



“NASCI E ME CRIEI FAZENDO QUEIJO”: REPRODUÇÃO SOCIAL E IDENTIDADE AGROALIMENTAR DE MULHERES SERTANEJAS EM ALAGOAS¹

José Natan Gonçalves da Silva²

RESUMO

A produção do queijo coalho caseiro consiste em uma atividade alicerçada na dinâmica econômica, cultural e social do Território da Bacia Leiteira/Alagoas. Tomando como base esse recorte espacial, o artigo tem como objetivo analisar a persistência da elaboração desse alimento mediante a relação entre identidade, tradição e território. A metodologia baseou-se em pesquisas bibliográficas, documentais e de campo junto a 50 produtoras do queijo coalho caseiro. Constatou-se que a manutenção das práticas queijeiras desenvolvidas nas unidades de produção familiar é protagonizada, sobremaneira, pelas mulheres, reconhecidas como guardiãs da elaboração artesanal e caseira do queijo coalho. Além de viabilizar a reprodução socioeconômica da família, o saber-fazer e as técnicas intrínsecas a essas atividades configuram elementos simbólicos, que contribuem na definição do ser social e da identidade das mulheres produtoras do queijo.

Palavras-chave: Queijo coalho caseiro, Território, Identidade, Tradição.

RESUMEN

La elaboración de queso cuajo casero es una actividad basada en la dinámica económica, cultural y social del Território da Bacia Leiteira/Alagoas. A partir de este recorte espacial, el artículo tiene como objetivo analizar la persistencia de la elaboración de este alimento a través de la relación entre identidad, tradición y territorio. La metodología se basó en una investigación bibliográfica, documental y de campo con 50 productoras de queso cuajo casero. Se constató que el mantenimiento de las prácticas queseras desarrolladas en las unidades de producción familiar es desempeñado, principalmente, por mujeres, quienes son reconocidas como guardianas de la producción artesanal y casera del queso cuajo. Además de posibilitar la reproducción socioeconómica de la familia, el saber hacer y las técnicas intrínsecas a estas actividades configuran elementos simbólicos, que contribuyen a la definición del ser social y la identidad de las mujeres productoras de queso.

Palabras clave: Queso cuajo casero, Territorio, Identidad, Tradición.

INTRODUÇÃO

A produção de derivados artesanais de leite em Alagoas reflete as interfaces de atividades econômicas, sociais e culturalmente territorializadas. A expressão “*nasci e me criei*

¹ Essa pesquisa resulta da Tese de Doutorado intitulada: “Territórios queijeiros: tradição e ressignificação no Sistema Agroalimentar do Leite em Alagoas” defendida em fevereiro de 2021 no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS).

² Doutor em Geografia pelo Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal Sergipe – PPGEO/UFS, E-mail: natanufs@mail.com



fazendo queijo”, recorrente nas narrativas das produtoras, demonstra que as atividades atreladas a elaboração do queijo coalho assentam-se em saberes e experiências tradicionais mantidas e propagadas por diferentes gerações familiares ao longo do tempo.

Dentre as práticas difundidas no território, os saberes e a elaboração do queijo coalho caseiro destacam-se como atividades mantidas por membros da agricultura familiar camponesa, especialmente, as mulheres. O processo de leitura dessas dinâmicas teve como objetivo analisar a relação entre identidade, tradição e território na persistência dessas atividades agroalimentares. Para atingir o propósito dessa investigação foi definido como recorte geográfico da pesquisa o Território da Bacia Leiteira – TBL, que está localizado no semiárido alagoano.

A incorporação das queijarias caseiras nesse estudo tem como justificativa viabilizar o reconhecimento e a valorização das estratégias de reprodução social e cultural protagonizadas por essas mulheres. O fortalecimento dessas atividades agroalimentares nas pequenas unidades de produção revela-se como uma possibilidade de ativação de recursos patrimoniais, culturais e identitários produzidos e preservados no território.

Para além da introdução, o artigo segue estruturado com quatro seções: na primeira, discute-se os percursos metodológicos adotados na efetivação da pesquisa; na segunda, realiza-se uma abordagem teórica fundamentada nas discussões sobre identidade, tradição e território; na terceira, apresenta-se as discussões e os resultados da pesquisa, mediante uma inter-relação entre o queijo coalho caseiro e a concepção do alimento identitário; na quarta, são tecidas as considerações finais, que, posteriormente, são seguidas pelas referências utilizadas no artigo.

METODOLOGIA

A metodologia baseou-se em pesquisas bibliográficas, documentais e de campo junto as produtoras de queijo. Nessa última modalidade foi aplicada a técnica *snowball* (VINUTO, 2014) e o uso de entrevistas semiestruturadas (GIL, 1999) e do diário de campo (LOPES et al., 2002) como instrumentos de pesquisa.

As pesquisas de campo foram realizadas nos anos de 2019 e 2020. Essa etapa possibilitou o confronto entre a teoria e a empiria, bem como, a interpretação dos conceitos mediante a inter-relação com a dimensão prática. Em consonância com essa



abordagem, Gil (1999) assevera a importância dos estudos de campo em função das oportunidades de aprofundamento sobre o fenômeno investigado.

No ano de 2020, o planejamento incluía a realização de atividades de campo a partir do mês de março. Todavia, em função da emergência e avanço da pandemia da Covid-19 as mesmas foram temporariamente suspensas. Na interrupção das pesquisas considerou-se as publicações legais de âmbito federal e do estado de Alagoas sobre as medidas de enfrentamento da Covid-19³, bem como, a Portaria n.º 241, de 17 de março de 2020, da Universidade Federal de Sergipe, que suspendeu as atividades acadêmicas presenciais, diante do cenário de emergência da saúde pública (UFS, 2020). As tomadas de decisões tiveram ainda como observância as declarações da Organização Mundial da Saúde – OMS, que em 11 de março de 2020 classificou como pandemia a Covid-19 (ONU, 2020).

As pesquisas de campo foram retomadas entre os meses de setembro e dezembro de 2020 após a publicação do Decreto Estadual n.º 71.467, de 29 de setembro de 2020, que flexibilizou o funcionamento das atividades essenciais e não essenciais em todo o estado de Alagoas, diante do cenário de redução do número de novos casos e mortes pela Covid-19. Seguindo as orientações sanitárias de enfrentamento ao novo coronavírus foram realizadas as seguintes medidas preventivas: uso de máscara, higienização das mãos e ferramentas de pesquisa com álcool-gel 70 e distanciamento de 1,5 metros em relação aos entrevistados. Embora esse contexto tenha implicado a necessidade de replanejamento metodológico, a retomada das pesquisas permitiu a realização de novas análises das atividades queijeiras diante da configuração da pandemia.

REFERENCIAL TEÓRICO

A identidade que referencia a vida das produtoras de queijo incorpora experiências sociais e culturais atreladas as práticas de elaboração desse alimento. Essa identidade insere-se em outra mais abrangente, que compreende a dimensão do ser e identificar-se como sertanejas. Considera-se, então, que o TBL de Alagoas constitui o palco fundamental na construção de uma identidade, que agrega esse alimento como elemento simbólico, legitimador e portador de representação social e cultural.

Em consonância com o pensamento de Haesbaert (1999) sobre identidade, verifica-se que a forma de autoidentificação das mulheres sertanejas, mantenedores das atividades

³ A priori considerou-se a Lei Federal n.º 13.979, de 06 de fevereiro de 2020 e o Decreto Estadual n.º 69.501, de 13 de março de 2020.



queijeiras, baseia-se no reconhecimento do território e no pertencimento ao grupo com o qual partilha sua vida social e cultural. As atividades associadas à produção dos queijos caseiros, além de configurar uma estratégia de territorialidade, podem ser definidas como marcadores identitários do grupo social.

Ao discutir o conceito de identidade, Castells (1999) menciona que ela resulta de um processo de construção de significados mediante um conjunto de experiências e atributos culturais, que prevalecem sobre outras fontes de significados. Para o autor, a definição da identidade traduz processos de legitimidade, diferenciação e integração do grupo social, bem como, envolve contextos de individualização e autoconstrução. O queijo e os saberes intrínsecos a sua elaboração consolidam-se como símbolos do território, que atribuem significados aos atores pertencentes ao grupo.

O processo de construção das identidades, conforme apontado por Castells (1999), sempre ocorrerá em um contexto de relações de poder, cuja origem e distinção resumem-se basicamente em três formas: a legitimadora, reproduzida por entidades dominantes da sociedade, que tem como objetivo expandir as relações de dominação aos atores sociais; a de resistência, desempenhada por atores situados em posições e condições desfavoráveis e/ou estigmatizadas; e a de projeto, construída por meio de um material cultural e/ou ideológico capaz de redefinir posições dominantes na sociedade.

Para além das discussões então realizadas, pode-se afirmar que a manutenção das atividades atreladas à produção dos queijos artesanais estão intrínsecas a consolidação de uma identidade de persistência, ou seja, que resulta de processos endógenos, situados na dimensão do pertencimento e cuja legitimidade decorre das práticas culturais e rotineiras do cotidiano, sem que haja, necessariamente, uma pauta de reivindicações e um conjunto de símbolos definidos e orientados por movimentos sociais, culturais e/ou segmentos políticos exteriores ao território.

A relação de pertencimento e a construção de identidades entre os indivíduos de um território, conforme ressaltado por Bassand (1992), também pode ser classificada mediante cinco tipologias: os apáticos e os resignados, indivíduos passivos e não engajados nos interesses locais e territoriais; os migrantes potenciais, que não identificam no território perspectivas de realização dos seus projetos sociais e econômicos e buscam estratégias para migrarem; os modernizadores, formado pelos bem sucedidos na política e economia local, geralmente, depreciadores do patrimônio e que visualizam as tradições como um conjunto de práticas obsoletas e retardatárias, que dificultam o desenvolvimento das ações de modernização; os tradicionalistas, que se autorreconhecem em uma identidade histórica, patrimonial e reivindicam um projeto territorial de manutenção e reconstrução das práticas socioeconômicas e culturais legitimadas historicamente



pelo grupo social; e os regionalistas, que desconsideram a centralidade estatal na transformação socioeconômica da região e assumem uma atitude autônoma de desenvolvimento.

Considerando as tipologias supracitadas e os relatos obtidos nos estabelecimentos rurais, observa-se que as produtoras do queijo são classificadas como tradicionalistas. Entre elas há o reconhecimento de uma identidade, que as legitimam como grupo social responsável pela manutenção das atividades agroalimentares associadas à elaboração do queijo coalho caseiro. Embora suas atividades perpassem por movimentos de ressignificação, as práticas desenvolvidas por essas mulheres fundamentam-se na tradição. Verifica-se que a definição das identidades dos homens e mulheres, mantenedores das atividades queijeiras e criatórias, baseiam-se no reconhecimento do território e no pertencimento ao grupo com o qual partilha sua vida social e cultural. Considerando a perspectiva de Haesbaert (1999) sobre o conceito de identidade, observa-se que essas dinâmicas denotam a constituição de identidades territoriais.

Nos relatos dos produtores rurais, especialmente, das mulheres produtoras do queijo coalho caseiro, sobressaem discursos que evidenciam a relevância das atividades queijeiras na definição dos grupos sociais. Esse alimento representa superação diante das dificuldades vivenciadas no sertão, consiste em autonomia na aquisição de renda responsável pela reprodução social da família e possibilita a propagação de saberes, mediante as redes de reciprocidade e convivência. Por esta razão, é possível afirmar que a identidade desses atores foi relativamente construída mediante a intensidade das experiências vivenciadas no campo de reprodução das atividades queijeiras. Para Almeida (2019), as identidades fundamentadas em bases culturais sólidas contribuem na construção do ser social.

No processo de definição das identidades, Almeida (2009, p.308) também considera importante “a singularidade das relações de cada indivíduo com o espaço”. A autora enaltece que a soma das experiências configura uma pluralidade particular, que reforçam a multiplicidade de relações de pertencimento. No mundo marcado pela intensificação da mobilidade e definição de novas temporalidades, verifica-se a construção de práticas individuais e coletivas, que traduzem as múltiplas combinações de inter-territorialidades e intra-territorialidades.

A noção de território apresenta ligação com a identidade, considerada um referencial que proporciona o enraizamento dos atores mediante representações simbólicas e sociais. Muchnik (2006) menciona que a identidade configura um aporte de qualificação e valorização dos alimentos, que influencia na demanda pelos produtos. No TBL, a relação simbólica das produtoras e consumidores com os derivados de leite dar-se pelo fortalecimento da identidade alimentar alicerçada no território.



Considerando a perspectiva de Haesbaert (1999), é possível afirmar que esse processo está vinculado a construção de identidades territoriais, que para Almeida (2019) são materializadas mediante relações de pertencimento dos atores sociais com o território de vivência e que se projeta em seu imaginário. A autora reforça que para a definição da identidade são eleitos símbolos, paisagens, objetos e práticas, que atribuem significado na construção do ser social.

Tais elementos remetem a experiências do passado que, consideradas importantes na configuração identitária do grupo social, são reproduzidas no presente. Tal fato decorre do limiar entre a identidade e a tradição na constituição simbólica do queijo coalho caseiro. Giddens (2002, p.32-33) menciona que a tradição deriva do trabalho “contínuo de interpretação que é realizado para identificar os laços que ligam o presente ao passado” mediante processos interpretativos. Para o autor, ela também pode ser entendida mediante a relação que estabelece com o futuro, tendo em vista, que as práticas estabelecidas e reproduzidas buscam a organização do tempo porvindouro. Para o autor, faz-se necessário destacar os limites que associam tradição a repetição, pois repetir sugere tempo e muitas práticas tradicionais estão marcadas pela transmissão de códigos e saberes por meio da oralidade e da observação, o que dificulta depreender a sua cronologia.

A respeito da produção de alimentos, Santos et al. (2016) reforça que são denominados tradicionais os produtos que agregam práticas de manipulação atreladas a saberes, que preservam um receituário de rituais de produção com reputação reconhecida. Nesse contexto, o repertório de modos de fazer singulares perpassam pela origem da matéria-prima, as representações simbólicas na elaboração, as formas de armazenamento e o consumo, etapas que entrelaçam o tempo passado com o presente.

Na concepção de Giddens (2002), apesar de no período pós-tradicional consolidar-se mudanças que atuam no reordenamento das atividades produtivas, o mesmo reitera que nenhuma cultura elimina inteiramente a escolha de padrões técnicos e de comportamento fundamentados no cotidiano. Saquet (2010) menciona que há uma complementaridade entre elementos econômicos, sociais e culturais inerentes e de origem extrínseca ao território, que embora implique a sua requalificação e reconfiguração, não o anula. Nesse sentido, a tradição e os hábitos em torno das atividades agroalimentares passam por adaptações, mas, por definição, ainda ordenam a vida do grupo devido à permanência de canais relativamente fixos.

Ao estabelecer um paralelo dessa discussão com os atores pertencentes ao TBL, verifica-se que a dinâmica rural, a criação de gado e as atividades queijeiras são elementos

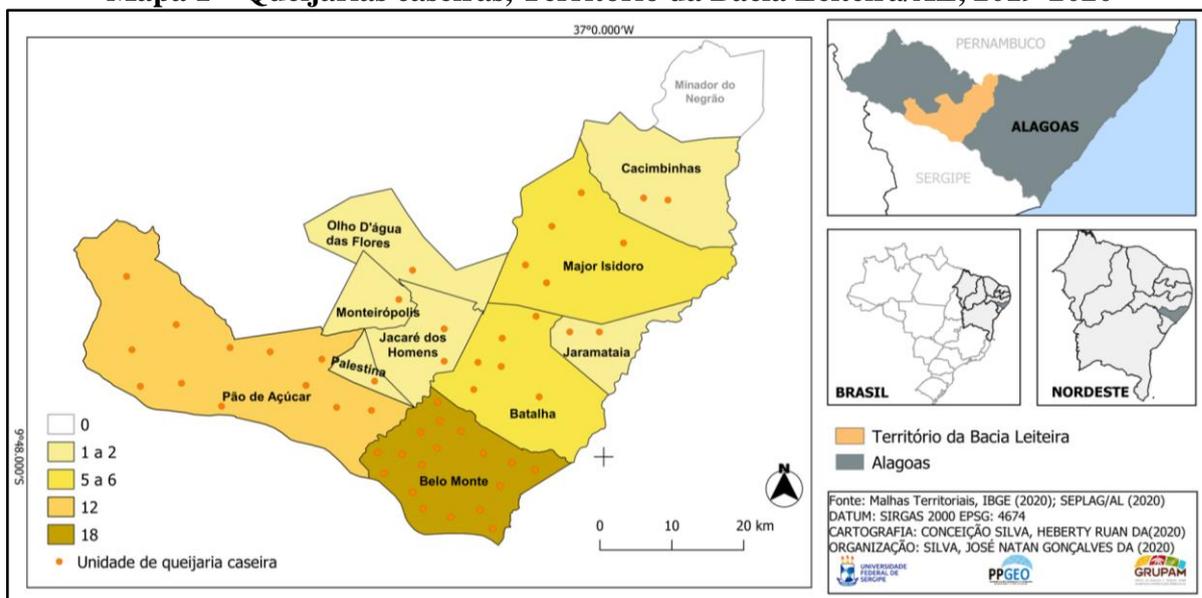


inseridos em um conjunto de representações sociais e culturais tradicionais, que contribuem na formulação da identidade das mulheres produtoras de queijo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O TBL apresenta uma dinâmica territorial associada a pecuária e ao processamento de derivados de leite. Dentre as unidades de produção desses alimentos destacam-se as queijarias caseiras, que estão distribuídas em dez municípios (Mapa 1). O predomínio desses estabelecimentos em Belo Monte e Pão de Açúcar deve-se a presença de comunidades rurais dedicadas, historicamente, a produção artesanal do queijo coalho, fato evidenciado nos povoados Olho d'Água Novo e Maria Preta, que concentram 55,55% das queijarias caseiras identificadas em Belo Monte. Dentre os municípios pesquisados, somente em Minador do Negrão não foram identificadas unidades de elaboração artesanal dos derivados de leite. Esse, por sua vez, permaneceu inserido no recorte empírico, por apresentar uma pecuária integrada ao sistema agroalimentar no fornecimento da matéria-prima as unidades de produção situadas em outros municípios do território. Além disso, foi constatada entre seus habitantes a demanda e o consumo desses alimentos.

Mapa 1 – Queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020



A constituição das queijarias caseiras confunde-se com o processo histórico de formação das unidades de produção familiar no semiárido alagoano. Tal fato denota que os



produtores rurais sempre realizaram diversas atividades, que incorporavam práticas agrícolas, criatórias e, inclusive, agroalimentares.

A elaboração do queijo coalho caseiro no TBL é realizada, predominantemente, em estabelecimentos agropecuários, que possuem pequenas extensões de terras. A tabela 1 apresenta as características produtivas das unidades familiares responsáveis pela elaboração desse alimento. No total, foram identificadas 50 queijarias caseiras que realizam o processamento artesanal do queijo.

Tabela 1 – Unidades de produção do queijo coalho caseiro (valores em média), Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020

Municípios	Nº de unid. de produção	Área dos estab. agrop. (ha)	Nº de vacas ordenhadas	Vol. diário de leite (l)	Produção diária de queijo (kg)*	Rendimento semanal (R\$ 13,00/kg)
Belo Monte	18	21,24	6	60	6,0	546,00
Pão de Açúcar	12	17,81	5	42	4,2	382,20
Batalha	6	23,03	6	60	6,0	546,00
Major Isidoro	5	27,87	7	73	7,3	664,30
Jaramataia	2	24,24	7	74	7,4	673,40
Jacaré dos Homens	2	31,81	5	43	4,3	391,30
Cacimbinhas	2	28,78	5	50	5,0	455,00
Monteirópolis	1	18,18	6	57	5,7	518,70
Palestina	1	21,21	8	100	10	910,00
Olho d'Água das Flores	1	24,24	5	50	5,0	455,00

Fonte: Pesquisa de campo, 2019/2020.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

*Considerar a produção do queijo coalho caseiro nos sete dias da semana.

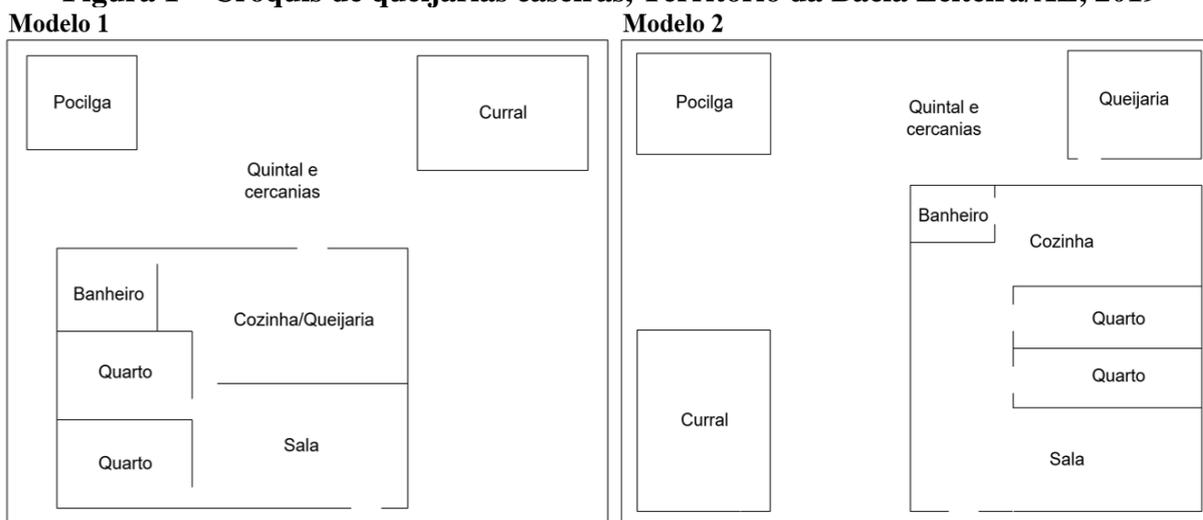
O leite utilizado na elaboração do queijo coalho caseiro é oriundo, sobretudo, da unidade produtiva, embora, sejam identificados produtores que demandam pequenos volumes da matéria-prima em estabelecimentos agropecuários situados nas adjacências das unidades de produção. Tal fato caracteriza as queijarias caseiras pela elaboração de alimentos em pequena escala. Essa característica também foi observada por Mergarejo Netto (2011) na elaboração do queijo minas artesanal, especialmente, quando a atividade é realizada pelos agricultores familiares. Assim como observado pelo autor, em Alagoas as diversidades de condições na coleta, produção, transporte e armazenamento dos alimentos inviabilizam o beneficiamento de grandes volumes de leite.

A despeito das atividades queijeiras no sertão sergipano, Menezes (2009) reporta que durante diferentes temporalidades a elaboração do queijo artesanal restringiu-se ao interior da residência ou ao pequeno cômodo situado no quintal da casa, espaço que, não raro, constitui uma extensão da cozinha (Figura 1). Por se limitar aos ambientes de manipulação e cozimento dos alimentos, território não controlado pelo homem, o trabalho nas queijarias consistiu,



historicamente, em uma incumbência das mulheres. Esse cenário reporta para as discussões que Poulain e Proença (2003, p. 252) realizam sobre a dimensão social da cozinha, considerada um espaço formado de “ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais”, onde se projetam relações estruturadas e formais, mas, que também denotam a repartição sexual das atividades.

Figura 1 – Croquis de queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019



Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.
Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Cruz (2020) ressalta que o processamento de alimentos realizado pelas mulheres, por muito tempo foi interpretado como um afazer intrínseco as atividades da cozinha e voltado ao consumo doméstico. Para autora, no Brasil foram identificados movimentos de formalização dessas práticas nos territórios rurais, que desencadearam no deslocamento da produção do espaço doméstico para a agroindústria. Todavia, ela adverte que muitas famílias rurais continuam processando os alimentos nas cozinhas ou em espaços que configuram uma extensão das mesmas. Apesar de invisíveis ante a supremacia do mercado convencional, essas atividades agregaram ao longo do tempo valor de uso e valor de troca aos seus produtos, passando a desempenhar relevância econômica e social para os grupos familiares.

De fato, são as mulheres as precursoras e mantenedoras desse saber-fazer ao longo de diferentes gerações. Durante as pesquisas de campo, era recorrente entre os informantes das unidades de produção explicar que, em se tratando da criação do gado, o assunto é dominado pelo homem, mas, se a fala é sobre o queijo, quem tem autoridade é a mulher. A figura 1, que ilustra dois modelos de queijarias (anexa ao domicílio e deslocada do espaço residencial),



retrata que os espaços onde ocorre a elaboração do queijo coalho caseiro (interior da residência, quintal e cercanias) são dominados pelo trabalho das mulheres.

Ao se restringir ao ambiente imediato da casa, a produção do queijo coalho caseiro está entremeada aos espaços domésticos, cotidianos e das primeiras experiências do indivíduo com o seu entorno. Nesse ínterin, deve-se ressaltar que “el espacio doméstico es, a la vez, un lugar privilegiado de la reproducción social, y también de la producción y la invención social” (COLLIGNON, 2010, p.207). Os saberes na produção do queijo são preservados, reinventados e transmitidos mediante regras sociais e culturais difundidas nos espaços cotidianos e funcionais da casa.

As informações coletadas nas unidades de produção reforçam o domínio delas na elaboração do queijo coalho caseiro, que sobressaem no processamento desse alimento, quando comparado a participação dos homens. Também são relevantes os discursos sobre quem as ensinou a fazer o queijo, destacando-se novamente figuras femininas como as mães, avós e sogras. Ao analisar as abordagens realizadas por Champredonde (2016) acerca do saber-fazer, verifica-se que essas mulheres são responsáveis pela transmissão de conhecimentos tácitos, que correspondem aos saberes utilizados e repassados pelas relações de sociabilidade.

Há relatos das produtoras que condizem com a associação da produção do queijo a memórias da infância: “*enquanto minha mãe fazia o queijo, eu brincava de fazer queijo na caixinha de fósforo*”, mencionou a produtora HLB de Pão de Açúcar/AL. Essa é uma narrativa que se repete entre essas mulheres do TBL, inclusive, em relação as produtoras identificadas por Menezes (2021) no sertão de Sergipe. Para a autora, o repertório imaginário da elaboração do queijo integrava as brincadeiras das meninas sertanejas durante a infância. Em meio as atividades queijeiras, as tarefas domésticas e os cuidados com as crianças, as mães transmitiam para suas filhas os saberes atrelados a elaboração do queijo. No TBL de Alagoas, embora sejam encontrados homens que participam da produção do queijo coalho caseiro, esse cenário é uma exceção à regra. Do mesmo modo, raramente são identificadas mulheres que conduzem atividades atreladas ao manejo do gado: recolhimento dos animais no pasto, alimentação dos bovinos e ordenha das vacas leiteiras.

Embora essas atividades exponham a composição de uma estrutura relativamente rígida nas relações de trabalho, não foi identificada a iminência da instalação de um conflito entre os atores envolvidos. As escolhas e percepções que qualificam o cotidiano e a vida dos indivíduos pressupõem a constituição do que Giddens (2002, p.54) chama de autoidentidade,



ou seja, que não é “simplesmente apresentado, como resultado das continuidades do sistema de ação do indivíduo, mas algo que deve ser criado e sustentado rotineiramente nas atividades reflexivas do indivíduo”. Com base nas análises do autor, observa-se que a identidade das mulheres produtoras do queijo e dos homens criadores traduz o desenvolvimento de uma trajetória, que remete ao passado e direcionada ao futuro antecipado. Tanto as guardiãs do saber do queijo caseiro, quanto os homens, exímios na lida do gado, realizam uma trajetória que tomam como base uma consciência cognitiva fundamentada nas várias fases de sua vida e nos conhecimentos transmitidos pelos antepassados.

Na elaboração desse alimento constata-se a consolidação de uma atividade ancorada em saberes herdados e compartilhados pelas produtoras em diferentes temporalidades. Tal contexto não traduz uma cultura alimentar estanque e engessada, pelo contrário, verifica-se a configuração de cenários abertos a mecanismos de assimilação e introdução de inovações no território, como forma de garantir a manutenção da dinâmica social, cultural e produtiva, que atribui significado a existência das mulheres produtoras do queijo coalho caseiro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nas unidades de produção do queijo coalho caseiro constata-se a definição de estratégias de reprodução social e cultural de mulheres mediante o desenvolvimento de territorialidades alicerçadas na tradição e na cultura alimentar do território. Essas produtoras empenham-se na preservação de uma atividade pautada na estreita relação entre o território, a identidade e a tradição.

Essas práticas referenciam as mulheres como guardiãs de saberes, cuja transmissibilidade oral, em diferentes temporalidades, contribuiu para a preservação de técnicas e elementos simbólicos intrínsecos a elaboração do queijo. A persistência de modos de produção alicerçados na tradição e na artesanidade repercutiu, ainda, no aumento da demanda pelos produtos, diante da emergência de consumidores atentos ao consumo de alimentos artesanais, identitários e com aportes culturais, legitimados pela relação de origem com o território.

É por influência da identidade e do modo artesanal de produção dos alimentos, que são legitimadas as atividades agroalimentares de produção do queijo coalho caseiro. Logo, para sua dinamização faz-se necessário construir estratégias de valorização das tradições e



manutenção dos saberes, que dotam de significados a produção e a comensalidade em torno dos derivados artesanais de leite.

REFERÊNCIAS

ALAGOAS. **Decreto nº 69.501, de 13 de março de 2020:** dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Covid-19 (coronavírus), e dá outras providências.

Disponível: <<http://www.procuradoria.al.gov.br/centro-de-estudos/boletim-informativo/legislacao-estadual/DECRETO%20N-a6%2069.501-%20DE%2013%20DE%20MAR-cO%20DE%202020.pdf/view?searchterm=>>>. Acesso: 29 mar. 2020.

ALAGOAS. **Decreto nº. 71.467, de 29 de setembro de 2020:** Determina a classificação do estado de Alagoas conforme o Plano de Distanciamento Social Controlado, e dá outras providências. Disponível: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=402130>>. Acesso: 29 set. 2020.

ALMEIDA, M. G. **Diáspora:** viver entre-territórios e entre-culturas? *In:* SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério. Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p.175-195.

ALMEIDA, M. G. Sertão, Identidades e Representações no Centro-Oeste. **Revista Observatório Itaú Cultural**, v. 25, p. 34-43, 2019.

BASSAND, M. **Cultura y regiones de Europa**, vol. I. Oikos-Taurus Ediciones/Diputación de Barcelona, Barcelona, 1992. p.213-223.

BRASIL. **Lei n.º 13.979, de 6 de fevereiro de 2020:** Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019. Disponível: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-13.979-de-6-de-fevereiro-de-2020-242078735>>. Acesso: 29 mar. 2020.

CASTELLS, M. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CHAMPREDONDE, M. A Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade. *In:* WILKINSON, J. NIEDERLE, P. A. MASCARENHAS, G. C. C. **O sabor da origem:** produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.21-50.

COLLIGNON, B. De las virtudes de los espacios domésticos para la geografía humana. *In:* LINDÓN, Alicia; HIERNAUX, Daniel. **Los giros de la geografía humana:** desafíos y horizontes. México: Anthropos, 2010. p.201-240.

CRUZ, F. T. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.58, n.2, e190965, p.1-21, 2020.



GIDDENS, A. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2002.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

HAESBAERT, R. Identidades territoriais. *In*: ROSENDAHL, Z. CORRÊA, R. L. **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 1999. p.169-190.

LOPES, D. L. et al. O diário de campo e a memória do pesquisador. *In*: WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. **A Sociologia Rural: questões metodológicas emergentes**. Presidente Venceslau/SP: Letras à Margem, 2002. p.131-134.

MENEZES, S. S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009.

MENEZES, S. S. M. Mulheres sertanejas e o queijo caseiro: comida diária e alimento essencial na reprodução familiar. *In*: MOTA, D. M. SILIPRANDI, E. C. PACHECO, M. E. L. **Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero**. Brasília, DF: Embrapa, 2021. p.131-152.

MERGAREJO NETTO, M. **A Geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 421 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Rio Claro/SP, 2011. Disponível: <https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/104382/000695435_20161222.pdf?sequence=1>. Acesso: 14 jul. 2018.

MUCHNICK, J. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, n. 22, enero- junio, p.89-98, 2006. Disponível: <https://agritrop.cirad.fr/533298/1/document_533298.pdf>. Acesso; 12 set. 2019.

ONU. **Organização Mundial da Saúde declara novo coronavírus uma pandemia**. 2020. Disponível: <<https://news.un.org/pt/story/2020/03/1706881>>. Acesso: 11 mar. 2020.

POULAIN, J. PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n.3, p. 245-256, jul./set., 2003.

SANTOS, J. S. CARDOSO, J. H. CRUZ, F. T. ANJOS, F. S. Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. **Vigilância Sanitária Debate**, v. 4, n. 4, p.13-2, 2016.

SAQUET, M. A. **Abordagens e concepções de território**. 2. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago/dez. 2014.

UFS. **Portaria nº 241, de 17 de março de 2020**: Suspende as atividades acadêmicas presenciais e dá outras providências. Disponível: <<https://coronavirus.ufs.br/pagina/22176-legislacao>>. Acesso: 29 mar. 2020.