QUEIJO ARTESANAL: IDENTIDADE, PRÁTICA CULTURAL E ESTRATÉGIA DE REPRODUÇÃO SOCIAL EM PAÍSES DA AMÉRICA LATINA

Sônia de Souza Mendonça Menezes- Doutorado em Geografia
Professora do Departamento de Geografia-Universidade Federal de Sergipe/Brasil
soniamendoncamenezes@gmail.com

Resumo:
Este artigo pretende apresentar a configuração da produção artesanal de queijos por meio de estudos de casos nos países: Brasil, México, Costa Rica, Peru e Argentina. Esse sistema está fundamentado nas relações de proximidade e de reciprocidade entre atores como os produtores de queijo, os comerciantes e os consumidores e em um forte sentimento de pertencimento dos atores ao seu território. Os queijos artesanais estão enraizados na história da vida de homens e mulheres que compartilham a mesma identidade cultural. Nossa abordagem se apóia nos conceitos de identidade cultural, território e Sistema Agroalimentar Localizado – SYAL. Tem como objetivo refletir a produção de queijos como uma identidade cultural arraigada em territórios latinos e constitui uma estratégia para geração de renda e postos de trabalho com vistas à reprodução social e a continuidade no meio rural de grupos familiares. Essa produção tinha como objetivo o valor de uso, destinava-se ao consumo familiar diário. A partir dos anos 1970/1980 com o crescimento do movimento migratório da população rural com destino aos espaços urbanos, os queijos artesanais passam a serem demandados pelos migrantes. Os consumidores buscam nesses produtos identitários uma proximidade do seu território de origem. A metodologia utilizada constituiu-se no trabalho de campo em territórios queijeiros da América Latina e revisão bibliográfica.

Palavras chaves — queijo artesanal, identidade e reprodução social.

Eje Temático: *Población, géneros e identidades culturales.*

Introdução

A produção artesanal de queijos, na sua amplitude, indica a busca de alternativas pelos agricultores fundamentadas na territorialidade e na identidade permeadas por inter-relações entre esses atores sociais e o espaço, o qual, apropriado pelo trabalho e como expressão das relações e da vida transforma-se em território. Na acepção dessa produção, é responsável, ou ao menos explica a conjuntura socioeconômica de diferentes atores na contemporaneidade, vinculada às diferentes temporalidades e espacialidades na América Latina. A hegemonia dessa produção revela "à força da dimensão-cultural-identitária" imbuída nos diferentes territórios apropriados como abrigo, semelhante aos territórios queijeiros abordados anteriormente (HAESBAERT, 2008, In MASSEY, 2008; p. 13). Respaldadas pela cultura, essa produção artesanal apresenta avanços na direção da legalização em alguns territórios e o reconhecimento efetivo pelas redes institucionais e pelos atores.

A concentração de unidades de produção agroalimentar - as denominadas queijarias - as relações com o mercado consumidor, as técnicas utilizadas ou o repasse do saber-fazer e as relações processadas no território são analisadas em vários países a partir do enfoque do SIAL. Esse modelo possibilita uma visão ampla do meio rural e nesse caso das atividades e de serviços que envolvem a cadeia produtiva do leite, assentada em aspectos culturais e históricos subjacentes ao território. A respeito do *SIAL*, Muchnik (2008, p.19) esclarece:

> [...]partimos de la diversidade y la especificidad de los recursos territoriales en un "mundo globalizado" sin negarlo y al mismo tiempo afirmando que los hombres, con sus saberes, sus competencias y sus organizaciones pueden construir sus proyectos de vida y sus proyectos productivos partendo de las dinamicas territoriales .

Diversas pesquisas realizadas focam a constituição do *SIALs* queijeiros artesanal em alguns países localizados na América Latina. Recorre-se a elas para que a produção artesanal de queijos expressa uma alternativa que configura as aglomerações produtivas em distintos territórios as quais apresentam vínculos culturais e históricos do produto-território. Essa produção, não obstante a precariedade que muitas vezes apresenta, proporciona vantagens competitivas e é capaz de originar processos dinâmicos, como a capacidade de gerar postos de trabalho e assegurar uma renda aos agricultores e, por conseguinte, reduzir em

determinados territórios, as taxas do êxodo rural. Identificar essas regiões queijeiras na América Latina contribuirá no aprofundamento do estudo sobre o queijo artesanal, reconhecendo as similaridades e as diferenças, bem como as rupturas e as permanências da trajetória dos SIALs queijeiros centrados em distintas regiões de países como Brasil, México, Costa Rica, Peru, e Argentina.

1 - Configuração socioespacial da produção artesanal no Brasil

A polêmica que envolve a produção de queijos artesanais no Brasil está intrinsecamente relacionada à preservação de um alimento como identidade, a sua contribuição na reprodução social do agricultor familiar e a controvérsia a respeito da informalidade e dos entraves, isto é, a problemática higiênico-sanitária no processo de produção e da legalização. Analisar o enquadramento dessa atividade artesanal na (i)legalidade significa a proeminência de limites construídos por meio das normativas descompassadas ou excluidoras que regem o exercício da produção agroalimentar artesanal.

Tecer as análises a respeito do desenho das práticas socioculturais cotidianas fundadas na territorialidade é resgatar a história, os valores enraizados da atividade queijeira artesanal. Tendo em vista a necessidade de resguardar nos seus territórios o queijo artesanal ostentado como identidade territorial, que configura os espaços rurais, enfatizam-se nessa abordagem “os significados ligados a uma história, à produção social e simbólica dos seus habitantes” (ALMEIDA, 2003, p. 72). Trilha-se aqui, o (re)conhecimento cultural, social e econômico da produção queijeira artesanal territorializada.

As pesquisas reconhecem as temporalidades e espacialidades da prática artesanal de queijos, como uma estratégia, um constructo que contribui para a sobrevivência e permanência associada às raízes, com o *savoir-faire* transmitido por gerações. Os valores historicamente constituídos pelas populações, os vínculos sociais com o território estão permeados pelos laços identitários e as relações de proximidade entre os atores que fundam o sistema: agricultores, comerciantes e consumidores. Dentre os derivados produzidos destacam-se o queijo Serrano, o Caipira, o Minas Artesanal e os queijos artesanais nordestinos.

O queijo Serrano é produzido na microrregião dos Campos de Cima da Serra localizada ao nordeste do Estado do Rio Grande do Sul e na Serra do Rio do Rastro em Santa Catarina.

Esse sistema de produção está configurado na região e fundamenta-se na criação extensiva de gado de corte e na obtenção do leite em pequenas quantidades para a produção de queijos sem grandes alterações do período colonial. Prevalecem os mestiços do gado franqueiro e o crioulo que são resultantes das cruzas dessas raças com o gado zebuíno, eles alimentam-se de pastagens naturais.

A prática queijeira foi disseminada por aproximadamente dois séculos e o saber-fazer transmitido pelas gerações, assemelhando-se à produção de vários tipos de queijos artesanais identificados na escala global, dentre eles o queijo Cotija.

Nas trilhas dos queijos artesanais, aporta-se nas Minas Gerais, onde se produz o queijo Minas Artesanal. Esse Estado desponta como o maior produtor de queijos no território brasileiro, com um total aproximado de 215 mil toneladas segundo os dados da ABIQ-Associação Brasileira das Indústrias de Queijos (GLOBO RURAL, 2006). Essa atividade está disseminada, subdividido de acordo com a utilização de métodos e técnicas industriais e aquelas de caráter artesanal. Essa atividade consagrou-se como fonte geradora de renda para a agricultura familiar e está presente em 519 dos 853 municípios do Estado, com cerca de 30 mil produtores de queijo artesanal totalizam, anualmente, um montante de 70 mil/toneladas. Delas, 33.570 toneladas são produzidas nas quatro regiões tradicionais: Serro, Alto Paranaíba, Serra da Canastra e Araxá, gerando cerca de 26.870 empregos diretos de acordo com a Emater(2004). Consideram-se esses territórios identitários, os quais não se apresentam “apenas como ritual e simbólico; é também o local de práticas ativas e atuais, por intermédio das quais se afirmam e vivem as identidades” (BOSSÉ, 1999/2004, p. 169).

A prática queijeira artesanal em Minas Gerais continua a ser praticada nos moldes tradicionais, transmitida por diversas gerações, transformando-se em uma herança culturalmente difundida na região. Ela exprime sentimentos vividos e valores, conformando uma das mais significativas e importantes manifestações, do ponto de vista econômico e cultural, fortemente enraizadas no universo do cotidiano dos agricultores que configuram os territórios queijeiros. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidos ao espaço, assemelhando-se à prática do queijo Serrano, ao queijo Cotija e ao Turrialba na Costa Rica.

Com uma demanda estável em decorrência da sua reputação, a comercialização do queijo Minas Artesanal, realizada de forma clandestina, não inspecionada, dificultava o seu controle de qualidade.

A exigência da pasteurização se confrontava com a tradição secular do queijo produzido com leite cru. Argumentavam os produtores que a inexistência dos chamados fermentos naturais alterava o sabor do produto. As associações se uniram numa luta contra a legislação restritiva e a favor da qualidade do produto.

Todo o processo de luta pela defesa da tradição e conquista do reconhecimento, pautou-se nas relações entre os produtores do queijo Minas artesanal, políticos e consumidores que incorporaram-se na luta pelo reconhecimento desse queijo como um Patrimônio Cultural e a continuidade da prática artesanal. As representações dos queijeiros e o governo mineiro chegaram a um acordo, adotando padrões sanitários tanto para a criação do rebanho quanto para a higiene da produção do queijo artesanal e aprovaram uma Lei Estadual 14.185 em 31/01/2002, que possibilitou a continuidade da produção artesanal.

Com a aprovação da lei, os órgãos públicos, apoiados pelas organizações dos produtores, instauram e programam ações que proporcionam controle higiênico-sanitário na atividade e, nessa dinâmica, os saberes, as permanências continuam sendo valorizadas.

Com o registro realizado pelo de IEPHA-MG, continuaram as pesquisas a respeito do modo de fazer do queijo mineiro, tradição como Patrimônio Imaterial do Estado. A Secretaria de Cultura de Minas, o IEPHA, juntamente com a Associação de Amigos do Serro entregaram o pedido de Registro Imaterial ao IPHAN- Instituto do Patrimônio Histórico e Arquitetônico Nacional.

Para a execução do registro, o IPHAN realizou um extenso trabalho de inventário nas regiões do Serro, da Serra da Canastra, da Serra do Salitre e de Araxá, identificando os principais produtores artesanais, reuniu acervo audiovisual e escrito sobre a prática e catalogou as etapas de elaboração do queijo Minas artesanal com o leite cru. Portanto, em 15 de maio de 2008, foi aprovado o registro no Inventário Nacional de Referências Culturais que destaca a forma tradicional de fazer queijo. Essa classificação equivale ao título de Patrimônio Cultural do Brasil, a exemplo do título recebido pelas construções seculares e de relevância tradicional nacional. Com a preservação do seu modo de fazer artesanal, foi o primeiro de uma

extensa lista das iguarias com certidão brasileira que recebeu a denominação de origem, devendo ser produzido exclusivamente nessas áreas.

Examinar a produção artesanal de queijos no Estado de Minas Gerais revelou uma ação política dos atores sociais fortalecidos pela sua identidade – os produtores de queijo artesanal- que, diante das dificuldades, mergulharam nas denominadas "re-significações e nas re-identificações". Na leitura do SIAL, essas articulações entre produtores de forma coletiva, a rede institucional e o Estado constituem ações que possibilitam o desenvolvimento da atividade e por conseguinte do território.

Ainda no Brasil, encontramos a produção de queijo artesanal na região Nordeste, nos territórios onde predomina a produção artesanal dos derivados do leite, a pecuária leiteira e as formas de aproveitamento dessa matéria-prima se apresentam como atividades complementares, interligadas, de forma heterogênea.

Ao reportar a história dos queijos artesanais no Nordeste, prática cultural da elaboração dos derivados de leite no Nordeste foi transmitida pelos antepassados ao domínio feminino, e o interior das residências foi espaço destinado à sua produção, exclusivamente para o autoconsumo. Fazia parte da tradição do sertanejo presentear com um queijo os visitantes quer parentes, amigos ou compadres que habitavam os espaços urbanos e/ou outras regiões, nas suas passagens pelo Sertão. De tal modo, essa prática cultural acontecia quando da visita de um sertanejo às cidades. Isso era apreciado pelos recebedores, que a degustavam tal ingrediente, rememorando sua alimentação no meio rural ou na infância.

Os derivados do leite passavam por um processo de maturação que resultava no prolongamento do período de consumo do produto. Utilizavam uma quantidade de sal elevada com o objetivo de conservar o alimento, refletindo as dificuldades de resguardar as características organolépticas do produto.

Diferentemente das experiências do queijo Serrano e Minas Artesanal, na região Nordeste, esses saberes foram ressignificados desde a produção de leite à elaboração dos derivados na sua pluralidade. Pluralidade essa formada pelos tipos considerados tradicionais: o queijo de Coalho, o Requeijão ou queijo-manteiga, a Manteiga em creme, a Manteiga de garrafa denominada também de manteiga da terra ou ainda manteiga do sertão e o Requeijão do Sertão. E as inovações encontradas em determinados espaços, como o queijo pré-cozido, a mussarela e a ricota conformam um mosaico. Esse mosaico é resultante das mudanças na contemporaneidade, fruto das inter-relações homem/espaço, rural/urbano,

local/territorial para além de uma atividade exclusivamente econômica, mas vinculadas à preservação de uma convivialidade, dos laços de identidades com o território. A diversidade de queijos encontrados nos territórios queijeiros nordestinos e as inovações assemelham-se à produção de queijos em Cajamarca no Peru, também com a elaboração dos queijos variados de Aculco no México, e Argentina.

Nas queijarias nordestinas observam-se o domínio das relações de proximidade existentes entre os atores (agricultores, trabalhadores e comerciantes) a montante e a jusante e a produção de queijos facilitam a difusão tácita de saberes e denotam a constituição de SIALs ancorados em distintos territórios. Essa produção queijeira está simultaneamente marcada pela identidade que os produtos imputam à historicidade e ao domínio da reciprocidade nas inter-relações (PECQUEUR, 2006). Esses SIALs queijeiros não estão delineados de forma homogênea. Alguns guardam as especificidades da cultura queijeira, a partir do saber-fazer repassado pela memória coletiva, sem alterações, assemelhando-se em várias etapas ao queijo Serrano. Enquanto isso, noutros territórios queijeiros, o sistema agroalimentar apresenta-se múltiplo com a produção tradicional dos derivados com modificações tênues em relação com àqueles que evoluem em direção à agroindústria rural.

Intrinsecamente ligada à história e à forma como o espaço foi apropriado, adequado às necessidades de reprodução e sobrevivência, a produção artesanal de queijos nas citadas regiões do Brasil, desponta como uma estratégia alicerçada na territorialidade e contribui para a continuidade do agricultor no meio rural.

A seguir será feita uma análise de alguns estudos da produção de queijo artesanal em alguns países da América Latina que despontam com os seus territórios queijeiros,e apresentam similaridade com os queijos artesanais brasileiros.

2 - Queijos artesanais - os autênticos queijos mexicanos

O México, localizado na América do Norte, ressente-se das influências de seu vizinho, os EUA, com a incursão dos queijos análogos, concorrendo com os produtos locais. Com a (re)territorialização dos conglomerados industriais denota a espacialidade do denominado ciclo produtivo do capital, que implica nas articulações em decorrência dos processos produtivos e do consumo em ampla escala. Tais movimentos do capital resultaram na insegurança, instabilidade e na desterritorialização de alguns tipos dos queijos tradicionais.

Preocupados com a inserção dos produtos industrializados análogos do país, Escoto et al. (2006) realizaram uma pesquisa com o objetivo de resgatar a herança deixada por ancestrais em relação aos denominados queijos autênticos mexicanos, originados no período da colonização, os quais foram repassados seu saber-fazer pelos antepassados por meio da história oral. Outro objetivo foi alertar a população nacional da ameaça da desterritorialição dos produtos artesanais, elaborados em pequena escala e não sendo protegidos poderão se esgarçar no território.

Foi evidenciado que na produção desses derivados de leite mexicanos, ocorrem múltiplas relações imbricadas de caráter social, comercial, cultural e de uso de aportes tecnológicos, mesmo que esse último atributo, se interponha em menor intensidade. Dessa forma, revelam a territorialidade, manifestada entre os atores e o território, criando um sentido de identidade, em função da produção necessária à sobrevivência do grupo. Estão envolvidos nesse processo os criadores de gado e produtores de queijo, os comerciantes e distribuidores de insumos, os intermediários e comerciantes dos queijos e os consumidores, com intensas relações socioeconômicas, configuradas na organização do território similares àquelas promovidas pelos queijos artesanais brasileiros.

Os queijos considerados autênticos fazem parte da história nacional, elaborados com o leite de vaca, sem a pasteurização e o uso mínimo de aditivos químicos. O saber-fazer foi repassado de acordo com a tradição da população nas diferentes regiões geográficas. Destacam-se os queijos *Chihuahua, o Asadero, o Oaxaca e o Cotija* além de outras variedades no território mexicano.

Os queijos artesanais mexicanos são considerados produtos naturais por serem pouco industrializados e para Escoto et al (2006, p.36) apresentam os seguintes atributos:

> [...] son nutritivos, saludables, sabrosos, es decir, sensorialmente atractivos, y poseen una gran carga afectiva y simbólica, ligada a la cultura alimentaria, arraigada en la historia nacional, regional, o local, que compensa sicológicamente a los consumidores.

Dentre os queijos mexicanos o *Cotija* atinge seu apogeu no início do século XX e sua decadência ocorre a partir da metade desse século. Com o passar dos anos, a concorrência dos queijos adulterados com gordura vegetal, caseínas, leite em pó, corantes e conservantes, produtos com preços mais baixos, provocou o desaparecimento dos comerciantes da região da Sierra de Jalmich onde estão os produtores do tradicional queijo Cotija. Tal fato repercutirá na organização

socioespacial da região quando, a partir das décadas de 1960 e de modo acelerado em 1980, o movimento migratório local com destino aos EUA ou para as grandes cidades mexicanas provocará o despovoamento da área e uma drástica redução da produção do queijo Cotija maturado.

Nesse contexto, os *rancheros* que sobrevivem na região da *Sierra de Jalmich* enfrentam o isolamento com os recursos de que dispõem fortalecidos pelas redes de sociabilidade com os imigrantes, familiares e os poucos comerciantes. A sua produção continua atrelada ao cultivo de milho e à criação de gado rústico a partir do cruzamento das raças zebuínas e europeias, como o do caso do gado pardo suíço. O objetivo desse processo de cruzamentos era reduzir o número de parasitas e enfermidades e produzir novilhos que posteriormente são comercializados e, no caso das fêmeas, utilizá-las as para a obtenção do leite em torno de 3 a 6 litros/dia no período chuvoso decorrente da sua mestiçagem, similar ao queijo Serrano.

Esses *rancheros* que persistiram no território continuaram a produzir o tradicional queijo *Cotija* a partir do saber-fazer repassado por gerações, com infraestrutura reduzida e o uso de ingredientes básicos: leite, coalho e sal. Além dos valores técnicos incorporados nesse queijo, *Poméon* et al (2008, p.13) enfatizam:

> [...] el queso Cotija tiene un alto valor simbólico: producto de la sociedad ranchera con todas sus representaciones, mitos y valores, participa también en las dinámicas de reconocimiento social de los rancheros. Esos valores y representaciones fundan la unidad y la particularidad de la sociedad ranchera. Entre ellos podemos destacar la autonomía e independencia del ranchero, el valor del trabajo, la solidaridad (familiar), el espíritu de “colono”, siempre listo para emprender “nuevas aventuras”, y diversas formas de expresión culturales (música ranchera, gastronomía, etc.), reconocidas como de las mayores expresiones de la mexicanidad.

Esses atores locais, fundamentados em padrões que valorizam os saberes locais, a autossuficiência, a reprodução socioeconômica e ambiental.

Os diferentes tipos artesanais de derivados do leite no México coadunam-se com outras experiências na América Latina e tratam de identidades. Essa prática cultural da produção de derivados artesanais no México assemelha-se às diversas experiências brasileiras. Cabe lembrar, esses queijos evidenciam a territorialidade, isto é, relações fundamentadas para/com o território. Para lograr uma melhor compreensão do tema, continua a busca de conhecimentos em outros países da

América. Para tanto, será contextualizada a produção de derivados artesanais na Costa Rica, localizada na América Central.

1.3 – Queijo Turrialba e a configuração do SIAL na Costa Rica

Analisar a produção de queijos artesanais na Costa Rica por meio de ferramenta similar às experiências anteriormente abordadas. O espaço construído foi transformado em território pelos homens e mulheres, que concebe o saber-fazer artesanal, conserva sua experiência interiorizada tentando assegurar sua coerência diante das dificuldades impostas pelo mercado. Fundamentado em Claval (1999, p. 88), procura-se esclarecer como a "natureza das identidades e a maneira como elas se constroem", verifica-se a territorialidade desses produtores ingrediente essencial das identidades, apresentando-se similar ou diferenciada dos grupos anteriores.

Santa Cruz é distrito localizado a noroeste da região de *Turrialba,* zona montanhosa com uma altitude que varia de 900 a 3.340m, próxima ao vulcão *Turrialba,* na Província de *Cartago*. A pecuária leiteira configura-se como principal atividade econômica do distrito, e sua origem se estende ao período colonial. A expansão foi favorecida pelas condições edafo-climáticas locais. Na criação, utilizam-se raças com aptidão leiteira, gado *Jersey,* bem como as tradicionais, a exemplo do *Guernsey,* e o cruzamento dessas. O aproveitamento da produção leiteira está relacionado à tradicional produção de queijos artesanais conformando um SIAL. A respeito das características iniciais da produção, Marvin Blanco (2007 p.9-10) afirma: " el queso se fabricaba en las partes más altas de la zona, pero se fue extendiendo hacia zonas más bajas que presentaban condiciones aptas para el desarrollo ganadero y la producción de queso".

A usurpação da denominação dos queijos artesanais, legitimada pela sua boa reputação, constitui um empecilho enfrentado pelos produtores. Como reflexo dessas problemáticas vivenciadas. Turrialba configura-se como uma região estagnada socioeconomicamente em decorrência da instabilidade da produção queijeira artesanal. A produção ressente-se das dificuldades resultantes da elevada concorrência com grandes empresas (laticínios) localizadas em outras áreas, bem como da oscilação dos preços. Tais fatos têm impingido sua marca na redução dos postos de trabalho e renda o que resulta na "desterritorialização", isto é, a precarização de alguns membros familiares que buscam ocupação em outras cidades, desestabilizando desse modo as famílias.

A comercialização desse produto é realizada de forma direta aos consumidores na unidade produtiva e junto aos intermediários, a cada três dias na semana, que os revendem na região metropolitana de São José, assim como por familiares e parentes que vivem nos centros urbanos.

Com o objetivo de aproveitar a potencialidade existente e melhorar a qualidade do queijo na busca do fortalecimento da economia local, várias instituições investem em pesquisas na área com o apoio da Associação dos Produtores Agropecuários. Vislumbram para o desenvolvimento da região, a diferenciação do queijo com a criação de um selo de denominação de origem, assemelhando-se às DOC européias. Esse instrumento asseguraria a proteção ao tradicional queijo e, por consequência, reteria maior parte dos recursos gerados com a comercialização por meio da inserção em diferentes circuitos do comércio.

Como potencialidades naturais que podem ser aliadas para a comercialização desse queijo, a região desfruta do Parque Arquelógico Guayabo e da existência do vulcão Turrialba que atraem turistas de São José conduzidos por operadoras que retêm os ganhos dessa transação. Diante dessas investidas de exploração, os produtores de queijo tem se organizado em uma “Red de Agroturismo” (ibid. 2007). O objetivo da rede foi desenvolver uma oferta de atrativos naturais juntamente com a produção e a prática de atividades da agroindústria queijeira. Com o aproveitamento do viés das atividades turísticas na região ocorreu um significativo aumento de renda decorrente da comercialização de alimentos e dos queijos. A valorização de características que atribuem especificidades ao produto associadas a imagem territorial ou aos atributos singulares do território poderão conformar novas dinâmicas de desenvolvimento no território (PECQUEUR, 2006). Portanto, observou-se, nessa experiência, o reconhecimento da atividade queijeira artesanal e a busca de novas estratégias que contribuem para o aumento da renda dos autores sociais, a consolidação e preservação da atividade, uma identidade do território de Turrialba.

1-4 As concentrações de queijarias rurais em Cajamarca – Peru

A cidade de Cajamarca desponta como um articulador e coordenador da produção, comercialização e consumo, interagindo com outros mercados regionais. Está localizada na região andina ao norte do Peru, denota uma forte identidade sociocultural e abriga produtos que exprimem as características do território. Ela é formada por treze províncias, as quais têm na pecuária a principal atividade. Na

organização socioespacial configuram distintas empresas beneficiadoras de leite inseridas no mercado formal e informal.

A expansão da produção de leite e derivados deu-se no início dos anos 1990 com a (re)significação dos estabelecimentos rurais. O mercado informal da produção artesanal de queijos elabora: *o* mantecoso; o queijo andino, tipo suíço, de tradição mais recente; o queijo fresco e o manjar branco. Ainda processam uma variedade de queijo denominada de *quesillo*, produto típico cuja história remonta a um período superior a duzentos anos. Este é elaborado pelas mulheres nas pequenas propriedades, a partir de métodos tradicionais e rústicos que permitiam aumentar a conservação do leite por um período de sete dias. Essa produção assemelha-se aos queijos caseiros produzidos no Brasil como o Serrano, minas Artesanal e o queijo de Coalho caseiro nordestino, igualmente constitui a única fonte de renda familiar.

Posteriormente, esse derivado passou a ser utilizado como matéria-prima básica na produção do queijo *mantecoso* ou gorduroso tradicional nas unidades de produção artesanal. Os intermediários compram a produção de *quesillos* produzidos principalmente em *Chanta e Yanacancha* e os repassam para os queijeiros de *Cajamarca*. Esse produto é comercializado nas ruas e entradas dos mercados ou nas proximidades dos serviços de transportes, assim como os queijos nordestinos.

Com o crescimento da demanda dos derivados de leite, impulsionam o surgimento de queijarias na região, de modo semelhante ao crescimento da produção de derivados no Nordeste do Brasil, um reflexo da urbanização. Para os pesquisadores François Boucher e Marie Guénam (2004), o *quesillo e o mantecoso* são produtos de identidade territorial; sua qualidade está vinculada a atributos naturais a exemplo do tipo de solos e clima.

A comercialização dos derivados de leite é realizada nas cidades de Cajamarca e Baños del Inca nas lojas ou pontos de vendas, nos mercados. O mercado consumidor desses produtos tradicionais é constituído pela clientela local assim como por turistas e por meio da rede de comercialização os produtos são destinados às cidades litorâneas Lima e Trujilo.

Nessa busca de experiências, a respeito da produção artesanal queijeira artesanal em Tandil na Argentina.

1.5 - Nas trilhas dos queijos artesanais – Tandil na Argentina

A produção artesanal de queijos no Partido de Tandil localizado no centro da Província de Buenos Aires na região pampeana da Argentina está associada a uma simbologia no meio rural, é visto como uma fonte de bens que contrariam a massificação e a padronização dos derivados industrializados, semelhante aos demais queijos retratados. A relação entre produtores de queijos, comerciantes e os consumidores é permeada pela confiabilidade das ligações sociais e dos produtos que apresentam características singulares apreciadas pelo mercado local.

A tradição queijeira remonta a meados do século XIX, similar aos demais queijos citados anteriormente. Com a crise econômica que assolou o país, na década de 1990, muitos produtores rurais reconverteram seus estabelecimentos, e os proprietários dedicaram-se à produção de queijos, proporcionando o surgimento de várias agroindústrias rurais. Essa identidade da produção queijeira se redefine, ao encontrar condições favoráveis como a tradição local, a ressignificação dos estabelecimentos rurais e um mercado consumidor que demanda por produtos diferenciados. Com o crescimento das atividades turísticas, procede-se à demanda dos produtos artesanais fortalecendo a atividade.

Em Tandil, a elaboração dos queijos artesanais da mesma forma que nos casos apresentados anteriormente utiliza predominantemente o leite cru, adicionam-se coagulantes e, posteriormente efetuando-se o processo de maturação sobre o qual não há uma regra rigorosa para determinação do tempo adequado. Esses queijos inseridos no mercado informal não cumprem a legislação vigente e são alvo de apreensões pelas autoridades sanitárias, o impele e isso impele os produtores a comercializá-los em determinados lugares o que resulta em prejuízos econômicos para os artesãos e pequenos produtores.

A produção artesanal de queijos, igualmente constitui uma estratégia que viabiliza a emergência de novas territorialidades, favorecem a diversificação de atividades no espaço rural, criam postos de trabalho integrando a mão de obra familiar, contribuindo para a redução do êxodo rural, estimulam os vínculos rural/urbano e revitalizam um território.

Considerações Finais

Verificou-se, a partir dos casos focados (apenas para citar alguns) que a concentração geográfica das queijarias aparece como uma contraposição ao modelo formal. Essa lógica de aproveitamento do leite constitui em uma prática incorporada

pelos agricultores na busca da sustentabilidade para os membros da família em praticamente todas as regiões brasileiras e nos citados países da América Latina.

A configuração dos Sistemas Agroalimentares Localizados – SIAL - apresenta numerosas peculiaridades que os tornam singulares em relação à produção industrial-padronizada–massificada na América Latina. As práticas queijeiras artesanais, denotam formas similares no tocante à tradição da atividade, no enraizamento do saber-fazer, na elaboração de reduzido volume de leite e na utilização de forma prioritária da mão de obra familiar. Destarte, essas unidades de produção fundamentadas na territorialidade dos atores sociais viabilizam a reprodução econômica, social e cultural dos agricultores familiares inseridos em territórios carentes de recursos, deficientes em infraestrutura e trabalho. Essa cultura queijeira é "parte integrante das condições gerais da produção e, a preservação das identidades e dos valores culturais inscrevem-se nos territórios, deixando marcas pela história e pelo trabalho" (ALMEIDA, 2005, p. 332). A produção artesanal está inserida no mercado informal e detectou-se a pertinência dessa prática relacionada à tradição e à cultura arraigada nos referidos territórios.

Quanto aos limites dessa produção, são idênticos os problemas enfrentados pelos produtores nos diferentes países: a falta ou carência de recursos financeiros para adequar as instalações às normas técnicas, a ausência de políticas específicas voltadas para o setor artesanal, a concorrência desleal a favor das indústrias e produtos massificados. Foram detectadas fraudes e usurpações com a veiculação da denominação do queijo com uma boa reputação por queijos análogos e com preços inferiores, repercutindo no aniquilamento e ou desterritorialização dos produtos e dos agricultores produtores.

Caracterizam-se essas queijarias pela importância da dimensão simbólica dos queijos artesanais para os consumidores. De acordo com Cerdan e Sautier (1998), a identidade dos bens alimentares e a identificação dos consumidores com esses produtos ultrapassam o caráter biológico e econômico (preço baixo), pois esses produtos estão enraizados na cultura de um público fiel.

Referências

ALMEIDA, Maria Geralda de Em busca do poético do sertão: um estudo de representações. In: ALMEIDA. M. G. RATTS. A. (Orgs.) *Geografia*: leituras culturais. Goiânia: Alternativa, 2003, p.71-88.

____Territórios e territorialidades. *Revista da ANPEGE***.** Fortaleza: 2005. p.103-114.

BLANCO, Marvin. *Queso Turrialba Costa Rica* (Estudo do Caso da DO Queso Turrialba) Costa Rica: FAO y el IICA. 2007.42p. Disponível em http:www.red quesos.com Acesso em 15/11/2008.

BOSSÉ, Mathias Le. As questões de identidade em Geografia Cultural- algumas concepções contemporâneas. In: CORREA. R. L. ROSENDAHL. Z. *Paisagens, textos e identidade.* Rio de Janeiro: Ed. UERJ. 2004. p-157-179.

BOUCHER, François; GUÉGAN, Marie. *Queserías Rurales en Cajamarca*. Lima/Peru: ITDG LA, 2004.195 p.

COELHO MENESES, José Newton. *Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil*. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006.

CERDAN, C. e SAUTIER, D. *Systèmes localisés de production de fromage au Nord-Est Du Brésil:* Le Cas de Gloria(Sergipe), documento apresentado para a oficina de trabalho sobre RÈseaux Locaux d'entreprises agroalimentaires: règles d'action et critères dévaluation Dan lês dynamiques territoriales, Monpellier: INRA-SAD/Cirad-TERA, Outubro, 1998. 26p.

ESCOTO, F. C. et. all**.** *Los quejos mexicanos genuínos*: um saber-hacer que se debe rescatar y preservar. Disponível em: http:// www.gis-syal.agropolis.fr. Acesso em 05/05/2007.

MASSEY, Doreen. *Pelo Espaço*: uma nova política da espacialidade. Tradução Hilda Paneto Maciel – Rogério Haesbaert. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 2008, 312p.

MENEZES, Sônia de Souza M. *A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo*. 2009. 360f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MUCHNIK J. Alimentos y territórios em um mundo fagmentado. In: VELARDE. Irene et al:compiladores. *Sistemas Agroalimentarios Localizados em Argentina*. Buenos Aires: INTA. 2008. P.18-128.

PECQUEUR, B . Qualidade e desenvolvimento territorial : a hipotese da cesta de bens e de serviços territorializados.In : *Revista EISFORIA*.UFSC : Florianopolis, v. 4 n˚especial dez.2006, p. 135-155.

POMÈON, Thomas. BOUCHER, François ; ESCOTO, Fernando C. Denominación de origen o denominación genérica: el caso del queso *Cotija* en México. **Anais**. IV Congresso de La Red SIAL. Mar Del Plata. Outubro 2008. 27p.