

**OS ELEMENTOS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL NA REGIÃO DA SERRA DA CANASTRA (MG): PAISAGEM E TERRITÓRIO NA PERSPECTIVA DA GEOGRAFIA CULTURAL****THE ELEMENTS OF MINAS ARTISANAL CHEESE PRODUCTION IN THE SERRA DA CANASTRA REGION (MG): LANDSCAPE AND TERRITORY FROM THE PERSPECTIVE OF CULTURAL GEOGRAPHY**Ramon Spironello do Nascimento<sup>1</sup>João Paulo Rosalin<sup>2</sup>Vinicius de Paula Ismael<sup>3</sup>**RESUMO**

O presente artigo faz uma relação entre os elementos utilizados na produção do queijo minas de forma artesanal na região da Serra da Canastra em Minas Gerais com suas condições ambientais. Esses elementos se destacam por terem relação intrínseca com o território e paisagem da qual se inserem, com destaque para o domínio morfoclimático do cerrado e seu relevo dos mares de morros. Desta forma, o arcabouço teórico-metodológico da geografia cultural se torna imprescindível para a compreensão dessa relação entre práticas culturais e sociais ligadas ao meio ambiente da qual o queijo minas artesanal canastra é produto.

**PALAVRAS-CHAVE:** QUEIJO MINAS ARTESANAL; SERRA DA CANASTRA; GEOGRAFIA CULTURAL.**ABSTRACT**

This article makes a relationship between the elements used in the production of Minas artisanal cheese in the region of Serra da Canastra in Minas Gerais with their environmental conditions. These elements stand out for having an intrinsic relationship with the territory and landscape of which they are inserted, with emphasis on the morphoclimatic domain of the cerrado and its relief from the seas of hills. Thus, the theoretical-methodological framework of cultural geography becomes essential for understanding this relationship between cultural and social practices linked to the environment from which the artisanal Canastra Minas cheese is a product.

**KEYWORDS:** CRAFTED MINAS CHEESE; SERRA DA CANASTRA; CULTURAL GEOGRAPHY.**INTRODUÇÃO**

O queijo é um dos alimentos há mais tempo produzido e consumido pelo ser humano, sua produção ocorre desde milhares de anos antes de Cristo. Os antigos egípcios

<sup>1</sup>Mestrando, Programa de Pós Graduação em Geografia/ IGCE / UNESP Rio Claro. [ramon.spironello@unesp.br](mailto:ramon.spironello@unesp.br)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7861-9861>

<sup>2</sup>Doutorando, Programa de Pós Graduação em Geografia/ IGCE / UNESP Rio Claro. [Joao.rosalin@unesp.br](mailto:Joao.rosalin@unesp.br) ORCID:  
<https://orcid.org/0000-0001-7758-310X>

<sup>3</sup>Mestrando, Programa de Pós Graduação em Geografia/ IGCE / UNESP Rio Claro. [vinicius.ismael@unesp.br](mailto:vinicius.ismael@unesp.br)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5972-9598>

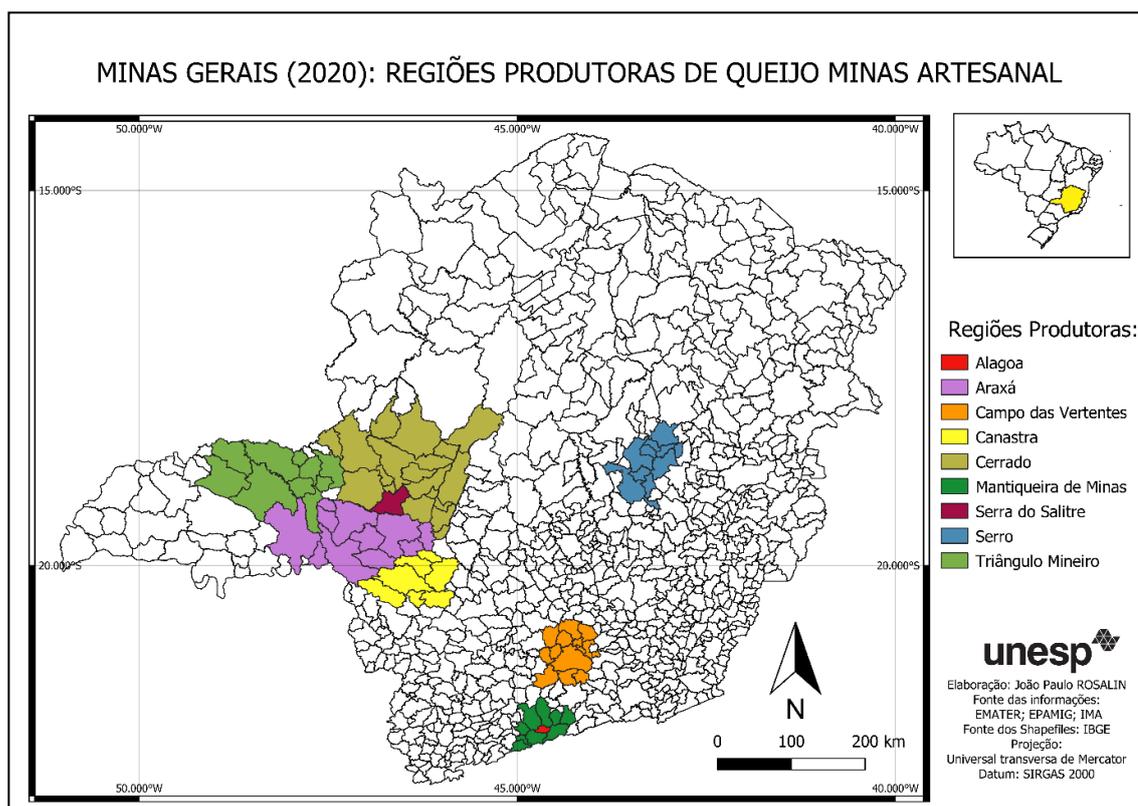
se constituem como um dos primeiros povos a utilizar do gado para a fabricação de leite e de queijo, que se fazia ao longo do vale do rio Nilo, região onde se estabeleceu grande quantidade de terras destinadas para a pastagem (FLANDRIN; MONTANARI, 2018). A própria Bíblia traz uma série de referências ao queijo como um alimento típico da época (ALBUQUERQUE, 2003). Na Grécia antiga a produção de queijo também existiu, embora seu relevo montanhoso dificultasse a criação de gado. Nas regiões norte e oeste da Ásia central, como aponta Albuquerque (2003), os relevos de planície possibilitaram que várias tribos nômades criassem gado. Tais tribos, ao se expandirem por novas terras, eventualmente alcançaram a Europa, levando seus rebanhos e sua arte de fabricação de queijo.

A chegada do queijo ao Brasil (e particularmente Minas Gerais) se deu junto a chegada à colônia das primeiras cabeças de gado vacum. Segundo estudo da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG (1989, p.9), embora faltem registros confiáveis, é bem provável que, desde 1536, quando já havia dois anos que o gado bovino fora introduzido na colônia, tenha tido início a produção de queijos para consumo, por conta de sua durabilidade enquanto alimento e do aproveitamento do leite. No entanto, Leandro (2008, p. 24), aponta que, embora a pecuária no Brasil tenha tido um período de grande crescimento junto aos engenhos de açúcar e da exploração mineral, a produção queijeira não se desenvolveu até meados do século XVIII, período em que lugares com condições propícias, como a altitude e o clima, foram ocupados. Como exemplo, o autor cita a região do Serro na então capitania de Minas Gerais. Assim, conforme Netto (2014, p.158) as informações da elaboração e consumo de queijos artesanais no Brasil atêm-se a esparsos registros contidos na historiografia colonial brasileira, atrelados à história da pecuária no período de ocupação dos sertões.

(...) fez-se a expansão territorial no sertão colonial, abrangendo, de modo geral e inicial, as terras adjacentes aos cursos d'água e, principalmente, junto aos importantes rios, como o São Francisco. Pouco a pouco, a expansão territorial proporcionada pelas zonas de criação de gado permitiu a infraestrutura funcional dessa ocupação, para provimento e descanso dos expedicionários. Vendas, roças, estalagens e capelas tornaram-se com o tempo, arraiais e deram origem a muitas vilas e núcleos urbanos importantes. (NETTO,2014, p. 158).

Ainda conforme o autor, a vinda para o Brasil de imigrantes dinamarqueses e holandeses, oriundos de regiões com tradição na produção queijeira, foi o salto de qualidade fundamental para o estabelecimento de uma produção de queijos variada e sofisticada, em partes de Minas Gerais, principalmente ao sul do estado. Essas iniciativas deram os primeiros passos na produção industrial e na incorporação de tecnologia de produção de queijos finos no país. Tal fato pode ser confirmado em Furtado (1991, p. 17) que afirma que a fabricação de queijos no Brasil é de história relativamente recente, firmada, sobretudo, a partir da década de vinte, com o estabelecimento de imigrantes dinamarqueses na região de Barbacena, também em Minas Gerais. Desse modo a indústria de laticínios se consolidava assim como a demanda de mão-de-obra especializada no setor.

No entanto, a tradição da produção artesanal de queijo permanece viva até hoje. A Lei estadual 14.185 de 31 de janeiro de 2002 tem grande significado para a produção queijeira artesanal no Estado de Minas Gerais. Sua ação mais relevante é a identificação e caracterização das regiões e suas tradições históricas e culturais na atividade. Inicialmente, abordando quatro regiões e em 2020 ampliada ao número de nove (Alagoa, Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Mantiqueira de Minas, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro), a legislação estabelece critérios sobre o cadastramento dos produtores e consequentemente sua adaptação aos parâmetros para agrícolas. A lei também garante a organização social e as caracterizações dos queijos segundo suas regiões de origem, propriedades organolépticas e seu “modo de fazer”, que o qualifica como produto diferenciado. O mapa da Figura 1 mostra a localização das regiões produtoras de queijo em Minas Gerais.



*Figura 1. Minas Gerais (2020): Regiões Produtoras de Queijo Minas Artesanal.*  
Elaboração: João Paulo Rosalin (2021).  
Fontes: EMATER, EPAMIG e IMA (2021).

Entretanto, logo no início do século XXI, a criação de um dossiê com o propósito de conceder ao Queijo Minas Artesanal, o status de patrimônio imaterial, permitiu sua valorização e atenção ao seu produtor. O tombamento foi realizado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG). A iniciativa se deu na região do Serro, mas a iniciativa foi imediatamente pleiteada por outras regiões, estendendo-a para o âmbito nacional, por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Outra iniciativa para a solidificação de uma boa estrutura social e produtiva são os selos de indicação geográfica. Apesar de ser uma prática antiga na Europa, a criação e estabelecimento das indicações geográficas (IGs) no Brasil é bem recente. Segundo o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), denominação de origem (DO) e indicação de procedência (IP) compõem as duas modalidades de IGs previstas pela Lei de Propriedade

Industrial (Lei Nº 9279, de 14 de maio de 1996) e têm sido vistas como formas de mobilização e valorização dos territórios, além de ferramentas de potencialização de valor para produtos típicos regionais, com qualidade diferenciada. Ao INPI, autarquia federal ligada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, cabe a responsabilidade pelo estabelecimento das condições de registro dos produtos, conforme sua resolução Nº 75/2000. Tal resolução elenca uma série de documentos necessários para o reconhecimento e registro das IGs, dentre eles, o regulamento de uso do nome geográfico, a delimitação da área geográfica, a descrição do produto ou serviço exclusivos da localidade e sua respectiva notoriedade.

O regulamento de uso de uma IG consiste em uma série de regras definidas e acordadas entre os produtores estabelecidos dentro da área delimitada pela IG, as quais deverão ser seguidas para que eles possam usar a IG em seus produtos (BRASIL, 2008). A extensão da área de abrangência deve delimitar, com a máxima precisão possível, o território onde se produz o produto original (INPI & SEBRAE, 2011). A base territorial para obter o direito de usar uma IG deve estar estreitamente relacionada com a especificidade do produto e seu vínculo com a origem geográfica. Ela representa também o principal limite do sistema, já que não permite que nenhum outro produtor externo à área delimitada utilize a IG (FAO, SINERGI, 2010) (VALENTE, PEREZ, FERNANDES, 2013, p. 1330).

O objetivo deste trabalho é analisar características específicas da produção do queijo minas artesanal da Serra da Canastra, seus fluxos comerciais e turísticos e a relação dos produtores com o território e a paisagem onde realizam suas atividades. Para tanto, torna-se necessário identificar a relação de pertencimento dessas populações para com o território e paisagem do lugar, analisando em que medida esses aspectos se materializam na produção do queijo, atribuindo-o particularidades geográficas especiais.

A metodologia utilizada consiste no levantamento bibliográfico acerca dos temas: queijo, queijo canastra, Indicações Geográficas (IG), Geografia cultural e humanista, cerrado e Minas Gerais. Após essa etapa foram selecionadas obras de referência afim de promover um aporte teórico consiste. Os trabalhos de campo, visitas aos locais de fabricação dos queijos bem como coleta de dados primários, entrevistas e coletas de material fotográfico foram realizadas em setembro de 2018. A partir disso foram selecionados dados e

compilados na confecção de mapas temáticos com o assunto em questão para uma melhor visualização e síntese.

## **A TRADIÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DA REGIÃO DA SERRA DA CANASTRA**

Dentre as regiões produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais, a Canastra é a mais conhecida. O nome Canastra, do grego *kanastron*, e do latim *cannastrum*, que significa recipiente, deve-se à semelhança existente entre o imenso chapadão e um grande baú (mobiliário antigo e ainda utilizado), que os antigos chamavam de canastra (MARGAREJO NETTO, 2014).

Minas Gerais é um dos Estados mais montanhosos do país, onde se encontram algumas das mais conhecidas feições geomorfológicas brasileiras, como a Serra da Mantiqueira, a Serra do Espinhaço e a Serra da Canastra. Segundo Ab'Saber (1976, p. 61), os paredões da Serra do Mar foram o grande obstáculo para as ligações entre o litoral e o planalto, desde os primeiros dias da colonização portuguesa no Brasil. O autor elenca que a altitude dessas escarpas, que permeiam por volta de 800 a 1000 metros, recobertas por florestas pluviais, densas e maciças, por muito tempo, dificultaram as ligações entre os sítios portuários da costa e os compartimentos do planalto de clima tropical de altitude. Tal característica de relevo facilitava o isolamento e a segregação.

A Serra da Mantiqueira, conforme Netto (2014), forma o segundo degrau do planalto brasileiro, sendo uma escarpa voltada para o vale do Paraíba. A serra possui grandes desníveis e tem como maior trecho contínuo uma escarpa que se situa ao longo do médio rio Paraíba do Sul, se constituindo um maciço rochoso com grande área de terras altas. A serra se estende pelos estados de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro, perpassando pela fronteira entre essas unidades da federação. No entanto, a maior parte da serra se encontra no estado de Minas Gerais. O cerrado mineiro, à norte da Mantiqueira, se localiza predominantemente na porção centro-oeste e noroeste do estado, compreendendo 55

municípios nas regiões do Alto Paranaíba e Triângulo Mineiro. Inserida no cerrado mineiro está a região da Serra da Canastra.

Cosgrove (2004) considera a categoria de análise paisagem uma das mais importantes para os estudos em geografia. Segundo ele, dentro da categoria analítica de paisagem, existem três vertentes principais de estudos. A primeira abordagem foca no que é tangível aos olhos, ou seja, nas características visíveis da paisagem, o que os olhos podem ver e analisar. Outra concepção de paisagem adotadas em estudos empíricos provém da vertente racionalista, que concebe a paisagem como uma “unidade paisagística” que apresenta certo grau de homogeneização entre seus elementos, buscando sempre uma unidade de coerência e ordem.

No entanto, a abordagem analítica de paisagem defendida por Cosgrove (2004) e que vai de acordo com os objetivos da presente pesquisa é a de que paisagem é um texto a ser lido. Esse texto a ser lido é o mundo, laboratório do geógrafo. Segundo o autor, a paisagem ao ser lida, consiste em um desafio ao seu desbravador, pois é recheada de símbolos, significados e significantes tecidos no seio das relações humanas. Essa forma de ler a paisagem permite ao pesquisador fazer a relação entre homem e a natureza, evidenciando os aspectos resultantes dessa apropriação que ressaltam os olhos.

Nesse mesmo sentido de abordagem, Nogué (2016), concebe paisagem como como produto social, resultado da transformação da natureza pelo homem. Ganha destaque, nessa perspectiva, o conceito de paisagem cultural. Segundo esse autor, a paisagem cultural é recheada de símbolos e significados, onde a leitura da paisagem se torna uma etapa fundamental do processo. É a partir dessa leitura que pode ser demonstrada toda a rede de significados que permite ao seu leitor, decodificar e traduzir essa rede de símbolos. Outro destaque dado por Nogué (2016) é a multifuncionalidade da paisagem. Segundo ele as sensações (olfato e paladar, além da visão) despertadas através da paisagem, tem em seus símbolos a maior atenção. Essas sensações podem ter como plano de fundo interesses de dominação e poder, seja pelo estado ou religião, marketing, desejos de compras ou até

mesmo modelamento de comportamento. Muitas dessas características e sensações resultados da interação do homem com a paisagem é alvo de fluxos comerciais e turísticos.

Para Moreira; Camelier (1977, p. 21), a conformação da região do rio São Francisco compreende dois aspectos distintos: a área do alto São Francisco, que se estende até as serras da Canastra, Babilônia e Vertentes, e a Depressão propriamente longa e estreita. O principal aspecto do relevo são as chapadas, intercaladas, também, com áreas onduladas, colinas arredondadas e cristas monoclinais. O estudo do Instituto de Geociências Aplicadas de Minas Gerais (IGA, 1979) descreve dessa maneira o relevo da Serra da Canastra:

O relevo da Serra da Canastra é constituído por planaltos formando uma vasta superfície ondulada, com chapadões de topos aplainados e serras isoladas, sendo mais acidentado ao sul, junto à Serra da Canastra, onde são encontradas altitudes superiores a 1.500 metros, na Canastra e Mata da Corda. Ao Norte, domina o relevo de planaltos, com altitudes máximas de 1.000 metros, onde se encontram diversos chapadões e serras isoladas, que permitem o aparecimento de inúmeras nascentes e cachoeiras, constituindo um cenário de grande beleza, abrigando a nascente do rio São Francisco, sua rede de drenagem. Predominam o clima tropical semi-úmido de verões quentes, nas partes mais baixas, e o clima tropical de altitude de verões brandos. O cerrado é a vegetação predominante, com matas galerias ao longo dos principais cursos fluviais. Além disso, aparecem manchas de matas além de uma área de campos de altitude na Serra da Canastra (IGA, 1979, p. 62).



*Figura 2.* Vista da paisagem da Serra da Canastra em São Roque de Minas  
Fotografia: João Paulo Rosalin (2018).

Dentro da região da Serra da Canastra, localiza-se o Parque Nacional da Serra da Canastra, que segundo o Instituto Chico Mendes (ICMBio) - responsável pelo parque - se situa ao norte do Rio Grande, no sudoeste do estado de Minas Gerais. Predomina no parque o bioma do Cerrado, constituindo diversos tipos de campos. O parque foi criado através do Decreto nº 70.355, de 3 de abril de 1972, e possui cerca de 200 mil hectares, dos quais mais de 90 mil são regularizados e onde se localiza a nascente do Rio São Francisco.



*Figura 3.* Região do alto rio São Francisco.  
Fotografia: João Paulo Rosalin (2018).

A região da Canastra compreende os municípios de: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita, os quais se encontram inseridos em parte das mesorregiões fisiográficas do Alto São Francisco e Sul. Em relação à produção de leite e queijos em Minas Gerais, dada as condições naturais predominantes, Netto (2014) destaca:

Dessa forma, é de se convir que o relevo montanhoso de Minas Gerais, com altitudes superiores a 700 metros, rica drenagem, solo favorável e clima propício, tenha permitido que ali se instalasse uma produção de queijos, justamente por encontrar naquelas condições edafoclimáticas, o ideal para a criação de um rebanho, para a produção de um leite ótimo para a produção queijeira. (NETTO, 2014, p. 273).

Bonnemaison (1981), ao abordar o conceito de território na perspectiva da geografia cultural traz importantes contribuições para a discussão. Nessa abordagem, o território aparece como relação social do homem com o ambiente em que ele se encontra. Para esse autor, é através da cultura que se criam as bases de um território. Isso ocorre devido a importância das relações sociais, da organização social, da concepção de mundo e das expressões espaciais que um determinado grupo social compartilha entre seus indivíduos.

Conhecimentos específicos, saberes hereditários e tradições são passadas de geração em geração, como forma de preservar esse território em que os indivíduos da qual fazem parte se identificam (BONNEMAISON 1981). Tece-se assim, no interior desse território e no seio desse grupo social ou comunidade uma rede de símbolos compartilhados somente com esses indivíduos, diferenciando “nós” e “eles”.

Aquelas famílias detinham o conhecimento sobre a produção do queijo elaborado a partir do leite cru, encontrando aqui o ambiente propício para a perpetuação dessa arte. Na região da Canastra, a produção do queijo artesanal é um fator cultural de significativa importância socioeconômica para grande parte das famílias rurais, pois, em toda região, é marcante a presença da agricultura familiar, com sua característica de diversificação de produtos e seu consequente envolvimento na atividade leiteira. Assim, o produto era consumido pelas famílias e/ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuíam estes produtos para diversas comarcas. Essa produção de queijo nunca cessou porque se trata de uma atividade que tem história, pertence ao modus vivendi das famílias locais que, desde o início da ocupação destes campos, viam na fabricação do queijo uma alternativa segura de renda e de sobrevivência. (MARGAREJO NETTO, 2014, p. 277).

Na literatura sobre a região da Canastra, são observados registros, de sua tradição pecuária e queijeira. Pohl (1976, p. 93) dá destaque para a robustez do gado e sua cor castanha, próximo ao arraial de Bambuí, em 1818. Esse gado era criado antes para utilização da carne e do couro do que para a produção de leite. Ainda segundo a obra, as vacas eram ordenhadas apenas uma vez por dia, e cada uma fornecia, no máximo, dois ou três “quartilhos” de leite, que eram utilizados para fabricação de queijos. Para Leandro (2008, p. 38), as regiões serranas de Minas Gerais, por possuírem um clima mais ameno que a costa brasileira e por seu relevo acidentado, revelaram-se propícias para a pecuária em geral e para a pecuária leiteira em particular. Em trabalho de campo realizado em setembro de 2018,

notamos que as características da produção do leite seguem técnicas semelhantes as registradas na bibliografia, seguindo a prática da ordenha individual e manual. Os rebanhos são constituídos por raças europeias, principalmente a holandesa e Jérsei, Guzerá e Pardo Suíço, em quantidade menos expressiva. É comum o cruzamento entre as raças.



*Figura 4.* Vacas utilizadas na ordenha para a produção do queijo canastra.

Fotografia: João Paulo Rosalin (2018).

Na abordagem defendida por Bonnemaïson (1981), o território é um espaço social e ao mesmo tempo um espaço cultural. Isso ocorre porque o conceito de território possui, segundo ele, uma função social e uma função simbólica. É um espaço social por ser produzido pelas relações sociais e espaço cultural no sentido de ser vivenciado. A cultura, nesse sentido, não organiza, mas penetra o espaço. Dessa forma, os territórios culturais podem morrer, nascer ou até mesmo reaparecer. A paisagem, nessa mesma perspectiva, é o primeiro reflexo visual do território cultural. O conceito de territorialidade aparece como expressão de um comportamento vivido.

Para Bonnemaïson (1981), o conceito de espaço é reelaborado pelo conceito de território. A categoria espaço aparece como símbolo ou geossímbolos. Esses geossímbolos podem ser que um lugar, um itinerário, uma extensão que, por razões religiosas, políticas e culturais, aos olhos de certas pessoas ou grupos étnicos assume uma dimensão simbólica que fortalece a identidade desses indivíduos. Bonnemaïson (1981), se detém a analisar o

território como cultura e campo simbólico. A cultura, para ele, precisa de um território para se concretizar como tal. É aí que está o papel simbólico do espaço. Nessa abordagem da geografia cultural, o ato de definir territórios é capaz de revelar culturas. Nessa análise, o território se aproxima do irracional: ele é vivido, é afetividade, é subjetividade. O território ganha o sentido de identidade cultural. Território, portanto, é uma convivialidade, uma expressão mais humana da paisagem.

A Associação dos produtores de queijo da Canastra (APROCAN) foi fundada em 2002, tendo sido regularizada em 2005. Em 2008 foi reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), e em 2013 estabeleceu parceria com o SEBRAE. A associação estabelece como seus principais valores a paixão e orgulho por suas raízes, tradições e a preservação de sua cultura, assim como a vida no campo e um modo de vida artesanal e mineiro. Além disso, a Aprocan busca desenvolver a produção de queijo sem ameaçar o modo de produção artesanal e tornar tal produção economicamente sustentável.

Algumas das ações promovidas pela associação incluem organização dos produtores, identidade e marca, acesso a novos mercados, capacitação técnica, participação em eventos gastronômicos e pesquisas de mercado. A associação também atua para garantir a origem dos queijos produzidos na região, instituindo uma etiqueta de Indicação de Procedência Canastra, que também dificulta a utilização indevida do queijo por parte de produtores não associados à Aprocan.

Netto (2014, p.270) salienta ser comum na região, principalmente em São Roque de Minas, Medeiros e Vargem Bonita, a produção de um queijo diferenciado, de formato cilíndrico, com altura entre sete e oito cm, diâmetro de 26 a 30 cm, peso entre cinco e sete kg, com a denominação de queijo Canastra Real ou Canastrão. Conforme a EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais este tipo de queijo era produzido para ocasiões especiais, como visitas eclesíásticas ou de autoridades da capitania ou do império (EMATER--MG, 2004). Entre os queijos da Canastra produzidos

pela associação, estão o Merendeiro (de menor tamanho), o Canastra (tradicional, que pesa 1 kg), e o Canastra Real (que possui um tempo maior de cura e pesa entre 5 e 6 kg). Além disso, a Aprocan ainda destaca que embora o queijo da Canastra seja apenas um, seu sabor, salga, cura e tamanho variam conforme o produtor.



*Figura 5. Variedades de salga e cura do queijo canastra.*

Fotografia: João Paulo Rosalin (2018).

Até o ano de 2020, o número de produtores associados à Aprocan era de 793, divididos entre os municípios de São Roque de Minas (377 produtores), Medeiros (150), Tapiraí (106), Bambuí (71), Vargem Bonita (69), Delfinópolis (12) e Piumhi (8). Outros dados também indicam uma produção média diária de leite de 170 litros, número total de rebanho leiteiro de 21.525 cabeças (27 por produtor), produção total diária de leite de 134.461 litros, produção total de queijo de 15.912 por dia e produção média diária de queijo de 20 unidades. O mapa abaixo mostra a distribuição dos produtores de queijo da região.

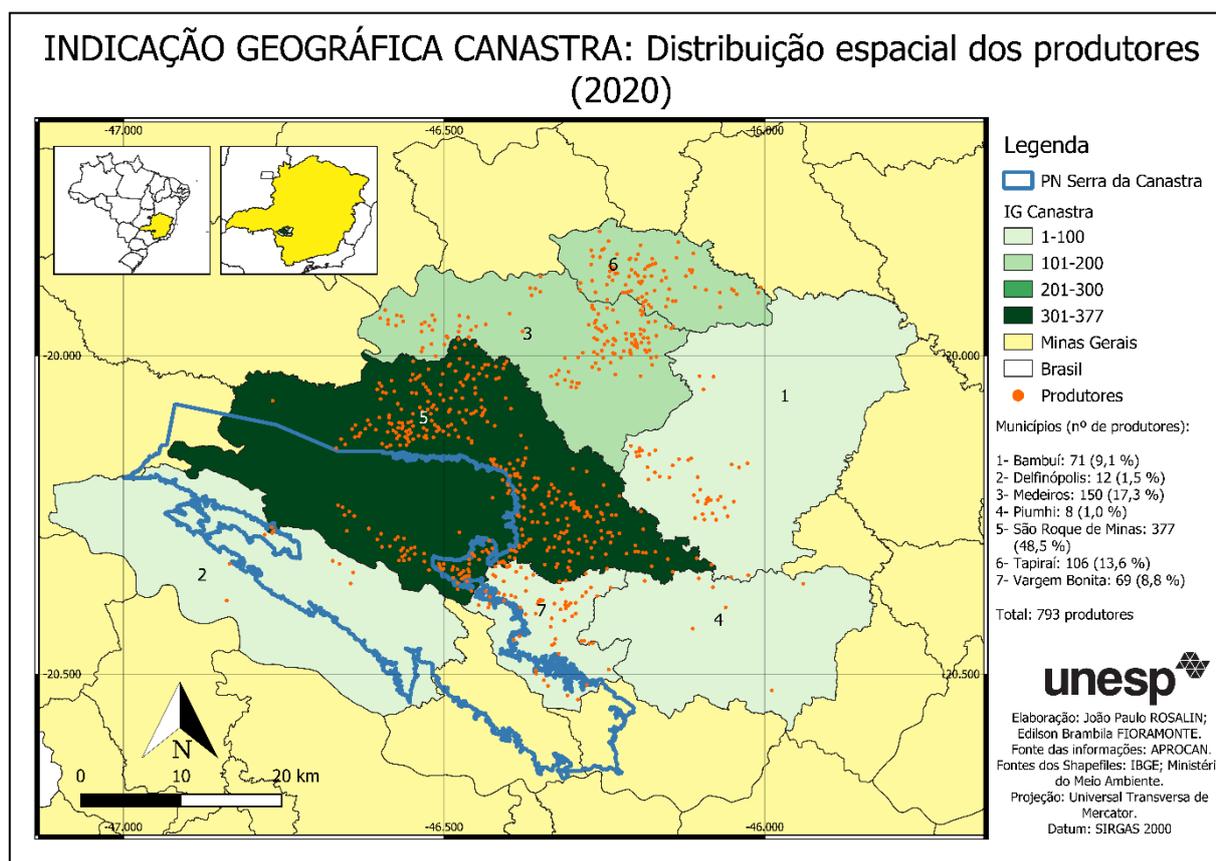


Figura 6. Indicação Geográfica Canastra: Distribuição espacial dos produtores (2020)

Elaboração: João Paulo Rosalin, Edilson Brambila Fioramonte (2021).

Fontes: Aprocan e IBGE (2021).

A partir do mapa apresentado podemos destacar o caráter produtor do tradicional queijo canastra nos municípios que compõe a Indicação Geográfica (IG) de mesmo nome. Com destaque para o município de São Roque de Minas, que possui a maior quantidade de produtores (48,5%) da IG, no ano de 2020. Outros dois municípios também ganham destaque devido ao número de produtores da arte queijeira: Medeiros (17,3%) e Tapiraí (13,6%).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

No intuito de compreender o processo de produção diferenciado do queijo canastra na Indicação Geográfica (IG) de mesmo nome, procuramos, nesta pesquisa, apontar alguns

dos eventos e processos que colaboraram para a formação e consolidação da Indicação Geográfica Canastra.

Propusemos uma periodização da produção de queijo baseada nos seguintes aspectos:

I) os aspectos naturais e os modos primitivos da produção de queijo; II) a consolidação da produção de queijo no Brasil; III) a produção do queijo na Indicação Geográfica da Canastra (o processo de produção artesanal); e IV) e os saberes tradicionais da arte da produção do queijo canastra vinculado ao território e a paisagem dessa região.

Mostramos que o relevo montanhoso está vinculado a produção primitiva do queijo desde o surgimento dessa atividade produtiva. Exemplo disto é a produção de queijo na Grécia Antiga e nas planícies da Ásia Central, regiões que se tem os primeiros registros dessa produção alimentícia.

Em seguida, identificamos a consolidação do processo histórico de produção do queijo no Brasil. Apesar de se ter registro da produção desse alimento desde 1536, foi somente com a chegada de imigrantes holandeses e dinamarqueses na década de 1920 que a produção do queijo ganhou destaque em território nacional, principalmente nas regiões montanhosas do sul do estado de Minas Gerais.

Posteriormente, analisamos a região da Serra da Canastra como importante produtor de queijo artesanal, sobretudo de um produto específico: o queijo canastra. Os saberes tradicionais proporcionaram ao longo de um processo histórico a consolidação da Indicação Geográfica da Canastra, que tem no queijo canastra o seu principal produto.

Por fim, destacamos a forte relação da Indicação Geográfica da Canastra com a paisagem e território do qual ela está inserida. O bioma do cerrado e o relevo montanhoso se tornaram componentes geográficos essenciais para a identificação desse produto com o território, o que permitiu também a identificação dos produtores dessa IG.

## REFERENCIAS

AB'SABER, A. N. Fundamentos Geográficos da História Brasileira. *In*: HOLANDA, S. B. (Org.) **História Geral da Civilização Brasileira**. A Época Colonial – Tomo I, Vol. 1. 5ª edição. São Paulo: Difel, 1976, p. 55 – 71.

ALBUQUERQUE, L. C. **Os queijos no mundo: o mundo italiano dos queijos** - volume III. Juiz de Fora: CT/ILCT/EPAMIG, 2003.

APROCAN. **Associação dos produtores de queijo canastra**. Página de internet. Disponível em <<https://queijodacanastra.com.br/>> Acesso em 01 set. 2020.

BONNEMAISON, J. Viagem em torno do território. *In: Espace Géographique*, tomo X, n.4, 1981. p.249 - 262. Tradução: Márcia Trigueiro.

COSGROVE, D. A Geografia está em toda a parte: Cultura e Simbolismo nas paisagens humanas *In: CORRÊA, R. L. ZENY, R. Paisagem, Tempo e Cultura*. EdUERJ: Rio de Janeiro, 2ª edição, 2004.

EMATER-MG. **Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora Tradicional de Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2004.

EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais. **Os Queijos na Fazenda**. Rio de Janeiro: Globo, 1989, 219 p.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. 9ª edição. São Paulo, Estação Liberdade, 2018.

FURTADO, M. M. **A Arte e a Ciência do Queijo**. 2ª edição. São Paulo: Globo, 1991.

IGA – Instituto de Geociências Aplicadas. **Atlas Geográfico do Estado de Minas Gerais**. Belo Horizonte: IGA, 1979.

IPHAN. **Queijo Minas Artesanal** - Dossiê Interpretativo. Belo Horizonte: IPHAN, 2006, 156 p.

LEANDRO, J. J. **Queijos do Campo à Mesa: 10.000 anos de história e tradição**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2008.

MINAS GERAIS. **Decreto nº 42.645, de 06 de junho de 2002**. Minas Gerais, Belo Horizonte, 06 jun 2002.

MINAS GERAIS. **Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002**. Minas Gerais, Belo Horizonte, 31 jan 2002.

MOREIRA, A. N. M.; CAMELIER, C. Relevô. *In: IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Geografia do Brasil – Região Sudeste*. Volume 3. Rio de Janeiro: IBGE, 1977, p. 1 – 50.

NETTO, M. M. **A Geografia do Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: Edição do Autor, 2014. 429 p.

NOGUÉ, J. **La Construcción social del paisaje** – Introducción: El paisaje como constructo social. Madrid: Biblioteca Nueva, 2016.

POHL, J. E. **Viagem no Interior do Brasil**. Tradução de Milton Amado; Eugênio Amado. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1976.

VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; FERNANDES, L. R. R. de M. V. O Processo de reconhecimento das IGS de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciência Rural**, v.43 n.7 Santa Maria, 2013.