalho, imerso nesse

ambiente, buscou traçar olhares distintos pelas lentes dos entrevistados no sentido de dar conta da multiplicidade de aspectos envolvidos.

De maneira complementar, situando este caminho na contemporaneidade, discutimos os marcos e as tendências alimentares, vistas através de temas como a globalização, a industrialização, a era digital e outros. A partir disso, percebemos, a partir dessas vertentes, que passam pela valorização cultural do alimento, a instituição do patrimônio imaterial, a importância da patrimonialização de bens alimentares e o resgate de práticas ancestrais.

O objetivo geral ou fundamental proposto foi estudar a aplicabilidade dos dispositivos de valorização e salvaguarda ao caso observado, buscando identificar as potencialidades dessas contracorrentes frente as dificuldades do sistema produtivo e comercial na região. Algo levado a cabo desde o início da pesquisa até o fim, tanto ao relacionar a metodologia a ser empregada, quanto ao definir os objetivos secundários que auxiliariam nesta realização.

Em relação a estes, realizamos o esclarecimento das relações socioculturais do coalho em sua região, assim como evidenciamos a sua ampla presença na comensalidade nordestina, caracterizando a sua importância no contexto social, agindo tanto como *comfort food*, como também sócio-transmissor. Ademais, apresentamos a relação genuína entre a alimentação e a cultura, algo que nos encaminhou a introdução e ao debate das tendências contemporâneas alimentares globais. Além disso, investigamos o coalho dentro do contexto contemporâneo alimentar e investimos esforços sobre os dispositivos de valorização e salvaguarda, compreendendo as bases culturais que regem as concepções sobre os patrimônios alimentares.

Apesar disso, é evidente que o desenvolvimento desta pesquisa se deparou com limitações no percurso que valem a pena ser mencionadas. A primeira e mais relevante foi o estado pandêmico que se encontrou o mundo a partir do início de 2020. Diante deste cenário, a concepção e desenvolvimento deste projeto, incluindo sua formulação, pesquisa bibliográfica, desenvolvimento das entrevistas e análise dos resultados, tiveram de sofrer adequações.

Assim, apontamos como uma primeira lacuna desta dissertação a falta de um número maior de visões especializadas sobre a realidade do queijo coalho artesanal. Dentro de suas próprias limitações individuais, cada entrevistado que aceitou colaborar com esta pesquisa, cedeu parte do seu dia e rotina para transferir

conhecimentos específicos sobre o tema pesquisado. Entre as áreas contempladas nestas entrevistas por parte dos sujeitos, constam: engenharia de alimentos, biotecnologia, geografia, história, desenvolvimento rural e de agrossistemas, dentre outras.

Ademais, outra limitação que pode ser apontada trata da utilização de entrevistas a distância na pesquisa. Este modo traz vantagens evidentes em sua utilização, possibilitando o contato com sujeitos distantes fisicamente. Entretanto, a pesquisa de campo *in loco* é algo fundamental para dar maior profundidade as visões dos autores sobre o tema, mesmo que isso se desdobre em mudanças metodológicas no desenvolvimento da pesquisa. Apontamos assim que na possibilidade de realização de campo, independente da formulação metodológica a ser desenvolvida, é de extrema importância sua efetivação. Indicamos esta visualização, também, como um próximo passo ao aprofundamento de determinadas visões sobre o contexto estudado.

Outra lacuna existente neste trabalho foi a incapacidade de abranger toda o sistema do queijo coalho, composta por produção, comercialização e consumo. Há, no entanto, a convicção de que existem muitas possibilidades de pesquisa a serem exploradas tanto por parte do autor deste trabalho como por outros investigadores interessados em abordar itinerários de construção da qualidade agroalimentar, como é precisamente o caso do queijo coalho artesanal. Ademais, conceitos como agroindustriais de pequeno porte, sistemas comerciais de proximidade, outros selos de diferenciação, marcas coletivas, poderão ser introduzidos com maior profundidade às futuras discussões sobre o tema.



## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. O capital social dos territórios: repensando o desenvolvimento rural. In: ABRAMOVAY, R. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p.83-100, 2003.

AGÊNCIA BRASIL. **Programa que levou 1 milhão de cisternas ao semiárido brasileiro é premiado**. 2017. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2017-08/programa-que-levou-1-milhao-de-cisternas-ao-semiarido-brasileiro-e-premiado>. Acesso em: 08 junho. 2022.

Agencia Sebrae de Notícias (ASN). **Selo arte é realidade para produtores de derivados do leite de Pernambuco**. Disponível em: <https://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/NA/selo-arte-e-realidade-para-produtores-artesanais-de-derivados-do-leite-de-pernambuco,b7880d997bc84710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 28 mar. 2022.

ALVES, L, M. **Surstromming: coragem para que te quero**. Disponível em: <https://ensaiosnotas.com/2015/06/29/surstromming-coisa-para-riscar-da-wishlist/>. Acesso em: 29 mai. 2022.

ARNAIZ, M; CONTRERAS, J. Comemos como vivemos? Compreender as maneiras contemporâneas do comer. In: MENASCHE, R; ALVAREZ, M; COLLAÇO, J (ORG.). **Dimensões Socioculturais da Alimentação: Diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1. Ed, pp. 45-62, 2012.

ARNAIZ, M, G. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A, M; GARCIA, R, W, D (org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 306p, p.147-166, 2005.

Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ). **Queijos são ótima alternativa de proteínas para quem não come carne**. Disponível em <.>. Acesso em março/2021.

AZEVEDO, E. Lobbies alimentares. **Revista Ingesta**. São Paulo, v. 1, n. 1, 2019.

BAHLS, A. A. D. S. M. **Modelo para validação da autenticidade de preparações culinárias tradicionais no contexto da experiência turística gastronômica**. Tese (Doutorado em Turismo & Hotelaria) – Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2019, 335p.

BAND receitas. **Baião de dois**. Disponível em: <https://imagem.band.com.br/novahome/3649dc5c-b24e-4a4b-b4a6-7c8c9339a40e.jpg>. Acesso em: 24 mai. 2022.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BAUER, M, W. Análise de conteúdo clássica: uma revisão. In: BAUER, M, W; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e com: Um manual prático**. Tradução: Pedrinho A. Guareschi. Petrópolis: Editora Vozes, 2. Ed, pp.189-217, 2003.

BELAS, C, A. **Indicações geográficas e salvaguarda do patrimônio cultural: artesanato de capim dourado Jalapão-Brasil**. 2012. Tese de doutorado. Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2012.

BENINCÁ, T.; SANT'ANNA, V.; BERRETA, M.; F., FORTUNEL F. Queijo de leite cru: estudos de caso com agroindústrias e vigilância sanitária no Departamento de Sarthe, França. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 75, p. 168-177, 2020.

BERTOZZI, L. *Designations of origin: quality and specification*. **Food Quality and Preferences**, v.6, p.143-147, 1995.

BOMENY, H; RAPOSO, A., M; ABI-RAMIA, J. **América Portuguesa e Brasil Monárquico. História do Brasil**. MultiRio. Empresa Municipal de Multimeios Ltda. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Educação. Disponível em: <http://www.multirio.rj.gov.br/index.php/estude/historia-do-brasil/america-portuguesa/8749-introdu%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em: 09 junho 2022.

BORGES, J. O carro de boi. Disponível em: <https://aldoadv.files.wordpress.com/2007/01/carro-de-boi.jpg>. Acesso em: 01 mai. 2021.

BRANDÃO, A, F. **Diálogos das Grandezas do Brasil**. Obra de domínio público. Salvador: Progresso, 1956.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 19 dez. 2021.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962**. Altera o decreto nº 30.691/52 que aprovou o regulamento de inspeção industrial e sanitária de POAs. Brasília. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/historicos/dcm/dcm1255.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/historicos/dcm/dcm1255.htm). Acesso em: 16 mar. 2021.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996**. Altera o decreto nº 30.691/52 que aprova o regulamento da inspeção industrial e sanitária de POA, alterado pelo decreto nº 1.255/62. Brasília: Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1996/d1812.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1996/d1812.htm). Acesso em: 16 mar. 2021.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952**. Aprova o novo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Rio de Janeiro: Casa civil. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1950-1969/d30691.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/d30691.htm). Acesso em: 16 mar. 2021.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000.** Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial e cria o programa nacional do patrimônio cultural imaterial. Brasília. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d3551.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm). Acesso em 28 jun. 2022.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010.** Dispõe sobre a alteração das instancias regulamentadoras de serviços de inspeção higiênico-sanitária e tecnológicas no Brasil. Diário Oficial da União: Seção 1, Brasília, p. 2, 2010.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015.** Regulamenta alguns artigos da lei nº 8.171/91 e organiza o sistema unificado de atenção à sanidade agropecuária. Brasília. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/decreto/D8471.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/decreto/D8471.htm). Acesso em: 16 mar. 2021.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019.** Regulamenta art 10-A da lei nº 1.283/50 que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal. Diário Oficial da União: Seção 1, Brasília, ed. 138, p.4, 2019b.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.** Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Brasília Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/LEI-N-1283-DE-18-DE-DEZEMBRO-DE-1950.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2021.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018.** Altera a lei nº 1.283/50 para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal. Brasília: Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm). Acesso em: 17 mar. 2021.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019.** Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais. Brasília, 2019a. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/legislacao/lei-no-13-860-de-18-de-julho-de-2019.pdf/view>. Acesso em: 28 jun. 2022.

\_\_\_\_\_. **Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001.** Ministério da agricultura, Pecuária e Abastecimento. Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade do queijo coalho. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2016/03/Instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-n%C2%B0-30-de-26-de-junho-de-2001.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2021.

\_\_\_\_\_. **Instrução normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019.** Estabelece o regulamento técnico de boas práticas agropecuárias destinadas aos fornecedores de leite para fabricação de produtos lácteos artesanais, necessário a concessão do selo ARTE. Diário Oficial da União: Seção 1, Brasília, ed. 251, p.120, 2019c.

BRITO, C. Paulo Câmara autoriza comercialização de derivados de leite pernambucano para todo o país. **Blog da folha. Folha de Pernambuco.** 21 de ago. de 2020. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/colunistas/blogdafolha/paulo->

[camara-autoriza-comercializacao-de-derivados-de-leite-pernambucanos-para-todo-o-pais/19804/](https://camara.autoriza-comercializacao-de-derivados-de-leite-pernambucanos-para-todo-o-pais/19804/). Acesso em 13 junho 2022.

CASCUDO, L, C. **História da Alimentação no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Editora Global. São Paulo, 2011.

CANDAU, J. **Bases antropológicas e expressões mundanas da busca patrimonial: memória, tradição e identidade**. Pelotas: Revista Memória em Rede, v. 1, n. 1, 2010.

CANESQUI, A, M. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. In: CANESQUI, A, M; GARCIA, R, W, D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** (orgs.). Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 306p, p.167-210, 2005.

CAVALCANTE, J, F, M. **Sistema de apoio à decisão na produção de leite e queijo coalho com segurança alimentar**. 158 f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos), Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2005.

CAVALCANTE, J, F, M; BASTOS, M, S, R; FONTENELE, M, A. **Queijo Coalho artesanal no estado do Ceará**. In: CAVALCANTE, J, F, M (org.). O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, pp. 35-78, 2017.

COELHO, D, M, T; ZANIRATO, S, H. Registro e revalidação de bens culturais de natureza imaterial: dilemas na gestão. **Revista Patrimônio e Memória**. São Paulo: Unesp, v. 12, n.1, pp. 142-157, 2016.

COLACRAI, P. **“Releyendo a Maurice Halbwachs. Una revisión del concepto de memoria colectiva”**. In: La Trama de la Comunicación. Volumen 14. Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales, Universidad Nacional de Rosario. Rosario, Argentina: UNR Editora, 2010.

ConJur. Presidente Jair Bolsonaro revoga mais 215 decretos. **Revista eletrônica Consultor Jurídico**. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2019-dez-19/presidente-jair-bolsonaro-revoga-215-decretos>. Acesso em: 15 mar. 2021.

CONTRERAS, J. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. Traduzido por Ana Maria Canesqui. In: CANESQUI, A, M; GARCIA, R, W, D (org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 306p, p.129-146, 2005.

CORRÊA, A, A, S; QUINZANI, S, S, P; FERREIRA, Z, A, D, C, M. **Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras**. In: Contextos da Alimentação - Revista de comportamento, cultura e sociedade. São Paulo: Centro universitário Senac, vol. 5, n. 2, 2017.

COSTA, L, C, N; SERRES, J, C, P. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. In: **Revista Confluências Culturais**. v. 09, n. 02, 2020.

Disponível em: <http://periodicos.univille.br/index.php/RCCult/article/view/1086/853>. Acesso em: 06 dez. 2021.

CZAR, A, S. **Os queijos de leite cru**. Tradução Vania Hermann. Sertão Brás, 2012.

DAMATTA, R. **A casa & a rua: Espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Rocco. 5. ed, 1997.

DE GARINE, I. *Food, Culture and Society*. In: **The Spice of Life: Food and Culture**. Paris: UNESCO, pp.4-7, 1987.

DE JESUS, B, C. **Moagem de cana: fazenda cachoeira**. Campinas, 1830.

Disponível em:

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/40/Benedito Calixto de Jesus - Moagem de Cana - Fazenda Cachoeira - Campinas%2C 1830%2C Acervo do Museu Paulista da USP.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/40/Benedito_Calixto_de_Jesus_-_Moagem_de_Cana_-_Fazenda_Cachoeira_-_Campinas%2C_1830%2C_Acervo_do_Museu_Paulista_da_USP.jpg). Acesso em: 29 mai. 2022.

DELOIRE, A; FERRER, M; CARBONNEAU, A. *Respuestas de la viña al terroir. Elementos para determinar un método de estudio*. **Revista Internet Técnica del Vino**. N. 1, 2004.

DORES, M, T; FERREIRA, C, L, L, F. Queijo minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista brasileira de agropecuária sustentável (RBAS)**. v. 2, n. 2, pp. 26-34, 2012.

CONCEITO.DE, equipe editorial. **Conceito de Valor**. Disponível em: <https://conceito.de/valor>. Acesso em: 29 jun. 2022.

FERNANDES, J, L, J. “Implantação de projetos de desenvolvimento, desterritorialização e vulnerabilidade das populações: O caso da construção de barragens” In: **Cuarto Encuentro Internacional sobre obreza, Convergencia y Desarrollo**. Eumed.Net, Universidade de Málaga, 2008.

FERNANDO, M. **Literatura de Cordel**. Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/literatura/literatura-cordel.htm>. Acesso em: 13 mar. 2021.

FERREIRA, R, G, R. **As leis do queijo**. Slowfood Brasil. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/2013/01/as-leis-do-queijo/>. Acesso em: 16 mar. 2021.

FISCHLER, Claude. *Gastro-nomie et gastro-anomie*. In: **Communications**, 31, pp. 189-210, 1979.

FONTE, M. Food relocation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, M; PAPADOPOULOS, A. G. (org.). **Naming food after places: food relocation and knowledge dynamics in rural development**. Farnham: Ashgate, p. 1-35, 2010.

GAGNÉ, S. **A energética dos alimentos: a força espiritual, emocional e nutricional do que comemos**. 1. Ed. São Paulo: Lafonte Ltda, 2011.

GUATTARI, F; ROLNIK, S. **Micropolítica: Cartografias do Desejo**. 4. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 328p, 1996.

GIARD, L. Memórias. In: CERTEAU, M; GIARD, L; MAYOL, P (org.). **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Petrópolis/RJ: Vozes, 1996.

GIDDENS, A. **The consequences of Modernity**. United Kingdom: Polity Press, 186p, 1990.

GIMENES-MINASSE, M, H, S, G. **Comfort food: sobre conceitos e principais características**. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo: Centro universitário Senac, vol. 4, nº2, 2016.

GIOVANNUCCI, D; JOSLING, T; KERR, W; O'CONNER, B; YEUNG, M, T. **Guide to geographical indications: linking products and their origins**. Geneva: International trade centre (ITC), 207p, 2009.

GOLDENBERG, M. Cultura e gastro-anomia: Psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre: Ano 17, n. 36, p.235-256, 2011.

GONÇALVES, J, R, S. A fome e o paladar: antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. In: **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p. 40-55, 2004

GONÇALVES, J, R, S. O patrimônio como categoria de pensamento. In: Abreu, R; Chagas, M (org.). **Memória e Patrimônio: Ensaios Contemporâneos**. Rio de Janeiro: Lamparina editoria, 2. Ed, pp. 25-34, 2009.

GONZÁLEZ-TURMO, I. *La dieta mediterranea como objeto patrimonial*. **Quaderns de la Mediterrània**. Barcelona, nº 13, pp. 197-201, 2010. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/305044760\\_La\\_dieta\\_mediterranea\\_como\\_objeto\\_patrimonial](https://www.researchgate.net/publication/305044760_La_dieta_mediterranea_como_objeto_patrimonial). Acesso em: 28 jun. 2022.

GRAEBER, D. **Toward an anthropological theory of value: The false coin or four own Dreams**. New York: Palmgrave, 337p, 2001.

GUIMARÃES, R, B; LEAL, A, C; SCHLUNZEN JUNIOR, K; SCHLUNZEN, T, M (Coord.). **Geografia**. São Paulo: Cultura Acadêmica. Universidade Estadual Paulista, Núcleo de Ensino a distância, Coleção Temas de Formação, v. 2, 2013.

GUZZO, J. R. **O Queijo e a Lei**. Revista Veja, 2012.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização: Do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. 6. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 396p, 2011.

HALL, S. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. 11.ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.



HALBWACHS, M. **Los marcos sociales de la memoria**. Tradução de Manuel A. Baeza e Michel Mujica. Barcelona: Anthropos Editorial, Universidade Central da Venezuela, 2004, 431p.

HELENE, A, F; XAVIER, G, F. **Memória e (a elaboração da) percepção, imaginação, inconsciente e consciência**. In: FERNANDEZ, J, L; SILVA, M, T, A (organizadores). **Intersecções entre psicologia e neurociências**. Rio de Janeiro: MedBook, 2007, 304p.

HERNÁNDEZ, J, B; TRESSERAS, J, J. **Gestión del patrimonio cultural**. 3ª ed. Barcelona: Editorial Ariel, 2007. 238p.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Educação**. Disponível em: <https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/populacao/18317-educacao.html>. Acesso em: 29 fev. 2022.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **Modo artesanal de fazer queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)**. Brasília, 140p, 2014.

\_\_\_\_\_. (IPHAN). **Parecer técnico nº 141, de 20 de maio de 2021**. Dispõe sobre a reavaliação do modo artesanal de fazer queijo de Minas. Belo Horizonte, 2021.

\_\_\_\_\_. (IPHAN). **Resolução Nº 1, De 18 de Julho de 2013**. Dispõe sobre o processo administrativo de revalidação do título de patrimônio cultural do Brasil dos bens registrados. Diário Oficial da União, n.139, seção 1, p. 3, 2013.

\_\_\_\_\_. (IPHAN)a. **Mário de Andrade**. 2015. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/1024/mario-de-andrade>. Acesso em: 22 nov. 2021.

\_\_\_\_\_. (IPHAN)b. **Aloísio Magalhães, o nome que inovou as políticas de patrimônio**. 2015. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/3216>. Acesso em: 22 nov. 2021.

\_\_\_\_\_. (IPHAN)c. **Instrumentos de Salvaguarda**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/418>. Acesso em: 22 nov. 2021.

\_\_\_\_\_. (IPHAN)d. **Linhas de Ações – PNPI**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/857/>. Acesso em: 22 nov. 2021.

\_\_\_\_\_. (IPHAN)e. **Inventário Nacional de Referências Culturais**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/685/>. Acesso em: 22 nov. 2021.

(IPHAN)<sup>F</sup>. **Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI)**. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/programa-nacional-do-patrimonio-imaterial-pnpi>. Acesso em: 22 nov. 2021.

IZQUIERDO, I. **Memórias**. Estudos avançados. São Paulo, v. 3, n. 6, p. 89-112, 1989.

JOKURA, T. Que alimentos são proibidos pelas religiões?. Revista Super Interessante, 2015. Disponível em: <https://super.abril.com.br/mundo-estranho/que-alimentos-sao-proibidos-pelas-religioes/>. Acesso em: 02 out. 2021.

LENCLUD, G. **La tradition n'est plus ce qu'elle était...: Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie**. Terrain: Anthpologie & sciences humaines. Nº 9, pp. 110-123. 1987.

LIMA, J, A. **Minha vida é um romance**. Cordel. Janeiro, 2018.

LIMA, R, S; NETO, J, A, F; FARIAS, R, C, P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**. v. 3, n. 3, p. 507-522, 2015.

LÓPEZ-MORENO, I; THOMÉ-ORTIZ, H. *Los pueblos mágicos como enclaves territoriales: el caso de Tequisquiapan y la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro*, in: Hernández Mar, R. (coord.): **Pueblos mágicos: discursos y realidades Una mirada desde las políticas públicas y la gobernanza**, p.303-324, 2015

MARTINELLI, L. **O queijo do sertão: Uma visão sobre os aspectos socioculturais do queijo coalho na região nordeste do Brasil**. 57f. Trabalho de conclusão de curso (bacharelado em gastronomia). Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018.

MARTÍNEZ GÓMES, J, A. *En torno a la axiología y los valores*. **Contribuciones a las Ciencias Sociales**, 2010. Disponível em: [www.eumed.net/rev/cccss/07/jamg.htm](http://www.eumed.net/rev/cccss/07/jamg.htm). Acesso em: 14 dez. 2021.

MATTA, R. *Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO*. **Social Anthropology**. nº 24, pp. 338-352, 2016. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1469-8676.12300>. Acesso em: 16 dez. 2021.

MEDEIROS JÚNIOR, F, C; PEREIRA, I, C; MIRANDA JUNIOR, R, N, C; OLIVEIRA, R, E, S; SANTOS, E, P. **Perfil do consumidor de queijo de coalho no estado da Paraíba**. Res., Soc. Dev. v. 8, nº 5, 2019.

MENASCHE, R; ALVAREZ, M; COLLAÇO, J. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. In: MENASCHE, R; ALVAREZ, M; COLLAÇO, J (ORG.). **Dimensões Socioculturais da Alimentação: Diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1. Ed, pp. 7 - 28, 2012.



MENDES, B. C; QUINZANI, S. S. P; MAQUES, A. Processo de denominação de origem: vantagem ou desvantagem?. In: **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. XI, n. 1, p. 90-106, 2014.

MENDONÇA, A. A. V; TOLEDO, A. M. **Tipologias arquitetônicas das queijarias artesanais no semi-árido alagoano**. Labor e Engenho, Campinas, SP, v. 5, n. 4, p. 34–49, 2011. DOI: 10.20396/lobore.v5i4.8634447.

MENESES, J, N, C. **Queijo artesanal de Minas, patrimônio artesanal do Brasil: dossiê interpretativo**. Ministério da Cultura, IPHAN. Belo Horizonte, 156p, 2006.

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

MENEZES, S, S, M. **Queijo coalho artesanal no estado de Sergipe**. In: CAVALCANTE, J, F, M, (org.). O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, pp.163-196, 2017.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Dados das indicações geográficas no Brasil**. 2022a. Disponível em: [https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/Dados\\_IG/Dados\\_IG.html](https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/Dados_IG/Dados_IG.html). Acesso em: 15 mai. 2022.

\_\_\_\_\_. (MAPA)b. **Manual de construção e aplicação do selo ARTE**. 2022b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/manual-selo-arte.pdf/view>. Acesso em: 28 de jun. 2022.

\_\_\_\_\_. (MAPA). **Rede Brasileira de Qualidade do Leite**. 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/credenciamento-e-laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animal/rede-brasileira-de-qualidade-do-leite-rbql>. Acesso em: 16 jan. 2022.

\_\_\_\_\_. (MAPA). **SELO ARTE. Tradição, Cultura e Regionalismo**. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/SELOARTEv2.pdf>. Acesso em: 19 de dez. 2021.

Ministério da Cultura (MC). **Termo de referência para a salvaguarda de bens registrados como patrimônio cultural do Brasil**. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/TdR\\_salvaguarda\\_bens\\_registrados\\_edital\\_%202011.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/TdR_salvaguarda_bens_registrados_edital_%202011.pdf). Acesso em: 13 dez. 2021.

Ministério Público. **II Seminário de segurança alimentar**. Serviços e sistemas de inspeção de alimentos - Avanços necessários. Rio Grande do Sul, 2015.

MINTZ, S. W. **Comida e antropologia - uma breve revisão**. Revista brasileira de ciências sociais, Rio de Janeiro, v.16, n.47, 2001.

MONTANARI, M. La comida como cultura. Ediciones Trea: Gijón, 2004.

NARDINI DA SILVA, M. **A face espúria de um grão dourado**: impactos socioambientais da expansão da soja em Jaguarão. 2018. 191f. (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018.

NERY, M, C, R. **Sociologia Contemporânea**. Curitiba: IESDE Brasil S.A, 1.ed. rev, 2012, 104p.

Observatorio de la Alimentación (ODELA). Presentación: Patrimonios alimentarios, turismo y sostenibilidades. In: ODELA (org.). **V congreso internacional. Patrimonios alimentarios, turismo y sostenibilidades**. Barcelona, 2019.

Disponível em:

[https://www.academia.edu/39204852/V\\_CONGRESO\\_INTERNACIONAL\\_DEL\\_OBSERVATORIO\\_DE\\_LA\\_ALIMENTACION\\_Y\\_LA\\_FUNDACION\\_AL%3%8DCIA\\_Barcelona\\_del\\_18\\_al\\_21\\_de\\_junio\\_de\\_2019\\_STATUS\\_FINALIZADO](https://www.academia.edu/39204852/V_CONGRESO_INTERNACIONAL_DEL_OBSERVATORIO_DE_LA_ALIMENTACION_Y_LA_FUNDACION_AL%3%8DCIA_Barcelona_del_18_al_21_de_junio_de_2019_STATUS_FINALIZADO)  
Acesso em: 28 set. 2021

OLIVEIRA, M, A, S, A. Apresentação. In: OLIVEIRA, M, A, S, A; VANZELLA, E; BRAMBILLA, A (orgs.). **Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamento, construção de identidades, memórias e patrimônios**. João Pessoa: Editora do CCTA, p.10-19, 2019.

Organização mundial da Saúde (OMS). **Weekly epidemiological update on COVID-19 – 1 June 2022**. 2022a. Disponível em:

<https://www.who.int/publications/m/item/weekly-epidemiological-update-on-covid-19--1-june-2022>. Acesso em: 03 jun. 2022

\_\_\_\_\_. (OMS). **Covid-19 situation Brazil**. 2022b.

Disponível em: <https://www.who.int/countries/bra/>. Acesso em: 03 jun. 2022.

Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a cultura (UNESCO). **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Tradução Ministério das Relações Exteriores. Brasília, 2006.

PAQUEREAU, B, P, D; MACHADO, M, G, B; CARVALHO, S, R, N. **O queijo de coalho em Pernambuco: histórias e memórias**. Garanhuns: Engenho comunicação, 2016.

PAQUEREAU, B, P, D; MACHADO, M, G, B; CARVALHO, S, R, N. **Queijo de coalho artesanal no estado de Pernambuco**. In: CAVALCANTE, J, F, M (org.). O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2017.

PELLERANO, J. **Anomia e gastro-anomia: a comida industrializada e seu impacto nas escolhas alimentares contemporâneas**. Ponto-e-vírgula – PUCSP, n. 15, pp.90-116, 2014.

PONS, S, C. **Pontos de partida teórico-metodológico para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação**. In: CANESQUI, A, M; GARCIA, R, W, D (org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 2005, 306p.

PORTIGLIATTI, A. Prefácio. In: OLIVEIRA, M, A, S, A; VANZELLA, E; BRAMBILLA, A (orgs.). **Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamento, contrução de identidades, memórias e patrimônios**. João Pessoa: Editora do CCTA, p.8-9, 2019.

POST, F. Engenho de Itamaracá. 1647. Disponível em: [https://ensinarhistoria.com.br/para\\_colorir\\_engenho\\_frans\\_post/](https://ensinarhistoria.com.br/para_colorir_engenho_frans_post/). Acesso em: 27 mai. 2022.

POULAIN, J, P. **Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

POULOT, D. **Uma história do patrimônio no Ocidente, séculos XVIII-XXI: do monumento aos valores**. Tradução Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 2009.

PORTO, C. **O pastoreio na formação do nordeste**. Departamento de Imprensa Nacional: Rio de Janeiro/RJ,1959.

PRATS, L. **El concepto de patrimonio cultural**. *Política y Sociedad*. Madrid: Universidad Complutense, v. 27, pp. 63-76, 1998.

PREZOTTO, L, L. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. **Revista de ciências humanas**. Florianópolis: EDUFSC, n.31, p.133-153, 2002.

QUEIROGA, R, C, R, E; OLIVEIRA, M, E, G. **Queijo coalho artesanal no estado da Paraíba**. In: CAVALCANTE, J, F, M (org.). *O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil*. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, pp.107-134, 2017.

QUEIROZ, H, F, O, G. **O patrimônio cultural imaterial e a força normativa de convenção para (da) humanidade**. Cadernos NAUI: Núcleo de dinâmicas urbanas e patrimônio cultural. Florianópolis, v.9, n. 17, pp.14-37, 2020.

REBELO, A. **Mulheres do Brasil**. Associação Universitária Interamericana. Escola Vera Cruz, 2011.

RIOS, F, D. Memória coletiva e lembranças individuais a partir das perspectivas de Maurice Halbwachs, Michel Pollak e Beatriz Sarlo. In: **Revista Intratextos**. v. 5, n. 1, pp. 1-22, 2013.

ROCHA, A, P, B; DANTAS, E, M; MORAIS, I, R, D; OLIVEIRA, M, S. **Geografia do Nordeste**. EDUFRN - Editora da UFRN. Natal: 2. ed, 2010, 332p.

SABOIA, Y. **Organização político-administrativa do Brasil**. Disponível em: <https://docplayer.com.br/5390146-Expansao-do-territorio-brasileiro.html>. Acesso em: 23 mai. 2022.

SACCO DOS ANJOS, F. Abordagem territorial e desenvolvimento: tópicos sobre a natureza de um debate inacabado. In: BADALOTTI, R, M; COMERLATTO, D. (Org.). **Território, territorialidades e estratégias de desenvolvimento regional**. Passo Fundo: IMED, 2016, p. 15-27.

SACCO DOS ANJOS, F; CALDAS, N, V. **Construção social da qualidade na produção agroalimentar**. São Paulo: Editora LiberArts, 2014a, 200p.

SACCO DOS ANJOS, F; CALDAS, N. V. **Para além da qualidade: trajetórias de valorização de produtos agroalimentares**. Chapecó: Argos, 2014b, 239 p.

SACCO DOS ANJOS, F.; CALDAS, N. V.; POLLNOW, G. E. Centros de Interpretação da Olivicultura na Andaluzia: Sabores e dissabores na promoção do patrimônio agroalimentar. **Sociologias (UFRGS)**, v. 23, p. 296-325, 2021.

SACCO DOS ANJOS, F; CALDAS, N, V. *¿Qué vale más, el instrumento o la melodía? Notas críticas sobre dispositivos de valorización de la calidad agroalimentaria*. **Revista Confluências Culturais**. V. 9, n. 2, pp. 175- 188, 2020.

SANT'ANNA, M. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. In: Abreu, R; Chagas, M (org.). **Memória e Patrimônio: Ensaios Contemporâneos**. Rio de Janeiro: Lamparina editoria, 2. Ed, pp. 49-58, 2009.

SANTILLI, J, F. Patrimônio imaterial: Proteção jurídica da cultura brasileira. In: **III seminário internacional de direito ambiental**. Brasília: CJF, 231p, 2002.  
SCHLESINGER, S. **Onde Pastar? O gado bovino no Brasil**. Rio de Janeiro: FASE, 2010.

SANTOS, J, S; CARDOZO, J, H; CRUZ, F, T, DOS ANJOS, F, S. Dilemas e desafios para a circulação de queijos artesanais no Brasil. **Revista vigilância sanitária em debate**. V. 4, ed. 4, p.13-22, 2016.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). **Indicações Geográficas Brasileiras**. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/panorama-das-igs-brasileiras/>>. Acesso em: 27 dez. 2021.

SILVA, D, N. **Quaresma**. Brasil Escola. Disponível em: <<https://brasile escola.uol.com.br/pascoa/quaresma.htm>>. Acesso em: 05 jan. 2022.

SILVA, F, F. **Mário e o Patrimônio um anteprojeto ainda atual**. Revista do Patrimônio Histórico e artístico Nacional. Brasília: Ministério da Cultura, n. 30, pp. 128-137, 2002.

SILVA, M, C; BOAVENTURA, V., M; FIORAVANTI, M, C, S. **História do povoamento bovino no Brasil central**. Revista UFG. Dezembro, Ano XIII nº13, 2012.

SILVEIRA, P, R. C; HEINZ, C, U. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para reestruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. In: **I Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar**. Anais do I Congresso Internacional, São Luiz Gonzaga-RS, 2005.

SIMONSEN, Roberto, C. **História Econômica do Brasil 1500-1820**. 4.ed. Brasília: Senado Federal, 2005.

Slowfood Brasil. **Queijos artesanais do Brasil: Regiões tradicionais**. 2018. Disponível em: [https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2020/10/Mapa-Queijos-Versao\\_Web\\_2018\\_1-scaled.jpg](https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2020/10/Mapa-Queijos-Versao_Web_2018_1-scaled.jpg)>. Acesso em: 03 jun. 2020.

Slowfood Brasil. **Selo Arte: mais do mesmo?** Coluna – Com a mão no queijo. 01 de out. de 2019. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/2019/10/selo-arte-mais-do-mesmo-parte-1/>>. Acesso em: 28 mar. 2021.

SOBRAL, M, R, B. **Luiz Gonzaga e alimentação sertaneja: as práticas alimentares representadas nas letras musicais**. In: INTERAÇÕES. Campo Grande: v. 16, n. 1, p. 155-162, 2015.

Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). **A importância do consumo de leite no cenário atual nutricional brasileiro**. São Paulo, 2015.

SOUTHEY, R. **History of Brazil: Part the First**. Londres. 1810.

SOUTHEY, R. **History of Brazil: Part the Third**. Londres. 1819.

SOUZA, G, S. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. Livro. Rio de Janeiro, 1851.

SPENCE, C. **Comfort food: A review**. Oxford: International Journal of gastronomy and food science, v. 9, pp 105-109, 2017.

STRAUSS. C, L. **O cru e o cozido: mitológicas 1**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

TREVISAN R. (Coord.). **Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa. Gado**. 2022a. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/gado>. Acesso em: 29 jun. 2022.

\_\_\_\_\_. (Coord.). **Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa. Literatura de cordel**. 2022c. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/gado>. Acesso em: 29 jun. 2022.

\_\_\_\_\_. (Coord.). **Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa. Massapê**. 2022b. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/qado>. Acesso em: 29 jun. 2022.

TONIETTO, J. **Afinal, o que é o Terroir?**. Revista Bon Vivant. Rio Grande do Sul: V. 8, n.º 98, p.8, 2007.

ULISSES, I, B. **História do queijo coalho do nordeste do Brasil**. In: CAVALCANTE, J., F., M. (org.). O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, pp. 9-34, 2017.

VALENTE, M, E, R; PEREZ, R; RAMOS, A, M; CHAVES, J, B, P. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 42, n. 3, pp. 551-558, 2012.

VÉRAS, Í, V; MARINHO, F, D, P; GOMES, M, M; SANTOS, R, S. **Queijo coalho artesanal no estado do Rio Grande do Norte**. In: CAVALCANTE, J., F., M. (org.). Queijo coalho artesanal do nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, pp.79-106, 2017.

VIEIRA, A, C, P; PELLÍN, V. As indicações geográficas como estratégia para fortalecer o território: O caso da indicação de procedência dos Vales da uva goethe. **Revista Desenvolvimento em Questão**. Editora Unijuí, ano 13, n.30, pp. 155-174, 2015.

WANKENNE, M, A. **Pasteur, Pasteurização e Pasteurizador**. Revista Sorvetes e Casquinhas: Guia do Comprador Inverno 2007. São Paulo, p. 32 - 38, Insumos: 2007.

WRANGHAM, R. **Pegando Fogo: Por que cozinhar nos tornou humanos**. Traduzido por: Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.