

UNESP  **UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA**

“JÚLIO DE MESQUITA FILHO”

**Faculdade de Ciências e Letras
Campus de Araraquara - SP**

DANIELA RODRIGUES ALVES DE LIMA

**O MOVIMENTO *SLOW FOOD* E SEUS
IMPACTOS PARA A PRODUÇÃO DO QUEIJO
ARTESANAL NA REGIÃO DO ALTO
PARANAÍBA – MINAS GERAIS**



ARARAQUARA – S.P.

2016

DANIELA RODRIGUES ALVES DE LIMA

**O MOVIMENTO *SLOW FOOD* E SEUS
IMPACTOS PARA A PRODUÇÃO DO QUEIJO
ARTESANAL NA REGIÃO DO ALTO
PARANAÍBA – MINAS GERAIS**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós em Ciências Sociais, da Faculdade de Ciências e Letras – UNESP/Araraquara, como requisito para obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais.

Linha de pesquisa: Trabalho e movimento social

Orientador: Prof. Drº. Ricardo Luiz Sapia de Campos

Bolsa: CNPq

ARARAQUARA – S.P.

2016

DANIELA RODRIGUES ALVES DE LIMA

O MOVIMENTO *SLOW FOOD* E SEUS IMPACTOS PARA A PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL NA REGIÃO DO ALTO PARANAÍBA – MINAS GERAIS

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós em Ciências Sociais, da Faculdade de Ciências e Letras – UNESP/Araraquara, como requisito para obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais.

Linha de pesquisa: Trabalho e movimento social

Orientador: Prof. Dr. Ricardo Luiz Sapia de Campos

Bolsa: CNPq

Data da defesa/ entrega: ____/____/____

MEMBROS COMPONENTES DA BANCA EXAMINADORA:

Presidente e Orientador: Prof. Dr. Ricardo Luiz Sapia de Campos

Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP/ Araraquara

Membro titular: Prof. Dr. Rodrigo Constante Martins

Universidade Federal de São Carlos – UFSCar

Membro titular: Prof.^a Dr.^a Renata Medeiros Paoliello

Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP/ Araraquara

Local: Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP Câmpus de Araraquara – SP- Faculdade de Ciências e Letras/ FCLAr

Lima, Daniela

O MOVIMENTO SLOW FOOD E SEUS IMPACTOS PARA A
PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL NA REGIÃO DO ALTO
PARANAÍBA - MINAS GERAIS / Daniela Lima - 2016
176 f.

Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) -
Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita
Filho", Faculdade de Ciências e Letras (Campus
Araraquara)

Orientador: Ricardo Luiz Sapia de Campos

1. Slow Food. 2. Queijos artesanais. 3. Minas
Gerais. I. Título.

Aos meus pais, Ana Maria Rodrigues de Lima e Nicodemos Alves de Lima.

AGRADECIMENTOS

A realização deste trabalho foi possível devido ao apoio de várias pessoas e instituições. Em diversos momentos pude contar com a contribuição de amigos, profissionais da área, funcionários e familiares nesta jornada.

Agradeço à UNESP/FCLAr e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela bolsa de mestrado. Através do financiamento, foi possível a realização da pesquisa com os produtores de queijo artesanal em Serra do Salitre/MG.

Ao professor Ricardo Sapia de Campos pela orientação e pela ajuda no meu crescimento pessoal neste processo.

Aos professores Rodrigo Constante Martins e Renata Medeiros Paoliello pela orientação na banca de qualificação e pela participação na defesa de mestrado, que contribuíram para enriquecer e problematizar a pesquisa.

Ao grupo de pesquisa *Capitalismo Cognitivo, Ruralidade e Agricultura*. Em especial a Andréia Roviero, Licia Fagotti, Rafael Claro Daniel e Jéssica Aline Troiano pelo carinho e por compartilharem diálogos reflexivos, desafios e problemáticas da pesquisa.

Aos amigos cientistas sociais e companheiros de mestrado, Elaine Oliveira, Karine Dutra Rocha Viana, Karla Renata Araújo, Lívia Bocalon Pires de Moraes, Pillar Modolo e Nathaly Pereira Oliveira pelo afeto, pelo incentivo e pela contribuição de diversas formas para a realização desta pesquisa.

Aos produtores que me acolheram em Serra do Salitre/MG, em especial ao “seu João” e ao “seu Vando” e famílias. Agradeço pelas inúmeras manhãs de aprendizado, acompanhadas do bom café e pão de queijo mineiro.

Aos associados do Movimento *Slow Food* que, em vários momentos, contribuíram para o aprendizado com informações sobre a organização no Brasil.

Agradeço em especial aos meus pais, pela paciência, ajuda e apoio nesses dois anos de mestrado. Foram os principais motivadores e que contribuíram de maneira inigualável para a realização desta pesquisa, agradeço todo o amor e ajuda prestada.

Agradeço ao meu irmão Caio Rodrigues Alves de Lima pelo apoio, incentivo e conselhos ao longo da pesquisa.

Agradeço aos demais familiares e inúmeros amigos, que não caberia nomeá-los neste pouco espaço, pelo apoio e incentivo nesta caminhada. Por fim agradeço ao meu companheiro de vida pelo amor, dedicação e paciência, Alexandre Martins Ribeiro.

RESUMO

O objetivo deste trabalho é entender os impactos do *Slow Food* a partir do estudo local com os produtores artesanais de queijo de leite cru em Minas Gerais, Serra do Salitre – Alto Paranaíba. A pesquisa visa a identificar de que forma o *Slow Food* atua, no sentido de preservar a cultura e a tradição local, qual a sua posição quanto à legislação específica para o queijo de leite cru e como se aplica a sua proposta para a produção de um alimento que seja “bom, limpo e justo”. O resultado demonstra o surgimento de novos agentes no *Slow Food*, que atuam politicamente para a preservação da pequena produção artesanal de queijo de leite cru, preocupados com a segurança alimentar e com a qualidade do produto, estimulando o sabor tradicional da alimentação ao aliar tradição e inovação, valorizando a história e o contexto cultural da variedade alimentar no Brasil, contribuindo, dessa forma, para o debate sobre o novo desenvolvimento rural para a produção dos alimentos. Foi, também, verificada a necessidade de uma melhor articulação e aproximação do *Slow Food* Brasil com os produtores, com o intuito de estabelecer um diálogo mais amplo quanto à legislação para o queijo artesanal.

Palavras - chave: *Slow Food*; queijo artesanal de leite cru; Serra do Salitre.

ABSTRACT

The goal of this research is to understand the impact of the slow food , through the local study of artisan raw milk cheese producers in Minas Gerais, Serra do Salitre – Alto Paranaíba. The research aims to identify in which form the movement acts in the sense of preserving the culture and the local tradition, what's its position on the specific legislation for raw milk cheese and how its proposal is applied in order to have a food production that is “good, clean and fair”. The result shows the appearance of new agents in the Slow Food, that act politically for the preservation of the small artisan raw milk cheese production. These new agents are mainly concerned about the food safety and the product quality: they stimulate the traditional flavor of the food by combining tradition and innovation, valuing the history and the cultural context of food variety in Brazil, contributing, in this way, for the debate about the new rural development of food production. It was also verified the need of better articulation and approach of the movement to the producers, with the aim to establish a broader dialogue about the legislation for artisan cheese.

Key words: *Slow Food*; artisan raw milk cheese, Serra do Salitre.

LISTA DE FOTOS

| | | |
|---------------|---|-----|
| Foto 1 | Coberta com azulejos e cercado de madeira | 96 |
| Foto 2 | A ligação entre a coberta e a queijaria | 96 |
| Foto 3 | A ligação entre a coberta e a queijaria | 96 |
| Foto 4 | O quarto de queijo ou queijaria | 97 |
| Foto 5 | Prensagem manual do queijo | 99 |
| Foto 6 | Processo da salga do queijo | 99 |
| Foto 7 | Sala de maturação do queijo | 100 |

LISTA DE MAPAS

| | | |
|---------------|---|----|
| Mapa 1 | Microrregiões da produção de queijo artesanal em Minas Gerais | 86 |
| Mapa 2 | Microrregião caracterizada como Alto Paranaíba | 91 |
| Mapa 3 | Localização do município de Serra do Salitre | 93 |

LISTA DE QUADROS

| | | |
|-----------------|---|-----|
| Quadro 1 | Qual o incentivo para permanecer no <i>Slow Food</i> ? | 71 |
| Quadro 2 | Quantidade de queijo por produtor | 109 |
| Quadro 3 | Qual a sua opinião sobre o <i>Slow Food</i> Brasil apoiar os produtores não regulamentados? | 133 |

LISTA DE FIGURAS

| | | |
|-----------------|--|-----|
| Figura 1 | Metodologia e entrevistas | 20 |
| Figura 2 | Processo de fabricação do queijo Minas Artesanal de Serra do Salitre | 101 |
| Figura 3 | Comercialização do queijo de Serra do Salitre | 115 |

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

| | |
|------------------|---|
| CARPEC | Cooperativa Agropecuária Carmo do Paranaíba |
| CEPAL | Comissão Econômica para a América Latina |
| COOALPA | Cooperativa Agropecuária dos produtores de derivados de leite do Alto Paranaíba |
| COOPA | Cooperativa Agropecuária de Patrocínio |
| COOXUPÉ | Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé |
| EMATER-MG | Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais |
| FAEMG | Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais |
| FAO | Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura |
| GT | Grupo de trabalho |
| IBGE | Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística |
| IMA | Instituto Mineiro de Agropecuária |
| INEP | Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira |
| IPHAN | Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional |
| MDA | Ministério do Desenvolvimento Agrário |
| PNAD | Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio |
| PRONAF | Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar |
| SEBRAE | Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas |
| SICOOB | Sistema de Cooperativas de Crédito do Brasil |
| SESC | Serviço Social do Comércio |
| UFMG | Universidade Federal de Minas Gerais |
| SIF | Serviço de Inspeção Federal |
| MAPA | Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento |

SUMÁRIO

| | |
|---|-----|
| APRESENTAÇÃO..... | 14 |
| 1 INTRODUÇÃO | 16 |
| 1.1 Metodologia e entrevistas | 18 |
| 1.2 Metodologia da pesquisa | 20 |
| 2 O MOVIMENTO <i>SLOW FOOD</i> | 25 |
| 2.1 O contexto das transformações alimentares para a emergência do <i>Slow food</i> | 25 |
| 2.1.1 A emergência de uma nova política para o contexto da modernidade alimentar..... | 31 |
| 2.1.2 O retrato dos novos movimentos sociais | 36 |
| 2.2 A história do <i>Slow Food</i> | 41 |
| 2.2.1 A filosofia do “bom” para o <i>Slow Food</i> | 44 |
| 2.2.2 A dimensão do “limpo” para o <i>Slow Food</i> | 46 |
| 2.2.3 O “justo” para o <i>Slow Food</i> | 47 |
| 3 O NOVO DESENVOLVIMENTO RURAL BRASILEIRO: O PERFIL DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL EM SERRA DO SALITRE..... | 49 |
| 3.1 O debate para uma nova ruralidade no Brasil..... | 49 |
| 3.2 Quem são os produtores? | 55 |
| 3.3 Entre o rural e o urbano: novas perspectivas | 61 |
| 3.4 A extensão das propriedades em Serra do Salitre e seus impactos na produção | 67 |
| 3.5 A faixa etária dos produtores e o envelhecimento no espaço rural..... | 72 |
| 3.6 A escolarização e os desafios para campo | 75 |
| 3.7 A utilização da Internet no espaço rural | 80 |
| 4 CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DO ALTO PARANAÍBA EM MINAS GERAIS E A PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL NO MUNICÍPIO DE SERRA DO SALITRE . | 85 |
| 4.1 A produção de queijo artesanal no estado de Minas Gerais | 85 |
| 4.2 A produção de queijo artesanal da Região do Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou Cerrado) | 90 |
| 4.3 A produção de queijo artesanal no município de Serra do Salitre | 93 |
| 4.4 O sistema produtivo do queijo artesanal em Serra do Salitre | 95 |
| 4.5 A organização produtiva dos queijos artesanais | 102 |
| 4.5.1 Os tipos de queijos produzidos..... | 106 |
| 4.5.2 A comercialização e o valor das vendas do queijo artesanal..... | 108 |
| 4.5.3 A comercialização realizada pelo cooperativismo | 117 |
| 4.6 A legislação para o queijo artesanal de leite cru..... | 123 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 5 | O SLOW FOOD NO BRASIL..... | 135 |
| 5.1 | A história do <i>Slow Food</i> no Brasil..... | 135 |
| 5.2 | O <i>Slow Food</i> no município de Serra do Salitre | 143 |
| 5.3 | O <i>convivium</i> Serra do Salitre | 143 |
| 5.4 | A indicação do queijo artesanal de Serra do Salitre para a <i>Arca do Gosto</i> | 145 |
| 5.5 | As percepções dos produtores sobre o <i>Slow Food</i> Brasil | 146 |
| | CONSIDERAÇÕES FINAIS | 153 |
| | REFERÊNCIAS | 157 |
| | Apêndice A — Questionários..... | 164 |
| | Questionário aplicado aos produtores inseridos no Movimento <i>Slow Food</i> | 165 |
| | Questionário aplicado aos produtores não inseridos no Movimento <i>Slow Food</i> | 172 |

APRESENTAÇÃO

A pesquisa realizada buscou compreender os impactos do *Slow Food* para a produção de queijo artesanal, no município de Serra do Salitre, em Minas Gerais. Os resultados obtidos serão apresentados neste trabalho, organizados em cinco seções principais.

Na primeira seção, “Introdução”, apresento um breve histórico do surgimento do *Slow Food*, a sua atuação em diversos países, bem como, a campanha para a preservação dos queijos artesanais no Brasil. Em seguida, faço a discussão do percurso metodológico, expondo as principais correntes teórico-metodológicas que influenciaram a realização desta pesquisa.

Na segunda seção, intitulada “O Movimento *Slow Food*”, discuto o contexto das transformações alimentares para o surgimento do *Slow Food*. O *Slow Food* representa uma nova forma de atuação política, através do questionamento de seus associados e consumidores, definindo, dessa forma, novas características para os movimentos sociais na atualidade. Após a apresentação deste contexto, exponho o histórico do *Slow Food* na Europa, seus principais conceitos e significados para o alimento bom, limpo e justo.

Na terceira seção, “O novo desenvolvimento rural brasileiro: o perfil dos produtores de queijo artesanal em Serra do Salitre”, faço uma discussão sobre a emergência de um novo cenário para o meio rural brasileiro, identificando e qualificando os agentes entrevistados, a partir das seguintes variáveis: sexo; escolarização; idade; dimensão da propriedade rural; se faz uso da Internet; se a renda familiar advém, unicamente, da produção de sua propriedade. O objetivo desta seção consiste em compreender a produção familiar e as suas dificuldades de organização e produção diante da tradição da agricultura de *commodities* no país, refletindo sobre a necessidade de traçar um novo desenvolvimento local, para o contexto brasileiro, e de que forma o *Slow Food* contribui para este novo desenvolvimento na produção alimentar.

Na quarta seção, intitulada “Caracterização da Região do Alto Paranaíba em Minas Gerais e a produção de queijo artesanal no município de Serra do Salitre”, traço o perfil histórico da região, enfatizando a sua trajetória, cultura e tradição local para a produção de queijo artesanal de leite cru. Apresento, nesta seção, as etapas da fabricação do queijo, enfatizando o modo artesanal de sua produção, onde os queijos são comercializados, suas variedades e o seu valor no mercado. Ressalto, ainda, algumas produções diferenciadas, em específico, de dois produtores do *Slow Food* que aliam o “tradicional” ao “moderno” na

fabricação, promovendo a variedade de sabores ao paladar brasileiro. Outra questão importante desta seção é refletir sobre o processo da legislação para o queijo artesanal, ou seja, de que forma a intervenção governamental vem contribuindo para a preservação e a legislação atinge diretamente os produtores. A importância deste debate compreende a posição do *Slow Food* Brasil quanto à legislação para o queijo artesanal, que considera as exigências legais demasiadas, prejudicando o sabor e a tradição dos queijos artesanais. Embora os produtores também vejam excessos na legislação e que ela deva sofrer modificações, ao mesmo tempo, respeitam-na como “a guardiã dos queijos artesanais” e essencial para que a produção do alimento aconteça de maneira segura. Diante disso, não apoiam a decisão do *Slow Food* Brasil em defender os produtores que não são regulamentados.

Na quinta seção, com o título “O *Slow Food* no Brasil”, faço uma exposição do histórico do *Slow Food* no Brasil, bem como as dificuldades de sua organização. Detalho o seu histórico no município de Serra do Salitre/MG, suas principais características e projetos, bem como a percepção dos produtores em relação à sua importância para a garantia da qualidade dos alimentos e para o queijo artesanal.

Nas “Considerações finais”, o objetivo é resgatar os principais pontos trabalhados acerca do *Slow Food*. Aponto, nas considerações finais, a sua influência sobre a preservação da cultura do queijo artesanal, bem como a necessidade de uma melhor articulação e aproximação com os produtores para um diálogo sobre a legislação do queijo de leite cru. Identifico, também, nos agentes produtores, o seu empenho para a divulgação da tradição do queijo artesanal, preocupados com a questão da segurança alimentar e com os modos de produção que não agridam o meio ambiente, valorizando a produtividade familiar e contribuindo para novos paladares, a partir da diversificação de seus produtos. Dessa forma, o *Slow Food* contribui para a discussão de novos princípios para o desenvolvimento rural, levando em consideração as características locais, regionais, culturais e da sustentabilidade na produção dos alimentos.

1 INTRODUÇÃO

A evolução no sistema produtivo alimentar pode ser entendida como um processo advindo da padronização industrial e da mecanização no campo. Como consequência dessas mudanças, há o consumo de alimentos com corantes, agrotóxicos, conservantes, dentre outras características de alimentos processados, gerando diversas patologias e transtornos para a saúde. Diante dessas transformações e como alternativa à padronização do gosto, o *Slow Food*, atuante no contexto internacional, propõe-se a resgatar a alimentação prazerosa ao incentivar a gastronomia consciente, colocando em pauta a adoção de técnicas de cultivo tradicionais, sustentáveis e que promovam a valorização econômica das culturas locais.

O *Slow Food* surge, em 1986, como uma associação “enogastronômica (de vinhos e alimentação)” pela ação de Carlo Petrini, morador na cidade de Bra, norte da Itália. Em sua fase de criação, o objetivo do *Slow Food* era defender o prazer pela gastronomia, por meio da desaceleração do ritmo de vida. Passados alguns anos, o *Slow Food* amplia-se e inclui em sua pauta a defesa pela qualidade de vida e a preservação do planeta. Atualmente, o *Slow Food* conta com mais de 85.000 mil membros e mais de mil *convivium* em 132 países, como França, Austrália, Alemanha, Itália, Japão, Holanda, Suíça, Reino Unido e os EUA. *Convivium* é uma palavra latina que significa festim, entretenimento, banquete. A palavra é utilizada pelo *Slow Food* para nomear os grupos locais. Segundo o Manual *Slow Food* (2008, p. 10), o *convivium* é definido por grupos autônomos locais, que se organizam em seminários, reuniões, palestras e degustações, com o objetivo de partilhar e discutir sobre a alimentação, culinária e a produção local dos alimentos. Para o *Slow Food*, a agricultura deve proporcionar o desenvolvimento regional, incluindo as regiões mais pobres, de forma sustentável.

Segundo o Manual *Slow Food* (2008, p. 3), a transformação para a agricultura sustentável deve-se originar a partir de novas constituições de mercados, estabelecidas pela relação direta entre produtor e consumidor. Como consequência dessa ação, o consumo de alimentos constitui-se num ato agrário. Para o *Slow Food*, alimentar-se é um ato agrário, as escolhas do consumidor contribuem para a coprodução ao exigir que o alimento seja bom, limpo e justo. Toda produção deve ser boa, limpa e justa. *Limpa* no sentido de não prejudicar o meio em que vivemos e sem prejuízos à saúde humana; *justa* significa que todo o processo, da produção até o seu consumo, deve obedecer a uma justiça social para os envolvidos. O alimento deve ser *bom*, sendo capaz de saciar e estimular nossos sentidos, ser saboroso e

apetitoso. Portanto, o consumo do alimento constitui-se num ato político, no qual o consumidor se torna um elemento participativo nas transformações do mercado, exigindo que a produção alimentícia contribua para a preservação do meio ambiente e que não perca suas características essenciais, o sabor e o aspecto cultural.

O *Slow Food* defende não apenas um estilo de vida, mas é também constituído como um grupo que busca organizar propostas e assinaturas em manifestos internacionais. Em 2001, o *Slow Food* conseguiu 20 mil assinaturas no *Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru*. Os queijos de leite cru são fabricados artesanalmente, à moda tradicional, isto é, são elaborados a partir de leite recém-ordenhado e não pasteurizado. Este manifesto foi feito devido às leis consideradas excessivas para a higiene que é originada com a produção industrial, prejudicando a fabricação dos queijos artesanais com leite cru. A produção do queijo em pequenas escalas, caracterizada pela fabricação familiar, não faz uso da pasteurização, já que esta forma de produção mata as bactérias e descaracteriza o sabor do queijo.

No Brasil, o *Slow Food* participou do I Encontro e I Simpósio Nacional de Queijos Artesanais, realizado na cidade de Fortaleza, em 2011. No evento foi consolidado o GT Queijos Artesanais do *Slow Food* Brasil, o grupo tem como objetivo realizar ações de divulgação para salvaguardar os queijos de leite cru brasileiros. Além disso, o grupo também busca colocar em pauta os problemas relacionados à legislação sanitária nacional para a manutenção de alimentos artesanais, bem como a sobrevivência dos produtores artesanais de alimentos. Membros de diferentes formações compõem o GT Queijos Artesanais do *Slow Food* Brasil, como líderes de *convivium*, chefs de cozinha e pesquisadores sobre o queijo artesanal. O grupo também identificou parceiros importantes como a Ong SerTãoBras, que há muitos anos defende os queijos artesanais em Minas Gerais.

No I Encontro e I Simpósio Nacional de Queijos Artesanais, além da consolidação do GT Queijos Artesanais do *Slow Food* Brasil, foi discutida a importância da preservação da produção de queijos de leite cru, com a presença de 42 pessoas, dentre elas, produtores de queijo de sete diferentes localidades do país — Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Serra da Canastra, Serra do Salitre e Serra da Mantiqueira e Pará —, pois o queijo de leite cru representa a tradição histórica e cultural passada de geração a geração. Leis federais e exigências da norma sanitária impedem a produção e comercialização legal do queijo de leite cru, contribuindo para o mercado “informal” da produção.

Portanto, nas discussões deste Encontro, uma das questões apontadas foi a necessidade da criação de uma legislação nacional que atendesse à demanda da produção artesanal e tradicional dos queijos no Brasil. Assim, o *Slow Food* Brasil participou, deste Encontro Nacional, por meio de um grupo de trabalho, contribuindo para a inserção do Brasil na campanha pela defesa dos queijos artesanais, preocupando-se em preservar a tradição alimentar e a produção do saber fazer artesanal dos queijos de leite cru.

1.1 Metodologia e entrevistas

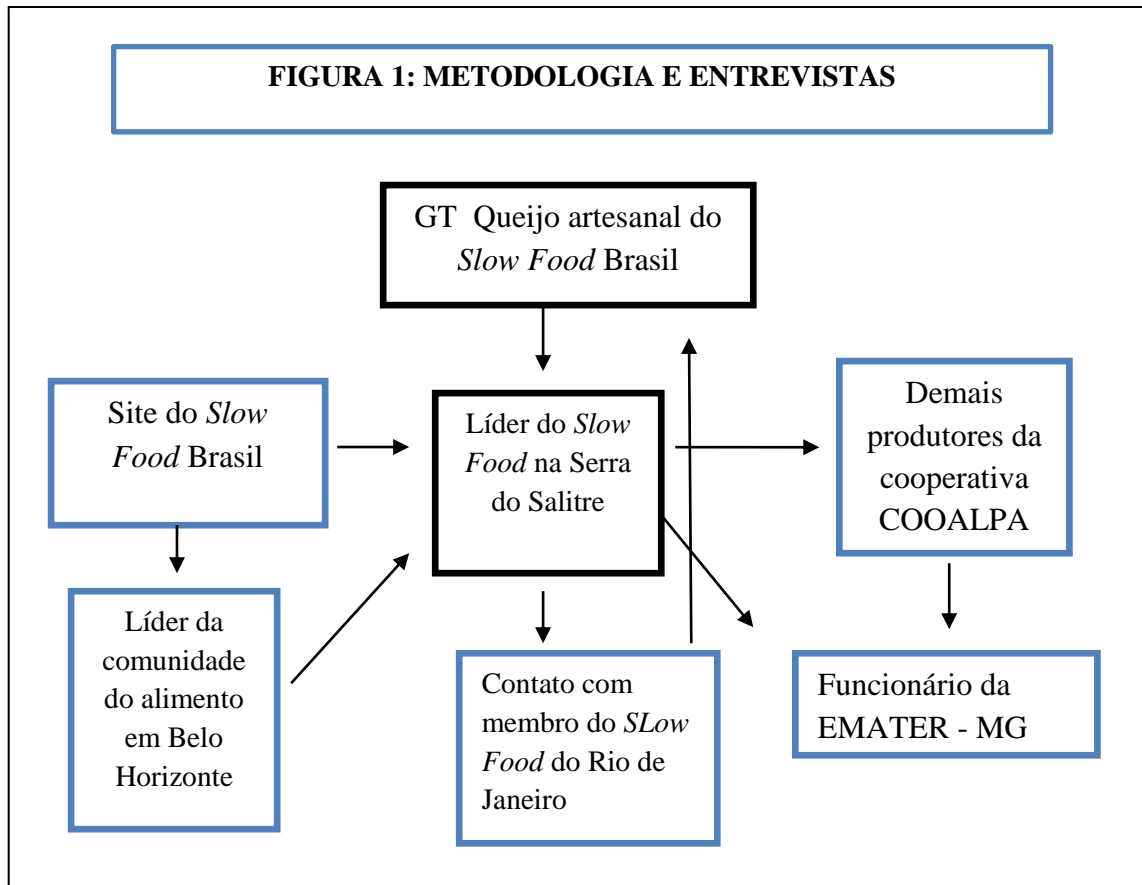
Para compreender a efetividade do *Slow Food* no Brasil e a sua importância para a produção dos queijos artesanais, escolhi a região produtora de queijo localizada em Serra do Salitre, Região do Alto Paranaíba, em Minas Gerais. Com o objetivo de entender a influência e os impactos do *Slow Food* para a produção de queijo no município de Serra do Salitre, patrimônio cultural e imaterial no Brasil, realizei onze entrevistas com pequenos produtores artesanais de queijo de leite cru e de produção de leite da cooperativa local de Serra do Salitre, a COOALPA¹, no período de julho a outubro de 2014. Destes onze entrevistados, nove são produtores de queijo artesanal, dois são produtores de leite. A razão pela qual foram entrevistados, neste período, o número de onze produtores, é que a cooperativa atualmente conta com esta faixa de associados, que participam de reuniões e que são atuantes nas decisões da cooperativa, incluindo tanto produtores associados ao *Slow Food* Brasil, como também aqueles que não estão inseridos.

Inicialmente, deveriam ser entrevistadas vinte famílias produtoras do queijo artesanal, que moravam na região de Serra da Canastra, Serro e em Serra do Salitre, segundo dados fornecidos pelo *Slow Food* Brasil. Entretanto, ao buscar informações com o GT Queijos Artesanais do *Slow Food* Brasil e, também, com o líder do *Slow Food* em Serra do Salitre a respeito das famílias produtoras associadas, fui informada que esta realidade havia mudado, uma vez que a inserção dos produtores no *Slow Food* é um fato dinâmico, que não corresponde aos números divulgados no *website* do *Slow Food* Brasil.

¹ A COOALPA (Cooperativa Agropecuária dos produtores de derivados de leite do Alto Paranaíba), sediada no município de Serra do Salitre, foi criada em 2000, com o objetivo de organizar os produtores de queijo de leite cru para resgatar a produção tradicional do Queijo Minas Artesanal, preservando o sabor, a tradição e valorizando a cultura do saber fazer do queijo local. A cooperativa é, também, formada por famílias associadas ao *Slow Food*.

Assim, o caminho percorrido para definir o município de Serra do Salitre como local da pesquisa, bem como as entrevistas com os onze produtores, deveu-se à busca de uma rede de informações e cruzamento de dados que direcionavam ao mesmo produtor, líder do *Slow Food*, em Serra do Salitre, identificado na pesquisa com o nome fictício de Joaquim. Os canais utilizados foram: a consulta de dados no *website* do *Slow Food* Brasil, que contém informações sobre o trabalho com o queijo artesanal; o contato com os líderes de outras comunidades de alimentos, como Belo Horizonte e Rio de Janeiro; e o contato direto com GT Queijo Artesanal. Pude, também, contar com as informações de um funcionário da EMATER-MG, que me ajudou a compreender a produção do queijo artesanal no estado de Minas Gerais e me aprofundar, especificamente, na história dos produtores no município de Serra do Salitre.

Dessa forma, a justificativa para a escolha do município de Serra do Salitre deve-se ao seu caráter de filiação ao *Slow Food* Brasil. O município de Serra do Salitre é descrito tanto pelo GT Queijos Artesanais quanto no site da *Slow Food* Brasil como um dos *convivium*. A pesquisa, assim, caracteriza-se pelo estudo de caso de uma pequena parcela de produtores associados à cooperativa COOALPA, que tem um histórico de relações com o *Slow Food*. A figura 1 a seguir resume a metodologia empregada e o cruzamento de informações utilizadas para contatar os produtores de Serra do Salitre:



1.2 Metodologia da pesquisa

A pesquisa tem uma abordagem qualitativa, porém, não descarta a análise de dados quantitativos, com o apoio na estatística básica. O questionário tem vinte e seis perguntas “abertas”, a fim de definir o histórico dos produtores e a relação deles com o queijo artesanal. Para entender a dinâmica da produção do queijo e a sua comercialização foram realizadas perguntas referentes a mercado e ao modo de produção, bem como sobre a importância de estarem inseridos na cooperativa. O questionário, também, tem como foco principal questões sobre o *Slow Food*, buscando compreender o histórico dos produtores com o *Slow Food* Brasil, procurando entender qual a contribuição do *Slow Food* Brasil para a produção alimentar, principalmente para o queijo artesanal. Os onze produtores entrevistados são identificados ao longo do texto por nomes fictícios. Os nomes dos produtores inseridos no *Slow Food* Brasil, representantes do *convivium* de Serra do Salitre, são identificados pelos nomes Joaquim, Pedro e Antônio, os demais produtores de queijo artesanal, são identificados pelos nomes: Carlos, Miguel, Felipe, Lucas, Bruno, Bernardo. Os dois produtores que somente trabalham com a produção de leite são identificados pelos nomes Joel e Vitor.

Para compreender o surgimento do *Slow Food* como um Movimento que contesta as formas padronizadas de alimentação, utilizo autores como Poulain (2006), Fischler (2011), Hernández (2005) e Carneiro (2003), que analisam a contemporaneidade alimentar a partir de uma “crise”, que se origina com o escândalo da doença da “vaca louca”, que assolou a Europa e depois o restante dos países pelo mundo, nas décadas de 1980 e 1990, gerando reflexões sobre as formas de produção dos alimentos, principalmente de origem animal (POULAIN, 2006). Após este acontecimento, a preocupação com as transformações na alimentação passaram a ser o centro do grande debate na mídia, e pelo público em geral. Com a industrialização do alimento, ele passa a adquirir características transnacionais. Os mercados agroalimentares operam em âmbito internacional, distribuindo carnes, peixes congelados, conservas enlatadas, queijos, coca-cola, *ketchup*, hambúrguer e pizza. O alimento, também, está deslocado das suas características geográficas. Além disso, são ofertados alimentos considerados exóticos para as culturas de outros países, quando nas prateleiras encontram variedades como *shoyo*, *guacamole*, *tacos* etc. Entretanto, neste reverso da industrialização e mundialização alimentar, os produtos, também, são padronizados e se homogeneízam.

As regulamentações sobre a higiene e as “políticas de qualidade” colocadas em prática pelo setor industrial procuram garantir a estabilidade das características sensoriais e microbiológicas dos produtos ao longo da sua vida. A caça ao microorganismo está aberta. Frequentemente, o gosto passa pela análise de “perdas e ganhos” destes progressos agroindustriais. Os frutos e os legumes são selecionados, algumas variedades colocadas à disposição pela pesquisa agrônômica se impõem pelo seu rendimento e pela sua aptidão para a conservação. E lamenta-se o desaparecimento de várias dezenas de variedades de maçã ou de pêras. (POULAIN, 2006, p. 30-31).

Diante disso, o objetivo dos autores é entender quais os impactos da “mundialização”, e “MCDonalização” dos modelos alimentares, de que maneira se dá a reinvenção das cozinhas regionais, quais os efeitos de se consumir alimentos industrializados, como os hábitos alimentares transformam o cotidiano e quais são os seus riscos. Uma das consequências apontadas pelos autores sobre a padronização dos alimentos é a “desestruturação das refeições”. Devido à grande ansiedade sobre como e o que devemos nos alimentar, são geradas doenças, tais como obesidade, anorexia, bulimia, câncer, dentre outras (POULAIN, 2006).

Assim, para explicar as transformações no quadro alimentar, e a preocupação do comensal ou do “comedor moderno” com os hábitos alimentares, utilizo os conceitos de

cacofonia alimentar e *gastro-anomia* (POULAIN, 2006; FISCHLER; 2011), que ajudam a esclarecer as preocupações sociais em torno da alimentação e a refletir sobre o modelo de produção alimentar. Nesse contexto, surgem movimentos como o *Slow Food*, que buscam alternativas e modelos diferenciados de produção, refletindo sobre a necessidade de mudanças que vão desde o processo de fabricação do alimento até a construção do paladar.

Para a compreensão do *Slow Food* no contexto de transformações políticas da modernidade, em que o agente reflete sobre as consequências da padronização alimentar, sugerindo novos modelos de produção e adotando o consumo consciente e ecológico, utilizo Habermas (2012), e Beck (1997), Giddens (1991).

Para Habermas (2012), a sociedade moderna é explicada através de dois modelos inter-relacionais: o *Mundo da Vida* e o *Sistema*. O *Mundo da Vida* representa o espaço da linguagem, da comunicação, da cultura, e refere-se aos aspectos simbólicos e subjetivos dos indivíduos. O *Sistema*, por sua vez, representa a razão instrumental, a lógica mercadológica e a reprodução material. Segundo o autor, no desenvolvimento do capitalismo, houve a colonização do *Mundo da Vida* pelo *Sistema*, instrumentalizando as relações sociais. Com o conceito de *razão comunicativa*, Habermas (2012) define que a ação comunicativa no cotidiano, realizado pelo diálogo e discursos dos agentes, é argumentada as vivências, normas, e realidades sociais, que colocam em questão verdades e valores vigentes em uma sociedade, pretendendo, assim, resgatar o *Mundo da Vida*. Neste sentido, o autor vê possibilidade de abrir um espaço dialógico entre os indivíduos para resolver conflitos. Através da linguagem, os agentes poderiam propor novos rumos para a modernidade, resgatando princípios éticos e políticos.

Os conceitos de Habermas (2012) são importantes para refletir sobre a produção alimentar que foi colonizada pelo *Sistema*. Através do *agir comunicativo*, movimentos, como o *Slow Food*, estabelecem diálogos, com a proposta de refletir sobre a produção alimentar e da necessidade de sua transformação com a adoção de novos modelos de produção. O diálogo indica a possibilidade de estabelecer uma nova política mais justa para o campo da alimentação, levando em consideração a tradição, cultura e modos de vida dos indivíduos.

Para refletir sobre o desenvolvimento do capitalismo e as suas transformações, Beck (1997), e Giddens (1991) propõem o conceito de *modernização reflexiva*. Tal modernização reflete os processos de individualização na sociedade, onde a tradição é constantemente questionada. Entretanto, os autores consideram que esta modernidade é *reflexiva*, podendo

promover novas modernidades, diferente da sociedade industrial. Esta modernidade reflexiva é caracterizada por uma nova política em que os agentes, a partir do cotidiano ou da “não política”, interferem nas decisões da política tradicional.

Para Beck (1997), a sociedade industrial, que era sinônimo de progresso, evolução e bem estar, gerou catástrofes e crises ambientais tais que suas ameaças tornam-se problemáticas, colocando a modernidade em risco. A *Sociedade de risco*, entretanto, é reflexiva, podendo refletir sobre as suas próprias consequências e ameaças. Diante disso, surgem novas formas de atuação política em sua reflexividade. Através da *Subpolítica*, as ações dos indivíduos, em seu cotidiano, permite a construção de uma nova política em que as decisões públicas, na política tradicional, são resultados dos questionamentos do indivíduo na esfera privada.

Os conceitos desses autores auxiliam na compreensão do surgimento de uma nova política na modernidade que é originada na esfera privada e no cotidiano dos agentes nos quais os indivíduos são capazes de construir uma nova sociedade a partir da reflexividade das consequências geradas na industrialização. Nesse sentido, consumidores e associados do *Slow Food* possibilitam a transformação no campo alimentar ao refletir sobre as consequências da sociedade industrial para a alimentação, buscando alternativas de produção e cooperando com a política tradicional para estabelecer novos projetos e metas para a alimentação, que incluem a proteção ao meio ambiente, assim como formas sustentáveis e limpas de produção.

Nesse contexto da constituição de uma nova política, utilizo autores como Melucci (1989) e Gohn (2014) para discutir sobre os papéis dos novos movimentos sociais. Segundo os autores, movimentos como o *Slow Food* passam a adquirir novas características. Para além de reivindicar, esses movimentos auxiliam, junto às políticas tradicionais, a definição de novas metas e projetos no campo da alimentação. Os exemplos desta atuação do *Slow Food* em estabelecer parcerias com comunidades e políticas locais serão expostos ao longo das seções.

Outra abordagem teórica utilizada para compreender o *Slow Food* refere-se às propostas de um novo desenvolvimento rural. Um conjunto de autores, como Abramovay (2007), Carneiro (1998), Silva (1999), Veiga (2006), dentre outros, analisa a emergência de novas ruralidades em território brasileiro. A partir de 1990, o espaço rural caracteriza-se por novas atividades que não se restringem à agropecuária. As novas funções agrícolas e não agrícolas oferecem novas oportunidade de trabalho e renda para as famílias. Nesse contexto, o

agronegócio e a produção familiar convivem com novas atividades ligadas ao lazer, turismo e prestação de serviços, em que o rural é caracterizado cada vez mais por atividades *pluriativas* (CARNEIRO, 1998). Assim, a distância entre urbano e o rural torna-se cada vez mais reduzida.

Isto posto, o conceito de alimento bom, limpo e justo, proposto pelo *Slow Food*, representa a emergência dessa nova ruralidade, não apenas no território brasileiro, mas para o contexto globalizado da alimentação. Através desses conceitos, o rural e o urbano desenvolvem-se de forma interdependente, buscando valorizar as comunidades e famílias produtoras de alimento e discutindo novas formas de produção que não agridam o meio ambiente ou prejudiquem a saúde das pessoas, pela adoção de uma economia justa para todos os envolvidos, desde a sua produção até o consumo final.

Dessa forma, os impactos do *Slow Food* para a produção do queijo artesanal em Serra do Salitre, compreendem um contexto de transformações para o rural no Brasil que abarcam discussões sobre territorialidade, cultura, tradição e meio-ambiente. O *Slow Food* Brasil chama a atenção para a necessidade de planejamento deste rural, com políticas públicas para o desenvolvimento local, bem como para a ampliação da discussão sobre novas formas de regulamentação que valorizem a produção do queijo artesanal.

2 O MOVIMENTO *SLOW FOOD*

2.1 O contexto das transformações alimentares para a emergência do *Slow food*

Para falar sobre o *Slow Food*, é importante situá-lo no contexto da evolução da produção alimentar. O histórico da alimentação acompanhou etapas da industrialização, responsável por acelerar o processo de sua distribuição, atingindo níveis do comércio internacional. Nesse sentido, o sistema agrolimentar adquire característica globalizada, “voltada para as regras do comércio de *commodities*, a dominação das corporações multinacionais, a expansão do setor supermercadista, a desregulamentação e globalização dos mercados agroalimentares e a valorização de qualidades específicas e de origem” (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011, p. 100).

Essa expansão da produção alimentar globalizada, que até então era produzida artesanalmente, em pequenas escalas (OLIVEIRA, 2014), passa a ser objeto de grande discussão a partir de casos polêmicos de contaminação noticiados pela mídia. Vários autores que discutem sobre as transformações na produção de alimentos, como Portilho, Castañeda e Castro (2011), Carneiro (2003), Hernández (2005), Fischler (1995) e Poulain (2006), salientam sobre a desconfiança do comensal diante de casos apontados como, por exemplo, “a doença da vaca louca”.

Como caso paradigmático para a politização da alimentação, tem sido apontado o escândalo da doença “encefalopatia bovina espongiforme” (*Bovine Spongiform Encephalopathy* – BSE), popularmente designada como “doença da vaca louca”, ocorrido na Inglaterra em 1996 devido à reciclagem, sem controle, de carne, ossos, sangue e vísceras usados na fabricação de ração animal. Tal escândalo provocou reações em cadeia em todo o mundo e fez emergir uma forte consciência do risco abalando a confiança pública nas instituições políticas e científicas e desencadeando um amplo debate sobre as consequências da produção de “comida barata” na esfera pública inglesa. Com a eclosão de outros escândalos alimentares — como a febre aftosa, a salmonela e a “gripe suína” — e o advento dos organismos geneticamente modificados, a partir da década de 90, a alimentação deixou de ser uma questão debatida apenas nos círculos restritos que definiam as políticas de segurança alimentar e nutricional para ganhar a grande mídia, o debate público e a esfera das decisões cotidianas de uma nova “agenda da mesa da cozinha”, em especial no contexto europeu (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011, p. 100).

Carneiro (2003) não somente reforça episódios como a “doença da vaca louca” nesse processo histórico da industrialização dos alimentos, como também salienta de que maneira essas transformações na produção alimentar gerou “contaminação ambiental com embalagens e garrafas plásticas, uso de aditivos químicos, padronização dos gostos alimentares, controle de oligopólio dos mercados, relações comerciais desvantajosas para os países periféricos” (CARNEIRO, 2003, p. 103). Juntamente à “padronização do gosto”, Carneiro (2003) ressalta doenças como anorexia, bulimia e obesidade.² Outras mudanças na alimentação que são destacadas pelo autor estão relacionadas às práticas de dietas e regimes que demonstram obsessivamente a preocupação com a imagem corporal, muitas vezes influenciada por um “estilo de vida saudável”, mas que, também, refletem a preocupação étnica com relação aos animais e ao meio ambiente.

As transformações das práticas alimentares são analisadas por Poulain (2006) e Fischler (2011) como reflexo de uma situação de desordem na sociedade, caracterizada pelo conceito de *gastro-anomia*. Este jogo de palavras remete aos escritos de Durkheim para uma sociedade anômica, em sua obra *O suicídio*. O conceito é utilizado pelos autores para demonstrar que o indivíduo tem maior autonomia ao fazer escolhas na alimentação, mas por outro lado, esta autonomia reflete a insegurança do comensal sobre as suas escolhas na alimentação. Devido ao processo de industrialização dos alimentos, que é acentuada com o término da Segunda Guerra Mundial, onde passa a haver uma revolução tecnológica e grande investimento do setor agroindustrial, inserindo o alimento na economia internacional, as refeições também sofrem transformações. O indivíduo passa a se alimentar com comidas rápidas, os *fast foods*, que refletem a padronização alimentar. Assim, os autores caracterizam esta fase de industrialização como período da modernidade alimentar, no qual a alimentação está sujeita a uma nova significação. O consumidor está distante da produção dos alimentos e desconhece os processos de origem, fabricação e produto final, que estão disponíveis nos hipermercados. Os transtornos alimentares e a incerteza sobre o que consumir são gerados devido a este processo de industrialização e racionalização na alimentação. Diante disso, a alimentação é redefinida e os indivíduos são levados a uma obsessão pelo selo de qualidade,

² Segundo dados do Ministério da Saúde, 51% da população brasileira estão acima do peso. De acordo com a matéria, este problema também é atribuído a transformações alimentares: “Apesar de a obesidade estar relacionada a fatores genéticos, há importante influência significativa do sedentarismo e de padrões alimentares inadequados no aumento dos índices brasileiros. Forte aliado na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, o consumo de frutas e hortaliças está sendo deixado de lado por uma boa parte dos brasileiros.” Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/saude/2013/08/obesidade-atinge-mais-da-metade-da-populacao-brasileira-aponta-estudo/obesidade.jpg/view>>. Acesso em: 17 nov. 2015.

pela garantia da origem e da pureza original dos alimentos, sentindo-se inseguros quanto à escolha dos alimentos.

Fischler (1995), ao analisar as transformações alimentares na sociedade, utiliza os conceitos de *cacofonia alimentar* e de *polifonia dietética*. As mudanças na produção dos alimentos, que compreende a sua industrialização e a transformação para o paladar artificializado, com adoção de corantes, açúcares etc, acarretam patologias devido à ausência de regras e pela incerteza do consumidor em suas escolhas.

[...] [Fischler] analisa que nas sociedades contemporâneas, uma polifonia dietética se instalou praticamente de maneira constante: o Estado, o movimento organizado dos consumidores, os médicos de diversas especialidades, a indústria, a publicidade, a mídia, contribuem com essa situação, de maneira mais ou menos confusa e contraditória para o comensal. Esta polifonia dietética se funda em uma verdadeira e planetária cacofonia alimentar: os discursos dietéticos se mesclam, se confrontam ou se confundem com os discursos culinários e gastronômicos, os livros de regime com os livros de receitas, os manuais de nutrição com as guias gastronômicas. Por todas as partes crescem as prescrições e as proibições, os modelos de consumo e as advertências: nesta cacofonia, o comensal desorientado, em busca de critérios de escolha, deseja, sobretudo, nutrir suas incertezas (FONSECA et al., 2011, p. 3857).

Tanto Fischler (1979) como Poulain (2006) atribuem à *gastro-anomia* a consequência da modernidade alimentar, caracterizada por três fenômenos: uma situação de superabundância alimentar, diminuição dos controles sociais e a multiplicação dos discursos da alimentação. A superabundância alimentar é o resultado da produção industrial, com a fabricação de alimentos que tem sabor e aroma artificiais, que integram o cardápio do cotidiano. Para Fischler (1979) e Poulain (2006), a modernidade é assinalada através da diminuição dos controles sociais, gerando a falta de regras ao consumir os alimentos. Teríamos perdido a coesão, no sentido durkheimiano do termo. Assim, a ausência dessas regras é provocada pela multiplicação dos discursos sobre a alimentação, cujos profissionais da área divergem em suas opiniões sobre como devemos nos alimentar. Diante desta anomia, encontramos uma sociedade diagnosticada, segundo Fischler (2011), com a *psicopatologia da alimentação cotidiana*. Há uma desestruturação na alimentação, uma tendência dos indivíduos a não seguir as regras sociais estabelecidas, que provocam doenças e transtornos obsessivos.

[...] Com a desestruturação dos sistemas normativos e de controle social que regulavam tradicionalmente as práticas alimentares, pode-se dizer que está havendo uma “psicopatologia da alimentação cotidiana”. Temos como exemplos claros a epidemia da obesidade, da bulimia, da anorexia, do uso de

reguladores de apetite, dos transtornos ansiosos e compulsivos, entre tantos outros. É para isso que quis chamar atenção quando falei de gastro-anomia e de psicopatologia da alimentação cotidiana. E essa situação só tem se agravado, desde então. (FISCHLER, 2011 p. 241).

Para Poulain (2006), tais transformações geram a desestruturação das refeições, o crescimento do beliscar e do lambiscar. Juntamente a estas consequências e associada às dificuldades sociais na alimentação, há a ascensão do individualismo que se reflete no aumento das refeições solitárias e apressadas do cotidiano, causando também o fenômeno da obesidade. Tendo em vista estas mudanças, Fischler (2011) afirma que a população obesa está nas camadas de baixa renda, onde privilegiam o consumo de alimentos com alto teor calórico. Isto demonstra o resultado da incerteza nas opções sobre o que consumir.

[...] Mas não é tão fácil assim fazer a escolha certa. Existem muitos conflitos na escolha. E existe uma verdadeira cacofonia de informações, conselhos, perguntas, prescrições e proibições. É difícil classificar e analisar tudo isso e fazer a escolha mais acertada.

A obesidade é, supostamente, o resultado de escolhas que não são certas. Em todos os países do mundo desenvolvido, e também em cidades dos países em desenvolvimento, os mais pobres são mais gordos, não os ricos. Os pobres tendem a escolher os alimentos com mais calorias. E, de fato, os alimentos altamente calóricos são os mais baratos e os mais fáceis de encontrar, abrir, comer. E, além disso, eles têm um gosto mais marcante: são mais doces ou mais salgados, têm mais gordura, são mais crocantes, frequentemente. (FISCHLER, 2011, p. 238).

Assim, para os autores, a industrialização e a racionalização da produção dos alimentos é a responsável pelo desenvolvimento exacerbado da ansiedade na prática alimentar. Para Poulain (2006), “a alimentação é sempre uma fonte de relativa ansiedade”. O comedor moderno está sujeito a uma “diminuição da pressão do grupo, da dimensão coletiva” e exposto ao “aumento de discursos contraditórios no modo do *é necessário*” (POULAIN, 2006, p. 69, grifo do autor). A anomia abarca não apenas a regulamentação de uma sociedade e as transformações das tradições, mas também gera uma série de imposições “higienistas, identitárias, hedonistas, estéticas...” (POULAIN, 2006, p. 69).

Portanto, as transformações da modernidade alimentar, compreendidas como imposições identitárias e estéticas, nos faz refletir sobre os escritos de Mauss (1991) em seu livro *As técnicas corporais*. Nele, o autor salienta como a construção do corpo se orienta a partir do aspecto cultural. Moldamos nossa aparência segundo a cultura presente na sociedade. Os discursos propagados na modernidade alimentar orientam a aparência dos

corpos de tal modo que a busca pelo equilíbrio monopoliza o discurso nutricional científico e do grande público, e, ao mesmo tempo, há representação do desequilíbrio, característico da anomia, e de uma desordem simbólica que se expressa nas patologias alimentares mencionadas.

A homogeneização no paladar também é discutida por Hernández (2005) a partir da influência da industrialização nos últimos quarenta anos. Para o autor, apesar de muitas pessoas rejeitarem a ideia de “indústria alimentar”, os alimentos são produzidos cada vez mais sob a forma industrial. Grandes empresas controlam cada vez mais o processo de fabricação e distribuição dos alimentos, afetando diretamente o consumo tanto em países desenvolvidos como em países em desenvolvimento. Tal processo industrial especializa-se de forma constante. Segundo Hernández (2005):

[...] a tecnologia alimentar desenha constantemente novos produtos e as últimas aplicações alimentares da biotecnologia anunciam novidades para o futuro mais ou menos imediato, tais como: tomates que não apodrecem, leite de vaca com vacinas incorporadas, berinjelas brancas, arroz colorido e aromatizado, batatas com amido de melhor qualidade, que as tornará mais adequadas ao cozimento do que à fritura; milho com um leve sabor de manteiga etc (HERNÁNDEZ, 2005, p. 133).

Com a especialização industrial ocorre a “homogeneização progressiva dos alimentos”, pois em sua produção é crescente a composição de aditivos como aromatizantes, corantes, conservantes e etc, que contribuem para a preocupação com a “ingestão prolongada dessas substâncias desconhecidas” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 133). Entretanto, apesar do contexto de abundância alimentar, o que se observa é que os países desenvolvidos ou ricos, em opções e diversidade alimentar, demonstram a má nutrição. O interesse de grandes empresas em produzir alimentos ao menor custo influencia no sentido de que o consumo se torne cada vez mais homogeneizado, gerando problemas ao consumidor.

Atualmente, a artificialidade da alimentação suscita problemas para o consumidor. Produz tanto a ruptura com as regras ancestrais quanto a oportunidade de provocar a evolução no perfil do comensal, como um indivíduo consciente de seu passado cultural, autônomo (livre de suas eleições alimentares na abundância da oferta), responsável (formado pelo conhecimento das características dos alimentos) e promotor de sua própria riqueza alimentar (HERNÁNDEZ, 2005, p. 136).

Conforme abordado, esta homogeneização do paladar é consequência do processo da industrialização alimentar que reflete na crescente individualização de sua prática na modernidade. Entretanto, nesta evolução do perfil do comensal, também, há grupos que

questionam a produção de alimentos artificial e contaminada, prejudicando a saúde e o meio ambiente.

O vegetarianismo, por exemplo, é a expressão de uma sociedade que necessita de novas formas de produção alimentar mais éticas, levando em consideração questões ecológicas, sociais e econômicas para serem repensadas. Tanto o vegetarianismo, como o *Slow Food*, representam a emergência do indivíduo “responsável”, “autônomo” que promove a conscientização sobre a riqueza e a diversidade alimentar, alertando para a necessidade do resgate dela (HERNANDÉZ, 2005).

Sobre o crescente número de pessoas que aderem ao vegetarianismo, Greif (2002, p. 64) salienta que, embora a abstinência de carne não represente o fim do atual sistema de produção, o seu crescimento tenderá a promover um impacto maior e mais significativo no boicote dos produtos de origem animal, trazendo como consequência a transformação no comportamento consumista das populações:

Apesar de não ser apenas isto suficiente para resolver os problemas econômicos e sociais, o vegetarianismo é um grande passo na direção correta. Também na busca de uma sociedade produtivamente sustentável, e ecologicamente correta, o vegetarianismo é necessário: os desmatamentos, a extinção das espécies, o desperdício de energia, de água, a poluição atmosférica e dos cursos d'água estão todos relacionados com a posição de consumidor secundário que o homem tem assumido na pirâmide de níveis tróficos. A recomendação pelo vegetarianismo pode a princípio parecer uma atitude radical e apaixonada, mas antes, se constitui em uma proposta sensata e com vistas a atingir o equilíbrio entre recursos e necessidades.

Nesse sentido, os grupos sociais emergentes que se manifestam e alertam para a necessidade de uma sociedade sustentável e ecologicamente correta promovem impactos através das suas escolhas como consumidores. O *Slow Food* salienta como os consumidores são responsáveis pelas transformações no mercado alimentar através do *ato agrário*. As escolhas refletem a posição política do comensal, capazes de transformar o mercado ao exigir que o alimento tenha uma produção sustentável, originado de pequenas localidades, contribuindo para ajudar as famílias produtoras.

A teoria de Habermas (2012), Giddens (1991) e Beck (1997) auxilia na compreensão da alimentação como objeto do campo político e de interesse dos demais grupos sociais, na qual o alimento passa a ser compreendido na “ambientalização e politização da vida privada e

contemporânea”, e seu consumo uma prática política. (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011, p. 100).

2.1.1 A emergência de uma nova política para o contexto da modernidade alimentar

Habermas (2012), ao tratar da modernidade, faz uma crítica da construção da razão ao longo da história. O autor menciona como a sociedade privilegiou o agir instrumental em detrimento da ação comunicativa ou dialógica. Criamos uma razão patológica onde não se busca o entendimento das relações interpessoais do *Mundo da Vida*. Entretanto, para o autor, a modernidade é a oportunidade gerada para o ser humano discutir sobre os dogmas e verdades únicas com relação à moral, à ciência e às artes, e chegar a um consenso, por meio do espaço dialógico. Na discussão entre os indivíduos, há oportunidade de estabelecer o diálogo, sendo possível desprender-se da filosofia dialética idealista e construir uma razão prática. Portanto, a teoria de Habermas (2012) demonstra uma visão libertadora do homem, a partir da construção do diálogo pelo qual se conquista uma razão libertadora.

Retomando o que foi explicitado na seção 1.2, na visão de Habermas (2012), a sociedade está dividida em *Mundo da Vida* e *o Sistema*. O *Mundo da Vida* é o espaço em que estão as relações interpessoais, ou seja, o espaço no qual o processo comunicativo se dá nas relações pessoais e intuitivas. Segundo Habermas (2012), o Mundo da Vida é compreendido pelo discurso prático, as interações espontâneas entre os indivíduos conduzem ao processo de argumentação, ou ao desenvolvimento de uma racionalidade que pretende exteriorizar a fala, o agir, o discurso explicativo, nesta comunicação é exteriorizado simbologias. No Mundo da Vida, o processo argumentativo é exteriorizado com objetivo de tematizar, problematizar, julgar evidências sociais, que refletem a cultura, as normas e tradições na sociedade. Estas evidências são utilizadas no processo argumentativo e são acessíveis para o julgamento objetivo dos indivíduos, que buscam estabelecer ao através do diálogo processos de aprendizagem, e a procura cooperativa pela verdade.

O *Sistema* é o espaço da razão instrumental, é o espaço da organização política, econômica que orienta as formas da produção do capitalismo, é o mundo organizado pelo mercado, pelo trabalho, e, portanto, é a macroestrutura da sociedade. Conforme salienta Habermas (2012), ao passo que a sociedade se torna complexa, com a o desenvolvimento da racionalização instrumental, que inclui o desenvolvimento do Estado e economia capitalista, a

ação comunicativa passa a ser influenciada pelo Sistema. O que ocorre neste desenvolvimento social, retratado por Habermas (2012) como a passagem para a modernidade, é que há contaminação de ambos os mundos na sociedade. O Mundo da Vida foi colonizado pelo Sistema. Para o resgate do Mundo da Vida, Habermas (2012) acredita que a saída acontece por meio da discussão e da razão dialógica. A influência do Mundo sistêmico tem gerado e orientado as ações humanas para a razão instrumental nas ciências, nas relações pessoais, nas tradições, moral, fé, religião e cultura na sociedade, remetendo ao espírito weberiano da racionalização em todos os campos sociais, levando ao processo de desencantamento do mundo. Assim, para Habermas (2012), a modernização capitalista confunde os papéis que configuravam a sociedade tradicional. Na sociedade tradicional, os modelos de cultura e personalidade eram moldados pela igreja, família e as demais instituições. Com o progresso da modernização, os pensamentos tendem a sofrer rupturas com a tradição, gerando autonomia e individualização. O progresso desta estrutura racional no Mundo da Vida cada vez mais é dependente dos próprios homens, em seus pensamentos racionais, e menos do modelo das sociedades tradicionais.

Para o resgate do Mundo da Vida, a teoria da comunicação de Habermas (2012) propõe a orientação dos atores com base no saber intuitivo, adquirido da própria organização simbólica ou da construção de seus valores culturais, mediados pela linguagem no Mundo da Vida. A partir dessa orientação, os atores devem voltar-se para o entendimento no espaço do diálogo. O autor propõe esta teoria da comunicação para a compreensão da complexidade dos sistemas sociais na modernidade (HABERMAS, 2012, p. 217), buscando uma razão esclarecedora e uma forma de vida dialógica e coletiva, com a capacidade de emancipar o indivíduo e transformar o mundo social.

Dessa forma, concluo que Habermas (2012) pretende por meio da teoria da modernidade reformular o processo Dialético do Iluminismo - onde houve o desenvolvimento da razão instrumental colonizando o Mundo da Vida. O autor, a partir do modelo da ação comunicativa deseja, “reconquistar o mundo vivido e os espaços usurpados pelo sistema, passando de uma ação instrumental para a ação comunicativa” (ROUANET, 1987, p. 166). Esta teoria de Habermas (2012) faz refletir sobre a história da alimentação e o surgimento de grupos em defesa dela, como o *Slow Food*. Esses grupos tentam restabelecer, através da ação comunicativa, novas formas de enfrentar a racionalização no processo produtivo da alimentação. Por meio do diálogo, tentam discutir estratégias e conscientizar maneiras

alternativas de produção, com o objetivo de trazer a alimentação para o espaço do Mundo da Vida.

Além de Habermas (2012), autores como Beck(1997), ajuda a compreender o processo de modernização e seus reflexos para a alimentação. Na obra, *A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva*, o autor propõe a junção de escritos sobre o debate da Modernidade *versus* Pós- modernidade. Beck(1997) pretende convergir sobre temas como destradicionalização, modernidade reflexiva e questões ecológicas que não são reduzidas apenas à preocupação com o meio ambiente. O autor reflete sobre uma nova modernidade pós-industrial, que caracteriza a fase da modernidade reflexiva. Esta modernidade não é retratada por uma paralisia política, como é descrita por diversos autores, mas ao contrário, surgem novas formas de intervenção através da vida cotidiana, interferindo nas tomadas de decisões da política ortodoxa. Assim, a política não desaparece, mas é redefinida por um novo caráter prático que modifica as estruturas do sistema político formal.

Beck (1997, p. 12) inicia seu texto definindo a modernização reflexiva “como a possibilidade de uma (auto) destruição criativa para toda uma era: aquela da sociedade industrial. O sujeito dessa destruição criativa não é a revolução, não é a crise, mas a vitória da modernização ocidental”. A modernização reflexiva significa a “desincorporação” e a “reincorporação” das formas sociais industriais por outra modernidade.

[...] Se, no fundo, a modernização simples (ou ortodoxa) significa primeiro a desincorporação e, segundo, a reincorporação das formas sociais tradicionais pelas formas sociais industriais, então a modernização reflexiva significa primeiro desincorporação e, segundo, a reincorporação das formas sociais industriais por outra modernidade. Assim, em virtude do seu inerente dinamismo, a sociedade moderna está acabando com sua formação de classe, camadas sociais, ocupação, papéis do sexo, família nuclear, agricultura, setores empresariais e, é claro, também com pré-requisitos e as formas contínuas do progresso técnico-econômico. Este estágio, em que o progresso pode transformar em autodestruição, em que um tipo de modernização destrói outro e o modifica, é o que eu chamo de etapa da modernização reflexiva.

A modernidade reflexiva é caracterizada pelo autor como algo diferente da modernização industrial. Ela invade os contornos da sociedade industrial e abre novos caminhos para outra modernidade, e por isso se torna *radicalizada*. Dessa forma, a modernização reflexiva é algo mais amplo, que modifica estruturas e que resulta na insegurança para todos na sociedade, onde há lutas e transformações difíceis de delimitar. Ao mesmo tempo em que se produzem mudanças sociais e revoluções, a modernidade está

associada ao dinamismo, coincidindo com catástrofes, pobreza, problemas ecológicos - gerando conflitos que produzem uma sociedade de risco. Ela também não só sobrepõe mas favorece e intensifica as “conceituações tradicionais”.

A intensa obsolescência da sociedade industrial permite que surja uma nova conceituação para a modernidade. Nasce uma sociedade de risco, onde há riscos sociais, econômicos, políticos e individuais que tendem a escapar do controle das instituições políticas e industriais. Dessa forma, o controle das decisões sociais e políticas tornam-se problemáticas. As ações ainda são tomadas por uma velha estrutura da sociedade industrial, mas por outro lado, as organizações, sistemas judiciais e a política são obscurecidos por debates conflituosos que surgem dentro da sociedade de risco.

A modernização reflexiva torna-se sinônimo de *autoconfrontação* e reflexo de uma sociedade que evolui para uma modernidade autônoma e uma sociedade de risco, na qual não é possível planejar ou controlar, significando uma autoconfrontação com os efeitos desta sociedade perigosa. Assim, a sociedade de risco torna-se reflexiva e autocrítica na medida em que ela é um problema para si própria, assim como ela é a consciência de que vivemos uma ameaça imposta a todas as situações, mas que percebemos não haver controle dos acontecimentos. A modernidade reflexiva é também caracterizada por uma crescente individualização, na qual os processos decisórios cada vez mais se concentram em riscos pessoais e escolhas individuais. Instituições como família e grupos coletivos, nas quais os indivíduos baseavam suas decisões, são substituídas por uma individualização, em que a tradição cede lugar para as decisões individuais, desestimulando a interação tradicional.

Entretanto, Beck (1997) não somente aponta a configuração de uma sociedade de risco, na qual os indivíduos tendem a não se orientarem pela tradição, vivendo uma desconfiança e uma relação perigosa em todas as esferas da vida que inclui os riscos no campo agroalimentar, como também demonstra em sua teoria as transformações na esfera política, com outras formas de atuação na sociedade contemporânea (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011).

Nesse sentido, as formas convencionais de participação política ocorrem por meio de sindicatos, partidos políticos e movimentos sociais institucionalizados. Contudo, as mudanças políticas nas sociedades contemporâneas, tratadas pelos autores, apontam para “atuações mais autônomas, menos hierárquicas e não institucionalizadas de participação, incluindo boicotes, compras responsáveis e petições *on-line*” (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011, p.

101). Essas novas formas de atuação ultrapassam a dimensão do local e do global, em que as ações políticas passam para o âmbito privado, tornando-se parte das decisões subjetivas e da vivência cotidiana dos indivíduos. Giddens (1991, p. 132) aponta algumas dessas características sobre as transformações na modernidade, em que as circunstâncias permitem uma *reflexividade*, impulsionando os indivíduos para o ativismo:

Confiança e risco, oportunidade e perigo — estas características polares, paradoxais, da modernidade permeiam todos os aspectos da vida cotidiana, mais uma vez refletindo uma extrapolação extraordinária do local e do global. A aceitação pragmática pode ser mantida em relação à maioria dos sistemas abstratos que invadem as vidas dos indivíduos, mas por sua própria natureza tal atitude não pode ser mantida o tempo todo e a respeito de todas as áreas de atividade. Pois a informação perita recebida é frequentemente fragmentária ou inconsistente, da mesma forma que o conhecimento reciclado que colegas, amigos e íntimos passam um para o outro. Pessoalmente, devem-se tomar decisões e forjar políticas. O privatismo, evitar engajamento contestatório — que pode ser apoiado por atitudes de otimismo básico, pessimismo ou aceitação pragmática — pode servir aos propósitos da “sobrevivência” cotidiana de muitas maneiras. Mas ele tende a ser entremeado de fases de engajamento ativo, mesmo por parte daqueles mais inclinados a atitudes de indiferença ou cinismo. Pois, para repetir, no que toca ao equilíbrio de segurança e perigo que a modernidade introduz em nossas vidas, não há mais “outros” — ninguém pode estar completamente de fora. As condições de modernidade, em muitas circunstâncias, provocam ativismo ao invés de privatismo, por causa da reflexividade inerente à modernidade e porque há muitas oportunidades para a organização coletiva no interior dos sistemas poliárquicos dos estados-nação modernos.

Dessa forma, como aponta Habermas (2012), a modernidade abre espaço para a ação comunicativa, para a ação dialógica dos indivíduos, permitindo novos ativismos fora do campo político tradicional e o questionamento sobre as instituições instauradas. Na nova configuração da modernidade, a vida privada não deve ser desmerecida como espaço de luta pela emancipação (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011). Assim, segundo Beck (1997), pode ser configurado o “renascimento não institucional do político em áreas distintas para uma nova cultura política”.

Assim, se na modernidade clássica o conceito de política significava deixar a esfera privada para se dedicar à pública, com a atual invasão do político na esfera privada as experiências que eram consideradas declínio ou morte da política podem ser pensadas como reposicionamento do político. Na modernização reflexiva, esse autor observa uma ampliação do conceito de política na medida em que a redução da participação pública nas esferas tradicionais reflete um processo de transição em que as velhas políticas dão lugar às novas políticas, concentradas na vida privada. Esse renascimento não institucional do político pode ser explicado por meio do conceito de subpolítica, uma política à margem e além das instituições políticas dos

Estados-Nação; uma política direta que envolve a participação individual nas decisões. Para Beck(1997) *na sociedade de risco global, a privacidade — como a menor unidade concebível do político — contém dentro de si a sociedade mundial*. Esta nova qualidade do político se fortalece justamente com a expansão da preocupação ecológica e com os riscos associados ao desenvolvimento tecnológico. (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011, p. 103)

Esse rearranjo organizacional, com movimentos sociais a favor da produção alimentar mais ética, sustentável e ecologicamente correta, abre novas possibilidades políticas que atuam em cooperação com a política clássica das instituições (GOHN, 2014). O *Slow Food* inicia a sua história na Europa, a partir da contestação dessas transformações alimentares, que são representadas pela “alimentação rápida” (*fast food*) (CARNEIRO, 2003). O *Slow Food* logo se espalha e se transforma em uma rede, acrescentando-se à lista de mobilizações no Brasil que são atreladas ao campo da organização alimentar (GOHN, 2014).

2.1.2 O retrato dos novos movimentos sociais

O cenário para a emergência de novos movimentos sociais que defendem a transformação das práticas alimentares, como o *Slow Food*, tem como pano de fundo a passagem da sociedade industrial para a sociedade capitalista pós-industrial. Nessa passagem, há uma fragmentação da sociedade, em que ela se torna individualizada, mas também ocorre o alargamento dos movimentos sociais, com novas características. O sujeito “escapa” da influência da estrutura de classes e da força de trabalho, promovida anteriormente pelo pensamento político-partidário característico dos movimentos sociais nos anos 1960. Nesse sentido, o desenvolvimento da sociedade capitalista não mais se sustentaria no processo de produção e na estratificação da força de trabalho. Assim, passaríamos a uma sociedade da informação, da comunicação em rede, em que a produção está voltada para o campo simbólico das sociedades de consumo (OLIVEIRA, 2014; CASTELL, 2006; MELUCCI, 1989; ARAÚJO; LIMA, 2010).

A configuração do novo desenvolvimento capitalista está centrada no trabalho imaterial, produzindo novos efeitos na classe trabalhadora, com novos rearranjos para a ampliação da democratização. O sujeito passa a ser o centro do debate na sociedade contemporânea, capaz de pensar sobre a sua cidadania e subjetividade. Os indivíduos

participam da produção de informações, contribuem com os discursos de suas próprias competências para o estabelecimento de ações e estratégias organizativas. Estes discursos materializam-se nas ações cotidianas dos consumidores ou em ações de movimentos sociais, como o *Slow Food* (GORZ, 2003; MELUCCI, 1989; ARAÚJO; LIMA, 2010).

Para Melucci (1989), as novas formas de ação coletiva adquirem outra definição a partir de 1970. Nesse período, os movimentos sociais eram tratados com certo dualismo, como efeito de crises estruturais ou das contradições sociais. Esta visão impedia de tratar a ação coletiva dentro de um sistema de relações. Dessa forma, as análises sobre os movimentos sociais concentrar-se-iam mais em uma abordagem sistêmica do que na lógica dos atores. Portanto, Melucci (1989) expõe que a ação coletiva deve ser compreendida, também, dentro de uma abordagem individual, com objetivos, recursos e obstáculos, analisada a partir de uma orientação intencional dentro de uma lógica sistêmica que opera ações nas quais o sujeito pode criar oportunidades e sofrer coerções. “Os movimentos são *sistemas de ação* (ou formas específicas de relações sociais) que operam no campo *sistêmico* de possibilidades e limites” (MELUCCI, 1989, p. 52).

Diante disso, a partir dos anos 1970, a complexidade da ação coletiva é interpretada por Melucci (1989) em uma estrutura social em que há o deslocamento da origem dos conflitos do sistema econômico e industrial para as áreas culturais, no plano simbólico. Nesse sentido, os movimentos sociais serão analisados a partir da ação dos atores, com a sua autonomia, sobretudo, com o poder da linguagem ao anunciar os conflitos e as mudanças sociais. Para Melucci (1989), a ação social não é motivada apenas por conflitos econômicos ou orientada somente pela questão política, mas os indivíduos buscam uma solidariedade e identidade, concentrando-se em sua autorrealização ao contestar a lógica nos campos culturais e na vida cotidiana das pessoas.

Portanto, para Melucci (1989), os movimentos sociais passam a adquirir um caráter antagonista, de contestação social, exigindo maior espaço para a democratização e aceleração dos direitos, assim como o alargamento desses movimentos significa a emergência do sujeito cooperativo à área de política pública, que atua para colaborar na gestão e na fiscalização dos atos governamentais. Esses novos movimentos sociais, que operam em rede, denunciam a tirania do *Mundo da Vida*, buscando o diálogo e a articulação com os grupos de poder, com o objetivo de desburocratizar e resgatar o mundo vivido (HABERMAS, 2012).

Gohn (2014, p. 59) analisa a emergência desses novos atores, no Brasil, que fixarão as suas metas e conquistas nos espaços da sociedade política junto aos antigos atores (movimentos sociais e associativistas da década de 1980 e 1990). A autora assinala as novas parcerias que se abrem entre o governo e sociedade civil organizada, por meio de políticas públicas.

Portanto, ampliou-se o leque de atores sociais, assim como o campo da sociedade civil. Disso resultou um descentramento dos sujeitos históricos em ação antes focado nas classes e nos movimentos populares. Surgiram novas facetas à cidadania, como o exercício da civilidade, a responsabilidade social do cidadão como um todo e etc., ou seja, destacaram-se não apenas os direitos, que são a alavanca básica do conceito de cidadania, mas também se introduziu a questão dos deveres da responsabilização nas arenas públicas, essa responsabilização abriu caminhos para a participação de diferentes e novos atores sociais nas políticas de parcerias entre o Estado e a sociedade civil. Passou-se a enfatizar a responsabilização dos cidadãos, das empresas e dos órgãos governamentais nas novas políticas públicas; criam-se espaços para a participação nessas políticas via parcerias ou nos espaços criados institucionalmente, como os conselhos gestores e os fóruns sociais públicos.

Gohn (2014) aponta que a nova política, em parceria com a sociedade organizada, caracterizou os projetos e programas de forma “propositiva” e não apenas reivindicativa. Os movimentos passam a adquirir o caráter mais ativo ao incorporar e propor projeto social de ação, que exige resultados e tem prazos. Para a autora, a palavra mobilizar passou a ser sinônimo de arregimentar e organizar a população para participar de programas e projetos sociais. “O militante foi se transformando no ativista organizador das clientelas usuárias dos serviços sociais. Dominar códigos das novas tecnologias e participar de redes sociais passou a fazer parte do perfil desse ativista.” (GOHN, 2014, p. 59-60).

Diferente de movimentos sociais da década de 1970 e 1980, os novos movimentos sociais atuam por redes sociais, locais, regionais, nacionais, internacionais ou transnacionais, utilizando-se de novos meios de comunicação e informação, como a Internet. Esta nova ação promove o que Habermas denominou de agir comunicativo. A criação de novos saberes, na atualidade, são produtos dessa comunicação (GOHN, 2011). O *Slow Food* e seus membros, como exemplo desses novos movimentos sociais, utilizam a Internet, através de redes sociais, para divulgar projetos locais, regionais e encontros internacionais. O Movimento busca a rede para reforçar a importância da tradição cultural na alimentação dos diversos povos e para chamar a atenção para a necessidade de transformar as formas de cultivo, utilizando recursos renováveis e mais limpos.

Como salienta Gohn (2011), esses novos movimentos na atualidade tem o ideário civilizatório no horizonte para a construção de uma sociedade mais democrática. Entre as ações, a autora destaca a sustentabilidade e não apenas o autodesenvolvimento. Tais movimentos lutam contra a exclusão por novas políticas de inclusão e pelo reconhecimento da diversidade cultural.

Questões como a diferença e a multiculturalidade têm sido incorporadas para a construção da própria identidade dos movimentos. Há neles uma ressignificação dos ideais clássicos de igualdade, fraternidade e liberdade. A igualdade é ressignificada com a tematização da justiça social; a fraternidade se retraduz em solidariedade; a liberdade associa-se ao princípio da autonomia — da constituição do sujeito, não individual, mas autonomia de inserção na sociedade, de inclusão social, de autodeterminação com soberania. Finalmente, os movimentos sociais tematizam e redefinem a esfera pública, realizam parcerias com outras entidades da sociedade civil e política, têm grande poder de controle social e constroem modelos de inovações sociais (GOHN, 2011, p. 336- 337).

Para Gohn (2014), os denominados “novos movimentos sociais” inovam na construção de outros modelos para a sociedade, ressignificando seus ideais clássicos, assim como a questão dos direitos é algo que continua presente e de forma institucionalizada, como, por exemplo, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA). O CONSEA incorpora a participação de representantes da sociedade civil, criando inúmeros programas e políticas, como foi o caso do Marco Estratégico Mundial para a Segurança Alimentar e Nutricional, que conta com as políticas do governo brasileiro, que apoiam a agricultura familiar e estabelecem estratégias imediatas e estruturantes a longo prazo.

O conselho tem projetos específicos para incorporar as mulheres no acesso à terra e aos meios produtivos. Criou-se, também, o Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos de Terreiro (FONSANPOTE), voltados para a população afrodescendente. Dentre outros projetos, o CONSEA insere-se na política voltada para as mulheres, visando à sua inserção em inúmeras políticas públicas, como estratégia de institucionalização das políticas de igualdade de gênero.

É importante reforçar que, junto ao CONSEA, é estabelecida uma parceria com a sociedade civil e com os novos movimentos sociais, como o *Slow Food*. Nesse sentido, o *Slow Food* apoia a produção familiar em várias localidades no Brasil, anunciando feiras de agricultura familiar e promovendo a discussão sobre temas relacionados à alimentação, como fora organizado, no parque de exposição, em Salvador, no dia 2 de dezembro de 2015. No

evento houve uma parceria entre o CONSEA Bahia e a comunidade local para discutir a agricultura familiar, incentivando o comparecimento de toda a comunidade na feira, realizada em Salvador, para o fortalecimento do mercado solidário, que seria realizada até o dia 6 de dezembro de 2015³.

Dentre outros eventos que merecem destaque pela mobilização social no Brasil, ressaltamos o evento realizado no Rio Janeiro, em 2012, *A cúpula Mundial dos Povos*, que ocorreu paralelamente à Conferência da ONU sobre Desenvolvimento Sustentável (a Rio + 20). Ela foi composta por ONGs e movimentos sociais de várias partes do mundo, ganhando a atenção da mídia pelas manifestações, marchas e passeatas. O evento foi significativo não apenas por demarcar demandas, denúncias, críticas às políticas governamentais, mas também por demonstrar o poder da temática do meio ambiente como agregadora de movimentos sociais. *A Cúpula dos Povos* foi um ponto de convergência para as demandas de mulheres, jovens, indígenas, sem-terra, quilombolas, povos de comunidades tradicionais, pequenos agricultores, recicladores de material, cooperativados, movimentos e organizações de luta pelo direito à cidade e religiões de mundo todo (GOHN, 2014).

O *Slow Food* esteve presente na *Cúpula dos Povos* e organizou uma mesa de trabalho que contou com a participação de seu presidente, Carlo Petrini, um dos convidados pelo governo brasileiro. Foi um momento de troca de experiências e “testemunho” entre os participantes. Ao comparar os dois eventos: *Cúpula dos Povos versus* conferência oficial da ONU, Petrini convoca todos os membros a lutarem contra um “sistema agroalimentar” insustentável. (OLIVEIRA, 2014).

Ao longo do evento foram selecionadas experiências relativas ao *Slow Food*, que se assemelham ao “testemunho”, sugerindo casos de sucesso que deveriam ser seguidos. O trabalho de Oliveira (2014) retrata esses diversos casos, dentre os quais, relatos de *chefs* de cozinha, líderes de *convivia* e representantes de entidades que apoiam cooperativas locais de produtores. Em relação aos casos de sucesso, Carlo Petrini proferiu um discurso falando da importância desses relatos para mobilizar toda a comunidade de jovens, agricultores, *chefs* de cozinha e produtores — como os de queijos artesanais — para o fortalecimento dos programas do *Slow Food*, bem como para construir uma nova ideia sobre alimentação. Um dos depoimentos destacados por Oliveira (2014) foi a de Luiz Carrazza, representante da

³ Disponível em: <<http://www.sdr.ba.gov.br/2015/11/564/Abertura-oficial-da-VI-Feira-Baiana-da-Agricultura-Familiar-acontece-neste-domingo-29.html>>. Acesso em: 3 dez. 2015.

entidade [Central do Cerrado](#), que relatou, em seu depoimento, como a entidade, que apoia pequenos agricultores, busca aproximar a produção e o consumo dos valores que se relacionam com o ideal de justiça do *Slow Food*.

O representante ainda destacou a importância da combinação de trabalhos profissionais como *chefs*, nutricionistas e cientistas do alimento, que exercem o papel de “peritos” na alimentação. Por um lado, alguns desses “peritos” atuam na produção com a elaboração de matérias-primas nas pequenas propriedades e, por outro lado, outros atuam no sentido de flexibilizar as leis sanitárias para pequenos agricultores, buscando adequação e maior valorização da produção familiar.

O *Slow Food* tem contribuído muito. A gente tem a contribuição de vários *chefs* que estão desenvolvendo novos produtos. A gente tem a contribuição de nutricionistas, de cientistas de alimentos que têm ajudado muito a gente e a gente precisa se unir nessa luta de mudar um pouco essas regras que são pensadas pras grandes indústrias, que não servem pra gente e colocam a gente na marginalidade, deixando cada vez mais difícil a gente fazer esse trabalho que é tão importante. O mundo precisa saber o que ele está consumindo lá fora e que também existem coisas mais importantes pra gente desenvolver. (OLIVEIRA, 2014, p. 164).

Assim, o *Slow Food* busca contribuir para a valorização do alimento dentro dos novos movimentos sociais. Adiante, um pouco da história do *Slow Food*, retratada por Oliveira (2014), que se inicia na Europa, e como o *Slow Food* se relaciona com o conceito de alimento bom, limpo e justo.

2.2 A história do *Slow Food*

Oliveira (2014) retrata a história do *Slow Food* a partir de um manifesto, publicado em 1987, por jornalistas e escritores italianos anunciando o lançamento de um movimento que defenderia o direito ao prazer na alimentação. O texto foi publicado no jornal comunista *Gambero Rosso*, de grande circulação na Itália. O manifesto denunciava que a “rapidez” da vida moderna e o estilo *fast* da alimentação estavam destruindo os velhos hábitos alimentares, com a invasão nos lares do *fast food*. Após ser lançado o manifesto, surgiram declarações de apoio para fundar o movimento internacional, depois denominado de *Slow Food*.

As origens do movimento, contudo, são anteriores à década de 1980. O *Slow Food* teria iniciado, em um contexto cultural específico, na década de 1970. As raízes ideológicas e históricas do *Slow Food* remontam ao período de grandes manifestações culturais e políticas da Europa, especificamente na Itália. Após os acontecimentos de Maio de 1968, em Paris, e do Outono Quente, em 1969, movimentos de jovens, operários e intelectuais de esquerda buscavam caminhos alternativos para a política. (ANDREWS, 2008; OLIVEIRA, 2014). Nesse contexto, um grupo de jovens ativistas de esquerda — Carlo Petrini, Azio Citi e Giovanni Ravnale — moradores da cidade de Bra, localizada na região do Piemonte, no norte da Itália, começaram a dedicar-se a iniciativas sociais e populares (OLIVEIRA, 2014).

Segundo Oliveira (2014), o grupo, inicialmente, era próximo do PCI (Partido Comunista da Itália), depois migraram para o PDUP (Partido da Unidade Proletária), que acolhia os marxistas que discordavam das posições do PCI. Em 1975, um dos integrantes do grupo, Carlo Petrini, foi eleito *consigliere comunale* (vereador), na Prefeitura de Bra, fato que deu maior visibilidade às ações do grupo. A política de Carlo Petrini e dos demais do grupo eram voltadas para a expressão cultural e a identidade regional. Sobre o fato, Oliveira (2014, p. 10) relata: “Em 1979 organizaram o primeiro festival internacional de tradições populares piemonteses, o *Canté i’euve*. Em seguida, participaram e fundaram outras associações político-culturais, todas ligadas à esquerda italiana”.

Petrini, ao longo desses anos, redescobriu novas tradições rurais da sua região, suas festas, suas canções populares, bem como sua cultura alimentar e sua vinicultura. No início da década de 1980, Petrini contribuía com artigos para a revista *La Gola*, que após sua reorganização, por meio do grupo, passa a se chamar *ARCI Gola*, periódico essencial à fundação do *Slow Food*, em meados de 1980. Assim, relata Oliveira (2014, p. 11):

A Associazione Ricreativa Culturale Italiana (ARCI) era uma rede nacional de clubes recreativos e culturais, fundada em 1957 por militantes que, em sua maioria, estavam ligados ao Partido Comunista Italiano [...]. A rede gerou uma grande variedade de clubes e associações dedicados a interesses particulares tópicos, como a caça, o esporte, os direitos das mulheres, a música, o cinema, o meio ambiente e a gastronomia.

Oliveira (2014) ainda destaca que era comum o movimento da esquerda italiana se organizar pela criação de associações gastronômicas regionais e populares.

*[...] os militantes abriram *Case del Popolo*, *hosterie* e *trattorie* (cantinas) tradicionais, lugares destinados ao lazer das classes populares, dos*

trabalhadores da terra e das indústrias. Essas experiências, junto com a eleição de Carlo Petrini para a presidência da federação cultural e recreativa de esquerda *Arci Gola* (que mais tarde passou a ser *Arcigola*), com as atividades e a fama alcançada por esta na divulgação das tradições e excelências gastronômicas italianas, contribuíram decisivamente para a elaboração e futura forma organizativa do *Slow Food*.

A partir da criação do *ARCI Gola*, que defendia uma nova filosofia do gosto, os seus ideais ganharam notoriedade, com uma exposição cada vez maior. Não somente na Itália, mas também em outros países, “começara-se já a falar sobre a relação entre os alimentos e a comunidade, sobre o excessivo uso de eletricidade e o sacrifício da qualidade para a obtenção de dinheiro rápido.” (FERREIRA, 2009, p. 4).

Dessa forma, o número de adeptos tornou-se cada vez maior, com a presença de médicos, jornalistas, advogados e *gourmets*. Diante da grande repercussão de seus ideais, o *ARCI Gola* organizou uma competição entre vários restaurantes com a ajuda do jornal político *Gambero Rosso*, jornal no qual o grupo publicava, constantemente, artigos acerca da alimentação. A competição fez tanto sucesso que levou à organização de uma conferência em Montalcino, comuna italiana na região de Toscana. Esta conferência foi o princípio do *Slow Food*.

Deste modo, o Movimento SF (*Slow Food*) começou a difundir-se por outros países, onde pequenas associações locais eram formadas, de nome *convivium*, uma palavra que advém do latim e significa reunião/convívio. O Movimento *Slow Food* tornou-se oficialmente uma associação internacional a 10 de Dezembro de 1989, no Opéra Comique em Paris, quando delegados de quinze países ratificaram um protocolo signficante da sua adesão aos princípios ideológicos contidos no Manifesto. A reunião em Paris, que durou dois dias, incluiu debates, jantares, provas de degustação entre outros eventos, anunciando o longo caminho que a SF iria percorrer (FERREIRA, 2009, p. 5).

Assim, nasce o *Slow Food*. Muito mais que ser um movimento antagônico ao *fast food*, o *Slow Food* pretende se concentrar nos hábitos e culturas alimentares que podem ser extintas diante da uniformidade do gosto. Sobre a atuação do *Slow Food*, Ferreira (2009, p. 7-8) declara: “A SF (*Slow Food*) pretende salvar e reviver os legados gastronômicos locais, levando os indivíduos a recuperar a memória das práticas gastronômicas regionais. Se a pressa ameaça o prazer sensorial, a lentidão é o antídoto certo”.

Nesse sentido, o *Slow Food* “pretende redescobrir o bem-estar advindo de uma alimentação saudável” (FERREIRA, 2009, p. 8), entendendo que o prazer à mesa é a chave para amenizar as consequências das patologias alimentares. Dessa forma, o *Slow Food* busca ao mesmo tempo resgatar a responsabilidade civil, política e alimentar, expresso pelo conceito da *ecogastronomia*. Este conceito refere-se à forte ligação que há entre o prato e o planeta, sendo que o consumidor se torna um coprodutor, apoiando ativamente o produtor e fazendo parte do mesmo processo de produção. Esta contribuição do consumidor é o significado do conceito ato agrário, em que as escolhas e critérios para o consumo se tornam políticas, interferindo no modo de produção e na organização do mercado, levando em consideração os benefícios de se escolher um alimento bom, limpo e justo para construir a nova *ecogastronomia*. Segundo o *Slow Food* Brasil, o conceito de *ecogastronomia* é a atitude do indivíduo capaz de combinar respeito e o interesse pela cultura enogastronômica, em defesa da biodiversidade agrícola. Ainda dentro deste princípio da *ecogastronomia*, o *Slow Food* apoia um novo modelo de agricultura, que é menos intensivo e sustentável, com base no conhecimento das comunidades locais.

2.2.1 A filosofia do “bom” para o *Slow Food*

Para Petrini (2009), “bom” é aquilo que está relacionado à esfera sensorial, influenciada por fortes fatores pessoais, culturais, históricos e socioeconômicos. Segundo o autor, este é um conceito relativo, porém o que é bom está sendo renunciado a uma objetividade, a uma regra em que estabelece o que é igual para todos. O conceito de “bom” na gastronomia está vinculado a uma naturalidade, respeitando as características originais dos alimentos, oferecendo sensações reconhecíveis e agradáveis em determinado momento, para uma cultura específica. Entretanto, Petrini (2009, p. 98) ressalta que o que é bom para uma pessoa não necessariamente significa que é bom para outra, e por isso o autor destaca dois fatores subjetivos que determinam o que é um alimento bom: “o *sabor* (pessoal, ligado à esfera sensorial individual) e o *saber* (cultural, ligado à história das comunidades e ao *know-how*)”.

Assim, para o fundador do *Slow Food*, o “bom” é parte da construção do gosto, que ao mesmo tempo é sabor e saber, e, portanto, essa construção do gosto relaciona-se com a percepção cultural. Petrini (2009) analisa como a questão do gosto e do prazer se transformam

na história e se diferencia entre pobres e ricos. Dessa forma, a escolha do que é bom, ou a sua formação, depende da cultura e da situação econômica do indivíduo. A escolha do alimento não necessariamente é agradável ao paladar, mas torna-se boa pelas condições econômicas.

Sobre esta questão, Bourdieu (2007, p. 185-186) faz um estudo comparativo com a classe burguesa e a classe popular na forma de tratar a alimentação. A maneira de servir e oferecer os alimentos são traduzidos em formas diferentes, demonstrando a relação com o corpo e com a alimentação, produzindo a distinção de classes. As refeições das classes populares não possuem formalidades, são refeições fartas e abundantes, caracterizadas pela presença de molhos, massas, batatas e sopas. A disposição das refeições, o modo de organização dos pratos, talheres, copos, não seguem regras de etiqueta. E o autor reforça: “Tudo pode ser colocado à mesa”, ou seja, não existe a sequência das refeições ou a separação do prato de entrada, prato principal e sobremesa. O autor afirma que a classe popular está “presa por uma economia dos deslocamentos” ao economizar pratos, talheres e organizar a mesa com todas as refeições (prato de entrada, principal e sobremesa). É aceito o reaproveitamento dos recipientes utilizados por outro membro da família, a familiaridade economiza a “frieza” e o polimento da classe burguesa. Também são permitidas “transgressões” ao comer sem formalidades. Já a burguesia (detentora das práticas dominantes nas relações sociais, responsável por produzir a doxa), preza por comer nos “conformes”, transformam a refeição em “cerimônia social”. As refeições seguem uma sequência (prato de entrada, prato principal e sobremesa), a repetição desses pratos deve ser feita com discriminação, o que está em cima da mesa deve ser retirado para servir a sobremesa, tudo expressa um *habitus* de ordem e conduta.

Para Petrini (2009) esta construção do gosto impõe limites espaciais, culturais, sociais e econômicos, mas um ponto de partida em comum a todas as culturas é o aumento da predileção ao artificial. O autor afirma a necessidade de nos posicionarmos a favor do gosto “natural” ao recusar o artificial, proporcionado pela comida padronizada. É um ato de responsabilidade e de consciência da realidade, resgatando o respeito às matérias-primas produzidas.

Petrini (2009, p. 104, grifo do autor) explica mais claramente o conceito de alimento “natural” e como este conceito está relacionado com a valorização da matéria-prima e do bem-estar na alimentação:

É necessário especificar o que se pretende dizer por *natural*, conceito que não equivale a “orgânico”. *Natural* significa não utilizar elementos demais, estranhos e artificiais em relação ao sistema ambiente/homem/matéria-prima/processamento: aditivos, conservantes químicos, aromas artificiais ou supostamente “naturais”, tecnologias que subvertem a naturalidade do processo de trabalho, da criação do gado, do cultivo e da cozinha [...]. As matérias-primas devem ser sadias, íntegras, livres de tratamentos químicos ou processos intensivos. Devem ser tratadas com processos que respeitem suas características originais. A qualidade de um queijo, por exemplo, está estreitamente ligada à qualidade do leite que se emprega, e este será bom na medida em que for boa a alimentação do animal que o produziu. O mesmo vale para a carne, que será boa se respeitadas os critérios de naturalidade em sua criação: não aos aceleradores de crescimento, às rações hipercalóricas ou que contenham antibióticos. O animal deve ser criado sem estresse, com o máximo respeito ao seu bem-estar, ou seja, uma vida o mais “natural” possível durante as fases da criação [...].

Dessa forma, para que o produto seja de boa qualidade, ele deve ser bom para o paladar e para a mente, considerando que o “bom” tem características organolépticas superiores ao respeitar os critérios de naturalidade. Devemos favorecer a sua produção de acordo com cada cultura, tendo em mente que exigir o “bom” é um empenho político que deve ser democratizado, respeitando a Terra e as suas diferentes culturas (PETRINI, 2009).

2.2.2 A dimensão do “limpo” para o Slow Food

Para o fundador do *Slow Food*, “limpo” é o segundo requisito que o alimento deve ter para que seja considerado de boa qualidade. “Limpo” é um conceito menos relativo que “bom”, no entanto, deve obedecer a uma naturalidade diferente do que é descrito para o “bom” (PETRINI, 2009, p. 114).

Aqui, a naturalidade se refere não às características intrínsecas do produto, mas aos métodos de produção e transporte: o produto é limpo se respeitar a Terra e o ambiente, não poluir, não desperdiçar ou superutilizar recursos naturais em seu percurso do campo à mesa. Em termos mais técnicos, um produto é limpo na medida em que a sua produção for sustentável.

Nesse sentido, a definição do conceito “limpo” gira em torno da palavra sustentável, o que na opinião de Petrini (2009) também é considerado um conceito muito relativo, pois envolve calcular frequentemente a relação custo-benefício e regras precisas para controlar a poluição originada na produção. Muitas vezes, a poluição é aceita ao longo do processo de

produção pelo desconhecimento dos custos ambientais ou por serem subavaliados. Diante disso, Petrini (2009, p. 115) enfatiza que é necessário impor um limite. E o limite é, antes de tudo, ditado por um bom senso quando não pode ser calculado com exatidão.

Um produto é limpo na medida em que é sustentável do ponto de vista ecológico: portanto são necessários conhecimentos diversos para avaliar todas as consequências de sua produção e processamento sobre o ambiente. É preciso saber se os produtos estão entre aqueles fortemente comerciais, que reduzem a biodiversidade; se as técnicas de cultivo ou criação não empobrecem os solos com pesticidas ou excrementos de animais “bombeados” com rações e remédios; se o processamento ocorreu em estabelecimentos industriais poluentes; se os meios de transporte implicam longos percursos ou altas taxas de poluição atmosférica; se nós mesmos prejudicamos o ambiente para encontrá-los ou adquiri-los. Julgar sustentabilidade requer aprofundamentos e ponderações nunca, na qualidade de consumidores, exigidos antes.

Portanto, para que o alimento seja bom e de boa qualidade é indispensável que ele seja limpo para Terra e seus ecossistemas, não contribuindo para que coloque a Terra na condição de “déficit ecológico”. A sustentabilidade consiste em respeitar os critérios de naturalidade, com a consciência dos limites humanos, vegetais, animais e produtivos (PETRINI, 2009).

2.2.3 O “justo” para o Slow Food

Para Petrini (2009, p. 134-135), o último requisito indispensável para que o alimento seja de boa qualidade é que ele deve ser “justo”. Na produção alimentícia, o “justo” refere-se à justiça social, ao respeito aos trabalhadores, à ruralidade, à vida no campo e à necessidade de recompensar adequadamente os responsáveis pela produção. Para Oliveira (2014), o *Slow Food*, a justiça consiste em resgatar a figura do camponês, principal ator no sistema agroalimentar.

Não podemos passar sem os camponeses, não podemos passar sem as comunidades produtoras. É nesse conceito de “comunidade”, de destino e de pertença à espécie, que devemos voltar a fundar o sistema. A partir das *comunidades produtoras* é necessário construir uma rede mundial em condições de opor-se ao sistema imperante. Recolocar o homem, a terra e a comida no centro — uma rede de alimento *humana*, em harmonia com a natureza e a diversidade para promover a *qualidade*: o bom, o limpo e o justo.

Nesse sentido, o *Slow Food* propõe criar um novo sistema que dará um reconhecimento ao agricultor e ao artesão pelo seu trabalho (FERREIRA, 2009). Além disso, estas pessoas devem promover a “sustentabilidade social”, gerando qualidade de vida e empregos dignos, que possam assegurar o sustento para aqueles que trabalham com a terra. Devem criar, também, a possibilidade de garantir equidade e democracia ao incentivar a produção local para subsistência como modo de garantir a soberania alimentar (OLIVEIRA, 2014).

Portanto, para o fundador do *Slow Food*, o “justo” deve ser sustentável, criar riqueza e uma ordem mais equitativa entre os povos. Essa justiça deve ser obtida respeitando o homem que trabalha com a terra. A tarefa do novo gastrônomo é inteirar-se da situação dos milhões de camponeses do mundo (começando por aqueles próximos à sua casa); conhecê-los para, posteriormente, privilegiar o que é “limpo” e “bom” através de uma “justa” remuneração (PETRINI, 2009).

Assim, os novos conceitos propostos pelo *Slow Food*, em que o alimento deve ser “bom, limpo e justo”, passam a ser incorporados nos sistemas agroalimentares, adquirindo a redefinição na produção e nas práticas do ato de alimentar-se. A incorporação desses conceitos visa uma economia de qualidade, onde o produto passa a ter qualidades “étnicas”, “ambientais” e “de bom gosto”, (OLIVEIRA, 2014) refletindo na transformação e na proposta de um novo desenvolvimento rural.

3 O NOVO DESENVOLVIMENTO RURAL BRASILEIRO: O PERFIL DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESAL EM SERRA DO SALITRE

3.1 O debate para uma nova ruralidade no Brasil

Antes de apresentar os onze produtores entrevistados de Serra do Salitre — integrantes da cooperativa COOALPA e do *convivium* do *Slow Food* de queijos artesanais —, é necessário contextualizar as transformações que vem ocorrendo no meio rural brasileiro.

Ao longo do século XX, foi instaurado o amplo debate na sociologia rural brasileira sobre a diferença entre o espaço rural e o urbano, expressas em seu conjunto de oposição. A distinção entre o rural e o urbano sustentava-se nas diferenças entre atividades agrícolas e industriais. Por muitos anos, o espaço rural foi visto como local de esvaziamento, ou seja, o processo inevitável da urbanização resultaria no fim dos espaços rurais. Nesse sentido, o desenvolvimento do campo dar-se-ia aos moldes da cidade, resultando na expansão e generalização do urbano, o que levaria ao fim o próprio objeto da sociologia rural (CARNEIRO, 2008). Entretanto, as transformações sociais, econômicas e culturais no meio rural permitiram repensar a sua complexidade, entendendo a realidade do espaço rural a partir de sua integração com a cidade. Isto posto, a dualidade campo-cidade será contextualizada a partir de suas diferenças históricas, espaciais, e sociais, engendrando novas ruralidades.

Para Carneiro (1998), a ruralidade é o processo de transformação do campo que se expressa de formas diferentes, em universos culturais, sociais, econômicos e heterogêneos. Os novos valores relacionados ao espaço rural não se caracterizam unicamente pela atividade agrícola: aparecem novas formas de organização e produção no campo que assumem novos significados nas relações sociais, alternativas ao desenvolvimento agrícola dominante. Essas novas atividades no campo estão em íntima relação com o espaço urbano, possibilitando superar a dicotomia rural-urbano, abordando criticamente a visão dualista em que se opõe o rural ao urbano. As diferenças históricas e regionais permitem identificar ruralidades distintas, observando as transformações no meio rural a partir de intensas trocas com o espaço urbano, produzindo novas práticas e atividade no meio rural que reforçam costumes, hábitos, identidades locais e sociabilidades, que incluem a preocupação com o meio ambiente e qualidade de vida, caracterizando a diversidade das novas ruralidades.

Na proposta do *Slow Food* em desenvolver novos conceitos para a alimentação, surge a dimensão ambiental como uma questão central para o debate sobre a produção alimentar. A preocupação com o meio ambiente nos espaços rurais passa a existir cada vez mais associada à valorização da qualidade de vida e ao bem-estar. Segundo Veiga (2006, p. 335), esta nova ruralidade está vinculada a uma espécie de “trindade” ou “três vetores” relacionados ao meio ambiente: conservação do patrimônio natural, aproveitamento econômico das decorrentes amenidades e exploração de novas fontes de energia.

Essa incorporação do conceito ambiental na produção dos alimentos remete ao debate sobre as novas ruralidades no Brasil, em que surgem novas propostas de exploração agrícola, com aproveitamento econômico dos recursos naturais. O debate no cenário brasileiro aponta para a influência do contexto europeu, de suas dinâmicas e experiências históricas no rural. Esse debate é colocado por autores como Veiga (2006), Abramovay (2002) e Martins (2005), que analisam as experiências dos programas articulados às instituições dos estados europeus, com metas sociais e ambientais para o desenvolvimento agrícola.

Em especial, Martins (2005, p. 251) salienta as cláusulas para o compromisso ambiental da União Europeia (UE), após a reforma, de 1992, na Política Agrícola Comum (PAC).

[...] Instituídas inicialmente pela Regulação Agroambiental 2.078/92 e depois ampliadas pela resolução 1.257/99 do Conselho da UE, as cláusulas agroambientais têm como principal função a incorporação dos compromissos ambientais na concessão das ajudas diretas aos agricultores dos Estados-membros. Sob gerência de tais cláusulas, os agricultores, incrementariam as ajudas financeiras recebidas da UE através da adesão de compromissos de emprego de métodos de produção agrícola compatíveis com proteção ambiental e preservação da paisagem agroambiente. Por meio de tal política, a UE estaria influenciando não somente sobre o perfil das práticas agrícolas dos países comunitários, mas também sobre os próprios níveis de rendas das comunidades rurais.

Entretanto, tais políticas dos programas agroambientais, citadas pelos autores Martins (2005) e Veiga (2006), são analisadas com resultados “assimétricos” ou com “intersecções”. Em suas análises os autores apontam experiências locais, como na Alemanha, Espanha e Itália. O relativo sucesso do programa, no caso alemão, está atrelado, segundo Martins (2005, p. 251), a dois fatores primordiais: “o aporte de recursos financeiros que o governo alemão se dispôs a investir nos programas agroambientais e à capacidade de gestão administrativa de tais programas, estruturados de forma descentralizada e participativa”.

Já no caso da Espanha, Martins (2005) aponta que, além do baixo investimento em recursos para a execução dos programas agroambientais, os embates políticos em várias instâncias para a sua implementação fizeram que o desenvolvimento da agricultura espanhola pouco avançasse em mudanças práticas e produtivas. O autor salienta a característica corporativista dos programas espanhóis, que refletem disputas para a efetivação do planejamento agroambiental.

Veiga (2006) demonstra, que ocorreu na Itália, a valorização da nova ruralidade com projetos em direção à diversidade cultural do território, aproveitamento dos espaços econômicos de suas amenidades e de fontes renováveis de energia e sua crescente relevância para o turismo rural. Contudo, o autor salienta os aspectos negativos do turismo, como a degradação da paisagem ao incentivar o número excessivo de turistas e lojas locais. Nesse sentido, a paisagem local é alterada para instalação de comércios que modificariam a estrutura das casas tradicionais, sendo substituídas por butiques para turistas.

Além disso, Veiga (2006) ressalta que é preciso lembrar que a Política Agrícola da União Européia (PAC) encontra-se, muitas vezes, em situação de “inércia institucional”. Tais políticas nacionais europeias, que deveriam estimular as novas ruralidades, contam com orçamentos irrisórios quando comparadas às tradicionais políticas agrícolas de teor produtivista. Embora em certas localidades haja o desenvolvimento do território através de novas atividades — classificadas em sua maioria no setor turístico —, é comum que a maior parte da viabilização de cultivos nesses territórios se estabeleça em razão do auxílio do PAC, que paradoxalmente, favorece as produções especializadas, como a “monocultura”, podendo comprometer futuramente as fontes de energias renováveis e até mesmo as do turismo.

Para Abramovay (2002), em sua análise sobre os impactos do PAC, o autor deixa claro que, após a reforma de 1992, as propostas para a ampliação de uma agricultura com características multifuncionais do território europeu, em que a produção do espaço rural esteja atrelada à preservação dos meios naturais, culturais, da paisagem, da biodiversidade e a outros setores não ligados à agricultura, como o desenvolvimento de espaços para lazer, passeios e pesca, muitas vezes, são questionáveis, pois a maior parte dos subsídios ainda é destinada aos grandes proprietários, chocando-se com a proposta de um novo desenvolvimento para os espaços rurais. Os impactos ambientais também tornam-se ambíguos, uma vez que o projeto não conduziu a uma verdadeira desintensificação produtiva, na visão do autor.

Embora Abramovay (2002) ressalte que a reforma do PAC tenha resultados questionáveis, o autor acredita que há um tímido avanço na questão do espaço rural, que hoje possui uma dimensão mais ampliada. Dessa forma, torna-se cada vez mais evidente que, na Europa Ocidental, o espaço rural tem um conjunto variado de bens públicos aos quais estão ligados a valores que vão muito além da simples produção de alimentos, fibras ou energias. Constitui-se um desafio aos agricultores partilhar, com outras categorias sociais, o espaço do qual eram detentores quase que exclusivos. Portanto, para Abramovay (2002), a importância dos espaços multifuncionais e das unidades produtivas, atreladas à produção agrícola e aos espaços rurais, terá um papel cada vez mais importante e, por isso, o grande dilema da União Europeia está na adaptação dessas políticas agrícolas às novas exigências que a sociedade coloca para o meio rural.

Para Martins (2005), as respostas distintas com relação à implementação de programas ambientais — como os descritos sobre o caso europeu, através das políticas do PAC — revelam que não existe um padrão ou modelo a ser seguido, ou seja, sua experiência varia conforme a localidade na experimentação das políticas públicas para as áreas rurais. Nesse sentido, as estratégias de intervenção do PAC, visando à sustentabilidade das práticas da produção agrícola, devem ser enquadradas em um novo conceito de ruralidade, superando o olhar setorial e problematizando a possibilidade de desenvolvimento territorial das áreas rurais.

No que tange ao Brasil, conforme já salientado, este debate reflete sobre a necessidade de estratégias e políticas articuladas para o desenvolvimento rural (MARTINS, 2005). Adiante, aponto alguns estudos que demonstram experiências atreladas ao turismo rural nas regiões brasileiras. Martins (2005) aponta a necessidade de reverter os danos ambientais, causados pela industrialização na agricultura brasileira, o que faz refletir sobre a possibilidade de encontrar caminhos alternativos, com técnicas agroecológicas. Entretanto, Martins (2005) salienta que essas experiências de ocupação do espaço rural brasileiro, com atividades que não sejam da agricultura-pecuária, ganham relevância diante da aceleração do ritmo de vida urbano e de sua perda de qualidade, trazendo uma nova dimensão para o ambiente rural, com o culto ao ecológico e às raízes culturais das comunidades rurais, gerando a possibilidade de ocupar o território de forma alternativa, com novas fontes de renda. Esta nova forma de ocupação do espaço rural está ligado ao conceito de pluriatividade, que é definido pela combinação de atividades agrícolas e não agrícolas. As atividades não agrícolas podem ser realizadas dentro e fora do estabelecimento familiar, caracterizando a diversificação produtiva

no espaço rural, que incluem atividades voltadas para a sustentabilidade ambiental ou voltadas para o lazer e turismo, com o tempo parcial de trabalho dedicado à agricultura. Para Silva (2001), a pluriatividade e o desenvolvimento em atividades não agrícolas demonstram estratégias de sobrevivência das famílias nas áreas mais pobres, atrelado ao crescimento do trabalho doméstico assalariado de baixa remuneração. Para Carneiro (1998), estas atividades agrícolas são estratégias de adaptação das famílias que residem no meio rural, os produtores elaboram estratégias de produção, com atividades variadas, que representam novas fontes de renda para os núcleos familiares no campo. Dessa forma, a produção familiar passa a se reestruturar produtivamente diante das dificuldades para o trabalho nos espaços rurais.

Nesse sentido, Martins (2005) aponta a importância da dinamização dos territórios a partir do planejamento institucional descentralizado, com a criação de instrumentos para a gestão socioeconômica e ambiental do território, que permitem a participação da comunidade local para o aprimoramento do novo rural. Embora as experiências brasileiras demonstrem indícios de atividades não agrícolas e transformações para o novo rural, é importante salientar que estas experiências não modificaram substancialmente as estruturas patrimonialistas. Da mesma forma, pouco tem melhorado o histórico ligado à falta de estruturas básicas, tais como saúde, educação e mercado de trabalho nos espaços rurais.

Portanto, embora o município de Serra do Salitre apresente a emergência deste novo rural — a partir dos novos conceitos empregados pelo *Slow Food* —, também convive com o rural tradicional, necessitando, conforme salienta Martins (2005), do planejamento territorial para o desenvolvimento do novo rural. Para efetivar esse novo desenvolvimento, há necessidade da articulação entre os grupos locais e as instituições. Na elaboração das estratégias econômicas do território devem ser levados em consideração os recursos naturais, os ecossistemas, a adequação socioambiental da agricultura com a restauração da paisagem, expandindo os nichos de mercados, e novas fontes de produção de valor do território.

Diante da necessidade de um novo planejamento para estabelecer a produção sustentável no território, o *Slow Food* busca parcerias com entidades governamentais e comunidades locais, visando a reforçar as novas demandas para a produção alimentar. O *Slow Food* coopera no sentido de estabelecer metas junto às autoridades, apontando para a necessidade de incluir a preocupação com as questões ambientais no que se refere à produção dos alimentos. As estratégias devem incluir o aproveitamento dos recursos naturais, sem degradar o território, bem como instituir a valorização das famílias produtoras.

Entretanto, Oliveira (2014, p. 143) salienta que a parceria com a política brasileira se mostra um tema “controverso”, pois alguns líderes, representantes do *Slow Food* local, não apoiam tal atitude, tendo em vista que por ser um movimento mundial, não poderia ficar ligado a partidos. Oliveira (2014) expõe os detalhes dessa parceria com o governo brasileiro:

Em 2004, o *Slow Food* estabeleceu projetos de cooperação com o Governo Federal no Brasil, de forma especial com Secretaria do Desenvolvimento Territorial, ligada ao Ministério do Desenvolvimento Agrário/MDA. O então ministro do Desenvolvimento Agrário, Miguel Rossetto, o secretário de Desenvolvimento Territorial, do MDA, José Humberto Oliveira, e o presidente do *Slow Food*, Carlo Petrini, assinaram um acordo que previa o estabelecimento de bases de cooperação, visando integrar políticas públicas para promover e apoiar a preservação e a valorização dos alimentos típicos nos territórios onde se concentram os agricultores familiares e assentados, em todo o Brasil. Esse acordo propunha ações para a preservação da biodiversidade alimentar, de defesa dos territórios e suas identidades culturais e de criação de novas oportunidades de trabalho e renda nas áreas rurais brasileiras (MDA, 2014). Foram estabelecidas diretrizes e metas, entre elas destacam-se:

- Organização da participação de uma delegação de 150 produtores e técnicos brasileiros no evento "Terra Madre", de 2004, em Turim na Itália.
- Apoio para a participação de quatro produtos típicos brasileiros na feira "Salone del Gusto", também em outubro de 2004;
- Mapeamento dos produtos territoriais típicos nos 100 territórios brasileiros que concentram agricultores familiares e assentados da reforma agrária para um catálogo de produtos típicos (projeto Arca do Sabor *Slow Food*) e para identificação de produtos a serem apoiados comercialmente (Fortalezas do Sabor *Slow Food*);
- Animação de um grupo de trabalho para integrar políticas públicas para promover e apoiar a preservação e valorização dos produtos territoriais típicos do Brasil;
- Apoio na organização de eventos nacionais sobre o setor agroalimentar familiar.

Oliveira (2014, p. 144) não somente retrata a parceria do *Slow Food* com o território brasileiro através do MDA, como também salienta a parceria internacional com a FAO. Em maio de 2013, foi estabelecida a parceria com a FAO para desenvolver ações conjuntas, visando a apoiar pequenos agricultores das áreas rurais. O acordo de três anos consiste em desenvolver medidas para promover comida local, nacional e internacional mais inclusivas. Dessa forma, tanto a FAO como o *Slow Food* promoveriam o fortalecimento das redes locais, regionais, e globais, assim como foi firmada a parceria e o apoio ao “Ano Internacional da Agricultura Familiar”, realizado em 2014. Assim, o autor retrata os objetivos dessa parceria:

Tais iniciativas visariam melhorar o acesso ao mercado para os pequenos produtores, a conservação e o uso da biodiversidade, a redução de perdas e de resíduos de alimentos e o bem-estar animal. O acordo também prevê

medidas para a proteção de produtos alimentares tradicionais, e promove tradições culinárias e o patrimônio cultural das comunidades rurais.

Portanto, embora as parcerias entre o *Slow Food* e entidades governamentais apresentem-se como um tema controverso, é interessante ressaltar que Oliveira (2014) destaca que 52% dos *convivia* brasileiros buscam parcerias com entidades governamentais e não-governamentais, incluindo o *convivium* de Serra do Salitre. Os produtores demonstram a importância de estabelecer essas parcerias para a divulgação do queijo artesanal. Dessa forma, o *Slow Food* busca estabelecer articulações para desenvolver novas estratégias de desenvolvimento nos espaços rurais, com objetivo de promover valorização do meio ambiente e da produção local.

3.2 Quem são os produtores?

Ao longo do trabalho de campo, identifiquei, por meio das entrevistas, semelhanças e diferenças entre os produtores quanto às variáveis sexo, idade, escolaridade, tamanho da propriedade, uso da Internet. A partir da análise dessas entrevistas, reflito sobre as transformações no espaço rural, através da influência do *Slow Food*.

Todos os onze entrevistados em Serra do Salitre são do sexo masculino e donos do estabelecimento. Segundo dados do SEBRAE (2012) sobre o perfil dos produtores rurais no Brasil, predominam dirigentes masculinos nos estabelecimentos rurais. Excluindo-se os pescadores, o percentual de homens é de 87%, enquanto o de mulheres é de 13%. No estado de Minas Gerais, os dirigentes masculinos correspondem a 89,2%, enquanto as mulheres representam 10,8% do total (SEBRAE, 2012).

Segundo Gusmão e Alcântara (2008), a predominância do sexo masculino nos estabelecimentos ocorre devido ao processo de intensificação da migração rural-urbana, efetivado, principalmente, por jovens e mulheres. A partir da década de 1970, a população feminina torna-se predominante nas áreas urbanas. Camarano e Abramovay (1997, p. 317) atribuem este fenômeno ao aspecto intrafamiliar, em que, muitas vezes, as mulheres possuem uma carga pesada de trabalho dentro da unidade produtiva, sem indicativos de que a sua permanência no campo traga perspectivas e horizontes de serem valorizadas. Outro fator, apontado pelos autores, que estimula o processo migratório das mulheres é a busca pela

formação profissional, “seguindo a tradição latina-americana, onde se valoriza mais os estudos das moças (com a perspectiva que saiam do campo), que a dos rapazes”. Os indicativos da CEPAL (1996) para os estudos da América Latina, realizado no primeiro quinquênio dos anos 90, demonstram que 55% dos rapazes no Brasil rural possuíam menos quatro anos de estudo em relação às mulheres. A escolarização das moças também era precária, mas no caso dos rapazes a situação era ainda mais grave. Mesmo considerando o ano de produção destas informações, que se referem à pesquisa nos anos de 1990, na América Latina, observei também a tendência de maior estudo e profissionalização entre filhas e esposas dos produtores, incluindo os que são associados ao *Slow Food*. O fenômeno migratório é mais frequente entre os jovens, sobretudo, entre as filhas dos produtores que saem do município de Serra do Salitre para estudar em cidades vizinhas ou buscam formações em universidades próximas a Belo Horizonte, deixando, frequentemente, de ter vínculo com a produção familiar, passando a residir em espaços urbanos.

Bourdieu (2006), ao realizar um estudo da pequena Béarn, no Sudoeste da França, nos idos de 1960, pela observação do comportamento das pessoas em bailes realizados em vilarejos e cidades vizinhas, para compreender a cultura dos camponeses — as relações de gênero, os conflitos e tensões. O autor aponta que as mulheres se encontram mais dispostas e preparadas, em toda a sua formação cultural, para adotar modelos culturais urbanos, ou seja, a mulher está mais atenta no que refere à aparência, tais como vestimenta, penteados e tudo que diz respeito à “apresentação” e aos detalhes exteriores. Além disso, para as mulheres, a cidade e os seus valores representam a esperança de emancipação e, por isso, sentem-se atraídas pelos novos ideais de civilidade, pela diversão e pelo conforto que oferece a cultura urbana. Este estudo de Bourdieu (2006) leva-nos a refletir sobre a migração feminina como estratégia emancipatória de seu papel, geralmente, de subordinação no espaço rural. A saída das mulheres do campo é motivada não apenas por razões econômicas, mas também representa a fuga do sistema patriarcal, o que também explica, possivelmente, a maior escolarização e profissionalização entre as filhas e esposas dos produtores em Serra do Salitre.

Destaco, ainda, que em dois casos específicos dos entrevistados, não associados ao *Slow Food*, as respectivas esposas possuem a titulação de magistério. Ou seja, uma habilitação anterior ao curso de licenciatura na área de Pedagogia para atuar como docentes nos primeiros anos do ensino fundamental. Essas esposas ainda exercem a profissão como educadoras. No entanto, o que chama atenção é que, embora convivam no espaço rural, onde a dinâmica do orçamento também depende da produção do queijo artesanal, as entrevistas são

um assunto a ser tratado com os maridos, uma vez que elas estão distantes dessa dinâmica econômica e pouco dizem sobre a produção. Assim, observei que a profissão e a realidade dessas esposas estavam afastadas do empreendimento do queijo artesanal, diferenciando-se da realidade dos outros produtores, que têm as esposas ligadas ao trabalho rural, compreendendo a dinâmica atrelada ao queijo artesanal e ao trabalho “do lar”.

No que diz respeito à dinâmica da produção, participam esposas e filhos, juntamente com a contratação da mão de obra, em muitos casos, de outras famílias. Os funcionários auxiliam na produção do queijo artesanal ou na venda do leite nas propriedades dos entrevistados. Tendo em vista essas características, considero o perfil destes produtores como agricultores familiares pois segundo a Lei n.º 11.326, de 24 de julho de 2006, eles se enquadram nos requisitos de área da propriedade até 4 módulos fiscais⁴, mão de obra familiar e direta nas atividades econômicas, renda originada de seu próprio empreendimento e gestão familiar da propriedade. Gasson e Errington (*apud* Abramovay, 1997, p. 3) destacam seis características que ajudam a definir o agricultor familiar:

1. A gestão é feita pelos proprietários;
2. Os responsáveis pelo empreendimento estão ligados entre si por laços de parentesco;
3. O trabalho é fundamentalmente familiar;
4. O capital pertence à família;
5. O patrimônio e os ativos são objeto de transferência intergeracional no interior da família;
6. Os membros da família vivem na unidade produtiva.

Levando em consideração a Lei n.º 11. 326 que caracteriza o agricultor familiar e com base nestes seis pontos citados acima, identifiquei os produtores entrevistados como produtores familiares, uma vez que o trabalho é fundamentalmente familiar, passado de geração em geração a tradição do queijo artesanal, o capital pertence à família e a gestão é feita pelos próprios proprietários, embora nem todos os produtores estejam dentro da delimitação de até 4 módulos fiscais enunciado na Lei n.º 11. 326. Estes produtores possuem, ao mesmo tempo, traços do pequeno produtor rural, ainda que as delimitações de suas propriedades rurais não estejam propriamente dentro dos 50 hectares previstos na Lei n.º 11.428. Além

⁴ Módulo fiscal é a unidade de medida agrária, em hectares, representando a área mínima para as propriedades rurais serem consideradas economicamente viáveis, instituída pela [Lei n.º 6.746, de 10 de dezembro 1979](#). O tamanho do módulo fiscal varia de 5 a 110 hectares, conforme estabelece o município (EMBRAPA, 2012). Segundo a FAEMG, o módulo fiscal estabelecido para o município de Serra do Salitre é de 40 hectares. Disponível em: <<http://www.faemg.org.br/Web/Files/24104420415935551141282041622080192226.pdf>> Acesso em: mar. 2015.

disso, o trabalho realizado na produção do queijo artesanal não envolve diretamente apenas as famílias proprietárias, admite, também, a ajuda de terceiros, característica esta descrita na Lei n.º 11.428 que traz a definição do que seja o pequeno produtor rural:

I - pequeno produtor rural: aquele que, residindo na zona rural, detenha a posse de gleba rural não superior a 50 (cinquenta) hectares, explorando-a mediante o trabalho pessoal e de sua família, admitida a ajuda eventual de terceiros, bem como as posses coletivas de terra considerando-se a fração individual não superior a 50 (cinquenta) hectares, cuja renda bruta seja proveniente de atividades ou usos agrícolas, pecuários ou silviculturais ou do extrativismo rural em 80% (oitenta por cento) no mínimo (Lei Federal 11.428, de 22 de dezembro, 2006).

Assim, defino os agentes produtores entrevistados, compreendidos pela mescla entre agricultores familiares e pequenos produtores. Segundo Wanderley (1996), a agricultura familiar adota diferentes estratégias de sobrevivência, incorporando uma diversidade de situações específicas e particulares. Para além de ser caracterizada com modos peculiares de viver e produzir na sociedade, definindo um contexto heterogêneo para a agricultura, ela se reproduz nas sociedades modernas, adaptando o seu contexto socioeconômico, o que as obriga a modificar a sua forma tradicional de produzir, introduzindo novas culturas ao adaptar-se às exigências da sociedade, mas que não significa uma ruptura com as suas formas anteriores tradicionais ou com suas raízes camponesas. Portanto, na análise da autora, a agricultura familiar assume uma diversidade de formas sociais e de combinação entre propriedade e trabalho que vão além da subsistência. O agricultor familiar é o principal agente na transformação histórica da agricultura, definindo novas estratégias e atividades pluriativas no estabelecimento familiar.

Para Abramovay (1997), a agricultura familiar não deve ser sinônimo de pequena produção, atrelado a uma agricultura de subsistência, ou que signifique a não inserção desses produtores no mercado, com “baixa renda”. O autor menciona a importância de superarmos este preconceito, considerando a agricultura familiar relevante no processo econômico, contra uma cultura que valoriza apenas grandes latifúndios, centrados no trabalho assalariado, que caracteriza países com alta concentração de renda e pobreza, como o Brasil, África do Sul e Indonésia.

Segundo o último Censo Agropecuário, realizado no ano de 2006, a participação da agricultura familiar na produção de alimentos representa 84,4% do total dos estabelecimentos.

O valor bruto da produção da agricultura familiar representa R\$ 54 bilhões, uma porcentagem representativa de 38%, enquanto da agricultura não familiar representa R\$89 bilhões, com a porcentagem de 62%. Embora a agricultura não familiar seja representativa no processo econômico, a agricultura familiar é a que mantém a maior participação de pessoas ocupadas, representando 12,3 milhões de pessoas, equivalente a 74,4%, enquanto a agricultura não familiar representa a ocupação de apenas 4,3 milhões de pessoas, com uma porcentagem de 25,6% (CENSO AGROPECUÁRIO, 2006). Portanto, a agricultura familiar representa um forte setor econômico para a produção de alimentos e para a empregabilidade. Seu fortalecimento e importância também se deve ao conjunto de decisões políticas para o seu fortalecimento, fato que permitiu que, em 2014, o Brasil saísse do Mapa da Fome da FAO.

Abramovay (1997) reforça a importância do desenvolvimento descentralizado dos processos produtivos territoriais que promova um equilíbrio na ocupação desses territórios. Ter políticas voltadas para a segurança do produtor familiar é fundamental não apenas no combate à fome, mas também para a formação de uma “sociedade civil” no meio rural, possibilitando novas visões para a luta contra as desigualdades.

Segundo o censo agropecuário de 2006, a estrutura fundiária no Brasil possui, ainda, características de distribuição desigual do território, com alto grau de concentração de terra. Entretanto, a pesquisa destaca a Região Sul como a de menor desigualdade nesta distribuição, revivendo um campesinato típico da Europa Ocidental: onde há pequenas propriedades de agriculturas familiares. Esta região também é mencionada por Abramovay (1997) como um forte exemplo da formação de uma sociedade civil no meio rural. O autor faz referência à vocação da região com predominância de agricultura familiar e de que maneira, a partir dessas pequenas extensões, são formuladas organizações que contribuem para o desenvolvimento do espaço rural.

Este mesmo perfil de agricultura familiar e pequena produção ocorre entre os três produtores que são associados ao *Slow Food*, em Serra do Salitre, identificados pelos nomes fictícios de Joaquim, Pedro e Antônio. Um destes entrevistados enfatiza a importância de se repassar a cultura para os filhos, preservando a tradição da produção do queijo artesanal de leite cru. Ele atribui importância ao *Slow Food* que o incentiva a preservar a produção familiar. Aponta que esta cultura não deve ser deixada apenas aos trabalhadores fora do círculo familiar — aos contratados para a mão de obra na propriedade —, pois esta tradição

deve se manter “viva” e valorizada para as próximas gerações, conforme retrata a fala do produtor:

Então (...) esse Movimento é interessante juntar cultura, biodiversidade, o valor das famílias que temos que buscar. Isso tudo para que a próxima geração não perca esse resultado, você resgatar tudo aquilo que você perdeu o dinheiro não paga, é muita coisa que a gente tem que estar preparado para nossa geração. (PESQUISA DE CAMPO – Joaquim, Serra do Salitre, Minas Gerais, 2014, grifo do autor).

Esta preocupação com a tradição da produção do queijo artesanal, identifiquei de forma enfática apenas na fala deste produtor associado ao *Slow Food*. O restante dos produtores, ainda que alguns filhos participem de forma efetiva na produção, afirmam em entrevista que os descendentes buscam outra carreira ao fazer faculdade e pouco se interessam em permanecer na propriedade, conforme irei tratar detalhadamente mais adiante. Esta realidade demonstra, segundo Camarano e Abramovay (1997), a tendência dos últimos cinquenta anos para o meio rural. O que se observa, com base nos dados estatísticos migratórios, é a crescente desruralização dos anos 1950 aos anos 1980, devido à evolução dos movimentos migratórios rural-urbano. Dos 11 milhões de migrantes rurais brasileiros, nos anos 1950, quase metade, representando 46,3% vinha do Nordeste, este fato não é surpresa pois a década é conhecida como o período de maior migração intra-regional, com a construção da estrada Belém-Brasília, da nova Capital Federal, e das grandes migrações para regiões metropolitanas, bem como para trabalhos na colheita do café em São Paulo e no norte do Paraná, além do mais as grandes secas no Nordeste explicam este fenômeno da migração. A região Sudeste também aparece com números expressivos: 4 milhões de habitantes deixam o campo, o que corresponde a 30,6% da população rural, no início da década, representando a expansão da própria região metropolitana que perdurará até aos anos 1980. Os autores ressaltam o rejuvenescimento desses movimentos migratórios que, em sua maioria, são de jovens e mulheres, uma vez que as condições da cidade se mostram mais atrativas em relação ao rural, que permanece associado ao contexto problemático de exclusão, denotando, também, falta de investimento e infraestrutura.

3.3 Entre o rural e o urbano: novas perspectivas

Segundo os dados do último censo do IBGE (2010), a população no Brasil aumentou, atingindo o número de 190 milhões de pessoas. Deste total, 160 milhões estão distribuídos na área urbana, enquanto na área rural estão distribuídos 30 milhões. A pesquisa demonstra a diminuição da população rural. De 1980 a 2010, o percentual baixou de 32,30% para 15,64%. Com relação ao censo estatístico do município de Serra do Salitre, os dados de 2010 demonstram que, do total de 10.549 habitantes, 7.146 pessoas residem na área urbana, correspondendo a 73,51% da população. Na área rural, habitam 2.794 pessoas, representando 26,49% do total. Observo, portanto, que o município segue a tendência nacional, predominando a população na área urbana. Entretanto, dos onze entrevistados no município, dez produtores residem na área rural, incluindo os três produtores associados ao *Slow Food*, que corresponde a 91%, enquanto apenas um produtor reside na área urbana, representando 9%.

Quanto a esta divisão administrativa entre o urbano e o rural, demonstrando a concentração populacional brasileira na área urbana, tanto Abramovay(2001) como Silva(1999) fazem uma crítica à definição do rural no Brasil. Segundo os autores, a separação entre o rural e o urbano parte de perspectivas arbitrárias, utilizando parâmetros que pouco explicam a dinâmica da atividade agrícola e não agrícola, que vê o rural como distante e isolado.

Segundo Abramovay (2001, p. 2), a definição do espaço rural obedece a um caráter residual e administrativo em que “um mínimo de adensamento e de oferta de serviços é suficiente para que uma certa localidade seja classificada como ‘urbana’ e para que o desenvolvimento rural seja assimilado, automaticamente, a ‘urbanização do campo’”. O autor ainda aponta a necessidade de uma nova definição para as áreas rurais, com base em características sociais e territoriais, como, por exemplo, o tamanho da população e a sua densidade, e não por divisões administrativas e setoriais, pois, assim, o resultado mostraria uma outra análise e não apenas o esvaziamento e isolamento do meio rural demonstrados nos dados do censo do IBGE (2010). Ele ressalta que é fundamental encontrar um meio de desenvolvimento e ascensão para a população que vive degradada nos espaços rurais, uma vez que o conceito do espaço rural está atrelado à natureza territorial e não à setorial. O meio rural

não deve ser tomado como um espaço que deva ser superado para instauração do progresso urbanizado.

Estudos europeus e norte-americanos, citados por Abramovay (2001), entre eles o estudo de Bagnasco e Triglia (*apud* ABRAMOVAY, 2001), realizado em 1988, sobre a experiência dos distritos industriais na Itália⁵, apontam o envolvimento e a cooperação entre indústrias e o meio rural para o pleno desenvolvimento local. Esses distritos são exemplos de como se formam espaços interligados entre o rural e o urbano, criando condições de interação, dinâmica e organizações locais. Os estudos contribuem no sentido de definir o espaço rural a partir do conceito de ruralidade, destacando três atributos:

O primeiro é a relação com a natureza: a ruralidade supõe, em última análise, o contato muito mais imediato dos habitantes locais com o meio natural do que nos centros urbanos. O segundo atributo característico do meio rural é a sua relativa dispersão populacional, em contraste com as imensas aglomerações metropolitanas. São estes dois atributos que respondem pelo dinamismo demográfico que muitos não hesitam em chamar, tanto na Europa, como nos Estados Unidos, de renascimento rural. A eles acrescenta-se uma terceira característica, que é a relação com as regiões urbanas: as grandes cidades são evidentemente o centro nervoso do processo de desenvolvimento. Mas o próprio crescimento e a interiorização das grandes e médias cidades abrem a oportunidade de novas atividades e da valorização de atributos do meio rural até então desprezados. (ABRAMOVAY, 2001, p. 2).

Portanto, é da renda urbana que depende o dinamismo rural. Para Abramovay(2001), a proposta para o espaço rural é que ele não se urbanize, mas que esteja presente um conjunto de organizações que planejem o seu aproveitamento econômico, que os mercados convencionais dificilmente revelam. Deve ser usufruído o seu conjunto de atributos e valores “como a produção territorializada de qualidade, a paisagem, a biodiversidade, a cultura e um certo modo de vida” (ABRAMOVAY, 2001, p. 2).

Assim como Abramovay (2001) assinala para as novas transformações no meio rural, em que a separação entre o rural e o urbano não mais compreenda uma delimitação fixa de fronteiras, mas se reorienta para o desenvolvimento interdependente dos territórios (rural e

⁵ Segundo Abramovay (2001), a Itália apresenta pesquisas influentes com relação à dimensão territorial como fator de desenvolvimento. A definição de distritos industriais parte do conceito de que o território é mais do que uma delimitação física e uma relação entre indivíduos, empresas, comunicação, etc. Antes, é um tecido social, com uma organização complexa, laços históricos, identidade e potência econômica. Os distritos industriais na Itália são experiências baseadas em redes, que buscam o desenvolvimento territorial na interação entre indivíduos, empresas e organizações locais, valorizam a confiança, a tradição e a potencialidade do território, para que a economia possa ir além das bases físicas e delimitações entre o espaço rural e o espaço urbano.

urbano), trazendo consequências como o novo rural e novos modos de produção, Carneiro (1998) também aponta para uma nova ruralidade, em constante construção de novas identidades. Segundo Carneiro (1998), a mudança de ritmo nas relações sociais e de trabalho no campo transformam a concepção do que é rural e do que é urbano e “não correspondem mais a realidades distintas cultural e socialmente”. Nesse sentido, Carneiro (1998, p. 53) reflete que a modernização agrícola, com o padrão de vida industrial-urbano, não significa uma padronização de valores e ideias expressas pela urbanização. A extensão desses valores atinge, com intensidade e modo diferentes, as classes de produtores, entre as quais a ruralidade “se expressa de formas diferentes em universos culturais, sociais e econômicos heterogêneos”.

Diante disso, a Carneiro (1998) afirma que os próprios modelos produtivistas, tanto no campo como na cidade, permitiram que, a partir dos anos 1980, surgissem novas formas de reprodução social no campo e nas cidades, principalmente nos países capitalistas avançados, onde a tradição cultural foi reconsiderada na modernização agrícola. É nesse contexto que surge o debate em torno do conceito de pluriatividade — que expressa a emergência de novas formas de organização produtiva no campo. As atividades não somente relacionados com a produção agrícola são alternativas criadas ao êxodo rural, ao desemprego urbano e ao padrão de desenvolvimento agrícola dominante, que se configuram na organização da atividade do campo (CARNEIRO, 1998, p. 56). O fenômeno da pluriatividade também está associado à procura do lazer nos espaços rurais pelas pessoas da cidade, ao desenvolvimento turístico no meio rural, ao consumo da vida “rural”, que ganha legitimidade com o pensamento ecológico dos anos 1990, no Brasil. O campo passa a adquirir novos valores pelos quais as pessoas buscam a proximidade com a natureza e com o estilo de vida rural, devido ao questionamento da sociedade pelo modelo de degradação que se instituiu nas cidades, originado pela expansão industrial e o ritmo de vida acelerado. (CARNEIRO, 1998).

É nesse sentido que o espaço rural passa a se desenvolver para além da produção agrícola e torna-se mais um bem de consumo na forma de turismo. Por isso, na visão de Carneiro(1998) não faz sentido abordar o rural como o local do atraso e o urbano como símbolo do avanço econômico. Devemos pensar o meio rural a partir da integralização dos espaços, como uma troca entre o rural e o urbano, havendo também uma assimilação da modernização das indústrias nos espaços rurais, como aldeias e pequenas vilas (CARNEIRO, 1998, p. 57).

Levando em consideração essas transformações, Carneiro (1998) salienta a necessidade de fazermos a análise do rural com base nas relações sociais que se desenvolvem, a partir dessa integração do campo à economia global. Ao contrário do que muitos autores acreditam, este processo de intercâmbio de culturas não padroniza o meio rural ou dilui as suas relações, mas proporciona o reforço das identidades “apoiadas no pertencimento a uma localidade” (CARNEIRO, 1998, p. 58). A interação entre o rural e o urbano é que permite a manutenção cultural da identidade, respeitando uma lógica própria de identidade local. Assim, originam-se, conforme os exemplos citados no texto da autora, novas localidades de desenvolvimento rural, que são potencializadas na intensificação das trocas entre o rural e o urbano. Estes empreendimentos são voltados para o reforço da heterogeneidade e nas características locais, incorporando novos componentes econômicos, culturais e sociais (CARNEIRO, 1998, p. 58).

Nesses termos, não podemos entender a ruralidade hoje somente a partir da penetração do mundo urbano-industrial no que era definido tradicionalmente como “rural”, mas também do consumo pela sociedade urbano-industrial, de bens simbólicos e materiais (a natureza como valor e os produtos “naturais”, por exemplo) e de práticas culturais que são reconhecidos como sendo próprios do chamado mundo rural. Nesse sentido, importa mais do que tentarmos redefinir as fronteiras entre o “rural” e o “urbano”, ou simplesmente ignorar as diferenças culturais contidas nessas representações sociais, buscar, a partir do ponto de vista dos agentes sociais, os significados das práticas sociais que operacionalizam essa interação e que proliferam tanto no campo como nos grandes centros urbanos, tais como a pluriatividade, os neo-rurais, a cultura country etc.

No que diz respeito a essas novas formas de sociabilidade no contexto rural, Carneiro(1998) cita um exemplo ocorrido numa aldeia nos Alpes franceses e outro, no município de Nova Friburgo, localizado no Rio de Janeiro. Nestes lugares foram desenvolvidas atividades complementares no meio rural, especificamente voltadas para o turismo, como alternativa à agricultura. Mediante, por exemplo, a exploração da festa “à antiga” ou “à camponesa”, na França, os organizadores objetivavam complementar a renda familiar, atraindo novos turistas para frequentar a região. Segundo Carneiro (1998), a festa integra o *ethos* rural e o *ethos* urbano, permitindo que pessoas da cidade se divirtam com as brincadeiras camponesas, jocosas e rústicas, em que não haja separação entre o antigo e o moderno. Dessa forma, no caso francês, ocorre a representação da ruralidade que se traduz no estilo de vida “aldeão”, mas que, ao mesmo tempo, tenta manter a face urbana para não intimidar os turistas. Em Nova Friburgo, no Rio de Janeiro, Carneiro (1998) cita que a região é marcada pelo mercado consumidor de hortifrutigranjeiros. Os distritos de São Pedro da

Serra e Lumiar apresentam um histórico de atividade agrícola, em que cerca de 530 famílias concentram as suas atividades no cultivo de inhame — principal produto — e de outros produtos em menor quantidade, como banana, couve-flor, batata doce, repolho, pimentão, tomate, feijão, milho. Segundo Carneiro (1998), pode-se encontrar na região três tipos de agricultores. O primeiro tipo é o agricultor tradicional, que é caracterizado por baixo índice de mecanização, associado à baixa qualidade dos solos, às áreas reduzidas, à topografia acidentada e, na época, nos 1990, à ausência de créditos, motivos pelos quais se sentiam desestimulados a competir no mercado. Devido a isso, os agricultores tradicionais abandonavam as atividades agrícolas, o que foi estimulado pela expansão do turismo na região (CARNEIRO, 1998, p.69).

Parte desses agricultores está abandonando a atividade agrícola, o que tem sido estimulado pela expansão do turismo na região. Sem condições para aumentar a produção, vendem seus pequenos lotes para se tornarem jardineiros ou caseiros. Outros complementam a renda agrícola com a prestação de pequenos serviços à população de turistas: os homens como auxiliares de pedreiros ou jardineiros, as mulheres como lavadeiras ou domésticas. Dadas as suas condições de produção, suas propriedades não são vistas como um capital produtivo de onde poderia se tirar um rendimento financeiro, mas como uma reserva de capital que será utilizada assim que chegar a hora e se encontrar um comprador, o que dependerá, nas condições atuais, não mais na qualidade da terra para a produção agrícola mas do que é valorizado pelos turistas? Facilidade de acesso por carro, proximidade do centro da aldeia e natureza exuberante. Para os que têm algum capital, a construção de casas de aluguel tornou-se uma alternativa significativa.

Outro exemplo de diversificação das atividades no meio rural é mencionado por Carneiro (1998), a partir do segundo tipo de agricultor. O agricultor tradicional é também aquele que explora lotes de terra em que não são proprietários. Na condição de meeiros, eles investem o que recebem na atividade agrícola na construção de casas de aluguel, para a exploração do turismo, exercendo a dupla função de meeiro-pedreiro, com objetivo de aumentar a renda familiar. O terceiro tipo de agricultor, Carneiro (1998) representa pela categoria dos pluriativos. Segunda a autora, esta categoria é ambígua e heterogênea em sua origem e conformação (CARNEIRO, 1998, p. 70).

A categoria dos pluriativos, como em todo lugar, é ambígua e heterogênea em sua origem e conformação. Aqui ela inclui aqueles que, por ausência de meios ou de vontade, não adotaram o modelo de agricultura modernizada, optando por manter uma agricultura articulada a outras atividades que lhes possibilitam uma renda superior à renda agrícola. O que distingue essa categoria dos agricultores tradicionais é muito mais uma visão empreendedora voltada para a exploração dos recursos e das novas oportunidades locais cuja renda pode ou não reverter para um investimento futuro na agricultura. Alguns desses produtores podem abandonar a atividade agrícola conforme o sucesso de suas atividades extra-agrícolas que

estão normalmente relacionadas ao turismo, tais como: pequenas pousadas ou restaurantes, prestação de serviços para os novos proprietários rurais de origem urbana, pequeno comércio...

A partir desse exemplo, Carneiro (1998) aponta novas sociabilidades no espaço rural, onde está presente a intensa relação com o espaço urbano, promovendo o reforço das identidades territoriais. Para a autora, a exploração do turismo praticada pelos agricultores reproduz a mesma lógica familiar que organiza a produção agrícola. “A pousada é construída com o próprio capital familiar recorrendo aos saberes polivalentes dos membros da família. A manutenção e o atendimento aos turistas também fica a cargo da mão-de-obra disponível na família sendo controlada e regulada pelo parentesco” (CARNEIRO, 1998, p. 70).

Diante dessa discussão exposta que permite compreender o rural para além da delimitação do território, verifico que entre os produtores entrevistados em Serra do Salitre, a emergência, ainda tímida, dessa nova forma de sociabilidade entre os agentes. Dos onze entrevistados, apenas um produtor está localizado na área urbana. Este produtor está ligado à tradição rural dos meios de vida, entretanto, possui a residência no espaço urbano. Além de dedicar a propriedade localizada na área rural apenas para a venda de leite, ele também complementa a renda com a aposentadoria. Este é um exemplo do surgimento de uma nova sociabilidade no ambiente rural, mantida pela relação de intercâmbio e trabalho no contexto rural e urbano, pela dupla interação.

Outro exemplo de nova forma de sociabilidade rural é o de um produtor associado ao *Slow Food* que se destaca entre todos, em especial, não somente por fazer queijos diferenciados, aliando tradição e inovação, investindo em novas tecnologias para a produção do queijo artesanal de leite cru — conhecimento adquirido em intercâmbios no exterior para o melhoramento da produção, mas também por possuir uma visão “empreendedora” para a divulgação do seu produto artesanal nas redes sociais. A venda do queijo diferenciado de Serra do Salitre, com o “sabor fresco da fazenda”, é não somente reconhecido por muitos contatos do produtor, como também é divulgada pelos armazéns que vendem o seu produto. Outro fator que demonstra a nova dinâmica no rural fica evidente pela adoção, por esse mesmo produtor, de um caderno com a assinatura das visitas em sua propriedade, visando a potencializar o turismo rural. Ele revelou que pretende fazer benfeitorias em sua propriedade para melhor receber os visitantes que são atraídos pela fama de seu queijo artesanal. Ele sempre recebe inúmeros visitantes, inclusive estrangeiros.

Trata-se, portanto, da emergência desse novo rural, através do investimento na potencialidade territorial, por meio do turismo local, investindo na tradição do queijo artesanal sob novas perspectivas. Nesse sentido, o *Slow Food* também pretende valorizar o contexto local e tradicional da produção, aproximando os produtores dos consumidores, e de certa forma, o rural e o urbano como espaços interdependentes. Mesmo que não sejam promovidas e organizadas pelo próprio *Slow Food*, as feiras locais são por ele apoiadas e incentivadas, auxiliadas na divulgação de produtos tradicionais e de alimentos “limpos”, promovendo debates, sobre, por exemplo, o desperdício dos alimentos ou documentários relacionados à alimentação. Estas feiras são divulgadas nas redes sociais pela página do *Slow Food* e se estabelecem nas metrópoles, como Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Florianópolis, entre outras. Dessa forma, o *Slow Food* também contribui para a nova sociabilidade rural, promovendo, para além da fronteira entre o rural e o urbano, a valorização da produção dos alimentos.

3.4 A extensão das propriedades em Serra do Salitre e seus impactos na produção

A extensão das propriedades dos onze produtores entrevistados são classificadas na sua maioria como “minifúdio” e “pequenas propriedades”. Segundo o Art. 4, inc. IV do Estatuto da Terra - Lei 4.504/64, minifúdio é assim definido: “IV-‘Minifúndio’, o imóvel rural de área e possibilidades inferiores às de propriedade familiar”. Segundo a Lei 11.326, a propriedade familiar consiste em 1 a 4 módulos fiscais. No município de Serra do Salitre, o módulo fiscal compreende 40 hectares. Portanto, considereei como “minifúndios” as propriedades abaixo de 40 hectares. Para a classificação fundiária do imóvel rural em “pequenas propriedades” segui os parâmetros da Lei 8.629/93, no art. 4. A pequena propriedade é de 1 a 4 módulos fiscais, enquanto a média propriedade compreende uma área superior a 4 e até 15 módulos fiscais. Portanto, para o município de Serra do Salitre a pequena propriedade está na faixa de 40 a 160 hectares.

De 20 a 40 hectares são quatro produtores, representando 36% dos entrevistados considerados minifundiários ou pequenos produtores. Na faixa de 70 a 160 hectares, encontram-se seis produtores, o que representa 55% dos entrevistados. Estes ainda considerados como pequenos produtores segundo o módulo fiscal do município de Serra do Salitre. A grande propriedade, aquela que tem acima de 160 hectares, é representada por um

produtor, com o percentual de 9%. Com relação a esta estatística para os três produtores associados ao *Slow Food*, dois produtores se classificam entre os que estão nas pequenas propriedades e um entre os minifundiários.

Em relação aos percentuais apresentados, com destaque para os minifúndios e pequenos produtores, o SEBRAE (2012), em estudo que procura definir o perfil do produtor rural, realizado no ano de 2011 reforça a importância dos pequenos estabelecimentos que possuem menos de 100 hectares para a geração de renda, valendo-se de dados do Censo Agropecuário de 2006:

O Censo Agropecuário de 2006 apresenta um total de 4.920.465 estabelecimentos, sendo que 90% possuem menos de 100 hectares (ha), o equivalente a 4,5 milhões de estabelecimentos rurais. Nesse universo de quase cinco milhões de estabelecimentos, os primeiros dois grupos (menor de 10 ha e de 10 a menos de 100 ha) respondem por 2,5 milhões e 2,0 milhões respectivamente. Dessa forma, tem-se que o grupo de maior representatividade é o grupo de propriedades rurais extremamente pequenas, cuja geração de renda está intimamente relacionada à especificidade e níveis tecnológicos dos ativos destinados à produção. (SEBRAE, 2012, p. 14).

Nesse sentido, Wanderley (2009) afirma que, embora a história rural do Brasil ainda seja profundamente marcado pelo grande latifúndio, “revestida pelo manto do agronegócio”, há, por outro lado, outras formas sociais de produção, dentre as quais a autora destaca a produção familiar. Este contexto permitiu a reconstrução da democracia no Brasil, com implantações de políticas públicas para a agricultura familiar, como o PRONAF. Assim, a agricultura familiar não se constitui apenas como o centro no qual há grande debate. Em particular, no Brasil, a sua importância alcança níveis mundiais, uma vez que o modelo produtivista da modernização agrícola a partir das grandes extensões ganharam atenção devido às suas consequências execráveis. Diante disso, a agricultura familiar depara-se com um novo desafio: com a missão de buscar novas maneiras de produzir que não seja degradando o meio ambiente e que contribua para a valorização do bem-estar das populações do campo e da cidade (WANDERLEY, 2009).

Segundo a EMBRAPA⁶, o setor da agricultura familiar engloba 4,3 milhões de unidades produtivas, representando 84% do total, e mantém 14 milhões de pessoas ocupadas, o que representa em torno de 74% do total das ocupações distribuídas em 80.250.453

⁶ Disponível em: <<https://www.embrapa.br/embrapa-no-ano-internacional-da-agricultura-familiar>>. Acesso em: 4 jan. 2016.

hectares. Em 2014, a agricultura familiar foi escolhida pela Organização das Nações Unidas (ONU) como temática central. Diante disso, os esforços das instituições públicas brasileiras foram intensificados no sentido de investir em pesquisas para fortalecer a produção autônoma, sustentável e com segurança alimentar na produção familiar.

Sobre essa questão, Carneiro (1997) destaca como a produção familiar e a sua base fundiária — a pequena propriedade —, se tornou protagonista na política para o desenvolvimento rural no Brasil. O conceito de desenvolvimento passa a ser “alargado” para outros setores, incorporando outras esferas que incluem a sustentabilidade, proteção ambiental, saúde e educação. As políticas de fortalecimento da produção familiar, nas quais se inclui o PRONAF, originam-se da demanda dos trabalhadores, visando a um novo desenvolvimento rural que, segundo a autora, deve ser aplicado de uma forma mais ampla, levando em consideração as potencialidades locais (da natureza, do mercado de trabalho, da cultura), ampliando a noção do que seja um agricultor, abrangendo, assim, o perfil pluriativo, capaz de combinar atividades agrícolas e não agrícolas. Isto significa que as políticas devem combinar a modernidade com a tradição, contribuindo para formular soluções para diferentes situações que se encontra a agricultura familiar, em suas especificidades. Tendo em vista o desenvolvimento local nos aspectos sociais, ecológicos, culturais e, igualmente, a busca de soluções para situações excludentes no meio rural.

Essas políticas para a agricultura familiar, no Brasil, ganham destaque, inclusive, da crítica internacional. Através do Ministério da Saúde, foi lançado o último *Guia Alimentar para a população brasileira*, no qual a produção familiar é citada como imprescindível para a saúde dos indivíduos. No guia, os alimentos *in natura* ganham destaque e são priorizados os alimentos frescos, que são produzidos na “roça”, a partir da agricultura familiar, onde os bons hábitos alimentares são adquiridos, inicialmente, por meio da adoção de uma produção de qualidade. Nesse sentido, o território rural é reconhecido não somente pela produção dos alimentos, mas como lugar de produção de vida, hábitos alimentares locais, valorizando o produzir, o cozinhar e a cultura. A agricultura familiar “está na moda e vinculada a tendências modernas de consumo de alimentos” (OLIVEIRA, 2015), bem como é praticada com base na valorização da biodiversidade e no uso do conhecimento territorial, podendo produzir economias diversificadas, vinculadas à produção não agrícola, tais como hotelaria, turismo, artesanato, gastronomia, além de impulsionar indústrias implantadas localmente, visando ao desenvolvimento local dos territórios para uma nova abordagem da agricultura.

Nesse sentido, o queijo artesanal, de origem familiar tradicional, representa não apenas o alimento de identificação cultural do estado de Minas Gerais, mas também o produto que circula em todas as regiões do Brasil, com importância e reconhecimento, inserido no contexto de valorização cultural das famílias produtoras que carregam esta marca. Ainda que significativa, a cultura da produção em grandes extensões abre uma nova perspectiva para a pequena agricultura no Brasil, pela via do fortalecimento dessas políticas instituídas para a pequena agricultura familiar, que incentiva a valorização da produção realizada em pequenos empreendimentos, também identificados pelo trabalho familiar.

O queijo artesanal aparece num contexto em que ganha visibilidade nas feiras de agricultura familiar pelo Brasil — conforme relatou o técnico da EMATER-MG entrevistado na pesquisa. O técnico acompanhou o início do trabalho dos queijos artesanais no município de Serra do Salitre, como parte de um processo maior de estruturação de novos parâmetros para o queijo artesanal no estado de Minas Gerais, que se iniciou no final de 1997. Nessas transformações, é englobada a preocupação com o meio ambiente, a segurança alimentar e a sanidade do rebanho, cumprindo, assim, os desafios para a agricultura familiar ressaltados por Wanderley (2009) e Carneiro (1997). O que significa também neste quadro a capacidade dos agricultores em dialogar com as instituições e estabelecer novas formas de trabalho, assim como notei no relato dos produtores e do técnico da EMATER-MG o empenho para o melhoramento da qualidade do queijo artesanal de Serra do Salitre, possibilitando a sua inserção no mercado.

Ressalto, nesta conjuntura, novas perspectivas e desafios que o *Slow Food* vem colocando como pauta para a produção agrícola. Por meio de projetos como o *Terra Madre*, que é um encontro internacional realizado pelo *Slow Food*, a cada dois anos, e tem por objetivo reunir as *Comunidades dos Alimentos* para a discussão de problemas encontrados no dia a dia dos produtores. O *Slow Food* busca colocar em pauta temas mais amplos neste evento, como a biodinâmica e a engenharia genética. Além do mais, são discutidas a importância de modelos de produção, realizadas em pequenas escalas, que possam valorizar a diversidade cultural das famílias produtoras, de forma sustentável. As comunidades dos alimentos é definida por Petrini como entidades físicas, com sujeitos que operam no setor agroalimentar. Os produtores apresentam a cada dois anos, na edição do *Terra Madre*, matérias-primas como colheitas, sementes e a forma tradicional de produzir os alimentos.

As entrevistas realizadas, com os produtores do *Slow Food*, expressam este modelo de agricultura sustentável e de preservação dos alimentos como uma nova proposta para a produção agrícola, seja de uma agricultura familiar ou de uma pequena produção. A necessidade de uma nova forma de produção dos alimentos que valorize a cultura e que adote um modelo de comercialização justa e de preservação da biodiversidade fica evidente com a opinião de três dos produtores entrevistados. No quadro 2 estão transcritas as respostas dos produtores com relação a questão de número 26 do questionário, as respostas demonstram como a partir da filosofia do *Slow Food* são repensadas novas formas de agricultura, a partir do modelo sustentável.

| QUADRO 1: Qual o incentivo para permanecer no <i>Slow Food</i>? | |
|--|---|
| Joaquim | “O alimento é a base de tudo, deve-se preservar a biodiversidade, sustentabilidade produção e preservar a cadeia de consumo.” |
| Pedro | “A expectativa de um apoio cada vez maior, comercialização, divulgação, preservação da cultura.” |
| Antônio | “A segurança de produzir algo com qualidade para o consumidor, consumir produto de qualidade associado ao Movimento.” |

A partir desses relatos, identifico a nova proposta do *Slow Food* para a alimentação com o conceito da *eco-gastronomia*. Nesse sentido, o alimento está relacionado com as múltiplas dimensões do bom, limpo e justo, segundo as quais o modelo de agricultura deve ser sustentável e saudável. Assim, está presente a noção de saudabilidade do alimento no *Slow Food*. Para Barbosa (2009), a saudabilidade alimentar representa, na contemporaneidade, a alimentação associada ao bem-estar. A funcionalidade do alimento representa uma prática desintoxicante, preventiva e curativa para a saúde. Nesse sentido, o alimento representa um retorno à natureza, restabelecendo o equilíbrio e a harmonia entre o planeta, o meio ambiente e os “corpos”. Dessa forma, o consumo dos alimentos torna-se uma prática moral e ética, significando o compromisso político com aqueles que produzem de forma artesanal e tradicional. Além do mais, Oliveira (2014) analisa que a busca pelo alimento “limpo”, na filosofia do *Slow Food*, remete à “pureza”, à comida natural, livre de agrotóxicos. O *Slow Food* sugere o retorno ao ritmo da natureza, tanto na produção agrícola, como na criação dos animais e no preparo dos alimentos. O resgate da agricultura local de base familiar e, principalmente, da agricultura orgânica e “natural” é considerada moralmente superior a uma agricultura industrial e “artificial”. Dessa forma, a agricultura familiar carrega a possibilidade

de representar o ideal de saudabilidade com uma produção que demonstre segurança, qualidade para o consumidor e com a preservação da biodiversidade.

O novo conceito para a produção agrícola, proposto pelo *Slow Food*, está atrelado aos novos desafios na atualidade para o desenvolvimento rural: a produção local, realizada em pequenos estabelecimentos, com a valorização do meio ambiente, das famílias produtoras e das comunidades tradicionais. Assim, para Oliveira (2014), os princípios de saudabilidade e sustentabilidade, sabor e justiça social podem ser encontrados em modelos de certificação alimentar, observado tanto nos movimentos orgânicos, quanto no *Fair Trade*. Os movimentos orgânicos estão ligados à produção sustentável e orgânica, sem uso de agrotóxicos, que protege a saúde dos produtores e consumidores, caracterizada por uma produção mais “natural”. O *Fair Trade*, é um mercado alternativo ao comércio convencional, construído por uma nova parceria entre produtores e consumidores. Embora o *Slow Food* se aproxime em vários pontos dos modelos de produção orgânica e *Fair Trade*, ao mesmo tempo se distancia. O autor aponta, com base nos relatos dos associados, que, para o *Slow Food*, a produção do alimento deve ir além das certificações na produção de orgânicos e ir além da proposta do *Fair Trade*, que é agregar valor econômico justo ao produtor e consumidor. O *Slow Food* busca para além do mercado justo entre produtores e consumidores, a valorização do *ethos* da comunidade, assim o *Slow Food* quer promover a autoestima e a revitalização cultural dos envolvidos.

Portanto, o mercado além de ser uma construção baseada na relação direta entre produtor e consumidor, com a adoção de princípios para o comércio justo e sustentável, deve promover a valorização cultural dos envolvidos, criando uma rede de consciência política em defesa da alimentação local e regional. Nesta perspectiva, o conjunto de autores como Steiner (2006), Garcia-Parpet (2012), Sahlins (2003), Douglas; Irshwood (2004) auxilia na compreensão sobre o mercado e o consumo, a partir da dimensão das experiências humanas, carregadas de signo e reciprocidade, nas quais o consumo do alimento se torna demarcador de relação social, comunicador e expressa o ato político.

3.5 A faixa etária dos produtores e o envelhecimento no espaço rural

A faixa etária dos produtores de Serra do Salitre varia de 40 a 70 anos. As idades que apresentam maior frequência estão na faixa de 40 a 60 anos, representando 73% do total. No

estudo publicado pelo SEBRAE (2012) sobre o perfil dos produtores rurais no Brasil, observa-se uma distribuição uniforme entre os grupos de faixas etárias de 35 a 45 anos, de 45 a 55 anos e de 55 a 65 anos, correspondendo a 66% dos estabelecimentos rurais.

A presença de dirigentes dos estabelecimentos considerados jovens, com menos de 25 anos, corresponde apenas a 3% dos estabelecimentos, enquanto a presença dos mais velhos, com mais de 65 anos, corresponde ao percentual de 18%. Ambos os grupos estão localizados unicamente na região Nordeste.

No que se refere à idade do dirigente do estabelecimento rural, percebe-se uma distribuição relativamente uniforme entre os grupos de 35 a 45 anos, 45 a 55 anos e 55 a 65 anos, que respondem por 3,4 milhões de estabelecimentos, o equivalente a 66% do total de estabelecimentos rurais. O grupo de produtores rurais considerados jovens — menor que 25 anos, respondem por somente 3% dos estabelecimentos, ao passo que os estabelecimentos com dirigentes com mais de 65 anos respondem por 18% dos 5,2 milhões de estabelecimentos. Vale destacar que dos 906 mil produtores com mais de 65 anos, 50% estão no Nordeste, em contraponto, 60% dos 170 mil produtores com menos de 25 anos também estão no Nordeste. (SEBRAE, 2012, p. 24).

Nesse sentido, os números relativos ao envelhecimento no campo são expressivos, apesar de, em sua maioria estar, concentrados na região Nordeste. No município de Serra do Salitre, este processo de envelhecimento é representado por três produtores, dentre os entrevistados, que se encontram na faixa etária de 60 a 70 anos, correspondendo ao percentual de 27%. Segundo o IBGE (2010), os dados revelam um aumento da população no Brasil com 65 anos ou mais, que era de 4,8% em 1991, avançando nos anos 2000 para 5,9% e nos anos de 2010 para 7,4%, fato que mostra a expansão dos aposentados no país e a sua contribuição para a renda familiar.

Diante disso, é pertinente ressaltar o depoimento de dois produtores de Serra do Salitre, com idades de 65 e 70 anos, no qual afirma que a aposentadoria constitui parte da renda familiar. Os produtores relatam que o auxílio é insuficiente e que, por isso, complementam a renda com a venda de leite para uma grande indústria. Estes produtores são exceção entre os entrevistados, pois ambos não trabalham com o queijo artesanal. Eles alegam que o fator mais importante para a desistência do trabalho com o queijo foi a mão de obra e não o fator saúde ou idade, embora confirmem que falta saúde para continuar o trabalho sem ajudantes.

Os onze produtores entrevistados lamentaram a dificuldade de se contratar mão de obra e que o treinamento desses funcionários levaria um tempo. Por vezes, os que recebem treinamento — chamados de “peões” pelos produtores — não querem prosseguir com o trabalho do queijo artesanal. É por este motivo que os dois produtores preferem apenas vender o leite para uma empresa de laticínios. Nesse sentido, é uma atividade “menos trabalhosa” que fazer o queijo artesanal. Portanto, observo que em meio à ausência de mão de obra se torna mais atrativo vender o leite para as indústrias, tendo a aposentaria como complemento para o orçamento. Noto que a renda principal é obtida pela venda do leite, contudo, considero que a aposentadoria contribui decisivamente para o orçamento, mesmo sendo um auxílio mínimo. A produção do leite depende das condições climáticas, da valoração do mercado, etc, por isso a aposentadoria se apresenta como uma garantia de estabilidade para a família do produtor.

Gusmão e Alcântara (2008), ao refletirem sobre o processo de envelhecimento e a importância da aposentaria no espaço rural, salientam que, devido à indefinição do que é rural e urbano no Brasil, torna-se dificultoso refletir sobre envelhecimento em ambos os espaços. Novamente, há uma crítica na metodologia de pesquisa utilizada pelo IBGE para a delimitação do espaço entre a cidade e o campo. Nota-se que vigora o critério político-administrativo do Brasil das Câmaras Municipais determinarem o que é urbano e rural (ABRAMOVAY, 2000). Nesse aspecto, municípios e distritos com “poucas residências”, característico de cidades pouco populosas, são considerados urbanos, havendo, dessa forma, uma supremacia do urbano sobre o rural e a subestimação da população rural, dificultando ainda mais a elaboração de políticas públicas para os idosos que residem no campo (GUSMÃO; ALCÂNTARA, 2008, p. 173).

Quando há estudos sobre a velhice, privilegiam-se temas como, por exemplo, a aposentadoria rural, buscando entender os impactos dela sobre o sistema previdenciário, bem como desafios e entraves para a economia, que acompanham essas políticas baseadas num modelo de desenvolvimento e modernização no campo para as grandes propriedades. Pouco ou nada se discutem de fato as mudanças e benefícios da aposentadoria no contexto da produção familiar (GUSMÃO; ALCÂNTARA, 2008).

É nesse sentido que as autoras retratam a condição da região Nordeste, onde as atividades predominantes no campo são a agricultura e a criação do gado. Todavia, as técnicas desses trabalhos são rústicas e dependem de fatores ambientais. Para as outras atividades prestadas nas pequenas cidades, a aposentadoria tem uma grande importância: por vezes, é a

única alternativa para garantir a permanência no campo. Silva (1999) enfatiza a importância do sistema previdenciário que, em linhas gerais, oferece benefícios atingindo a população economicamente mais vulnerável, residente em pequenos municípios ou regiões mais pobres, como o Nordeste, beneficiando, principalmente, pessoas idosas do sexo feminino e economias agrícolas mais frágeis, e evitando que haja migração da população para os grandes centros urbanos. Diante desse quadro retratado pelos autores, a aposentadoria representa uma manutenção no comércio local em que a produção deixa de ser a única fonte de renda. Assim, os aposentados aparecem como uma nova categoria, que contribui para importantes recursos nos municípios (GUSMÃO; ALCÂNTARA, 2008).

Dessa forma, os autores colaboram para desvendar alguns mitos sobre o envelhecimento, principalmente no espaço rural, onde, por muitas vezes, era a função dos filhos mais velhos cuidarem dos membros idosos. Entretanto, diante da “precariedade do trabalho remunerado dos mais jovens, do desemprego e da baixa remuneração da agricultura familiar, mais a sazonalidade do trabalho, o velho com a sua aposentadoria assume a chefia familiar [...]” (GUSMÃO; ALCÂNTARA, 2008, p. 177). Verifico, assim, que, no caso de Serra do Salitre, a aposentadoria é um complemento da renda, que auxilia na estabilidade do produtor no campo, indicando novas transformações para o envelhecimento no espaço rural.

3.6 A escolarização e os desafios para campo

Foi possível verificar, entre os onze entrevistados, que cinco produtores possuem ensino médio completo ou profissionalizante, representando 46% do total. Este índice é alto se comparado à situação nacional, em que, segundo o SEBRAE (2012), pouco mais de 10% dos produtores têm o ensino médio. Entretanto, deve-se considerar o restante dos produtores que possuem uma escolarização pouca desenvolvida: três produtores, representando 27% que não concluíram o ensino fundamental; dois produtores, representando o percentual de 18% dos que apenas possuem o ensino fundamental completo, e um produtor apenas, representando 9% para o ensino médio incompleto.

Com relação aos dados atuais de escolaridade no município, segundo o INEP, em 2013, a taxa de rendimento das escolas rurais (compreendendo os anos iniciais de escolarização, do 1.º ao 5.º ano) apresentam 100% de aprovação dos alunos. Entretanto, a

distorção idade-série representa a porcentagem de 7% para o 2.º ano e 12% para o 5.º ano. De modo geral, o problema da educação do município está mais concentrado na área urbana, para onde os alunos localizados na área rural devem se deslocar para concluir a etapa final do ensino fundamental (6.ª a 8.ª série) e o ensino médio. Os dados demonstram uma ampla evasão escolar a partir da 6.ª série, que alcança um índice maior no ensino médio, particularmente no 1.º ano, com a porcentagem de 11,3% e no 3.º ano com 11,7%, indicando, dessa forma, que é preciso estratégias pedagógicas para conter esses números da evasão⁷.

Os dados indicam a precária educação no campo, uma vez que os residentes rurais, em Serra do Salitre, precisam se locomover até a área urbana para concluir a educação básica e o ensino médio. Este fato gerou críticas, como se pode verificar na fala de um dos produtores sobre a escolaridade de seus filhos:

As crianças levantam 4h00 da manhã para começar as aulas às 7h00, não tem incentivo para permanecer na roça, de que jeito? (PESQUISA DE CAMPO – Bernardo, Serra do Salitre, Minas Gerais, 2014).

Este contexto demonstra a escolaridade pouco desenvolvida no meio rural, no Brasil, que se caracteriza por um histórico de exclusão, em que as políticas de acesso aos direitos educacionais são precárias. Este processo de exclusão é fruto de um projeto de modernização em que o campo sempre esteve atrelado ao lugar do atraso. As condições socioculturais da população no campo nunca foram prioritárias no plano educacional, denotando a desigualdade e os altos índices de educação baixa que reverberam até os tempos atuais.

Há uma tendência dominante em nosso país, marcado por exclusões e desigualdades, de considerar a maioria da população que vive no campo como parte atrasada e fora de lugar no almejado projeto de modernidade. No modelo de desenvolvimento, que vê o Brasil apenas como mais um *mercado emergente*, predominantemente urbano. Nesta lógica, não haveria necessidade de políticas públicas específicas para estas pessoas (populações do campo), a não ser do tipo compensatório à sua própria condição de inferioridade, e/ou diante de pressões sociais. A situação da educação no meio rural hoje retrata bem esta visão. (FERNANDES; CERIOI; CALDART, 2004, p. 21, grifo dos autores).

⁷ Disponível em: < <http://www.qedu.org.br/cidade/4109-serra-do-salitre/aprendizado> >. Acesso em: 31 mar. 2015.

Wanderley (2009) contextualiza os anos de 1950 e início de 1960 como o período da modernização capitalista na agricultura, que segundo a autora, ocorreu de forma *conservadora*, trazendo consequências, tais como a subordinação da agricultura à indústria e a prioridade da estrutura agrária patronal, baseada no grande latifúndio, em que o modelo de empresa rural estava pautado pelo grande proprietário. É nesse sentido que o pequeno proprietário, ou pequeno agricultor, não podendo assumir a condição de empresário, ficava excluído desse processo. A autora ainda menciona a visão pejorativa desse pequeno agricultor no personagem criado por Monteiro Lobato, o *Jeca Tatu*, representado de forma negativa e considerado símbolo do atraso e da incultura. Dessa forma, muitos agricultores ficaram estereotipados neste personagem — visão predominante da elite agrária da época.

[...] eram atribuídas práticas e atitudes que os conduziam a sua própria miséria e isolamento: pouco interessados (os produtores) em ampliar seu processo produtivo, limitar-se-iam a obter pelo seu trabalho o estritamente necessário à subsistência imediata; avessos a riscos, evitariam enfrentar as vicissitudes do mercado; fechados em seu próprio mundo, recusariam a influência das escolas (WANDERLEY, 2009, p. 37).

A condição de exclusão permitiu que o pequeno agricultor permanecesse na situação de miséria, trabalhando apenas para sua subsistência e permanecendo resistente à escolarização. Entretanto, ao longo da história, as políticas para a educação rural foram instauradas visando à educação compensatória (ARROYO; CALDART; MOLINA, 2004). Tais políticas educacionais consistiam em manter o pequeno produtor em condições degradantes de trabalho, não se priorizava o seu desenvolvimento intelectual e não se implantava um projeto educacional de modernização para o trabalho na agricultura. O foco era na urbanização das áreas rurais, enfatizado no modelo educacional a demanda por uma necessidade de “civilidade”. Portanto, a educação rural era voltada para manter os pequenos agricultores em condição de isolamento e atraso técnico, ou era voltada para o “enquadramento” desses produtores às condições urbanas. Segundo Fernandes, Cerioli e Caldart (2004, p. 29) a hegemonia do processo urbano tem levado muitos cientistas e formuladores de política a concluir que “a única saída para a sobrevivência do pequeno produtor seria a sua integração à agroindústria patronal e sua subordinação às exigências do mercado dominado pela agricultura capitalista”.

Nesse sentido, após grande resistência e demanda por parte dos movimentos sociais, como o MST, novas perspectivas para a educação no campo vêm sendo discutidas, como, por exemplo, a garantia da educação no/do *campo*, e não mais, como anteriormente discutido, no

velho conceito apenas da “educação rural” — uma vez que este termo não abarca as especificidades e cultura da população agricultora, e não respeita o direito destes a permanecerem com o vínculo às suas tradições no campo. Portanto, a luta educacional tem o propósito de conceber a educação do campo voltada para os “interesses e ao desenvolvimento sociocultural e econômico dos povos que habitam e trabalham no campo, atendendo às suas diferenças históricas e culturais” (FERNANDES, CERIOLI, CALDART 2004, p. 27), no sentido de resgatar a identidade dos grupos, estendendo também esta luta para a população quilombola e indígena.

Para Abramovay (2005, p. 2), o desenvolvimento rural deve ir além de uma política educacional com o propósito de “fixar o homem ao campo”. É necessário um ambiente social que estimule, principalmente os mais jovens, à inovação. O desenvolvimento rural para a juventude não pode limitar-se à agricultura, pois cada vez mais os agricultores serão pluriativos. A renda, assim, também dependerá de outras atividades, que incluem a possibilidade de combinar no espaço rural postos de trabalho com pequenas e médias empresas (SILVA, 1999). Quanto mais o jovem estiver capacitado nestas outras atividades, entre as quais o autor destaca a valorização da própria biodiversidade, haverá maiores chances de realização profissional e pessoal. Abramovay (2005, p. 2) defende a revalorização dos espaços rurais a partir do conhecimento. A profissionalização é fundamental para o desenvolvimento de novos projetos privados ou sociais no espaço rural, e que estejam em íntima relação com mercados dinâmicos, contribuindo para o surgimento de novas atividades que na prática evitariam “a falsa oposição entre a monotonia e a pobreza da vida interiorana e os conhecidos problemas das periferias das grandes cidades”.

Dessa forma, ainda permanece a falta de planejamento para uma estrutura pedagógica que deveria levar em consideração as especificidades da cultura no campo, valorizando as tradições rurais, o modo de vida e a produção de alimentos dessas populações. A necessidade do planejamento pedagógico deve contribuir para “alargarmos” o sentido do desenvolvimento rural, que vai além das delimitações entre o “rural” e o “urbano”, devendo promover e incentivar novas possibilidades e projetos nesses espaços, reconhecendo a potencialidade territorial.

Diante dessa realidade, o *Slow Food* busca desenvolver projetos na educação, de modo a valorizar as tradições de quem produz o alimento, ainda que seja uma proposta em

fase inicial no Brasil. É dessa forma, que o *Slow Food* tem o projeto *Educação do gosto*⁸, pelo qual orienta jovens e adultos a desenvolverem as habilidades sensoriais através do sabor dos alimentos, incentivando-os a consumi-los sazonalmente e valorizando também a cultura de quem os produz. O projeto incentiva, através da colaboração no currículo escolar, o treinamento de professores e até o melhoramento da merenda, estimulando o cultivo de hortas no ambiente escolar (SLOW FOOD, 2007).

A educação sempre teve um papel central no que fazemos. Através da estimulação e treinamento dos sentidos, o *Slow Food* ajuda as pessoas a redescobrirem as alegrias do comer e a entender a importância de se preocupar com a origem dos alimentos, quem os produz e como é preparado. O *Slow Food* tem programas educacionais para todos: crianças e adultos, associados e não-associados. Estas considerações resultaram no projeto **Educação do Gosto**, com o objetivo principal de educar os jovens para desenvolver suas habilidades sensoriais, e ajudá-los a entender a importância do alimento como uma parte integral da cultura da sociedade. O programa **Educação do Gosto** do *Slow Food* não se limita a simples classificação das qualidades nutricionais, mas enfatiza que o alimento também significa prazer, cultura e convívio. Trabalhando com os valores e atitudes, ampliam-se os relacionamentos e se catalisam as emoções. O *Slow Food* acredita na necessidade da **Educação do Gosto** como a melhor defesa contra o alimento de má qualidade e adulterado. É a forma principal de combater a invasão do *fast food* em nossa dieta. Ajuda a preservar a cozinha regional, produtos tradicionais, espécies vegetais e animais em risco de extinção. (SLOW FOOD, 2007).

O estilo educacional do *Slow Food* é baseado na *Oficina do gosto*, cujos eventos ensinam os participantes a degustar e a comparar alimentos, combinando estes alimentos com vinho ou outra bebida (SLOW FOOD, 2007). No evento *Oficina do gosto*, realizado no SESC de Ribeirão Preto, SP, o palestrante responsável pela comunidade de alimento do *Slow Food*, em Campo Lindo, Batatais, SP, afirmou a necessidade de um novo modelo de produção, pois embora o sistema mundial tenha resolvido o problema da quantidade de alimentos, não resolveu o problema da qualidade. Além disso, há bastante desperdício alimentar, concomitante ao empobrecimento da biodiversidade e a falta de segurança na produção de alimentos.

O palestrante e líder do *convivium* de Campo Lindo, mencionou a necessidade de resgarmos a alimentação como qualidade e equilíbrio de vida, de como é importante modificarmos a produção para o sistema local repensando o novo modelo alimentar. Também enfatizou o problema do município de Ribeirão Preto, SP, que não é mais soberano na

⁸ Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/educacao-do-gosto>> Acesso em: 16 jun. 2015.

produção alimentar, pois importa alimentos da região do Triângulo Mineiro. Por fim, ao final do evento, ocorreu a experimentação de alguns alimentos tradicionais, entre eles a geleia e doce de umbu, bem como de um queijo que tinha uma “capa” de ervas, produzido por uma senhora de descendência sírio-libanesa, residente na região. Essa experiência foi proveitosa ao público da palestra, conscientizando profissionais da área da alimentação, estudantes de gastronomia, estudantes técnicos de nutrição, diretores e coordenadores de escolas que aproveitaram a ocasião para fazer contatos com o palestrante, combinando de levar essa experiência da *Oficina do gosto* para as escolas. Assim, o *Slow Food* busca educar e conscientizar, tanto jovens como adultos, da necessidade de valorizar a tradição e a produção alimentar de qualidade, lembrando que as escolhas dos consumidores são políticas e, por isso, se tornam um ato agrário.

3.7 A utilização da Internet no espaço rural

No que se refere ao uso de tecnologia no Brasil, especialmente na adoção da Internet, segundo os dados divulgados pelo IBGE (2005), através de estudo feito pelo PNAD, o acesso à Internet no Brasil cresceu 143,8% nos últimos anos. Entretanto, 53,5% dos brasileiros ainda não utilizam a Internet, segundo matéria publicada na Folha de S. Paulo (WALLOWICZ, 2013). Com relação ao espaço rural, o IBGE (2005), ao analisar o percentual de pessoas de 10 anos ou mais de idade, divididas por grupamentos ocupacionais no trabalho principal, que utilizaram a Internet, num período de três meses, destaca o grupo de trabalhadores agrícolas, que representam a baixa porcentagem de apenas 1,7%.

O percentual de pessoas que utilizaram a Internet, em algum local, no grupamento formado pelos profissionais das ciências e das artes, alcançou 72,8%, situando-se no patamar mais alto e nitidamente distanciado dos demais. Em seguida, vieram os dos grupamentos dos trabalhadores de serviços administrativos (59,3%) e dos dirigentes em geral (58,0%) e, depois, os dos membros das forças armadas e auxiliares (52,9%) e dos técnicos de nível médio (51,9%). Os demais grupamentos apresentaram percentuais abaixo de 22%, sendo o dos trabalhadores agrícolas (1,7%) destacadamente o menor (IBGE, 2005, p. 6, grifo meu).

Para reforçar este baixo percentual do acesso à Internet entre os trabalhadores agrícolas, o estudo realizado por Mendes, Buainain, Fasiaben (2014, p. 11), baseado em dados estatísticos do Censo Agropecuário de 2006, do IBGE, sobre o acesso às tecnologias na

agricultura brasileira, demonstra que há heterogeneidades no acesso à Internet entre os agricultores, cujos índices apontam para discrepâncias entre as regiões brasileiras.

Os resultados apontam que, à época do Censo, apenas 4,54% dos estabelecimentos agropecuários do país tinham computador e menos de 1,87% tinham acesso à internet. O uso dessas ferramentas estava concentrado nos estabelecimentos localizados nas regiões sul e sudeste, observando-se, ademais, uma forte concentração em relação aos produtores com maior nível de escolaridade e os proprietários da terra.

Os autores salientam que os impactos dessa tecnologia se ampliam, não somente de forma distinta entre as regiões, mas também reforçam a diferença entre os produtores, tanto para os grandes como para os pequenos. Dessa forma, o histórico demonstra que não houve isonomia na adoção de novas tecnologias entre os grandes e os pequenos produtores, intensificando, assim, a concentração de renda da produção agrícola, bem como a desigualdade social nos espaços rurais. A apropriação da tecnologia, por um grupo de produtores, localizados na região Sul e Sudeste do Brasil, com maior nível de escolaridade, e proprietários de terra, possibilitou a evolução da produção nacional, de forma excepcional, nos últimos quinze anos. A esse contexto, atribui-se a diminuição da importância da terra e a elevação central da tecnologia para o crescimento da produção agrícola, fato que resulta na dualidade da adoção da tecnologia na agricultura brasileira, gerando a heterogeneidade no uso da tecnologia no cenário nacional (MENDES, BUAINAIN, FASIABEN, 2014).

No que tange aos produtores entrevistados, em Serra do Salitre, constatei que a realidade é semelhante aos índices nacionais aqui tratados, demonstrando atraso na adoção de tecnologias no meio rural. Dos onze entrevistados, seis não têm acesso à Internet, representando 55% do total. Desses, três têm o ensino médio ou profissionalizante e três têm o ensino fundamental incompleto. Entre estes entrevistados, ressalto que muitos não adotam a Internet devido à localidade, pois a conexão não chega às suas residências ou, mesmo que seja possível utilizar o serviço, o sinal é ruim. Outros reforçam que, embora não façam uso da Internet, pretendem instalá-la, pois sentem que faz falta, tanto para trabalhos escolares dos filhos ou para manter contatos relacionados ao trabalho.

Cinco são os produtores que têm acesso à Internet, totalizando 45% dos entrevistados, dos quais dois possuem o ensino médio normal ou profissionalizante; um, o ensino fundamental completo; um, o ensino fundamental incompleto; e um, o ensino médio incompleto. Saliento, sobretudo, que, embora os cinco produtores tenham acesso à Internet,

apenas um destes produtores a utiliza de forma frequente, sendo que em um dos casos é a esposa que faz uso constante; em outro, são os filhos do produtor que o fazem. Com relação aos outros dois produtores, um alega que o sinal é ruim e por isso não a utiliza e outro alega que “está aprendendo” e a utiliza raramente. O único produtor que adota de forma frequente a Internet é um dos associados ao *Slow Food*, que, aliás, é o único entre os três associados que faz uso da Internet. Entretanto, um, dentre os três associados, que não utiliza a Internet, ressaltou que faz falta não adotar a rede de conexão para comunicação e trabalho, e que, por esta razão pretende instalá-la.

Ainda que apenas um produtor do *Slow Food* faça uso da Internet, percebi que toda a sua produção se organiza e se estrutura em torno da rede. O que chama atenção é como este produtor utiliza as redes sociais para fazer o *marketing* de seu produto — no caso, o queijo artesanal de leite cru. A todo o momento, ele “compartilha” fotos de sua produção, inclusive pelos estabelecimentos que vendem o seu produto, como armazéns em São Paulo e Minas Gerais, que fazem propaganda dele. Assim, a Internet é utilizada para a divulgação do produto de sua propriedade, e, além disso, é empregada para se comunicar com pessoas de outros países que se interessam pelo queijo artesanal, tomando conhecimento dele através da ampla divulgação realizada na Internet.

Outra utilidade do uso da rede mundial de computadores é fazer contatos com outras lojas que possam vender o produto ou para realizar vendas pelo correio a pessoas que já estabeleceram a relação de confiança e mantém o hábito de comprar o queijo artesanal de leite cru. Assim, além de a Internet ser utilizada com a prioridade de fazer contatos e ampliar a rede de clientes, adotada como a principal fonte de informação do produtor, é segundo as suas palavras, o “lugar que faço o estudo dos queijos” (PESQUISA DE CAMPO – Joaquim, Serra do Salitre, Minas Gerais, 2014). Dessa forma, a Internet contribui não somente para ampliar o seu empreendimento, mas também é a fonte de informação sobre o queijo artesanal, com o objetivo de buscar melhor qualidade e tecnologia para a fabricação dele. Ela também é priorizada pelo produtor para o acesso ao noticiário mundial (política, economia) e assuntos relacionados à alimentação (por exemplo, a produção sustentável).

Neste aspecto, identifico, a partir deste exemplo, a emergência de novos elementos que transformam o rural brasileiro, avançando no que diz respeito à dicotomia rural e urbano e sendo possível verificar a construção de um novo rural baseado na utilização de infraestrutura de serviços “urbanos” (ALENTEJANO, 2000).

Na verdade, não se trata de compreender o rural pelo ponto de vista de uma unificação entre o rural e o urbano, na qual o rural possuiria todas as características atribuídas à cidade, mas devemos entender as transformações do espaço rural em sua particularidade, compreendendo que, diferente da cidade, todas as relações são permeadas pela localidade e pelo processo de identificação relacionado à terra (ALENTEJANO, 2000). No mais, conforme indicado, Carneiro (1998) salienta que as transformações no rural, devem ser verificadas a partir de sua integração à economia global, de modo que o foco das análises deva se orientar pelas relações sociais. Assim, o processo de modernização, com adoção de tecnologias não transformaria a cultura do campo na direção dos aspectos urbanizados, mas ao contrário, as trocas culturais entre o “urbano” e o “rural” têm intensidades diferentes, e atingem de forma diferente não somente a classe dos produtores, mas também a cultura urbana, de modo a reforçar a cultura específica de ambos os locais. (CARNEIRO, 1998).

Embora haja transformações no espaço rural, ainda há uma crescente concentração fundiária e falta de estrutura para a permanência das populações no espaço rural (ALENTEJANO, 2000). Há falta de infraestrutura para as tecnologias da informação entre os entrevistados, demonstrando a condição de precarização no uso dessas tecnologias no espaço rural. Ao longo do trabalho de campo, o contato com os produtores pode ser realizado somente por meio de celulares, mas, em muitos casos, a comunicação se mostrava ineficiente, dada a falta de qualidade nos serviços telefônicos prestados. Esta falta de infraestrutura não é somente um dos problemas para a adoção de tecnologias, pois a carência de escolaridade também é um dos fatores que contribuem para a exclusão digital, conforme ressalta o trabalho de Mendes, Buainain e Fasiaben (2014, p. 11):

O acesso aos recursos de TI entre os produtores com maior nível de escolaridade, principalmente no que se relaciona ao acesso à internet, reflete uma tendência apontada em alguns estudos de que, quanto maior o nível de instrução do produtor, maior sua capacidade de apropriar de conhecimentos e tecnologias, o que pode contribuir para a exclusão digital das pessoas com baixo nível de instrução (MENDES, BUAINAIN, FASIABEN, 2014, p. 11).

Os autores ressaltam o aspecto da escolarização devido à concentração do uso de computadores e o acesso à Internet estarem concentrados na região Sul e Sudeste no Brasil, onde há também maior nível de escolarização e maior riqueza concentrada, permitindo que a agricultura tenha maior desenvolvimento. Contudo, os autores apontam que a agricultura não tem se desenvolvido de maneira isonômica para todas as regiões, o que leva a supor que há

desigualdade de condições no espaço rural. Devido a isso, os autores reforçam que há necessidade de ampliação do uso das tecnologias no campo, visando ao desenvolvimento econômico na agricultura (MENDES, BUAINAIN, FASIABEN, 2014).

Mendes, Buainain e Fasiaben (2014, p. 11) ressaltam a importância do investimento no setor de tecnologia da informação, por parte tanto de setores públicos como privados, para ampliar a dinâmica agrícola, marcada pela marginalização social e pela exclusão de boa parte dos produtores:

Diante deste quadro, é imprescindível ampliar o acesso do produtor rural ao computador e à internet como uma das condições para que ele possa usufruir dos esperados benefícios do uso da tecnologia da informação aplicada ao campo, sob pena da ampliação das assimetrias entre as denominadas agriculturas moderna e a atrasada. Para tanto, são relevantes ações coordenadas e integradas de fomento à adoção de tecnologias da informação pelos agricultores por diversos agentes públicos e privados — organizações de pesquisa, ensino, extensão —, bem como políticas de inclusão digital que facilitem o acesso à tecnologia da informação pelas populações mais excluídas.

Assim, embora o espaço rural apresente transformações em sua dinâmica, é necessário que se apresente maior investimento por parte, principalmente, das políticas do Estado para a escolarização e infraestrutura no campo. É preciso gerar melhores condições para que os pequenos produtores e agricultores familiares possam se desenvolver economicamente. Contudo, o espaço rural brasileiro vem apresentando transformações: os projetos do *Slow Food*, através dos conceitos bom, limpo e justo, sugerem novas formas de sociabilidades no meio rural, auxiliando na compreensão da dicotomia rural-urbano como espaços interdependentes, que devem valorizar a cultura local daqueles que produzem os alimentos, apontando também para a necessidade de se adotar uma produção sustentável.

4 CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DO ALTO PARANAÍBA EM MINAS GERAIS E A PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL NO MUNICÍPIO DE SERRA DO SALITRE

4.1 A produção de queijo artesanal no estado de Minas Gerais

Desde os tempos remotos da colonização, o queijo artesanal de Minas Gerais tem sua origem nas técnicas típicas de Serra da Estrela, em Portugal, e que, em nossa história, no Brasil, se configurou de maneiras próprias. Essa herança foi trazida por meio da cultura ibérica, chegada à América Portuguesa como uma construção ligada à sobrevivência por colonos portugueses, mantida por luso-brasileiros e, por fim, da cultura mineira. Segundo Meneses (2006, p. 19-20), embora existam linhas históricas que interpretem a produção do queijo artesanal como fruto da decadência da economia aurífera, é interessante contrapor a esta ideia, com base em trabalhos historiográficos, que a produção rural diversificada e rica acompanha o estado desde o início da ocupação da região. Desse modo, sob a evidência dessa historiografia é incorreto falar em “ciclo do queijo”, uma vez que a produção artesanal é intrínseca ao processo de abastecimento familiar dentro da economia complexa da região⁹.

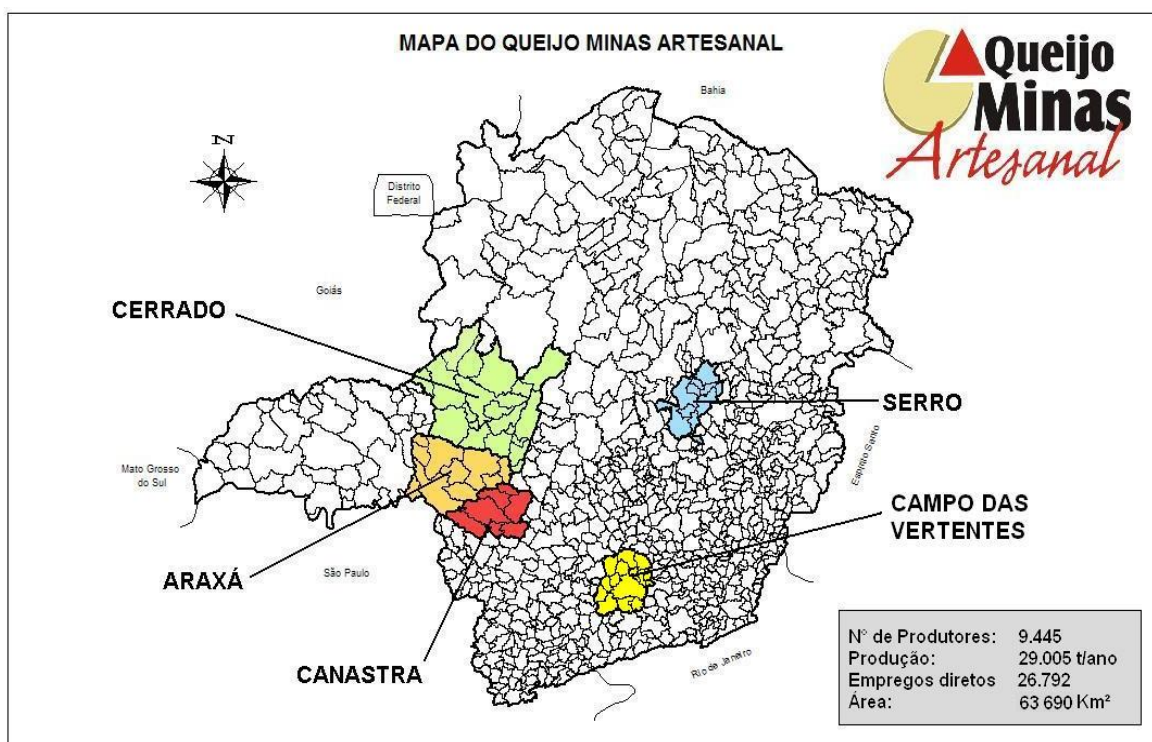
A produção do queijo é inerente a um processo de abastecimento alimentar que convive em uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços são fontes de riqueza interdependentes. O queijo não é fruto de processos econômicos esgotados e, de outra forma, também não é fator de surgimento de uma nova e dinâmica economia. É sim, elemento importante de uma economia e de uma cultura agropastoril, dos tempos coloniais aos nossos dias, assentado em uma tradição que os colonizadores trouxeram para as Minas.

Assim, a produção assumirá características distintas ao longo do território mineiro, variando conforme a localidade e as especificidades geográficas ou as condições físico-naturais que a configuram, denotando as singularidades econômicas e socioculturais das regiões. Os fatores físico-naturais proporcionam pastagens típicas e o desenvolvimento de

⁹ Meneses (2006, p. 19) afirma que é “relativamente vasta a bibliografia que se refere aos ciclos da economia colonial, muito embora exista, desde os anos de 1980, correntes interpretativas mais aderidas à realidade documental do período. Autores como Zemella (1951) e outros historiadores locais, como Souza (1999) dão base a interpretações centradas na decadência aurífera e na falta de condições materiais e culturais para uma economia mais diversa. Para novas visões, fiéis às leituras documentais mais críticas ver Meneses, 2000; Fragoso, 1992; Libby, 1988, 1989 e 1993; Linhares, 1979, 1983 e 1990; Chaves, 1999; Andrade, 1994”. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf>. Acesso em: 8 jan. 2016.

bactérias específicas que configuram o sabor e a aparência do queijo de forma peculiar, bem como a esses fatores é somadas a maneira de manipular o leite, massas, coalho, prensagem, a cura e a tradição comercial¹⁰. Neste conjunto de características, ao modo de viver são atribuídos significados, sentidos e simbologia. As áreas que compreende Serro, Canastra, Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou do Cerrado), Araxá e Serras do Sul de Minas são as microrregiões conhecidas internacionalmente pela tradição dos modos de fazer o queijo “artesanal tipo Minas”¹¹, o queijo é produzido a partir do leite cru, não pasteurizado, pela tradição familiar e compondo a economia local das fazendas típicas mineiras (MENESES, 2006).

Mapa 1- Microrregiões da produção de queijo artesanal em Minas Gerais.



Fonte: EMATER-MG¹²

¹⁰ Estas fases descritas são as etapas da fabricação do queijo artesanal. Cada região desenvolve uma cultura própria para a produção, que posteriormente será explicado ao longo do texto.

¹¹ Meneses (2006) faz um estudo detalhado apenas das microrregiões do Serro, Canastra, e Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou do Cerrado). O autor deixa de aprofundar sobre as características do Araxá e das Serras do Sul, mencionando rapidamente a existência dessas regiões para a produção do queijo artesanal. Ele também deixa de salientar em seu estudo a região “Campo das Vertentes” (ver mapa 1), devido a sua delimitação ter sido incluída recentemente no mapa do queijo artesanal. A região Campo das Vertentes compreende os municípios: Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João Del Rei, São Tiago e Tiradentes. (IMA, 2015).

¹² Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/mapa_queijo/mapa%20geral.doc>.

Embora o *queijo Minas* esteja também associado à produção industrial, a forma artesanal não deixou de ser relevante. Estima-se, com base no levantamento da EMATER-MG, que dos 853 municípios mineiros, mais de 500 produzam queijo artesanal, o que corresponde a uma produção de 3.600 toneladas/mês, envolvendo um montante financeiro da ordem de 10 milhões de reais/mês e promovendo 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos (MENESES, 2006, p. 20)¹³. Dessa forma, observo que a tradição, a cultura e a originalidade na produção ainda compõem a economia de muitas famílias. Em torno da produção do queijo, mantém-se viva a construção identitária de cada região, com interpretações tradicionais que remetem à história da economia colonial, “são fundamentos de valores e de conhecimentos que lhes motivam e lhes dão lugar na história da região”, conforme constatei na fala de um dos entrevistados:

Meus avôs faziam queijo para comer, não era para vender, o queijo era um alimento muito precioso, não sei se vocês tem o conhecimento disso, mas era comida de visita, era comida de patrão, depois os empregados comiam sobra, isso era uma coisa muito elitizada, o queijo era caro e muito raro, eles não comiam queijo todo o dia, o queijo era dos padres, dos coronéis, dos fazendeiros mais ricos que tinham, depois com o crescimento da produção que foi expandindo, que passou para os funcionários, eles falam agregado, meeiro, e que passou a ter acesso ao queijo, e com isso, com a demanda do mercado que passou a ser feita a troca, nem vendido não era. No começo de 1900 o que meu pai relata da história do avô dele o queijo era levado para fazer troca, a expansão do mercado começou na década de 60, com a evolução do mercado, expandiu para ir para as grandes cidades, que o Brasil deslanchou... em meados de 1940 e 1960 para cá, e aí de 1980 pra cá que o povo foi abandonando as propriedades e ingressando na cidade, nas construções civis, que veio o mercado, a industrialização, e com isso nós perdemos quase tudo. Para atender o mercado antigamente o queijo era vendido curado e não fresco, o queijo tinha que ter resistência para chegar nos grandes centros comerciais, no seu destino gastava 1 mês, 2 meses, 3 meses, ele tinha que ter durabilidade senão não aguentava. (PESQUISA DE CAMPO – Joaquim, Serra do Salitre, Minas Gerais, 2014).

Segundo os documentos aos quais Meneses (2006) se reporta ao longo do dossiê do IPHAN, é possível identificar, ao longo do século XVIII, a prática de se consumir queijos curados (maturados). Sempre se referiam ao queijo como algo “componente da sociabilidade da região, como ingrediente da culinária e como produto circulante do mercado” (MENESES, 2006, p. 22). Por meio destes exemplos documentais, é possível compreender o saber fazer e a

¹³ Cf. o Mapa 1, existem 9.445 produtores de queijo artesanal, com uma produção que totaliza 29.005 toneladas/ano, gerando 26.792 empregos diretos (IMA, 2015). Na tese de Santos (2014), está registrado que pela última documentação da EMATER-MG, atualizada em junho de 2014, há 30 mil produtores em todo o estado de Minas Gerais. Liguei no dia 11 de janeiro de 2016 para a equipe da EMATER-MG, que confirmou haver 30 mil produtores de queijo no Estado, e, portanto, para esta pesquisa considerarei este dado.

tradição do queijo artesanal no cotidiano dos produtores mineiros. Assim, a permanência dessa cultura nos dias atuais permite interpretar o valor identitário dos grupos sociais como um bem patrimonial. Não somente a tradição da produção persiste viva no interior das famílias, mas também se manifesta nas expressões diárias, no vocabulário, em que o leite e o seu subproduto são utilizados para demarcar culturalmente Minas e os mineiros. Temos o exemplo da nossa política nacional, na República Velha, quando a alternância de poder entre São Paulo e Minas Gerais representava a *política do café com leite*, ou ainda outros ditados populares que fazem referência ao queijo artesanal:

Expressões e ditados populares evidenciam a força identitária do queijo artesanal. No cotidiano, a gente de Minas, quando está confusa, “*avança na lua pensando que é queijo*”. Ela diferencia claramente as coisas e age sem subterfúgios, pois “*pão pão, queijo queijo*” e essa franqueza é valor que não se perde. Quando tem facilidade de dar soluções para situações está “*com a faca e o queijo na mão*”. Ao demonstrar consciência dos lugares sociais assumidos pelas pessoas diz que “*em festa de rato não sobra queijo*”. Enfim, “*um abraço, um beijo e um pedaço de queijo*” é expressão que saúda os amigos em tempo de felicitação e diz que amizade, mais que presente, é o que tem importância. (MENESES, 2006, p. 35, grifo do autor)

As expressões e ditados populares são “metáforas alimentar” acompanhadas de tradições culturais, que abarcam amplas áreas da vida social, tanto na esfera política, sexual, na literatura, na religião, como também, ressalta Meneses (2006, p. 36), na língua em que o mesmo radical latino *sapere*, que significa “ter gosto”, se originam as palavras saber e sabor. “Gosto ao saber e ao sabor ambienta o espaço de cultura de nosso território do queijo” (MENESES, 2006, p. 36). Nesse sentido, Montanari (2008, p. 96) argumenta como o “gosto” é uma construção cultural da sociedade e que nos é repassada desde o nascimento, juntamente com outros aspectos que ajudam a definir os “valores” sociais do alimento:

[...] Mas o “gosto” também é *saber*, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrade: e essa avaliação, como dissemos, vem do cérebro antes que da língua. Sob esse ponto de vista, o gosto não é de fato uma realidade subjetiva incomunicável, mas coletiva e comunicada. É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os “valores” de uma sociedade.

Dessa forma, a alimentação para além de ser instituída como uma das necessidades básicas humanas, como respirar e beber, também perpassa pelo “gosto”, ou seja, pela avaliação do que é “bom” ou “ruim” ao paladar, e que, antes de tudo, constitui uma tradição

repassada entre as gerações, possuindo um significado maior que a satisfação biológica, ou seja, da saciedade. A alimentação encaixa-se em um sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religioso, éticos e estéticos. Antes da satisfação, que obedece ao curto trajeto que vai do prato à boca, materializa-se em hábitos, costumes, rituais e etiquetas, passando por uma regulamentação alimentar que sobrecarrega as refeições com expressões amplas de significados, comportamentos e o que dinamiza as imposições dietéticas e as identidades étnicas nacionais e regionais (CARNEIRO, 2003). Dessa forma, observo que a produção do queijo artesanal é parte deste contexto simbólico e está arraigada culturalmente nas expressões linguísticas da sociedade mineira, como valor identitário da história das famílias produtoras.

Meneses (2006) aponta que, ao longo dos registros históricos da humanidade, a produção do queijo artesanal esteve atrelada ao início da domesticação de animais e ao aproveitamento de seus produtos. No processo natural de coagulação do leite, retirado de cabras e ovelhas, foi observada pelo homem uma oportunidade de transformá-lo em alimento. Esta tradição perpassa a toda civilização, em variados países, como, por exemplo, França e Itália, adquirindo variedades tipológicas e que em grande parte mantém o seu caráter artesanal, garantido por uma busca de preservar a identidade regional e o gosto alimentar das populações humanas (MENESES, 2006). Pois, conforme salienta o historiador Henrique Carneiro, no prefácio do livro *Comida como Cultura*, do escritor Montanari (2008), o alimento funda a própria civilização e é o principal determinante da separação entre natureza e cultura na sociedade:

A comida para os seres humanos é sempre cultural, lembra Montanari, nunca apenas pura natureza. A humanidade adotou como parte essencial de suas técnicas de sobrevivência os modos de produção, de preparação e de consumo de alimentos, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para transformar o alimento bruto em um produto cultural, ou seja, em comida. A cozinha, assim funda a própria civilização (CARNEIRO, 2008, p.10).

Portanto, observo que a cozinha está perpassada pela dimensão cultural. O queijo artesanal também é parte dessa estrutura, que evoluiu conforme a própria manipulação e habilidade da transformação da natureza, na qual o leite é convertido no seu subproduto — o queijo. Essa é a passagem da natureza à cultura em diversas sociedades: “atualmente há 18

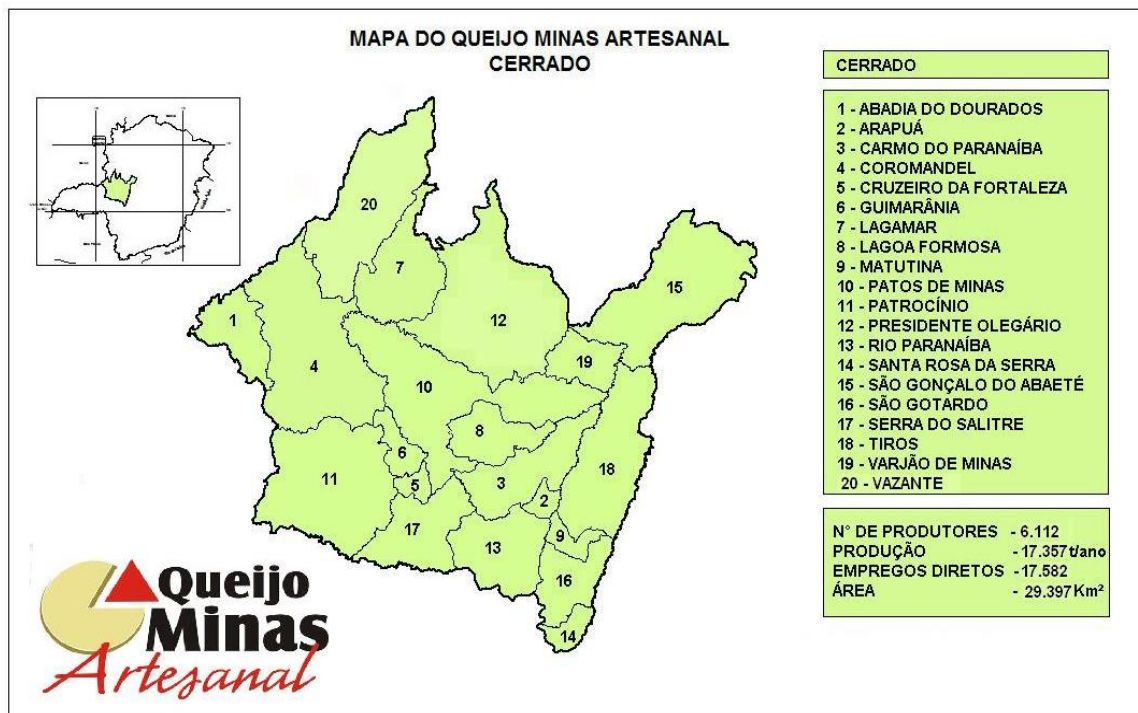
classes de queijos, de acordo com a técnica produtiva, que agregam 400 tipos do produto, em 800 denominações distintas” (MENESES, 2006, p.15).

4.2 A produção de queijo artesanal da Região do Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou Cerrado)

Na exposição do mapa da EMATER (2015) sobre as delimitações regionais da produção do queijo artesanal, em Minas Gerais, compreendem-se as regiões Serro, Canastra, Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou do Cerrado), Araxá, Serras do Sul de Minas e Campo das Vertentes. Segundo Meneses (2006), as caracterizações regionais são realizadas com base em estudos técnicos, principalmente pelo órgão governamental da EMATER-MG. Entretanto, os estudos realizados por instituições de ensino superior e de pesquisa, consideram que as microrregiões ultrapassam o conceito territorial de espaço físico, embora as englobe. Devido a isso, o território da produção do queijo está demarcado em função de características geomorfológicas e culturais. Ainda que as regiões estejam separadas por delimitação territorial a tradição se mantém nas zonas de influência e em seu entorno, caracterizando o modo de fazer o queijo artesanal.

A região delimitada nesta abordagem da pesquisa caracteriza-se pelo território Alto do Paranaíba (Serra do Salitre ou Cerrado), cuja estrutura geomorfológica das regiões aparenta semelhante condições — pastagem e clima — para a produção do queijo artesanal. Os municípios inclusos que apresentam a mesma tradição na produção do queijo artesanal compreendem: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Oligário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros e Varjão de Minas (MENESES, 2006).

Mapa 2 – Microrregião caracterizada como Alto Paranaíba



Fonte: EMATER-MG¹⁴

O queijo muitas vezes é conhecido por este próprio nome, Alto Paranaíba, ou ainda como queijo do Cerrado ou de Serra do Salitre. O território remete à ocupação colonial do século XVIII, que, apesar de manter o seu motor na produção aurífera, também se ocupou economicamente de uma produção diversificada, caracterizada pela produção agrária, influenciada pela ocupação dos portugueses e luso-brasileiros. No século XIX, estes municípios também fizeram parte da grande região administrativa da Comarca de Paracatu. Já no século XX, em 1916, a construção de uma estrada de ferro proporcionou a comercialização e a expansão do queijo artesanal, consolidando a produção no município de Serra do Salitre, onde o “queijo Serra do Salitre” se constitui a forma de expressar a produção do Alto do Paranaíba (MENESES, 2006).

Segundo Meneses (2006), os dados do IBGE (2000) registram que 28,2% da população se encontram no meio rural, onde, na maioria dos casos, são os agricultores familiares que diversificam os seus produtos e mantêm a sua fonte de renda centrada na pecuária leiteira e no queijo artesanal. O queijo da Região do Alto Paranaíba, diferente das

¹⁴ Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/mapa_queijo/mapa%20do%20cerrado.doc>

demais regiões, como Canastra e Serro, tem 80% da produção comercializada em outros mercados, como São Paulo, Distrito Federal e Goiás. Ainda Meneses (2006, p. 52) nos traz algumas outras informações relevantes sobre a morfologia local, rebanho e característica das famílias produtoras:

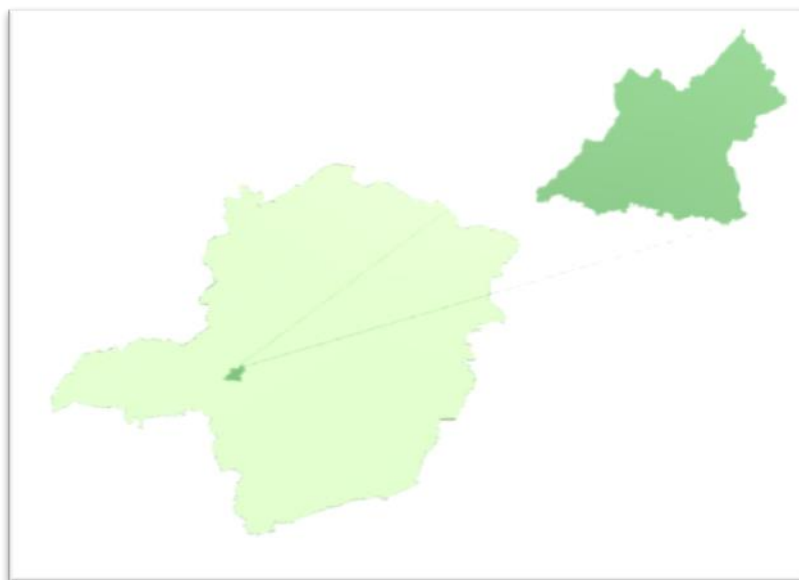
O rebanho predominante na região do Alto Paranaíba é formado, também, por animais mestiços e conta com aproximadamente um milhão de cabeças, distribuídas em 20.115 propriedades rurais, em média de 52 cabeças por propriedade, portanto uma produção tipicamente de agricultores de pequena propriedade, na maioria de economia familiar. A região tem um clima classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22 °C, com a média mínima de 16,4 °C e a média máxima de 27,6 °C, com chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março. A altitude varia de 691 a 1.258 m, tendo um relevo plano a ondulado, com 25% de área montanhosa. A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido. A vegetação original é típica de campos e cerrados, com matas do tipo florestal sendo encontradas junto aos cursos d'água. Existem áreas pequenas de Mata Atlântica.

Dessa forma, caracterizo a Região Alto Paranaíba, identificada por uma produção tipicamente de pequena propriedade e em sua maioria de economia familiar. Entretanto, ressalto que, em 2014, Serra do Salitre torna-se uma microrregião independente na produção do queijo artesanal, excluída, portanto, da Região Alto Paranaíba (Cerrado). Isto significa que, por uma reivindicação do poder público municipal, das lideranças locais e principalmente dos produtores rurais, foi possível atender a demanda para constituir a microrregião de Serra do Salitre como produtora independente de queijo artesanal. Esta decisão foi efetivada por meio dos estudos técnicos realizados pela equipe da EMATER-MG para a caracterização da região produtora. A seguir, destacarei algumas dessas características locais para a região, ressaltando a importância da sua produção para o contexto local¹⁵.

¹⁵ A Portaria n.º 1428, de 29 de agosto de 2014, reconhece a microrregião de Serra do Salitre como produtora do queijo minas artesanal. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/material-curso-cfo-cfoc/doc_download/1556-portaria-no-1428-de-29-de-agosto-de-2014>. Acesso em: 6 abr. 2015.

4.3 A produção de queijo artesanal no município de Serra do Salitre

Mapa 3- Localização do município de Serra do Salitre



Fonte: EMATER-MG.

No estudo realizado pela EMATER-MG (2014, p. 5), a história do município de Serra do Salitre está atrelada à economia colonial aurífera. Os primeiros relatos de sua existência estão associados à passagem dos bandeirantes. A importância da região está relacionada à experiência local dos bandeirantes, que apontavam Serra do Salitre como o “braço direito” para a confecção de pólvora, a fim de promover o embate contra os índios caiapós e, posteriormente, contra os quilombolas que residiam na região.

Por volta de 1675, o bandeirante Castanho Taques, após passar por Araxá (tribo indígena) e identificar as águas sulfurosas, batizou a serra do Alto Paranaíba com o nome de “Serra do Salitre”, motivado pela identificação de mineral adequado a confecção da pólvora.

Em 1800, Salitre era o nome do povoado que atualmente constitui o município de Patrocínio. Contudo, em 12 de dezembro de 1953, o município de Serra do Salitre torna-se independente de Patrocínio, pela Lei 1.039 (EMATER, 2014).

No estudo realizado pela EMATER-MG (2014), a tradição na produção do queijo artesanal é registrada através do relato histórico dos produtores de Serra do Salitre, que se remetem ao contexto do final do século XIX. A produção inicialmente era feita a partir do cozimento da massa. Posteriormente, passou a ser feita como o “queijo de forma”, assim chamado o queijo em Minas. Tanto a forma quanto a bancada para a produção do queijo eram de madeira, confeccionados na própria região. A forma era de madeira maciça hexagonal, furado ao meio, com o diâmetro aproximado de 17 cm (EMATER, 2014). Um dos importantes fatores para a comercialização da produção do queijo, conforme já mencionado, foi a inauguração da Estrada de Ferro Rede Mineira de Viação Oeste. A estrada possibilitou a construção de um importante polo comercial na Estação de Catiara:

Catiara, na época Distrito de Patrocínio, hoje de Serra do Salitre-MG, tornou-se o centro comercial de todo o Alto Paranaíba e parte do Noroeste Mineiro, como Paracatu e João Pinheiro, onde comitivas vinham de todos os lados trazendo, carnes e toucinho de rolo, toucinho junto com a capa de costela que era muito utilizado, segundo Sr. Antonino Rodrigues Braga para conservar melhor a carne, rapadura, farinha, cereais, queijo e tudo que era produzido nas fazendas. Vinham em carros de bois e cargueiros de burro. O movimento comercial do Distrito era muito grande, oferecendo oportunidade de negócios e notoriedade à região (EMATER, 2014, p. 10).

Desse modo, foi instituída a produção do queijo artesanal de Serra do Salitre, com ampla influência na Região do Alto Paranaíba, na qual prevalece a tradição até os dias atuais, onde a preocupação em transmitir esta memória do saber fazer do queijo artesanal entre as famílias se torna evidente pelos relatos das entrevistas com os onze produtores. Alguns de seus depoimentos estão também registrados neste estudo de caracterização do município pela equipe da EMATER-MG. Assim, a produção do queijo artesanal é uma herança familiar, repassada às gerações entre todos os entrevistados, que a todo o momento ressaltavam a qual geração pertencia a sua produção de queijo artesanal.

Entre os depoimentos dos produtores, a fala abaixo registrada no estudo da EMATER-MG (2014, p. 13) é um exemplo de como a tradição é repassada às gerações:

Aprendi a fazer queijo com meu pai Gumercindo que vive até hoje em Catulés, (distrito de Serra do Salitre-MG.) Gosto do que faço e vivo do queijo há muitos anos... a diferença está na altitude, trato, cuidado com o gado misto, asseio, pastagem, tudo isso faz a diferença e a cultura de fazer o queijo que vem dos antepassados.

Portanto, a história da produção artesanal está presente entre as famílias, demonstrando que a vocação do município está concentrada na produção diversificada da agricultura familiar, marcada por uma economia voltada para a pecuária leiteira e o seu subproduto: a produção do queijo artesanal. O estudo da EMATER-MG (2014) demonstra a importância que a produção do queijo possui para a agricultura familiar no município, pois, é aí que muitas famílias mantêm a sua renda, além de ser uma atividade que permite a fixação das mesmas no meio rural.

4.4 O sistema produtivo do queijo artesanal em Serra do Salitre

A fabricação do queijo artesanal segue a tradição na forma de preparo aliada aos utensílios, que caracteriza a especificidade, sabor e qualidade conforme a cultura de cada região produtora. Segundo Santos (2014), o espaço e os utensílios para a fabricação de um alimento tradicional são organizadores sociais no sistema produtivo e espaços de reflexão que permite a interação entre as pessoas, matérias-primas, saberes e técnicas envolvidas (SANTOS, 2014; MENESES, 2006). No caso do queijo artesanal, os espaços primordiais para a fabricação dividem-se em dois ambientes: na *coberta* e no *quarto de queijo* ou *queijaria*. A *coberta* é o espaço externo onde está localizado o gado. Neste ambiente são realizadas atividades como a alimentação e a ordenha (que pode ser manual ou mecanizada), o local geralmente é coberto por telhas (SANTOS, 2014), onde também observei em alguns casos a característica de uma divisão entre paredes, com azulejos e o cercado de madeira, com o chão cimentado. Esta particularidade, contudo, é uma prática comum daqueles que possuem o queijo cadastrado nas normas da legislação, a fim de facilitar a higienização do ambiente, conforme a foto 1 de uma das propriedades dos entrevistados abaixo:

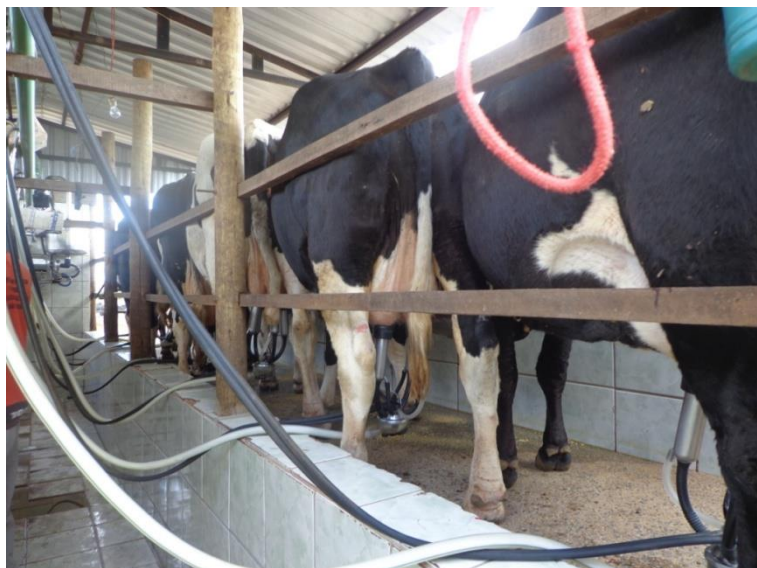


Foto 1. Coberta com azulejos e cercado de madeira, onde a prática da ordenha estava sendo realizada de forma mecanizada.

A coberta, conforme salienta Santos (2014, p. 86), geralmente costuma ficar próxima do quarto de queijo, ou queijaria, para facilitar o transporte do leite para a elaboração do queijo artesanal.

Após a ordenha, o leite é transportado para o quarto de queijo, nome regional para o local onde é feito o queijo. Atualmente, são contíguos à *coberta*, muitas vezes ligados a ela por uma abertura (janela). No caso dos produtores cadastrados, os quartos de queijo não possuem comunicação direta com a coberta, ainda que se localizem próximos a ela.





Foto 2 e 3. A ligação entre a cobertura e o quarto de queijo por uma janela, onde após a ordenha o leite estava sendo transportado por um cano que caía no barril de plástico.

O *quarto de queijo* ou *queijaria* é o local onde é realizada a fabricação do queijo artesanal. O espaço é uma “casinha”, construída de alvenaria, geralmente dividida em dois cômodos anexos, conforme a foto 4, abaixo:



Foto 4. O quarto de queijo, construção de alvenaria.

Em um dos cômodos é realizada a etapa inicial da produção após a ordenha. O leite é despejado em um barril, onde a seguir é acrescentado o pingo e a coalha industrial, depois é

realizado o corte da massa após a coagulação, a dessoragem, prensagem manual, salga, e por fim a maturação. O *pingo* consiste em um fermento natural com bactérias lácticas específicas de cada região (MENESES, 2006), é o que caracteriza o sabor exclusivo do queijo. Segundo os produtores entrevistados, não é possível fazer o queijo sem esse fermento láctico, pois ele é o componente essencial da produção. O técnico da EMATER-MG entrevistado define o pingo como: o pingo nada mais é do que transferir as bactérias de uma produção para a outra.

Neste processo, o pingo é recolhido por meio do soro que pinga ou vaza da própria produção do queijo na banca de pedra ardósia, onde é receitado nos baldes plásticos para ser utilizado em outras produções. Após acrescentar este fermento láctico natural (o pingo), no leite acomodado nos barris (que é retirado no processo de ordenha), é adicionada a *coalha*, que anteriormente era feita de pequenas porções de estômagos de bezerros (MENESES, 2006), e que atualmente é substituído por um coalho químico, industrial, para a fermentação do leite. Posterior à adição desses dois componentes ao leite (o pingo e o coalho), após 40 a 45 minutos a massa estará coagulada e pronta para ser “cortada”.

O corte da massa é para que seja facilitada a prensagem do queijo, a fim de auxiliar na liberação do soro e configurar a massa em tamanhos uniformes. Para realizar esta etapa técnica, é utilizado um utensílio de metal ou madeira, como uma “pá”. Depois desse processo do corte da massa, passamos para a etapa da *dessoragem*, que consiste na separação entre a massa e o soro. Esta separação é caracterizada de forma diversa nas regiões. Em Serra do Salitre, o objetivo é separar o soro da massa por meio do tecido, que serve como uma “peneira”. Após este processo de dessoragem, passamos para a etapa da *prensagem*: com a massa envolvida no tecido é realizada a prensagem manual para a retirada do excesso de soro restante, para depois enformá-la nos recipientes plásticos.



Foto 5. Prensagem manual do queijo.

Depois de a massa ser colocada nos recipientes plásticos, ela recebe o sal grosso na superfície por um período de 6 a 12 horas (EMATER, 2014), para depois passar pelo processo de maturação, que exige a viragem do queijo todos os dias (MENESES, 2006).



Foto 6. Processo de salga, quando é colocado o sal grosso para tempero na superfície do queijo. Este local que está acomodando os queijos é a banca, que anteriormente era de madeira e atualmente é feita de pedra ardósia, onde também é coletado o pingo, as formas onde estão os queijos, que inicialmente eram de madeira, mas foram substituídas para de plástico, conforme exige a legislação.

No processo de maturação, o queijo geralmente é transferido para outro cômodo, ou para uma sala de maturação. O tempo que permanece nas prateleiras varia bastante, dependendo do queijo que se quer fabricar. Em média, não somente o queijo de Serra do Salitre, mas também para as demais regiões deve permanecer curando por 21 dias, segundo as normas da legislação (EMATER, 2014). O queijo ganha consistência neste procedimento. Contudo, no trabalho de campo, observei que a prática de fabricar o queijo maturado ou curado não é muito realizada entre os produtores. A maioria dos nove entrevistados fabricam o queijo artesanal mais “fresco”, alegando que o mercado atualmente tem maior aceitação para o queijo branco, ou nas palavras dos produtores: para o queijo “verde”, que é encaminhado para a venda no mercado com 1 ou 2 dias de “descanso” após a fabricação. A foto abaixo exemplifica este processo de maturação nas prateleiras de madeira. Segundo os produtores, a madeira é melhor que a pedra ardósia para fazer a “puxa” do queijo, ou em outras palavras, para o processo de “secagem” do queijo. Neste sentido, a madeira absorve melhor o soro para o procedimento de maturação.



Foto 7. Sala de cura onde é realizada a maturação do queijo, com prateleiras de madeira, embora já seja comum utilizar prateleiras também de pedra ardósia.

Tendo em vista esta exposição do sistema produtivo do queijo artesanal, observo ao longo do texto que o processo de fabricação segue padrões tradicionais. O queijo característico do município de Serra do Salitre possui a consistência semidura com tendência ao macio, textura compacta, a cor amarelo ouro, homogênea, com a crosta fina, amarelada e sem trinca, o peso variando de 800g a 1,2kg e com o odor lácteo levemente ácido, sabor suave, pouco ácido e não picante (EMATER, 2014). Resumo na figura abaixo as etapas desse processo:

**FIGURA 2: PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS
ARTESANAL DE SERRA DO SALITRE**

OBTENÇÃO DO LEITE

Ordenha manual ou mecânica em recinto coberto.
Leite filtrado em tecido sintético higienizado e acondicionado em vasilhames
apropriados.



Adiciona-se o “pingo”, fermento láctico natural ao leite;



Adição do coalho industrial, seguindo a recomendação do fabricante;



Corte da massa, após aproximadamente 40 a 45 minutos;



Dessora



Prensagem manual



A massa é colocada em formas plásticas com 130 a 150 mm de diâmetro e
recebe sal grosso em sua superfície por um período de 6 a 12 horas;



Maturação de 21 dias

A seguir, farei considerações sobre os tipos de queijos produzidos, aprofundando algumas questões apontadas na seção 3, como a característica da estrutura familiar envolvida na produção e a dificuldade para encontrar funcionários para trabalhar na propriedade, bem como relatos dos produtores sobre as transformações desse processo produtivo. Por fim, farei algumas considerações sobre a opção de algumas famílias pela venda do leite.

4.5 A organização produtiva dos queijos artesanais

No que diz respeito à estrutura produtiva dos entrevistados, conforme ressaltado na seção 3, a produção do queijo artesanal se caracteriza pelo trabalho familiar, utilizando simultaneamente a contratação da mão de obra externa para sua realização. Os acordos de trabalho são estabelecidos pela relação de “parceria”, trabalho temporário ou pelo trabalho registrado.

No cotidiano a distribuição familiar da produção geralmente é dividida entre esposas, filhos e funcionários. A função da mulher consiste em auxiliar nos quartos de queijos, atuando no processo inicial pós-ordenação até o produto final, embora também seja comum que as mulheres cooperem no processo da ordenação, considerado um trabalho mais característico do gênero masculino.

Meneses (2006, p. 58) atribui esta função de preparação dos queijos ao desempenho das mulheres, considerado um aspecto cultural de Serra do Salitre. Contudo, observei no trabalho de campo um homem realizando esta atividade, como também ficou claro nos relatos dos produtores que, juntamente com as esposas e filhos, também participam desta etapa da produção.

No Serro, fazer queijo é atividade masculina, quase exclusiva. Nas outras duas regiões estudadas — serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba —, a mulher ocupa parcela considerável dessa atividade, sendo, em alguns municípios, a maioria da mão-de-obra na fatura do queijo. Na maior parte dessas situações ela é a esposa do fazendeiro e divide com ele a responsabilidade pela produção do queijo. Na opinião desses homens/maridos, a mulher é mais cuidadosa, mais higiênica e mais dedicada na produção.

Para além desta observação do gênero na estrutura produtiva, saliento que, no geral, o núcleo familiar dos produtores consiste na média de dois filhos. Segundo o IBGE (2010), esta é uma tendência nacional: dos anos 1980 ao ano de 2010, o número de nascimentos tem sofrido uma diminuição nas famílias, significando que o país está “envelhecendo”. A taxa de fecundidade total é definida pelo número médio de filhos nascidos vivos, tidos por uma mulher de uma geração hipotética (15 e 49 anos de idade) ao final de seu período reprodutivo. A média total da taxa de fecundidade caiu de 6,16 em 1940 para 1,90 em 2010, resultado do aumento do nível de instrução que, conseqüentemente, reflete na redução da fecundidade. Além disso, a redução da fecundidade pode também ser explicada pela crescente urbanização, redução da mortalidade infantil, ampliação do acesso aos métodos contraceptivos, maior participação da mulher no mercado de trabalho e precariedade das condições de emprego, principalmente, das mulheres.

De acordo com as entrevistas, as famílias dos produtores têm em geral de dois a três filhos. Sendo o percentual para dois filhos de 56% e para três filhos de 22%. Do restante dos produtores, uma família apenas tem quatro filhos, representando 11%, e a outra família, um filho, representando 11%.

Das nove famílias produtoras de queijo artesanal, seis possuem filhos que participam na produção, representando 67%. Duas famílias não têm participação dos filhos na produção, representando 22%. Em um desses casos a esposa também não está integrada à elaboração do queijo artesanal, pois leciona, conforme ressaltai na seção 3. No outro caso, o produtor é divorciado. Sua filha não seguiu a vocação na produção do queijo artesanal, sendo este um dos representantes do *Slow Food*. Em uma terceira situação representando 11%, a filha, embora produza o queijo artesanal, não reside na propriedade com os pais, visto que constitui outra família.

Concluo que a porcentagem de famílias produtoras que contam com a participação dos filhos representa 67%, significando que seis famílias, das nove entrevistadas, mantêm a força produtiva dos filhos. No entanto, ressalto que dessas seis famílias algumas contam com a mão de obra dos filhos na faixa etária de 7 a 12 anos, enquanto outras têm geralmente o filho do sexo masculino, maior de idade, atuando na produção. No que diz respeito ao *Slow Food*, dos três casos, apenas um dos produtores associados que mantêm a tradição entre os filhos. Dos outros dois produtores restantes, em um caso, conforme salientei, a filha não seguiu a tradição. No outro caso, apesar do filho auxiliar na fabricação do queijo artesanal, passa por

“períodos de descontentamento”, não valorizando o trabalho ou até mesmo deixando de colaborar na produção.

Dentre os filhos mais velhos que não participam da fabricação do queijo artesanal, destaco as mulheres que têm outras profissões, como cabeleireira, enfermeira e agrônoma aspirante à carreira acadêmica, atualmente ingressante no mestrado em agronomia, além da formação, em alguns casos, como tecnólogas. Nesse sentido, conforme abordado na seção 3, segundo Camarano e Abramovay (1997), as mulheres sofrem uma sobrecarga de funções no meio rural, o que por fim as desestimula a permanecerem no campo. Além do mais, sua profissionalização é mais valorizada e incentivada que a do sexo masculino, motivo pela qual as mulheres possuem um índice maior de qualificação. Quanto aos filhos do sexo masculino, apesar de permanecerem nas propriedades, segundo alguns relatos dos produtores, já não veem vantagem em continuar produzindo o queijo artesanal, pois além de demandar mão de obra que está escassa, esta produção significa um custo a mais para o orçamento, é um processo trabalhoso que pode ser suprido com a venda do leite.

Em outras duas situações os produtores têm filhos pequenos e que desde cedo também auxiliam na produção. Um desses produtores não incentiva os filhos a permanecerem no meio rural, uma vez que acredita que o “roceiro” é mais discriminado que um delinquente na área urbana, e que não compensa passar pelas dificuldades no meio rural. Apesar desses relatos, com um cenário não favorável à permanência dos filhos nas propriedades, atingindo até mesmo os três produtores do *Slow Food* — embora um deles afirme a preocupação com esta questão, conforme salientei na seção 3 —, alguns produtores afirmam que, independentemente dos filhos, eles continuarão a produzir o queijo artesanal.

Este futuro incerto quanto à continuidade da produção do queijo artesanal afeta não somente a família dos produtores, mas também a mão de obra externa utilizada. No geral, os produtores contratam um casal para trabalhar na produção, e que por vezes podem residir em suas propriedades, cujo salário é estabelecido comumente por meio de um acordo, caracterizado pela relação de “parceria”, trabalho temporário ou trabalho registrado. Apenas em um caso específico, o produtor possui quatro funcionárias, das quais três dessas moças também residem em sua propriedade.

Em outros dois casos observei que os produtores contratam temporariamente mão de obra externa. Nestes casos a produção se configura quase que “essencialmente” familiar. Ainda encontrei um caso único dessa produção familiar onde a mão de obra era apenas, a

esposa e as crianças, sem a contratação do trabalho externo. Contudo, os produtores manifestam-se apreensivos sobre a mão de obra, uma vez que a falta de auxílio para a produção do queijo artesanal dificulta a permanência das famílias nesta atividade. A rotatividade dos contratados é alta. Quando por fim aprendem a fazer o queijo artesanal, muitas vezes, ocorre deles não executarem o trabalho de forma adequada — deixando de seguir as etapas necessárias para a produção, ou simplesmente não querem continuar a trabalhar na fabricação do queijo. A justificativa para este problema é que as pessoas não desejam mais sobreviver do trabalho na “roça”, motivo pelo qual alguns dos produtores passaram a vender o leite para os grandes laticínios.

A comercialização do leite não somente expressa a falta da mão de obra. Dois produtores relataram que a fabricação do queijo artesanal demanda trabalho, é algo que mantém o produtor “preso” por muitas horas na propriedade, o que o impede de sair da rotina, viajar e usufruir de momentos de lazer. Um produtor relatou que iniciava a produção logo pela manhã e cessava pelas 22h. Outro produtor relatou que a maioria de seus conhecidos preferia vender leite, devido ao trabalho que é produzir o queijo artesanal, dado que, vender o leite é algo mais fácil e não necessita de treinamento de mão de obra. Entretanto, a renda principal dos produtores origina-se da venda dos queijos artesanais: dos onze entrevistados, oito produtores têm a sua atividade principal concentrada na produção do queijo artesanal, representando 73%, enquanto para três produtores a renda está voltada para a venda do leite, representando 27%¹⁶.

Conforme ressaltado, as razões elencadas pelos três produtores para comercializar o leite foi a falta de mão de obra. Este fator é o que mais influenciou na opinião de dois produtores aposentados para cessar a produção do queijo artesanal. Em segundo lugar, um produtor também atribuiu à ausência de saúde. Dos três produtores, dois vendem ao mês de 9 a 10 mil litros de leite, enquanto o outro produtor vende 21 mil litros mensalmente. O valor pago pela grande indústria de laticínio na época da pesquisa era de R\$ 0,90 o litro¹⁷.

Ao conversar com alguns dos produtores sobre a venda do leite, uns acreditam que seja mais rentável vender o leite para as indústrias a comercializar o queijo artesanal, já outros

¹⁶ Anteriormente destaquei que entre os onze produtores, dois concentravam a sua renda na venda do leite aliada à aposentaria, identificados pelo nome fictício de Joel e Vitor. Contudo, ressalto um terceiro produtor que é associado ao *Slow Food*, identificado pelo nome fictício de Antônio, embora parte da sua renda seja constituída pela produção do queijo artesanal, a renda principal atualmente apontada pelo produtor é da venda do leite. Devido a isso, ele integra os 27%, resultando no total de três produtores que comercializam o leite.

¹⁷ A pesquisa com os produtores de queijo artesanal foi realizada no período de julho a outubro de 2014, em Serra do Salitre.

acreditam que há vantagem em vender o queijo artesanal, mesmo sendo trabalhoso, uma vez que para o queijo o litro de leite sairia por R\$1,40, enquanto vendendo apenas o leite *in natura* sairia R\$ 0,90/litro. Santos (2014) ,ao pesquisar sobre a produção de queijos do Serro, em Minas Gerais, e de queijos serranos, no Rio Grande do Sul, salienta que o motivo para alguns dos produtores comercializarem o leite no Serro é devido a esta opção ser mais lucrativa. Os produtores, assim, chegam à conclusão de que não compensa produzir o queijo. Além disso, a autora ressalta que, em virtude de não serem cadastrados, ou legislados, produzem um queijo informal, com menor valor, pois, dependem unicamente de um atravessador ou um *queijeiro* para realizar a venda ,e devido a isso, se rendem ao comércio do leite para complementar o orçamento. Ademais, cabe lembrar que muitas propriedades pertencem a pessoas idosas e que têm dificuldade de repassar a atividade do queijo na família.

Assim, são três problemas expostos segundo o depoimento dos produtores: o envelhecimento, a falta da mão de obra e os baixos investimentos públicos direcionados, levando os mais jovens a “desanimarem” da produção familiar e, conseqüentemente, fazendo os produtores se voltarem para a comercialização do leite.

4.5.1 Os tipos de queijos produzidos

No que diz respeito aos tipos de queijos produzidos, encontrei ao longo do trabalho de campo com maior frequência o queijo tradicional de Serra do Salitre, contudo, no que tange aos três produtores entrevistados do *Slow Food* percebi uma produção diversificada, na qual dois investem no mercado do queijo curado. O projeto dos produtores consiste em resgatar o paladar do queijo artesanal curado que, anteriormente na história mineira, era acessível às minorias, aliando a tradição juntamente com a inovação por meio da fabricação dos queijos aos moldes *gourmet*, utilizado por chefes de cozinha, disponível para venda em mercearias e armazéns renomados. Dessa forma, observo que a tradição ao fazer queijos maturados ou curados, conforme salientado, está sendo perdido na cultura dos produtores, pois não é o tipo de queijo que possui enfoque do mercado segundo a fala de alguns entrevistados. Entretanto, os produtores do *Slow Food* que investem na produção dos queijos *gourmetizados* garantem que este mercado “diferenciado” é algo que agrega maior valor à produção.

Segundo Santos (2014), utilizando-se da literatura de Barbosa (2009) para discutir sobre a tendência contemporânea alimentar ao consumirmos alimentos *gourmet*, denota que contemporaneamente há uma estetização ou valorização do ritual alimentar, do sabor e do prazer que se consagrou nas últimas décadas. Ao longo dos anos, consumíamos o alimento cotidianamente de forma mecanizada e automática, no entanto, abre-se espaço atualmente para o consumo prazeroso, no qual a cozinha se torna um ambiente de lazer, *hobby* e sociabilidade, como também uma oportunidade de construção identitária. Dessa forma, surgem diferentes tendências da gastronomização do alimento que é reforçada por outra tendência: a preocupação com a sua origem. De modo que os alimentos artesanais, com denominação de origem, e a patrimonialização dos sistemas culinários interligam a gastronomização do comer, assim como a valorização das escolhas do consumidor como um ato político, de saudabilidade e sustentabilidade, reforçando a ligação entre comida e turismo. Nesse contexto, há o crescimento do interesse de *chefs* de cozinha pelo alimento tradicional, introduzindo novas formas de consumi-lo no cardápio, como o caso do queijo maturado e meia-cura, na qual os produtores do *Slow Food* trabalham, buscando novas formas de prazer ao paladar ao fabricar queijos diferenciados.

Os produtores associados ao *Slow Food*, em Serra do Salitre, possuem uma ampla variedade de queijos, tal como queijos de canela, chocolate, frescal *light* e frescal temperado. Já a produção do queijo de erva fina (temperado) e de uma marca específica que é o queijo resinado, com capa, são fabricações correspondentes a dois produtores do *Slow Food*. O terceiro produtor associado ao *Slow Food* fabrica o queijo curado, meia-cura, frescal e o tradicional de Serra do Salitre. Verifico que os queijos curado, meia-cura, frescal e tradicional mineiro são os tipos mais produzidos entre os nove produtores entrevistados, incluindo os três produtores do *Slow Food*, representando o percentual de 100%. Entre os seis produtores que não estão inseridos no *Slow Food* a produção se divide em: 33,33 % para o queijo curado e meia-cura, o frescal representando 66,66%, e o tradicional mineiro que corresponde 83,33%. Observo, portanto, que os produtores não inseridos no *Slow Food* produzem um queijo mais tradicional, ligado à cultura e à herança familiar.

No que se refere à tendência dos produtores do *Slow Food* a buscar novos sabores, priorizando o paladar, Barbosa (2009) aponta que contemporaneamente os indivíduos não apenas procuram alimentos que proporcionem o sabor original ou diferenciado em suas experiências, mas que o alimento também esteja dentro da proposta de um desenvolvimento sustentável, ou de qualidade, como também é o caso da produção de alimentos orgânicos.

Nesse sentido, o conjunto dessas transformações sociais também se encaixa nas proposições do *Slow Food*, para quem todo alimento deve ser bom, limpo e justo.

Com relação a estas mudanças sociais no processo alimentar contemporâneo, Montanari (2008) faz uma análise de como os indivíduos fazem um jogo com a cozinha histórica, ao consumir algo tradicional ou ao resgatar uma cultura alimentar. Sempre estará presente a sensação de se aproximar do “exotismo”, por saborear a comida dos antepassados, pois essa reprodução da cozinha histórica jamais obedecerá a uma receita autêntica, da mesma forma que fora. Este fenômeno da *moda*, de resgatar o sabor e o prazer estético das cozinhas tradicionais, como é o caso do queijo artesanal curado — projeto dos produtores do *Slow Food* —, representa esta tendência da sociedade em recuperar o sabor tradicional dos alimentos. Historicamente, o queijo curado, no contexto da sociedade mineira do século XVIII e XIX, era consumido por coronéis, padres e grandes autoridades. Atualmente, este queijo é resgatado, representando uma alternativa diante da padronização dos queijos industriais, popularmente conhecidos como queijos brancos.

Assim, Montanari (2008) retrata que a cultura alimentar é algo que sofre inversão de valores e significados ao longo da história. No contexto europeu, anteriormente, os diversos cereais eram considerados alimentos tradicionalmente pobres e rústicos na Idade Média. Atualmente, são considerados alimentos da elite. Assim, ocorre uma recuperação do passado alimentar de maneira “desconfigurada” e reproduzida numa nova cultura, com novos significados atribuídos ao alimento. Semelhante a este processo observo esta ocorrência com os queijos artesanais, anteriormente o queijo maturado ou curado era um alimento elitizado, acessível às minorias, e que hoje é recuperado como um alimento tradicional, com o valor gastronômico associado a uma cultura de consumo que valoriza o paladar saudável, não padronizado e ecologicamente correto. Portanto, Montanari (2014) demonstra como o “gosto” é um produto social, formulado pela cultura dos indivíduos. O sujeito é mais influenciado e guiado pela cultura ao fazer escolhas do que pela prática individual e utilitária.

4.5.2 A comercialização e o valor das vendas do queijo artesanal

A produção do queijo artesanal no município de Serra do Salitre, segundo Meneses (2006), conta com um número de 240 produtores, representando 1.387 toneladas de queijo ao

ano¹⁸. Com relação ao montante da produção dos entrevistados, no quadro 2 demonstro a quantidade em unidade, kg/dia e kg/mês, observo que a menor quantidade encontrada é de 35 a 38 unidades, com 55 kg ao dia, totalizando 800 a 1600kg/mês, enquanto a maior quantidade encontrada foi a produção de 200 peças por dia, com 300 kg ao dia, representando a produção de 9.000kg ao mês. Assim, identifiquei que os produtores entrevistados têm uma produção bastante significativa, voltada para o mercado, incluindo o único produtor que não possui o queijo cadastrado (legislado), ou seja, vendido informalmente, que é o caso do entrevistado que chamaremos pelo nome fictício Carlos, na tabela, que fabrica praticamente a mesma quantidade que os outros produtores.

| QUADRO 2: QUANTIDADE DE QUEIJO POR PRODUTOR | | | |
|--|---|----------------------------------|-----------------------------------|
| Produtores | Produção em unidades do queijo por dia | Produção do queijo kg/dia | Produção do queijo Kg/mês. |
| Joaquim* | 45- 60 peças | 120kg | 3.600kg |
| Pedro* | 70- 80 peças | 80 kg | 2.400kg |
| Antônio * | 40 - 60 peças | 60 kg | 1.800 kg |
| Carlos | 80 peças | 80kg | 1. 800 - 2.000kg |
| Miguel | 55 - 60 peças | 80 -100 kg | 2.700 - 3.000 kg |
| Felipe | 200 peças | 300 kg | 9.000 kg |
| Lucas | 50 peças | 75 kg | 2.300 - 2.400 kg |
| Bruno | 80 -90 peças | 110 - 115 kg | 3.000 - 4.000kg |
| Bernardo | 35- 38 peças | 55 kg | 800 - 1600 kg |

* **Produtores associados ao *Slow Food*.**

Quanto ao destino dos queijos artesanais, demonstrei anteriormente que 80% da sua produção da região de Serra do Salitre é comercializada em mercados de outros estados, como São Paulo, Distrito Federal e Goiás (MENESES, 2006). Entre os entrevistados, percebi esta dinâmica de maneira mais frequente entre um dos produtores do *Slow Food*. Este único produtor diversifica a sua comercialização em mercados como Goiânia, Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo, ao passo que os outros dois do *Slow Food* concentram a sua produção mais em São Paulo e Minas Gerais, assim como os demais produtores não inseridos no *Slow Food*. Dessa forma, os seis entrevistados não associados ao *Slow Food* possuem 50% do

¹⁸ Esta informação é registrada por Meneses (2006), segundo os dados do IMA/EMATER-MG (2003) e IBGE (2000). Contudo, ao buscar a atualização desses dados, por meio de ligação, no dia 21 de maio de 2015, no escritório da EMATER-MG, na unidade responsável pelo município de Serra do Salitre, não obtive resposta de quantos produtores possuía Serra do Salitre. Portanto, considerarei ao longo da pesquisa que o município é constituído por 240 produtores.

comércio de queijo voltado para o estado de São Paulo e 83% em Minas Gerais. Assim, concluo que a maioria dos produtores destina as suas vendas para os estados de Minas Gerais e São Paulo.

No que diz respeito à comercialização dos queijos, ressalto que o *Slow Food* no Brasil foi essencial para a divulgação do queijo artesanal de Serra do Salitre em outros estados, como também o *Slow Food* foi responsável pela divulgação do queijo em outros países. Em relação ao comércio, os três produtores associados atribuem ao *Slow Food* a melhora, divulgação ou ampliação de suas vendas. Inicialmente, o queijo teve repercussão fora do Brasil, que, segundo a fala de um dos produtores, ocorreu devido aos projetos do *Slow Food* em eventos internacionais e também por meio de um intercâmbio entre o Brasil e a França, que sucedeu não somente para o município de Serra do Salitre, mas para o estado de Minas Gerais¹⁹. Após este intercâmbio, o queijo de Serra do Salitre ganhou maior repercussão no Brasil.

Outro produtor relata como o *Slow Food* foi importante para a ampliação da venda em Belo Horizonte e São Paulo, sobretudo, por meio dos chefes de cozinha foi possível expandir a produção. Ainda um terceiro produtor reconhece a importância do *Slow Food* para a divulgação do queijo de Serra do Salitre, embora pessoalmente esta expansão não tenha tido significância para a sua produção. Dessa forma, identifico a importância do Movimento para divulgação e comercialização do queijo artesanal de Serra do Salitre. Ainda que os produtores de forma geral não comercializem em locais diversificados é importante ressaltar como o *Slow Food* influenciou de forma positiva na repercussão/ divulgação do queijo para outros estados brasileiros e em outros países, contribuindo para o reconhecimento da cultura dos queijos artesanais.

Quanto aos meios utilizados para que os queijos cheguem aos estabelecimentos, é característico do estado de Minas Gerais que muitos produtores utilizem o *queijeiro* para

¹⁹ Com o objetivo principal de permitir aos produtores sua permanência na atividade queijeira, o “Programa de Melhoria da Qualidade dos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal de Minas Gerais”, incluído na Cooperação Técnica França/Brasil/Minas Gerais/Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais – SEAPA/Minas Gerais (PCT Fr/Br/Minas Gerais), foi criado no ano de 2000. O Programa de Apoio aos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal de Minas Gerais, no âmbito da Emater e do IMA, destinou-se ao desenvolvimento de ações para preservar a tradição queijeira de séculos e aumentar a qualidade do produto, envolvendo a participação das comunidades, das prefeituras, de empresas, de universidades e ainda de missões francesas, tudo sob coordenação da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento — Seapa (QUEIJO DO SERRO, 2015). Disponível em: <<http://www.queijodoserro.com.br/index.php/registo-patrimonio>>. Acesso em: 14 maio 2015.

transportar os queijos até cidades próximas, como Araxá, Patos de Minas, Patrocínio etc, além de também ser comercializado, na maioria dos casos, para o mercado central, em Belo Horizonte. “O *queijeiro*, é o indivíduo que compra e vende queijos para os locais onde existe uma demanda pelo produto.” (SANTOS, 2014, p. 219). Desse modo, o queijeiro é o atravessador ou o intermediário para fazer a venda dos queijos. O autor salienta em seu trabalho como os queijeiros são importantes personalidades que estabelecem estratégias de vendas para os produtores, alguns apenas comercializam o queijo de maneira informal, da mesma forma que adquire de outros produtores, mas outros também trabalham com o que seu produto cadastrado, ou legislado, usando desses meios para regulamentar as suas vendas. Ainda, retrata como se estabelece a negociação entre os produtores e o queijeiro na região do Serro, semelhante ao que encontrei nas declarações dos produtores em Serra do Salitre:

Uma parte deles (queijeiro) estabelece rotas específicas, coletando e embalando os queijos, muitos realizam um toailete final e os comercializam em outros municípios e regiões. Em certos municípios, eles mantêm depósitos informais, onde os produtores que têm possibilidade entregam diretamente seu produto, em dias pré-estabelecidos. Nesse caso, ocorrem relações mais estáveis entre queijeiro e produtores, com dependência mútua.

No caso dos produtores de Serra do Salitre, a negociação com os queijeiros ocorre em dias preestabelecidos. Dos nove produtores entrevistados, que trabalham com o queijo artesanal, cinco dependem do queijeiro, representando 56% do total, enquanto os outros quatro produtores entregam de forma direta, com condução própria, ou por meio de transportadora quando enviam para outros estados, representando 44%. No que se refere aos produtores dependentes do intermediário ou queijeiro, representando 56%, observo neste percentual a sua relevância significativa para a pesquisa, onde demonstra como a função do queijeiro se torna essencial para as relações de comercialização, confirmando, assim, o traço cultural do estado de Minas Gerais ao realizar a venda do queijo artesanal por meio do queijeiro. Ao longo das entrevistas, os produtores expuseram que necessitam deste intermediário, pois não possuem tempo disponível para levar os queijos diretamente aos mercados próximos, uma vez que estão ocupados na fabricação do produto em suas propriedades.

Nestes casos em que os produtores dependem do queijeiro para realizar a comercialização, a característica da organização produtiva consiste na mão de obra essencialmente familiar, os produtores estão envolvidos de maneira direta na fabricação, com

apoio de esposas e filhos, sem o auxílio ou contratação da força de trabalho externa, exceto no caso do único produtor informal entrevistado, que realiza a fabricação do queijo artesanal contando com a mão de obra não apenas do filho, mas também de pessoas contratadas. Em outro caso, um empresário vindo de São Paulo esperava o produtor terminar de produzir os queijos para transportá-los até o seu comércio, este fato ocorreu apenas com este produtor em específico, que também é dependente do queijeiro.

Entretanto, dois casos de produtores dependentes do intermediário chamaram a atenção, sendo um deles associado ao *Slow Food*. Embora esses produtores sejam cadastrados e possuam o queijo (legislado), o que significa que obedece as condições sanitárias exigidas na produção, juntamente com a embalagem dentro dos padrões estabelecidos pela lei, estes produtores ao depender do queijeiro para realizar a venda correm o risco de que os seus queijos sejam “falsificados”, ou seja, o queijeiro pode utilizar a rotulagem particular do produtor para vender outros queijos que não tenha procedência. Um desses produtores admite que o queijeiro faz a embalagem para a sua produção, onde na confecção da rotulagem é utilizado os seus dados particulares para a rastreabilidade do produto, ou o número de seu cadastro, contudo, para se precaver deste risco de falsificação, o produtor registra no cartório a quantidade de queijo a ser vendida pelo queijeiro, na forma de uma declaração, indicando que autoriza a venda dos seus queijos, em seu nome, por um período determinado.

No entanto, os produtores em geral, que dependem do queijeiro, relatam a insatisfação e que pretendem expandir a sua produção com a contratação de mão de obra, para que possam realizar a venda dos queijos diretamente, sem depender dos intermediários. Outros aguardam que a cooperativa COOALPA, na qual estão inseridos, possam, de fato, se organizar o mais rápido possível para que consigam vender o queijo agregando maior valor, pois, desse modo, não haverá mais a necessidade de negociarem por meio do queijeiro. Como ainda abordarei, embora exista a cooperativa, ela passa por um período de reestruturação, impossibilitando a venda dos queijos coletivos.

Quanto aos outros produtores que não dependem do queijeiro, conforme salientei, realizam diretamente as suas vendas, uma vez que, disponibilizam de tempo e possuem mão de obra para auxiliar em suas produções. Destaco, sobretudo, um desses produtores que faz a comercialização por meio de um entreposto particular no município de Cruzeiro da Fortaleza, onde os queijos são destinados para o estado de São Paulo. Este entreposto particular não é uma exceção, existem outros distribuídos no estado de Minas Gerais, onde os produtores,

através destes estabelecimentos garantem a sua venda legalmente para outros estados. A exigência da legislação federal estabelece que para o queijo ser comercializado fora do estado de Minas Gerais seja, primeiro obrigatoriamente curado em um entreposto, devendo cumprir estas exigências antes de chegar a qualquer outra região. Porém, o que observei é que embora os produtores tenham o queijo cadastrado dentro dos padrões estaduais, ou dos padrões federais, ainda muitos vendem de maneira estratégica, não seguindo a legislação de maneira estrita, conforme é registrado na fala do próprio produtor esta conduta: “Se o mineiro pode comer, porque outros não podem?” (PESQUISA DE CAMPO – Lucas, Serra do Salitre, Minas Gerais, 2014).

Dessa forma, segundo Santos(2014), as estratégias de comercialização são criadas e desenvolvidas para manter esta tradição, onde, principalmente, há a predominância da estrutura cultural dessas estratégias, sobrepondo-se à legislação, que atinge até mesmo os produtores do *Slow Food*.

Com relação a este aspecto da comercialização, Cruz e Shneider (2010) discutem como o desenvolvimento do setor industrial para a alimentação, pós anos 1980, ampliou-se em uma produção em larga escala, contribuindo para que a ideia de “qualidade” dos alimentos estivesse associada ao processo sanitário, de “inocuidade”. Neste sentido, os alimentos artesanais, compreendem o perfil da pequena produção, com uma forma de estruturar o comércio baseado em cadeias curtas de fabricação e consumo, onde a dimensão de “qualidade” do alimento está atrelada ao conjunto de características subjetivas e não quantificável, estabelecida na relação de reciprocidade entre produtor e consumidor. Nesta perspectiva, os autores apontam que a qualidade dos alimentos tradicionais estão intrinsecamente ligados ao aspecto local, de origem e cultural.

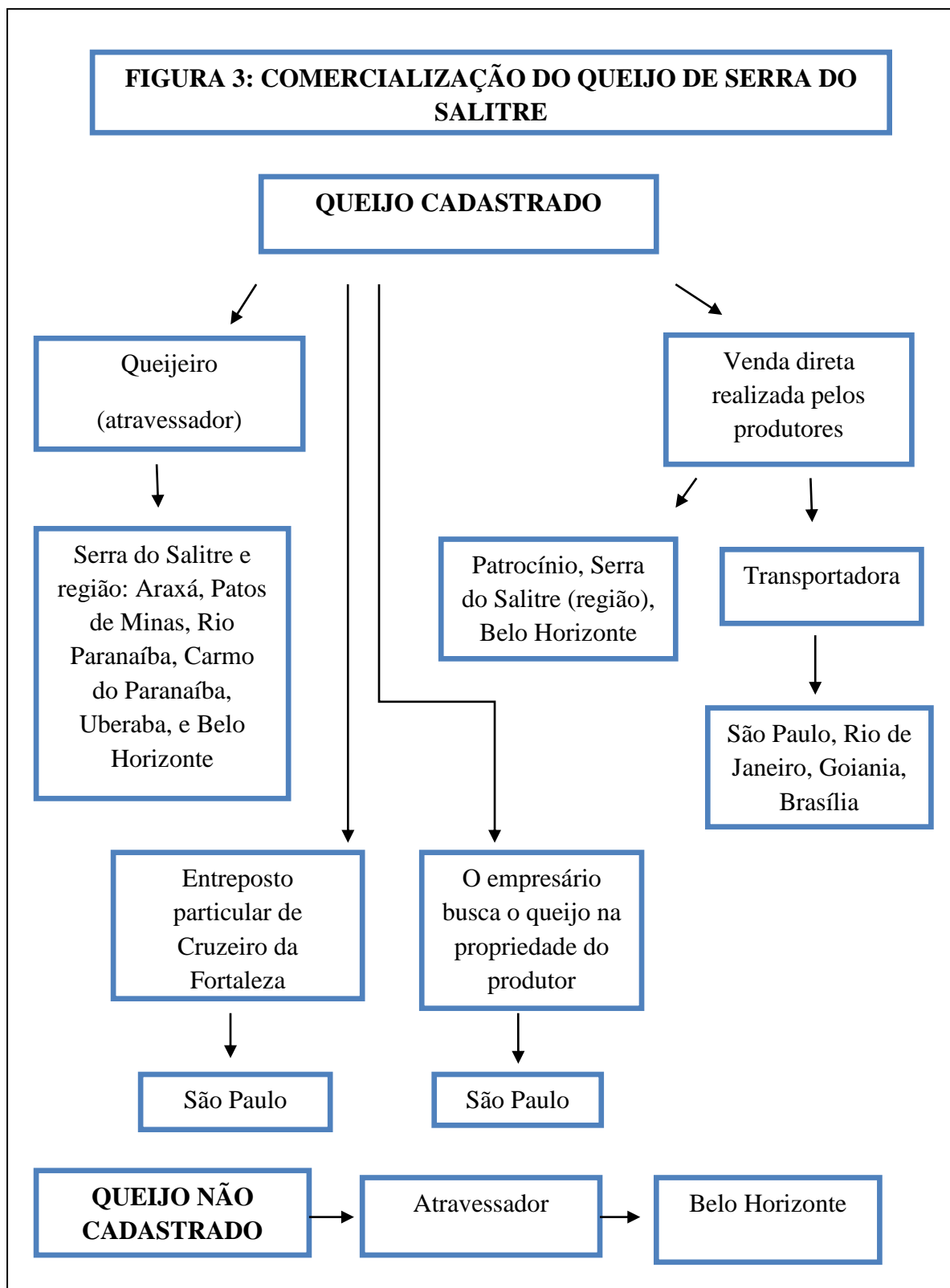
Todavia, os alimentos tradicionais, incluindo o queijo artesanal, passaram a atender critérios normativos, o seu saber fazer, encontram-se em dificuldade para se adaptar às exigências legais da estrutura sanitária e dos aspectos fiscais. Como é o caso, por exemplo, do Queijo Coalho, Queijo Artesanal Serrano e o Queijo Minas Artesanal, um de seus principais entraves é a comercialização no mercado formal, conforme discutido na tese de Santos (2010) sobre a comercialização do queijos do Serro, em Minas Gerais.

Surgem, portanto, “disputas que têm se dado no âmbito da possibilidade (ou não) de conciliar exigências legais a aspectos relacionados à produção tradicional, artesanal.” (CRUZ; SCHNEIDER, 2010, p. 27). Embora os alimentos tradicionais tenham importância

econômica, social, cultural e histórica, assim como os queijos, a comercialização é realizada em grande medida à margem do mercado formal, devido ao modo de produção ser considerado inadequado à legislação sanitária vigente. Neste sentido, muitos produtores vivem sob constante ameaça de apreensão e multas, ocorrendo uma tensão entre legalização (ou fim dela) e a produção de alimentos tradicionais.

De acordo com os dados do IMA (2014), atualmente, tem-se o total de 30.000 produtores no estado que fabrica o queijo, mas desse total, apenas 245 estão cadastrados pelo *Programa Queijo Minas Artesanal* e 52 pelo programa *Agroindústria familiar*, que, somados, representam 297 produtores cadastrados. Segundo Santos (2014), uma porcentagem mínima de produtores cadastrados no estado, em que menos de 1% dos produtores trabalham dentro dos padrões da legislação.

Diante disso, prevalecem estratégias culturais de comercialização perante as exigentes normas sanitárias, a que irei expor detalhadamente no próximo tópico. Entretanto, observo que, embora esta questão não abarque a maioria dos produtores entrevistados, ainda sim, os produtores criam redes de vendas que não se inserem nas orientações previstas na lei. Lembrando que dos nove produtores de queijo artesanal, oito seguem as normas sanitárias da legislação, adotando as práticas de higienização, porém, com estratégias de vendas que escapam as normas legais prescritas. Na figura abaixo resumo as estratégias de vendas encontradas no trabalho de campo, tanto dos produtores cadastrados, quanto do único produtor não cadastrado.



Portanto, ressalto nesta figura de comercialização que os produtores, mesmo possuindo cadastro e trabalhando com o queijo legalizado, ainda assim, dependem do intermediário ou queijeiro para comercializar o queijo artesanal. Destes que dependem do

queijeiro, os locais ou estabelecimentos para onde se destinam os queijos possuem a estrutura mais simplificada, nos mercados das regiões. Dos produtores que realizam a venda direta dos seus produtos, observei em alguns casos, que além de possuir o valor do queijo mais agregado, os locais são mais renomados, como armazéns, e estabelecimentos especializados, que vendem produtos artesanais diferenciados.

No que diz respeito ao valor do kg do queijo, os produtores relataram preços em que o valor mínimo é de R\$ 10,00, alcançando o valor máximo de R\$ 40,00²⁰. Contudo, os queijos menos valorizados estão estipulados no valor de R\$ 10,00 a R\$ 11,00, e são daqueles produtores que dependem dos queijeiros pra realizar a sua venda, trazendo, conseqüentemente, a desvalorização do produto, conforme Santos (2014) discute em sua tese. Os produtores que possuem o queijo com o valor mais baixo correspondem a cinco entrevistados, representando 83,33%, não associados ao *Slow Food*. Entretanto, observo que há um único produtor não inserido no *Slow Food* que faz a venda no valor de R\$ 13,00 a R\$ 40,00, sendo que o queijo possui o valor mais agregado devido ao produtor comercializar em venda direta.

No caso dos outros três produtores associados ao *Slow Food*, dois fazem a venda do queijo no valor de R\$ 13,00 a R\$ 40,00. Estes produtores são sócios em uma marca própria de queijo específico, resinado, além de, conforme salientado, trabalharem com uma ampla variedade de tipos de queijo. O terceiro produtor associado ao *Slow Food* comercializa o queijo por meio do atravessador, ou queijeiro, resultando no valor mais baixo, de R\$ 10,00 a R\$ 11,00. Portanto, observei que de nove produtores do queijo artesanal, apenas três possuem o valor mais agregado ao queijo, sendo dois associados ao *Slow Food* e o terceiro produtor não inserido ao Movimento, em sua maioria, os queijos possuem um menor valor devido a dependência dos queijeiros, representando 83,33%.

No que diz respeito ao *Slow Food* em Serra do Salitre, ressalto, que embora o terceiro produtor do *Slow Food* fabrique o queijo com menor valor agregado, ele pondera que participar do *Slow Food* trará influência no aumento de sua renda. Na época da entrevista, o produtor estava reestruturando a produção, investindo em melhoramentos no quarto de queijo e, devido a isso, a renda principal se originava da produção de leite. Contudo, o produtor atribui a sua maior motivação para permanecer na produção do queijo artesanal ao incentivo do *Slow Food*, acreditando que no futuro poderá ter um retorno na renda.

²⁰ A pesquisa foi realizada no período de julho a outubro de 2014.

Dessa forma, dos três produtores que fazem parte do *Slow Food*, em Serra do Salitre, dois deles acreditam que houve influência no aumento da renda ao participar do *Slow Food*, enquanto o terceiro produtor, não observou esta influência em sua renda, mas acredita que futuramente terá retorno. Ter retorno ou influência significa que o *Slow Food* proporciona valorização do produtor e estímulo em produzir o que é tradicional e de qualidade. Estimula os produtores a permanecerem na produção do queijo artesanal, o que constitui para alguns o incentivo ao processo criativo, resultando em queijos que divulgue o sabor dos temperos da cultura brasileira, como é o caso do queijo temperado feito a partir de ervas — pimenta calabresa e açafraão —, conseqüentemente, influenciando no orçamento dos produtores e contribuindo para novas experiências sensitivas ao paladar. No entanto, ressalto que no processo de comercialização dos queijos artesanais, nenhum dos produtores que fazem parte do Movimento utiliza a logomarca do *Slow Food* nas embalagens, pois, segundo as regras, os associados jamais poderão utilizar a marca registrada, conforme discuto adiante.

4.5.3 A comercialização realizada pelo cooperativismo

A cooperativa COOALPA teve sua origem em dezembro de 2000, em meio ao debate nacional sobre a preservação dos queijos artesanais e do surgimento da Lei Estadual de Minas Gerais de n.º 14.185/02. De acordo com Meneses (2006), os produtores organizavam-se em associações e cooperativas para instaurar a padronização e a comercialização dos queijos, que ocorria nas regiões da Canastra, do Serro e em Serra do Salitre, em nível municipal ou regional. Era um exercício de fortalecimento dos produtores diante da concorrência e da desvalorização que sofriam no processo da industrialização alimentar. Assim, as cooperativas emergiam no contexto de transformações sociais, que envolviam novas experiências de trabalho no Brasil.

Na Europa, o ressurgimento das cooperativas ocorre logo no início dos anos 1980, como consequência da reestruturação econômica e flexibilização do trabalho, visando a amenizar os problemas gerados pela reorganização industrial que ocasionou amplo desemprego²¹. As cooperativas, assim, emergem como alternativa de produção, vinculadas às

²¹ Segundo Lima (2009), as primeiras experiências com o cooperativismo na Europa tiveram início no final do século XIX e início do século XX, com o movimento operário. Posteriormente, esse ressurgimento das cooperativas tornou-as mais “autênticas” e “populares”, como fruto da reestruturação econômica não apenas nacional.

propostas de contracultura nos anos de 1960. Lima (2009) mostra diversas experiências, na Europa e no Brasil, de trabalhos organizados em associação, cooperativas e empresas autogestionárias, bem como ressalta que a experiência na Europa sobre a flexibilização do trabalho não necessariamente significou a sua precarização e que, por vezes, esta nova forma de organização era vista positivamente pelos trabalhadores, no sentido de trazer maior autonomia e possibilidade de ocupação.

No Brasil, essas experiências de organização do trabalho começam a se multiplicar a partir das políticas neoliberais que são iniciadas no governo Collor, em 1989, e levadas adiante no governo do Fernando Henrique Cardoso (LIMA, 2009, p. 116). As cooperativas emergem, nesse contexto, como parte da reestruturação do período político dessa época, assumindo formas que ora se distinguem e ora se confundem com políticas voltadas para a redução de custos empresariais, por meio da eliminação das obrigações trabalhistas. Dessa forma, “a cooperativa representaria a flexibilidade pela ausência de contratos e pela responsabilização do trabalhador, que, em tese, se envolveria mais no trabalho, como forma de garantir regularidade de ganhos”.

No que diz respeito à alimentação, essa nova forma de organização de trabalho também cumpre o objetivo de não somente inserir o produtor que permanece à margem do mercado, mas também de resgatar a legitimidade dos produtos tradicionais, garantido a comercialização e criando alternativa aos pequenos produtores que perderam espaço no mercado diante da produção industrial dos alimentos. Nesse sentido, a cooperativa de Serra do Salitre (COOALPA) teve origem por meio do incentivo de um professor aposentado da UFMG, com a titulação em química. Este professor foi o fundador majoritário da cooperativa e incentivou, principalmente, um dos produtores associados ao *Slow Food*, devido a maior proximidade, de que era necessária a união de todos os produtores do município para que o queijo artesanal voltasse a ter qualidade e fosse competitivo no mercado, pois ele estava perdendo valor e espaço devido aos processos de industrialização e da falta de normas sanitárias e segurança alimentar.

Para que a COOALPA comercializasse o queijo artesanal regulamentado, no mesmo ano de 2000, anterior à criação da cooperativa, houve uma primeira parceria significativa entre os governos do Brasil, da França e de Minas Gerais, com objetivo de buscar neste intercâmbio a construção da legislação e tecnologia para os queijos artesanais. Como já ressaltado, a finalidade desse programa era preservar a tradição do queijo artesanal, buscando

maior qualidade e segurança alimentar, com o objetivo de criar leis e inspeção mais segura para o controle da produção. Um dos entrevistados associado ao *Slow Food* participou ativamente deste processo e, em seu relato, fica evidente a importância desse intercâmbio para o conhecimento de outros queijos artesanais pelo mundo e para o aperfeiçoamento do queijo tradicional mineiro. Este período de parceria entre Brasil e França foi um processo importante para a proteção da produção do queijo artesanal, que posteriormente auxiliaria na criação da Lei 14.185/02.

O intercâmbio foi fundamental para estruturar a COOALPA, em Serra do Salitre. A comercialização coletiva do queijo legalizado, por um período, manteve-se timidamente comercializando até 2006. Contudo, a cooperativa atualmente encontra-se desativada, embora ainda a sua existência permaneça burocraticamente.

Este é um problema recorrente que configura as cooperativas brasileiras, embora não de forma generalizada. Assim, Lima (2009) ressalta que empresas que adotam a autogestão, como no caso da COOALPA, gerida pelos próprios trabalhadores, por vezes se distanciam do projeto inicial dos operários do século XIX, em que se pretendia revolucionar o modelo de produção e que os próprios trabalhadores fossem patrões de si mesmos. Paralela a essa questão política mais ampla, o que de fato ocorre são várias ambiguidades na autogestão e que, por muitas vezes, tem subordinado novamente os trabalhadores a condição de dependência às novas hierarquias e estruturas de poder das empresas que demandam os seus serviços.

Esta questão levantada no século XX é novamente repensada pelo próprio movimento sindical, diante de tantos desempregos que assolam os trabalhadores no Brasil. No entanto, este modelo de produção exige uma nova postura também dos trabalhadores para a gestão, dependendo da disposição do grupo para ter sucesso nos empreendimentos e para resultados em curto prazo. Esta dinâmica depende, sobretudo, da confiabilidade estabelecida entre os trabalhadores. O que se observa é que na organização das cooperativas, é que muitas vezes se associam trabalhadores desempregados, que aderem menos pela convicção de um trabalho autônomo e mais devido a uma alternativa ao desemprego, ou apenas por um período até as coisas melhorarem (LIMA, 2009). No caso dos produtores de Serra do Salitre o problema evidencia a dificuldade de organização para a autogestão. Lima (2009, p. 128) demonstra fatos semelhantes em países como a Argentina:

Pesquisas realizadas com cooperativas argentinas demonstram as dificuldades de consolidação enfrentadas, como falta de apoio estatal, problemas de mercado, dificuldade dos trabalhadores de entenderem o significado da autogestão, a organização dos trabalhadores.

Dessa forma, o autor conclui que embora existam situações pontuais onde as cooperativas demonstram a sua viabilidade na autogestão, é algo adotado mais no sentido de permanecer e ser parte do mercado, e não como uma alternativa na perspectiva de emancipar o sujeito.

O surgimento de cooperativas para a comercialização de alimentos foi importante, principalmente, para demarcar a tradição local, como uma forma de proteção ao que é tradicional diante da padronização industrial alimentar. No caso específico da Serra do Salitre, a COOALPA mostrou-se importante para a divulgação do queijo característico de Serra do Salitre. Segundo relatos de um técnico da EMATER-MG que na época acompanhou este processo da formação da cooperativa, anteriormente, o queijo era reconhecido como da marca Canastra, ou originado da região da Canastra, mesmo sendo fabricada no município de Serra do Salitre. Neste sentido, a cooperativa foi relevante para dar visibilidade ao queijo artesanal de Serra do Salitre e para a marca Serra do Salitre. Entretanto, ainda que a cooperativa passe por períodos de desativação, em 2013, ela ganha um centro de “maturação”²², viabilizada pelo convênio entre a EMATER-MG e o MDA, que ainda não foi habilitada para comercializar os queijos artesanais mediante o processo de espera burocrática para a sua liberação.

No entanto, para além dos produtores terem de aguardar as pendências burocráticas, há o fator da dificuldade de organização dos produtores que se dividem entre a “obrigação” de vender o queijo maturado e o desejo de vender o queijo mais fresco, uma vez que, segundo as normas estabelecidas pela legislação, para realizar a venda pela cooperativa, o queijo deve passar por um processo de maturação de 21 dias. Entretanto, os produtores tendem a vender o queijo com menos dias de cura ou mais fresco.

Nessa perspectiva mercadológica, em que os produtores preferem comercializar o queijo menos maturado, percebe-se que a legislação vigente se torna um entrave para a comercialização pela cooperativa, uma vez que a legislação não permite a venda do queijo artesanal com menos dias de maturação. Embora haja este impasse, segundo as entrevistas, o centro de maturação tinha previsão de começar a funcionar no segundo semestre do ano de

²² Disponível em: <<http://www.ima.mg.gov.br/destaques/1473-estado-ganha-centros-de-maturacao-para-o-queijo-minas-artesanal>>. Acesso em: 9 abr. 2015.

2015, entretanto, a situação ainda permanece na espera burocrática, prevista para funcionar no ano de 2016. Apesar das indecisões e problemas para o seu funcionamento, o centro é algo esperado com ansiedade por alguns produtores que se sentiram motivados com esta oportunidade. Além do centro proporcionar a inserção dos produtos no mercado, é também uma ocasião para que os produtores se tornem empresários por meio da organização da cooperativa, com a chance de instituírem o valor justo pela produção, conquistando independência em relação aos *queijeiros* e, ao mesmo tempo, promovendo a valorização do produto alimentar cultural — o queijo artesanal.

Nesse sentido, o surgimento de cooperativas no setor alimentar é importante por motivos que vão além do utilitarismo, contribuindo para divulgação do alimento tradicional, e significando a emancipação para os produtores, que observam ao longo desses anos a desvalorização do alimento artesanal, mas que por meio de uma nova experiência de organização produtiva, por meio da cooperativa, talvez seja possível restabelecer a valorização do produto e a dignidade dos produtores, além de ser também uma alternativa com objetivo de enriquecer o trabalho da pequena produção e das famílias envolvidas, o que configura uma inovação na forma de trabalho para o setor do desenvolvimento rural.

Além dos onze produtores estarem associados à COOALPA, em Serra do Salitre, 27,27% estão associados à CARPEC, 18,18% à COOXUPÉ, 36,36% à COOPA e 0,09% à SICOOB. Dentre os entrevistados, apenas um produtor ponderou as vantagens em ser associado à cooperativa, pois poderia comprar remédio e ração para o gado a preços mais baixos, além das facilidades de pagamento. Quanto aos produtores associados ao *Slow Food*, dois produtores afirmaram que há influências positivas ao participar do *Slow Food* para a cooperativa, mas isso reflete individualmente e não para o coletivo da cooperativa. Os produtores associados ao *Slow Food* são estimulados a continuar a comercializar o queijo, ampliando os lugares de venda, enquanto apenas um produtor acreditava que a cooperativa não influenciava positivamente, pois, segundo a sua opinião muitas vezes as cooperativas aderem à lógica do mercado, visando apenas ao lucro e têm práticas contrárias ao que propõe o *Slow Food*, até mesmo incentivando o uso de sementes transgênicas.

Portanto, ainda que o cooperativismo tenha trilhado caminhos ambíguos ao longo de sua história no Brasil, ele encontra-se num contexto de reestruturação e que, no caso de Serra do Salitre, denota importância diante do trabalho que representou para a divulgação e preservação do queijo artesanal. Atualmente, os produtores da COOALPA, além de buscarem

sanar o entrave burocrático relacionado ao uso do centro de maturação, estão se reorganizando e atualizando a lista dos cooperados, com objetivo de verificar o real interesse daqueles que querem permanecer na cooperativa, uma vez que a lista dos cooperados conta com os que trabalham com o queijo artesanal e, também, com produtores de leite. Dessa forma, buscam organizar a cooperativa, alinhando o perfil dos produtores para a venda do queijo artesanal. Entretanto, desde o início de sua formação ainda se constitui um desafio aos entrevistados estruturá-la, necessitando amadurecer o espírito de grupo para a comercialização coletiva.

No tocante a essa comercialização promovida pelos produtores de Serra do Salitre, na COOALPA, o número atual de cooperados é restrito e quase insignificante diante do número total de 240 produtores de queijo artesanal que existe no município. Considerando que para a venda dos queijos pela cooperativa é necessário que os produtores tenham o cadastro no IMA, seguindo as normas da legislação para a higiene, controle de doença do gado e normas de boas práticas, concluo que este tipo de arranjo para a comercialização do queijo não beneficiaria a maioria dos produtores. No município, atualmente, segundo o site do IMA²³, existe o total de 14 produtores cadastrados ou legislados pelo *Programa Queijo Minas Artesanal* e 1 produtor cadastrado no programa *Agroindústria Familiar*, ou seja, de 240 produtores em Serra do Salitre, tem-se apenas o total de 15 produtores cadastrados. Muitos continuam à margem, participando de um mercado informal, sem a possibilidade de crescimento na produção ou expansão para outros estados, além de estar dependentes dos queijeiros. Esta situação é salientada no trabalho de Santos (2014), ao analisar o comércio do queijo na região do Serro.

Este problema da comercialização do queijo artesanal, com os produtores atuando na informalidade, é um debate presente por todo o estado de Minas Gerais. Conforme frisei ao longo do texto, atualmente, do total de 30.000 produtores no estado que fabricam o queijo, apenas 297 produtores são cadastrados, representando menos de 1% dos produtores que trabalham dentro dos padrões da legislação. Este é um problema que gera grande debate, sobretudo, para os produtores do *Slow Food* Brasil, que possuem opiniões divergentes daqueles que produzem o queijo não regulamentado, deixando de seguir as normas da legislação.

²³ Disponível em: < <http://www.ima.mg.gov.br/certificacao/queijo-minas-artesanal-link> > e < <http://www.ima.mg.gov.br/agroindustria-familiar> > Acesso em: 16 de fevereiro de 2016.

4.6 A legislação para o queijo artesanal de leite cru

O queijo artesanal de leite cru, símbolo da tradição mineira, sempre circulou livremente pelo estado de Minas Gerais até o surgimento da legislação. Segundo Santos (2014), o que gerou as circunstâncias de regulamentação e criação de leis para o queijo mineiro, bem como a criação de programas específicos, semelhante ao Programa Queijo Minas Artesanal, deve-se “a uma confluência de fatores” (SANTOS, 2014, p.142) que entre eles não se pode desprezar o lobby dos grandes laticínios, citado tanto na tese de Santos (2014) como nas entrevistas com os produtores de Serra do Salitre.

Conforme aponta Santos (2014, p. 142), o que de fato parece ter originado o surgimento da regulamentação foi um episódio ocorrido no município da Nova Serrana, região centro-oeste de Minas Gerais.

Em 1998, no município de Nova Serrana, região Centro-Oeste de Minas Gerais, houve um surto de glomerulonefrite, doença renal, desencadeada pela bactéria *Streptococcus zooepidemicus* e que é, em muitos casos, associada ao consumo de produtos lácteos. Segundo estudo realizado à época, as pessoas intoxicadas tinham ingerido queijo feito de leite cru.

Diante desse ocorrido, o fato é que tanto os produtores da região do Serro, entrevistados por Santos (2014), quanto os produtores de Serra do Salitre não mencionaram este episódio ao falarem sobre a criação das leis para o queijo artesanal, mas sempre associaram a regulamentação à dificuldade e imposição dos grandes laticínios.

Assim, no ano de 2000, um promotor definiu que os queijos artesanais só poderiam ser comercializados se tivessem um selo de fiscalização do IMA. Sem uma lei estadual que amparasse a produção do queijo artesanal, o selo deveria vir do SIF, fornecidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Santos (2014, p. 242-243) detalha toda a origem da lei para o queijo artesanal, expondo de forma minuciosa todo o seu processo de regulamentação. A autora cita que após a decisão do promotor, o estado de Minas Gerais passa a atuar sobre o sistema de produção por meio do *Programa Queijo Minas Artesanal*, especificando como um dos objetivos do programa a “garantia da segurança alimentar”:

A partir da ação impeditiva do Estado, instaurou-se uma rede institucional que passou a atuar sobre o sistema de produção. Em 2000, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais criou o Programa Queijo Minas Artesanal (PQMA), tentando administrar toda a polêmica criada a partir da ação do Estado na produção de queijos de leite cru. Para isso, o Programa elegeu como objetivos: (i) garantir a segurança alimentar, por meio do controle sanitário no processo de produção, (ii) incentivar e fortalecer a organização dos produtores, (iii) cadastrar os produtores e buscar a certificação de origem e (iv) definir a cadeia produtiva.

No mesmo contexto, houve a criação da Lei 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal (MINAS GERAIS, 2002). Posteriormente, seria sancionada a Lei nº 19.492, de 13 de janeiro de 2011, que altera os dispositivos da Lei nº 14.185 (MINAS GERAIS, 2011).

Recentemente, a Assembleia Legislativa de Minas Gerais promulgou a Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012. A diferença dessa última Lei para as demais está no fato de ela não delimitar as áreas produtoras, aceitar a produção de queijo meia-cura e reconhecer a rala como cultura láctica a ser utilizada pelos produtores de queijo artesanal (...) Todo esse arcabouço legal impactou não só na produção de queijos em Minas Gerais, mas também no perfil de seus produtores de queijo minas.

Nesse contexto de transformações, o surgimento da Lei 14.185, que posteriormente seria alterada para a Lei 20.549, registra normas, com procedimentos para a fabricação do queijo artesanal que incluem orientações desde a sanidade do rebanho até a embalagem do produto, juntamente com uma série de práticas de como manter a higiene ao longo do processo. Durante as entrevistas foi possível observar os funcionários dos produtores com toucas, botas de borracha e avental (cf. foto 5, p. 96). Segundo os produtores, estas normas foram marcantes e responsáveis por mudanças na fabricação do queijo. No questionário, a legislação foi considerada a principal responsável pelas transformações na produção do queijo artesanal, representando 88,88%. As outras opções apontadas pelos produtores com relação às transformações na produção do queijo, também se referem de forma indireta à legislação, como por exemplo, às exigências dos utensílios, bancada, e a saúde do gado. Apenas um produtor dentre os entrevistados afirmou que não houve mudanças significativas para a produção do queijo artesanal.

Diante deste quadro, onde há 30 mil produtores de queijo artesanal no estado de Minas Gerais e menos de 1% cadastrado ou seguindo as normas da legislação, perguntei aos produtores se, de fato, a lei prejudicou a maneira de produzir o queijo artesanal e se as exigências para a fabricação mostraram-se inadequadas ou descaracterizaram a forma artesanal e histórica de produzir o queijo. Entre os nove produtores, a opinião foi unânime

quanto a importância da criação da legislação para a proteção do queijo artesanal. Todos reconhecem que o surgimento da lei beneficiou e melhorou a qualidade do queijo. A lei é considerada, segundo a fala de alguns produtores a “salvação” e a “guardiã” do queijo artesanal perante ao lobby dos grandes laticínios, como foi bem retratada no documentário *O Mineiro e o queijo* (2011), no ano de 2000. Assim como nas entrevistas com os produtores no documentário, alguns entrevistados de Serra do Salitre também contam a experiência que tiveram ao participar em Belo Horizonte da votação para a criação da lei e da trajetória de mobilização para pressionar o governo estadual para a sua aprovação.

Entretanto, se para os produtores entrevistados a criação da lei foi um benefício e uma conquista para a continuidade da produção do queijo artesanal, a literatura sobre essa temática — bem como aponta a tese de Santos(2014) — demonstram que a criação da lei para o queijo artesanal muitas vezes se mostra extremamente rigorosa, tecnicista e que exige um alto investimento por parte dos produtores, que muitas vezes não tem condições de arcar com os custos para as benfeitorias em suas propriedades, com a contratação de um veterinário para o acompanhamento do rebanho. Diante dessa situação, muitos produtores ficam “isolados”, vendendo o queijo de maneira “informal”, ou mesmo desistem de permanecerem na produção para vender o leite *in natura* para os grandes laticínios.

O único produtor dentre os entrevistados que trabalhava informalmente lamentou as exigências demasiadas das normas para o queijo artesanal, relatando que não iria construir um novo quarto do queijo, pois segundo o produtor, o quarto do queijo estava localizado em uma área errada e que conforme as orientações da lei, o quarto deveria se manter distante de pocilgas e galinheiros, com a instalação de uma cerca de impedimento do acesso animal e de pessoas estranhas à produção. O produtor lamentou que achava injusto ter que fazer outro quarto de queijo e não apenas reformar a existente devido a localização não adequada. Outro produtor entrevistado, embora não seja contra a legislação lamenta a situação de sempre ter que reformar o quarto do queijo, não entende porque há tantas mudanças na legislação e que está cansado de recorrentemente investir e reformar o espaço para a produção. Relatou que, por vezes, não há vantagem em ser cadastrado ou legislado, pois continua da mesma forma sem apoio e incentivo para permanecer na produção e, por isso, não incentiva os filhos a continuarem na fabricação do queijo artesanal.

Ao questionar os produtores sobre as condições e dificuldade de muitos no estado de Minas Gerais não conseguirem vender o queijo artesanal dentro das normas da legislação,

motivo talvez pelo qual menos de 1% estejam cadastrados, muitos afirmam que vários produtores consideram a legislação como se fosse um custo, ou um investimento na produção que não compensa fazer. Não legalizam a produção por falta de “boa vontade” e simplesmente porque preferem continuar com a produção de modo “informal”.

“Não legalizam porque não quer, teria que utilizar financiamento na região (Serra do Salitre), muitos na região tem condição de fazer. Se fizer 5 queijos por dia já dá conta de cadastrar (legalizar), 7,5 kg já consegue legalizar. Precisa ter boa vontade e a diferença é que consegue ganhar a mais”. (PESQUISA DE CAMPO – Antônio, Serra do Salitre, Minas Gerais, 2014).

Ainda na fala de alguns produtores observei a preocupação com o alimento que chega à mesa do consumidor, mesmo entre aqueles que não fazem parte do *Slow Food* esta questão ficou evidente quando se fala da legislação. Um dos produtores afirma que qualquer produto que vamos consumir sempre tem a obrigação de ter o rótulo e que com o queijo não deve ser diferente. O produtor lamenta que já ouviu frequentemente críticas por ter o queijo legalizado e que infelizmente muitos produtores possuem este “espírito” quando se fala em legislação e criticam até mesmo como “atrasados” aqueles que perdem tempo com a legislação, pois segundo o produtor, a legislação é vista como um “problema”, significando que o fiscal todo dia irá na porta de casa.

Outro produtor afirma que muitos não se cadastram por falta de conhecimento, e que incomodam as exigências estabelecidas pela legislação, não compreendem que a alimentação é “algo sério”, muitos produtores não seguem as normas de higienização e não se preocupam com o que as pessoas irão consumir, pois segundo o produtor, “tem lugar que não dá para comer”, ou seja, existem muitas propriedades que não é possível consumir o queijo artesanal devido a falta de higiene e controle da saúde do rebanho.

Ao entrevistar o técnico da EMATER-MG, responsável pelo município de Serra do Salitre a época do surgimento da legislação, e que acompanhou os produtores entrevistados ao longo de 10 anos, ele relata que com a lei houve um rumo para trabalhar com os produtores e que significou todo um processo de adequação das queijarias, monitoramento, e análise do queijo artesanal, que conseqüentemente trouxe mais qualidade e deu condições para que os produtores pudessem evoluir no mercado, e divulgar o queijo artesanal de Serra do Salitre pelo país. O funcionário se lembra de alguns dos produtores entrevistados que foram os pioneiros no estado a trabalhar com o queijo regulamentado, e ainda faz uma observação

sobre como a lei foi benéfica e promoveu a noção de melhoramento para o queijo artesanal e noção de boas práticas e higiene, mesmo para aqueles que estão na condição da informalidade. Este relato do funcionário corrobora às entrevistas realizadas com os produtores, que afirmam como a lei beneficiou até mesmo aqueles que não trabalham dentro das normas da legislação, trazendo uma nova dinâmica em como manipular e o tratar o queijo.

No que diz respeito à pouca aderência dos produtores às normas da legislação para o queijo artesanal, o funcionário da EMATER-MG relata que há uma falha do estado em não fiscalizar de forma correta as produções, no sentido de educar. O estado precisaria ter uma fiscalização mais forte, promovendo uma ação educativa entre os produtores e incentivando-os a regulamentar a produção. O que há atualmente é pouca intervenção do estado e quando há fiscalização é no sentido apenas de punir e multar. Outro fator mencionado pelo funcionário é que qualquer legislação será um empecilho para os produtores e sinônimo de pessoas “cobrando” nas propriedades.

Para além destas questões referente à legislação, outro ponto abordado por Santos, Cruz e Menasche (2012) discute com relação aos sistemas tradicionais de alimentos e suas adequações às normas sanitárias dentro da legislação. Segundo as autoras, os sistemas tradicionais de alimentação (que incluem o queijo artesanal) trilham dois caminhos: a informalidade ou a adequação à legislação, que por vezes, levam à descaracterização das formas tradicionais da produção. Este é o atual debate em torno dos alimentos tradicionais, também já ressaltado por Cruz e Schneider (2010), como um processo evolutivo na produção de alimentos na industrialização, e que conseqüentemente tem afetado as produções artesanais, de pequena escala.

As autoras ao retratarem sobre a produção do queijo artesanal, salientam por meio da bibliografia de Acampora e Fonte (2008) como as legislações para a alimentação no Brasil tem desconsiderado a produção artesanal, que envolvem para além da questão do mercado a relação com os produtos, que estão fortemente ligados a uma cultura, modos de vida, saber-fazer, e aos valores e construções identitárias de um povo, que estão vinculados ao território de origem. Neste contexto, ocorre um descompasso entre a legislação e as formas tradicionais de produção, motivo pelo qual menos de 1% dos produtores no estado de Minas Gerais estejam produzindo dentro da regularidade.

Diante disso, no Brasil, existem duas visões com respeito à valorização do produto artesanal. A primeira compreende a visão anglo-saxônica, próxima de países como Estados

Unidos e do Norte da União Europeia, onde a qualidade do alimento está atrelada às características sanitárias e higiênicas. A segunda visão é mais mediterrânea, representada por países como França, Itália, Espanha, Grécia e Portugal, que possui um aspecto mais abrangente da qualidade do alimento, ligado ao sensorial, aos valores étnicos, sociais, ambientais e vinculados ao processo produtivo (SANTOS, CRUZ, MENASCHE, 2012).

No Brasil, o debate aponta para a necessidade da adoção da segunda visão, em que se possa preservar e reconhecer os aspectos locais e territoriais como parte integrante dos produtos alimentares. Entretanto, segundo as autoras, ainda persiste o perfil sanitarista com relação a qualidade dos alimentos:

[...] Todavia, na formação acadêmica dos profissionais que atuam e atuarão junto a esses produtos e seus produtores, assim como em instituições de regulação e pesquisa, ainda permanece enraizada a perspectiva sanitarista, segundo a qual a qualidade dos produtos é aferida a partir de características higiênico-sanitárias dos locais de produção, matérias-primas e produtos finais. Mas, ao adotar parâmetros e critérios que conformam o arcabouço legal em que se inserem a produção e o processamento de alimentos, os quais foram elaborados para atender a realidade e a escala de produção de indústrias de grande porte, as estruturas e modos de fazer de produtos tradicionais – predominantemente produzidos em escala artesanal – necessitam ser alterados significativamente de modo a atender às regulamentações vigentes. Diante desse contexto, o desafio que então se apresenta é a valorização desses produtos sem a necessidade de alterações de estrutura e processamento, que potencialmente implicam descaracterização do saber-fazer a eles associado (SANTOS, CRUZ, MENACHE, 2012, p. 12).

Neste sentido, a legislação para o queijo artesanal foi formulada com o intuito de trazer uma melhor qualidade ao queijo, no aspecto sanitário e higienista. Santos (2014) denuncia em sua tese como a adoção dessa legislação pelos produtores na região do Serro, em Minas Gerais, tem prejudicado a forma tradicional de produzir o queijo artesanal, impedindo que a proliferação de bactérias, que dão o sabor ao queijo artesanal, se desenvolvam — como o pingo - pois a exigência da legislação é que a bancada do queijo seja de pedra ardósia — para melhor higienização - substituindo as tradicionais bancadas de madeira.

Tendo em vista que essa discussão sobre a legislação atinge diretamente a produção dos alimentos tradicionais, perguntei aos produtores se a legislação havia prejudicado a forma como produziam o queijo. Eles afirmaram que a legislação não prejudicou em si a tradição, o que mudou foi a questão da higiene e as boas práticas que aprenderam e que transformaram a

produção de forma positiva. Não houve dificuldades para fazer o pingo, e a exigência para que a bancada fosse substituída pela pedra ardósia na verdade ajudou para a higienização. Dessa forma, os produtores não demonstraram insatisfação com a legislação, no sentido de ter prejudicado ou dificultado para fazer o queijo aos moldes tradicionais. O problema referente à legislação ocorreu mais no sentido dos custos recorrentes que são exigidos para padronizar os quartos de queijo, representada pela fala de apenas dois produtores.

Com relação a esse debate acerca da produção tradicional dos alimentos e sobre a legislação, o *Slow Food* Brasil deixa a sua posição bem clara quanto à legislação para o queijo artesanal no site - por meio da discussão realizada pelo GT Queijos Artesanais Brasileiro no I Encontro e I Simpósio Nacional sobre os queijos artesanais - A posição do *Slow Food* Brasil é no sentido de que há necessidade de se criar uma legislação nacional específica para o queijo artesanal brasileiro, e que a atual legislação contribui para que o queijo transite nos estados informalmente. Dessa forma, há a necessidade de se criar uma legislação específica para os queijos artesanais que respeite os modos, as tradições e o saber-fazer das populações. Uma legislação que seja semelhante ao que ocorreu em Minas Gerais, mas que ainda carece de aperfeiçoamento para que a legislação atenda as necessidades da produção artesanal e que compreenda o modo de vida e a tradicionalidade na produção nos diversos estados brasileiros. Abaixo segue partes da conclusão da discussão:

Ficou claro que os queijos artesanais de leite cru são um grande produto nacional, estão presentes em diferentes estados e regiões do país, envolvendo em sua produção milhares de produtores familiares cujo modo de vida e cultura dependem desse saber-fazer. Um ponto comum entre as regiões é a dificuldade de adaptação às exigências legais, sanitárias e fiscais, que além de caras e inacessíveis aos produtores de menor escala, descaracterizam os queijos. Como consequência dessa inadaptação à legislação vigente, a comercialização dos queijos artesanais se dá de maneira informal. Na discussão vimos que devemos privilegiar o uso do termo “informal” em substituição aos termos “ilegal” ou “clandestino” frequentemente empregados no que se refere aos queijos artesanais, tendo em vista mudar sua conotação negativa. Produtos ilegais são produtos proibidos (como drogas ou contrabandos), enquanto o setor informal caracteriza-se por atividades cujos processos de produção apenas não se enquadram nos padrões de regulação vigentes. É importante frisar que há dois sistemas de valores diferentes que regulam os mercados formais e os informais/tradicionais, cada um deles possui regras bastante específicas e a legislação precisa reconhecer estas diferenças. É preciso defender não somente os queijos artesanais mas, num âmbito mais geral, os saberes tradicionais e os sistemas tradicionais de produção e de comercialização, questionando valores que consideram que apenas “dados científicos” – entenda-se aqui como ciência aquela voltada apenas para o sistema industrial – são válidos enquanto conhecimento. A legislação sanitária que regulamenta os queijos, o RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de

Origem Animal –, como o próprio nome diz, é voltada para as indústrias e inadequada à produção artesanal. Ficou clara a necessidade de luta por uma legislação específica para os produtos artesanais, baseada em pesquisas sérias e imparciais. Ao mesmo tempo deve-se incentivar um diálogo local com a fiscalização sanitária, chamando a atenção de seus técnicos para esta causa. Além das tentativas locais de sensibilização da inspeção sanitária é importante criar uma articulação nacional de luta pelo queijo artesanal, seguindo o exemplo de Minas Gerais que vem brigando pela legalização de seus queijos há alguns anos. [...] A luta por uma legislação nacional específica para os produtos artesanais representa um passo importante, entretanto ela deve ter caráter geral e omitir detalhes de fabricação já que cada estado apresenta suas particularidades. A Lei nº 1.283, editada em dezembro de 1950 e que estabelece diretrizes para a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal está obsoleta. As legislações federal e estaduais precisam ser mudadas principalmente no que se refere às exigências de padrões microbiológicos, já que estes são definidos a partir de critérios estabelecidos para produções industriais de grande porte. Sabemos que a questão legal dos queijos não é simples: há muita resistência. As mudanças na lei são lentas, por isso precisamos encontrar outros caminhos para a proteção imediata dos produtores e de seus queijos. Algumas possibilidades de proteção têm sido consideradas, como o registro dos queijos como Patrimônio Cultural Nacional pelo IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – e por órgãos estaduais de preservação do patrimônio (a exemplo dos queijos mineiros), assim como a Indicação Geográfica e a Denominação de Origem. Outro caminho para a salvaguarda é a realização de pesquisas, e o papel das universidades pode ser muito importante. Até agora a maioria das pesquisas sobre os queijos artesanais têm sido tendenciosas e mantenedoras dos padrões industriais. Há muito poucas pesquisas sobre os queijos tradicionais e por isso desconhecemos este nosso patrimônio cultural. É preciso incentivar e dar visibilidade a pesquisas que tragam novos enfoques, registrem e reconheçam o saber-fazer tradicional. Mais do que tudo, é preciso informar e conscientizar o consumidor. Este precisa saber que, tradicionalmente, todos os queijos sempre foram feitos de leite cru, isso até o advento da pasteurização há cerca de um século e sua progressiva imposição de 60 anos para cá. Os consumidores precisam conhecer e valorizar a superioridade gastronômica dos queijos artesanais de leite cru. E precisam saber que não encontram estes queijos artesanais nas grandes cidades porque não se permite que sejam comercializados. É preciso desmistificar os “perigos” do produto artesanal divulgando pesquisas científicas que o defendam como alimento seguro, e relativizar a aparente “segurança” do produto industrializado. É preciso que os consumidores que querem ter acesso aos queijos (e outros produtos) artesanais tenham assegurado o seu direito de escolha (CINTRÃO, GONÇALVES, 2012).

Assim, pode-se compreender a legislação resumidamente para o queijo artesanal da seguinte forma: No Brasil, muitos estados vendem o queijo artesanal de maneira informal devido a falta de uma legislação estadual (semelhante ao que ocorre em Minas Gerais) para a sua regularização no mercado. Estes queijos passam a ser vendidos para outros estados, circulando o mercado nacional sem o Serviço de Inspeção Federal (SIF). Segundo as

orientações do MAPA o produto de origem animal deve ter uma selo da inspeção federal para ser vendido fora do estado onde é produzido. Santos (2014) detalha o processo da legislação em sua tese salientando que há dificuldades para se implantar este sistema de inspeção federal para os produtos de origem animal devido à burocratização do próprio programa para se instalar nos municípios, é o que explica também a pouca aderência dos produtores a este sistema de inspeção, contribuindo para que os queijos permaneçam no mercado informal no Brasil. Santos (2014) explicita o que significou a implantação da legislação para o queijo artesanal no Brasil, e o que representa para a região do Serro, reforçando a discussão tratada pelos autores aqui apresentados sobre a legislação para alimentos tradicionais, e com o próprio *Slow Food* Brasil:

A análise do impacto da legislação sanitária nos sistemas dos queijos estudados permite dizer que as referidas leis, ainda que feitas para proteger a qualidade dos produtos alimentares e trazê-los para a formalidade, não têm alcançado êxito. No caso específico de Serro, é possível identificar a distância entre as orientações legais e sua aplicabilidade à realidade do sistema produtivo e, como consequência, a baixa adesão às normatizações. Almeida e Morais (2001), tomando como base a realidade dos sistemas alimentares de Portugal, afirmam que o empirismo da higiene caseira ou doméstica, que ao longo de décadas conferiu as características de qualidade que estão na base da genuinidade dos produtos, não se enquadram num conjunto de normatizações características das unidades industriais, por vezes exagerados e, como tal, mal compreendidos pelos produtores e, conseqüentemente, pouco adotados (SANTOS, 2014, 167).

Dessa forma, a legislação tem se mostrado falha para a formalidade do queijo artesanal e que têm alcançado pouco êxito devido a baixa adesão dos produtores à legalidade, pois segundo Santos(2014) a distância entre as normatizações e a presente realidade da produção. Contudo, esta realidade embora se aproxime também do município de Serra do Salitre, mostrando a baixa adesão dos produtores à formalização de suas produções, entre os nove entrevistados apenas dois se queixaram das normas legais. Em sua maioria, os produtores enxergam benefícios na criação dessas normas, muitos contam que foram pioneiros na criação da lei estadual em Minas gerais, e acreditam que o futuro para os produtores que não são legalizados é incerto, principalmente devido ao consumidor, que a cada dia se encontra mais exigente. Esta mudança de pensamento por parte dos consumidores também é necessária, pois segundo a conclusão do GT Queijos artesanais do *Slow Food* Brasil, o consumidor precisa entender que a qualidade dos alimentos não está necessariamente atrelada a sua higienização excessiva, a ponto de descaracterizar a produção tradicional, pois influencia a ponto de

transformar os utensílios tradicionais utilizados para a produção, como por exemplo: a bancada para mexer a massa, que anteriormente era de madeira.

Ao entrevistar um dos integrantes do *Slow Food* Brasil que coordena uma comunidade do alimento em Belo Horizonte sobre a questão da legislação para o queijo artesanal, o coordenador afirma que muitos produtores no Brasil não possuem condições para legalizar as suas produções. O GT Queijos artesanais fez um estudo com os produtores do Vale do Jequitinhonha, em Minas Gerais, e observaram que eles não possuem meios para regulamentar a produção e muito menos condições para frequentar eventos do *Slow Food*. Entretanto, o *Slow Food* Brasil incentiva tanto aqueles que trabalham regulamentados quanto aqueles que trabalham informalmente a permanecerem em suas produções, pois incentivam os produtores de maneira geral, quando observam que o produto tem qualidade e corresponde a uma produção tradicional e artesanal, fazendo parte da cultura dos que estão envolvidos. Assim, o coordenador relata que não faz parte da política do *Slow Food* Brasil que os produtores sejam filiados ao *Slow Food*, e este é o motivo pelo qual poucos produtores em geral são filiados no *Slow Food Brasil*. O trabalho do *Slow Food* é apoiar os produtores no Brasil independente das suas condições ou de estarem filiados. Por esta razão é que temos poucos produtores de queijo artesanal que estejam inseridos no *Slow Food*, e é o que justifica também os poucos produtores aqui entrevistados.

Com relação aos produtores inseridos no *Slow Food*, as perguntas sobre a legislação foram no sentido de identificar o envolvimento destes com as políticas do *Slow Food*. As perguntas foram elaboradas para compreender se os produtores conheciam as propostas do *Slow food*. Entre os entrevistados, dois produtores afirmaram que para participar do *Slow Food* não é necessário que a produção esteja regulamentada. Já um outro produtor afirmou que não sabia se para participar do *Slow Food* a produção deveria ser regulamentada. Quando questionados sobre o que achavam do *Slow Food* apoiar a produção daqueles que não possuíam o queijo regulamentado houve as seguintes respostas conforme o quadro:

| QUADRO 3: Qual a sua opinião sobre o <i>Slow Food</i> Brasil apoiar os produtores não regulamentados? | |
|--|---|
| Joaquim | “Sou contra, tem que respeitar quem paga pelo produto. A produção não cadastrada pode comprometer a situação mesmo que não for de má fé, tem que conscientizar. O Movimento tem que conscientizar esses produtores a se cadastrarem e não incentivar eles a permanecerem na produção informal.” |
| Pedro | “O Movimento deve apoiar o produtor não regulamentado no sentido de cadastrar a produção. Deve incentivar o produtor a cadastrar, mas não valorizar o produto não cadastrado.” |
| Antônio | “É certo o Movimento apoiar todos os lados, tem espaço para todo mundo mas é complicado o Movimento apoiar quem não é cadastrado, pois sem cadastrado o produtor não vai longe e não há valorização do produtor.” |

Diante dessas respostas, os próprios produtores afirmaram que há um conflito com o *Slow Food* em relação aos produtores não regulamentados. Embora entendam que o *Slow Food* Brasil deva apoiar aqueles que não são regulamentados, os produtores não entendem o motivo para não incentivá-los a cadastrar. Os entrevistados afirmam que todos tem condições de regulamentar a produção, pois o governo incentiva através de programas como o PRONAF e pelo programa da Agroindústria familiar a fazer todas as adequações na propriedade, a fim de regulamentar a produção.

Nada justifica não adequar a produção, o governo concede empréstimos para pagar em 10 anos a juros baixos (PRONAF), tem outro programa (Agroindústria Familiar) que o produtor recebe o selo que regulamenta a produção e tem de 2 a 3 anos para adequar a propriedade. Não só o *Slow Food* cria barreiras mas a cultura geral do país é criar essas barreiras. Os produtores tem condições de se adequarem (PESQUISA DE CAMPO – Pedro, Serra do Salitre, Minas Gerais, 2014).

Os produtores não consideram que há dificuldade financeira, e que este seria um dos impedimentos para que as produções sejam regulamentadas. Os entrevistados alegam que há falta de interesse dos produtores em geral e que é questionável o *Slow Food* Brasil apoiar produtos que não se encontram na legislação, pois a questão sanitária é importante, fazer o queijo sem acompanhar a saúde dos animais, sem fazer o teste para detectar as doenças, assim como não fazer os testes para verificar a contaminação da água na propriedade, compromete a produção alimentar. Fato também salientado pelos outros produtores que não são do *Slow Food*.

Dessa forma, os produtores de Serra do Salitre, inseridos no *Slow Food*, afirmam que há divergência com o *Slow Food* Brasil, em especial para os dois produtores entrevistados que acompanham a discussão com o GT Queijo artesanal. Entretanto, acreditam que apesar das divergências, há mais vantagens que desvantagens participar do *Slow Food* Brasil e que a intenção do *Slow Food* com os seus projetos são boas para o queijo artesanal.

Um dos produtores ainda afirmou que constantemente são discutidas mudanças para a legislação, tanto com o *Slow food* quanto com as autoridades locais, a fim de adaptar as leis para o queijo artesanal a tradição e a cultura dos produtores. Portanto, para os entrevistados a legislação para o queijo artesanal ainda demonstra barreiras que devem ser discutidas para melhor se adequar a tradição. Conforme aponta Santos (2014), há necessidade de se respeitar a produção tradicional. Uma nova postura do Estado deve ser incentivar os produtores a regulamentar a produção no sentido mais educativo e promover mais políticas públicas para que os produtores consigam adequar as suas produções.

Neste sentido, o *Slow Food* tem trabalhado para promover a valorização do produto. Apesar das divergências com os produtores, o *Slow Food* também defende que a legislação é uma das formas de se proteger a tradição, entretanto, ela deve ser adaptada, sem os excessos sanitários. Portanto, a partir das entrevistas identifiquei que deve ser ampliado o diálogo entre os produtores, em geral, e o *Slow Food* Brasil, para resolver as diversidades tanto entre produtores que consideram a legislação como prioridade, quanto para aqueles que não tem a produção regulamentada.

5 O SLOW FOOD NO BRASIL

5.1 A história do *Slow Food* no Brasil

O histórico do *Slow Food* no Brasil se constitui um desafio para a comunidade acadêmica. Segundo Oliveira (2014), a oportunidade de estudar o *Slow Food* “vem acompanhada de desafios” pois não há síntese ou documentação para embasar a pesquisa. Os trabalhos sobre o *Slow Food*, no âmbito internacional, muitas vezes se tornam objetos descritivos. No Brasil “a academia tem dedicado pouca atenção ao mesmo”, o que fez com que Oliveira (2014) resgatasse todo o histórico do *Slow Food* através de entrevistas e depoimentos dos membros.

Não foi encontrada nenhuma síntese documental que poderia servir de base para a pesquisa; as informações estão dispersas em um conjunto de espaços como o próprio site do *Slow Food* Brasil, colunas gastronômicas de jornais e revistas, além de blogs e sites especializados em alimentação. Tudo isso faz com que uma pesquisa sobre o *Slow Food* ganhe percursos inexplorados (OLIVEIRA, 2014, p. 4).

Diante deste desafio para compreender o processo histórico do *Slow Food* no Brasil, o autor ressalta por meio do depoimento da *chef* Margarida Nogueira, líder do *convivium* no Rio de Janeiro, o trajeto do *Slow Food* no Brasil. A *chef* foi pioneira em trazer o *Slow Food* para o Brasil e relata a consolidação e os passos para implantar o *Slow Food*:

Eu (*chef* Margarida Nogueira) descobri o movimento pela Internet, em 1996. Eu não queria aprender a mexer em computador; aí, eu cheguei em casa e os meus filhos tinham instalado um computador que botava direto na Internet. Eu sou *chef* de cozinha. Eu ainda tinha restaurante e tal; aí eu comecei a pesquisar *food* e tal; aí saiu no *Slow Food*, e eu fiquei fascinada porque eu estava com um grupo pesquisando a cozinha brasileira, com vista aos 500 anos do descobrimento do Brasil, a influência indígena, influência africana. E, quando eu vi aquele mundo e descobri que eles tinham um projeto em Roraima²⁴, que cuidava dos índios que ficavam doentes por causa da mudança de alimentação, eu fiquei mais interessada ainda e achando que eu não fazia nada pelos meus índios. Aí começou e tal. Eu me inscrevi. Ninguém conhecia, nem no meio gastronômico, ninguém sabia, falava nada ou falava pouco. Ninguém sabia de nada. Não faz mal! Vou continuar fazendo esse negócio. (OLIVEIRA, 2014, p. 124).

²⁴ Segundo Oliveira (2014, p. 124), “A primeira atividade do *Slow Food* no Brasil aconteceu em 1995 com o apoio ao projeto “Mesas Fraternas”, no qual o movimento italiano financiou o refeitório do hospital Yanomami em Roraima (MDA, 2014)”.

Oliveira (2014), ainda ressalta a posição privilegiada que a *chef* Margarida Nogueira têm dentro do “campo” do *Slow Food* Brasil. Posição esta reconhecida pelo fundador do *Slow Food* – Carlo Petrini - ao indicar a *chef* no encerramento no VI Congresso do *Slow Food*, realizado em 2012, em Turim, para o Conselho Internacional de Garantes, “órgão responsável por verificar o cumprimento do Estatuto da entidade”. Na ocasião, Carlo Petrini chamou a *chef* de “Mãe do *Slow Food* Brasil”. Oliveira (2014) também retrata a importância da *chef* ao longo das entrevistas, onde os membros perguntavam a ele: Você já conversou com a Margarida?

Neste sentido, os passos desta pesquisa em Serra do Salitre foi possível devido à ajuda da *chef* com as informações sobre os produtores membros, auxiliando na compreensão do trabalho do *Slow Food* sobre os queijos artesanais no Brasil. Esta aproximação com a *chef* ocorreu através da sugestão de um dos produtores de Serra do Salitre, que semelhante à pergunta direcionada a Oliveira (2014), sobre “já ter conversado com a Margarida Nogueira”, também pude observar a importância que a *chef* exercia para o *Slow Food* no Brasil.

Oliveira (2014) segue com o relato da Margarida Nogueira sobre a sua experiência e parceria com o *Slow food* Brasil:

Três anos depois, em 1999, eu (*chef* Margarida Nogueira) fui à Itália com um casal de amigos meus, e a gente ia passeando. Chegou uma hora que a gente já estava no Piemonte e ninguém achava uma pousada. E eles me deram um guia e disseram: “Ah! Você descobre”. E eu falo italiano, porque quando eu era jovem eu estudei na Itália. Abri lá aquele negócio e caiu em uma pousada. Paramos em um posto de gasolina; liguei e fomos. Quando a gente tá indo em direção à pousada, eu vi a seta pra Bra, que é onde é a sede do *Slow Food*. Bra! Que coisa! Eu quero ir lá, pensei. E fomos pra nossa pousada. Chegando lá, almoçamos e vi que todo mundo sabia de comida. Aí eu fui conversar com a menina que tinha nos servido e falei: “Bra fica há quanto tempo daqui?”. E ela: “É perto. Tem ônibus daqui. Um pouquinho longe, dez a doze quilômetros. Mas o que você vai fazer em Bra?”. “Ah, é que eu sou do *Slow Food* e eu queria conhecer as pessoas.”. E ela: “Você é do Brasil? Do *Slow Food*?”. Ela sabia que eu era brasileira porque ela estava com o meu passaporte. “Então faz o seguinte: senta aqui porque o presidente e toda a diretoria estão almoçando em uma sala aqui, com a minha mãe, que é dona daqui.”. Meu Deus! Que sincronia, né?! Aí chegou. Eu cumprimentei todo mundo. Aquela alegria italiana, como, porque, tal, não sei o que, não tem *Convivia* ainda no Brasil. Você tem que fundar lá. Eu disse: “Olha! Não me comprometo, mas eu vou fazer o possível” (OLIVEIRA, 2014, P. 124-125).

O autor também destaca através do relato da *chef* Margarida Nogueira o início das dificuldades para a construção do *Slow Food* Brasil, que permanecem atualmente:

Aí, em novembro de 2000, a gente abriu aqui, no Rio, o primeiro *Convivia*. Pequeno. Tinha que explicar tudo. Eu tinha que traduzir tudo, porque não tinha um folheto em português. Bom! Era uma trabalhadeira, mas eu achava que valia à pena porque tudo o que eu acreditava, tudo o que eu pensava estava lá no pensamento deles. Eles já tinham expressado as minhas ânsias e necessidades com a comida de cada país, que o mundo estava ficando, está ficando globalizado e você vai perdendo as suas raízes, as suas tradições. Bom! Hoje já são vinte e cinco *Convivia* no Brasil, o que ainda é muito pouco, né?! Porque ainda tem estados que não têm, mas, pouco a pouco, a gente está crescendo. (OLIVEIRA, 2014, P. 125).

O processo dos *convivia* no Brasil é relatado por Oliveira (2014) no contexto de “tímida expansão”, e que segundo Nogueira apresenta “altos e baixos”. Para a *chef*, o *convivium* mais organizado atualmente no Brasil é o de São Paulo “que tem o maior número de sócios, pouco mais de 200, enquanto o do Rio de Janeiro tem cerca de 90 associados.” (OLIVEIRA, 2014, p. 125). Ainda Margarida relembra da importância da filiação para continuar ajudando os *convivia*, pois parte do que o membro paga para a associação volta para o *convivium*.²⁵ Oliveira (2014) salienta outro problema relatado por Margarida Nogueira: Como no Brasil não existe o *Slow Food* como entidade jurídica, há dificuldade para administrar o dinheiro das inscrições, pois todo o dinheiro é enviado para a Itália, e posteriormente o valor retorna para o *convivium*.

Oliveira (2014) demonstra em sua tese, através do depoimento de Margarida Nogueira, a consolidação e os primeiros passos para a construção do *Slow Food* no Brasil. Para além desta exposição histórica do *Slow Food* e a sua singularidade no território brasileiro, Margarida Nogueira também ajuda a esclarecer alguns aspectos da estrutura e organização do *Slow Food*. A *chef* ressalta que em cada *convivium* tem um líder e alguns co-líderes. “Em geral, tudo começa com um grupo de, no mínimo, cinco pessoas, que devem trabalhar para conseguir 20 sócios, situação na qual o *convivium* é considerado ativo” (OLIVEIRA, 2014, p.126). Segundo a opinião da *chef* os *convivia* mais ativos eram o de São

²⁵ O *Slow Food* não obriga quem se considera membro a contribuir com as quotas associativas. O site do *Slow Food Brasil* explica como são redistribuídas as quotas associativas para quem deseja contribuir. “As quotas associativas são repartidas entre os Convívios e os vários departamentos da sede internacional do *Slow Food*, que proporcionam os benefícios dos associados. Em nível local, é usada para planejar as atividades dos Convívios. A sede internacional usa os fundos para produzir matérias de comunicação e contribui para os projetos da Fundação Slow Food para a Biodiversidade. Após a constituição de uma Associação Nacional, a porcentagem da quota dirigida ao Centro dos Serviços dos Associados é encaminhada para a delegação nacional.” (SLOW FOOD BRASIL, 2012). Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/ Perguntas-frequentes#faq16>>. Acesso em: 9 jan. 2016

Paulo, o de Piracicaba, Belo Horizonte, particularmente este último organiza piqueniques e tem demonstrado muitas atividades (OLIVEIRA, 2014).

Assim, segundo a avaliação de Margarida Nogueira, os *convivia* mais ativos e que ganham destaque no Brasil estão localizados na região sudeste. Oliveira (2014) aponta não apenas a importância dos paulistanos para a construção do *Slow Food*, através de suas atividades nos *convivia*, mas também de sua importância para a formalização do *Slow Food* no Brasil. O autor relata:

Sobre a organização formal do *Slow Food* no Brasil, surgiu, em 2012 a proposta de se implantar a sede nacional na cidade do Rio de Janeiro. Em reportagem, Dias (2013) destaca que o anúncio foi feito em pronunciamento durante um almoço oferecido pelo Instituto Maniva²⁶, no salão nobre do Clube Naval, ao presidente do *Slow Food*. De acordo com Petrini, após dez anos de atuação no país, o movimento possuía, nesta época, mais de mil associados espalhados em 27 *Convivia*, razão pela qual era necessário inaugurar um escritório da associação italiana na cidade (OLIVEIRA, 2014, p. 126).

A proposta para que a organização formal do *Slow Food* fosse implantada no Rio Janeiro, em 2012, no entanto, não ocorreu. O escritório de abertura não foi instituído e a equipe que a época trabalhava foi reestruturada com a saída das principais coordenadoras, por motivos que não foram apresentados pela direção do *Slow Food* Brasil. Em meio a este contexto de mudanças, a sede do *Slow Food* Brasil foi instalada em São Paulo. O autor destaca a fala de Georges Schnyder — um dos membros do Comitê Executivo Internacional do *Slow Food* e membro do *convivium* São Paulo — em uma postagem na rede virtual “Intelectuais da Terra”, do dia 10 de outubro de 2013:

É com prazer que podemos comunicar a todos, após um longo processo, a criação da Associação *Slow Food* do Brasil, a partir do Instituto *Convivium Slow Food* São Paulo. Este é um momento único e muito importante para o fortalecimento e desenvolvimento do *Slow Food* no Brasil. A criação de uma entidade jurídica brasileira, com o apoio do *Slow Food* Internacional, é uma ferramenta fortíssima para a realização de projetos e o crescimento da rede através de seus associados e eventuais contribuições que possam apoiar esses objetivos.

Sou associado ao movimento desde 2008, pelo *Convivium* São Paulo, e acredito que a defesa do alimento bom, limpo e justo promovida pelo *Slow Food* mundialmente e localmente é o mais rápido, claro, direto e

²⁶ Segundo Oliveira (2014, p. 126) “O Instituto Maniva é uma associação sem fins lucrativos que utiliza a gastronomia brasileira como ferramenta de transformação social e ambiental. O Instituto é uma OSCIP (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público) e foi fundado em 2007, pela *chef* de cozinha Teresa Corção (INSTITUTO MANIVA, 2013)”.

provavelmente único caminho para um mundo melhor e uma sociedade mais justa. (OLIVEIRA, 2014, p. 127).

Assim, Georges Schnyder anunciou a formalização do *Slow Food* no Brasil, enfatizando a sua contribuição para uma sociedade mais justa. Segundo Oliveira (2014), a criação do *Slow Food* no Brasil foi oficializada no evento “Mesa Tendência”, realizado em 2013, na cidade de São Paulo/SP, e contou com a participação do Presidente, do Vice-Presidente e do Secretário Geral do *Slow Food*. “O evento se encerrou com a enfática alusão ao momento histórico de formação, no Brasil, da Associação Nacional, que poderá se tornar exemplo para outros países, bem como uma forma de “ajudar” na construção de um planeta melhor.” (OLIVEIRA, 2014, p. 127).

O problema da falta de formalização e institucionalização do *Slow Food* no Brasil foi algo bastante apontado pelos entrevistados na pesquisa de Oliveira (2014). Sobretudo com relação à filiação dos novos membros e à gestão do dinheiro pago por estes, pois até o final de 2013, a pessoa que desejasse se filiar ao *Slow Food*, no Brasil, poderia optar ser membro de um, dois ou três anos, mas as inscrições deveriam ser pagas com um cartão internacional, no site do *Slow Food* internacional. Havia, entretanto, em alguns eventos campanhas específicas de filiação, onde o novo membro poderia pagar em dinheiro. Semelhante ao que ocorreu com um dos produtores entrevistados em Serra do Salitre, que relatou a sua filiação em uma feira em Belo Horizonte.

Com a formalização do *Slow Food* no Brasil, os interessados que desejarem se filiar ao Movimento pode fazer o cadastro no site do *Slow Food* Brasil e efetuar o pagamento por meio do cartão de crédito, boleto, ou débito em conta corrente. Estudantes e produtores rurais pagam meia anuidade. Dessa forma, com a criação de uma estrutura nacional própria foi possível amenizar os problemas acerca da administração e consolidar o *Slow Food* no espaço brasileiro. Segundo o relato dos entrevistados no trabalho de Oliveira (2014), a criação desta estrutura foi necessária devido ao crescimento do número de associados, foi um passo importante para administrar melhor os recursos e expandir os projetos do *Slow* através de parcerias com outras associações, o que contribui para popularizar e crescer a rede no Brasil.

Oliveira (2014) não somente expõe a trajetória do histórico do *Slow Food* no Brasil como também explica detalhes dos principais projetos que vem sendo desenvolvidos pela rede em território brasileiro. O autor destaca projetos que adquiriram “singularidade” local, ou em

outras palavras, como o *Slow Food* e a sua organização se “personificaram” no Brasil. Por exemplo, o projeto *Fortalezas*, apoia atividades específicas em várias localidades do mundo, no Brasil auxilia no produto como o guaraná Sateré-Mawé e a castanha Baru:

O guaraná, (...) é um produto encontrado em toda a região amazônica, mas o *Slow Food* Brasil auxilia especificamente a Fortaleza do Guaraná Nativo Sateré-Mawé. O mesmo acontece com o Baru cuja Fortaleza foi implantada na região de Pirenópolis/GO, embora seja uma castanha típica de todo o bioma cerrado. Duas Associações recebem apoio, a Associação de Desenvolvimento Comunitário do Caxambu (ADCC) e o Centro de Estudos e Exploração Sustentável do Cerrado (CENESC). (OLIVEIRA, 2014, P. 123).

Este apoio do *Slow Food* a diversos produtos é o que o Oliveira (2014) considera como a “marca registrada” do *Slow Food* ou a sua “personificação”. Se por um lado o *Fast Food* representa a padronização, homogeneização e a impessoalidade do produto, o *Slow Food* valoriza as características específicas da “produção em pequenas unidades familiares, o processamento artesanal e valorização do território de origem.” (OLIVEIRA, 2014, p. 123). Outra característica é a divulgação de receitas e pratos tradicionais através do *Slow Food Internacional*, ou pela *Slow Food editore*, que desde 1999 tem se dedicação a divulgação de manuais sobre a alimentação, roteiros gastronômicos, principalmente na região da Itália.

No projeto *Arca do Gosto*, o *Slow Food* cataloga produtos que correm o risco de extinção no mundo, valorizando os produtores por sua singularidade, e os produtos por ser produzido pelo “Seu João”, “Seu Geraldo” e por todo processo de fabricação ser herdado entre as famílias, de geração em geração, como é o trabalho dos queijos artesanais. Dessa forma, o *Slow Food* também se inicia com este caráter personalista no Brasil, na qual a *chef* Margarida Nogueira contribuiu para divulgar (OLIVEIRA, 2014).

Entretanto, Oliveira (2014) destaca as dificuldades de alguns *convivia* no Brasil: “Há fortes críticas dos entrevistados quanto à inatividade de alguns *convivia* no Brasil e ao pequeno número de pessoas envolvidas diretamente no *Slow Food*, situação que contrasta com a grande visibilidade que o *Slow Food* possui nos meios de comunicação especializados.” (OLIVEIRA, 2014, p. 130). Como exemplo destas críticas, segundo relata a *chef* Margarida Nogueira, diferente de São Paulo, o Rio de Janeiro estava com poucas atividades para os sócios e o público em geral. A maioria dos eventos se direcionava para o

projeto *Educação do gosto*, com o apoio em grande parte do Instituto Maniva²⁷, liderada pela chef Teresa Corção. Esta parceria foi ressaltada pelo próprio Petrini quando esteve no Rio de Janeiro, em 2009. No entanto, ao longo do trabalho, Oliveira (2014) demonstra como o Instituto e o *Slow Food* trilharam caminhos diferentes. Embora tanto o *Slow Food* quanto o Instituto promovessem projetos para a valorização dos alimentos, o Maniva restringiu a sua atuação a projetos cujo produto principal é a mandioca e os derivados (OLIVEIRA, 2014).

Com relação a outras atividades realizadas nos *convivia* no Brasil, Oliveira (2014) relata a dificuldade para entrevistar líderes que se encontravam em outros estados. A dificuldade se deve não somente a distância geográfica e a restrições financeiras, mas também pela falta de dados, contatos e endereços desatualizados no site do *Slow Food* Brasil. No portal do *Slow Food* Brasil havia líderes que faleceram ou que mudaram de cidade, mas que ainda eram responsáveis pelo *convivium*, situação semelhante ao que ocorreu com a presente pesquisa para entrevistar os produtores de Serra do Salitre. A época da pesquisa, em 2013, Oliveira (2014) relata o número de 33 *convivia* no Brasil, no entanto, durante a pesquisa o autor descobriu que o número era ainda menor, demonstrando que o site estava desatualizado, e ao final da pesquisa o autor entrevistou 23 líderes²⁸.

Dentre as entrevistas Oliveira (2014, p. 132) revela dados interessantes sobre as características dos líderes, retratando um pouco da “personificação” do *Slow Food* no Brasil. O autor salienta que o primeiro *convivium* foi fundado em 2000, no Rio de Janeiro/RJ, mas a maioria dos *Convívias* no Brasil foi fundada, principalmente, a partir de 2006:

Antes desse ano (2006), somente existiam os *Convivia* do Rio de Janeiro, de Campinas, de São Paulo e de Brasília. No entanto, é importante ressaltar que muitos *Convivia* fecham e reabrem com outro nome. Em Belo Horizonte, por exemplo, existia o *Convivium* Pic-Nic que, depois de um tempo de inatividade, fechou completamente. Após algum tempo, foi aberto o *Convivium* Belo Horizonte. Há cidades que possuem mais de um *Convivium*, como é o caso de Brasília, cada um com perfil diferente.

No que diz respeito ao perfil dos líderes, na maioria dos casos, Oliveira (2014) destaca que as atividades no *convivium* estão relacionadas com a ocupação dos líderes. “Por exemplo,

²⁷ Segundo Oliveira (2014, p. 128-129) “A ligação íntima entre o Instituto Maniva e o Convivia do Slow Food no Rio de Janeiro pode ser verificada na Feira Orgânica do Jardim Botânico, que acontece, todos os sábados, na Praça da Igreja São José, na Lagoa. Na feira, além de vender tapioca e outros produtos feitos com mandioca e outros produtos orgânicos, comprados na própria feira, os ecochefs do Instituto Maniva procuram angariar novos membros para o *Slow Food*.”

²⁸ Segundo o *Slow Food* Brasil, atualmente há 46 *convivia* no Brasil. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/convivium/onde-estamos-convivia-no-brasil>>. Acesso em: 16 out. 2015.

se um líder é *chef* de cozinha, boa parte das atividades do *convivium* será na área gastronômica. Se o líder é produtor rural, suas atividades estarão voltadas para os agricultores.” (OLIVEIRA, 2014, p. 132). Estes líderes tem um perfil diferenciado, no que diz respeito à condução do grupo, embora dentro da própria organização local existam fortes diferenças internas. A origem destes líderes, conforme indicado pelo autor, 91,30% são da localidade urbana, enquanto 8,70% são do espaço rural.

Este novo espaço rural aliado à características urbanas também é visível no perfil dos líderes, que possuem atuação em outros setores profissionais:

[...] a maioria dos líderes possui ligação mais estreita com o mundo da gastronomia, porém, deve-se destacar que vários *Convivia* possuem relação com dois outros setores profissionais: produção rural e atividades em outros setores. Entendemos como “outros setores” o trabalho em bares, ateliers, universidades *etc.*, que não se enquadrariam como gastronômicos nem agrícolas. (...) Deve-se destacar que há líderes de *Convivium* que desenvolvem mais de uma atividade como, por exemplo, trabalhar como professora universitária e ser produtora rural ao mesmo tempo, ou educadores que também desenvolvem atividades no meio rural. (OLIVEIRA, 2014, p. 134).

Para além dos líderes terem o perfil pluriativo, Oliveira (2014) ressalta que uma das características específicas do *Slow Food* é o perfil “intelectualizado”. Como o *Slow Food* é complexo, é necessário que os membros absorvam e processem um conjunto muito grande de informações. Diante disso, o autor salienta que profissionais com o título de mestrado representam a moda, com 35% do total de 23 líderes entrevistados. Além disso, Oliveira (2014) menciona que mais de 78% dos entrevistados tem pelo menos, um curso superior. “As áreas de formação são as mais amplas: há desde antropólogos e economistas a advogados. Entretanto, existe um predomínio de profissionais formados na área de Gastronomia” (OLIVEIRA, 2014, p. 135).

Diante dessas informações que expõem Oliveira (2014) acerca do *Slow Food* no Brasil, conhecemos um pouco da especificidade, e da história do Movimento, além das características principais daqueles que levam adiante os projetos no Brasil. Conheçamos a seguir como se estruturou o *convivium* em Serra do Salitre e qual a opinião dos associados e do líder sobre o *Slow Food*, juntamente com o trabalho dos queijos artesanais.

5.2 O *Slow Food* no município de Serra do Salitre

A história do *Slow Food* em Serra do Salitre ocorreu através da iniciativa de um professor aposentado em química da UFMG. Este professor foi o mesmo que ajudou os produtores locais a fundar a cooperativa COOALPA, no ano de 2000. Conforme salientado, o professor se preocupava com a cultura do queijo artesanal, e em como poderia proteger esta cultura a partir da legalização do produto. Dessa forma, o professor fez um trabalho com os produtores priorizando a qualidade do queijo a partir da intervenção sanitária, sobre boas práticas para fabricação do queijo.

Segundo o relato do produtor líder do *Slow Food*, em Serra do Salitre, e do funcionário da EMATER-MG, que a época acompanhou o processo evolutivo de adequação das queijarias, o *Slow Food* é parte de uma transformação que estava ocorrendo no cenário brasileiro para o queijo artesanal. Essas transformações estão relacionadas com o trabalho não somente do município para o reconhecimento da cultura artesanal na fabricação dos queijos, mas o estado de Minas Gerais estava se mobilizando para a valorização do produto a partir de parcerias, como por exemplo, entre a da França e o MDA para o intercâmbio e conhecimento de novas técnicas de produção e qualidade produto.

Neste cenário se inicia a parceria com o *Slow Food*, com o propósito de defender a produção característica local, bem como a culinária tradicional. O *Slow Food* se engaja em propostas de divulgação e produção das culturas alimentares, fazendo parcerias em feiras locais da agricultura familiar, exatamente como alguns dos produtores se tornaram membros do mesmo. Entretanto, embora no ano 2000 ocorra o primeiro contato e o início da trajetória do *Slow Food* com os queijos artesanais em Serra do Salitre, o *convivium* surge posteriormente. Aos poucos esta relação foi amadurecendo entre os produtores, e assim foi ganhando espaço e fortalecendo os princípios do *Slow Food* no Brasil.

5.3 O *convivium* Serra do Salitre

O *convivium* de Serra do Salitre teve a sua data de fundação, segundo relata o produtor líder e Oliveira (2014), no ano de 2010, mas que segundo o produtor ainda é preciso regularizar a documentação com o *Slow Food* Internacional. A ideia da criação do *convivium*

partiu do próprio produtor líder juntamente com a sua esposa, com os outros dois produtores associados ao *Slow Food* entrevistados, e uma parceria, em especial, com uma microempresária, que tem uma loja em Belo Horizonte, onde divulga produtos da gastronomia artesanal.

A parceria entre a loja e os produtores ocorreu devido à pesquisa de mestrado, que a época a microempresária desenvolvia na área de engenharia de produção. O empreendimento nasce com o objetivo de conectar o produtor ao consumidor através de um comércio justo, sustentável e que traga impacto social ao divulgar os produtos alimentícios como queijos, doces e etc, provenientes da produção artesanal.

Esta parceria é de extrema relevância, pois a empresária além de divulgar a produção dos queijos artesanais de Serra do Salitre - incentivando o consumo do queijo de outras regiões — contribui para uma nova forma de consumo na sociedade, demonstrando aos consumidores que os produtos têm local de origem e são frutos de uma relação em que a loja busca estabelecer com as famílias produtoras, priorizando a tradição e a história destas, conforme o tempo todo é divulgado na rede social da loja. Além do mais, a loja divulga o respeito que os produtores têm pelo meio ambiente, onde a produção familiar está atrelada a uma nova forma de produção que constitui novos valores, nos pilares: sustentabilidade, tradição e saudabilidade (BARBOSA, 2009).

No que diz respeito às atividades do *convivium*, conforme relata Oliveira (2014), são direcionadas de acordo com o perfil do líder. No caso de Serra do Salitre, como a atividade principal do líder é a produção do queijo artesanal, as atividades são destinadas aos produtores em geral, buscando estabelecer parcerias governamentais para divulgação do queijo de Serra do Salitre em feiras, por exemplo, e dialogando com as autoridades locais para o reconhecimento e ampliação de projetos, a fim de melhorar as condições dos produtores para trabalhar com o queijo, com a marca “Serra do Salitre”. Um exemplo da busca desse reconhecimento para o queijo artesanal do município, conforme trabalhado na seção 4, foi a independência de Serra do Salitre da região Alto do Paranaíba em 2014, este projeto se iniciou com objetivo de destacar a importância do histórico local do município, com as suas especificidades no trabalho do queijo artesanal.

Outro trabalho desenvolvido pelos produtores é a participação nas discussões do próprio GT Queijo Artesanal do *Slow Food* Brasil. Os produtores, em dois casos específico, estão envolvidos mais diretamente sobre todas as questões do queijo artesanal, e são

convocados pelo GT para debater os rumos e os projetos do *Slow Food* para os queijos artesanais no Brasil. Conforme já salientado, há divergência entre os produtores e o GT Queijos artesanais do *Slow Food* Brasil no que tange a legislação e a segurança alimentar, pois segundo o próprio líder salienta, a posição do *Slow Food* Brasil é que muitos produtores continuem a fabricar o queijo artesanal, mesmo sem os padrões da legislação, uma vez que é preciso divulgar a cultura independente das condições desses produtores.

5.4 A indicação do queijo artesanal de Serra do Salitre para a *Arca do Gosto*

O projeto *Arca do Gosto*, segundo o site do *Slow Food* Brasil, tem o objetivo de proteger produtos ameaçados de extinção a partir de um catálogo mundial.

A **Arca do Gosto** é um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais. O objetivo é documentar produtos gastronômicos especiais, que estão em risco de desaparecer. Desde o início da iniciativa em 1996, mais de 1000 produtos de dezenas de países foram integrados à Arca. Este catálogo constitui um recurso para todos os interessados em recuperar raças autóctones e aprender a verdadeira riqueza de alimentos que a terra oferece. (SLOW FOOD, 2007).

Para que o produto possa ser catalogado qualquer pessoa pode fazer a indicação, não é necessário que seja especialista e nem mesmo um membro do *Slow Food*. O produto indicado pode ser de uma região, de outras comunidades ou até mesmo de outros países. Para efetivar a indicação é necessário preencher uma ficha que está disponível no site da Fundação do *Slow food* para a Biodiversidade. A indicação pode ser enviada para a comissão regional ou nacional – nos países que houver essa comissão, ou pode ser enviada diretamente para o a Fundação do *Slow Food* para a Biodiversidade (SLOW FOOD, 2007).

Estes dois organismos - a comissão regional e a nacional - verificarão se a indicação está de acordo com os critérios do projeto. Se a avaliação for positiva será encaminhado para o comitê técnico internacional que pode acionar a comissão local para mais informações caso haja necessidade. O comitê técnico internacional que analisa o produto é composto por

especialistas de vários países e tem a capacidade de dar a aprovação final para a inclusão do produto na Arca. Se o pedido for aprovado o produto será incluso no catálogo online.²⁹

Segundo o líder do *Slow food* em Serra do Salitre, o queijo artesanal foi indicado pela primeira vez em 2007 juntamente com outro produtor associado e o professor aposentado em química da UFMG (que incentivou os produtores a se organizarem pela cooperativa COOALPA e a se associarem ao *Slow Food*). Inicialmente o pedido para catalogar o queijo artesanal na *Arca do Gosto* não foi aceito, o líder do *Slow Food*, em Serra do Salitre, relata que desde então foram realizadas mais duas tentativas de indicação que também foram negadas, sendo que a última foi em 2013. O pedido para indicação nestas três tentativas foi enviado para a comissão nacional, o motivo para não ser aceito o produto é justificado ora pelo queijo artesanal ser representativo apenas da região do Alto Paraíba e não de uma comunidade em específico, ora por ser representativo apenas de Serra do Salitre e não abranger a Região do Alto Paraiba. Motivos estes que o produtor pouco compreendia.

Diante da não aprovação do produto para a *Arca do Gosto*, o produtor líder em Serra do Salitre salientou que será realizado a última tentativa para a indicação do produto diretamente para o *Slow Food* internacional.

5.5 As percepções dos produtores sobre o *Slow Food* Brasil

Para entender o perfil dos produtores e o que representa o *Slow Food* Brasil para os queijos artesanais em Serra do Salitre foram realizadas perguntas com o objetivo de compreender a inserção dos mesmos e a sua história de aproximação com o *Slow Food*.

Os produtores do *convivium* Serra do Salitre relatam que não se lembram do ano exato em que se tornaram associados ao *Slow Food*. Dois produtores afirmaram que são associados entre 6 a 8 anos, enquanto o outro produtor afirmou que é associado ao *Slow food* entre 10 a 12 anos. Conforme anteriormente salientado, estes produtores tomaram conhecimento sobre o

²⁹ Segundo o site do Slow Food Brasil a Arca do gosto tem 32 produtos: Araruta, Aratu, Arroz Nativo do Pantanal, Arroz Vermelho, babaçu, Berbigão, Bergamota Montenegrina, Bijajica, Bocaiúva, Butiá, Cagaita, Cambuci, Castanha de Baru, Farinha de Batata doce Krahô, Feijão Canapu, Guaraná Nativo Sateré – Mawé, Jaracatiá, Jatobá, Licuri, Mangaba, Maracujá da Caatinga, Marmelada de Santa Luzia, Néctar das Abelhas Nativas, Ostra de Cananéia, Palmito Juçara, Pequi, Pinhão, Piracuí, Pirarucu, Queijo da Serra da Canastra, Queijo Parmesão da Mantiqueira, Umbu. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>> Acesso em: 23 out. 2015.

Slow Food Brasil a partir do professor de química aposentado da UFMG, exatamente a época em que o *Slow Food* estava iniciando o trabalho no Brasil.

Quando perguntado aos produtores o que pensavam sobre a atuação do *Slow Food* no Brasil, especificamente, para o queijo artesanal, se contribuía para a preservação e a cultura desta tradição, os três produtores do *convivium* ressaltaram a importância deste trabalho e todos concordaram em como o *Slow Food* auxilia na divulgação desta cultura:

O movimento é importante, pois preserva a cultura que está acabando, a família, o jeito de fazer o queijo, a forma de alimentar, até a maneira de se portar a mesa. Vi na feira (feira em Belo Horizonte) o padre falando que a mesa tem que ser redonda e não quadrada, porque não existe ninguém superior (PESQUISA DE CAMPO – Antônio, Serra do Salitre, 2014).

Além do mais, os produtores também salientaram a importância do *Slow Food* para a produção dos alimentos, contribuindo para a valorização das famílias que as produzem. Dois produtores citaram que *Slow Food* colabora para a preservação da herança alimentar, de forma geral, não abarcando apenas o queijo artesanal, ajudando a divulgar a cultura e os costumes tradicionais relacionados à alimentação. Os produtores também ressaltaram como o *Slow Food* motiva a continuar a produção do queijo artesanal através da participação em eventos organizados pelo próprio *Slow Food*. Dois produtores, em específico, participaram por dois anos do evento internacional do *Slow Food*, o *Terra madre*, realizado em Turim, na Itália, a cada dois anos, em 2012 e 2014, sendo que no ano de 2014, um desses produtores incumbiu ao filho mais velho a sua representação no evento. Os produtores sentem-se motivados pela troca de experiências realizada ao longo do evento, tendo a oportunidade de conhecer vários produtores, de distintas localidades, para falar sobre a alimentação.

Ao longo das entrevistas também relataram que o *Slow Food* ajudou a aprimorar a qualidade do produto, incentivando a buscar uma melhor qualificação, sabor, e conseqüentemente maior valor agregado ao queijo artesanal. Outra importância do *Slow food* foi a repercussão e a divulgação do queijo de Serra do Salitre, fator bastante salientado pelos produtores, o que também contribuiu para que eles se sentissem mais valorizados e com a capacidade de continuar a divulgar o trabalho geracional.

Quando você passa a fazer parte de um movimento desse, você vê a valorização que tem, você se sente valorizado e desperta o interesse e de fazer cada vez mais bem feito o produto, e aí que você cresce como pessoa, sempre valorizando. Incentiva a melhorar os sabores, a buscar novos

sabores, procurar um queijo com sabor mais específico (PESQUISA DE CAMPO – Pedro, Serra do Salitre, Minas Gerais, 2014).

Os produtores também apontaram que houve um aumento dos consumidores ao produzir o queijo nos princípios do *Slow Food*. Este fato se deve ao trabalho do *Slow Food*, que atuou no sentido de divulgar a produção dos queijos artesanais de Serra do Salitre. Entretanto, os produtores salientaram que apenas mencionam que o queijo é fabricado dentro dos pressupostos do *Slow Food* quando o consumidor já tem conhecimento e consciência do trabalho realizado pelo *Slow Food*.

Conforme já abordado, os queijos artesanais não podem levar a logomarca do *Slow Food* — representado por um caracol, em suas embalagens. Segundo o site do *Slow Food* Brasil, a logomarca é de uso exclusivo em atividades que tenham conexão com o Movimento, a marca não deve ser utilizada para fins de uso privado, colocada na embalagem do alimento.

Com exceção de projetos e eventos ligados diretamente ao *Slow Food* - como a *Arca do Gosto*, *Fortalezas*, e Prêmio *Slow Food* — para utilizar a logomarca deve ser feito o pedido de autorização para o Comitê Executivo Nacional. Caso o país não tenha este comitê, o pedido será realizado pelo Comitê internacional. O uso da marca é permitido para *convivia*, Associações Regionais ou grupo de Coordenadores e para Comitês Executivos Nacionais (caso tenha). Nos *convivia* a marca deve ser utilizada para iniciativas intimamente relacionadas com as atividades na associação, sendo obrigatório o nome do *convivium* juntamente na logomarca. No entanto, para isso é necessário que o *convivia* tenha assinado um protocolo de fundação, ou seja, o *convivia* deve ser regulamentado, o que não é o caso de Serra do Salitre, pois embora exista o *convivium* ainda falta a sua regulamentação.

Ao longo das entrevistas, embora os produtores ressaltem a importância do *Slow Food*, também apontam algumas questões que o *Slow Food* deve aprimorar com relação a sua organização no Brasil. Dois dos produtores ressaltaram que há a necessidade de maior divulgação e exploração do *Slow Food*, neste sentido, os produtores mencionaram a falta de mais eventos para interação dos membros no Brasil, maior aproximação da comissão - membros acadêmicos e diretores dos produtores. Apenas um dos produtores ressaltou que não vê problema algum com relação à estrutura do *Slow Food* no Brasil.

No que diz respeito aos outros oito produtores da cooperativa COOALPA, não associados ao *Slow Food*, a pesquisa buscou compreender a relação destes produtores com o

Movimento. Foram realizadas perguntas com objetivo de entender se de alguma forma já haviam tido contato ou conhecimento sobre o *Slow Food*. Concluiu que dos oito produtores cinco já ouviram falar sobre o *Slow Food*, representando 62%, enquanto três produtores nunca ouviram falar sobre o *Slow Food*, representando 38%.

Entretanto, destes cinco produtores, que já tiveram contato com o *Slow Food*, 80% relataram que já “ouviram falar” sobre o *Slow Food* através do produtor líder, mas que não conhecem a fundo suas propostas e a sua estrutura. Apenas um produtor, representando 20%, relatou que soube da existência do *Slow Food* através de uma feira de agricultura familiar em Belo Horizonte. Dentre os cinco produtores, um demonstrou maior familiaridade com relação à organização do *Slow Food*, mas que não quis se associar por acreditar que não tem perfil para tal. Ao longo da entrevista o produtor relatou que não gostava de viajar para compartilhar as suas experiências nas feiras de agricultura familiar — apoiadas pelo *Slow Food* — ou divulgar o seu trabalho sobre o queijo artesanal.

Este produtor foi um dos pioneiros no estado de Minas Gerais a legalizar a produção do queijo artesanal, o que foi de grande repercussão e contribuiu para que ampliasse os convites para palestras a fim de divulgar a importância da legalização do queijo artesanal. Paralelamente, o *Slow Food* atuou no sentido de ajudar a divulgar a cultura da produção do queijo de Serra do Salitre, contudo, o produtor relata que por fim passou a recusar a ir aos eventos, pois se sentia muito nervoso, não gostava de falar em público e além do mais não gostava de viajar, ter compromissos “fora de casa”. Segundo a sua fala: “Não gosto de ficar andando, dependente e não tenho disponibilidade, “não respiro” o queijo artesanal, faço para viver”.

Diante da fala do produtor, foi possível entender que para ser integrante do *Slow Food*, conforme Oliveira (2014) ressaltou em sua pesquisa, é necessário que o agente tenha disponibilidade para entender a complexidade do que significa fazer parte do Movimento, exigindo a compreensão dos diversos projetos que acompanham esta rede. Muitas vezes essa compreensão é acompanhada de um nível de intelectualidade maior, com alta escolaridade, onde muitos dos seus entrevistados possuíam não somente a graduação, mas especialização e pós-graduação.

Diferente dos membros do *Slow Food* entrevistados na pesquisa de Oliveira (2014), os produtores de Serra do Salitre, incluindo os do *convivium*, muitos não completaram o ensino fundamental, este fator talvez dificulte o entendimento e a compreensão sobre a estrutura do

Slow Food, tornando-se uma barreira para que haja adesão de novos membros ao *Slow food*. Contudo, embora este produtor entrevistado não tenha interesse em divulgar o seu trabalho ou falar em nome do *Slow food*, o mesmo participou da 1ª Concurso de Queijo Artesanal de Serra do Salitre, realizado em parceria com a EMATER-MG, Sindicato Rural de Serra do Salitre e Sindicato dos trabalhadores, realizado em maio de 2015, onde conseguiu a primeira colocação juntamente com outro produtor participante desta pesquisa.

Dessa forma, compreendo que para ser associado ou líder do *Slow Food* não somente o fator da escolaridade é decisivo para definir o perfil dos agentes. Segundo Bourdieu (2008), o *habitus* determina as posições dos agentes dentro do espaço social, gerando princípios classificatórios que determinam as diferenças entre os indivíduos. O *habitus* é projetado nos gostos e linguagem, exteriorizados na personalidade e nos modos como os agentes fazem escolhas, sobre suas perspectivas de vida.

O *habitus* é esse princípio gerador e unificador que retraduz as características intrínsecas, e relacionais de uma posição em um estilo de vida unívoco, isto é, em um conjunto unívoco de escolhas de pessoas, de bens, de práticas. Os *habitus* são princípios geradores de práticas distintas e distintas- o que o operário come, e sobretudo sua maneira de comer, o esporte que pratica e sua maneira de praticá-lo, suas opiniões políticas e sua maneira de expressá-las diferem sistematicamente do consumo ou das atividades correspondentes do empresário industrial; mas são também esquemas classificatórios, princípios de classificação, princípios de visão e de divisão e gostos diferentes. Eles estabelecem as diferenças entre o que é bom e mau, entre o bem e o mal, entre o que é distinto e o que é vulgar etc., mas elas não são as mesmas. Assim, por exemplo, o mesmo comportamento ou o mesmo bem pode parecer distinto para um, pretensioso ou ostentatório para outro e vulgar para um terceiro. (BOURDIEU, 2008, p.21- 22)

O *habitus* está posicionado dentro do espaço social e também articulados ao conceito de *campo*. O *campo* é onde é realizada a disputa de poder pela predominância de diferentes tipos de capitais (econômico, cultural, político, social) entre os agentes. Nessas disputas pela luta da predominância do capital, os agentes estrategicamente podem ou não modificar a estrutura a qual estão predispostos a exercer o seu *habitus*, podendo conservar a estrutura do *campo* ou subvertê-la. Neste sentido, o *habitus* é relativamente autônomo, não passível de uma determinação mecânica, e por isso é possível que os agentes possam mudar as suas percepções e escolhas, alterando a estrutura do *campo*.

As estratégias dos agentes e das instituições que estão envolvidos nas lutas literárias, isto é, suas *tomadas de posição* (específicas, isto é, estilísticas, por exemplo, ou não-específicas, políticas, éticas etc.), dependem da *posição* que

eles ocupem na estrutura do campo, isto é, na distribuição do capital simbólico específico, institucionalizado ou não (reconhecimento interno ou notoriedade externa), e que, através da mediação das disposições constitutivas de seus *habitus* (relativamente autônomos em relação à posição), inclina-os seja a conservar seja a transformar a estrutura dessa distribuição, logo, a perpetuar as regras do jogo ou a subvertê-las. Mas essas estratégias, através dos alvos da luta entre os dominantes e os pretendentes, as questões a propósito das quais eles se enfrentam, também dependem do estado da problemática legítima, isto é, do espaço de possibilidades herdado de lutas anteriores, que tende a definir o espaço de tomadas de posição e a orientar assim a busca de soluções e, em consequência, a evolução da produção. Vemos que a relação que se estabelece entre as posições e as tomadas de posição nada tem de uma determinação mecânica: cada produtor, escritor, artista, sábio constrói seu próprio projeto criador em função de sua percepção das possibilidades disponíveis, oferecidas pelas categorias de percepção e de apreciação, inscritas em seu *habitus* por uma certa trajetória e também em função da propensão a acolher ou recusar tal ou qual desses possíveis, que os interesses associados a sua posição no jogo lhe inspiram. (BOURDIEU, 2008, p. 63, 64)

A partir destes conceitos, Bourdieu (2008), deixa claro que o *habitus* é o principal diferenciador e causador de transformações no tecido social. O *habitus* é responsável por distinguir o perfil tanto dos que são associados ao *Slow Food* quanto daqueles que não são associados. Neste sentido, destaco que os produtores do *Slow Food* mostram a capacidade de questionar a trajetória do queijo artesanal, buscando reforçar a sua valorização, juntamente com questões referentes ao meio ambiente, globalização, cultura e segurança alimentar. Para além do questionamento inicial que os produtores tiveram sobre a desvalorização do queijo artesanal, que os impulsionaram a aderir ao *Slow Food*, em especial, o líder se preocupou em divulgar a cultura, nas diversas feiras, mantendo-se participativo nos eventos relacionados à produção do queijo artesanal e a eventos do *Slow Food*.

Este contexto de transformações denota a influência da trajetória social destes produtores a partir do *habitus*. Contudo, além da trajetória individual e do *habitus* influenciando nas ações dos indivíduos, vivemos também em uma sociedade em “rede”, onde o meio de comunicação se torna principal divulgador de informações e gerador de mudanças. Na era da informação, o *habitus* também pode ser modificado através deste conhecimento disponibilizado em rede, sendo capaz de impulsionar questionamentos dos agentes para transformações sociais.

O líder do *Slow Food*, em Serra do Salitre, é um exemplo de ter construído seu conhecimento através não somente da sua trajetória, adquirido pela experiência de vida, mas também por meio da rede de contatos e da era informacional — que proporcionou o

aperfeiçoamento das informações e a divulgação do seu trabalho, capaz de transformar os rumos para o desenvolvimento no meio rural. Neste sentido, para André Gorz (2003), a era da comunicação em rede “revalorizou formas de saber que não são substituíveis, que não são formalizáveis: O saber da experiência, o discernimento, a capacidade de coordenação, de auto-organização e de comunicação. Em poucas palavras, formas de um saber vivo adquirido do cotidiano, que pertencem à cultura do cotidiano” (GORZ, 2003, p. 9).

Dessa forma, observo que o cotidiano do produtor líder foi revalorizado a partir de novos meios de comunicação em rede, contribuindo para a sua capacidade de auto-organização e divulgação do trabalho, onde o saber adquirido por sua experiência de vida, ou por esta cultura do cotidiano foi aprimorado através da informação em rede, que proporciona não somente ao produtor líder, mas aos demais produtores associados ao *Slow Food* a capacidade de produzir o queijo artesanal de maneira mais reflexiva, pensando no meio ambiente e em novas formas não degradantes de produzir o alimento para a transformação do desenvolvimento rural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O *Slow Food* surge no contexto da industrialização alimentar. Este modelo de produção é responsável pela redução da diversidade dos alimentos, contribuindo para gerar o paladar artificial, através do seu principal subproduto, o *Fast Food*. Atrelado a uma produção não sustentável e prejudicial à saúde, os hábitos alimentares resultantes deste padrão industrial, causam patologias e transtornos alimentares, como a anorexia, bulimia, obesidade e câncer.

Diante destas transformações, o *Slow Food*, reivindica uma alimentação nos conceitos bom, limpo e justo. A produção alimentar deve promover o incentivo da economia local, de forma sustentável, com a valorização da cultura e das famílias produtoras. Para efetivar as propostas e promover um novo conceito na produção dos alimentos, o *Slow Food* busca através de sua organização complexa incentivar produtores e consumidores a adotar o consumo ecológico e consciente, por meio do ato agrário. Esta filosofia mostra que as escolhas dos consumidores representam responsabilidade na co-produção dos alimentos, tornando-se um ato político e podendo, dessa forma, modificar a lógica do mercado para uma produção mais sustentável, saudável, diversificada e com justiça social para os envolvidos.

O surgimento de propostas como a do *Slow Food*, apontam que a passagem para uma sociedade pós-industrial necessita de novos modelos alimentares. Neste sentido, os indivíduos estabelecem um diálogo mais amplo, promovem discussões, ideias e tornam-se conscientes de seu papel como consumidor. Dessa forma, uma nova política é instituída, diferente da tradicional política ortodoxa, esta política tem característica descentralizada, onde os agentes contribuem para transformações na sociedade através de pequenas ações, localizadas, seja promovendo debates no interior de movimentos, como o *Slow Food*, seja através de ações individuais, como consumidores, ou através das redes sociais, produzindo informações e divulgando novas reflexões para o campo alimentar.

Na configuração desta política, surgem novos movimentos sociais, que propõem para além de manifestações e pautas reivindicativas, a colaboração no processo político. Com o caráter cooperativo, os novos movimentos sociais sugerem planejamentos, pautas, metas e transformações juntamente às instituições políticas. Portanto, movimentos como o *Slow Food*, buscam, para além de contestar a forma de produção dos alimentos, ampliar o debate sobre as consequências da industrialização, e da necessidade de transformações, com novos conceitos

para a produção alimentar, articulando projetos e buscando desenvolvimentos alternativos para a produção do território.

As propostas do *Slow Food* para a produção alimentar demonstram, sobretudo, um conjunto de transformações para o rural. A partir dos conceitos de um alimento bom, limpo e justo, o *Slow Food* propõe novas formas de valorização do território, admitindo o desenvolvimento dos espaços rurais e urbanos de forma interligada. Em Serra do Salitre, observo que estes novos conceitos para o rural são responsáveis por transformar o modo como os produtores vendem o queijo artesanal – através da Internet – contribuindo para ampliar a divulgação da cultura e tradição local, incentivando também o turismo rural nas propriedades.

Entretanto, apesar destas transformações, estes novos conceitos para rural no Brasil, vem acompanhado das dificuldades históricas, com o incentivo ao grande latifúndio, com a permanência de relações paternalistas e com o pouco desenvolvimento e infraestrutura nas áreas rurais, como escola, mercado de trabalho, uso de tecnologias etc, trazendo como consequência a migração de jovens e mulheres para os grandes centros. Dessa forma, observo o novo rural no Brasil, com a proposta para o desenvolvimento do território local, a partir da valorização das potencialidades, produto regional, e com a produção sustentável, ainda é tímida e carece de planejamento. Portanto, no Brasil, o rural “moderno” coexiste ao rural “tradicional” – em seu contexto problemático, de vários anos de exclusão – indicando que ainda há necessidade de estabelecer mais políticas públicas voltadas para o campo, que levem em consideração o contexto particular do território, incentivando a produção sustentável, e a valorização cultural.

No que diz respeito à produção do queijo artesanal, em Serra do Salitre, esta cultura é herdada da colonização portuguesa, repassada aos indivíduos luso- brasileiros, e por fim se constitui parte da cultura mineira. A produção sempre esteve atrelada a uma economia rural diversificada do território, compondo a rotina das fazendas típicas mineiras. A produção assumirá características distintas, variando conforme a localidade e as especificidades geográficas, configurando diferentes sabores e texturas ao queijo artesanal.

No município da Serra do Salitre, a característica da organização produtiva dos entrevistados, se configura pela produção familiar, com a contratação da mão de obra de outras famílias, estabelecidas por meio de acordos variados, com a participação nos lucros, caracterizado pela relação de “parceria”, trabalho temporário, ou pelo registro na carteira de trabalho. Os tipos de queijos mais produzidos são o curado, meio-cura, frescal e o tradicional

mineiro. Entre os produtores do *Slow Food* encontra-se uma produção mais diversificada, com os tipos canela, chocolate, frescal light, frescal temperado, ervas finas e resinado. A comercialização está mais voltada em sua maioria para os estados de Minas Gerais e São Paulo, sendo que para os produtores do *Slow Food* a comercialização é diversificada, destinada a mercados como o Distrito Federal, Goiás e Rio de Janeiro. Um dos problemas apontados para a produção foi a falta da mão de obra, o envelhecimento, os problemas de saúde, além do pouco interesse dos filhos em permanecerem na produção de queijo artesanal. Devido a isso, alguns produtores tem dado preferência a vender o *leite in natura* para as grandes indústrias de laticínios. A comercialização dos queijos artesanais pela COOALPA ainda se constitui um desafio para os produtores. Diante da dificuldade de se organizarem, e devido aos vários trâmites burocráticos em espera, a tentativa de comercialização pela cooperativa será realizada no ano de 2016.

Com relação à legislação para o queijo artesanal, os produtores compreendem o seu surgimento como uma medida imposta pelos grandes laticínios. Entretanto, a legislação foi importante para qualificar a produção, e responsável por conscientizar sobre a necessidade de produzir com segurança alimentar. Para os produtores, a legislação não descaracterizou a produção tradicional, o maior problema apontado com relação à legislação está relacionado com as constantes despesas para reformas no quarto de queijo, a fim de adaptar a estrutura da produção com a legislação.

Segundo o *Slow Food* Brasil, a legislação tem promovido a descaracterização da produção artesanal dos alimentos, devido às normas excessivas, sanitárias. Diante disso, o trabalho do *Slow Food* é para a defesa de uma legislação que respeite a cultura e a tradição de quem produz os alimentos. Levando em consideração que muitos produtores pelo país não tem condições de se adequarem à legislação, para a produção queijo artesanal, o intuito do *Slow Food* Brasil é apoiar estes produtores independentes de manterem a produção regulamentada ou de serem filiados ao Movimento. Contrários a esta posição do *Slow Food* Brasil, na opinião dos associados, o apoio do *Slow Food* aos produtores não regularizados, deve ser no sentido de incentivá-los a aderir à legislação, pois segundo os produtores, há vários incentivos e facilidades de programas de créditos para regularizar a produção do queijo artesanal, nada justificaria fazer uma produção sem segurança alimentar.

Portanto o diálogo entre o *Slow Food* Brasil e os produtores, em geral, deve ser ampliado, a fim de discutir pontos divergentes tanto para aqueles produtores que defendem a

produção regularizada quanto para os produtores que trabalham na situação informal. Embora haja estas divergências, o *Slow food* Brasil e os associados concordam que é necessário adequar a legislação brasileira às características locais, e culturais da produção. Neste sentido, os produtores e o *Slow Food* trabalham para melhorar a legislação da produção dos queijos artesanais.

A estrutura e a organização do *Slow Food* no Brasil ainda estão em fase de construção, daí o caráter relativamente novo do Movimento. Ocorre o mesmo com relação à estrutura da *convivia* em Serra do Salitre, entretanto, os produtores mencionaram a importância do *Slow Food* para a valorização da cultura local, para a produção regional e sustentável e principalmente para a valorização de quem faz o alimento, refletindo sobre a qualidade do queijo e contribuindo para o maior valor agregado ao produto. Apesar dos produtores citarem estes aspectos positivos, com relação aos impactos do *Slow Food*, na produção do queijo artesanal, eles ressaltaram a necessidade de uma maior aproximação dos diretores e pesquisadores do *Slow Food* com os produtores, devendo proporcionar mais eventos locais.

Com relação aos outros produtores não associados ao *Slow Food*, em sua maioria, já ouviram falar sobre o *Slow Food*, embora não conheçam profundamente a sua organização. Entretanto, o interesse e a adesão ao *Slow Food* dependem de vários fatores construídos na trajetória social do indivíduo, como a escolarização, família, cultura, e etc, que determinam questionamentos e posições pessoais. Neste sentido, os produtores associados ao *Slow Food* questionam a trajetória do queijo artesanal, conscientes da sua importância para a produção dos alimentos, debatem sobre o meio ambiente e a globalização, e buscam estratégias de desenvolvimento para a construção do novo rural no Brasil.

REFERÊNCIAS

ANDREWS, Geoff. **The Slow Food Story**. London: Pluto Press, 2008.

ABRAMOVAY, R. **Agricultura e desenvolvimento rural**. Rev. Valor econômico, 14 de junho/2007. Disponível em: < http://www.asbraer.org.br/arquivos/bibl/11-agricultura_e_desenvolvimento_rural.pdf > Acesso em: 16 ago. 2013.

ABRAMOVAY, R. **Agricultura familiar e uso do solo**. Rev. São Paulo em perspectiva, Abr/jun, vol. 11, número 2: 73-78, 1997. Disponível em: <<http://ricardoabramovay.com/agricultura-familiar-e-uso-do-solo/> > Acesso em: 03 mar. 2015

ABRAMOVAY, R. **Funções e medidas da ruralidade no desenvolvimento contemporâneo**. Rio de Janeiro: Ipea, 2000(Texto para Discussão, n. 702). Disponível em: < http://www.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/TDs/td_0702.pdf > Acesso em: 1 de abril de 2015

ABRAMOVAY, R. **Ruralidade e desenvolvimento territorial**. Rev. Gazeta mercantil, 15 Abril/2001. Disponível em: <http://www.fea.usp.br/feaecon/media/fck/File/Ruralidade_e_desenvolvimento.pdf> Acesso em: 05 fev 2015

ABRAMOVAY, R. **Juventude rural: ampliando as oportunidades**. Raízes da Terra: parcerias para a construção de capital social no campo. Secretaria de Reordenamento Agrário do Ministério do Desenvolvimento Agrário. Brasília – DF, Abril de 2005, Ano 1, nº 1. Disponível em: <<http://www.creditofundiario.org.br/materiais/revista/artigos/artigo05.htm>>. Acesso em 14 jul 2015.

ABRAMOVAY, R. **Subsídios e Multifuncionalidade na Política Agrícola Européia**. Rev. Economia Aplicada, V. 40, Nº2, p. 235- 264, 2002. Disponível em:< <http://ricardoabramovay.com/subsidios-e-multifuncionalidade-na-politica-agricola-europeia/> > Acesso em: 8 de jan de 2016.

ACAMPORA, T.; FONTE, M. **Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local**. Revista Opera, Bogotá, n. 7, p.191-212, mayo 2008.

ALENTEJANO, P.R.R. **O que há de novo no rural brasileiro?** Rev. Terra Livre, São Paulo, nº15, p. 87-112, 2000.

ARAÚJO; LIMA. **Melucci e Tarrow**: revisão teórica sobre movimentos sociais. Rev. Em Pauta, Rio de Janeiro, v. 7, nº 25, julho de 2010. Disponível em: < <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistaempauta/article/view/2887> > . Acesso em: 10 jan de 2016.

ARROYO, CALDART, MOLINA. Texto de apresentação. In: **Por uma educação do campo, Petrópolis**, Rj: Vozes, 2004.

BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. L.; PACHECO, J. K. **Juventude, consumo & educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009. p.15-64.

Banco central do Brasil – **Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar-Pronaf**. Disponível em: <http://www.bcb.gov.br/pre/bc_atende/port/PRONAF.asp#1> Acesso em: 07 de março de 2015

BOURDIEU, P. **Razões Práticas**: Sobre a teoria da ação. São Paulo: Papius editora, 2008.

_____. **A distinção**: Crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2007.

_____. **O camponês e o seu corpo**. Rev. Sociologia e Política, Curitiba, Nº26, p. 83 - 92, junho, 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rsocp/n26/a07n26.pdf>> Acesso em : 8 jan de 2016.

BECK, U. **O que é Globalização**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

_____. **IV. A abertura do Horizonte Mundial**: Para uma sociologia da globalização. In GIDDENS, A; BECK, U.; LASH, S. **Modernização Reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Editora UNESP, 1997.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: Uma história da alimentação. Rio de janeiro: Elsevier, 2003 – 7ª impressão.

CARNEIRO. Prefácio. In: MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade, São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

CAMARANO, ABRAMOVAY. **Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil**: Panorama dos últimos cinquenta anos. Anal “Encontro Nacional sobre Migração” em Curitiba, 1997, p. 303 – 327. Disponível em: <<http://www.abep.nepo.unicamp.br/docs/anais/outros/1EncNacSobreMigracao/AnaisENSMigracaocuritiba1997p303a327.pdf>> Acesso em: 1 de abril de 2015.

CARNEIRO, M.J. **Ruralidade**: novas identidades em construção. Rev. Estudos, Sociedade e Agricultura, 11 de outubro, 1998, p53-75. Disponível em: <<http://r1.ufrjr.br/esa/V2/ojs/index.php/esa/article/viewFile/135/131>> Acesso em: 10 de março de 2015.

_____. **“Rural” como categoria de pensamento**. Rev. Ruris, vol.2, Nº1, Março de 2008. Disponível em:< http://www.ifch.unicamp.br/ceres/2008-maria_carneiro.pdf> Acesso em: 16 de fevereiro de 2015.

CRUZ, F. T.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v.5, n.2, p.22-38, 2010. Disponível em: < http://orgprints.org/24508/1/Cruz_Qualidade.pdf >Acesso em: 28 de maio de 2015.

CASTELL, M. A era da informação: economia, sociedade e cultura. **Sociedade em rede**. V.1. São Paulo: Paz e Terra, 2006.

Cooperativa central do cerrado. Disponível em: < www.centraldocerrado.org.br > Acesso em: 10 jan 2016.

DOUGLAS; IRSHWOOD. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo.** Rio de Janeiro: Ed. da UFRJ, 2004.

EMBRAPA – **Varição Geográfica do Tamanho dos Módulos Fiscais no Brasil**, 2012.

Disponível em: < <http://aiba.org.br/wp-content/uploads/2014/12/Varia%C3%A7%C3%A3o-Geogr%C3%A1fica-do-Tamanho-dos-Modulos-Fiscais-no-Brasil-Embrapa.pdf> > Acesso em: 04 de março de 2015.

EMATER-MG. Caracterização da região da Serra do Salitre para produção de Queijo Artesanal, 2014.

FERNANDES, CERIOLI, CALDART. Capítulo 1: Primeira Conferência Nacional “Por uma Educação Básica do Campo”: texto preparatório. In: ARROYO, CALDART, MOLINA. **Por uma educação do campo**, Petrópolis, Rj: Vozes, 2004.

FAO- Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura familiar. Disponível em: < <https://www.fao.org.br/quemSomos.asp> > Acesso em: 07 de março de 2015

FERREIRA, Ana Rita Alves. **O Movimento Slow Food.** Universidade do Porto, 2009.

FISCHLER, C. **Cultura e Gastro-anomia:** Psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevistador: Mirian Goldenberg [Junho 2011] Rev. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011, pg.241. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/ha/v17n36/v17n36a10.pdf> > Acesso em: 16 ago. 2013.

FISCHLER, C. El (H)Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FISCHLER, C. “La nourriture, Pour une anthropologie culturelle de l’alimentation”, Rev. Communications, 31, 1979.

FONSECA, B. A.; SOUZA de NOGUEIRA, S. T. ;FROZI, S. D. & PEREIRA, A. **Modernidade Alimentar e consumo de alimentos:** Contribuições sócio- antropológicas para a pesquisa em nutrição. Rev. Ciência & Saúde Coletiva, 16(9): 3853-3862, 2011. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n9/a21v16n9.pdf> > Aceso em: 26 nov. 2015.

GARCIA PARPET. M.F. **Estudo de caso de ‘ Mercado auto – regulado’:** Normas voluntárias e qualidade dos produtos da agricultura orgânica. Rev. Espaço de Diálogo e Desconexão, Araraquara, v. 4, n. 2, jan/jul. 2012. Disponível em: < <http://seer.fclar.unesp.br/redd/article/view/5177/4242> > Acesso em: 29 de jan 2015

GARCIA, R. W. D. **Reflexos da Globalização na cultura alimentar:** Considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr. , Campinas, 16(4): 483-492, out./dez., 2003. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000400011&script=sci_arttext > Acesso em: 06 fev 2015

GIDDENS. A. **As consequências da modernidade.** São Paulo: UNESP, 1991.

GORZ, A. **O Imaterial**. São Paulo: Annablume, 2003.

GOHN, M. da G. **Sociologia dos movimentos sociais**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2014.

GOHN, M da G. **Movimentos sociais na contemporaneidade**. A Relação Movimentos Sociais e Educação. Trabalho encomendado pelo Grupo de Trabalho Movimentos Sociais e Educação, apresentado na 33ª Reunião Anual da ANPEd, realizada em Caxambu (MG), de 17 a 20 de outubro de 2010. Rev. Brasileira de Educação. V. 16. N. 47, maio- agosto. 2011. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/v16n47/v16n47a05.pdf> > Acesso em: 14 de fev. de 2016.

GUSMÃO, ALCÂNTARA. **Velhice, mundo rural e sociedades modernas: tensos itinerários**. Rev. Ruris, vol. 2, Nº1, março 2008. Disponível em: < http://www.ifch.unicamp.br/ceres/2008-neusa_gusmao.pdf > Acesso em; 1 de abril de 2015.

Guia Alimentar para a população brasileira. Disponível em PDF, pelo site: < <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf> . Acesso em: 10 de jan de 2016.

GREIF, S. **Sustentabilidade econômica e ecológica mediante opção pelo vegetarianismo**. Revista Caderno de Debates, Campinas – SP. vol. IX, p.55-68, 2002.

HABERMAS, J. **Teoria da ação comunicativa**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2012.

HERNÁNDEZ, C. J. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rev. Coleção Antropologia e saúde. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, 306p. Disponível em: < http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf > Acesso em: 21 ago. 2013

IBGE – **Censo Agropecuário 2006 e a Reforma Agrária – aspectos metodológicos e primeiros resultados**. Disponível em: < http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/agri_familiar_2006/familia_censoagro2006.pdf >. Acesso em: 04 de março de 2015.

_____ **Vamos conhecer o Brasil**. Disponível em: < <http://7a12.ibge.gov.br/vamos-conhecer-o-brasil/nosso-povo/caracteristicas-da-populacao> > Acesso em: 07 de março de 2014

LEI ESTADUAL 14185/2002. **LEI Nº 14.185, DE 31 DE JANEIRO de 2002**. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Belo Horizonte, MG, 2002. Disponível em < <http://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=140253> >. Acesso em 14 de julho de 2015.

LEI ESTADUAL 20549/2012. **LEI Nº 20.549, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2012**. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de minas gerais. Belo Horizonte, MG, 2012. Disponível em: < <http://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=20549&ano=2012> > Acesso em: 9 de jan de 2016.

LEI FEDERAL 4504/1964 **LEI Nº 4.504, DE 30 DE NOVEMBRO DE 1964**. Dispõe sobre o Estatuto da Terra, e dá outras providências, 1964. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/14504.htm > Acesso em: 4 de março de 2015.

LEI FEDERAL 6746/1979 **LEI Nº 6.746, DE 10 DE DEZEMBRO DE 1979**. Altera o disposto nos arts. 49 e 50 da Lei nº 4.504, de 30 de novembro de 1964 (Estatuto da Terra), e dá outras providências, 1979. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1970-1979/L6746.htm > Acesso em: 4 de março de 2015

LEI FEDERAL 8629/1993 **LEI Nº 8.629, DE 25 DE FEVEREIRO DE 1993**. Dispõe sobre a regulamentação dos dispositivos constitucionais relativos à reforma agrária, previstos no Capítulo III, Título VII, da Constituição Federal, 1993. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18629.htm > Acesso em: 04 de março de 2015

LEI FEDERAL 11326/2006 **LEI Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, 2006, Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/11326.htm >. Acesso em: 04 de março de 2015.

LEI FEDERAL 11428/2006 **LEI Nº 11.428, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2006**. Dispõe sobre a utilização e proteção da vegetação nativa do Bioma Mata Atlântica, e dá outras providências., 2006. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2004-2006/2006/Lei/L11428.htm > Acesso em: 05 de março de 2015.

LIMA J.C. **Paradoxos do trabalho associado**. Tempo Social, revista de Sociologia da USP, v. 21, n.1, pp 113- 132, 2009.

MARTINS, R.C. **Ruralidade e Regulação Ambiental: notas para um debate político-institucional**. Rev. RER, Rio de Janeiro, vol. 43, nº2, p.249 -266, abril/junho 2005. Disponível em: < <http://www.readcube.com/articles/10.1590%2Fs0103-20032005000200003> > Acesso em: 08 jan de 2016.

MAUSS, M. **As técnicas corporais**, in *Sociologie et Antropologie*, Paris, PUF. 1991.

MELUCCI, A. **Um objetivo para os movimentos sociais?** Rev. Lua Nova, São Paulo, nº17, junho de 1989. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/ln/n17/a04n17.pdf> >/

MENDES, BUAINAIN, FASIABEN. **Heterogeneidade da agricultura brasileira no acesso às tecnologias da informação**. Rev. Espacios. Vol. 35, Nº11, 2014, p. 11. Disponível em: < <http://www.revistaespacios.com/a14v35n11/14351111.html#uno> > Acesso em 31 de mar. de 2015.

MENESES, José Newton Coelho. Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil. **Dossiê Interpretativo**. v. 1. 2006. Disponível em: < http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf > Acesos em: 28 de maio de 2015.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade, São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, D.C. de. Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil. **Tese de doutorado**. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – RJ – Brasil, 2014.

OLIVEIRA, H. **Agricultura familiar**: moda, tendência e modernidade no meio rural. Disponível em: < <http://slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/969-agricultura-familiar-moda-tendencia-e-modernidade-no-meio-rural>. Acesso em 15 de julho de 2015.

O MINEIRO E O QUEIJO. Direção: Helvécio Raton. Produção: Simone Magalhães Matos. Belo Horizonte: Quimera Filmes, 2011. 1DVD (72min), color.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

Portal Brasil. <http://www.brasil.gov.br/saude/2013/08/obesidade-atinge-mais-da-metade-da-populacao-brasileira-aponta-estudo/obesidade.jpg/view>. Acesso em: 10 de jan. 2016

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006.

QEDU - Consulta de dados educacionais. Disponível em: < <http://www.qedu.org.br/> > Acesso em: 31 mar. 2015.

ROUANET, S. **As razões do iluminismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

SEBRAE – **Perfil do produtor rural**, 2012. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/perfil_do_produto_rural_-_2012_.pdf>. Acesso em: 04 mar. 2015.

SALLOWICZ, M. Acesso à internet no Brasil cresce, mas 53% da população ainda não usa rede. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, 16 maio 2013. Mercado. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/mercado/2013/05/1279552-acesso-a-internet-no-brasil-cresce-mas-53-da-populacao-ainda-nao-usa-a-rede.shtml>>. Acesso em: 27 mar. 2015.

SANTOS, André Mareco dos. “Quando comparamos para explicar” in RBCS, vol. 27 nº80. São Paulo: ANPOCS, 2012. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v27n80/v27n80a12.pdf> > Acesso em: 28 jan. 2015

SANTOS, S. J. Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. **Tese de doutorado**. Universidade Federal de Pelotas – RS – Brasil, 2014.

SANTOS, Jaqueline; CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v.59, n.2, p.7-19, jul./dez. 2012.

SAHLINS, M. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SILVA, J.G. **O Novo rural brasileiro**. Editora UNICAMP, Campinas-SP, 1999.

SILVA, J.G. **Quem precisa de uma estratégia de desenvolvimento?** Série Textos para Discussão, Nº2, Brasília – DF: NEAD, 2001. Disponível em: <
http://www.cairu.br/biblioteca/arquivos/Agronegocios/Brasil_rural_precisa_estrategia_desenvolvimento_2.pdf> Acesso em: 08 de jan. 2016.

VEIGA, J.E. **Nascimento de outra ruralidade.** Rev. Estudos avançados. Vol. 20, nº 57, p. 333- 353, abril/ 2006.

WANDERLEY, M. de N. B. **O agricultor familiar no Brasil:** um ator social da construção do futuro. In: PETERSEN, Paulo (org.) Revista Agriculturas: experiências em agroecologia. Disponível em <http://www.aspta.org.br> p. 33 a 46, 2009. Acesso em: 10 de jan 2016.

WANDERLEY, M. de N.B. **Raízes históricas do campesinato brasileiro.** XX Encontro Anual Anpocs. GT 17. Processos Sociais Agrários. Caxambu, MG. 1996. Disponível em: <
<http://www.reformaagrariaemdados.org.br/sites/default/files/Ra%C3%ADzes%20Historicas%20do%20Campesinato%20Brasileiro%20-%20Maria%20de%20Nazareth%20Baudel%20Wanderley%20-%201996.pdf>> Acesso em: 8 de jan de 2016.

Apêndice A — Questionários

Questionário aplicado aos produtores inseridos no Movimento *Slow Food*.

Questionário para a pesquisa: O MOVIMENTO SLOW FOOD NO CONTEXTO DA GLOBALIZAÇÃO ALIMENTAR: O CASO DOS QUEIJOS ARTESANAIS NO OESTE DE MINAS GERAIS.

Data: _____

Perfil dos produtores

1. Nome: _____

2. Sexo:

Feminino

Masculino

3. Idade/ data de nascimento: _____

4. Escolaridade:

Ensino fundamental

Ensino médio

Ensino médio técnico

Tecnólogo

Graduação

Pós- graduação

Curso/área: _____

5. Residência:

Rural

Urbano

Localização: _____

6. Extensão da propriedade (em hectares):

R:

7. Exerce outra atividade econômica além da produção do queijo artesanal? Se sim, Que atividade?

Sim

Não

8. Qual a sua atividade principal?

R: _____

A produção de queijos artesanais

9. Como começou a produzir os queijos artesanais?

R: _____

10. Que tipo de queijo é produzido?

R: _____

11. Segue alguma tradição na preparação dos queijos? Se sim, o que mudou atualmente na forma da preparação?

R: _____

12. Segue as normas da legislação estadual de N°14. 185 no processo de produção do queijo artesanal?

R: _____

O Movimento Slow Food

13. Como conheceu o Movimento *Slow Food*?

R: _____

14. Qual a importância do Movimento *Slow Food* para a produção dos alimentos?

R: _____

15. Segundo o Movimento *Slow Food*, toda produção deve ser limpa e justa. Limpa no sentido de não prejudicar o meio em que vivemos e sem prejuízos à saúde humana; justa significa que todo o processo, da produção até o seu consumo, deve obedecer a uma justiça social para os envolvidos. O alimento deve ser bom, sendo capaz de saciar e estimular nossos sentidos, ser saboroso e apetitoso. Você acredita que produzir alimentos dentro dessa ideologia do *Slow Food* contribui para o aumento dos consumidores?

R:

16. Qual/ quais motivo(s) o levou (aram) a fabricar queijo artesanal associado ao Movimento *Slow Food*?

R:

17. Para participar do Movimento *Slow food* é obrigatório fabricar os queijos artesanais dentro da legislação estadual de N°14. 185?

() Sim

() Não

18. Ao participar do Movimento *Slow Food*, o que melhorou na produção de queijo artesanal?

R: _____

19. Ao participar do Movimento *Slow Food* houve uma melhora na qualidade do queijo? Influenciou no aumento da renda?

R: _____

20. Você participa de alguma cooperativa/ associação? Qual?

() Sim

() Não

21. Participar do Movimento *Slow Food* trouxe benefícios para a cooperativa/ associação? Qual?

() Sim

() Não

22. Participar do Movimento *Slow Food* ajudou a ampliar o comércio do queijo artesanal para outras regiões do Brasil ou para outros países?

() Sim

() Não

23. Você acredita que o Movimento *Slow Food* ajuda a preservar a tradição e a cultura do queijo artesanal?

() Sim

() Não

24. Você acredita que é possível produzir o queijo artesanal preservando o seu sabor tradicional e ao mesmo tempo conseguir que seja sustentável e que não agrida o meio ambiente?

() Sim

() Não

25. Quais são os atuais problemas ou dificuldades no Movimento *Slow Food*? O que precisa ser melhorado?

R: _____

26. Qual o incentivo para permanecer no Movimento *Slow Food*?

R: _____

Questionário aplicado aos produtores não inseridos no Movimento *Slow Food*.

Questionário para a pesquisa: O MOVIMENTO SLOW FOOD NO CONTEXTO DA GLOBALIZAÇÃO ALIMENTAR: O CASO DOS QUEIJOS ARTESANAIS NO OESTE DE MINAS GERAIS.

***Questionário destinado aos produtores não inseridos no Movimento.**

Data: _____

Perfil dos produtores

1. Nome: _____

2. Sexo:

() Feminino

() Masculino

3. Idade/ data de nascimento: _____

4. Escolaridade:

() Ensino fundamental

() Ensino médio

() Ensino médio técnico

() Tecnólogo

() Graduação

() Pós- graduação

Curso/área: _____

5. Residência:

() Rural

() Urbano

Localização: _____

6. Extensão da propriedade (em hectares):

R:

7. Tem acesso a internet?

R:

8. Exerce outra atividade econômica além da produção do queijo artesanal? Se sim, Que atividade?

() Sim

() Não

9. Qual a sua atividade principal?

R:

A produção de queijos artesanais

10. Como começou a produzir os queijos artesanais?

R:

11. Que tipo de queijo é produzido? Qual valor e quais lugares são distribuídos?

R:

12. Segue alguma tradição na preparação dos queijos? Se sim, o que mudou atualmente na forma da preparação?

R: _____

13. Segue as normas da legislação estadual de Nº14. 185 no processo de produção do queijo artesanal?

R: _____

O Movimento Slow Food

14. Possui conhecimento do Movimento *Slow Food*? Como conheceu?

R: _____

15. Por que não participa do Movimento?

R: _____

16. Você participa de alguma cooperativa/ associação? Qual?

() Sim

() Não

R: _____
