

IMPLANTAÇÃO DE ROTAS GASTRONÔMICAS NA REGIÃO DA CANASTRA

Jéssica reis PEDROSA¹; Lourena silva ANDRADE²; Jonas Guimarães e SILVA³ Cássia
Félix Dias CRISCOLO⁴

¹Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Bolsista de Extensão (PIBEX). Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG) *Campus* Bambuí. Rod. Bambuí/Medeiros Km 5. CEP: 38900-000. Bambuí- MG.²Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos ³Professor Orientador – IFMG. ⁴Professor Coorientador.

RESUMO

O Estado de Minas Gerais é conhecido nacionalmente pela sua produção de queijos, sendo a microrregião da Serra da Canastra uma das principais regiões produtoras de queijos artesanais do estado, onde esse produto é a fonte de renda de inúmeras famílias que herdaram de seus antepassados a arte peculiar de se fabricar o queijo. O turismo rural é uma modalidade importante para impulsionar a economia de uma região e o uso da gastronomia no meio rural pode funcionar como agente modificador das comunidades rurais, por ser uma alternativa flexível e adequada a cada demanda, podendo trazer benefícios e prosperidade para a região. A partir de um trabalho de campo para verificação de comunidades rurais com potencial turístico, está sendo realizado um diagnóstico do potencial turístico a ser explorado nas comunidades rurais da Canastra. As rotas selecionadas estão sendo formatadas para prestação de serviços e de produtos, visando a diversificação dos produtos finais em cada propriedade. Para implantação das rotas turísticas gastronômicas os produtores rurais estão recebendo orientação e treinamento, para receber os turistas e o monitoramento da qualidade dos produtos visando a segurança dos alimentos. A implantação das rotas gastronômicas possibilitará ao turista conhecer as instalações e o processo tradicional de fabricação do queijo Minas artesanal da Canastra, além de vivenciar a realidade dessas comunidades produtoras. O projeto está possibilitando a disseminação de tecnologia de gestão de qualidade com diversificação da produção e absorção de recursos humanos locais. O estabelecimento de parcerias com os órgãos e entidades envolvidas, direta ou indiretamente, com as comunidades rurais está possibilitando a ampliação e diversificação das fontes de renda das famílias, melhoria de estradas e acessos e o aproveitamento da infraestrutura da propriedade rural. A implantação de rotas gastronômicas na região da Canastra poderá ser aplicada em outras regiões caracterizadas como produtoras de queijo Minas artesanal.

Palavras chave: Queijo, artesanal, caracterização, turismo.

VII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - *campus* Bambuí
VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão
21 a 23 de outubro de 2014

1. INTRODUÇÃO

1.1 Caracterização do problema

Atualmente a economia mundial passa por grandes dificuldades financeiras e os resultados imediatos são o desemprego e a diminuição do poder aquisitivo da população. Nesse contexto, as atividades agrícolas tradicionais já não respondem satisfatoriamente pela manutenção do nível de emprego no meio rural, pela manutenção do nível do poder aquisitivo das famílias rurais e, em muitos casos, podendo levar ao êxodo rural.

O processo de fabricação do queijo Minas artesanal está passando por um processo de reestruturação onde se fará valer e aplicar a Lei Estadual nº 14185/02, que criou normas e deu uma identidade ao queijo artesanal, visando a melhoria da qualidade e da produtividade de todas as queijarias das regiões tradicionalmente produtoras. Ao mesmo tempo, o país convive com uma produção significativa de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru e utilizando métodos rudimentares de produção, aliadas às precárias condições de manipulação e distribuição (SEBRAE, 1997).

O turismo aparece com força no cenário mundial e com grande importância socioeconômica, por movimentar, significativamente, a economia mundial, mas embora seja uma atividade que tende a diminuir em momentos de crise, pode ser caracterizada como atrativo complementar de vida (DIETRICH; MIORIN, 2009). Dentro dessa área, o turismo rural pode se destacar como um importante indutor do crescimento de atividades não agrícolas no meio rural (SILVA, et al., 1997).

No turismo rural, as rotas gastronômicas, ou rotas alimentares configuram-se como caminhos que combinam a gastronomia regional com as belezas paisagísticas e atrativos históricos e culturais da região. Essas rotas normalmente se organizam em torno de um produto-chave, que as caracteriza e lhes dá nome. Na região da Canastra o produto-símbolo que a caracteriza é queijo Minas artesanal.

1.2. Caracterização da Região onde está sendo desenvolvido o projeto

O Estado de Minas Gerais é conhecido nacionalmente pela sua produção de queijos e a região da Serra da Canastra é uma das principais regiões produtoras, sendo este fonte de renda de inúmeras famílias que herdaram de seus antepassados a arte peculiar de se fabricar o queijo. A produção do queijo Minas artesanal da Canastra é de 4.470 toneladas por ano, distribuída nos municípios de Bambuí, Tapiraí, Medeiros, São Roque de Minas, Vargem Bonita, Piumhi e Delfinópolis (EMATER-MG, 2004).

O relevo constituído de chapadões de altitude permite o aparecimento de inúmeras nascentes e cachoeiras. Além das características físicas, os fatores edafo-climáticos encontrados na área delimitada são favoráveis à produção de queijo (EMATER-MG, 2004).

VII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - *campus* Bambuí
VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão
21 a 23 de outubro de 2014

Foram todos esses fatores que, aliados ao processo secular de fabricação, deram fama ao queijo Minas artesanal da Canastra e uma garantia de sustentabilidade neste segmento de agricultura familiar. Economicamente, o queijo desta região tem um significado expressivo, sendo em alguns municípios estudados, a principal fonte de renda e empregos, notadamente para os agricultores familiares.

2. JUSTIFICATIVA DO PROJETO

A história de ocupação da terra pelo homem aponta para a utilização dos recursos naturais de forma crescente e desordenada com o passar do tempo. Os empreendimentos rurais tradicionais utilizam baixa tecnologia, a estrutura organizacional é familiar e as decisões são estritamente empíricas e sujeitas a um alto grau de incerteza. Também não existe flexibilidade na escolha do tipo de produção, sendo, muitas vezes, definida com base no histórico familiar. Segundo Brose (1999), pequenos produtores rurais familiares transformam seus produtos de forma artesanal ou semi artesanal, utilizando mão de obra familiar. Nesse sistema, a falta de capital é compensada pelo alto grau de força de trabalho aplicada na produção artesanal para garantir algum retorno econômico da unidade produtiva. Os aspectos econômicos representam o ponto mais vulnerável dos empreendimentos rurais, pois é mais difícil de ser realizada em função de variações climáticas, sazonalidade, perecibilidade dos produtos, pouca agregação de valor e dificuldades de uma comercialização justa dos produtos rurais.

A implantação de rotas gastronômicas na região da Canastra justifica-se pela possibilidade de constituir-se como uma fonte de renda alternativa para as comunidades rurais e também pela possibilidade de subsidiar a realização de múltiplas tarefas dentro do núcleo familiar.

O objetivo geral do projeto é a implantação de rotas gastronômicas na região da Canastra como instrumento de valorização do queijo Minas artesanal.

3. METODOLOGIA

O projeto de extensão está sendo conduzido em comunidades rurais (municípios de Bambuí, Tapiraí, Medeiros, São Roque de Minas, Vargem Bonita, Piumhi e Delfinópolis) que produzem queijo Minas artesanal da Canastra (IMA, 2004).

Estão sendo realizadas reuniões de trabalho com as entidades envolvidas no Programa do queijo Minas artesanal, como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – (EMATER-MG), Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Secretarias de Turismo das cidades da Região da Serra da Canastra, além das empresas ligadas ao turismo rural e ecoturismo na região e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em atendimento ao Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas, a fim de firmar parcerias de trabalho.

VII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - *campus* Bambuí
VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão
21 a 23 de outubro de 2014

Também está em andamento o trabalho de campo para verificação de comunidades rurais com potencial turístico, reunião com os produtores rurais para divulgação e esclarecimento do projeto, orientação e treinamento dos produtores rurais para receber os turistas, e também preparação de materiais para capacitação abordando a importância do meio ambiente, saneamento básico, saúde e higiene, primeiros socorros, relações humanas, noções da origem histórica do queijo artesanal, fundamentos de turismo, “marketing” e planejamento, formação de preço, qualidade no atendimento e etiqueta e boas maneiras.

Visando a segurança alimentar dos produtos, será realizado um monitoramento da qualidade da água, do leite e do queijo artesanal.

Assim que as rotas estiverem definidas e com atividades preestabelecidas serão aplicados questionários para medir a satisfação dos turistas que visitam as propriedades rurais.

4. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Como o projeto ainda se encontra em fase de implantação, com término previsto para Fevereiro de 2015, as ações de extensão estão sendo direcionadas para a formatação de uma rota gastronômica na Estância Capim Canastra, produtor de queijo Minas Artesanal no município de São Roque de Minas e na capacitação de produtores rurais em Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e noções de etiqueta, apresentação de produtos para venda, embalagens, marketing de produtos à base de queijo minas artesanal da Canastra que serão apresentados na primeira Feira Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros- MG.

5. AGRADECIMENTO

Agradecemos à Agência de Fomento IFMG- *Campus* Bambuí, pelo auxílio concedido.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BROSE, M. Agricultura Familiar. Desenvolvimento Local e Políticas Públicas. Santa Cruz do Sul: EDUNISC. 1999.

DIETRICH, S. S.; MIORIN, V. M. de F. Os Indicadores de Revitalização da Rota Turística entre os Municípios de Itaara e Santa Maria-RS. Geografia: Ensino e Pesquisa. Santa Maria, v. 13, n. 2, p. 163-174, 2009.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DE MINAS GERAIS – EMATER-MG. Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora de Queijo Minas Artesanal. São Roque de Minas, 2004.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA – IMA. Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004. Identifica a Microrregião da Canastra, 2004.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE-MG. Como tornar-se um produtor de queijos. Belo Horizonte: SEBRAE-MG, 1997.

VII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - *campus* Bambuí
VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão
21 a 23 de outubro de 2014

SILVA, J. G. da; BALDASI, O. V.; DEL GROSSI, M. E. El Empleo Rural y la Mercantilización del Espacio Agrario. Revista São Paulo em Perspectiva, São Paulo, 11, n. 2, abr-jun. p. 55-64, 1997.