



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL

LAUDILENE BARBOZA SILVA

INOVAÇÃO E DIVERSIFICAÇÃO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS
NO CARIRI PARAIBANO

CAMPINA GRANDE
2022

LAUDILENE BARBOZA SILVA

**INOVAÇÃO E DIVERSIFICAÇÃO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS
NO CARIRI PARAIBANO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional (PPGDR) da Universidade Estadual da Paraíba-UEPB, como requisito para obter o título de mestre em Desenvolvimento Regional.

Orientador: Prof. Dr. Marcionila Fernandes

**CAMPINA GRANDE
2022**

LAUDILENE BARBOZA SILVA

**INOVAÇÃO E DIVERSIFICAÇÃO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS
ARTESANAIS NO CARIRI PARAIBANO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade Estadual da Paraíba, como requisito parcial para obter o título de Mestre em Desenvolvimento Regional.

Área de Concentração: Desenvolvimento Regional

Aprovada em: 20/04/2022.

Banca Examinadora:



Prof^ª. Dr^ª. Marcionila Fernandes
(Orientadora)

Prof. Dr. Luis Henrique Cunha
Universidade Federal de Campina Grande - UFCG



Prof. Dr. Valdênio Freitas Menezes
Universidade Federal de Campina Grande – UACTA/UFCG (Pombal-PB)

É expressamente proibido a comercialização deste documento, tanto na forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano do trabalho.

S586i Silva, Laudilene Barboza.
Inovação e diversificação na produção de queijos artesanais no Cariri Paraibano [manuscrito] / Laudilene Barboza Silva. - 2022.
110 p. : il. colorido.

Digitado.

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - Universidade Estadual da Paraíba, Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, 2022.

"Orientação : Profa. Dra. Marcionila Fernandes, Coordenação do Curso de Relações Internacionais - CCBSA."

1. Queijo artesanal. 2. Queijo coalho. 3. Desenvolvimento regional. 4. Cariri Paraibano. I. Título

21. ed. CDD 637.3

Dedico este trabalho a minha família, em especial a meu pai, Francisco Marcolino (in memoriam) e a meu irmão, José da Paz (in memoriam), que sempre incentivaram meus estudos com tanto amor e carinho.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar um sincero agradecimento a todos àqueles que tornaram possível a realização desse trabalho. Foram muitas mudanças e transformações no momento de construção dessa dissertação. Primeiro conciliar trabalho, casa, cuidados com alguns familiares, as disciplinas do programa e depois a pandemia do Corona Vírus (Covid-19) que me impediu de fazer pesquisa de campo por vários meses. Busquei forças nas minhas relações familiares, com meus orientadores e amigos para continuar. Não só foram momentos que tive que renunciar algumas coisas na vida pessoal, mas pude vivenciar experiências riquíssimas, conheci pessoas e histórias incríveis que me proporcionaram essa trajetória que só tenho a agradecer.

A minha família sempre presente ao longo da minha vida acadêmica, e em especial aos meus pais, Zefinha, Chico (In memorian), minha tia Lourdes. A minha segunda mãe, Dulce, que mora em Serra Branca, que me acompanhou em algumas viagens pelo Cariri, todo meu amor. Aos meus irmãos, sobrinhos, meus cunhados, primos e minha sogra.

Ao meu companheiro e amor, Flaviano de Miranda, pela paciência, dedicação, amor, compreensão, sempre me encorajando, me ajudando, viajando comigo, dividindo as dificuldades nas estradas e eventos no cariri e me dando força em todos os momentos desse trabalho.

A minha orientadora Professora Doutora Marcionila Fernandes, pela atenção, disponibilidade, ensinamentos e principalmente pela paciência e humanidade. Sou muito grata desde a primeira disciplina que paguei no MDR e Marcionila me deu suporte e incentivo para fazer a seleção do mestrado.

Ao professor Dr Luis Henrique Cunha, meu agradecimento pelo apoio, incentivo, sugestões, força nos momentos de dificuldade, meu crescimento acadêmico e por ter me acompanhado ao longo da pesquisa com toda liberdade para traçar os caminhos que percorri.

Ao professor Dr Valdênio Meneses, que nunca hesitou em me enviar artigos, dissertações e teses, que enriqueceram essa pesquisa. Muito obrigada pelo incentivo e reciprocidade.

Aos meus professores queridos do MDR, Luciano Albino, Lemuel Guerra, Ângela Ramalho, Cidoval Moraes, Leonardo Mota, Livia, Ângela, todo meu carinho pelas inquietações provocadas pelas disciplinas. Em especial a Nerize Laurentino, por todo incentivo e contribuição desde o projeto de pesquisa.

A Universidade Estadual da Paraíba e seus respectivos funcionários (em especial a Amanda), por tudo que me proporcionaram ao longo destes dois anos, como acadêmica e até

mesmo pessoal.

Aos meus amigos do MDR, quantas gargalhadas, fotos e olhares assustados diante das atividades a serem cumpridas, amei tê-los conhecido. Em especial a Douglas, Valéria, Vilani e Claudiano, os que tive mais proximidade. A Júlio, Fernando, Andresa, Túlio, Hélio, Socorro, Josinaldo, Vanderlânia, Melina, Valber, Gustavo, Raney, Aline, Tchunas, Joseph, por todos os momentos vivenciados e aprendidos.

A Secretaria de Educação do Estado da Paraíba, pela minha licença em 2020, obrigada pelo incentivo para concretização desse trabalho.

A Hermano Araújo, técnico da EMPAER, pelas informações prestadas.

Ao então Secretário de Agricultura, Wellington Pereira, da cidade de Boa Vista, pelas indicações dos produtores de queijo da cidade.

A Solange Macedo, que me acolheu na Associação de produtores de leite de Boa Vista, e me apontou vários produtores de queijos.

Ao vereador Kléber Ribeiro, pela disponibilidade de me direcionar em Serra Branca e Sumé, a sindicatos e cooperativas de leite.

A Sandro Vicente, Extensionista Rural da EMPAER, do município de São João do Tigre, pelas informações e conversas sobre o queijo da região e suas características.

Agradeço a David da Silva, Coordenador de Agricultura e produtor de queijo coalho em São João do Tigre, pela disponibilidade e por tirar minhas dúvidas sobre a produção de queijo na cidade.

A Henri Pombo, diretor administrativo da Cooperativa dos Caprinocultores de Cabaceiras e região- Capribov, onde também já foi presidente por vários anos, contribuindo bastante para pesquisa sobre o queijo de cabra.

Em especial e com todo afeto, aos produtores de queijo artesanal do Cariri Paraibano, pela receptividade, respeito, consideração, carinho, hospitalidade, pelos afetos, queijos degustados e todas as informações que viabilizaram essa pesquisa.

Muito Obrigada!



Foto: Chinchos de PVC para produção de queijo coalho, Boa Vista, Paraíba, 2021.

“ (...) os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias”.
(Luce Giard, 2003, p. 212).

RESUMO

O presente estudo toma como contexto o Cariri Paraibano, que historicamente, registra a produção de queijo artesanal, principalmente o tipo coalho (frescal, feito de leite de vaca) e tipo cabra (frescal, leite de cabra), envolvendo dezenas de famílias diretamente e indiretamente, e centenas de produtores de leite. São expressões culturais e suas qualidades estão profundamente enraizadas com o ambiente onde são produzidos, seu fazer tradicional, expressa a cultura local e a história das famílias que há séculos os produzem. Os produtores de queijo artesanal no interior da Paraíba, nas últimas décadas, como em outras regiões do Brasil tiveram que enfrentar os desafios de introduzir inovações em seus processos produtivos sem perder algumas das características que distinguem esse produto. É nesse contexto que a pesquisa foi inserida, problematizando a inovação e a diversificação na produção dos queijos artesanais no Cariri Paraibano. Busca trazer à tona quais são os mecanismos, dinâmicas e atores que fazem parte das transformações que têm ocorrido no processo produtivo do queijo artesanal no Cariri. Os dados empíricos foram produzidos em pesquisa de campo, em especial através de entrevistas com 15 produtores de queijo artesanal dos municípios de Boa Vista, Cabaceiras, São Domingos do Cariri, São João do Cariri, São João do Tigre, Serra Branca, Sumé, Soledade e Taperoá. A pesquisa procurou revelar questões relacionadas aos aspectos tradicionais artesanais de produção, que têm incorporado uma série de estratégias de inovação com destaque para diversificação e geração de renda para famílias no meio rural.

Palavras-Chave: Queijo tipo coalho. Queijo artesanal. Inovação. Desenvolvimento Regional.

ABSTRACT

The present study takes as its context the Cariri Paraibano, which historically records the production of artisanal cheese, mainly the rennet type (fresh, made from cow's milk) and goat type (fresh, goat's milk), involving dozens of families directly and indirectly, and hundreds of dairy farmers. They are cultural expressions and their qualities are deeply rooted in the environment where they are produced, their traditional work, expresses the local culture and the history of the families that have produced them for centuries. The artisanal cheese producers in the interior of Paraíba, in the last decades, as in other regions of Brazil, have had to face the challenges of introducing innovations in their production processes without losing some of the characteristics that distinguish this product. It is in this context that the research was inserted, questioning innovation and diversification in the production of artisanal cheeses in Cariri Paraibano. It seeks to bring to light the mechanisms, dynamics and actors that are part of the transformations that have occurred in the production process of artisanal cheese in Cariri. Empirical data were produced in field research, especially through interviews with 15 artisanal cheese producers from the municipalities of Boa Vista, Cabaceiras, São Domingos do Cariri, São João do Cariri, São João do Tigre, Serra Branca, Sumé, Soledade and Taperoá. The research sought to reveal issues related to traditional artisanal aspects of production, which have incorporated a series of innovation strategies, with emphasis on diversification and income generation for families in rural areas.

Keywords: Coalho-type cheese. Artisan cheese. Innovation. Regional development.

Lista de Figuras

Figura 1. Foto de Queijeira em Serra Branca	23
Figura 2. Mapa do Território da Cidadania do Cariri Ocidental-PB	28
Figura 3. Mapa do Território da Cidadania do Cariri Oriental-PB	29
Figura 4. Mapa dos queijos artesanais no Brasil em junho de 2019	39
Figura 5. Distribuição das Microrregiões de acordo com a Produção de Leite por área na Região Nordeste em 2017	51
Figura 6. Número de estabelecimentos agropecuários com agroindústria rural- Queijo e Requeijão	52
Figura 7. Quantidade produzida na agroindústria rural- Queijo e Requeijão	53
Figura 8. Foto do coagulante industrial utilizado na fabricação de queijos de coalho	60
Figura 9. Foto do início das obras da queijeira de seu Severino Silva, mudança na estrutura como uso de alvenaria, cerâmica e gesso	63
Figura 10. Prensa adaptada para separar o soro do coalho	65
Figura 11. Fôrma de PVC adaptada pelo marido de Raquel	66
Figura 12. Registro da queijeira inaugurada em Sumé e o filho de Antônio, Mateus na Banca de queijos na feira de Serra Branca	68
Figura 13. Roberto participando da Exposição da APACCO- Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos, em setembro de 2021	70
Figura 14. Fabiano durante feira promovida pela EMPAER, em Campina Grande, 2019	72
Figura 15. A produtora Maria do Socorro em curso promovido pelo SENAR, em Boa Vista	73
Figura 16. Na sequência, banner do evento, exposição e venda de produtos, “Matutaia Sustante”, sanduíche de carne de sol e queijo de cabra, pesto de cheiro verde coberto com queijo de manteiga (Restaurante São Lourenço), sushi “Ibiapinópolis” feito de queijo de cabra (La Bambinos)	75
Figura 17. Foto divulgação da Prefeitura de Soledade com a produtora Marlene, no evento Festival de Queijos Soledade, em setembro de 2021	77
Figura 18. Produtora, Clara, no stand de exposição do Festival de Queijos Soledade	78
Figura 19. Os queijos do Laticínio Grupiara com seus tipos, ferros e prêmios	81
Figura 20. Os sete tipos de queijos de cabra produzidos pela cooperativa CAPRIBOV	83
Figura 21. Capacitações promovidas pela Cooperativa CAPRIBOV em parceria com o SEBRAE, dezembro de 2021	84
Figura 22. A primeira foto (2020), mostra os antigos chinchos de madeira, a segunda os novos	

chinchos em PVC na cor azul (2021). Os parafusos também foram trocados por aço inox que não enferrujam	86
Figura 23. Fabiano Lira e a caixa de som no curral das cabras	87
Figura 24. Edvan faz do queijo coalho o carro chefe da sua produção, mas também produz sabores como: queijo de coalho com orégano, com charque, calabresa e goiabada	89
Figura 25. A primeira foto são queijos sendo pesados para venda. A segunda fotografia são as instalações da queijeira de João Feranandes	90
Figura 26- A primeira foto é de um queijo de cabra trufado sabor damasco, o segundo é um queijo Boursin, inspirado no queijo Francês (originário da região da Normandia). A terceira fotografia trata dos benefícios do queijo de cabra e tem ao fundo o quarteto (alecrim, café, marmeleiro e vinho) de queijos de cabra.	98

Lista de Boxes

Box 1: Perfil de Maria do Socorro	59
Box 2. Perfil de Clara Melo	61
Box 3. Perfil de Severino Silva	62
Box 4. Perfil de Raquel Farias	65
Box 5. Perfil de Antônio Nogueira	67
Box 6. Perfil de Roberto Brito	69
Box 7. Perfil de Fabiano Lira (Galego do queijo)	71
Box 8. Perfil de Marlene Lopes	75
Box 9. Perfil de Livia Vilar	79
Box 10. Perfil de Henrique Paz	82
Box 11. Perfil de José Galdino	84
Box 12. Perfil de Edvan Vilar	87
Box 13. Perfil de João Fernandes	89

Lista de Quadros

Quadro 1. Caracterização dos entrevistados	27
Quadro 2. Distribuição da Produção de leite por Microrregiões no Nordeste, 2017	51
Quadro 3. Agricultores Participantes do PAA Leite - Nordeste e Brasil – 2017	54
Quadro 4. Listas de Produtos do PAA Leite – 2017	54
Quadro 5. Unidades de Beneficiamento Existentes e Localização – PB: 2019	55
Quadro 6. Número de Queijeiras por município/Região Administrativa da EMPAER: 2019	56

Lista de Tabelas

Tabela 1. Produção de leite por Regiões e Estados Brasileiros, 2002/2017	50
--	----

Lista de Abreviatura e Siglas

ABIQ	Associação Brasileira das Indústrias de Queijo
BNB	Banco do Nordeste do Brasil
CAPRIBOV	Cooperativa dos Capribovinocultores de Cabaceiras e região
CONSEA	Conselho Estadual de Segurança Alimentar
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EMPAER	Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária
FIDA	Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola
IACOC	Incubadora de Agronegócios das Cooperativas, Organizações Comunitárias, Associações e Assentamentos Rurais do Semiárido da Paraíba
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar
PAA Leite	Programa de Aquisição de leite da Agricultura Familiar
PaqTcPB	Fundação Parque Tecnológico da Paraíba
PB	Paraíba
PBTur	Empresa Paraibana de Turismo
PNAE	Programa Nacional de Alimentação escolar
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEDAP	Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
UFCG	Universidade Federal de Campina Grande

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	16
1.1 Dimensão metodológica	25
2 O QUEIJO DE COALHO NO NORDESTE: O TRADICIONAL, O ARTESANAL E SUAS REELABORAÇÕES	30
2.1 História do queijo coalho no nordeste: Breve abordagem	30
2.2 O Tradicional, Artesanal e seus significados	32
2.3 Produtos alimentares tradicionais e o debate sobre território	37
2.4 Políticas Públicas e Desenvolvimento Regional	41
2.5 Produção de Queijos no Nordeste: Inovação e relações entre atores	47
3 VETORES DE INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS NO CARIRI PARAIBANO	58
3.1 Esforços de adequação às regras sanitárias	58
3.2 Ação governamental	68
3.3 (Re)configurações das unidades de produção e seus atores	78
4 O COMÉRCIO INFORMAL E DESAFIOS ENFRENTADOS NA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL NO CARIRI PARAIBANO	91
4.1 Desafios e dificuldades encontradas pelos produtores de queijo do cariri	91
4.2 Conceito de inovação para os produtores	94
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	99
REFERÊNCIAS	102
ANEXOS	108

1. INTRODUÇÃO

Faço queijo desde que nasci. Eu nasci e me criei no mato. Nos sítios, todo mundo criava uma vaquinha fazendo um queijinho. Pra comprar um biscoito pra casa foi com o dinheiro do queijo, dinheiro pra fazer feira, tudo era do queijo(...) Quando eu me casei, eu e meu esposo a gente morava ali em uma fazenda de seu Israel Catão. Aí, passamos quatorze anos e os meninos nasceram todos lá e eu fazendo queijo para vender. Todo final de semana meu marido ia para Campina levar esse queijo para vender e fazer a feira, aí pronto, e continuou assim (Entrevista com Maria do Rosário, produtora de queijo coalho, comunidade do Caluete, Boa Vista-PB).

O trecho da entrevista com dona Maria do Rosário, produtora de queijo coalho, residente na comunidade do Caluete, zona rural de Boa Vista, município localizado na região imediata¹ de Campina Grande e distante cerca de 170 km da capital João Pessoa, me remeteu a caminhos e histórias que percorri. A feira de Serra Branca é um ambiente que frequento desde a infância, acompanhando minha mãe para compras semanais e meu pai para a feira de gado. As particularidades, os cheiros, o som, as cores, os vendedores, moradores da zona rural chegando em caminhões, cavalos, em rurais², sempre me despertou interesse. Enquanto minha mãe fazia as compras eu ia comer bolo com queijo e caldo de cana. Aos 15 anos, em 1991, mudei para Campina Grande, e raramente ia à feira em Serra Branca. Mas sempre que podia, visitava a rua onde são vendidos os queijos artesanais na Feira Central de Campina Grande.

Como elemento de socialização, o queijo sempre esteve presente na minha família, na sua produção para consumo, em comemorações festivas, sendo alimento que constitui objeto de histórias afetivas. A partir de 2017, nas andanças por Serra Branca, comecei a observar algumas transformações nos queijos de coalho e queijo de cabra artesanais, com relação a utilização de ingredientes, embalagens, selos, marcas e até

¹ As Regiões Intermediárias e Regiões Imediatas foram instituídas pelo IBGE em 2017 para a atualização da divisão regional brasileira, correspondente as antigas mesorregiões e microrregiões. As Regiões Geográficas imediatas são municípios que tem como principal referência a rede urbana e possuem um centro urbano local como base, para suprir as necessidades imediatas da população. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2017). «O recorte das Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias de 2017 Acesso em 02 de fevereiro de 2021.

² A Rural Willys (produzido pela empresa Americana Willys Overland) foi produzida nas décadas de 1950, 1960, e 1970 no Brasil. A partir da década de 1970, passou a ser produzida pela Ford Brasil com várias versões e foi precursor dos utilitários esportivos nacionais. Era um carro que atendia a fazendeiros e moradores da cidade, pela facilidade de deslocamento em áreas rurais, chegava a comportar até 8 pessoas. Em Serra Branca, era utilizado para deslocamento de moradores para zona rural. <https://bestcars.uol.com.br/bc/divirta-se/fora-de-estrada/historia-rural-willys-pickup-jeep-ford-f75/> Acesso em 02 de março de 2021.

prêmios nacionais e internacionais. Essa nova representação do queijo chamou minha atenção e pensei que poderia desenvolver um trabalho sobre as histórias de alguns desses produtores, em cidades da região do cariri, e conhecer os enredos desses personagens que estão fazendo queijo sob a ótica da inovação nesses processos produtivos e, tentar compreender o desenvolvimento regional a partir das dimensões produtiva, comercial, cultural e simbólica do queijo artesanal.

Considerando que o IBGE (2017), instituiu uma atualização da divisão geográfica regional do país em Regiões Intermediárias e Regiões Imediatas, tem-se uma modificação correspondente as antigas mesorregiões e microrregiões. Na Paraíba, o território era dividido em quatro mesorregiões que se subdividiam em 23 microrregiões, entre elas o Cariri Ocidental e Cariri Oriental, que passou a chamar-se de Região Geográfica Imediata. Os nove municípios selecionados para a pesquisa faziam parte da microrregião do Cariri e agora são regiões imediatas de Campina Grande, Monteiro e Sumé. As cidades do lócus da pesquisa são: Boa Vista, Cabaceiras, São Domingos do Cariri, São João do Cariri, Soledade e Taperoá, São João do Tigre, Sumé e Serra Branca.

Essa dissertação para fins didáticos, compreende com mais efetividade a região do Cariri³, por uma autopercepção das pessoas. De acordo com o Fórum de Desenvolvimento Sustentável do Território do Cariri Paraibano (2004), o território do Cariri possui 31 (trinta e um) municípios, ocupando uma área de 12.316,6 Km², que representa 21% da área do Estado. Geograficamente o Cariri é dividido em Cariri Ocidental e Cariri Oriental, localizados no centro do espaço geográfico da Paraíba. Segundo o Censo Demográfico (IBGE, 2010), o Cariri Paraibano soma uma população de 205. 201 habitantes. Seu clima é semiárido, caracterizado pela baixa ocorrência de chuvas.

Conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2017), a Paraíba conta com um rebanho de 20 mil cabeças de caprinos e ovinos, e tem uma produção média de 14 mil litros diários de leite, gerando um faturamento superior a R\$ 7,5 milhões. Há uma certa dificuldade em quantificar o número de produtores artesanais de queijos na região, porém, é possível, com base em alguns dados, inferir a importância e a dimensão desta atividade no Cariri. A Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER), divulgou em 2019, o número de queijeiras que

³ A origem do nome Cariri é indígena, uma modificação de Kiri'ri, que significa silencioso, deserto, ermo (FERREIRA, 1975). Uma região de difícil sobrevivência, com povoamento escasso, por isso Cariri foi o nome adotado por europeus para essa região.

ela presta assistência, sendo uma média de 530 unidades da agroindústria de produção de queijo artesanal, distribuídos em quase todos os municípios da Paraíba, destacando-se o Cariri com mais de 170 unidades produtoras em vários municípios.

No Cariri Paraibano, historicamente, registra-se a produção de queijo artesanal, principalmente o tipo coalho (frescal, feito de leite de vaca), tipo manteiga (leite de vaca) e tipo cabra (frescal, leite de cabra), envolvendo dezenas de famílias diretamente e indiretamente, e centenas de produtores de leite. Nas últimas décadas os produtores de queijo artesanal no interior da Paraíba, como em outras regiões do Brasil tiveram que enfrentar os desafios de introduzir inovações em seus processos produtivos sem perder algumas das características que distinguem esse produto.

Até o início dos anos 1980, no Cariri Paraibano, a maior parte dos produtores entrevistados na pesquisa utilizava o estômago seco e salgado de ruminantes como coalho natural para produção de queijos. Em uma região com tantos produtores artesanais, várias inovações foram incorporadas como a utilização do coalho industrial, foi quando passaram a utilizar o produto para facilitar a produção e a higiene dos queijos.

A partir da década de 1990, os produtores entrevistados, começam a diminuição do período de maturação, inserção de novos materiais, maquinário, equipamentos e utensílios, produção de queijos com a utilização de novos ingredientes (mais conhecidos como queijos temperados ou trufados). Empresários trouxeram essas inovações para o Cariri que logo foram copiados por pequenos produtores na década seguinte.

De acordo com os próprios produtores, nos últimos anos os instrumentos de produção do queijo de muitos entrevistados passaram por modificações. Prensas de madeira, o chamado “chincho”, onde os queijos ficavam após a prensagem, estão sendo aos poucos substituídos por objetos de plástico e inox, mas não desapareceram. A maioria dos estabelecimentos mais antigos, aos poucos e com muito sacrifício, estão passando por reformas em suas estruturas, como utilização de cerâmicas em seus revestimentos, trocas de telhados antigos, instalação de forros, sala de ordenha. Para melhor conservação dos produtos, passaram a armazenar os queijos em freezer, pois a sua quantidade maior de gordura não altera sua textura e nem seu sabor, dando mais durabilidade ao queijo.

No início dos anos 2000, foram aperfeiçoadas melhorias nas condições higiênico-sanitárias, o manejo dos animais, e a utilização de selos de inspeção. A utilização de temperos na fabricação dos queijos com ervas da Caatinga, como marmeleiro, aroeira, cumaru e alfazema. Pelas entrevistas com produtores que fazem queijo coalho de cabra,

a partir de 2010, começam a utilizar uma máquina seladora a vácuo, que é para tirar o ar e o líquido das embalagens dos queijos, principalmente de cabra. Foram intensificadas pesquisas na internet para busca de informações, formações e visibilidade de produtos e vendas. E foram iniciados projetos de políticas públicas, a partir de 2020, que têm como objetivo promover e proteger produtos através do selo arte.

Esse trabalho de dissertação problematiza a inovação e a diversificação na produção dos queijos artesanais no Cariri Paraibano. Busca trazer à tona quais são os mecanismos, dinâmicas e atores que fazem parte das transformações que têm ocorrido no processo produtivo do queijo artesanal no Cariri. A pesquisa procurou revelar questões relacionadas aos aspectos tradicionais artesanais de produção, e a incorporação de uma série de estratégias de inovação com destaque para diversificação e geração de renda para famílias no meio rural.

São expressões culturais e suas qualidades estão profundamente enraizadas com o ambiente onde são produzidos. Seu fazer tradicional, expressa a cultura local e a história das famílias em que a produção do queijo artesanal atravessa várias gerações. A lei que regulamenta a elaboração de queijos artesanais (Lei 13860/19), define o queijo artesanal como sendo elaborado por métodos tradicionais, associado a valorização territorial, regional e cultural, de acordo com protocolo de produção definido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas de fabricação e agropecuárias.

O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, seguido da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2001, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, define o queijo tipo coalho como sendo “o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionada, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação” (BRASIL, 2001). É um queijo de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35% e 60%”, podendo ser adicionado condimentos. Apresenta consistência semidura, é ligeiramente ácido, textura macia e compacta, cor branca amarelada uniforme, pode ser salgado, lembra uma massa coagulada, apresenta algumas olhaduras (furinhos) pequenos ou sem olhaduras.

A Assembléia Legislativa da Paraíba, aprovou o projeto de lei Nº 263/2019, de autoria do deputado Júnior Araújo, que delibera sobre a produção e a comercialização dos

queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba⁴, com o objetivo de garantir a segurança dos fabricantes e consumidores dos alimentos. No seu Art. 3º, “O queijo e a manteiga artesanais são produtos lácteos produzidos com leite de bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos ou outras espécies, sem ou com tratamento térmico da massa, e devem ser produzidos em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira e/ou estabelecimentos que respeitem os métodos tradicionais, culturais e regionais” (PARAIBA, 2019).

A partir do final da década de 1980, a região do Cariri paraibano foi palco de um processo de transformações de garantias constitucionais quanto ao combate à fome e pobreza rural. Houve uma fragmentação fundiária e a partir disso foram criados assentamentos nas áreas de terras centenárias, ocasionando desapropriação e ocupação dessas áreas. Foi criada em 1995 uma rede de crédito para agricultura familiar (PRONAF), e uma rede de políticas públicas que melhoraram a vida da população dessa região como, aposentadorias, programa de transferência de renda bolsa família (2003), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) criado em 2003, em 1983 o Programa Nacional de Alimentos Escolar (PNAE) e o considerável aumento do salário-mínimo a partir de 2003 (BACELAR, 2010).

Essa conjuntura, em 1999, propiciou uma proposta de desenvolvimento regional formada pelo Pacto do Cariri, incentivada pelo SEBRAE-PB (Serviço de Apoio às Micros e Pequenas Empresas na Paraíba), cujo objetivo é adaptar o perfil da região a suas experiências produtivas, fortalecendo essas atividades para gerar emprego e renda, adequando essas condições ao semiárido, consolidando cadeias produtivas tradicionais e reforçando suas potencialidades (MOURA, 2010). Essas políticas públicas que foram iniciadas nesse local, incentivadas pelos governos federal, estadual, municipal, associações, e a sociedade civil organizada, contribuíram para o incentivo à caprinocultura, explorada por agricultores familiares, gerando emprego e renda. Esse estímulo melhorou a produção, a distribuição e a comercialização de produtos derivados da caprinocultura, como o leite e queijo e outros derivados.

As transformações ocorridas no Cariri Paraibano acontecem a partir do crescimento da caprinocultura como avanço no conjunto de políticas públicas. Em virtude do crescimento da pecuária de caprinos, desde as últimas décadas, como objeto de

⁴ Projeto de lei que regulamenta a produção de queijo artesanal na Paraíba. Disponível em: <http://www.al.pb.leg.br/wp-content/uploads/2019/04/DPL-03.04.2019.pdf> Acesso em 20 de março de 2021.

projetos de ação pública articuladas por programas e instituições-SEBRAE-PB, BNB (Banco do Nordeste do Brasil), PAA-LEITE, PRONAF; Programa Leite Paraíba, Projeto Dom Hélder Câmara, que conduzem operações e projetos que estimulam o associativismo de pequenos produtores e à criação de caprinos (MENESES; GOMES, 2010).

A recuperação de uma imagem nordestina da cultura caprina foi construída por intelectuais nordestinos do século XX, e por frações de uma elite pecuarista que recorreu a convivência com o semiárido investindo na pecuária caprina recordando o passado de proprietários de fazendas centenárias. Embora tenham sido aplicados investimentos de instituições como as Universidades, Sebrae, Embrapa, Senac, Emepa, pactos políticos como o do Novo Cariri, a validação em defesa dos caprinos foi fortemente sustentada pelo patrimônio simbólico e fundiário de uma elite. Em uma tentativa de formar um lugar social distinto, em amparo emblemático da realidade dessas propriedades no interior nordestino (MENESES, 2018).

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), é uma política pública criada em 2003, com o intuito de comprar alimentos que são produzidos pela agricultura familiar e distribuir para famílias em contexto de vulnerabilidade alimentar e minimizar a falta de alimentos. Esse contexto produziu mudanças como a permanência de agricultores no campo, viabilizando a comercialização de seus produtos e a venda de seu excedente. O Estado da Paraíba é o maior produtor de leite de cabra do país, com produção de 5,5 milhões de litros de leite por ano, segundo dados do Censo Agropecuário (2017). O PAA-modalidade leite, atende 1.300 produtores rurais em 73 municípios, beneficiando 30 mil famílias, com produção diária de 27 mil litros de leite por dia. É a principal fonte de acesso econômico de mais de 50 cidades do semiárido Paraibano. Esse programa recebeu reforço, em 2020, de 19 milhões do Governo Federal/Ministério da Cidadania e 4,72 milhões do Governo da Paraíba, que autorizou suplementação orçamentária para execução do PAA, modalidade leite. Somados os recursos, serão designados R\$ 24 milhões, que terão impacto direto na economia do Cariri.

Esse contexto de desenvolvimento da produção de queijos de cabra no Cariri, tem relação direta com o estímulo a atividade leiteira dos rebanhos caprinos, que antes era basicamente para corte. Como o PAA não tinha como receber todo o leite, esse excedente foi sendo aproveitado para derivados como queijo, iogurtes e manteiga. No Brasil, o Censo Agropecuário realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), em 2006, revelou que os agricultores familiares respondem por mais de 84% dos estabelecimentos agrícolas. A maior parte do leite que é produzido no país advém da

agricultura familiar, hoje institucionalizada de forma comercial pelos programas: Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE).

O queijo artesanal é um produto de grande comercialização e proximidade com as pessoas, com produção tradicional de leite de vaca, mas atualmente a introdução de leite de cabra junto com a maturação dos queijos está crescendo e fazendo com que surjam produtos com características diferenciadas e com boa qualidade sanitária. De acordo com o Censo Agropecuário de 2017, o estado da Paraíba produz atualmente 5,627 milhões de litros de leite de cabra por ano, acompanhado dos estados, da Bahia, com 5,3 milhões e Minas Gerais, com 4,09 milhões, respectivamente.

Figura 1. Queijeira Rural Artesanal, produtor Edvan Vilar, cidade de Serra Branca. A) Primeira visita a queijeira, final de 2019; B) Imagem da frente da queijeira em 2019; C) Visita a queijeira no final de 2020, já com aquisição de novos materiais; D) Construção da sala de ordenha, final de 2020; E) A partir de 2020, o produtor através da prefeitura recebeu autorização (DAPE) para comercializar o queijo em supermercado da cidade.



Fonte: Banco de imagens da autora (2019-2020).

Durante a pesquisa encontrei com o produtor autodidata de queijo de cabra, Fabiano Lira, do município de São Domingos do Cariri. Ele sempre conviveu com a produção do queijo de coalho, que era feito pela sua mãe para o consumo interno e para comercialização. Com o passar dos anos sua mãe desistiu da comercialização por não aguentar mais o “rojão” e nem tinha mais o “aconchego para fazer”, atualmente produz para o consumo da família. Diferente da mãe, ele criava cabras e seu leite era vendido para uma usina de beneficiamento, mas depois de algumas decepções com familiares que recebiam o leite no tanque da cidade para o programa PAA leite, ele resolveu fazer o queijo de cabra com o leite que era rejeitado por não passar por regras sanitárias. A partir da experiência e do saber fazer da mãe, Fabiano; deu início à produção de queijo tipo cabra integral em 2015. Depois começou a produzir queijos temperados produzidos com

ingredientes regionais. Passou a fazer cursos de boas práticas para melhorar a qualidade do seu leite, que hoje é vendido um quantitativo para o PAA-leite e o restante ele produz seu queijo de cabra utilizando na sua fabricação ingredientes alternativos, agregando valor e sabores regionais. Ele comercializa seus queijos em feiras livres, nas exposições agropecuárias e nas feiras promovidas pela Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER):

Laudilene-Há quanto tempo começou sua produção de queijos artesanais de queijo coalho de cabra?

Fabiano- [...] aqui tem um tanque que recebe o leite pelo PAA. Aí, só que meu leite tinha um problema, em si não era o leite, mas a pessoa que trabalha, um familiar mesmo, infelizmente. Quando eu cheguei que o leite num passou, aí eu cheguei em casa e disse, vou fazer queijo, é o jeito. Aí desse dia pra cá comecei fazendo. Ai eu já fazia os tradicionais sabe, de vaca. O leite de cabra mesmo que não passava. Minha mãe quem fazia o queijo de leite de vaca, eu aprendi vendo ela fazer o queijo. Ai quando foi um certo dia eu cheguei com os dois tambores. Aí, botei na vasilha, coei, preparei e perguntei a mãe se ela tinha orégano, ela disse: ‘Tem. É pra quê?’ Eu disse: ‘Me dê?’ Aí fiz o queijo de cabra de orégano. Sabia que tinha as misturas sabe, mas nunca fui atrás de saber como fazia. Isso aí eu aprendi sozinho (Fábio, produtor de queijo de cabra, Sítio malhada das aroeiras, em São Domingos do Cariri. Entrevista concedida em 17 de dezembro de 2020).

Analisando essas considerações sobre tradição e inovação, autores como Giddens (1997) compreendem que os guardiões da produção estabelecem rituais que conferem caráter prático como forma de preservação da tradição, onde são envolvidos elementos com força de união na elaboração e inovação do modo de produção tido como tradicional. Ortiz (2007) reflete sobre a ideia de tradição da modernidade, com componentes de uma memória internacional popular, onde seus membros estarão prontos para se reciclarem a todo tempo, atualizando seus conhecimentos. Olivier de Sardan (1995) através da sociologia do desenvolvimento, colaborou com estudos sobre a introdução da inovação em comunidades tradicionais, em países objetos das políticas de desenvolvimento.

A dissertação foi estruturada, além desta introdução, em três capítulos e as considerações finais. O primeiro capítulo, O queijo de coalho no Nordeste: o tradicional, o artesanal e suas reelaborações, foi idealizado com base em pesquisa bibliográfica para concepção do referencial teórico, fazendo uma breve retomada histórica do queijo coalho no Nordeste. Foram apontadas algumas definições do conceito do que é tradicional e artesanal, passando pelo debate sobre território. Em seguida, descrevemos um panorama sobre a Inovação, seus atores e políticas públicas, mostrando dados e estatísticas sobre a produção de leite e queijo na Paraíba.

O segundo capítulo, aprofunda a análise dos vetores que contribuíram para a Inovação e diversificação na produção de queijos artesanais no Cariri Paraibano. As dinâmicas de inovação na produção de queijos artesanais no cariri paraibano, não respondem a uma única causa, na verdade o que é possível identificar é uma confluência de um conjunto de vetores de inovação, que emergem a partir da realização da pesquisa de campo.

No 3º capítulo foi analisado o mercado e a proximidade do queijo como elemento de sociabilidade, pois o produtor do queijo também é o comerciante. Esses produtores estão envolvidos em cadeias de comercialização com clientes, de maneira que realizam o duplo papel de produzir o queijo artesanalmente, nos mesmos elementos de anos atrás, levando para as feiras, sendo uma característica que ainda se perpetua.

1.1 Dimensão metodológica

Buscando entender as relações de produção do queijo coalho artesanal sob a ótica da inovação da diversificação no Cariri Paraibano, tentamos direcionar a metodologia da dissertação para uma abordagem qualitativa, estabelecendo relação entre a produção acadêmica e outras fontes. Além disso, procuramos conversar com representantes de associações e entidades que têm relação com a produção de leite, que contribuem para o conjunto de transformações e inovações na produção artesanal de queijos no Cariri. Na dissertação foi inserido o procedimento metodológico da pesquisa qualitativa com ênfase na pesquisa etnográfica. Os métodos qualitativos, em sua maioria, são derivados dos estudos de campo e etnográficos da antropologia. Os pesquisadores que adotam a abordagem qualitativa se opõem ao pressuposto que defende um modelo único de pesquisa para todas as ciências, já que as ciências sociais têm sua especificidade, o que pressupõe uma metodologia própria, uma vez que o pesquisador não pode fazer julgamentos nem permitir que seus preconceitos e crenças contaminem a pesquisa (Goldenberg, 1999).

O sentido é formado pela experiência pessoal e social de cada indivíduo, é extremamente dinâmico e se refaz constantemente em cada ato discursivo, além de variar segundo o contexto em que se apresenta socioinstitucional, regional, individual (categoria de gênero, idade, classe e história pessoal), podendo cada indivíduo atribuir um sentido específico à mesma realidade conforme a sua posição e contexto de inserção. As principais características dos métodos qualitativos são a imersão do pesquisador no contexto e a perspectiva interpretativa de condução da pesquisa (Kaplan & Duchon,

1988). O pesquisador precisa fazer uma imersão no mundo dos seus sujeitos, não podendo ser observador neutro das atividades, mas de forma subjetiva tornar-se um deles.

A coleta de dados teve início no ano de 2019. Analisamos documentos para poder contextualizar o objeto da pesquisa e completar as informações através de outras fontes que também foram de grande relevância e importância, como reportagens de jornais, sites, blogs, redes sociais e relações de parentesco com pessoas do município de Serra Branca.

Os critérios para escolha dos entrevistados, foram adotados a partir de um universo que foi escolhendo esses atores, apresentando diferentes experiências em torno de um fenômeno. A pesquisa de campo foi iniciada com os primeiros contatos com produtores no período de setembro a novembro de 2019. Os primeiros contatos foram feitos por telefone, através de indicação de entidades e associações ligados a produção de leite e queijo, secretários de agricultura de alguns municípios, agentes políticos, presidentes de associações comunitárias dessas regiões, extensionistas rurais da EMPAER, vendedores que comercializam o queijo nas feiras livres e em feiras de produtores rurais. A partir dessas comunicações foram feitas algumas visitas para conhecer características dos entrevistados.

Nos primeiros dias do mês de março de 2020, foi dado início a fase de entrevistas de forma mais aprofundada, através da pesquisa de campo com a utilização de técnicas de pesquisa qualitativa, com entrevistas e observação participante, estabelecendo relação entre produção acadêmica e outras fontes. Com o decreto de calamidade pública no Estado, em decorrência da pandemia do Coronavírus, as viagens programadas para a pesquisa de campo foram canceladas.

Entre os meses de abril e outubro de 2020, o tempo foi dedicado às leituras e à escrita da fundamentação teórica, mas sempre em contato com os produtores através das redes sociais: WhatsApp e Instagram. Em novembro de 2020, as entrevistas foram retomadas, mesmo com a pandemia ainda em andamento, e foram agendadas e realizadas entrevistas até setembro de 2021.

Foram realizadas 15 entrevistas com os produtores de queijo, distribuídos em nove municípios do Cariri Oriental e Cariri Ocidental. As cidades selecionadas foram: Boa Vista, Cabaceiras, São Domingos do Cariri, São João do Cariri, São João do Tigre, Serra Branca, Sumé, Soledade, Taperoá. A escolha dos municípios se deu com o intuito de observar os indicadores de produção e suas peculiaridades.

As entrevistas foram feitas com os produtores em suas propriedades, nas queijeiras, em feiras agropecuárias, no festival do queijo de Soledade, durante a

comercialização dos queijos nas feiras livres e pela internet. Dois foram entrevistados na própria queijeira, 8 entrevistados em sua propriedade rural, 2 no Festival do queijo de Soledade, 2 entrevistados pelo Google Meet e uma entrevista foi realizada na feira livre. Normalmente as conversas duravam entre 30 minutos e 1h de duração, outras mais tempo, pois foram gravadas durante o processo do fazer do queijo. Os queijos tipo coalho são vendidos com preço médio de 25 reais por kg (quilograma), os queijos tipo cabra são mais caros e vendidos com valor médio de 20 a 35 reais a peça, com unidade de 250g a 300g (gramas). Fui muito bem recebida e acolhida por todos os produtores de queijo no cariri, sempre com sorrisos, cafés e muita degustação de queijos.

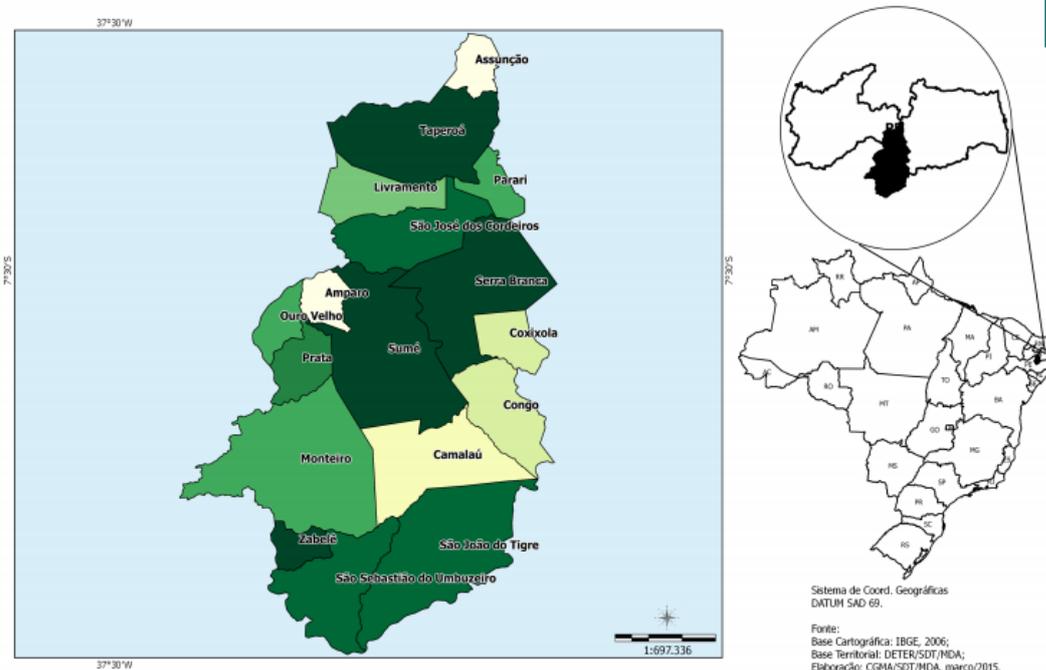
Quadro 1- Caracterização dos entrevistados

Produtor	Idade	Cidade	Hectare da propriedade	Tipo de queijo	Média de produção por dia
Fabiano Lira (Galego do queijo)	36	São Domingos do Cariri	10ha	Cabra	12 peças
Raquel Farias	42	Sumé	90ha	Coalho	10kg
Antônio Nogueira	50	Sumé	1ha	Coalho	50kg
Edvan Vilar	40	Serra Branca	30ha	Coalho	20kg
José Galdino	58	Serra Branca	20ha	Coalho	10kg
Roberto Brito	40	São João do Cariri	118ha	Cabra	6 peças
João Silva	68	São João do Cariri	50ha	Coalho	3kg
Maria do Rosário	68	Boa Vista	106 ha	Coalho	2kg
Lívia Vilar	44	Taperoá	964ha	Cabra	80 peças

			(Carnaúba)		
Maria do Socorro	61	Boa Vista	480ha	Coalho	15kg
Capribov Henrique Paz	37	Cabaceiras	Não informado	Cabra	40 peças
Marlene Lopes	40	Soledade	300ha	Coalho	6kg
Clara Melo	56	Soledade	25ha	Coalho	2kg
João Fernandes	45	São João do Tigre	32ha	Coalho	20kg
Severino Silva	73	São João do Tigre	320ha	Coalho	15kg

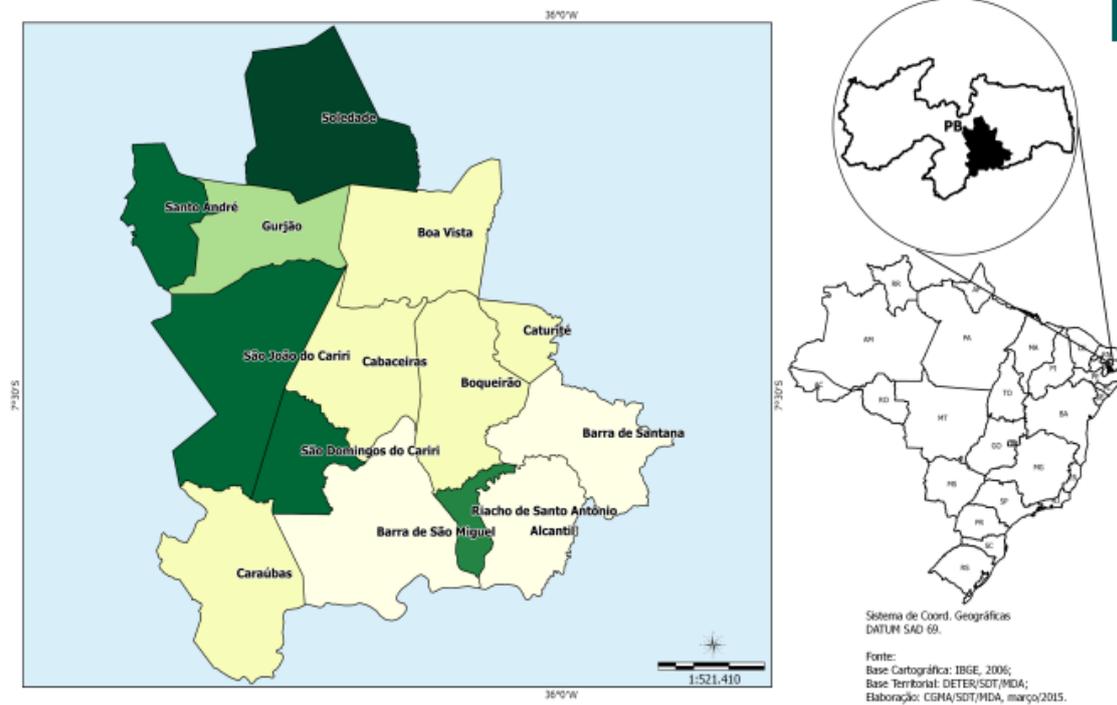
Fonte: Elaborado pela autora (2021)

Figura 2. Mapa do Território da Cidadania do Cariri Ocidental



Fonte: Elaboração: CGMA, mai/2015

Figura 3. Mapa do Território da Cidadania do Cariri Oriental



Fonte: Elaboração: CGMA, mai/2015

2. O QUEIJO DE COALHO NO NORDESTE: O TRADICIONAL, O ARTESANAL E SUAS REELABORAÇÕES

Não se sabe exatamente quando se iniciou a produção de queijos, mas admite-se que os primeiros queijos foram fabricados na região dos vales dos Rios Tigres e Eufrates há aproximadamente 8.000 anos. Seu aparecimento se deu a partir do comando de grupos humanos sobre a natureza, tendo relação com a domesticação de animais e plantas, cuja técnica chegou a agricultura. É provável que os leites fermentados e os queijos tenham surgido acidentalmente por serem armazenados em recipientes feitos de estômago de ruminantes. Esse método originário de coagulação do leite separado de ovelhas e cabras, notado e transformado pelo homem, produziu um alimento documentado pelas primeiras sociedades.

2.1 História do queijo coalho no nordeste: Breve abordagem

O queijo era feito de forma artesanal até bem pouco tempo, sendo ainda produzido em muitas regiões (ORDEÑEZ, 2005). Para Behmer (1984) a sua fabricação nasceu a partir da domesticação de animais produtores de leite. Em algum momento da ordenha a sobra foi deixada para consumo posterior, o espanto foi encontrá-lo em forma coagulada e soro, dando origem a coalhada, o que constituiu o queijo primitivo simples.

Na Europa, o crescimento do Império Romano fez com que receitas fossem modificadas e refinadas, foram os povos que mais divulgaram o queijo, elevando a iguaria obrigatória em banquetes e festas. Foi na Idade Média que algumas Ordens religiosas produziam o queijo com mais regras de higiene, e é onde surge o termo *formatium*, ou *queijo colocado na forma*. O surgimento das feiras a partir do renascimento comercial e urbano deu visibilidade a várias queijarias que ficavam em regiões mais afastadas ou de difícil acesso. O século XIX trouxe inovações tecnológicas como a pasteurização, e provocou o desenvolvimento acelerado do queijo que passou de uma produção mais artesanal a uma escala industrial.

Como na época do descobrimento do Brasil o costume era a importação de produtos da Europa, os primeiros queijos comercializados aqui foram o queijo Alentejo e o queijo Alemão. É possível que a produção de queijos tenha ocorrido com a chegada de ovelhas, cabras e vacas, sendo a pecuária substancial na produção de alimentos e auxiliar dos ciclos econômicos da Cana-de-Açúcar e da Mineração. O declínio desses ciclos fez com que a pecuária tomasse papel importante na produção e no

desenvolvimento de alimentos, ocupação e geração de renda. A partir desse momento a fabricação de queijos começou a ganhar visibilidade pela preservação dos nutrientes do leite cru, possibilitando seu mercado e oferta nas cidades que estavam nascendo.

Em História da Alimentação no Brasil, Câmara Cascudo (1967, p. 27) nos mostra através de diferentes contextos o gosto pelo queijo em distintos lugares, como também no Brasil.

O queijo nasceu de um estado superior da domesticação de animais. Edouard Desor (1811-1882) encontrara nas palafitas suíças uns vasos de barro com orifícios, identificados por ele como para esgotar o soro na fabricação do queijo[...]. Na época das cidades lacustres não creio que o gado estivesse em número e estado de domaçoão compatíveis com a incipiente indústria do queijo[...]. O queijo nasceu da coalhada, mas muitos povos chegaram ao queijo sem demorar no estágio anterior, como os lapões, fabricantes de queijos com o leite das renas que ainda possuem em grandes rebanhos. O tibetano tem a coalhada e a manteiga do iaque, mas não pensou no queijo. O queijo de cabra tem sua primazia no gosto popular na Itália, Portugal, Espanha, Brasil.

De acordo com Ulisses (2017), os queijos Nordestinos são descendentes dos queijos produzidos em Portugal, na região da Serra da Estrela, trazidos no período da colonização. A fabricação de queijos no Nordeste se deu a partir das primeiras fazendas instaladas nos sertões. As viagens naquela época eram em cima de burros, percorrendo grandes distâncias. Os chamados matulões eram bolsas feitas do estômago do boi, que transportavam leite e comida. Com o calor da viagem as enzimas do tecido bovino produziam uma transformação química no leite, a coagulação, a massa que ficava deu origem ao queijo coalho, as referências a este artefado remontam ao século XVIII.

O Historiador Inglês Robert Southey (1862), em seu livro sobre a History of Brazil, obra extensa do Brasil Colônia, descreve um cenário produtivo da grandeza do leite com a importação de vacas, cabras e ovelhas vindas da Europa e Cabo Verde, do qual eram produzidos queijos e manteigas. Ele narra que no sertão de Pernambuco, os queijos eram maravilhosos quando novos, mas se tornavam rígidos com o passar dos dias e de algumas semanas. As competências para produção do queijo eram mínimas, é possível que Southey se referisse ao antepassado do queijo Coalho, que tinha forte ligação com vínculos culturais, artesanais e regionais na sua produção. Essa suspeita teria fundamento porque não entravam as etapas básicas de fabricação preservadas até hoje, como a coagulação do leite, a prensagem, enformagem, a salga e a firmeza.

A pecuária teve importante contribuição no avanço do território com migrações, esse crescimento proporcionou a presença do queijo coalho na alimentação do nordestino.

O queijo curado foi presente nos alforjes dos viajantes (comboeiros) e de muitos vaqueiros nas longas jornadas desbravando o Norte e Nordeste do século XVII ao início do século XX. Era comido com carne seca, rapadura e farinha, ao mesmo tempo que transportavam os alimentos expandiam o gado em direção a venda desses animais (ULISSES, 2017).

Das embarcações em caixa de madeira, à produção para sobrevivência de famílias, a comercialização nas feiras livres pelos comboeiros até as pequenas queijarias familiares, sua produção foi historicamente ligada a economia de subsistência fazendo com que muitas famílias tivessem acesso como complemento alimentar, renda e elemento de sociabilidade.

Do queijo primitivo aos tipos mais finos e sofisticados a evolução foi lenta porque não se conseguia identificar os fenômenos microbiológicos e bioquímicos. A produção atual dos queijos está dividida entre a produção industrial em grande escala e as produções artesanais que preservam o sistema mais tradicional na produção.

2.2 O Tradicional, Artesanal e seus significados

Para proposta da dissertação é necessário procurar-mos elementos que definam os conceitos do que é tradicional e artesanal, para esclarecer essas categorias e construir evidências para avançar na construção do nosso tema. Os chamados produtos tradicionais são preparados a partir de técnicas desenvolvidas através do tempo em que seu saber foi elaborado e transmitido a partir de gerações.

Giddens (1997) nos dá elementos para entendermos a tradição e seu significado através de uma ordem pós-tradicional, relacionando como uma cola que une as ordens sociais pré-modernas e o caráter repetitivo da tradição. De acordo com esse discurso a tradição está ligada diretamente ao tempo ou ao controle do tempo, resistindo as mudanças. Tais conexões podem ser identificadas nas falas de Giddens,

[...] a tradição é uma orientação para o passado, de tal forma que o passado tem uma pesada influência ou, mais precisamente, é constituído para ter uma pesada influência sobre o presente. Mas evidentemente, em certo sentido e em qualquer medida, a tradição também diz respeito ao futuro, pois as práticas estabelecidas são utilizadas como uma maneira de se organizar o tempo futuro. O futuro é modelado sem que se tenha a necessidade de esculpí-lo como um território separado. A repetição, de uma maneira que precisa ser examinada, chega a fazer o futuro voltar ao passado, enquanto também aproxima o passado para reconstruir o futuro. (GIDDENS, 1997, p.80).

A tradição no sentido de repetição, não implica que sejam estáticas, e que não sofram transformações, mas sim que ocorram significativas mudanças no decorrer do tempo. Profundamente arraigados, as tradições se desenvolvem e amadurecem, ou enfraquecem e “morrem”. A totalidade de uma tradição, ou a autenticidade depende da continuidade de sua interpretação para diferenciar os laços que unem o presente e o passado “é mais importante para defini-la como tal do que seu tempo de existência”. (GIDDENS, 1997, p. 80)

A compreensão de Giddens sobre tradição está ligada à memória, aos rituais, onde os “guardiães” agregam as ações práticas com o passado na conservação da tradição. “Os guardiães, sejam eles idosos, curandeiros, mágicos ou funcionários religiosos, têm muita importância dentro da tradição porque se acredita que eles são os agentes ou mediadores essenciais, de seus poderes causais” (GIDDENS, 1997, p.83). No caso do queijo coalho, os guardiães da produção estabelecem rituais que conferem caráter prático como forma de preservação da tradição, onde são envolvidos elementos com força de união na elaboração e inovação do modo de produção tido como tradicional.

Em *Mundialização e Cultura*, Renato Ortiz (2007), define o significado de tradição em duas concepções. Tradição como continuação do passado distante, em oposição à modernidade, em que as culturas populares na América Latina representam esse mundo, onde a vida no campo e os trabalhos rurais são essenciais e anteriores à Revolução Industrial. E a ideia de Tradição da modernidade, com componentes de uma memória internacional popular, onde seus membros estarão prontos para se reciclarem a todo tempo, atualizando seus conhecimentos. “Passado que se mistura ao presente, determinando as maneiras de ser, as concepções de mundo. Cultura-identidade, referência para os comportamentos, enraizando os homens na sua mobilidade”. (ORTIZ, 2007, p.213). O queijo nessa perspectiva pode ser recriado e renovado, aliando seus aspectos do passado mesclando com o presente. As mudanças precisam ser percebidas e analisadas pelos atores envolvidos, as famílias produtoras.

Para refletir sobre aspectos culturais e analisar produtos artesanais é pertinente entender a definição de cultura. Para a Antropologia, a cultura é flexível, maleável às inovações e a movimentos que possam mudar seus cursos, incluindo significados novos sem perder sua natureza e características que as distinguem das demais. Geertz (2008), pensa a cultura como teia de significados que o homem teceu durante a vida.

O conceito de cultura ao qual eu me atendo não possui referentes múltiplos nem qualquer ambiguidade fora do comum, segundo me parece: ele denota um padrão de significados transmitidos historicamente, incorporado em símbolos, um sistema de concepções herdadas expressas em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida (GEERTZ, 2008, p. 66).

Laraia (1996) reitera que o homem é resultado do ambiente cultural em que foi socializado. É fruto de um processo cumulativo refletido em conhecimento produzido por gerações que o precederam. “A manipulação adequada e criativa desse patrimônio cultural permite as inovações e as invenções”. (LARAIA, 1996, p. 46). A compreensão da cultura como linguagem de ordens e regras que está na cabeça das pessoas, e não nos comportamentos, autoriza pensar diversas formas de práticas e mudanças das culturas.

Os alimentos tradicionais ou produtos tradicionais, são carregados de história e fazem parte de determinada cultura. São produzidos com matérias primas locais (insumos locais), sua fabricação é em pequena escala, empregando o método tradicional. Esse alimento é o resultado do saber-fazer regional, do saber histórico e do caráter do próprio agricultor. Marcado por relações e tradições familiares, recriam e produzem uma arte construída ao longo do tempo (RIBEIRO E MARTINS, 1995).

A discussão feita por Cruz (2012), sobre produtos tradicionais é de que são práticas de produção e fabricação, em inúmeros contextos rurais, que seguem algumas práticas rituais, comandadas por produtores que possuem conhecimento e autoridade necessários para manter a produção. Referem-se a modos de produção que compreendem não somente o alimento, mas o sistema de uma maneira geral, desde a origem da matéria prima, passando pelo armazenamento e consumo, estimulando no presente, os laços que ligam o passado ao futuro. Pelo elemento queijo são acionadas categorias como a tradição, cultura, sabor, símbolos, família e história, como redes de representações que envolvem a história específica de certas comunidades, de grupos, de um território ou mesmo uma região, os tornando únicos.

O conceito de artesanal está ligado a definição de produtos artesanais na proporção que esse saber-fazer é produzido com técnicas que foram definidas ao longo dos anos, anteriores à Revolução Industrial. Fabricado através de métodos manuais, onde o produtor detinha todas as etapas do processo produtivo. Pertencia, as famílias o conhecimento do manuseio dos utensílios, equipamentos, a matéria prima (leite), para elaboração do queijo como resultado final. Cruz (2012), reitera que diferente de alimentos tradicionais, existem alimentos artesanais, preparados em pequenas proporções, sem a

técnica de processos, que não foram estabelecidos em épocas passadas, e que necessariamente não possuem um saber-fazer tradicional, mas que são considerados apenas artesanais e não necessariamente tradicionais.

Na perspectiva de Meneses (2006), para explicar os saberes e técnicas de um produto artesanal, é preciso, encaixá-lo em um conjunto de manifestações da cultura que indicam a identidade de um grupo social. É pegá-lo como ação arraigada nas relações humanas que construíram um procedimento histórico próprio. “identificável e interpretável e que continua em processo dinâmico de construção cultural, mesmo marcado por uma reprodução tradicional em seu lento processo de mudanças e de adaptações” (MENESES, 2006, p. 08).

O saber de um homem rural está associado a herança da sua técnica que vê seu agir vinculado ao outro e ao meio ambiente. A elaboração do queijo e os conhecimentos que lhe são intrínsecos não se separam da concretude do lar, da cozinha, das técnicas de produção, do seu lugar e dos seus valores.

Klass e Ellen Woortmann (2005), remetem a lógica das dimensões simbólicas de saberes e sabores tradicionais a partir do que Bordieu definiu como *habitus*, onde o saber social se estabelece através do equilíbrio entre continuidade e mudança. Esses saberes e sabores são estabelecidos através de processos internalizados que conduzem a hábitos que se adaptam a acontecimentos geográficos ou históricos. Tais *habitus* também podem aceitar inovações ou rejeitá-las, com novos tipos, desprezando antigas formas, incluindo novos equipamentos ou mesmo variedades de alimentos. A comida é um meio de traçar distinções sociais e ao mesmo tempo de sociabilidade, sofrendo mudanças no tempo através de inovações tecnológicas, novas noções de saúde e mudanças demográficas. Um alimento se torna comida através do caminho realizado do plano da natureza para o da cultura por meio da culinária.

A comida, é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social (WOORTMANN, K, 2006, p. 32).

Diversos países procuram preservar seus queijos artesanais feitos de leite cru, seja no olhar para o modo de fazer ou para instrumentos formais de reconhecimento. O

movimento social no sentido de idealização do rural, Slow Food⁵, se baseia na defesa de tradições regionais mais valiosas, sua filosofia defende o acesso e o consumo de alimentos que são bons para quem come e para quem produz, além de bom para o planeta. Uma das bandeiras do movimento nos anos 2000, foi de proteção aos produtores de queijo de leite cru. Defendem o direito de produção do queijo sem a imposição das autoridades em estabelecer padrões, controles de higiene e segurança alimentar. Acreditam que pressões da indústria e do mercado podem contribuir para o desaparecimento desses pequenos produtores.

Essa concepção e filosofia do Slow Food acredita que a pasteurização mata microorganismos, mas ao mesmo tempo pode excluir a maturação do queijo que é rico em microflora e aprimora as características do produto que é maturado. Foram catalogados pelo movimento mais de 500 queijos, juntando milhões de produtores de queijo para salvar mais de 100 queijos tradicionais em 500 países.

Para Portilho (2008), a atuação na esfera pública e a ação política movem-se através do consumo, frequentemente a partir das formas habituais de participação, que são os partidos políticos, eleições, sindicatos, eleições, manifestações, movimentos sociais, etc. Constrói-se assim, uma nova categoria, o “consumidor responsável”, que expressa comprometimento com questões ambientais, se identificando como um ator social importante e se auto atribui com deveres e responsabilidades com a mesma.

Os consumidores, ao contrário do que é correntemente percebido, não são os atores sociais privilegiados na mudança da sociedade em direção à sustentabilidade. Também não são vítimas passivas e manipuladas das forças dominantes de produção. Mas, se considerarmos que a mudança social não se dá apenas de forma radical e grandiosa, poderemos considerar o campo do consumo como uma necessária extensão das novas práticas políticas que surgem no centro da modernidade contemporânea (PORTILHO, 2005, p. 169).

Os movimentos de valorização dos alimentos tradicionais em espaços rurais, também tem ganhado espaço nas universidades através de pesquisas acadêmicas e em debates políticos, principalmente na Europa. Renata Menasche (2003) em pesquisa sobre representações sociais no Rio Grande do Sul, apresenta indícios dessa valorização do que é natural, do alimento fresco, caseiro, tradicional, puro, apontado como de melhor qualidade e gosto em contradição ao que é produzido de forma industrial, caracterizado como artificial e visto como distante e processado, vindo de lugares distantes.

⁵ Nessa perspectiva, ver <https://www.slowfood.com/pt-pt/> Acesso em: 25 de agosto de 2020.

A valorização, argumenta Cruz (2012), do rural ou sua romantização se dá pela possibilidade de enaltecer um período passado, onde não existiam riscos. Esses atributos estão associados ao natural, a produção no ambiente doméstico. Hoje em dia são feitos longe da sua origem e os consumidores assistem a vários casos de contaminação de alimentos. Os aspectos de origem e produção local são valorizados e desejáveis. “Reconhecimento e legitimação do conhecimento local, que não consiste somente em importante recurso para desenvolvimento local, mas também é elemento constitutivo da identidade de comunidades rurais e da construção de seus sentidos de lugar” (CRUZ, 2012, p. 68).

Ao longo da história os produtos tradicionais foram sinônimo de decadência socioeconômica de um local, devido as transformações industriais e massificação de produtos. Krone (2009) ressalta que o progresso tecnológico e científico ampliou a diversidade de alimentos no mundo inteiro, mas ao mesmo tempo possibilitou insegurança em relação a perda do controle dos processos desses alimentos. No passado esses alimentos eram produzidos e feitos em pequenas partes de produção agrícola, no presente essa responsabilidade e conhecimento passou lugar para as indústrias, transformando o cliente em alienado das técnicas.

2.3 Produtos alimentares tradicionais e o debate sobre território

O ambiente rural configura um espaço diverso com diferentes práticas, entre elas a agricultura familiar que exerce importante papel na produção de alimentos, produtos artesanais e comerciais, se apropriando simbolicamente do espaço, convertendo-o em território. Nessa busca a pecuária, herança cultural que atravessa o nordeste, é símbolo de sua identidade e resiste como atividade econômica essencial em determinados territórios.

O território se apropria do espaço de forma simbólica, em que pessoas e comunidades realizam a posse de um determinado espaço, mesmo que seja de forma passageira, aleatória e acessível de acordo com a escala em que for vista. Peculiaridades comuns ao território são seu povo, sua área, seus recursos, limites, fronteiras e seu poder. Para que exista é necessário que se tenha o espaço, os atores e o poder. Nesses espaços os atores se relacionarão na forma de controle e domínio exercendo assim poder.

A esse respeito Souza (2008) observou que o território não deve ser reduzido a sua ligação com o Estado, mas que é construído e desconstruído dentro de diferentes escalas temporais como os séculos, as décadas, anos, meses e dias, podendo ter traço

permanente ou mesmo uma existência periódica, cíclica, tornando assim sinônimo de espaço social. O autor vê o território como “um campo de forças, uma teia ou rede de relações sociais que, a par de sua complexidade interna, define, ao mesmo tempo, um limite, uma alteridade” (SOUZA, 2008, p. 86). O toma de forma flexível a partir e moldado pela sociedade, dinâmico e não necessariamente correspondendo a grandes extensões físicas e também não subjugado a uma só forma de poder.

O elemento conflito surge em Zibech (2015) ligado a relações de poder no sentido de dar forma aos territórios. Perante o avanço de desestruturação de territórios e de sua recomposição, o conflito pode ser entendido no sentido global e local, sem esquecer dos seus aspectos culturais e políticos. “Nem a diferença sociocultural, nem os territórios que a hospedam são dados de realidade, mas construções cotidianas. Longe de serem essências, trata-se de criações e recriações permanentes” (ZIBECHE, 2015, p.99).

Milton Santos (2002) percebe que território é o lugar onde a história do homem se realiza desde a expressão da sua presença, assinala o autor:

O território não é apenas o conjunto dos sistemas naturais e de sistemas de coisas superpostas; o território tem que ser entendido como *território usado*, não o território em si. O território usado é o chão mais a identidade. A identidade é o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é o fundamento do trabalho; o lugar da residência, das trocas materiais e espirituais e do exercício da vida (SANTOS, 2002, p. 14).

Santos (2002) enfatiza que o território é o chão, mas que a população é a sua identidade, são o fato e a sensação de pertencer, de fazer parte, sendo sinônimo de espaço habitado, espaço humano. É o alicerce do trabalho, da casa, das mudanças espirituais e materiais e do que influencia diretamente a sua vida. Levando em consideração as formas de apropriação, o território pode ser entendido, a partir de seus usos, como espaço modificado pela técnica, pelo trabalho, sendo palco e ator nas relações que ali são produzidas.

Saquet (2013) sintetiza dimensões econômicas, culturais e políticas quando define território como produto histórico e condição de processos sociais, com contornos e territorialidades que fazem relação entre a sociedade e a natureza. O caráter político faz com que a sociedade local se articule através de uma capacidade de autogestão. Nesse sentido o autor valoriza a natureza, a ajuda mútua, o pequeno comércio, a autonomia, o trabalho do agricultor, a cooperação, os saberes populares, o patrimônio cultural-identitário, os marginalizados, as microempresas, a biodiversidade e a vida de uma

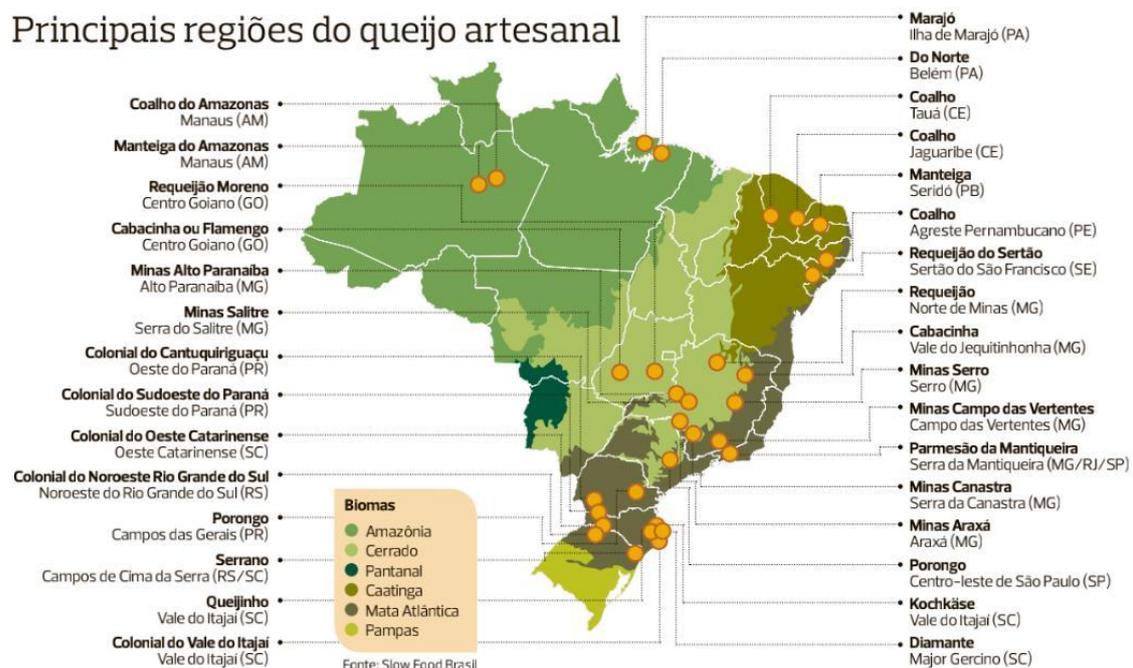
maneira geral:

O território é entendido como lugar de relações sociais; de conexões e redes; de vida, para além da produção econômica, como natureza, apropriação, mudanças, mobilidade, identidade e patrimônio cultural; como produto socioespacial e condição para o habitar, viver e produzir. A identidade é compreendida para além do sentido de pertencimento a um lugar (SAQUET, 2013, p.118).

O território se apresenta como um espaço socialmente construído, contendo particularidades naturais, que são socializadas e internalizadas através dos valores e normas, da sua história, caracterizando assim a organização da sua produção. “O território é o lócus não exclusivo da produção de bens, mas, simultaneamente, da cultura materializada pelas crenças, predisposições, motivações de forma dinâmica” (MENEZES, 2009, p. 200).

Nesse contexto Krone e Menasche (2009) observam a importância dos produtores agrícolas locais na formação de uma nova prática de desenvolvimento territorial, estimulada por atributos e características de produtos que se associam a uma imagem territorial.

A Figura 4. Mostra o mapa dos queijos artesanais no Brasil em junho de 2019.



Fonte: <http://www.queijocoalhoBrasil.com/resgate-do-queijo-artesanal/mapa-dos-queijos-artesanais-do-brasil-junho2019/>, Acesso em dezembro de 2019

O desenvolvimento territorial é compreendido a partir de uma concepção coletiva e social, em que o território é visto como um lugar adequado e próprio de um grupo que divide seus valores culturais, tornando-se centro do desenvolvimento como agente de transformação. “O território consiste na apropriação, em um espaço vivido no qual os projetos e as representações vão provocar comportamentos específicos, refletindo a subjetividade que os indivíduos adquirem no cotidiano” (MENEZES, 2009, p. 198).

A territorialidade diz respeito a ocupação do espaço, transformado a posteriori em território. Machado (1997, p. 260) defende que:

O território envolve não apenas o espaço físico ou material, mas também tudo que uma sociedade pode comportar como ideal, como representações, sentimento de vinculação de comportamentos individuais ou de instituições que participam de uma organização espacial.

A compreensão do desenvolvimento territorial valoriza simbolicamente os alimentos, sua ligação com a cultura e a identidade dos territórios de origem, ajudando produtores e produtos a socializarem suas potencialidades no meio rural. Hoje podemos observar um movimento de resgate de alimentos provindos de sistemas de produção localizados, e o surgimento de mecanismos de certificação, selos de qualidade, os processos como os de Indicação Geográfica, políticas públicas que tem como objetivo promover e proteger produtos desse tipo (MENACHE; KRONE, 2010).

Possibilitam que produtos feitos em algumas regiões obtenham características peculiares e próprias de produtos artesanais, as quais não são encontrados em outros lugares. “As políticas de valorização de produtos locais, tradicionais ou artesanais têm se constituído em ferramenta de desenvolvimento em áreas economicamente menos favorecidas” (VALENTE et, al., 2012).

O queijo artesanal como um produto de identidade local, vetor de exercício de cidadania de um povo inserido em determinado espaço, característico de uma paisagem carregada de memórias e simbologia cultural para ressaltar a cultura da região, se apresenta como possível e viável socioeconomicamente. E nesse sentido é importante não desperdiçar as possibilidades, que segundo Carlos Brandão, o semiárido está cheio de

pontos instigantes de desenvolvimento, mas na prática não se opera da melhor forma, matando a discussão e a oportunidade de aproveitar da melhor forma o que a região oferece (BRANDÃO, SIQUEIRA, 2013).

Segundo Brandão (2015), as escalas espaciais também fazem parte da arena política, é lócus de exercício de poder e hegemonia, que permite esclarecer e contrapor poderes, delimitando, tomando escala como representação, em que atores e sujeitos politicamente formados buscam dar determinado sentido simbólico e material a suas intervenções, ações e decisões. Ultimamente os debates sobre território e desenvolvimento territorial ocorrem pela ação de atores sociais que ocupam espaço determinado, nomeados na forma de identidade individual e social, com referências familiares e profissionais.

O conceito de *terroir*⁶ está ligado a um território com microclima e solos que conferem características diversas a um produto. Originada da palavra francesa, é uma ligação dos espaços físicos e humanos na produção alimentar. Também é empregado no sentido histórico, arraigado em um saber fazer local, próprios de uma área geográfica.

Território vincula-se às condições existenciais e vivenciais de seres vivos, em especial, dos humanos. Etologicamente, a territorialidade humana é análoga à dos animais, posto que é condição de subsistência. Vincula-se ao espaço social do cotidiano com concepção geográfica, política e cultural. É espaço necessário à vida, ao trabalho, ao afeto entre pessoas, áreas de poder e domínio, daí remeter às fronteiras entre povos e grupos. (CORIOLANO; SAMPAIO, 2012, p. 7)

O desenvolvimento local, visto pela ótica do *terroir*, classifica o território como visão histórica e cultural, como espaço físico e território como âmbito de articulação de atores. Ao pensar o território como espaço físico é demarcado onde são estabelecidas políticas de desenvolvimento. Ao passo que ao considerá-lo como articulação de atores, são os responsáveis pelas lógicas de produção, é o que defendem Malafaia; Azevedo e Barcellos (2011).

2.4 Políticas Públicas e Desenvolvimento Regional

O progresso enquanto discurso de dominação de poder, é um mito renovado,

⁶ Terroir (lê-se terroar) é uma região delimitada pela associação de características do lugar-geografia, natureza, clima, flora bacteriana, umidade etc – a fatores sociais, resultando em produto bem específico. É uma palavra francesa originária do grego ‘terium’, ou território, que se popularizou primeiro por distinguir regiões produtoras de vinhos, mas atualmente é utilizada para queijos e outros alimentos.

interessado em mostrar que a história tem um destino certo e ilustre. Segundo Dupas (2012), a ideia de progresso está ligada a um maior número de existências felizes. O mito fundador da modernidade, cujo desenvolvimento faz parte, está fundamentado no acúmulo de conhecimentos científicos e tecnológicos e a melhoria espiritual e moral do homem. “os termos evolução, desenvolvimento e progresso, passaram a ter o mesmo sentido, sempre associados à evolução tecnológica” (DUPAS, p.46). Esse mesmo discurso comandado pelas elites também traz a concentração de renda, exclusão, desigualdade, danos ambientais, guerras, restrição de direitos e danos ao meio ambiente.

O Estado é resultado de um processo histórico de concentração do poder, que teve início na Europa, na Idade Moderna. Esse processo constituiu o que chamamos de organização burocrática do Estado e o reconhecimento dos direitos dos cidadãos. Esse estado de direito tem como base um sistema de proteção social onde o Estado garante uma renda mínima para saúde, habitação, saneamento, segurança, educação, nascendo assim o Estado de Bem Estar Social.

Essas Políticas Públicas desejam o bem comum e visam criar um ambiente de harmonia através de diálogos com tendências a promover e facilitar a participação e os anseios da sociedade, compreendendo suas demandas. A administração pública atua entre o estado e a sociedade, para isso, precisa estar bem estruturada para trabalhar de forma eficiente em prol da sociedade.

A função do Estado-nação no mundo contemporâneo é a de ampliar de forma sistemática as oportunidades individuais, institucionais e regionais. Deve preocupar-se, também, em gerar estímulos para facilitar a incorporação de novas tecnologias e inovações no setor público que proporcionem as condições exigidas para atender as demandas da sociedade contemporânea, (...) O Estado, nesse modelo, por meio da administração pública, tem a responsabilidade de atender às demandas da sociedade, com serviços públicos de qualidade e transparência (PEREIRA, 2008, p.3).

A Política Pública é uma ação de estado direcionada a sociedade como um todo e não direcionada a determinados grupos. O Estado atua com os resultados que são obtidos após a implantação dessas políticas, beneficiando um grupo social significativo. O fato de o governo não tomar uma atitude, ele também está fazendo política.

Elementos da política são essenciais para que ações estratégicas possam alcançar objetivos desejados. A *formulação*, envolve a materialização da política relativa a formação de acordos políticos, econômicos e técnicos, prósperos para que saia do papel e se construa a necessidade de encarar o problema. A *implementação*, engloba a forma

como as medidas vão ser executadas pela máquina do Governo, junto ao seu corpo administrativo e de recursos humanos, uma adequação entre a causa e o efeito desejado. O *Monitoramento*, são as ações relativas ao impacto da execução das Políticas Públicas.

Para Marta Rodrigues (2010), a *Avaliação*, “oferece subsídios que possibilitam perceber em que medida as metas foram, de fato, atingidas e orientar a tomada de decisões sobre o futuro dessas ações”, passando a fazer parte como uma atividade frequente do processo. Sobre as Políticas Públicas no semiárido, Nascimento, acrescenta que:

A noção de convivência com o Semiárido tornou-se um modelo operacional importante nas Políticas Públicas regionais, enfatizando as condições técnicas e de produção apropriados espacialmente pela sociedade. Constata-se que muitas das experiências (...) não devem ser encaradas mais como auto-suficientes, nem deixar que sigam trajetórias erráticas em função da ausência de planejamento público propriamente dito, o que torna imprescindível tratá-las de forma mais abrangentes do ponto de vista socioespacial (NASCIMENTO, 2008, p.13).

Furtado (2013) reconhece no desenvolvimento econômico uma indiscutível importância histórica, cultural e social, necessária para assumir nosso contexto histórico criando alternativas específicas para não reproduzir modelos construídos por outros países vistos como desenvolvidos, e que por este motivo, se tornem modelo de reprodução para que se alcance o desenvolvimento.

Os arranjos produtivos locais (APLs), enquanto política, podem contribuir, pois se alicerçam através de vínculos de produção, aprendizagem e cooperação, a partir da composição de agentes políticos, econômicos e sociais localizados em uma mesma área. As execuções de políticas públicas podem colaborar e incentivar esses arranjos permitindo um amplo conhecimento da realidade local, como um novo entendimento de políticas de desenvolvimento regional, que priorize a redução de desigualdades sociais, gerando trabalho, renda e emprego. Cassiolato e Lastres (2003), ressaltam que a composição de arranjos e sistemas produtivos locais estão ligados ao caminho histórico percorrido e formado por identidades e vínculos territoriais (regionais e locais), criados por uma estrutura social política, econômica e cultural coletivas.

Ao longo das últimas décadas, áreas rurais inseriram novas tecnologias ao seu fazer produtivo, refletindo nos diversos grupos que compreendem essas áreas. O Censo Agropecuário de 2006, mostrou que 84% dos estabelecimentos agrícolas são ocupados por agricultores familiares. E que a maior parte do leite produzido no país provém da agricultura familiar, regularizado de forma comercial através das políticas dos programas:

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE). Essas políticas tem contribuído para que mais de 100 mil empreendimentos rurais produzam queijo artesanal, garantindo emprego na zona rural, renda para esses produtores, sustentabilidade social, ambiental e econômica.

Historicamente o cariri paraibano, registra-se a produção de queijo artesanal, principalmente o tipo coalho (frescal, feito de leite de vaca), tipo manteiga (leite de vaca) e tipo cabra (frescal, leite de cabra), envolvendo dezenas de famílias diretamente e indiretamente, e centenas de produtores de leite. Nas últimas décadas os produtores de queijo artesanal no interior da Paraíba, como em outras regiões do Brasil tiveram que enfrentar os desafios de introduzir inovações em seus processos produtivos sem perder algumas das características que distinguem esse produto.

A região do Cariri paraibano, no final da década de 1980, foi conduzido a um processo de transformações de garantias constitucionais quanto ao combate à fome e pobreza rural. Houve uma fragmentação fundiária e a partir disso foram criados assentamentos nas áreas de terras centenárias, ocasionando desapropriação e ocupação dessas áreas. Foi criada em 1995 uma rede de crédito para agricultura familiar (PRONAF), e uma rede de políticas públicas que melhoraram a vida da população dessa região como, aposentadorias, programa de transferência de renda bolsa família (2003), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) criado em 2003, em 1983 o Programa Nacional de Alimentos Escolar (PNAE) e o considerável aumento do salário-mínimo a partir de 2003 (BACELAR, 2010).

Esse contexto propiciou uma proposta de desenvolvimento regional formada pelo Pacto do Cariri que incentivou à caprinocultura, através de políticas públicas que envolveram o governo estadual e as prefeituras. Em parceria com o SEBRAE (2009), a partir de 1999, diversos municípios do Cariri se organizaram para elaborar projetos de desenvolvimento para a região, e a caprinocultura foi identificada como atividade com potencial de crescimento socioeconômico, pois a quantidade do rebanho caprino era expressiva, essas políticas para geração de emprego e renda a partir de competências locais também tinham como efeito reduzir o fluxo migratório do campo para a cidade.

A produção do leite de cabra transformou-se em empreendimento promissor a partir do momento em que o Conselho Estadual de Segurança Alimentar (CONSEA), incluiu o leite de cabra no Programa do Leite da Paraíba, que opera de acordo com recursos do Programa do Leite do Governo Federal (ANDRADE, 2007).

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), é uma política pública criada em 2003, com base em lei federal, em articulação com o CONSEA no contexto das estratégias do Programa Fome Zero, na intenção de comprar alimentos que são produzidos pela agricultura familiar e distribuir para famílias em contexto de vulnerabilidade alimentar e minimizar a falta de alimentos. Esse ambiente produziu mudanças como a permanência de agricultores no campo, viabilizando a comercialização de seus produtos e a venda de seu excedente.

Conforme dados da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, o Estado da Paraíba é o maior produtor de leite de cabra do país, com produção de 5 milhões de litros de leite por ano. Os dados mostram que o PAA-modalidade leite no estado, corresponde a 1.300 produtores rurais, distribuídos por 73 municípios, beneficiando uma média de 30 mil famílias, com produção diária de 27 mil litros de leite por dia. Constitue principal atividade econômico de mais de 50 cidades do semiárido Paraibano. Recentemente foram liberados recursos do Governo Federal na ordem de 19 milhões do Ministério da Cidadania e 4,72 milhões do Estado, esses recursos terão impacto direto na economia do Cariri.

A maior parte do leite que é produzido no país advém da agricultura familiar, hoje institucionalizada de forma comercial pelos programas: Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE). Essa conjuntura de desenvolvimento da produção de queijos de cabra no Cariri, tem relação direta com o estímulo a atividade leiteira dos rebanhos caprinos, que antes era basicamente para corte. Como o PAA não tinha como receber todo o leite, esse excedente foi sendo aproveitado para derivados como queijo, iogurtes e manteiga.

As Indicações Geográficas (IGs), em seu conceito, são compreendidas pela ótica da economia como estratégias para agregar valor a produtos ou serviços que têm características próprias referentes ao território ao qual estão inseridos, e, assim, fortalecer o desenvolvimento territorial. O registro de Indicação Geográfica (IG) permite dois tipos de proteção para territórios cujos produtos ou serviços são característicos do seu local de origem (INPI, 2000), o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de distingui-los em relação aos similares dispostos no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de fatores naturais de solo, vegetação, clima.

A proteção desse tipo de IG, segundo França e Fernandes (2015), recebe o nome de Denominação de Origem (DO) em função das peculiaridades do saber fazer da comunidade local, do sabor, do estilo, da qualidade, garante tipicidade devido ao meio

geográfico. Recebe o nome de Indicação de Procedência (IP), porque indica o país, cidade, região ou a localidade que tenha se tornado conhecida pela produção ou fabricação de determinado produto. A Indicação Geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção de produtos tradicionais com reputação oriundos de determinadas regiões. Se essas políticas forem implementadas, podem gerar desenvolvimento regional, objetivando melhorias econômicas, culturais e sociais. Possibilitando aos cidadãos inseridos nessas áreas uma nova construção como sujeitos históricos.

De acordo com o Ministério da Agricultura (2019), o governo regulamentou a venda interestadual de alimentos artesanais, o chamado Selo Arte. Foi instituído pela lei 13.680 de 14 de junho de 2018, e regulamentado pelo decreto 9.918 de julho de 2019. Regulariza os produtos alimentícios de origem animal, desde que sejam feitos de forma artesanal, permitindo a comercialização desses produtos em todo território nacional. O decreto determina também que os produtos artesanais devem ser submetidos a um controle do serviço de inspeção dos Estados e do Distrito Federal, com produtos que mantenham suas singularidades, características tradicionais, regionais e culturais.

A estimativa do Ministério da agricultura é de que 170 mil produtores de queijos serão beneficiados. Essa certificação também contemplará outros produtos artesanais, como, mel e embutidos, inicialmente os produtos lácteos terão prioridade. O Selo Arte vai modificar uma legislação de 1950, que tratava da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. O Ministério da Agricultura estabelecerá quais serão os critérios para comercialização interestadual desses produtos, certificando as exigências sanitárias e preservando as características da produção artesanal que representam a relação entre cultura e o território.

Está previsto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), desde o final de 2020, a implantação de um projeto voltado para a organização das cadeias produtivas artesanais do queijo coalho no Vale do Jaguaribe, no Ceará, e do queijo caprino nos Territórios do Cariri Paraibano. As ações são resultado do AgroNordeste, em parceria com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), a Fundação Parque Tecnológico da Paraíba (PaqTcPB), a Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) e a Incubadora de Agronegócios das Cooperativas, Organizações Comunitárias, Associações e Assentamentos Rurais do Semiárido da Paraíba (IACOC).

O projeto denominado de “Roteiro do Queijo Artesanal-Paraíba e Ceará”, também pretende mapear a produção de cachaça na região do Brejo Paraibano. Visa ressaltar os tipos de produção, a organização e comercialização de produtos; resgatar saberes e

fazerem, e georreferenciar localidades de produção de queijos e cachaças. Uma das finalidades também é adequar o Selo Arte para estruturar a cadeia produtiva da produção de queijos, possibilitar a valorização por meio da gastronomia e criar um aplicativo para estímulo das cadeias curtas de comercialização dos roteiros. Os recursos para implantação do projeto giram em torno de R\$ 1 milhão, e está dividido em sete etapas (MAPA, 2020).

A partir do momento em que os produtos artesanais, entre eles, o queijo, estão sendo mais valorizados, é um bom período para o desenvolvimento desses produtos. Deve-se levar em consideração o papel do Estado para desenvolver políticas públicas que se adequem, promovam e protejam esses produtos inseridos em sua realidade e origem, valorizando não só o produto, mas toda a dimensão histórico-cultural. As políticas de desenvolvimento têm que ajustar-se com as características da fabricação tradicional para que sejam valorizados e respeitados em suas particularidades.

2.5 Produção de Queijos no Nordeste: Inovação e relações entre atores

De acordo com a Socioantropologia do desenvolvimento, proposta por Olivier de Sardan (1995), a inovação é qualquer inclusão de técnicas, conhecimento ou novos métodos organizacionais sobre técnicas, conhecimentos e ferramentas de organização em vigor. Considera a inovação como um processo social, podendo ser analisada a partir da perspectiva de mudança e desenvolvimento social.

Sardan (1995) discorre sob dois pontos de vista a respeito da inovação. Primeiro que qualquer proposta de inovação passa por atores sociais, que desempenham papéis na estrutura de um determinado local e tem credibilidade dentro dessas comunidades. Esses grupos sofrem contradições e antagonismos, pois podem não compartilhar dos mesmos valores, a inclusão de uma nova inovação pode ser boa para alguns e desinteressante para outros. O segundo ponto, diz respeito a efeitos indiretos que as inovações podem produzir. As inovações devem levar em consideração os resultados nas sociedades locais, podendo ser instrumento de desigualdades, reproduzindo uma organização já existente ou pode ser um componente de redução de diferenças.

Transposto em termos menos comunicacionais e mais estratégicos, esta proposta torna-se proposta sobre a agência de atores, ou seja, sobre sua capacidade de agir ou reagir. Os atores de baixo (aqui os camponeses e criadores) estão reconhecidamente sujeitos a restrições (econômicas, políticas, culturais, etc.), mas ainda assim mantêm margem de manobra. No contexto de desenvolvimento, onde as propostas de inovação são incessantes e muitas

vezes impulsionada de fora, a organização dos produtores é antes de tudo reativa: eles transformam as propostas que lhe são feitas à sua maneira (OLIVIER DE SARDAN, 1995, p. 118).

Olivier de Sardan (1995) destaca a importância dos processos provocados por mudanças, por meio de inserções de inovação tecnológica, que será continuamente fruto da intermediação entre atores envolvidos em uma arena local. “Qualquer inovação proposta, com seus operadores sociais e corretores, ocorre em uma arena local onde vários grupos se confrontam” (OLIVIER DE SARDAN, 1995, p. 126). Projetos de inovação nessas populações alvo podem sofrer alterações entre o que foi pensado e o que foi feito, sendo objeto de suas necessidades, saberes e estratégias e não como foi pensado pelos métodos dos extensionistas, políticos, cientistas, membros de ONGs, associações locais, chamados de agentes desenvolvimentistas.

A perspectiva de Sardan atualiza alguns elementos da abordagem Schumpeteriana sobre inovação com relação a definição clássica, onde a inovação é definida por uma combinação de meios de produção. As possibilidades da inovação estão relacionadas a um novo produto, a uma nova organização da produção, a uma nova oferta e a um novo mercado. Schumpeter reconhecia as inovações tecnológicas como motores do desenvolvimento capitalista.

Empreender é inovar a ponto de criar condições para uma radical transformação de um determinado setor, ramo de atividade, território, onde o empreendedor atua: novo ciclo de crescimento, capaz de promover uma ruptura no fluxo econômico contínuo, tal como descrito pela teoria econômica neoclássica. A inovação não pode ocorrer sem provocar mudanças nos canais de rotina econômica (SCHUMPETER, 1985, p.49 apud MARTES, 2010, p. 261).

A palavra inovação foi utilizada por Schumpeter (1985) para explicar atualizações no sistema econômico que modifica as relações entre consumidores e produtores, como peça importante para o desenvolvimento econômico do capitalismo. Inovação seria a introdução comercial de um produto ou a combinação de algo já existente, elaborados com base em invenção que por sua parte pertence ao campo da ciência e tecnologia, oferecendo produtos e serviços que se destacam no contexto global.

Para Hasegawa (2001), a inovação pode ser entendida como a ocorrência de um processo socialmente criado pelos atores envolvidos ou empenhados na geração da inovação, resultado de um contexto institucional, que evidenciam as ações do mercado e os efeitos do desenvolvimento científico e tecnológico.

Na produção de queijos artesanais no Brasil, o queijo tipo coalho tem função essencial, pela preservação da identidade cultural e desenvolvimento da região Nordeste, através da melhoria na renda e condições materiais de pequenos e médios agricultores familiares e na sua reprodução social, mesmo com os conflitos acerca das questões sanitárias, de informalidade e sua legalização. Seu processo de criação inclui habilidades e competências de um saber construído historicamente por um grupo que promove um movimento de colaboração entre os que o fabricam.

De acordo com o Censo Agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), elaborado em 2017, o Brasil conta com um total de 2,5 milhões de estabelecimentos rurais com menos de 10 hectares, totalizando uma área de 8,0 milhões de hectares, indica que a agricultura familiar responde por mais de 84% das atividades agrícolas e é responsável pela maior parte da produção de alimentos consumidos no País, entre elas os produtos lácteos, hortaliças, pequenos animais, frutas. Esses agricultores tomam conta de uma área de cultivo de 24%, utilizando 74% de trabalhadores da produção agropecuária.

A agricultura familiar mesmo tendo pequenas extensões de terra, se encarrega pela produção de 58% do leite do país, sendo responsável pelo PIB (Produto Interno Bruto) de 38% do agronegócio. Mesmo com todas as dificuldades enfrentadas por essas famílias para se manterem fortes e dinâmicos, esses agricultores são a base da economia de 90% dos municípios, com até 10 mil habitantes. Esses agricultores impulsionam a economia local, nessa perspectiva, a produção desses alimentos, procura gerar renda à famílias locais, especialmente as mais carentes, visando a melhoria da qualidade de vida desses pequenos agricultores.

Em 2017, a produção de leite no Brasil foi de 33,5 bilhões de litros. Conforme dados da Pesquisa da Pecuária Municipal do IBGE, algumas regiões apresentaram alterações, como a diminuição da quantidade produzida nas regiões Sudeste e Centro-Oeste, enquanto as regiões Norte e Nordeste tiveram um pequeno crescimento no período. A região Sul é a que mais cresce com 35% da produção nacional, seguido do Sudeste com 34,2%, 11,9% da região Centro-Oeste, 11,6% da Nordeste e 6,5 da região Norte.

Tabela 1. Produção de leite por Regiões e Estados Brasileiros, 2002/2017

REGIÕES / ESTADOS	PRODUÇÃO DE LEITE (MILHÕES DE LITROS)			
	2002	2007	2012	2017
BRASIL	21.643	26.137	32.304	33.491
SUL	5.508	7.510	10.736	11.970
Rio Grande do Sul	2.330	2.944	4.049	4.552
Paraná	1.985	2.701	3.969	4.438
Santa Catarina	1.193	1.627	2.718	2.980
SUDESTE	8.746	9.803	11.591	11.449
Minas Gerais	6.177	7.275	8.906	8.912
São Paulo	1.746	1.627	1.690	1.694
Rio de Janeiro	448	463	539	469
Espírito Santo	375	438	456	374
CENTRO-OESTE	3.460	3.808	4.818	3.989
Goiás	2.484	2.638	3.546	2.990
Mato Grosso	467	644	722	616
Mato Grosso do Sul	472	490	525	354
Distrito Federal	37	36	25	29
NORDESTE	2.363	3.339	3.501	3.896
Bahia	752	966	1.079	870
Pernambuco	388	662	609	796
Ceará	341	416	462	578
Maranhão	196	336	382	353
Sergipe	112	252	298	338
Alagoas	224	243	245	437
Rio Grande do Norte	158	214	198	239
Paraíba	117	174	143	212
Piauí	75	76	85	73
NORTE	1.566	1.677	1.658	2.187
Rondônia	644	708	717	1.031
Pará	582	643	561	613
Tocantins	186	214	270	432
Acre	104	80	43	46
Amazonas	39	20	48	43
Roraima	8	6	8	17
Amapá	3	6	11	5

- 83 -

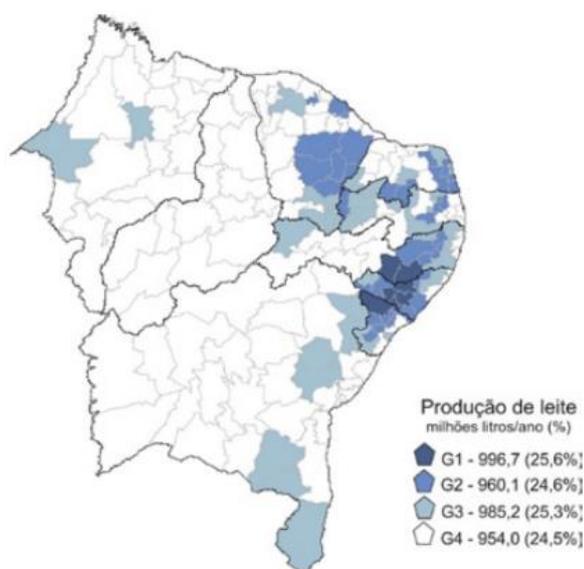
Fonte: Anuário Leite 2019, Embrapa Gado de Leite. Dados da Pesquisa Municipal do IBGE, 2017

Quadro 2. Distribuição da Produção de leite por Microrregiões no Nordeste, 2017

GRUPO	VOLUME		Nº MICRORREGIÕES
	MILHÕES LITROS	%	
G1	996,7	25,6	7 (SE 1, AL 4, PE 2)
G2	960,1	24,6	33 (SE 6, AL 5, PE 3, PB 4, RN 6, CE 9)
G3	985,2	25,3	40 (BA 7, SE 3, AL 2, PE 5 PB 10, RN 5, CE 6, MA 2)
G4	954,0	24,5	108 (BA 25, SE 3, AL 2, PE 9, PB 9, RN 8, CE 18, PI 15, MA 19)
TOTAL	3.896,0	100,0	188 (BA 32, SE 13, AL 13, PE 19, PB 23, RN 19, CE 33, PI 15, MA 21)

Fonte: Anuário Leite 2019, Embrapa Gado de Leite. Dados da pesquisa Municipal do IBGE, 2017

A região Nordeste, com seus nove estados, foi responsável pela produção de 3,89 bilhões de litros de leite, representando 11,6% do leite do país. Os estados que compõem maior produtividade foram Bahia, com 22,3%; Pernambuco, 20,4%; e o Ceará, com 14,8%. A Paraíba ficou com o penúltimo lugar com 5,4%, a frente apenas do estado do Piauí, com 1,9%. Foi preciso somar a produção de leite de 80 microrregiões para atingir 75% da quantidade de leite. A região Nordeste tem a mais baixa densidade de produção por área.

Figura 5. Distribuição das Microrregiões de acordo com a Produção de Leite por área na Região Nordeste em 2017

Fonte: Anuário Leite 2019, Embrapa Gado de Leite. Dados da pesquisa Municipal do IBGE, 2017

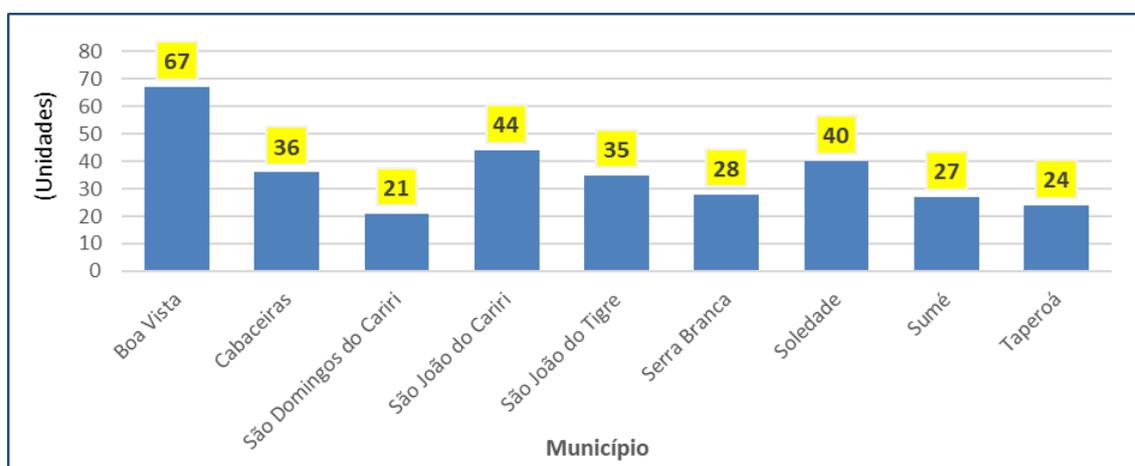
O Brasil com sua grande extensão territorial e a diversidade climática, apresenta-

se como lugar favorável a produção de queijos artesanais, com diversidade de sabores produzidos em várias regiões do país. Conforme a Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), hoje o consumo de queijos pelo brasileiro chega a 5,5 kg por habitante ao ano.

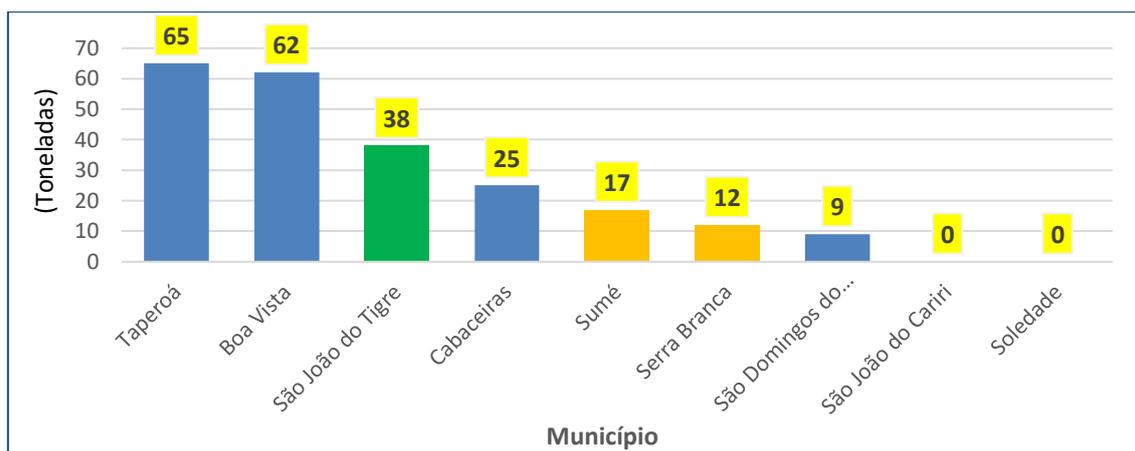
Segundo dados do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas-SEBRAE (2008), os queijos artesanais são feitos de forma rudimentar, à margem da legislação, sem controle de qualidade, são comercializados, na maioria das vezes, no mercado informal representam 40% do total de queijos produzidos no país. A produção de queijos no Brasil chegou a aproximadamente 640 toneladas por ano, produzindo o estado da Paraíba cerca de 25 toneladas, sendo a produção de queijo tipo coalho responsável por 38% deste total (SEBRAE/PB, 2008).

O Censo Agropecuário de 2017, em seus resultados definitivos mostrou que a quantidade de leite produzida foi de mais de 30 bilhões de litros de leite de vaca, com produção de queijo e requeijão chegando a 223 toneladas. A Paraíba foi responsável por 216 milhões de litros de leite de vaca, a título de esclarecimento deve-se levar em consideração o estabelecimento agropecuário que entregou o leite a uma cooperativa e a mesma a transformou em queijo, para em seguida comercializa-lo. O Censo Agropecuário registrou o número de estabelecimentos agropecuários com agroindústria rural e a quantidade produzida na agroindústria rural de queijo e requeijão na Paraíba. As cidades estão dispostas na figura a partir das suas regiões imediatas, os dados são os seguintes:

Figura 6. Número de estabelecimentos agropecuários com agroindústria rural- Queijo e Requeijão



Fonte: IBGE - Censo Agropecuário (2017)

Figura 7. Quantidade produzida na agroindústria rural- Queijo e Requeijão

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário (2017)

Tradicionalmente o Cariri Paraibano, registra uma produção considerável de queijo artesanal, os queijos de leite de vaca (coalho e manteiga) e de cabra são os principais, incluindo dezenas de famílias direta e indiretamente e centenas de produtores de leite. Os produtores de queijo artesanal no interior da Paraíba, como em outras regiões do Brasil, nas últimas décadas, tem enfrentado uma série de transformações e inovações sem perder as principais características que distinguem esse produto. Em uma região que tem muitas produções artesanais, é uma atividade voltada para geração de renda de famílias no campo.

Em uma região que tem tantos produtores artesanais, várias inovações foram incorporadas como a utilização do coalho industrial no final da década de 1980. A partir da década de 1990, começam a diminuição do período de maturação, inserção de novos materiais, maquinário, equipamentos e utensílios, produção de queijos com a utilização de novos ingredientes (mais conhecidos como queijos temperados). No início dos anos 2000, foram aperfeiçoadas melhorias nas condições higiênico-sanitárias, o manejo dos animais e a utilização de selos de inspeção. Pelas entrevistas com produtores, a partir de 2010, foram intensificadas pesquisas na internet para busca de informações, formações e visibilidade de produtos e vendas. Projetos a partir de 2020, de políticas públicas que tem como objetivo promover e proteger produtos através do selo arte.

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), é uma política pública criada em 2003, com o intuito de comprar alimentos que são produzidos pela agricultura familiar e distribuir para famílias em contexto de vulnerabilidade alimentar e minimizar a falta de alimentos. Esse contexto produziu mudanças como a permanência de agricultores no

campo, possibilitando a comercialização de seus produtos e a venda de seu excedente.

Na Paraíba, o Programa do leite tem se revelado como ferramenta para atender famílias em vulnerabilidade social e geração de renda para agricultores. O Governo da Paraíba, através da Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER), tem como objetivo promover o desenvolvimento sustentável da agricultura. Desde 2003 que o programa do Governo Federal junto ao Governo Estadual, movimentou mais de 20 mil litros/dia para mais de 120 mil litros/dia de leite de vaca e de cabra, comprado a agricultura familiar e partilhado por famílias cadastradas no PAA Leite (EMPAER, 2019). Os quadros abaixo mostram os registros no ano de 2017:

Quadro 3: Agricultores Participantes do PAA Leite – Nordeste e Brasil – 2017

UF	Qtde de Agricultores	Recursos (R\$)	Peso Litro (L)
AL	2.975	17.485.916,76	13.605.858
BA	1.012	4.520.036,46	4.032.422
CE	2.026	12.010.441,90	9.841.398
MA	225	1.298.500,00	1.159.375
PB	1.888	10.288.027,55	6.444.113
PE	2.728	16.202.204,48	13.227.641
RN	368	2.115.175,65	1.719.655
SE	1	4.000,00	3.125
PI	0	0,00	0
BRASIL	12.519	67.778.557,52	53.141.744

Fonte: BRASIL: 2017. Extensão Rural (Experiências, pesquisas e sindicalismo) Volume II- 2019

Quadro 4: Listas de Produtos do PAA Leite – 2017

Produto	BRASIL		PARAÍBA	
	Recursos (R\$)	Quantidade (L)	Recursos (R\$)	Quantidade (L)
Leite de Cabra	12.874.082,86	6.972.932,00	8.152.817,97	4.554.547,00
Leite de vaca	54.904.474,66	46.168.812,00	2.135.209,58	1.889.566,00
Total	67.778.557,52	53.141.744,00	10.288.027,55	6.444.113,00

Fonte: BRASIL: 2017. Extensão Rural (Experiências, pesquisas e sindicalismo) Volume II- 2019

Hermano Araújo (2019), técnico da EMPAER, diz que a empresa paraibana atua em 15 regiões administrativas, suas limitações estão relacionadas as políticas governamentais e ingerências locais (irregularidades nas investigações dos setores de fiscalização federal), e obstáculos na Declaração de Aptidão (DAP) jurídica, como forma de estimular a organização de associações rurais na emissão da DAP. Mesmo assim “há acesso ao beneficiamento e à comercialização da produção, conforme se vê a respeito das

Unidades de beneficiamento de leite para venda no PAA Leite e outros mercados, bem como na produção de queijos, por exemplo, considerando a produção de leite no Estado” (Araújo, p.48).

Informações da Secretaria de Desenvolvimento Humano (SEDH), revelam que entre os anos de 2018 e 2019, o número de famílias que receberam leite do PAA Leite, inseridas na categoria de baixa renda chegou a 29.982 famílias. Esse leite é proveniente das 4.027 unidades da agricultura familiar que produzem o leite, estruturadas em 130 associações rurais cadastradas, que abastecem e comercializam junto ao PAA, sendo o leite beneficiado por cerca de 10 usinas registradas (PARAÍBA: 2019).

Quadro 5: Unidades de Beneficiamento Existentes e Localização – PB: 2019

Laticínios	Municípios	Laticínios	Municípios
ILPLA	Belém	CABRALAC	Passagem
AGILAT	Itaporanga	VAQUILA	Lagoa Seca
APAC	Barra De Santana	Condom. Agroind. Desterro	Desterro
ACOPASA	Barra De Santana	BORBOREMA	Pocinhos
VITA	Caturité	VÊNUS	Cajazeiras
CARIRI	Caturité	SABOR DO VALE	Cajazeiras
DELCAMPO	João Pessoa	SABOR DA TERRA	Cajazeiras
IDEAL	João Pessoa	DELFRUT	Campina Grande
NATURAL GURT	Pilar	BOTIJA	Guarabira
ACELP	Taperoá	CATOLEITE	Catolé do Rocha
GRUPIARA	Taperoá	LUTTY	Sousa
COLEITE	Sousa	MILA	Diamante
DIRSE	Sousa	LEITE DA SERRA	Patos
MAX MILK	Paulista	CREMOSINN	Santa Rita

Fonte: GOPAS/EMPAER: Julho de 2019.OBS.: Há três Empresas na PB que não estão participando do Programa: BETÂNIA (Santa Rita-PB); ISIS (Sousa-PB); e, LEBOM (Campina Grande). Extensão Rural (Experiencias, pesquisas e sindicalismo) Volume II- 2019

Formando uma importante parcela do segmento da agroindústria, o Estado da Paraíba alcança uma média de 530 queijeiras, distribuídas por microrregiões, com mais de 50 municípios produtores de queijos artesanais, queijo coalho, queijo manteiga (conhecido como requeijão do sertão) e o queijo de cabra. Na região do Cariri existem mais de 166 unidades produtoras, com destaque para o município de São João do Tigre,

maior produtor da região com 130 queijeiras (Governo da Paraíba, 2013). O quadro abaixo mostra o número de queijeiras por municípios que são da região administrativa da EMPAER, direcionadas a produção, ao beneficiamento, comercialização e acesso ao leite da Paraíba.

Quadro 6: N° de Queijeiras por município/Região Administrativa da EMPAER: 2019

Região	Municípios/Qtde	Qtdequeijeiras	Região	Municípios/Quantidades	Qtdequeijeiras	
Serra Branca	São João Do Cariri	7	Sousa	Aparecida	4	
	Sumé	3		Lastro	1	
	São João do Tigre	130		Nazarezinho	1	
	Prata	4		Santa Cruz	1	
	Congo	11		Sousa	33	
	Serra Branca	2		São Francisco	1	
	Caraúbas	4		São J. Da Lagoa Tapada	1	
	Zabelê	1		Subtotal	07	44
	Monteiro	3		Campina Grande	Fagundes	1
Subtotal	09	166	Boa Vista		3	
Princesa Isabel	São Jose de Princesa	36	Campina Grande		1	
	Desterro	17	Boqueirão		2	
	Princesa Isabel	21	Caturité		2	
	Tavares	6	Queimadas		2	
	Imaculada	3	Aroeiras		2	
Subtotal	05	83	Gado Bravo	2		
Picuí	São Vicente do Seridó	16	Subtotal	08	15	
	Juazeirinho	24	Pombal	Condado	3	
	Soledade	5		Cajazeirinhas	2	
Subtotal	03	45		Lagoa	1	
Patos	São José do Sabugi	3		Paulista	22	
	Quixaba	2		São Bentinho	5	
	Malta	3		Pombal	22	
	Santa Terezinha	2		Coremas	2	
	São Mamede	5	São Domingos	4		
	Santa Luzia	2	Subtotal	08	61	
	Várzea	3				

Subtotal	07	20		Itabaiana	2
Catolé do Rocha	Bom Sucesso	1	Itabaiana	Ingá	1
	Brejo Do Cruz	5		Itatuba	21
	Catolé Do Rocha	2		Pilar	2
	Jericó	1		Mogeiro	1
	São J.do Brejo Do Cruz	15		São José dos Ramos	1
	São Bento	1		Salgado de São Félix	1
	Belém do B. Do Cruz	16		São Miguel de Taipu	1
Subtotal	07	41		Gurinhém	1
Itaporanga	Conceição	2	Subtotal	09	31
	Itaporanga	2	Areia	Remígio	2
	Aguiar	1	Subtotal	01	2
	Piancó	3	Cajazeiras	Cajazeiras	2
	Igaracy	2		Bonito de Santa Fé	1
	Ibiara	2		Cachoeira dos Índios	3
Subtotal	06	12		Santa Helena	1
Guarabira	Belém	1	Subtotal	04	7
	Logradouro	1	Total		
Subtotal	Jacaraú	1	Geral	77	530
	03	3			

Fonte: GOPAS/EMPAER: Junho de 2019. Extensão Rural (Experiências, pesquisas e sindicalismo)

3. VETORES DE INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS NO CARIRI PARAIBANO

As dinâmicas de inovação na produção de queijos artesanais no cariri paraibano, não respondem a uma única causa, na verdade o que é possível identificar é uma confluência de um conjunto de vetores de inovação, que emergem a partir da realização da pesquisa de campo.

Neste capítulo, aprofundaremos a análise dos vetores que contribuíram para a Inovação e diversificação na produção de queijos artesanais no Cariri Paraibano. Para tanto, estabelecemos um conjunto de casos pesquisados em nove municípios do Cariri que abrangem esses vetores, possibilitando a descrição das práticas que conduziram inovação na produção artesanal de queijos nessa região.

3.1 Esforços de adequação às regras sanitárias

A fabricação de queijo artesanal no cariri paraibano, está inserida no mercado informal e não conta com uma normativa adequada a essa pequena produção. As inovações achadas atualmente no cariri, são fruto de relações entre o rural e urbano e homem e espaço, percebem-se pequenas mudanças e a introdução de novos materiais. A prensagem de forma manual é dominante, as prensas de madeira (chinchos), ainda prevalecem, embora muitos produtores estejam trocando por plástico ou PVC. Alguns produtores adaptam materiais para facilitar a prensa do queijo, outros transformam suas formas para melhor fabricação do seu produto. Muitas inovações são um esforço de adequação às regras sanitárias e aos novos contextos e ofertas desses produtos.

Foi introduzido no cariri, o coalho industrial, em decorrência das Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são os regulamentos sanitários para uma boa qualidade dos alimentos. O coalho feito do estômago de ruminantes foi perdendo espaço para o coagulante líquido, pela dificuldade em encontrar esses animais que eram utilizados, como o mocó e preá, e por questões de higiene e qualidade do queijo. De acordo com os entrevistados, isso vem acontecendo na região desde a década de 80, embora não seja possível precisar na fala deles a partir de que ano. Maria do Socorro, produtora de queijo coalho em Boa Vista, nos explicou um pouco como era feita a produção dos pais e como ela fabrica os queijos hoje. Para isso, é importante que conheçamos um pouco sobre o perfil dos produtores que serão colocados ao longo da pesquisa através de boxes.

BOX 1. Perfil de Maria do Socorro

Maria do Socorro- Agricultora, pecuarista, produtora de queijo coalho e Presidente da Associação de Pequenos Produtores Rurais do Roçado do Mato, sua propriedade conta com 480 hectares de terra, localizada a 2km do Município de Boa Vista, PB. Mais conhecida como “Socorro de Damião”, tem 61 anos, três filhos e dois netos. É muito simpática, falante, curiosa, e de espírito jovem. Estudou até o segundo grau, na época, mas seu grande sonho era fazer o curso de Assistente Social. Foi entrevistada no dia 25 de agosto de 2021. Nasceu de pais agricultores, descende da família de Teodósio de Oliveira Ledo (Português, fundador de vários povoados e vilas, que se tornaram municípios, entre eles, Campina Grande, Olivedos, Boa Vista, entre outros), da qual se orgulha muito. Seu pai, foi um dos grandes produtores de leite e queijo coalho na região, abastecendo cidades como Campina Grande e Recife, até os anos 80. Sempre participou da produção de queijos da família, mas só assumiu com o marido, João, a produção e o comércio do queijo após o falecimento do seu pai. Foi nos anos 80 que ela e seu marido começaram a produzir o queijo diferente do seu pai que utilizava estômago de boi, cabra ou mocó. Para facilitar sua produção, higiene e qualidade do seu queijo, eles passaram a utilizar o coalho industrial no saber fazer do queijo. Como produtora, comerciante e presidente da associação de produtores da sua localidade, está sempre buscando se aperfeiçoar através de cursos e capacitações, para melhorar cada vez mais a qualidade do seu queijo coalho. Seu esposo, João, é um homem muito simples, calmo e de poucas palavras, passa a manhã trabalhando com o gado, tirando leite durante as manhãs para entregar na usina de beneficiamento, e no final da tarde até o início da noite ajuda a esposa a produzir os queijos. Sua queijeira fica localizada na parte de trás da fazenda. Foram donos de um Posto de gasolina na cidade, mas com três anos desistiram do negócio, pois o seu amor é pelo trabalho no campo com o gado e produção de queijos. Quando desistiram do comércio no posto, começaram a investir em gado de raça. É onde conta com a ajuda de um dos filhos que é técnico agropecuário e cuida da inseminação dos seus animais. Sua produção de queijos é vendida para um comércio localizado no Posto de gasolina na BR 412 que corta a cidade. A fazenda é cercada de plantas e produtos artesanais de madeira e pneus pintados por Maria do Socorro e sua irmã que é artesã.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em novembro de 2021.

Ao iniciar a entrevista a produtora, Maria do Socorro, evidencia que começou a utilizar o coalho industrial na sua produção a partir dos anos 80. Segundo Socorro, a coalhina, ou coagulante usado facilita o trabalho na produção dos queijos e os torna mais cheirosos e com sabor melhor, fazendo referência as exigências do mercado com as regras de higiene.

Laudilene- Como era produzido o queijo antes? Qual a diferença da fabricação do queijo dos seus pais e dos seus avós para a sua produção?

Maria do Socorro- Até agora a única diferença que teve foi porque eles trabalhavam com queijo coalho de bucho de gado ou de criação, de mocó ou preá, essas coisas. E hoje nós trabalhamos com coalho químico aquele coalhina, de garrafinha. Dizem que é a mesma enzima, só que eles extraem em

laboratório e que faz o leite coalhar, coagular.

Laudilene- Qual mudança ocorre no queijo?

Maria do Socorro- Quando é do bucho do animal fica aquele gostinho abusado[...] sei te dizer não, e aquele odor diferente. E o outro não, ele fica gostoso, cheiroso. Não é que fique ruim, mas também não fica bom. Eles dizem que é bom, mas pelo menos eu não acho não. O coalho de bucho, ele não fica um queijo bom, o comércio não vai querer aquilo não.

Figura 8. Foto do coagulante industrial utilizado na fabricação de queijos de coalho.



Fonte: Acervo da produtora de queijos, Maria do Socorro (2021).

A extração e o processo de secagem do estômago dos animais utilizados para fazer o coalho natural, foram ficando escassos e foi preciso buscar alternativas mais econômicas e viáveis para fabricação do queijo. Observamos através da fala da produtora que o bucho do ruminante utilizado como coalho, além de ser difícil de ser encontrado continha bactérias.

Eu me lembro, espera aí [...] de 80 para cá. Desde que surgiu. Por que a gente tinha dificuldade de achar o coalho do mocó, quando achava, tinha muito cheiro de fezes, e era fedorento, tinha que colocar para secar o bucho, aí com o tempo foi aparecendo o industrial e a gente foi pegando prática. Ele não modifica o gosto, e sim melhora, por que tira aquele sabor abusado, e a textura é a mesma, entendeu? Aí se a gente não mudar, a gente fica para trás, é tanto que é por isso que eu tirei o coalho do animal (Maria do Socorro, produtora de queijo, Sítio Roçado do mato, Boa Vista. Entrevista concedida em 25 de agosto de 2021).

BOX 2. Perfil de Clara Melo

Clara Melo- Produtora de queijos e comerciante, 56 anos, solteira. Divide seu tempo entre a produção do queijo coalho e um mercadinho na Br 230, junto com sua irmã. Sua propriedade fica a 1km da cidade de Soledade-PB, no Sítio floresta com 25 hectares. Aprendeu a fazer queijo desde muito nova vendo sua mãe e seu pai produzirem e comercializarem os queijos para várias cidades da Paraíba e outros estados. Desde o início da entrevista se mostrou uma pessoa muito simpática, feliz e acessível, contando inicialmente várias histórias sobre o pai que era tropeiro e tinha uma vacaria em Campina Grande, onde vendia o leite no copo para as pessoas apreciarem o café com a espuma do leite. A mãe a incentivava a vender o leite nos bares da cidade, para que aprendesse desde cedo a comercializar produtos. Participa da associação da comunidade do sítio floresta e faz parceria com outros produtores para comercializar os queijos no seu mercadinho, já que sua produção de queijos é pequena. Defensora do queijo tradicional, gosta de agregar valores ao seu trabalho, sem perder a característica do queijo, que a mesma declara que “não tem queijo igual em lugar nenhum do país”. Passou alguns anos no sudeste do Brasil, mas não aguentou a saudade da sua terra natal. É formada em geografia, mas não atua na área. Foi entrevistada no dia 18 de setembro de 2021, no 1º Festival do Queijo de Soledade, evento promovido pela Prefeitura Municipal de Soledade, com apoio do Sebrae, Governo Federal e PBTur. O curso promovido no evento ajudou a abrir alguns horizontes, mesmo que se considere uma curiosa e estudiosa, vai adaptar algumas técnicas sem perder as características do fazer tradicional.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em novembro de 2021.

A produtora, Clara, do município de Soledade, destaca a importância do saber fazer aprendido com a mãe na produção do queijo com o coalho de gado ou de preá, ao mesmo tempo trata da transição da utilização desse coalho em seus queijos no comércio a partir da década de 80, com a utilização do coalho industrial.

Laudilene- A partir de quando sua mãe começou a utilizar o coalho comprado no mercado?

Clara- Minha mãe só fazia com coalho de gado ou de criação, então ela só fazia dele. E lá ela também era produtora, tanto vendia leite como também fazia muito queijo e eu pegava essas experiências. Porque como a gente não tinha geladeira, e naquela época meus pais faziam muito queijo, e ele botava em umas tábuas que o queijo passava quase um ano curando, vendia para todo Brasil. Na época a demanda era grande, e tem mais, minha mãe fazia com coalho de preá. Foi só na década de 80 [...] de 80, é isso mesmo. Boi, bode e preá, né? que o povo usava muito, ela usava, mas começou a usar a coalhina. Foi a transição mesmo.

Laudilene- Você acredita que foi uma inovação importante, essa transição?

Clara- Olhe, na verdade a inovação foi empurrada pelo comércio mesmo. Minha mãe ainda utilizou porque facilitou mais a venda. E é uma forma de vender o queijo mais fresquinho, novinho, diferente dos meus pais, e é o que o povo gosta, tem que fazer o que é melhor para o freguês.

Era uma prática comum na região utilizar o estômago dos animais para fazer o

coalho. Dos produtores que foram entrevistados apenas dois ainda utilizam e mesmo assim não é frequente, a utilização está muito ligada as questões culturais, o que foi passado de geração em geração, os saberes e o modo de fazer. Pela facilidade da compra, eles sempre têm o coalho industrial em casa. Raquel Farias, produtora e agricultora, é neta de fabricante de queijos, e conta que sua avó materna empregava o coalho de bode, mas que para facilitar seu trabalho prefere o industrial. “O processo que minha avó fazia já era no chincho de madeira, era com essa coalhina de bode, mas o que a gente faz não é. É com o coagulante porque é rapidinho”.

BOX 3. Perfil de Severino Silva

Severino Silva, mais conhecido como Bilola, 73 anos, casado e pai de três filhos. É agricultor e produtor de queijo coalho na cidade de São João do Tigre-PB. Sua propriedade fica a 3km do município, no Sítio açudinho. Foi entrevistado na sua casa, cuja propriedade mede cerca de 320 hectares, no dia 27 de setembro de 2021. Seu Bilola, é muito falante e preocupado com o mercado do queijo na região, principalmente na época da seca onde o custo da produção aumenta muito. Durante a pesquisa falou da tradição que foi passada no saber fazer do queijo pelos seus pais e pelos pais da sua esposa, conta que foi “nascido e criado dentro da produção de queijo”, e que mesmo aos 73 anos ainda tem muita disposição para trabalhar diferente de muitos jovens. Ele mesmo tira o leite da vaca duas vezes ao dia e ajuda na produção e comercialização dos queijos, que são vendidos para cidade de Camalaú (cidade próxima), onde tem sua freguesia há mais de 30 anos. Para melhorar a produção ele acredita que os governos deveriam ajudar os pequenos agricultores com tratores de esteira para melhorar suas terras, como é pago, os custos para manter a propriedade são grandes. Tem muitos planos para o futuro, está organizando sua queijeira com cerâmica e forro de gesso, aos poucos está trocando os utensílios da queijeira improvisada em um antigo quarto, pretende também investir em uma ordenhadeira, mas tudo que está fazendo depende da venda do queijo e o lucro para as mudanças é pequena. Seu filho, Davi, 32 anos, é formado em Geografia e tem curso técnico em agricultura, é quem mais o incentiva nos melhoramentos da queijeira e da pequena propriedade no geral, é o filho que ajuda no fazer dos queijos e na venda, é o orgulho de seu Bilola, pois para ele é sua continuação na tradição do fazer do queijo coalho.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em novembro de 2021.

As tarefas quanto ao preparo do queijo, são normalmente divididas entre o homem e a mulher, e filhos que se dispõem ao trabalho. Tanto os homens, quanto as mulheres vivenciam a função e passam aos herdeiros. Foi observado ao longo da pesquisa que as atribuições relacionadas a ordenha, manejo de animais e a comercialização, ficavam a cargo dos homens, enquanto as mulheres ficavam com a preparação da massa do queijo.

Seu Severino Silva, tem uma história que se entrelaça com o fazer do queijo no

cariri, sua família sempre foi produtora de queijos e sua esposa também seguia a mesma tradição. Tem orgulho em dizer que foi “nascido e criado no queijo”, e seu filho, Davi, também segue seus passos em todos os processos de produção do queijo coalho. Passou por algumas crises na década de 80, por não fazer queijo todos os dias, mas a partir dos anos 90, a fabricação não parou mais nenhum dia. Começou a utilizar o coalho industrial nessa época, identificou mudanças não só no coalho, mas também na troca da fabricação do queijo feito na gamela, pelo chincho de madeira, e em breve pretende mudar para utensílios de plástico, além da estruturação da queijeira que já está em obras. Está sempre pensando em melhorar por questões de limpeza, higiene e porque facilita o manuseio do material.

Figura 9. Foto do início das obras da queijeira de seu Severino Silva, mudanças na estrutura como uso de alvenaria, cerâmica e gesso.



Fonte: Banco de imagens da autora (2021).

Minha história com o queijo, é que aqui, nós agricultor pobre, hoje vive praticamente do queijinho. Mas aqui o povo acha difícil porque não tem coragem de trabalhar, a gente tira leite duas vezes e o queijo dá para manter os animais e fazer a feira. Esse queijo aqui no cariri é coisa antiga, a gente nunca deixou de fazer, ou pouco ou muito, lembro que meus pais faziam de leite de cabra. E desde que nasci e me criei foi vendo fazer queijo. Mas intensifiquei mesmo na década de 90. Eu tive a herança dos meus pais e a mulher teve a herança dos pais dela, e meu filho vai no mesmo caminho. Minha mulher está com 67 anos e desde menina que faz queijo (Severino Silva, produtor).

O que a gente acrescentou que tem gente que nem tem conhecimento disso que é herança de onde eu venho, o que mudou no leite foi o problema do coalho,

nós fazíamos queijo e era coalho de bode. A gente fazia queijo do coalho do bode, do mocó e hoje é o coalho químico. Facilitou, mas o outro a gente também tinha fácil na criação e a gente não gastava dinheiro e agora gasta mais e antes o coalho do mocó era bem baratinho, foi a mudança que eu vi nos últimos tempos. E antes a gente também fazia o queijo na gamela e depois trocou pelo chincho de madeira (Severino Silva, produtor).

Na fabricação do queijo do cariri não existe um modo de fazer, mas os modos de fazer o queijo de acordo com suas adaptações e necessidades, em que utensílios, o ambiente e os conhecimentos são manuseados de maneiras diferentes, implica dizer que esses instrumentos formam um conjunto muito variado em seus aspectos. Tomemos como exemplo a prensa que dona Maria do Socorro de Boa vista, adaptou para sua queijeira e suas formas feitas de cano de PVC pintados de azul.

Fiz o chincho de cano de PVC, há muitos anos atrás era de gamela, depois de madeira. Essas tábuas, a gente coloca nele pra poder dar a prensa, tá vendo aí? Porque com a prensa a gente não precisa lavar, o paninho ele dá o acabamento, dá beleza no queijo, agora assa e não derrete. Esses queijos estão na prensa, porque a gente antes não tinha uma prensa boa, tem uma família aqui que faz, mas o queijo ele não bota na prensa, mas tem o trabalho de lavar e tudo mais. Só que o queijo deles assa e não derrete, o da gente derretia. Aí, eu bati a cabeça, fui na Yvel em Campina Grande, em serralheiro, até conseguir a prensa do jeito que queria. Foi na prensa que a gente encontrou a solução do queijo não derreter, porque o mercado pediu um queijo que assasse e não derretesse. O bom é que não derrete para botar na tapioca. Depois o menino do SENAI disse: “Maria faz assim, faz um queijo de 2kg, aí coloca no sal, faz agora de noite, amanhã você tira. Ai quando é depois de meio dia bota na prensa, depois que tira do sal”. Depois disso, João, antes dele colocar na prensa, ele parte o queijo e faz dois queijinhos de 1kg. Deixa a prensa fazendo o trabalho dela e vai arrumar outro queijo, evita tendinite nos dois, né? (Maria do Socorro, produtora de queijo, Sítio Roçado do mato, Boa Vista. Entrevista concedida em 25 de agosto de 2021).

Figura 10. Prensa adaptada para produção do queijo.



Fonte: Banco de imagens da autora (2021).

BOX 4. Perfil de Raquel Farias

Raquel Farias- Produtora de queijos, 42 anos, casada, mãe de dois filhos, residente no município de Sumé-PB. Quando criança via sua avó fazer queijos para o consumo da família e para vender no comércio da cidade. Sempre trabalhou com vendas e antes da sua mudança, vendia ovos, depois que se mudou para zona rural com o segundo marido e suas vacas tinham leite em excesso, a princípio o objetivo era a venda do leite, mas não compensava financeiramente, só começou a fabricar queijos em 2019. No início, mesmo lembrando dos ensinamentos da avó, sofreu para chegar no ponto certo do queijo, para isso, fez vários experimentos e buscou aprender algumas técnicas através de vídeos no YouTube. Os primeiros queijos foram compartilhados pela sogra e cunhados, quando ela se sentiu segura com o ponto certo, foi que começou a comercializar sua produção. Além de artesã dos queijos ela também tem outra herança familiar de produzir roupa de couro, gibão de vaqueiro, couro de bode e sola. Raquel mostra ser uma mulher muito forte e batalhadora, que luta para conseguir seus objetivos. O marido, Ronaldo, é seu maior incentivador, sempre demonstrando em suas falas que a sua mulher é capaz de chegar muito longe. Tem muita vontade de fazer cursos sobre manejo de animais e produção de laticínios, mas ainda não teve essa oportunidade na cidade, sempre que foram oferecidos esses cursos nas cidades próximas ela não teve oportunidade de ir. Pra quebrar preconceitos, ela só produz o queijo no formato redondo, diferente do que as pessoas na região estão acostumadas a comprar que é o queijo de formato retangular, no início muitos estranharam, mas depois as pessoas só queriam o formato redondo. Sua propriedade fica localizada a 10km da cidade, na comunidade Sítio Alexandria. Foi entrevistada dia 24 de dezembro de 2020.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em novembro de 2021.

No caso da produtora Raquel, foi feita uma adaptação na sua forma de PVC, seu diferencial é ter feito redonda, o que não é comum nos formatos de queijos de coalho na região. O objetivo foi não usar o chincho de madeira, que na sua opinião não é higiênico e não é fácil de lavar. Seu próximo passo será comprar uma prensa, pois sente dificuldade em espremer o queijo e sente dores, a prensa facilitaria seu trabalho.

Meu marido disse que fazer queijo já vem no sangue, que nasci para fazer queijo. Hoje eu faço em 20 minutos um queijo, e eu faço tudo na mão viu? Não faço em prensa, entendeu? Não faço em chincho de madeira. Ronaldo fez um chincho de cano 200, e furou um pouquinho. Só que era muito ruim, quando espremia não saia o soro todo e eu achava ruim. Foi aí que ele furou mais e pronto, só passa o soro, em 20 minutos eu faço um queijo. Um queijo de 1kg / 1kg e 100g. É rapidinho. Ele disse que vai fazer uma prensa. O chincho de PVC que a gente fez é redondo. Eu não gosto daquele chincho de madeira, eu não acho tão higiênico. O desse cano de PVC não, você lava e sempre fica bem limpinho (Raquel Farias, foi entrevistada no Sítio Alexandria, dia 24 de dezembro de 2020).

Figura 11. Forma de PVC adaptada pelo marido de Raquel.



Fonte: Banco de imagens da autora (2021).

BOX 5. Perfil de Antônio Nogueira

Antônio Nogueira, 50 anos, casado e pai de dois filhos. É mais conhecido na cidade de Sumé, Paraíba, como Antônio do queijo. Possui duas queijeiras, uma mais antiga na cidade de Monteiro, onde emprega três funcionários e a mais recente inaugurada em Sumé, com um funcionário. Seu Antônio, foi o único produtor de queijo entrevistado na pesquisa que compra leite a 15 produtores. A tradição de mais de 50 anos de fazer queijos veio do seu pai, que sempre o incentivou no ramo da produção e do comércio, e esses mesmos valores são passados aos seus filhos que também o acompanham na venda dos queijos em suas bancas nas cidades próximas. Nosso primeiro contato foi feito na feira de Serra Branca onde vende seus produtos, alguns meses depois a entrevista foi feita na sua banca de queijos, em fevereiro de 2021. Seu Antônio é um homem de poucas palavras, sério, muito preocupado com a qualidade do queijo e o que vai oferecer aos seus clientes, suas duas bancas em Serra Branca são separadas, uma a mulher e a filha tomam conta e a outra o filho é quem organiza. Mateus, seu filho mais velho, tem uma relação muito próxima com seus clientes, conhece cada um pelo seu nome e tem um jeito muito carinhoso e educado de tratá-los. Nunca fizeram cursos de fabricação de queijos, mas seu filho, Marcos, faz pesquisas relacionadas ao melhoramento da produção, está sempre buscando informações para aperfeiçoar a qualidade dos produtos que contam não só com queijo coalho, mas queijo manteiga e manteiga de garrafa. Seus produtos contam com selo de inspeção municipal. Sua maior dificuldade na fabricação dos queijos é em relação ao clima da região onde as chuvas ocorrem em poucos meses durante o ano, isso compromete o abastecimento de leite. Segundo seu Antônio, são poucos produtores que conseguem segurar uma alimentação para o seu gado durante o ano todo.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em novembro de 2021.

O queijo artesanal de coalho no cariri, é feito em pequenas proporções, a procura é alta, o dinheiro da venda na maioria das vezes é para o alimento dos animais e o sustento das famílias produtoras. Por isso, existe uma certa dificuldade em investimentos na construção e manutenção de estruturas das queijeiras, o que os impedem de responder as normas sanitárias exigidas. Uma das poucas queijeiras estruturadas dentro dos padrões requisitados, e que recentemente passou por reforma na cidade de Sumé, foi a queijeira “Produto artesanal Nogueira”, de seu Antônio do queijo.

Laudilene- Quais mudanças você observa que aconteceram com o queijo artesanal ao longo dos anos? Que inovações contribuíram para essas mudanças?

Antônio-Primeiramente é a existência dos refrigeradores, pois antes deles era bem mais complicada a vida do fabricante de queijo, pois os produtos não tinham a durabilidade que temos hoje em dia. No decorrer do tempo foram acontecendo diversas inovações que facilitaram a nossa vida, por exemplo, antes mesmo do leite chegar até a fábrica os produtores hoje em dia eles podem contar com ordenhadeiras para retirar o leite de uma maneira mais higiênica, mais rápida, é (...) com o advento da internet os produtores rurais podem se informar de vacinas para o gado, até mesmo a alimentação para ter uma melhor qualidade no leite. Nós fabricantes, hoje em dia, podemos contar com diversos,

é (...) equipamentos para medir a qualidade do leite, como equipamentos para teste de acidez, equipamentos para testar a densidade do leite, máquina a vácuo, material de inox, plástico. Podemos contar com coagulantes melhores do que antigamente, é (...) através da internet nós temos um meio de informação muito mais rápido para ter uma melhor higiene no produto. E essas são umas das coisas que a gente consegue ver que facilitou a nossa vida. (Antônio do queijo, produtor e comerciante de queijo coalho e manteiga, Sumé. Entrevista concedida em 06 de fevereiro de 2021).

Figura 12. Registro da queijeira inaugurada em Sumé e o filho de Antônio, Mateuss na Banca de queijos na feira de Serra Branca.

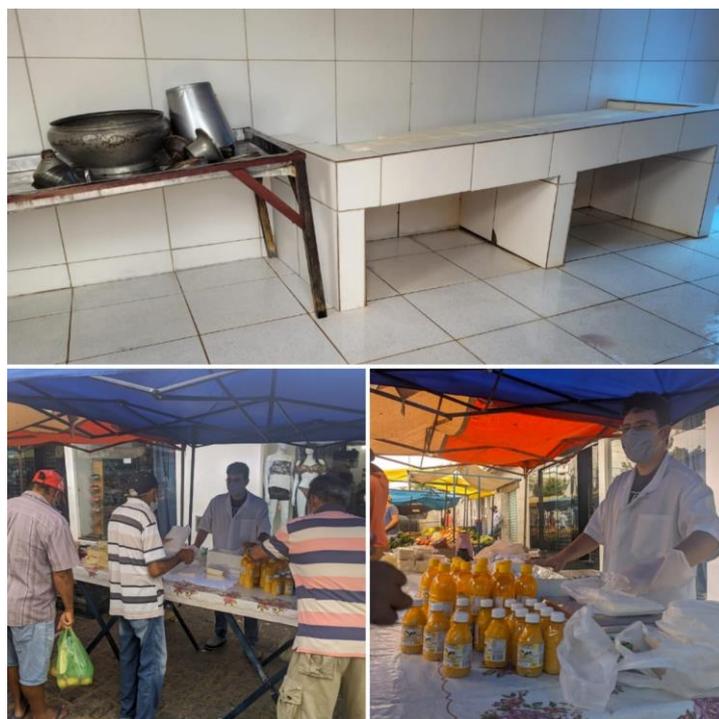


Foto: A foto da queijeira é arquivo pessoal do produtor, Antônio Nogueira.

As fotos da banca de queijos na feira são arquivos da autora (2021).

3.2 Ação governamental

As discussões sobre desenvolvimento rural revelam questões importantes para os agricultores rurais e como o Estado pode interferir de forma positiva nessas populações, procurando oferecer oportunidades e incentivos econômicos. No Cariri ocorreram transformações e garantias constitucionais a partir do final da década de 80, como o Pacto do novo Cariri que incentivou a caprinocultura. A criação de políticas públicas com o objetivo de proporcionar uma condição mais digna para populações rurais não se evadirem do campo, é de fundamental importância, principalmente porque parte da população brasileira passa por cenários de dificuldades nutricionais.

O caso do PAA leite, contribui para complementação alimentar de famílias em estado de vulnerabilidade social através da distribuição do leite de forma gratuita. A produção de queijo de cabra no cariri está ligada diretamente a esse cenário, que antes o rebanho caprino era de corte e com o PAA, passou a produzir leite e seu excedente foi sendo aproveitado por produtores e cooperativas para as produções de queijo, iogurtes e manteiga.

BOX 6. Perfil de Roberto Brito

Roberto Brito, tem 40 anos, é caprinocultor, produtor de queijo de cabra e formado em Agronomia. Mora na comunidade da Macambira, que fica a 20km da cidade de São João do Cariri-PB. Começou a produzir queijos de cabra em 2016, antes deixava o leite de cabra na usina para o PAA leite. Veio de uma tradição familiar de fabricação de queijos de coalho. É muito ousado, interessado, inteligente, curioso, disposto a aprender cada vez mais nos cursos que participa e nas pesquisas que faz pela internet. Está sempre buscando maneiras de mostrar o seu queijo ao maior número de consumidores possível, através das suas redes sociais ou mesmo nos eventos e feiras agropecuárias. Cria cabras desde pequeno e conhece muito bem esse universo. Procura sempre as cabras da raça Saanen, Toggenburg, são as que tem mais aptidão leiteira, entre outras indicadas para o nordeste. Em 2019, quando estava se preparando para fazer sua queijeira, infelizmente mais de dez vacas morreram por conta de uma virose, inviabilizando seu projeto, sem contar com a pandemia que diminuiu as vendas dos queijos. Mas, Roberto não desistiu e continua juntando recursos e buscando fazer queijos diferenciados para chamar atenção dos clientes, embora tenha algumas dificuldades quanto a logística na entrega. Sua pretensão para a cidade seria transformar a comunidade da Macambira em atração turística rural, pois lá você pode encontrar uma senzala antiga, fazendas históricas, pinturas rupestres, o queijo de cabra que virou referência na região, em outra localidade tem criação de tilápia, hortas orgânicas. Acredita que quando conseguir o Selo de inspeção municipal (SIM) e o Selo Art, vai poder diversificar sua produção, além do queijo de cabra, quer fazer ricota e requeijão.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em novembro de 2021.

As políticas que refletem no meio rural criam o fortalecimento do grupo social ligado a produção familiar, no caso do PAA leite, asseguram as redes de comercialização e circuitos locais formados por esses agricultores. No cariri, a pecuária de corte sempre foi estímulo a sua ocupação, no presente, a (re)pecuarização deu espaço a pecuária leiteira.

Roberto Brito, sempre teve seu universo rodeado pela criação de cabras no sítio macambira, em São João do Cariri. Com o advento do Programa de Aquisição de Alimentos na sua modalidade leite (PAA-Leite), começou a colocar leite no PAA da cidade, mas não se sentindo satisfeito e tendo dificuldades para entregar o leite em bom

estado, começou a produzir queijo de cabra por conta própria, com pouco tempo foi convidado para participar de um curso sobre queijos de cabra promovido pelo SENAI na cidade de Coxixola, e desde então, não parou mais de fazer queijos.

Eu sempre criei cabra desde criancinha, e o pessoal da minha família sempre criou cabra. E assim, em 2008 eu comecei a colocar leite para o PAA, mas não estava satisfeito, todo mundo colocava e eu queria uma coisa diferente, aí tudo certo, parei. Quando foi em 2014 eu comecei de novo em São João do Cariri, aí era uma dificuldade pra levar, e chegava lá o leite estava áspero. Teve um dia que eu tentei fazer um queijo com orégano, tentei não, eu fiz, mas não ficou como os que eu via nas fotos de pesquisa da internet. Foi aí que surgiu a oportunidade em 2016 de fazer um curso pelo SENAI, em Coxixola, foram 3 dias do curso e o quarto dia foi pra fazer uma degustação na festa da cabra lá em Coxixola. O SENAI em parceria com a prefeitura foi que promoveu o curso. Genilson que era o secretário de agricultura, e é meu primo, junto com algumas amizades de lá, lembraram de mim e me convidaram. Eram 17 pessoas, 17 alunos e dos 17 o único que era de fora do município era eu, eu tinha que ir e voltar todo dia. Dos 17 o único que está atuando no ramo de queijo de cabra, sou eu (Roberto Brito, produtor de queijo de cabra, São João do Cariri. Entrevista concedida em 23 de dezembro de 2020).

Figura 13. Roberto Brito, participando da Exposição da APACCO- Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos, em setembro de 2021.



Foto: Foto retirada da rede social de Roberto Brito.

Sempre que os municípios vizinhos ofertam cursos sobre melhoramento da produção de leite, boas práticas de manejo, e fabricação de queijos, a maioria dos produtores entrevistados na pesquisa participam. Não só nos cursos promovidos, mas também existe uma procura considerável pelos cursos e vídeos na internet.

Quando eu fiz o curso lá em Coxixola, o professor falou assim “estou ensinando isso aqui, o curso é sobre queijos, agora você vá tentando criar o seu queijo”. Como aqui tem o alecrim de cerrote, que é muito cheiroso, eu pensei, vou tentar fazer com alecrim de cerrote. Peguei todas as folhinhas, desidratei e fiz. No meu ponto de vista é um dos meus melhores queijos. (...) Você usar tudo isso que a gente usa e ele ainda tem aquela característica. Mesmo que você coloque todos os ingredientes, ele ainda vai permanecer (para aqui, pra muitos, não é tão saboroso) que é o cheiro. Se você colocar muito ingrediente que tire aquilo ali, eu acho que quebra a graça, perde um pouco o encanto e tem lugares e feiras que frequento que as pessoas gostam mesmo é de sentir um pouco do cheiro do bode no queijo (Roberto Brito, produtor de queijo de cabra, São João do Cariri. Entrevista concedida em 23 de dezembro de 2020).

BOX 7. Perfil de Fabiano Lira (Galego do queijo)

Fabiano Lira- Caprinocultor, produtor de queijo de cabra, 36 anos, casado, pai de quatro filhos, foi entrevistado na sua propriedade de 10 hectares, localizado no sítio Malhada das Aroeiras, a 1 km da cidade de São Domingos do Cariri, PB, no dia 17 de dezembro de 2020. É natural de São Domingos do Cariri, onde é mais conhecido como “Galego do queijo”. Seu sítio é simples, cercado por plantações de palmas e capins para alimentação dos caprinos. Nasceu e cresceu vendo sua mãe produzir queijos de coalho e comercializá-los em São Domingos e em Cabaceiras, com a desistência da mãe da produção de queijos de coalho, aprendeu todas as técnicas de produção de fazer queijo. Como já tinha criação de bodes, a partir de um curso promovido em Coxixola sobre produção de queijos de cabra, resolveu investir e produzir a partir de 2017, queijos de cabra temperados. Tornou-se referência na cidade e região, pois produz dez tipos de queijos. Fabiano é muito simpático, gentil, prestativo, atencioso, curioso, estudioso e preocupado em aprender novas técnicas de manejo e boas práticas para melhorar sua produção. Sempre participa de cursos promovidos pelo SEBRAE, Senar e os que as prefeituras da região oferecem. Assistindo a uma reportagem na TV, viu que colocar música para a criação ajudava a acalmá-las para produzir mais leite, imediatamente, Fábio, colocou em seu pequeno curral uma caixa de som que começa a tocar músicas de uma rádio local, às 4h da manhã, e as cabras se condicionaram a ouvir as músicas e se deslocaram na fila para a ordenha. O leite tirado da propriedade é direcionado uma parte para a usina de beneficiamento de leite em Cabaceiras, a outra é destinada a produção dos queijos de cabra. Na elaboração dos queijos ele conta com a ajuda da esposa, Keila, ainda não possui sua queijeira sendo este seu grande sonho. Todo queijo é produzido e feito com o leite de suas cabras, ele não compra leite de outros produtores, principalmente porque é muito cuidadoso com a higiene e qualidade do leite. Conhece todas as cabras e as chama pelo nome, tem um amor e prazer pelo que faz e produz, acredita que seu queijo ajuda na qualidade de vida das pessoas.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em novembro de 2021.

Fabiano Lira, participa do PAA-leite levando seu leite de cabra para a usina de beneficiamento de Cabaceiras, desde 2015. Desde que ingressou no programa participa de cursos que são promovidos pelo SENAC, SENAR, EMPAER, SEBRAE, entre outros, sobre práticas de manejo, aumento da produtividade no meio rural e produção de queijos.

As entidades procuram sim, é o que eu sempre falo, as pessoas não procuram melhorar. As pessoas em si. As vezes tem gente que diz assim “na minha cidade não vem nada”. Não vem por que você não procura. Entendeu? E as vezes quando vem, vem à oportunidade e o povo não agarra aquela oportunidade. Teve um ano aí que teve curso de boas práticas. Eu participei, vindo pela EMPAER. Era pra ter no mínimo quinze pessoas, parece que teve seis. Entendeu? Quer dizer é uma coisa que deixa a desejar. Mas por que quando vem ninguém agarra as oportunidades, né? Estou tendo também o acompanhamento do SENAR. É outro que está ajudando bastante. O SENAR ele está fazendo com que a gente melhore na qualidade e na quantidade de leite. Pronto. Um melhoramento, depois desse curso de boas práticas, é uma prática que eu fazia que estava errado, mas eu não sabia. E hoje eu não pratico mais aquelas práticas. Tem que estar com higiene certa, correta. Eu não tenho minha queijeira ainda, mas procuro sempre melhorar, na limpeza e higiene. Não pode ficar com anel, brinco, essas coisas não podem de jeito maneira enquanto está na cozinha. Eram as coisas que eu fazia e hoje eu não faço mais. Por que a gente só permanece no erro a partir do momento que a gente não conhece a verdade, mas depois que conhecemos a verdade a gente vai errar se quiser (Fabiano Lira, produtor de queijo de cabra, São Domingos do Cariri. Entrevista concedida em 17 de dezembro de 2020).

Figura 14. Fabiano Lira durante feira promovida pela EMPAER, em Campina Grande, 2019.



Foto: Arquivo da autora.

Maria do Socorro de Boa Vista, não perde a oportunidade de fazer novos cursos que são promovidos por organizações e instituições referentes ao setor produtivo. Recentemente (outubro de 2021), fez um curso do SENAR sobre leite e seus derivados. Ela acredita que esses cursos são de grande importância para melhorar a qualidade,

higiene e aumento na venda de seu produto, além de melhorar a qualidade do seu rebanho, já que também faz inseminação no gado.

A mudança do chincho de madeira para o de cano de PVC foi por causa desses cursos, também mudei os tonéis de armazenamento do leite, objetos de plástico com inox para não enferrujar, eu coloquei pra facilitar a limpeza. Meu filho mesmo fez curso de inseminação e a gente cria vacas tudo holandesa, pura por cruza sabe? Com inseminação o pessoal já vem comprar, quando quer genética e quer produtividade. Para o queijo é bom porque evita a brucelose, você não vai ter um touro de central com brucelose, mas a gente trabalha com a alta genética, são touros canadenses de alta linhagem, que eles têm muitos touros, a dose é barata, e a gente faz fácil. Também assisto os programas da televisão que falam sobre agricultora e meu filho me mostra vídeos na internet sobre melhoramento e de como fazer queijo melhor. (...) Eu sempre procuro fazer cursos, não posso saber de um que vai acontecer que vou logo me inscrever. Já fiz de manejo de animais, de inseminação. De produção de queijos eu já fiz mais de dez, esse último mesmo foi promovido pelo SENAR, aqui mesmo em Boa Vista. Foi muito bom, uma experiência que vale a pena, gosto de aprender e aperfeiçoar o que faço de melhor que é meu queijo (Maria do Socorro, produtora de queijo, Sítio Roçado do mato, Boa Vista. Entrevista concedida em 25 de agosto e outubro de 2021).

Figura 15. A produtora Maria do Socorro em curso promovido pelo SENAR, em Boa Vista.



Fonte: Arquivo da produtora Maria do Socorro, outubro de 2021.

Em setembro de 2021, tive a oportunidade de conhecer na cidade de Soledade o primeiro “Festival de Queijos Soledade e Festival Gastronômico do Queijo”, uma parceria entre a prefeitura da cidade com o apoio do Governo Federal, do Sebrae e da

PBTur (Empresa Paraibana de Turismo). Durante o evento que durou três dias, mais de 17 produtores passaram por capacitações na Estação Experimental da Pendência, sede da Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (Empaer), para aprimorarem a criação do produto. Os produtores aprenderam durante as capacitações a fazer queijo coalho, do reino, de manteiga, minas, ricota e doce de leite trufado.

Foram montados mais de 30 balcões dispostos as margens da BR-230, que é um local tradicional de passagem dos viajantes, para exposição e venda de produtos, além de uma mostra do artesanato local. Houve também o Festival Gastronômico, que estimulou restaurantes e lanchonetes a prepararem um prato envolvendo o queijo de vaca e de cabra. Os produtores ainda foram direcionados sobre a forma certa de embalar os produtos, como trabalhar as relações profissionais e a melhor forma de vender e apresentar seus produtos nas redes sociais. O evento movimentou muito a cidade, não só os produtores de queijo, mas o comércio e os artesãos, que tiveram a oportunidade de mostrar e vender seus produtos. Provei vários pratos feitos com os queijos da região e percebi a empolgação dos moradores para que esse evento se torne anual e que atraia mais turistas.

Figura 16. Na sequência, banner do evento, exposição e venda de produtos, “Matutaia Sustante”, sanduíche de carne de sol e queijo de cabra, pesto de cheiro verde coberto com queijo de manteiga (Restaurante São Lourenço), sushi “Ibiapinópolis” feito de queijo de cabra (La Bambinos).



Fonte: Arquivo da autora, setembro de 2021.

BOX 8. Perfil de Marlene Lopes

Marlene Lopes-Produtora de queijo coalho, 36 anos, casada, mãe de dois filhos. Foi entrevistada no dia 18 de setembro de 2021, no 1º Festival do Queijo de Soledade, evento promovido pela Prefeitura Municipal de Soledade, com apoio do Sebrae, Governo Federal e PBTur. É moradora da comunidade Sítio Jaramataia, sua propriedade mede 300 hectares, e fica a 10km de Soledade-PB. Durante a festividade, participou do curso de capacitação para aperfeiçoar a fabricação de queijos artesanais. Aprendeu a fazer queijo de manteiga, ricota, queijo do reino, muçarela e a melhorar a qualidade do queijo de coalho. Começou a fazer queijos há 17 anos, depois do seu casamento, cuja família já tinha uma tradição na produção de queijo coalho na região. Com o envelhecimento dos sogros, ela e o esposo passaram a tomar conta da fabricação dos queijos e de sua comercialização. Marlene, no início da entrevista se mostrou um pouco desconfiada e tímida, mas ao longo da conversa foi se expressando muito feliz e satisfeita com o que tinha aprendido no curso do festival. Pretende começar a mudar vários aspectos de sua produção de queijos, em relação aos utensílios, formas, manejo do gado e inovar na variedade dos queijos para ampliar sua clientela, como: o queijo manteiga, os trufados (o mais vendido na cidade é o queijo coalho com doce de leite) e ricota. Mesmo com muitos afazeres, também produz bolos para festas e faz parte da Associação de Mulheres da AZEGON, de Lagoa da Serra, chamado de “Mulheres Arretadas”, fabricam biscoitos de nata, queijo e coco. No sábado, último dia do evento (18/09/2021), ela já não tinha mais queijos para vender, pois vendeu todo seu estoque preparado para o Festival durante a quinta e sexta-feira, no sábado ajudou suas

companheiras da associação a vender seus biscoitos que também foram todos vendidos. O leite que produz seus queijos é todo da sua propriedade.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em novembro de 2021.

A família do sogro da produtora de queijos, Marlene, tem uma tradição na venda de queijos em Soledade há mais de 40 anos. Quando casou, seu esposo trabalhava com o pai e ela começou a ajudá-lo nas tarefas relacionadas ao leite e ao queijo. A partir de abril de 2021, começaram a vender o leite para uma usina e completar a renda da família. Vendem os queijos tanto na comunidade onde moram quanto no comércio local.

Desde que eu me casei, que a família do meu sogro já fabricava queijos a muitos anos. O pai dele fabricava queijo, aí meu esposo herdou a tradição de família fabricando queijo. Aprendi e tomei conta dos queijos. Até hoje ele fabrica e vende, esse ano a gente fabricou menos um pouquinho e vende um bocado de leite. A partir desse ano, já no mês de abril, a gente começou a vender o leite. É pra uma usina aqui, que a gente coloca pra vender. E melhorar a nossa renda (Marlene, produtora de queijo, Sítio Jaramataia, Soledade. Entrevista concedida dia 18 de setembro de 2021).

Em relação ao curso promovido durante o Festival de queijos de Soledade, observamos que a produtora, Marlene, ao ter acesso a informações sobre higiene e limpeza de produtos na fabricação do queijo, pretende mudar objetos e utensílios, principalmente o chincho de madeira por plástico. Na entrevista se mostrava bastante animada com as mudanças que deseja implementar e quer ter muito a oportunidade de fazer novos cursos para melhorar e aprimorar, ou mesmo fabricar outros tipos de queijo, como o de manteiga.

Laudilene- O que foi que você aprendeu nesse curso? Você disse que gostou dos cursos, que foi muito interessante, fala um pouco sobre o que você vai mudar a partir do curso?

Marlene- Esse foi meu primeiro curso, mas já estou louca pra fazer outro. Aprendi a fazer queijo de manteiga, de ricota, frescal, do reino. Foi muito rico aprender tudo isso, e agora, aos pouquinhos eu vou querer trocar minhas coisas do queijo, o chincho de madeira por plástico, porque eu vi que não junta bactéria, mesmo eu tendo muita higiene e cuidado, mas sempre pode ficar alguma coisa. E a gente tem que ficar sempre procurando melhorar o que a gente faz, eles falaram também da higiene do curral, e meu marido tem muito cuidado, nosso leite é só das vacas que ficam trancadas no curral. Minha sogra sempre me disse que o queijo de manteiga é mais trabalhoso para fazer, mas no curso eu não achei tão difícil assim não, é uma coisa que vou tentar ficar fazendo e oferecer aos meus clientes junto com o queijo de coalho. (...) Outra coisa boa desse evento foi a gente poder mostrar nossos produtos nessa feirinha aqui na praça, eu vendi todos os queijos que eu trouxe, se tivesse mais também tinha vendido, mas eu só trouxe de coalho mesmo porque não deu tempo de fazer os outros pra vender (Marleide, produtora de queijo, Sítio Jaramataia, Soledade. Entrevista concedida dia 18 de setembro de 2021).

Figura 17. Foto divulgação da Prefeitura de Soledade com a produtora Marlene, no evento Festival de Queijos Soledade, em setembro de 2021.



Fonte: Arquivo da produtora.

A experiência do curso promovido durante o evento do Festival de Queijos Soledade para a produtora, Clara Melo, foi bastante importante, pois a cidade ainda não tinha oferecido cursos para os produtores de queijo e foi uma oportunidade para alavancar as vendas e gerar renda para a região, principalmente em virtude da Covid-19 que diminuiu de forma considerável as vendas do produto. Clara, viu o evento relevante, não só aos produtores de queijo, mas a todos os envolvidos no projeto, artesãos, comerciantes, artistas locais, e a importância da circulação de dinheiro na cidade para o comércio local.

Laudilene- O que você achou da experiência de participar do curso sobre queijos e dessa feira para a cidade?

Clara- Amei muito fazer. Eu tinha muita vontade de fazer, só que eu não tinha tido oportunidade. A gente aprendeu a fazer ricota, fazer queijo de manteiga, onde eu sabia, mas a gente agregou valores e a gente tirou as experiências. Por exemplo, no queijo ele estava tá absorvendo muito a manteiga, aí o que é que se faz? Então com a professora nos orientando a gente aprendeu a fazer direito e não erra mais. Agora nos desperta mais também a gente ter a preocupação da gente ter o nosso registro, nosso selo, nossa identidade, isso é muito importante. A gente aprendeu a fazer a cara do nosso produto, o nome do lugar onde a gente faz o queijo, que é no sítio floresta, a gente foi motivado a pensar em todas essas coisas e a colocar na internet também.

Laudilene- E a importância da feira, qual seu sentimento?

Clara- Essa feira aqui hoje, ela nos dá a oportunidade, já que estamos vivendo em um momento muito difícil da pandemia (...) então, a gente que é do comércio, produtor também, passamos por muita dificuldade, né? Então é uma forma de alavancar as vendas, porque o dinheiro ficando aqui no local, digo na cidade, ele serve para circular na própria cidade. Circula, gera emprego, gera economia. É muito importante que as pessoas deem as mãos e façam isso

acontecer. Cada um é o sujeito de ajudar essa feira, de qualquer forma. Hoje eu me preocupei muito, esses três dias, de trazer as pessoas “olhe, isso não é só para o povo de fora não, é pra você, se você não tiver uma pratinha pra comprar, mas vá olhar, vá prestigiar porque você vai valorizar o que é feito dentro da sua cidade”. Você vai ver aquela mercadoria que você compra, quem é a pessoa que produz o alimento, então vá. E é a maneira de você prestigiar e valorizar o que é feito na nossa terra, é para todo mundo, e você viu que hoje está lotado. Ontem mesmo eu e minha irmã a gente terminou a noite na pista, nessa BR 230 que corta a cidade, vendendo o restante dos produtos que a gente tinha, não só os meus queijos e doces, mas de outros produtores também. A gente vendeu tudo (risos) (Clara Melo, produtora e comerciante, Sítio Floresta, Soledade. Entrevista concedida dia 18 de setembro de 2021).

Figura 18. Produtora, Clara, no stand de exposição do Festival de Queijos Soledade.



Fonte. Arquivo da autora.

3.3 (Re)configurações das unidades de produção e seus atores

As necessidades do mercado junto com as reconfigurações das unidades produtivas fizeram com que houvesse um crescimento na produção do leite e seus derivados. O queijo que antes era um produto que tinha valor de uso nutricional das famílias rurais e estava reservado aos espaços dos lares, e agora passa a ter um lugar no desenvolvimento da renda para esses produtores.

A introdução de queijos de coalho com ingredientes, queijos de cabras temperados com ervas da caatinga, fez surgir uma nova formação de produtores, pessoas com diploma universitário que voltaram da cidade para assumir a atividade dos pais, atores que entram na produção de queijo e que tem relação com esse universo, outro que é migrante de retorno e começa a produzir queijo, quem é filho de produtor e começa a produzir sem

ser da mesma queijaria e nem fazer o mesmo tipo de queijo, os que criam marcas, associações de leite que fazem queijo com conceito de artesanal, tudo isso altera os circuitos de comercialização que não são os tradicionais.

Box 9. Perfil de Livia Vilar

Livia Vilar, 43 anos, casada, mãe de dois filhos. Formada em Administração de Empresas, é empresária e produtora de queijos de cabra. Divide seu tempo entre Campina Grande e a Fazenda Carnaúba, localizada no município de Taperoá-PB. Cuida da parte de produção, logística e distribuição do Laticínio Grupiara junto com seu Irmão João Vilar. Livia é filha do pecuarista Manoel Dantas Vilar, mais conhecido como “Manelito” e sobrinha do Dramaturgo e romancista Ariano Suassuna. É muito dedicada ao que faz, perspicaz, educada, muito prestativa, solícita, mãe dedicada, e defensora voraz de valores, rituais e tradições da família, em suas falas sempre reforça o zelo pela qualidade de seus produtos que estão presentes no semiárido e em elementos da cultura nordestina. Ela também organiza com seus irmãos o evento anual chamado dia D, um fim de semana de feira na propriedade que expõe as iniciativas positivas da Fazenda Carnaúba, o evento conta com exposições de animais e queijos, palestras e troca de experiências com criadores, pesquisadores e turistas. Participa ativamente de feiras de exposições mostrando os queijos Grupiara, não só no Nordeste como no Brasil. Recentemente lançaram a loja virtual com venda de queijos, genética, literatura e artesanatos. Há vários anos, ela e o irmão lutam pela regulamentação do queijo artesanal brasileiro, desde 2019, quando foi aprovada a lei do Selo arte, eles deram entrada no registro e até hoje esperam a visita de um técnico agropecuário para certificar a sua produção. Segundo Livia, as lojas que são especializadas em queijos aceitam trabalhar com base nas certificações sanitárias realizadas durante os eventos de premiação do setor, mas o volume que compram é pequeno. De acordo com seus cálculos, a produção diária gira em torno de 180 peças de queijo, com 400 litros de leite, mas há capacidade para produzir mais de 1.000 litros. Seu grande Hobby é jogar voleibol desde a adolescência. Foi entrevistada em março de 2021 pelo Google meet em virtude da pandemia e estava sempre disponível a dúvidas pelo WhatssApp.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em dezembro de 2021.

O laticínio Grupiara, das famílias Dantas Vilar e Suassuna, é exemplo dessa nova (Re)configuração. Sempre foram grandes proprietários de terra no cariri e respeitados no segmento da pecuária de bodes, cabras, gado de raça e convivência com o semiárido. Não eram produtores tradicionais de queijo, principalmente de cabra. O engenheiro Manoel Dantas Vilar (Manelito) junto com seu primo o escritor Ariano Suassuna, formaram uma sociedade que fez nascer na fazenda uma fábrica artesanal de queijos que começou a produzir queijo de cabra integral nos anos 80, a partir de 95 os queijos de cabra com ervas da região, e em 2014 os queijos maturados. Nos últimos anos o queijo se tornou conhecido no circuito de produção de queijos nacionais e internacionais.

Lívia Vilar e seu irmão João Vilar, é que tomam conta da produção e distribuição dos queijos. Ela explica que toda a produção do queijo é feita manualmente e com ingredientes da região, as ervas nativas usadas no queijo são tipicamente nordestinas, a aroeira, cumaru, marmeleiro e alfazema de periquito, dando origem a três variedades: arupiara (brancos), cariri (temperados) e as pastas de Borborema. São produzidos os queijos maturados Dom Ariano, em homenagem a Ariano Suassuna, feito com leite de cabra e o Dom Manelito, em homenagem a Manoel Dantas Vilar, feito com leite de vaca, ambos com maturação de seis a doze meses, e o Serra do Pico, também de leite de vaca maturado.

O seu depoimento enfatiza que o diferencial da produção dos seus queijos é exatamente a qualidade do seu leite, pois devido a alimentação do rebanho com capim adaptado e palma, conseguem produzir um leite mais sólido, sem esquecer da preservação das características culturais da região tanto no fazer do queijo como nas embalagens do produto.

O queijo aqui, tanto o de cabra, quanto o de vaca, é o produto final da fazenda. É a resposta do capim adaptado ao semiárido, da raça que melhor produz e se adapta, que faz um leite gordo e rico para queijo que é o leite com muito sólido. Mesmo comendo as comidas que aqui se dão, capim e palma, conseguem converter isso na seca e fazer um leite de qualidade, porque a maior importância do queijo é o leite de qualidade, além de higiene e outras questões sanitárias. Se você não tiver um leite de boa qualidade você não vai ter o queijo de qualidade. O diferencial do nosso queijo é só o leite, a gente faz estudos das raças, a nossa raça tem o teor de sólido lá em cima, comparada com outras raças de cabra e vacas. É o que digo, o queijo Grupiara é o produto final das raças, do pasto e ainda leva a história daqui e nas embalagens tem a cultura, preservação do local, exaltação do que a gente tem aqui na nossa região, são os ferros que antigamente a gente ferrava o queijo e hoje a vigilância não permite e a gente fez uma embalagem e ali tem todas as mensagens e simbologias do lugar e das nossas famílias (Lívia Vilar, pecuarista e produtora de queijos, Fazenda Carnaúba, Taperoá- PB. Entrevista concedida em março de 2021).

Figura 19. Os queijos do Laticínio Grupiara com seus tipos, ferros e prêmios.



fazendacarnauba



Foto: Instagram da Fazenda Carnaúba.

Diferente da maioria dos produtores, eles têm uma estrutura técnica que conta com vários profissionais, conseguem escoar sua produção para mercados especializados e ter uma produção maior devido a quantidade de leite e qualidade do seu rebanho. A embalagem é sofisticada e bem elaborada para agregar valor ao produto, mistura gastronomia com literatura, às ilustrações, os elementos gráficos, insígnias armoriais, os rótulos, os ferros das duas famílias. Os queijos são vendidos em lojas especializadas, delicatessens, padarias, restaurantes e mercados espalhados por alguns estados. O custo do produto é maior não só pela sua produção, mas porque evidencia que o público que vai consumi-lo é restrito, estabelecendo e validando os melhores e que transformam queijo em arte. Nem todos os produtores do cariri vivem a ‘gourmetização’ do queijo ou mesmo seu produto é utilizado em receitas de grandes chefs, a sua comercialização é feita nas feiras livres, nas suas propriedades ou mesmo por atravessadores.

Empreendimentos estimulados pela caprinocultura (que antes era de corte), hoje com a produção de leite, geram renda para produtores e municípios. As cooperativas que vendem o leite de cabra ao poder público, também passaram a fabricar queijos e iogurtes.

É o caso da Cooperativa dos Capribovinocultores de Cabaceiras e região (CAPRIBOV), que tem atualmente parceria com 17 municípios nas regiões que abrangem o Cariri, Agreste e Curimataú, com uma produção diária de 4 mil litros por dia e 340 produtores.

Box 10. Perfil de Henrique Paz

Henrique Paz- 37 anos, casado e pai de dois filhos. É diretor administrativo da Cooperativa dos Caprinocultores de Cabaceiras e região- Capribov, onde também já foi presidente por vários anos, desde a sua criação em 97. Ingressou no ramo da caprinocultura muito jovem, aos 15 anos. Fez parte da Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos do município de Cabaceiras, a ASCONCAB, mas tinha objetivos mais altos, o de criar a cooperativa de leite de cabra. Junto com outros produtores e em parceria com o poder público local e a EMATER, na época, que hoje é EMPAER, conseguiram um projeto para ter a unidade da usina de beneficiamento de leite, através do projeto cooperar que é financiado pelo Banco Mundial. Segundo Henrique, a mobilização dos produtores no início não foi fácil, ninguém acreditava que poderia dar certo produzir leite de cabra na região, era coisa de maluco. Para isso foi preciso adquirir cabras com uma aptidão leiteira boa, através do poder público conseguiram dez reprodutores com aptidão leiteira, distribuíram esses reprodutores fazendo rotatividade entre as propriedades para poder ter um maior aproveitamento genético, com isso o leite aumentou e começaram a direcionar sua visão para o comércio, fora a parceria do PAA-leite (federal) e com o estado. Com uma visão empreendedora, Henrique e os demais associados, em 2018, começaram a produzir queijos de cabra, pois a produção de leite cresceu muito nos últimos anos o que proporcionou a oportunidade para cooperativa diversificar seus produtos e expandir o negócio, chegando a abrir uma loja ao lado da usina, para aproveitar o potencial turístico da região de Cabaceiras. Os planos da cooperativa não param por aí, tanto Henrique, quanto o presidente, Emerson Farias, pensam em aumentar o número de produtos derivados do leite de cabra. Henrique é determinado e não mede esforços para conquistar benefícios para a caprinocultura no cariri, está sempre buscando aprender mais e se aperfeiçoar na sua área. Sempre foi solícito para com a pesquisa. A entrevista foi concedida pelo Google Meet, em virtude da pandemia da covid 19, em setembro de 2021.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em dezembro de 2021.

O queijo de cabra da Capribov começou a ser produzido em 2018, em virtude do aumento considerável do leite na usina de beneficiamento. Como a cidade de Cabaceiras tem potencial turístico, a Cooperativa, investiu em cursos de capacitação para os produtores, manejo de animais para obter uma melhor qualidade no leite e contratou um queijeiro para ensinar um funcionário da usina a produzir queijos. Com a diversificação dos produtos derivados do leite de cabra, como os sete tipos de queijos de cabra e iogurte, foi montada uma loja ao lado da usina para a venda dos produtos.

Em meados de 2018, nós começamos a produzir queijo porque o leite estava aumentando bastante, vimos que poderia dar certo, primeiro que cabaceiras é uma cidade turística e a gente começou a fazer o queijo e começou a aparecer turista e as pessoas da cidade começaram a comentar com os turistas que tinha uma usina de leite de cabra e que lá também se fazia queijo de cabra. Isso foi sendo replicado e começaram a frequentar a usina, inclusive, no início ficou um pouco misturado, turista, produtor, fornecedor. A gente teve que organizar, fizemos algumas mudanças, montamos uma loja específica ao lado da usina que ficou bem legal para tentar agregar valor para o pessoal ver a produção, dependendo da situação a gente deixa até entrar no laticínio (Henrique Paz, diretor administrativo da Cooperativa dos Caprinocultores de Cabaceiras e região- Capribov. A entrevista foi concedida em setembro de 2021).

Figura 20. Os sete tipos de queijos de cabra produzidos pela cooperativa CAPRIBOV.



91 curtidas

capribov Queijos finos artesanais de Leite de Cabra.

Foto: Rede social da Capribov.

Segundo Henrique Paz, o queijeiro responsável tenta deixar o queijo de cabra mais artesanal possível, para tentar agregar valor foram feitos investimentos em alguns equipamentos e outros foram adequados, foi adquirida também uma máquina a vácuo com recursos próprios. Henrique, gostaria que os órgãos públicos priorizassem o setor primário e investissem mais na caprinocultura do cariri, principalmente em relação ao selo arte, pois possibilitaria o trabalho legalizado e faria com que os queijos chegassem aos grandes centros e metrópoles.

Laudilene-Com relação ao maquinário, vocês investiram recursos de alguma instituição, tiveram ajuda de alguém?

Henrique- No queijo a gente prefere não fazer muitas inovações e modificações na parte da produção, tenta sempre deixar o mais artesanal possível para tentar agregar valor, fizemos investimentos, mas nada de muito grande. A gente já tinha alguns equipamentos, mas nada que deixasse a gente em uma situação complicada financeiramente. Tínhamos alguns equipamentos e fizemos algumas adequações. A gente adquiriu uma máquina a vácuo com recursos próprios.

Laudilene-Que cursos foram oferecidos aos produtores?

Henrique- Hoje, só quem produz o queijo lá é uma pessoa, um queijeiro. Uma pessoa que foi capacitada, a gente contratou queijeiro para ensinar, um que tem uma experiência boa, né?

E a questão dos produtores o que a gente trabalha lá é a questão do manejo dos animais para gente ter um leite de qualidade, só vai ter um queijo de qualidade se tiver um leite de qualidade, justamente para superar essas questões que existem culturalmente contra o queijo. Quanto ao produto de origem de cabra, a gente realiza constantemente curso de boas práticas agropecuárias para uma melhor obtenção do leite para ter um leite mais padronizado possível.

Figura 21. Capacitações promovidas pela Cooperativa CAPRIBOV em parceria com o SEBRAE, dezembro de 2021.



Foto: Rede social da Capribov.

Box 11. Perfil de José Galdino

José Galdino, mais conhecido como Nenê Galdino, tem 58 anos, casado, pai de dois filhos do primeiro casamento. É criador de vacas e suínos e produtor de queijo de coalho. Mora na parte da cidade que dá acesso ao açude novo de Serra Branca, a 1km

do centro da cidade. É um homem simples, de poucas palavras, humilde, muito trabalhador, concentrado, gentil. Desde criança, sempre trabalhou muito, como engraxate, na feira da cidade e ajudando o pai na agricultura. Só estudou até o antigo primário, e em busca de emprego migrou para São Paulo muito jovem ficando lá até 1998, trabalhando em um mercado de peixes. Quando voltou comprou a propriedade que mora e herdou outra onde cria seus porcos. Como desde criança foi criado trabalhando na agricultura, começou aos poucos a criar vacas e à medida que foi aumentando a quantidade de leite ele começou a fazer queijos como aprendeu desde cedo com sua mãe. No início fazia os queijos nas mãos, foi comprando chinchos de madeira e aumentando sua produção, chegando a fazer queijo duas vezes ao dia. Lamenta não ter tido oportunidade de estudar quando mais jovem, hoje incentiva seus filhos a priorizarem os estudos, mesmo assim ensina tudo o que aprendeu aos filhos para que eles também possam ter uma renda com os queijos. Não participa de nenhum programa governamental por que não acha que o pagamento compensa as despesas que tem com o a alimentação dos animais. Tem todo um ritual quando vai fabricar seus queijos, muito cuidado na limpeza, fica sempre sozinho e diz que o momento do fazer queijo é quando ele esquece dos problemas. A sua esposa fica encarregada de fazer a manteiga de garrafa. A entrevista foi realizada no dia 09 de dezembro de 2020. Em dezembro de 2021, foi feita outra visita a sua propriedade para fotografar seus novos chinchos de PVC.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em dezembro de 2021.

José Galdino, foi criado na agricultura e desde cedo aprendeu a fazer queijos com sua mãe. Em virtude da falta de emprego na cidade, na década de 90, fez migração para São Paulo e foi trabalhar com o irmão em um mercado de peixes. Voltou para Serra Branca alguns anos depois e logo comprou uma propriedade. Como trabalhou muitos anos também na agricultura, resolveu criar vacas e a vender inicialmente o leite, mas como as exigências sanitárias para venda do leite são grandes, resolveu fazer queijo por ser mais rentável. Não compra leite de outros produtores e não está mais vendendo queijo para pequenos mercadinhos, agora quem quer o queijo só precisa ir a sua casa e comprar. Também costuma enviar queijos para São Paulo em embalagens de isopor, segundo ele, chegam sem estragar e são vendidos onde seu irmão trabalha. Em meados de 2021, começou a trocar os chinchos de madeira por chinchos de PVC, os parafusos também foram trocados.

Eu vendo porque a mercadoria é vendável, é boa, de qualidade, eu faço bem feito. Se eu tivesse toda semana na faixa de setenta, oitenta, quilos de queijo não iam dar trabalho pra vender, o povo gosta do meu queijo. Eu guardo tudo enroladinho em pano de prato pra conservar. Eu cansei de mandar cem, cento e tantos quilos de queijo para São Paulo, onde meu irmão trabalha, na CEAGESP (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais *de São Paulo*). É a mesma firma que eu trabalhava, ele trabalha no mercado, que é um mercado do tamanho do mundo, só com peixe. Eu cansei de mandar. Tem um rapaz que

vai e vem de São Paulo eu mando dentro de um isopor, não é queijo seco é queijo fresco, né? Arrumo dentro do isopor e às vezes, passa três, quatro, cinco dias dentro de um baú e esses queijos chegam bons, sem estragar (José Galdino, produtor de queijo de Serra Branca. Entrevista concedida em dezembro de 2020).

Figura 22. A primeira foto (2020), mostra os antigos chinchos de madeira, a segunda os novos chinchos em PVC na cor azul (2021). Os parafusos também foram trocados por aço inox que não enferrujam.



Fonte: Arquivo da autora.

A mãe do produtor de queijo de cabra, Fabiano Lira (Galego do queijo), fabricava queijos de coalho, mas nos últimos anos se sentiu desestimulada e cansada para continuar fazendo os queijos e viajando para outras cidades para vendê-lo. Seu filho, Fabiano, usou o que aprendeu com a experiência da mãe e começou a fazer cursos e a produzir queijo de cabra em 2017, seguindo o processo que a mãe fazia com o coalho, só que com sua própria estrutura e na sua casa. Com os cursos que fez, hoje fabrica 7 tipos de queijo de cabra temperados, cada um tem um trabalho diferente e tempo de preparação. Para Fabiano, é importante que o cuidado com o queijo comece antes da retirada do leite das cabras. Ele tem o hábito de colocar música no curral para acalmar as cabras e acredita que isso faz com que tenha um leite bom para se transformar em queijo de qualidade. Os cursos o ajudaram a melhorar a higiene na sua produção e a trocar os antigos utensílios.

A primeira coisa que eu faço quando acordo é botar água para fazer o café, vou no curral e ligo o som para as cabras irem espertando e se espreguiçando, daqui a pouco abro a porteira pra elas entrarem para sala de ordenha, por que o som ligado elas ficam escutando uma música e enquanto isso eu tirando o leite, e elas ficam todas sossegadas. Além do trato com a alimentação, você tem um leite de boa qualidade fazendo o que faço, do leite de boa qualidade você tem

o queijo de boa qualidade, tem o iogurte de boa qualidade, a manteiga de boa qualidade. Tudo isso, entendeu? (...) Antes eu fazia no chincho quadrado que é de madeira, através de conhecimentos que sempre procuro como, eventos, palestras, a gente vai aprendendo. Eu aprendi que ali não é bom fazer por conta de bactérias, por que ali é uma madeira, madeira guarda bactéria. A partir daí eu troquei a madeira por plástico que é apropriado para fazer as formas do queijo e comprei uma máquina a vácuo. Quer dizer, isso eu já melhorei. Mudei por que eu faço sete sabores de queijos, cada sabor tem um trabalho diferente, entendeu? É o mesmo leite, o mesmo processo até ali você colocar o coalho para coalhar. O mesmo processo de qualquer um, mas no momento da mistura é que vai mudando o aspecto de você fazer. Tem algumas manobras no meio que você tem que fazer. Eu quero sempre melhorar, eu quero cada vez mais fazer melhor meus queijos. Ainda ontem eu estava dizendo, em nome de Jesus vou fazer minha queijeira para eu fazer minhas coisas todas certinhas. Com tudo em seus devidos lugares (Fabiano Lira, produtor de queijo de cabra, São Domingos do Cariri. Entrevista concedida em 17 de dezembro de 2020).

Figura 23. Fabiano Lira e a caixa de som no curral das cabras.



Fonte: Arquivo da autora.

Box 12. Perfil de Edvan Vilar

Edvan Vilar, 40 anos, produtor de queijo e comerciante. Casado, pai de dois filhos. É natural de Serra Branca-PB. Filho de comerciantes do ramo de supermercado e loja de roupas, cresceu no universo das vendas. Desde pequeno gostava de tocar instrumentos, sendo a sanfona a preferida e seu ritmo o forró. No início dos anos 2000, fundou a Banda Perfil, de Forró, onde tocou e administrou por um bom tempo. No primeiro encontro para a pesquisa se mostrou um homem tímido, de poucas palavras e reservado. A partir da segunda visita já foi mais sorridente e brincalhão. Logo que a banda de forró acabou ele começou a cuidar da propriedade rural da família que fica às margens da BR 412 que corta a cidade. Iniciou plantando palma para vender, depois foi comprando gado. As vacas começaram a produzir muito leite e ele passou a vender o leite. Como o leite era em grande quantidade, deu início a sua produção de queijos em 2017. Nunca fez curso de aperfeiçoamento, sempre procurou na internet como fazer o queijo de

forma artesanal. Sua condição financeira permitiu a construção da sua queijeira dentro dos padrões sanitários exigidos. Mesmo assim, enfrentou a fiscalização da prefeitura para comercializar os queijos no supermercado da família, em 2020, conseguiu um selo da prefeitura de Serra Branca que permite a comercialização em dois supermercados com descrição e validade do produto. Construiu uma sala de ordenha ao lado da queijeira para tirar o leite de forma mais rápida e prática. A primeira visita a propriedade foi no final de 2019. Em dezembro de 2020, foi feita entrevista e visita a sala de ordenha.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em dezembro de 2021.

Diferente da maioria dos produtores de queijo estudados na pesquisa, Edvan, não fazia parte do universo do queijo, sua família não tinha tradição na produção de queijos e sim no ramo do comércio de alimentos e vestuário. O que o levou a fabricar foi a produção de leite que cresceu a partir do momento que assume a propriedade rural da família e começa a criar vacas. Como ele mesmo disse “fui aprendendo a fazer queijo aos poucos, sem fazer curso, apenas vendo vídeos na internet”. Hoje conta com ajuda de um funcionário que fica na sala de ordenha e outro na fabricação do queijo. Tem planos de expansão da queijeira para uma mini fábrica de queijos, mas acha que isso vai levar um pouco de tempo por conta dos custos com o maquinário.

Eu gosto da diversificação dos queijos com sabor de pimenta e calabresa, orégano, charque, goiabada, poderia melhorar muito se tivesse incentivo. Eu tenho um plano para aumentar e fazer uma mini fábrica, ter um negócio mais organizado, tudo dentro do padrão. Mas estou vendo primeiro se me estruturo, como eu te disse não tem incentivo, não tem ajuda, a gente precisa de máquinas, e muitas outras coisas. Eu tenho terra com local para furar poço, tem uma barragem boa, preciso limpar para armazenar mais água para poder aumentar a produção, mas eu tenho que ter capital para isso, isso leva tempo por que é fazendo tudo do bolso. Se viesse algum curso para gente aprimorar os conhecimentos e fazer um queijo maturado, curado, um queijo muçarela que a pessoa pode vender aqui nas pizzarias. Tem um queijo ricota que é feito do soro do queijo de coalho que eu não sei fazer e poderia aprender (Edvan Vilar, produtor de queijo de Serra Branca. Entrevista concedida em dezembro de 2020).

Figura 24. Edvan faz do queijo coalho o carro chefe da sua produção, mas também produz sabores como: queijo de coalho com orégano, com charque, calabresa e goiabada.



Fonte: Queijo vendido no supermercado da família.

Arquivo da autora.

Box 13. Perfil de João Fernandes

João Fernandes, 45 anos, mais conhecido como João de Zefa, é comerciante e produtor de queijos. Casado, pai de três filhos. Sua propriedade fica no Sítio Lua Bonita, São João do Tigre-PB. Por coincidência, há três anos comprou a propriedade de 32 hectares, onde um dia seu pai trabalhou e sua família morou por muitos anos. Começou plantando palma, furou vários poços para poder criar gado, foi construindo e organizando um galpão pra colocar ração e um lugar para colocar seu cavalo de vaquejada. Para arcar com as despesas do sítio foi incentivado a criar gado Jersey, que come menos, se adapta a região e produz muito leite, e investiu em gado com uma boa genética. Nunca passou pela sua cabeça fazer queijos, pois quando criança sua família produzia apenas para o consumo. Como as vacas que comprou geram muito leite, foi fazendo queijo e criando sua rede de clientes que hoje já chega a cinco cidades. A sua loja de construção ocupa muito seu tempo, para aumentar a produção na queijeira ele teria que se dedicar mais, sua esposa não o ajuda com os queijos, cuida das finanças da loja e dos filhos. Gostaria de ter tempo, se tivesse, compraria um carro maior, faria uma câmara fria e contrataria mais seis funcionários, para poder produzir muito. Hoje ele conta com dois funcionários, um casal que o ajuda, mesmo assim, vai todos os dias inspecionar a limpeza, a fabricação dos queijos, tratamento dos animais e a parte de sabor do queijo, pois sua clientela exige um queijo que seja bom para assar e não derreter. Teve que vender algumas vacas porque não estava dando conta da produção. Foi entrevistado na sua loja de material de construção, dia 27 de setembro de 2021.

Fonte: Perfil escrito pela autora da pesquisa em dezembro de 2021.

João, é um comerciante da área de material de construção, cresceu no universo rural e sempre foi apaixonado por vaquejada. Comprou um sítio onde seu pai trabalhou quando ele era criança, nunca pensou que produziria queijo, seu objetivo era vender palma

e ter um lugar para colocar seu cavalo. Começou equipando a propriedade e depois comprando vacas Jersey, a produção de leite cresceu e ele deu início a sua produção de queijos inspecionados diretamente por ele. Mesmo sem ter feito cursos ou não tendo tradição familiar na fabricação e venda de queijos, investiu em equipamentos, instalações e funcionários.

Laudilene- Você teve alguma influência da sua família para produzir queijos?

João- Quando comprei essa propriedade não imaginava que ia fazer queijos, as coisas foram acontecendo. Eu mexo com esse comércio aqui, isso foi coisa da minha cabeça mesmo, é até uma terapia para mim, faço duas vezes ao dia, de manhã e de tardezinha. Tenho dois trabalhadores fazendo o queijo, um casal. Eu ensino os dois e vou inspecionar. A parte de higiene e tratamento dos animais e essa parte de sabor do queijo e os pontos que dá certo para assar.

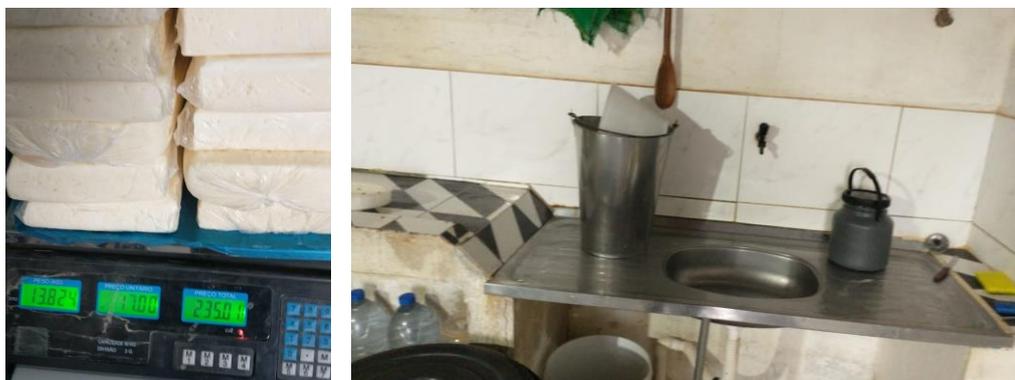
Laudilene- Já fez algum curso?

João- Já vi meu pai fazendo queijo, mas fazia para a gente comer em casa e não para vender. De todo jeito é bem diferente do que eu faço, isso já foi criatividade minha porque nunca fiz curso. Tive alguns problemas com funcionários que não tinham o devido cuidado com a higiene e tem que ter muita higiene, muita limpeza.

Laudilene- O que mudou na sua produção nesses três anos?

João- O que mudou foi o seguinte, cresceu a produção e eu não tenho tanto tempo para ficar lá direto porque tenho essa loja de material de construção que tenho que resolver muita coisa. O pessoal é doidinho pelos queijos, vendo em Santa Cruz do Capibaribe, em Monteiro, Umbuzeiro, Camalaú e Cacimbinha também. Tive até que vender algumas vacas porque não estava com tempo para produzir e fiquei só com as melhores. Inclusive vou ficar fazendo a genética de gado Jersey que é pequeno e dá muito leite. Eu fiz um balcão com uma pia de inox com cerâmica e todo líquido já desce pela pia de inox e vai para um balde, o soro, que eu também já vendo o soro para quem cria porco. Eu não fiz curso, mas estou sempre pesquisando para melhorar (João de Zefa, produtor de queijo de São João do Tigre. Entrevista concedida em setembro de 2021).

Figura 25. A Primeira foto são queijos sendo pesados para venda. A segunda fotografia são as instalações da queijeira de João de Zefa.



Fonte: Arquivo de fotos do produtor.

4. O COMÉRCIO INFORMAL E DESAFIOS ENFRENTADOS NA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL NO CARIRI PARAIBANO

Este capítulo procura observar as relações e dinâmicas do mercado, os desafios e dificuldades encontradas na produção do queijo no cariri, que mesmo com a legislação proibitória do queijo de leite cru, consegue manter sua cultura viva e entranhada nas cidades.

A venda informal é a que prevalece, o mercado e a proximidade do queijo como elemento de sociabilidade, faz do produtor do queijo também o comerciante. Esses produtores estão envolvidos em cadeias de comercialização com clientes, de maneira que realizam o duplo papel de produzir o queijo artesanalmente, nos mesmos elementos de anos atrás, levando para as feiras, sendo uma característica que ainda se perpetua. Existem diversos desafios enfrentados pelos produtores, na pesquisa, identificamos o preço da ração, obstáculos no comércio local (procedência do queijo), dificuldade de conseguir empréstimos e a falta de incentivo por parte dos governos com relação ao selo e certificação da produção para que esses produtores possam expandir suas vendas para outros estados.

4.1 Desafios e dificuldades encontradas pelos produtores de queijo do cariri

A receptividade desse produto tradicional pertence de forma íntima a sua identidade cultural, aos sabores e memórias dessa comida na família, às práticas de preparação transmitidos no saber-fazer às gerações. Os clientes dos queijos coalho e cabra têm perfis variados e pertencem a distintas classes sociais, as relações comerciais que se iniciam nas pequenas fábricas são marcadas pela cordialidade entre produtores de queijos, comerciantes e os consumidores.

A distribuição das suas mercadorias é feita nas redondezas, em pequenos mercadinhos, em postos de gasolina e pontos comerciais localizados próximos a BR 230 e da BR 412, a atravessadores que pegam diretamente nas queijeiras, nas feiras livres, para vendedores de bairros e cidades próximas ou diretamente aos seus clientes. Com exceção de alguns produtores de queijo de cabra, a comercialização é feita em padarias, delicatessens, restaurantes e lojas especializadas.

A procedência e confiança do queijo como forma de controle de qualidade pelos consumidores no momento da compra estão impregnados de tradição e reciprocidade. A

produtora Roberta Farias enfatiza que se o queijo estiver à venda e os consumidores não souberem de quem é, eles não compram porque associam a limpeza e qualidade, por isso sempre prioriza fazer o melhor que pode. Raquel também fala das dificuldades na venda do seu produto, pois a maior parte do seu queijo vai para Serra Branca e não fica na cidade onde mora, Sumé.

O comércio é um pouco complicado, principalmente do queijo, não é todo mundo que compra queijo assim sem conhecer, não compra. Muita gente fala assim “ah, eu vou comprar um queijo no comércio”, “de quem? que procedência tem?”. Você tem que ter uma higiene muito grande, é tudo com suas mãos, se não for uma coisa bem feita... eu já comprei queijo aqui que ele veio parecendo um isopor, quando eu parti era só sal. É muito complicado pra você comprar queijo. Se disser que o queijo é de Roberta, muitos compram porque conhecem o sabor, se não, você não consegue vender o queijo. Se as pessoas não conhecerem, não souberem, não souber da história, não tiver comido já e se ninguém tiver gostado antes, fica complicado ir pra frente. Pra você ganhar uma fama de queijo bom demora, agora pra você perder é em dois minutos. Só precisa “presta não”, acabou. De boca em boca acabou-se. Acabou seu prestígio, acabou o que você estiver fazendo. Eu prefiro fazer pouco mas fazer com qualidade, não adianta eu ter um monte e nenhum prestar, então eu não faço.

Outra coisa, para meu queijo chegar em Serra Branca, que é onde tenho minha freguesia maior, eu tenho que pagar um moto táxi daqui do sítio pra Sumé, que custa 10 reais, e de Sumé eu pago um alternativo pra Serra Branca que é mais 10 reais, pra chegar lá no mercadinho. É 20 reais que eu pago toda semana e tenho que tirar do meu lucro que já é pequeno, fora o gasto com a ração dos bichos quando a gente fica sem capim para as vacas, e se a vaca não comer ela não vai dar leite. A gente nem pode botar tão caro porque a gente sabe que o custo de vida da cidade pequena ela é totalmente diferente de uma cidade grande. Pouca gente é assalariada, entendeu? E não pode toda semana comprar um queijo de 25 reais o quilo, 27. No mercado eles vendem a 27 reais o quilo do queijo (Raquel Farias, produtora de queijo, Sítio Alexandria, Sumé. Entrevista concedida dia 24 de dezembro de 2020).

Na cidade de Soledade, mesmo com uma grande produção de queijos, muitos comerciantes preferem comprar queijos a fornecedores do Rio Grande do Norte, pois conseguem comprar mais barato do que aos produtores da cidade. Foi o que informou a produtora Marlene Lopes, que lamenta esse posicionamento e espera que essa situação um dia mude e que os produtores da cidade sejam mais valorizados, pois existem muitos custos na produção que inviabiliza a venda do queijo por um preço mais barato, isso iria implicar diretamente na qualidade desses produtos.

Eu vislumbro um futuro bom, que tenha mais oportunidade para os donos de fazenda, que tenha mais valorização daqui mesmo, que os comerciantes comprem de todo mundo que faz o queijo em Soledade. Porque a maioria dos queijos vendidos na rua principal, na BR 230, são de fora, do Rio Grande do Norte. Eles querem comprar barato o queijo, não estão levando em conta a qualidade da nossa produção, querem comprar a 17 reais e quando a gente

vende diretamente aos nossos fregueses a gente consegue vender a 25 reais. Aí não tem como porquê do jeito que a ração está cara, a comida do gado, o transporte que a gente gasta para transportar o queijo, a sacola que a gente compra, tudo é gasto e eles não veem isso (Marlene Lopes, produtora de queijo, Sítio Jaramataia, Soledade. Entrevista concedida dia 18 de setembro de 2021).

O aumento dos custos da produção do leite e do queijo, como os gastos com ração (que pioraram na pandemia), é a queixa mais constante dos produtores. Além das questões climáticas que reduzem as pastagens, o custo da ração torna a alimentação do gado mais cara, reduzindo o lucro na venda dos queijos.

No caso do produtor de São João do Tigre, seu Severino Silva, as vendas só ficam boas no período da seca, pois durante o inverno muitos agricultores que não fabricam queijo ao longo do ano, passam a fazer queijo de forma sazonal saturando o mercado e baixando o preço do produto. Com isso, a produção do seu Severino, fica prejudicada uma vez que durante a seca tem que investir nos insumos. Como sugestão ele acredita que se o governo comprasse máquinas de colher palma, ajudaria muito o desenvolvimento da pecuária no cariri. Segue seu depoimento:

O queijo de coalho é um produto que não dá pra armazenar por muito tempo, no inverno todo mundo que tem sítio faz o queijo porque o leite é de graça, aí inunda o mercado de queijo barato e vende por qualquer preço e derruba o seu preço que já é certo, quando chega o período da seca que o pasto se acaba, o pessoal não investe na produção, e na seca é que a gente consegue vender mais queijos, só que a gente tem que comprar ração, comprar insumos, comprar farelo, aí tudo fica mais caro. A gente passa por essa dificuldade, às vezes, a gente tem o queijo e não tem a quem vender, eu vendo 100kg de queijo por semana porque eu tenho uma freguesia, mas tem gente por aqui que tem 10kg ou 15kg que não tem onde vender. na minha opinião o que o governo devia fazer e as empresas deveriam investir, pensando no desenvolvimento da pecuária aqui na região seca, seria uma máquina que colhesse palma. Porque é difícil uma pessoa para plantar palma é difícil uma pessoa para colher. Se houvesse da parte do governo ou da empresa privada, uma parceria para o desenvolvimento de uma colhedeira de palma, aceleraria bastante o desenvolvimento do cariri, tanto pecuária de leite como a de corte, a gente é limitado por falta de tecnologia (Severino Silva, produtor de queijo, Sítio Açudinho, São João do Tigre. Entrevista concedida dia 27 de setembro de 2021).

Outro argumento relacionado aos custos de produção é identificado na fala do produtor Fabiano Lira, que também afirma o alto custo com a ração, mesmo tendo acesso a uma quantidade de água maior que outros produtores, em virtude do poço artesiano que tem na sua propriedade que favorece a sua produção de capim. Fabiano sugere que os governantes poderiam criar meios de ajudar esses produtores com relação a perfuração de poços, silagem e construção de barragens.

Nessa época seca a gente gasta mais. A quantidade de leite varia muito porque vamos supor, no tempo do inverno elas estão trancadas, mas queira ou não queira, eu tenho ração abundante e posso ir ali tirar a ração verde e colocar pra elas. Eu assim, passo dificuldade? Passo por que qual o produtor que não passa, né? Mas eu vivo tranquilo com meus animais porque eu tenho palma. Aí eu dou palma, farelo e ração, mesmo tendo gastos. Em termos também de melhoramento do município, os governantes poderiam liberar verba pra fazer siladeira, a silagem no tempo do inverno é muito importante. Fazer também nesses lugares barragens subterrâneas, submersa, fazer barreiros, barragens, perfuração de poços. No meu ponto de vista, assim, tem gente mais necessitada do que eu, tenho que ser realista, eu tenho água aqui do poço que eu furei, água abundante graças a deus, mas tem lugares que necessitam cavar um poço na beira do rio pra ter água em casa. Tem como melhorar sim, basta querer, basta ter vontade política (Fabiano Lira, produtor de queijo de cabra, São Domingos do Cariri. Entrevista concedida em 17 de dezembro de 2020).

Alguns produtores relataram suas dificuldades em fazer empréstimos e disseram que na época do governo Lula e do PT, serem recebidos por gerentes de banco e receberem benefícios para custeio de sua produção era muito mais fácil do que no governo atual. Segundo Maria do Socorro, “na época do Lula, os gerentes faziam questão de ligar e dizer que tinha linha de crédito para custear nossa produção, e a gente pagava como podia, era parcelado, perdoado e ninguém saía sem ser atendido se precisasse. Hoje em dia, meu marido passa o dia inteiro no banco e não consegue nada”.

Outra preocupação na perspectiva de Henrique Paz, representante da Cooperativa Capribov, é com o selo arte, que pode reconhecer que o queijo de cabra da capribov é um produto alimentício artesanal, eliminando assim obstáculos burocráticos. Ele acredita que o selo irá beneficiar a caprinocultura da região e facilitar o escoamento da produção para outros estados.

O que a gente mais clama aos órgãos públicos que eles priorizem mais e acreditem mais no nosso setor primário, principalmente a caprinocultura do leite e a região do nosso Cariri é que o governo federal reconheceu o selo arte, com ele nós temos a possibilidade de chegar aos grandes centros como metrópoles como Recife, Salvador, Fortaleza e outros grandes centros e a gente vai estar trabalhando dentro da legalidade e essa sim é a maior esperança de chegar aos grandes centros com o nosso queijo de Cabaceiras porque a gente não vai estar tão refém do programa governamental que a gente sofre tanto, é um programa bom que nos garante produção, nos garante mercado (Henrique Paz, diretor administrativo da Cooperativa dos Caprinocultores de Cabaceiras e região- Capribov. A entrevista foi concedida em setembro de 2021).

4.2 Conceito de Inovação para os produtores

Sabemos que Olivier de Sardan (1995) considera a inovação como um processo

social que pode ser analisado sob a ótica de mudanças e que passa por atores sociais que têm credibilidade nas comunidades, podendo ser instrumento de desigualdades ou mesmo de diminuição de diferenças. Como as propostas de inovação são frequentes e vem de fora, os produtores do queijo tipo coalho incluem esses processos de habilidades e competências, transformam as orientações e sugestões ao seu jeito, ao seu modo particular de fazer, a sua maneira. Segundo o produtor Roberto, quando ele está fabricando seus queijos, pesquisando novos sabores e temperos, ele procura transformar e melhorar o que faz de melhor, no caso dele o queijo de cabra.

Laudilene- O que é inovação para você? Quando eu digo o nome “inovação”, o que é que vem na tua cabeça?

Roberto- Para mim, inovar é sempre procurar melhorar, pegar essa folha e você tentar fazer alguma coisa de melhor para que ela gere uma visão, que dê um valor. É igualmente o queijo, eu posso pegar ele, ele tá um queijo branco ali e eu vou produzir uma coisa diferente, e ele não vai ter o valor que ele tinha só sendo branco, ele vai ter um valor bem melhor ali com uma qualidade bem melhor. Você usar tudo isso que a gente usa e ele ainda tem aquela característica. Mesmo que você coloque todos os ingredientes, ele ainda vai permanecer (para aqui, pra muitos, não é tão saboroso) que é o cheiro. Se você colocar muito ingrediente que tire aquilo ali, eu acho que quebra a graça. E você, às vezes, está em uma, exposição que participei em João Pessoa no ano passado, e o pessoal falava assim “o que eu gosto do queijo de cabra é do cheiro da cabra”, não pelo sabor de pimenta, do orégano, é por aquele cheiro. Quer dizer, quem é de fora valoriza nosso produto porque é o mais natural, com as inovações dos temperos também (Roberto Brito, produtor de queijo de cabra, São João do Cariri. Entrevista concedida em 23 de dezembro de 2020).

Para Antônio Nogueira, às inovações estão ligadas as novas tecnologias utilizadas na produção como os refrigeradores, o teste de acidez do leite, equipamentos que medem a densidade do leite, os coagulantes, ordenhadeiras e o advento da internet que facilita e contribui para que o produtor pesquise novas formas de higiene, melhores formas de criar o gado, a alimentação adequada, e maneiras de não desperdiçar o leite para produção do queijo.

Primeiramente é a existência dos refrigeradores, pois antes deles era bem mais complicada a vida do fabricante de queijo, pois os produtos não tinham a durabilidade que temos hoje em dia. No decorrer do tempo foram acontecendo diversas inovações que facilitaram a nossa vida, por exemplo, antes mesmo do leite chegar até a fábrica os produtores hoje em dia eles podem contar com ordenhadeiras para retirar o leite de uma maneira mais higiênica, mais rápida, é (...) com o advento da internet os produtores rurais podem se informar de vacinas para o gado, até mesmo a alimentação para ter uma melhor qualidade no leite. Nós fabricantes, hoje em dia, podemos contar com diversos, é(...) equipamentos para medir a qualidade do leite, como equipamentos para teste de acidez, equipamentos para testar a densidade do leite. Podemos contar com

coagulantes melhores do que antigamente, é (...) através da internet nós temos um meio de informação muito mais rápido para ter uma melhor higiene no produto. E essas são umas das coisas que a gente consegue ver que facilitou a nossa vida (Antônio do queijo, produtor e comerciante de queijo coalho e manteiga, Sumé. Entrevista concedida em 06 de fevereiro de 2021).

Fabiano Lira define inovação como a mudança de algo que já existe para melhor e compara esse trabalho de melhoramento ou aperfeiçoamento do queijo com o ofício do professor que ao invés de só ensinar ele também aprende.

Justamente inovando (cursos), se aperfeiçoando mais a cada dia. Por que a gente a partir do momento que começa a inovar, melhorar, mudar o que já existe pra melhor, é igual ao professor em sala de aula, ele não vai só ensinar ele vai aprender também, né isso? No meu pensamento inovação é isso, cada dia está se aperfeiçoando naquilo que você está fazendo, aprendendo mais porque a gente nunca sabe de tudo, sempre tem que aprender alguma coisa (Fabiano Lira, produtor de queijo de cabra, São Domingos do Cariri. Entrevista concedida em 17 de dezembro de 2020).

A inovação e o desenvolvimento de novos produtos, o uso de ervas da caatinga na fabricação dos queijos de cabra agrega sabores e aromas e dão nova vida a sua aparência, faz com que o queijo seja uma inspiração para novos alimentos, principalmente para pessoas que têm alguma restrição ao componente do leite ou mesmo um apelo para aqueles que buscam uma alimentação mais saudável. Henrique Paz, da Capribov, ressalta a importância do leite e do queijo de cabra como alimento

O leite de cabra em si, o queijo como derivado do leite, você tira o líquido do leite. É um produto que tem um poder nutricional muito grande, espetacular, entende? A gente tem informações seja de estudos acadêmicos, coisa desse tipo, que comprova que o leite de cabra tem um poder bem superior a outros leites, a exemplo do leite de vaca, chegando perto até em alguns itens ao leite materno. É que falam que ele não tem lactose, ele tem lactose, sendo que a diferença é que os glóbulos gordurosos do leite de cabra, são bem menores do que os do leite de vaca, o processo de digestão é bem mais rápido, não tem tempo do leite no nosso estômago fazer a coalhada, como se diz, por isso o processo de digestão é rápido, então vai evitar bastante quem tem problema com lactose, com o leite de cabra isso não acontece. Já tem testemunho de crianças e idosos, que tomam o leite de vaca e o iogurte e aparecem aqueles problemas, mas quando consomem o leite e o queijo de cabra isso não acontece (Henrique Paz, diretor administrativo da Cooperativa dos Caprinocultores de Cabaceiras e região- Capribov. A entrevista foi concedida em setembro de 2021).

A criatividade nasce a partir dos diferentes formatos que os queijos podem tomar, suas embalagens, os prazos de validade, os rótulos, sua aparência. Para tanto os

produtores estão sempre buscando inovações, principalmente para melhorar a qualidade de seus produtos e serem aceitos nos mercados. É o caso do produtor de queijo de cabra, Renato Brito, que utiliza a internet para aprimorar o fazer do seu queijo e colocá-los em evidência nas suas redes sociais para expandir seus negócios.

Para isso, Roberto, procura mostrar o processo de produção do alimento, tenta mostrar os benefícios do queijo de cabra para que o consumidor entenda que pode ter acesso a sua mercadoria, informa como adquirir o produto e interage com seus consumidores. Além de produzir vídeos e fotos, estimulando o desejo do consumidor pelo seu produto.

Laudilene- As redes sociais te ajudam de alguma maneira a vender mais teus queijos?

Roberto- Sem dúvida. Até chega a ser engraçado porque eu já recebi pedidos de pessoas de Brasília, de São Paulo, eu digo “não tem como mandar o queijo”. Você fica feliz por um lado e triste por outro, porque como eu sempre falo, eu gosto... às vezes você está em uma feira dessas que tem nessas cidades, feira de cabra, e você vê o pessoal faz um elogio ao queijo e você “meu Deus do céu”, aquilo é gratificante. Você vender é bom, agora receber um elogio de que teu produto é bom, é muito gratificante. É igual uma pessoa que está lá fora afim de experimentar e você não ter como enviar pra ela. Agora assim, o Selo Arte você pode vender pra dentro e pra fora do Brasil, o interessante é isso. Eu quero conseguir e fazer com que o pessoal quebre esse preconceito que tem com o queijo, e todos os derivados de cabra. E é um queijo que tem uma qualidade que é muito boa pra saúde, é até cicatrizante. Eu quero que o queijo, não só o meu queijo da Paraíba do leite de cabra, ele saia para o Brasil e para o mundo, e possa ser conhecido e valorizado por quem experimentar.

Figura 26- A primeira foto é de um queijo de cabra trufado sabor damasco, o segundo é um queijo Boursin, inspirado no queijo Francês (originário da região da Normandia). A terceira fotografia trata dos benefícios do queijo de cabra e tem ao fundo o quarteto (alecrim, café, marmeleiro e vinho) de queijos de cabra.



Foto: Fotos da Rede Social do Queijo artesanal Capril da Macambira, produtor Roberto Brito.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Enfatizou-se nesta dissertação a Inovação e a diversificação na produção de queijos artesanais no Cariri Paraibano. Buscamos identificar quais dinâmicas que fazem parte dessas transformações ocorridas nos últimos anos no processo produtivo do queijo artesanal na região do cariri. Entender o queijo e suas conexões, suas interações, ver, sentir, tocar, provar, como os produtores se apresentam, foram essenciais para entender melhor suas falas e a construção de alguns pontos dessa conclusão.

O queijo artesanal no Cariri, no seu processo de produção, não existe só enquanto um modo de fazer, mas modos de fazer que são adaptados de acordo com necessidades, onde utensílios, os conhecimentos e o ambiente são manipulados de formas diferentes. Percebemos que as dinâmicas de inovação na produção dos queijos artesanais no Cariri respondem a um conjunto de vetores. Existem esforços de adequação dos produtores às regras sanitárias, para tanto, percebem-se pequenas mudanças, como a introdução do coalho industrial a partir da década de 80, o coalho feito do estômago de ruminantes perdeu espaço nos últimos anos para o coagulante líquido, não só pela dificuldade de encontrar o animal, mas principalmente pela tentativa de adequação às regras sanitárias e de higiene.

Na pesquisa identificamos que os produtores estão mudando aos poucos o chincho de madeira por material plástico ou de PVC. São usadas prensas adaptadas para a produção do queijo e formas adaptadas e arredondadas (o que não é comum na maioria dos queijos da região e sim o formato retangular). Diversas inovações tecnológicas estão facilitando a vida do produtor de queijo no Cariri, como as ordenhadeiras, máquinas de embalagem a vácuo, equipamentos para teste de acidez, equipamentos para testar a densidade do leite, inseminação no gado, materiais em plástico e inox e a presença das redes sociais como ferramenta de venda pela internet.

As ações governamentais como o Pacto do Novo Cariri e o PAA leite, contribuíram de forma direta para o cenário da caprinocultura na região, fazendo com que o excedente do leite produzido fosse utilizado por produtores e cooperativas na produção de queijos de cabra. A maioria dos produtores entrevistados já participou de algum curso relacionado ao melhoramento da produção de leite, boas práticas de manejo e utilização de novos materiais na produção do queijo artesanal. Os cursos são oferecidos por organizações e instituições referentes ao setor produtivo.

A introdução de ingredientes, temperos e ervas da caatinga, na produção de

queijos de coalho e cabra, fez surgir os circuitos de comercialização na região do Cariri Paraibano e uma nova formação de produtores que agora criam marcas, pessoas com diploma universitário estão voltando para assumir a atividade que um dia foi dos pais, novos atores que entram na produção do queijo e que tem uma relação íntima com esse universo, migrantes de retorno e os filhos de agricultores que começaram a produzir queijo sem ser da mesma queijeira. O produto queijo artesanal não fica mais só com o valor nutricional que tinha, e sim passa por um novo processo, o de ter um lugar importante no desenvolvimento da renda para esses produtores rurais.

Diversos desafios são enfrentados pelos produtores de queijo no Cariri, na pesquisa, os que mais foram evidenciados entre eles foram: O preço da ração, obstáculos no comércio local (procedência do queijo), dificuldade de conseguir empréstimos e a falta de incentivo por parte dos governos com relação ao selo e certificação da produção para que esses produtores possam expandir suas vendas para outros estados.

Observamos que existem muitos obstáculos no que concerne aos aspectos higiênicos-sanitários, não existe uma organização coletiva de produtores de queijos, há pouca assistência técnica e os produtores enfrentam dificuldades na construção de políticas públicas que favoreçam o setor.

Entretanto, existe uma totalidade de práticas, dos saberes e técnicas que são características desse conhecimento tradicional, associados a história e ao cotidiano desses produtores, que compreende aspectos relacionados ao consumo, a produção, ao seu fazer e a sua comercialização. Certificando assim, sua diversidade e qualidade que os diferencia dos demais produtos.

Iniciativas e projetos que procurem valorizar produtos tradicionais, tem que levar em consideração, os modos de produção, de fabricação, de comercialização, de processamento, pois constituem complexos significados associados as técnicas que eles utilizam e aos seus modos de vida.

O queijo como alimento multifacetado, pode ser moldado a diferentes culturas e gostos. Trata-se de uma comida democrática, presente na alimentação da humanidade que carrega história no seu fazer, estará sempre presente na nossa alimentação pois a cada dia ele se inova e se reinventa.

Desejamos que as considerações apresentadas nesta dissertação, tenham contribuído para entender as transformações ocorridas nos últimos anos no queijo artesanal do Cariri Paraibano e que esses produtores possam ser percebidos e vistos com seus valores, sonhos, necessidades, desejos, significados e cultura. Que Políticas Públicas

para agricultura familiar possam alcançá-los na sua devida importância.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, G. M. **Controladoria em Agronegócio**: um estudo sobre a caprinocultura de leite nas microrregiões dos cariris do estado da Paraíba. 2007. Dissertação (Mestrado do Programa Multiinstitucional e Inter-regional em Ciências Contábeis). Universidade de Brasília, Universidade Federal da Paraíba, Universidade Federal de Pernambuco e Universidade Federal do Rio Grande do Norte, João Pessoa-PB, 2007.

ARAÚJO, Hermano. A importância das Políticas Governamentais na produção leiteira da agricultura familiar na Paraíba. In. Extensão rural (experiências, pesquisas, e sindicalismo) Volume II/ Aílton Francisco dos Santos/Gustavo José Barbosa, Organizadores-João Pessoa: Mídia Gráfica e Editora, 2019. 270 p.

BACELAR, Tânia. **Economia do Semiárido**: a crise como oportunidade. Revista Coletiva, n. 15 jan-abr, 2010. P. 5-9.

BRANDÃO, Carlos e SIQUEIRA, Hipólita (Orgs). **Pacto federativo, integração nacional e desenvolvimento regional**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2013.

BRANDÃO, C. A. Transformar a provisão de bens e serviços públicos e coletivos nos espaços urbanos e regionais do Brasil. In: **Revista e-metropoles** n° 2, ano 6, dezembro de 2015. Pag. 6 - 14.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n°30, 26 de junho de 2001. **Aprova regulamentos técnicos de identidade e qualidade de manteiga de terra ou manteiga de garrafa; queijo de coalho e queijo de manteiga**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 jul. 2001, seção 1. Disponível em <http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/do/consulta. Lei?op=viewTextual&codigo=2194> Acesso em novembro de 2020.

BRASIL. **PAA Leite - Jan a Dez de 2017**. Brasília: 2017.

BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do leite-Produção, industrialização e análise**. 13. Ed.São Paulo: Nobel, 1984. 322p.

CASCUDO, Luís da Câmara, 1898-1986. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, Companhia Editora Nacional [1967]- (DLC) 67003513 (OCoLC)2071908.

CASSIOLATO, J. E.; LASTRES. M.H. O foco em arranjos produtivos e inovativos locais de micro e pequenas empresas. IN: LASTRES, M. H.; CASSIOLATO, J. E.; MACIEL, M.L. (Org). **Pequenas empresas: cooperação e desenvolvimento local**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2003. P.21-34.

CORIOLOANO, L.N. ; SAMPAIO, C.A.C. **Territórios solidários latino americanos e turismo comunitário no rebatimento aos megaempreendimentos transacionais**. XII COLÓQUIO INTERNACIONAL DE GEOCRÍTICA 2012. Las independencias y construcción de estados nacionales: poder, territorialización y socialización, siglos XIX-XX. Bogotá, 7 al 11 de mayo, 2012. Disponível em:

<http://www.ub.edu/geocrit/coloquio2012/actas/09-L-Coriolano.pdf> . Acesso em 17/11/2020.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo de caso do queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra-RS**/Fabiana Thomé da Cruz.-Porto Alegre, 2012. 292.-il.

DUPAS, Gilberto. **O mito do progresso, ou o progresso como Ideologia**. 2 ed- São Paulo: Editora Unesp, 2012.

EMPAER. **RIMA julho de 2019**.GOPAS/EMPAER. Cabedelo: 2019.

FRANÇA, E; FERNANDES, L.R.R.M.V. Proteção intelectual através da indicação geográfica “Chã de Jardim” do artesanato em folha da bananeira (musa SP.) no Estado da Paraíba. **Revista Brasileira de Desenvolvimento Regional**, Blumenau, 3 (1), p. 83-1-2, outubro de 2015.

FERREIRA, A.B.H. **Novo Dicionário Aurélio da língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 1975.

Fórum de Desenvolvimento Sustentável do Território do Cariri- **Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável Território do Cariri-PB**- Autodiagnóstico Territorial. 2004. Registros da versão preliminar.

FURTADO, Celso. Elementos de uma teoria do subdesenvolvimento. In: **Essencial Celso Furtado**. São Paulo: Penguin Classics Companhia das Letras, p. 113-140, 2013.

GIARD, Luce, A arte de nutrir. In CERTEAU, M. GIARD, L. MAYOLP. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. 5ª edição. Tradução Ephrain F. Alves e Lúcia E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2003.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECH, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (Org.). **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: UNESP, 1997. p. 73-133.

GOLDENBERG, M. (1999) **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais**. Rio de Janeiro: Record, 1999.

GOMES, R.; MENESES, V. **As políticas públicas de incentive a ´(re) pecuarização no semi-árido nordestino: desenvolvimento, modernização e recomposição especial**. VII Congresso Latinoamericano de Sociologia Rural (ALASRU), Porto de Galinhas-PE, 2010.

HASEGAWA, M, H. FURTADO, A T. **Em direção a um modelo de Criação e Circulação do Conhecimento em Redes de Inovação**. XXV ENAMPAD, Anais. Campinas, São Paulo, 16 a 19/set. 2001. Disponível em: http://www.anpad.org.br/diversos/trabalhos/EnANPAD/enanpad_2001/ACT/ACT1223.pdf. Acesso em: fevereiro de 2022.

IBGE. Censo Agropecuário-2017: **Caprinos da Paraíba por efetivo do rebanho**. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/pecuaria.html?localidade=25&tema=75662 Acesso em 20 de janeiro de 2021.

IBGE. Censo Demográfico-2010: **Características da população e dos Domicílios: resultados do universo**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

IBGE. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias**: 2017. Rio de Janeiro, 2017.

INPI (2000). **Resolução N° 75**. Disponível em: <http://www.inpi.org.br/legislações> Acesso em outubro de 2019.

KAPLAN, Bonnie & DUCHON, Dennis. **Combining qualitative and quantitative methods in information systems research: a case study**. MIS Quarterly, v. 12, n. 4, p. 571-586, Dec. 1988.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS) : Práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores de Queijo Serrano**. 2009. 145f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)- Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade de Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

KRONE, Evander Eloí; MENASHE, Renata. A diversidade como elemento de diferenciação de produtos artesanais: o caso do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra (RS). In: II Encontro Acadêmico de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, 2009, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: INPI, 2009.

LARAIA, , R. De B. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 1996.

MACHADO, M.S. Geografia e Epistemologia: um passeio pelos conceitos de espaço, território e territorialidade. **Revista GEO/UERJ**, n°1; RJ: 1997.

MALAFAIA, G.C; AZEVEDO, D.B. ;BARCELLOS, J.O.J. **Terroir, empreendedorismo e mecanismos de coordenação na pecuária de corte**. Revista Brasileira de Zootecnia, v.40, p.213-221, (supl.especial), 2011.

MAPA. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (2020). **Projeto para fortalecer a cadeia dos queijos caprino e coalho será implantado na Paraíba e no Ceará**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/projeto-para-fortalecer-a-cadeia-dos-queijos-caprino-e-coalho-sera-implantado-na-paraiba-e-no-ceara>. Acesso em 22 de fevereiro de 2021.

MARTES, A.C.B. Weber e Schumpeter: a ação econômica do empreendedor. **Revista de Economia Política**, v. 30, n.2 (118), p. 254-70, abr./jun. 2010.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: UFRGS, 2003. 279f.-Tese (Doutorado em Antropologia Social. Instituto

de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

MENASCHE, Renata; KRONE, Evander Eloí. O Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra: história, cultura e identidade como ingredientes de um produto da terra. In: In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). **Dimensões sócio-culturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2010 (no prelo).

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo Artesanal de Minas**. Patrimônio Cultural do Brasil. Dossiê interpretativo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)- Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Belo Horizonte: Departamento do Patrimônio Imaterial Ofícios e modos de fazer. 2006.

MENESES, Valdenio. **Saudade e Rusticidade: Reversões sociais e convivência com as secas entre elites pecuaristas do Cariri Paraibano**./Valdênio Meneses. 2018. 222 f.: il.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia)- Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade de Sergipe, São Cristovão. 2009.

MOURA, Carlos Fernando Lapenda de. **Impactos do Programa do Leite da Paraíba e do Pacto Novo Cariri sobre a Caprinocultura leiteira do município de Cabaceiras-PB**. Recife, 2010.

NASCIMENTO, H. M. **A convivência com o semiárido e as transformações sócio produtivas na região do Sisal/ Bahia: por uma perspectiva territorial do desenvolvimento rural**. Rio Branco, AC:46°, Congresso da SOBER, 2008.

ORDENÉZ J. A. e Colaboradores. **Tecnologia de Alimentos**. Vol 2: Alimentos de Origem animal. Editora Artmed. Porto Alegre-RS, 2005. ISBN:85-363-0431-6.

OLIVIER DE SARDAN, Jean Pierre. **Anthropologie et développement: essai en socio-anthropologie du changement social**. Marseille:APAD e Paris, Éditions Karthala, 1995.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

PARAIBA (2019). Projeto de Lei nº263/2019. **Institui o Sistema de produção e Comercialização de Queijos e Manteigas Artesanais do Estado da Paraíba**. Disponível em: <http://www.al.pb.leg.br/wp-content/uploads/2019/04/DPL-03.04.2019.pdf> Acesso em 20 de março de 2021.

PEREIRA, José Matias. **Manual de gestão pública contemporânea**. São Paulo: Atlas, 2008.

PORTILHO, Fátima. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania**. São Paulo: Cortez, 2005.

PORTILHO, Fátima. Consumidores de alimentos orgânicos: discursos, práticas e auto-

atribuição de responsabilidade socioambiental. In. **26ª Reunião Brasileira de Antropologia**-01 a 04 de julho de 2008- Porto Seguro-BA.

Queijo produzido em Taperoá e idealizado por Ariano Suassuna é eleito um dos melhores do mundo/ Disponível em:<https://www.paraibamix.com.br/sem-categoria/queijo-produzido-em-taperoa-e-idealizado-por-ariano-suassuna-e-eleito-um-dos-melhores-do-mundo/> Acesso em: 14 de setembro de 2021.

RIBEIRO, M.; MARTINS, C. A tradição já não é o que era dantes: a valorização dos produtos tradicionais face à mudança social. **Economia e Sociologia**, n.60. p.29-43, 1995.

RODRIGUES, Marta Maria Assumpção. **Políticas Públicas**. São Paulo: Publifolha, 2010. – (Folha explica).

SAMAHÁ, Fabrício. **A história da rural Willys**. Bestcars.uol.com, 2021. Disponível em:<https://bestcars.uol.com.br/bc/divirta-se/fora-de-estrada/historia-rural-willys-pickup-jeep-ford-f75/>. Acesso em 02 de março de 2021.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi. **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/ Jaqueline Sgarbi, Santos; Antonio Jorge Amaral Bezerra, Renata Menasch, orientadores. – Pelotas, 2014.

SANTOS, Milton. Território e Dinheiros. In: **Território, Territórios**. Niterói, RJ: Programa de Pós Graduação em Geografia- PP-GEO_UFF/AGB, 2002.

SANTOS, M; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. Rio de Janeiro: Record, 2001. P. 11-12.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Abordagens e concepções do território**. São Paulo: Outras Expressões, 2013.

SEBRAE. **Perfil tecnológico das queijeiras no cariri e agreste Paraibano**. Serviço de apoio às micro e pequenas empresas do Estado da Paraíba. João Pessoa. PB, 2008.

SEBRAE/PB. Link sobre **Ovinocaprinocultura**. 2009. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/uf/paraiba>. Acesso em janeiro de 2021.

SELO ARTE. **Selo Arte. Tradição, Cultura e Regionalismo**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/SELOARTEv2.pdf> Acesso em: 07 de novembro de 2019.

SOUTHEY, Robert. **History of Brazil**. London: Printed for Longman, 1810-1819.

SOUZA, Marcelo Lopes de. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato (Orgs.). **Geografia: Conceitos e temas**. 11. Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008. p. 77-116.

SLOW FOOD BRASIL [site]. **Slow food**. Disponível em <https://www.slowfood.com/pt-pt/> Acesso em: 25 de agosto de 2020.

ULISSES, Ivaneide Barbosa. História o Quaijo Coalho no Nordeste do Brasil. In: **Queijo Coalho do Nordeste do Brasil**/ José Fernando Mourão Cavalcante (Organizador).- Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017. P. 9-33.

VALENTE, M. E.R. et al. **Indicações geográficas de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia**. Ciência Rural, Santa Maria, v.42, n.3, p. 551-558, 2012.

WOORTMANN, E.F; WOORTMANN, K. O Significado do alimento na família Camponesa. **Entrevista concedida a IHU on-line**- Revista do Instituto Humanitas, Edição 163, pp. 12-16, São Leopoldo, 07/11/2005.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, W.; TENSER, C. (Org). **Gastronomia, Cortes e Recortes**. Brasília: Editora SENAC, 2006.

ZIBECHI, Raúl. **Territórios em resistência**: Cartografia política das periferias latino-americanas. Rio de Janeiro: Consequências, 2015.

ANEXOS

Fotos com alguns produtores





