

Implantação de Rotas Gastronômicas para Manutenção do Processo Artesanal de Produção do Queijo da Canastra

Maria Eugênia Oliveira Souza e SILVA⁽¹⁾; Lourena Silva ANDRADE⁽¹⁾; Jonas Guimarães e SILVA⁽²⁾; Cássia Félix Dias CRISCOULO⁽²⁾; Fernanda Gonçalves CARLOS⁽³⁾

RESUMO

Minas Gerais é conhecida nacionalmente pela produção de queijos, e a microrregião da Serra da Canastra se destaca como uma das principais regiões produtoras de queijos artesanais do estado. Esse produto é fonte de renda de inúmeras famílias que herdaram de seus antepassados a arte peculiar de se fabricar queijo, o que gerou o reconhecimento do modo artesanal de fazê-lo como Patrimônio Cultural Brasileiro, pelo IPHAN. O turismo rural é uma modalidade importante para impulsionar a economia de uma região e a gastronomia no meio rural pode funcionar como agente modificador nas comunidades rurais, por ser alternativa flexível e adequada a cada demanda, podendo trazer benefícios e prosperidade para a região. Com a implantação das Rotas Gastronômicas os produtores rurais receberão orientações e treinamento para receber os turistas e monitorar a qualidade dos alimentos produzidos visando a segurança alimentar. A implantação dessas rotas possibilitará ao turista conhecer as instalações e o processo tradicional de fabricação do queijo artesanal da Canastra, e a realidade dessas comunidades. O projeto possibilitará a disseminação de tecnologia de gestão de qualidade, diversificação da produção e absorção de recursos humanos locais.

Palavras-chaves: Produtores, Queijo, Artesanal, Turismo, Gastronomia.

1. INTRODUÇÃO

Atualmente a economia mundial passa por grandes dificuldades 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, podendo levar, em muitos casos, ao êxodo rural.

O processo de fabricação do queijo Minas artesanal está passando por um processo de reestruturação onde se aplica a Lei Estadual nº 14185/02, regulamentada pelo Decreto nº 42.642, 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 (MINAS GERAIS, 2002).

Nesse cenário, o turismo rural aparece com força em nível mundial e com grande importância socioeconômica, por movimentar, significativamente a economia mundial e o turismo rural pode se destacar como um importante indutor do crescimento às atividades não agrícolas no meio rural (SILVA, *et al.*, 1997).

Na região da Canastra, dentro de um contexto de diversidade cultural, várias ações de agentes públicos e privados estão sendo implementadas para proteger e divulgar o processo artesanal de produção de queijo nessa região. As ações de ordem acadêmica podem contribuir para identificação e reconhecimento dos saberes e fortalecimento das atividades rurais tradicionais, principalmente daqueles produtores que persistem em manter suas tradições mesmo inseridos em um contexto adverso.

2. OBJETIVOS

Implantar rotas gastronômicas na região da Canastra utilizando estratégias e ações de extensão para valorização e preservação do modo artesanal de fabricação de queijo na região da Canastra.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Utilizar a educação como processo transformador de ações que valorizem as atividades rurais, despertando nos estudantes a importância das ações de cidadania e de cunho social.

Utilizar o turismo rural como meio de geração de empregos, reduzindo o êxodo rural e melhorando a qualidade de vida das comunidades rurais.

Documentar o modo artesanal de fabricação do queijo em seu espaço de trabalho, mediante o registro fotográfico e em vídeo, para fortalecer as ações, já implantadas, de conhecimento, reconhecimento, difusão e preservação do modo artesanal de fabricação do queijo na região.

3. JUSTIFICATIVA

As atividades rurais ainda estão sujeitos à dependência dos recursos naturais, sazonalidade do mercado e safras, perecibilidade dos produtos, ciclo biológico de vegetais e animais e tempo de

maturação dos produtos. Todos esses fatores afetam diretamente as condições para a continuidade da existência do saber-fazer tradicional da produção do queijo Minas artesanal.

Aliando as ações de ordem acadêmica e de extensão que podem contribuir para identificação, ao reconhecimento dos saberes e fortalecimento das atividades rurais tradicionais, a difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos com as comunidades rurais poderá permitir a difusão do saber através de metodologias e ações específicas que envolvem a comunidade acadêmica nos seus aspectos sociais, ambientais, culturais, de cidadania e desenvolvimento econômico. As ações de extensão permitem realizações e troca de saberes entre a instituição acadêmica e a sociedade. Essas ações estimulam os estudantes a aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula, exercitando atividades interdisciplinares, multidisciplinares e transdisciplinares.

Vale salientar que a implantação de atividades turísticas no meio rural, aliadas às rotas gastronômicas, podem funcionar como ação de incentivo para os produtores permanecerem e prosperarem na comunidade rural, pois é função da comunidade acadêmica, utilizando ações de extensão, despertar, no produtor e em sua família, a importância de suas atividades rurais e a possibilidade de geração de novos empregos no campo, possibilitando, ainda, a transmissão do saber-fazer do queijo artesanal na região da Canastra.

4. MATERIAL E MÉTODOS

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; EMATER-MG, 2004).

Estão sendo realizadas reuniões de trabalho com as entidades envolvidas no Programa do queijo Minas artesanal: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN); Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - (EMATER-MG); Associações de Produtores Rurais de Queijo Artesanal e Secretarias de Turismo das cidades da Região da Serra da Canastra.

Trabalhos de campo para verificação de comunidades rurais com potencial turístico; reunião com os produtores rurais para divulgação e esclarecimento do projeto de extensão; registro fotográfico do(s) local(is), do relevo, das condições de acessibilidade e conservação de estradas, da infraestrutura oferecida aos visitantes, assim como as condições ambientais e biodiversidade.

Os estudantes bolsistas deverão preparar materiais para capacitação e/ou dias de campo abordando a importância do meio ambiente; saneamento básico; saúde e higiene; primeiros socorros; relações humanas; origem histórica do queijo artesanal e do reconhecimento do seu modo de fazer tradicional como patrimônio cultural brasileiro; fundamentos de turismo; *marketing*

e planejamento; noções de matemática financeira básica para o produtor rural determinar o custo de produção, margem de lucro e formação de preço, qualidade no atendimento, etiqueta e boas maneiras.

Os estudantes bolsistas deverão capacitar e orientar os produtores rurais a produzir com segurança alimentar, além de monitorar a qualidade microbiológica dos produtos da agroindústria rural. O monitoramento será realizado com coletadas de amostras *in loco*, as quais irão para o laboratório microbiológico do Instituto Federal *campus* Bambuí para serem analisadas. Dando ao produtor segurança em produzir os alimentos.

5. CONTINUIDADE E EFEITO MULTIPLICADOR

A implantação de rotas gastronômicas na região da Canastra poderá ser aplicada em outras regiões caracterizadas como produtoras de queijo Minas artesanal do estado e as ações de extensão aplicadas na construção das rotas que possam servir como modelo para outras regiões e produtos.

6. CONCLUSÃO

Diante do exposto foi concluído que, a aplicação de questionários deverá fornecer informações sobre a rota gastronômica, tais como: condições de acesso e identificação da rota; informações sobre as propriedades, destacando a infra-estrutura para receber o turista; os cuidados com a higiene na propriedade e em seu entorno; informações sobre os produtos da agroindústria que serão oferecidos aos turistas; o atendimento e a hospitalidade; além de comentários e sugestões que possam melhorar a rota gastronômica. Os estudantes bolsistas também deverão aplicar questionários entre os produtores da rota gastronômica para verificar o impacto na propriedade, no núcleo familiar, no aspecto financeiro, na diversificação da produção e na qualidade dos alimentos.

Após todas as filmagens e tomadas fotográficas, a equipe envolvida no projeto, juntamente com uma equipe editorial, deve se reunir para separar e montar o material que irá compor o vídeo e o livro de fotografias. Essas ações audiovisuais de registro do modo artesanal de fabricação do queijo da Canastra deverão contribuir para a percepção da diversidade cultural para a qual se quer chamar a atenção, para a necessidade de proteger e promover, reconhecendo a cultura como patrimônio e como contribuição e implementação de uma política pública voltada para o conhecimento, reconhecimento, difusão e fomento ao patrimônio cultural brasileiro.

7. AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao MEC/SESU pela aprovação do Programa e liberação de recursos, dentro do PROEXT 2015, Linha de Preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EMATER-MG. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais. **Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora de Queijo Minas Artesanal**. São Roque de Minas, 2004.

IMA. Instituto Mineiro de Agropecuária. Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004. **Identifica a Microrregião da Canastra**, 2004.

MINAS GERAIS, Assembléia Legislativa do Estado de Minas Gerais. Lei nº 13185, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do queijo Minas artesanal e dá outras providências. **Diário do Executivo e do Legislativo e Publicações de Terceiros**, de 01 de fev. de 2002.

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.