

A universidade vai ao campo: relato da construção participativa de um espaço de memória do queijo tipo minas artesanal do Campo das Vertentes, Estado de Minas Gerais, Brasil

The university goes to the field: report on the participatory construction of a memory space of minas artesanal cheese from Campo das Vertentes, Minas Gerais State, Brazil

La universidad va al campo: relato de la construcción participativa de un espacio de memoria del queso minas artesanal do Campo das Vertentes, Estado de Minas Gerais, Brasil

Recebido: 02/10/2020 | Revisado: 03/10/2020 | Aceito: 06/10/2020 | Publicado: 08/10/2020

Elizur Rodrigues Pereira Júnior

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6158-3244>

Universidade Federal de São João del Rei, Brasil

E-mail: elizur.ufmgtiradentes@gmail.com

Renata de Souza Reis

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3443-7086>

Universidade Federal de São João del Rei, Brasil

E-mail: renatareis@ufsj.edu.br

Resumo

Este artigo é parte da dissertação de mestrado do Programa Interdepartamental de Pós-Graduação em Artes, Urbanidades e Sustentabilidade da Universidade Federal de São João del Rei/MG. Objetivou-se apreender a percepção dos produtores de queijo Minas artesanal do Campo das Vertentes/MG em relação à própria atividade tendo como norte a análise de suas poéticas cotidianas e o resgate de suas memórias. Buscou-se ainda, conciliar ciência e arte, inspirando a participação, a troca de saberes, além de reforçar a identidade coletiva através da construção de um lugar de memória. Este estudo tem caráter extensionista, qualitativo e interligado à pesquisa-ação. Além de uma revisão bibliográfica, foram realizadas entrevistas e uma vivência fotográfica que registrou as expressões cotidianas da atividade gerando uma narrativa visual e identitária deste grupo de pessoas, corroborando para a construção de um espaço de identidade e memória desta atividade. Pôde-se concluir que as influências

contemporâneas interferem diretamente sobre o cotidiano destes produtores, levando-os a quebrar paradigmas em busca de maximização de resultados e facilitação de rotinas diárias. Neste sentido, o padrão mercadológico atual impõe sobre estes produtores a disseminação de novos comportamentos sociais e um processo de homogeneização cultural.

Palavras-chave: Queijo minas artesanal; Identidade; Percepção; Transdisciplinaridade; Narrativa visual.

Abstract

This article is part of the master's thesis of the Interdepartmental Program of Post-graduate Program in Arts, Urbanities and Sustainability of the Federal University of São João del Rei/MG. The objective was to understand the perception of the producers of artisanal Minas cheese producers from Campo das Vertentes / MG in relation to their own activity, having as its north the analysis of their daily poetics and the rescue of their memories. It also sought to reconcile science and art, inspiring participation, the exchange of knowledge, and strengthening collective identity through the construction of a place of memory. This study has extensionist character, qualitative and linked to research-action. In addition to a bibliographic review, interviews and a photographic experience were conducted that recorded the daily expressions of the activity generating a visual and identity narrative of this group of people, corroborating for the construction of a space of identity and memory of this activity. It was possible to conclude that contemporary influences interfere directly on the daily life of these producers, leading them to break paradigms in search of maximization of results and facilitation of daily routines. In this sense, the current market pattern imposes on these producers the dissemination of new social behaviors and a process of cultural homogenization.

Keywords: Minas artesanal cheese; Identity; Perception; Transdisciplinarity; Visual narrative.

Resumen

Este artículo es parte de la tesis de maestría del Programa Interdepartamental de Posgrado en Artes, Urbanidades y Sostenibilidad de la Universidad Federal de São João del Rei/MG. Se buscó la percepción de los productores de queso Minas artesanal del Campo das Vertentes/MG en relación a la propia actividad teniendo como norte el análisis de sus poéticas cotidianas y el rescate de sus memorias. Se buscó también, conciliar ciencia y arte, inspirando la participación, el intercambio de saberes, además de reforzar la identidad colectiva a través

de la construcción de un lugar de memoria. Este estudio tiene carácter extensionista, cualitativo e interconectado a la investigación-acción. Además de una revisión bibliográfica, se realizaron entrevistas y una vivencia fotográfica que registró las expresiones cotidianas de la actividad generando una narrativa visual e identitaria de este grupo de personas corroborando para la construcción de un espacio de identidad y memoria de esta actividad. Se pudo concluir que las influencias contemporáneas interfieren directamente en el cotidiano de estos productores, llevándolos a romper paradigmas en busca de maximización de resultados y facilitación de rutinas diarias. En este sentido, el patrón mercadológico actual impone sobre estos productores la diseminación de nuevos comportamientos sociales y un proceso de homogeneización cultural.

Palabras clave: Queso minas artesanal; Identidad; Percepción; Transdisciplinaridad; Narrativa visual.

1. Introdução

Nosso modo de vida atual é determinado pelos diversos eventos que ocorrem ao longo da história da humanidade. Esse modo de vida, ao longo do tempo, apresenta características marcantes de uma era. Assim, a sociedade contemporânea apresenta uma dinâmica presentista, individualista, consumista e tecnológica, que corrobora para um cenário de constantes mudanças. Esta dinâmica interfere na essência do próprio ser, modificando comportamentos e memórias, e assim, provocando marcas e rupturas nas mais diversas culturas. Neste sentido, se torna imperativo refletir sobre o papel da inovação tecnológica sobre atividades tradicionais, além da importância em se resgatar as memórias destas tradições, numa harmonia que leve à sustentabilidade desta atividade.

De acordo com Frehse (2001), as relações ou urbanidade que permeiam uma atividade evoluem de acordo com o contexto histórico dos eventos que ocorrem num dado tempo e local. Já para Moreno (2013) além de conhecer a historicidade, é importante vivenciar o contexto estudado.

Sendo assim, inicia-se o presente estudo a partir de reflexões acerca da origem da atividade e sua importância para a região ao longo do tempo. Em seguida, buscou-se imergir no contexto da atividade a fim de viver o cotidiano destes produtores e apreender a relação entre o cenário atual e as memórias do queijo Minas artesanal da região do Campo das Vertentes, em Minas Gerais.

Neste sentido, o objetivo principal desta pesquisa foi apreender a percepção dos

produtores deste queijo em relação à própria atividade, tendo como norte a análise das suas poéticas cotidianas e o resgate de suas memórias.

Buscou-se ainda, através da conciliação da ciência com a arte, inspirar a participação e a troca de saberes com estes produtores, além de desenvolver maior senso de pertencimento e reforçar a identidade coletiva através da construção de um lugar de memória.

Para tanto, utilizou-se um levantamento bibliográfico sobre a historicidade e a importância desta atividade na região, interdisciplinaridade e ação extensionista como forma de aproximar a universidade e a comunidade, e o resgate da memória como meio de identificação coletiva.

A metodologia se baseia na pesquisa-ação e na observação participante, com o intuito de uma maior interação com a realidade estudada.

A importância do queijo Minas artesanal para a região

O queijo Minas artesanal tem forte apelo regional. Desta forma, compreender o cenário onde ocorrem as poéticas deste produto se torna importante para apreender as dinâmicas culturais locais.

A ocupação da região do Campo das Vertentes, localizada no Estado de Minas Gerais, data do período colonial. Esta região, situada entre os estados de São Paulo e Rio de Janeiro, garantia conectividade e proporcionava bom escoamento tanto do ouro extraído, como de toda a produção agropecuária regional.

A produção agropecuária se consolidou como principal atividade econômica da região já em 1780, após a crise do ouro. Desde então, destaca-se a exportação de produtos como carne, queijos, entre outros, para a capital. Com o crescimento econômico, profundas mudanças ocorreram, corroborando para o aumento do número de municípios e a consequente abertura de novos fluxos migratórios entre eles. Assim, observa-se novas relações e apropriações do espaço rural. A cidade de São João del Rei se consolidou como polo econômico da região e se tornou carro chefe da economia regional, indústrias do setor têxtil foram atraídas e a chama minerária reacendeu, agora com um apelo mais tecnológico. Já no século XX, a implantação da Estrada de ferro Oeste de Minas deu maior conectividade à região, e com isto, a produção agrícola foi reforçada pela ampliação do fluxo de mercadorias e comércio (Moura, 2002).

Atualmente a região mantém seu destaque na produção agropecuária, representando cerca 5,8% do PIB do estado, com destaque para a indústria de laticínios, segundo o Fórum

do Campo das Vertentes instituído pelo Governo de Minas Gerais em 2015. De acordo com Castro (2015), atualmente a região é responsável pela produção de 313,512 mil litros de leite, o que corresponde a cerca de 4 % do montante total do estado, e tem a melhor produtividade estadual por animal. Esta aptidão leiteira está diretamente relacionada à tradição regional de produção de diversos tipos de queijos.

Ainda segundo este autor, o Campo das Vertentes vem se solidificando como um importante pólo turístico ao longo dos anos, principalmente no que se refere ao turismo rural, voltado às tradições do campo. Isto contribui para a manutenção e disseminação das tradições e da cultura local, com destaque para a produção do queijo Minas artesanal.

Cenário atual do queijo Minas artesanal do Campo das Vertentes

Segundo Meneses (2006), o queijo maturado mineiro tem origem em uma receita portuguesa tipicamente artesanal. Esta receita que evoluiu ao longo da história do povo mineiro, tem como base o leite cru, integral e recém-ordenhado. Para a sua fermentação é utilizado o “pingo” (fermento natural endógeno) e para a sua coagulação, o coalho industrial. A prensagem se dá pelo processo manual, tendo como produto final, um alimento de consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais [Emater], 2016).

Esta descrição reflete a dimensão da tradição do queijo Minas artesanal. Uma prática secular que resulta em uma iguaria de grande importância gastronômica, econômica e cultural, que perpassa o tempo, do colonialismo ao contemporâneo, convivendo em economias diversas e vencendo muitos desafios (Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais [IEPHA-MG], 2002).

Em meados dos anos 50, a evolução da legislação sanitária federal redefiniu e restringiu a produção e o comércio de derivados de leite cru através dos decretos nº 30.691/52 e 66.183/70. Isto repercutiu num grande gargalo no comércio do queijo Minas artesanal, situação que vem sendo modificado nos últimos anos a partir dos vários investimentos em divulgação e pesquisas neste setor. Isto vem contribuindo para um maior conhecimento acerca dos aspectos que conferem a este queijo caracteres tão diferenciados e repletos de poética (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais [FAEMG], 2017).

De acordo com Dusi e Assis (2011), a produção de queijo representa cerca de sessenta

por cento da produção agropecuária regional. No entanto, dados do IMA demonstram que a região conta atualmente com apenas quatro produtores certificados e três em processo de certificação. Estes números reforçam os indícios de que boa parte dos produtores de queijo na região se mantém na informalidade.

Neste sentido, Martins (2013) destaca a importância do produto para a economia local, e ressalta que a atividade necessita de maior propagação para se tornar mais conhecida, e assim, adquirir um maior número de produtores adeptos de suas práticas para que, finalmente, a produção de queijo saia da informalidade.

Diante do paradoxo entre a importância do queijo Minas artesanal e sua sustentabilidade, a FAEMG vem atuando na capacitação dos produtores, desempenhando nos últimos anos um importante papel para o desenvolvimento da atividade. Em 2016 promoveu uma capacitação dos produtores ampliando seus conhecimentos acerca de técnicas de maturação, além de incentivar a participação em eventos e concursos (FAEMG, 2016).

Assim, percebe-se a necessidade de se reforçar as memórias da atividade, conferindo maior senso de pertencimento e o fortalecimento dos produtores como classe.

Interdisciplinaridade e ação extensionista como ferramentas para troca de saberes

A sociedade experimenta um tempo de profundas e dinâmicas mudanças. Este cenário apresenta componentes de grande complexidade e interatividade que atinge a diversidade cultural e modifica a própria essência do ser. Isto repercute na visão de mundo do homem contemporâneo, e contribui para externar seu posicionamento em relação ao ambiente (Leff, 2003).

Ainda segundo o autor, o mundo atual é um cenário desgastado por problemas de ordem sistêmica que, com o passar do tempo, tornaram-se complexos demais para serem compreendidos, quiçá explicados por uma ciência rígida e que apresenta um viés disciplinar e compartimentado.

Neste sentido, faz-se necessário o suscitar de um conhecimento que busque holisticamente o diálogo de saberes, uma integração dos vários modos de conhecimento que transcenda as culturas e as disciplinas (D'Ambrósio, 1997).

Portanto, é necessário propor soluções diversas que corroborem com a resiliência da diversidade cultural. A universidade, através da pesquisa, da docência e da extensão, ambas voltadas à inserção na comunidade e à sua sensibilização, se tornará a chave para a construção compartilhada do saber e assim suscitar respostas para a complexidade dos problemas

ambientais (Riojas, 2003).

Esta ideia também foi defendida por Costa (1994), que destaca a necessidade de um saber integralizador, produzido de forma participativa e que se volte a analisar qualitativamente uma dada realidade. Desta forma, a construção do saber se torna a construção da própria realidade, pois se baseia na relação de complementaridade entre teoria e práxis. Este é o momento de tirar a ciência da clausura da formalidade e das regras e normas disciplinares, e torná-la mais reflexiva e transdisciplinar.

Este diálogo entre ciência e a tradição vem suscitar uma nova consciência, uma visão sistêmica e complexa, onde tudo e todos estão conectados (D'Ambrósio, 1997).

A identidade e as memórias do produtor do queijo Minas artesanal

Halbwachs (2013) apresenta a memória como uma vivência, uma corrente e dinâmica reconstrução que traz à tona fatos passados sobre o prisma de um presente que se modifica. Assim, as memórias vão flunar entre os tempos, permitindo um “ir” e “vir” que conecta passado, presente e futuro, servindo como referências para a constituição das identidades.

Complementando esta ideia, Guerin (2009) destaca que a memória traz o peso do passado sobre o presente. Assim, imaginar a produção do queijo Minas artesanal como um elemento da memória, permite discutir seu papel como tradição, algo identitário de um grupo de pessoas, e que, ao longo dos anos é passado de pai para filho.

Ainda para este autor, memória é individual e social, e assim interfere no cotidiano da mesma forma como sofre as influências deste. Tais interferências expõem a sociedade contemporânea a um conflituoso processo de homogeneização cultural, uma nova ordem social, carregada com novos paradigmas e valores, que vão provocar uma ruptura para com o passado e evocar um pensamento coletivo único e totalizador (Cosentino, 2013).

Neste contexto, pode-se pensar a tradição do queijo Minas artesanal como parte da memória coletiva do povo do Campo das Vertentes. Memória esta que, apesar de quase esquecida, vem sendo reconstruída a partir do esforço e da união entre produtores rurais e instituições de pesquisa e fomento na área agrícola.

Lugar de memória e reconstrução das identidades coletivas.

Memórias podem ser evocadas e materializadas a partir de objetos que lhe sirvam como testemunho. Neste sentido, elementos como fotografias, ferramentas, e muitos outros

objetos podem se somar à outras narrativas orais e práxis cotidianas que tenham representação coletiva. Estes símbolos identitários representariam o elo entre o passado e o presente, assegurando a preservação da história de um dado grupo a ser passada para gerações futuras, ou seja, seu legado (Rodrigues, 2015).

Ao resgatar este legado, o indivíduo tem a oportunidade de vivenciar suas memórias. A partir das suas narrativas visuais e orais, as memórias se reacendem e reposicionam o sujeito como parte viva do contexto retratado. Esta experiência é discutida por Porto e Steindel (2016), que ressaltam como boa parte das memórias, componentes vivos do patrimônio cultural de um dado local, está dispersa nas oralidades dos indivíduos que o habitam e que vivenciam os saberes e os fazeres que permeiam seu cotidiano.

Tendo em vista a importância do resgate destes legados, faz-se emergir a ideia da construção de um “lugar de memória”, espaço que resulta da interação entre memória, viva e dinâmica e história, fruto das narrativas. Este espaço apresenta como principal função interromper o avanço do tempo e conter o esquecimento, atuando ainda como âncora na formação das memórias e identidades coletivas. Estes espaços, físicos ou virtuais, atuam como arquivos da história da própria sociedade. Uma história que não pode mais ser vivenciada espontaneamente, mas, que poderia ter seus fragmentos acessados e reconstituídos, mantendo vivas as identidades (Nora, 1993).

Os lugares de memória são constituídos por elementos que simbolizam um dado grupo. Tais elementos retratam o cotidiano deste grupo e fazem despertar o imaginário de quem os vivencia e através deles apreendem as narrativas deste tema, através de um processo de ressignificação das próprias memórias destes sujeitos. Este processo proporciona uma remontagem muito particular de um momento que, mesmo fazendo parte do passado, identifica o indivíduo como sujeito social no presente. Ainda segundo este autor, a capacidade de tocar e despertar o imaginário, representando ritualisticamente as poéticas do cotidiano de um dado grupo é o que define um lugar de memória.

2. Metodologia

Esta pesquisa se pautou em estudar o total de produtores com cadastro ativo no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), órgão competente pelo controle e fiscalização da atividade, para a produção do queijo Minas artesanal da região do Campo das Vertentes, Minas Gerais. Foram considerados ainda, aqueles produtores que estavam em processo de obtenção desta licença, até o momento da pesquisa.

A metodologia adotada foi participativa e qualitativa. Para tanto, baseou-se no método da pesquisa-ação proposto por Thiollent (1985), uma abordagem transdisciplinar na busca da interação entre ciência e sociedade. Com esta abordagem, buscou-se estimular a participação e a cooperação dos produtores para desenvolver um diagnóstico a partir de suas vivências e percepções sobre a própria atividade. Utilizou-se ainda, uma adaptação da proposta de Gil (1999), correlacionando arte e ciência para analisar os aspectos socioculturais e a percepção destes produtores.

A análise qualitativa da pesquisa baseou-se em Godoi e Balsini (2006), propondo reflexões e correlações a partir das representações que os produtores investigados expressaram ao longo da vivência. Ressalta-se que não foi o intento desta pesquisa o encontro de padrões, mas sim, compreender as relações e influências que levaram estes sujeitos às mais diversas respostas que corroboram para a determinação de seu próprio cotidiano.

Outra importante contribuição foi o estudo de Sampaio (2001), com uma proposta de imersão no ambiente natural dos produtores, vivenciando o desempenho de suas poéticas com sua própria linguagem.

A ação extensionista teve início com o agendamento de uma visita introdutória para a apresentação da pesquisa, suas etapas e objetivos. Em seguida, deu-se a etapa de observação participativa indireta do meio e das práxis desempenhadas em todo o processo de produção do queijo. Esta etapa contribuiu para realização de anotações de campo, que serviram de base para identificar as questões mais relevantes que envolvem as poéticas presentes nesta atividade e que foram trabalhadas nos encontros seguintes, nas entrevistas semiestruturadas, e na vivência artística.

A entrevista semiestruturada foi baseada no estudo de Flick (2004), combinando um roteiro de perguntas, abertas e fechadas, que permitiram ao entrevistado discorrer sobre o tema sugerido de acordo com sua visão de mundo. Nesta etapa buscou-se apreender o perfil da própria atividade e dos produtores, seus sentimentos e anseios em relação à atividade.

A última etapa do estudo foi uma produção que correlacionou arte e ciência, baseada no estudo de Nobre (2009), que buscou realçar a importância da fotografia como narrativa visual para revelar elementos culturais. Neste sentido, a utilização da fotografia se deu de acordo com a ideia defendida por Achutti (2004), que defende a imagem como complemento e enriquecimento, e não com o efeito de anulação ou negação da narrativa escrita, nem tão pouco, propondo um duelo entre ambas.

A vivência se deu com o registro fotográfico do cotidiano. Para tanto, foi agendada uma nova visita em cada unidade produtora, em horário que propiciou contemplar todo o

processo de produção. Para o registro, foram utilizados equipamentos amadores como câmeras Cybershot ou mesmo de aparelhos celular. A partir daí, adaptando o método usado por Nobre (2009) foi estabelecido um roteiro fotográfico onde os produtores foram estimulados a retratarem tudo o que lhes fosse mais representativo. Na medida em que eles compartilhavam sua narrativa, estes signos eram representados fotograficamente. Após o registro, os próprios produtores cumpriram o papel de intérpretes das imagens produzidas, criticando e traduzindo seus significados. Com isto, a vivência reacendeu memórias, instigou a sensibilidade destes sujeitos e fez emergir suas próprias percepções de mundo.

O último ato desta imersão foi a construção de uma exposição, um lugar de memória destes produtores. Para tanto, cada produtor selecionou quatro imagens produzidas em sua propriedade para ser exposta no evento “Festival Quintana do Queijo”, que compunha a programação do Fórum Regional de Leite e Queijo do Campo das vertentes. Este evento ocorreu na Estação Ferroviária de São João del Rei, onde foi montada a exposição: “Queijo Minas Artesanal: Memórias, Fazeres e Percepções”, um lócus representativo da tradição do queijo de minas artesanal e que contribuiu para um encontro que aproximou os produtores de outros colegas de atividade, assim como os colocou em contato direto com consumidores e pesquisadores na área, consolidando-se, assim, como um espaço para troca de saberes.

3. Resultados e Discussão

Ao longo das visitas foi possível imergir nas práxis da atividade, vivenciando as dificuldades e potencialidades do cotidiano de cada produtor. Esta experiência corroborou o que foi proposto por Flick, (2004), permitindo enxergar a realidade sob o prisma do próprio produtor e assim transcender o romantismo que abraça a atividade e desenvolver uma visão sobre o todo.

Nesta vivência, foi diagnosticado junto aos produtores certo automatismo que acompanha um sentimento de desânimo e baixa estima em relação às rotinas desempenhadas. A percepção deste sentimento é latente nas palavras Dona Marisa, produtora participante da pesquisa, em sua entrevista. Esta afirmação corrobora a ideia defendida por Netto e Carvalho (2012), que apontam como as influências contemporâneas são capazes de desvalorizar o trabalho, transformando suas práxis em meras atividades banais.

“Mas, na verdade, essa ilusão da roça, não uma ilusão, mas a parte atrativa, romântica, de estar na roça, morar na roça, ela não condiz muito com a realidade econômica, com o que se produz na roça, de se viver com o que se produz aqui.” (Dona Marisa).

Neste sentido, ancorando-se no Manifesto ArteCiência (2011) e corroborando Tizler (2007), o cenário de troca de saberes entre a “arte” e a “ciência” proposto neste estudo promoveu a integração, atraindo os olhares destes produtores e instigando sua participação e reflexão acerca de seu próprio cotidiano, mergulhando em suas percepções e rompendo com suas descrenças e paradigmas. Deste modo, a vivência foi, aos poucos, conscientizando-os de que seu conhecimento acerca da realidade é relevante para a ciência, assim como a ciência contribui para o desenvolvimento e resiliência de sua atividade.

Para obter esta narrativa foi desenvolvido um roteiro fotográfico que corroborou a ideia defendida por Nobre (2009), e validou a capacidade da fotografia como meio de se revelar elementos de uma cultura e produzir uma narrativa visual de sua realidade, transformando as percepções dos produtores em imagens. Corroborando Horn (2012), as práticas foram transformadas em cenas que, interpretadas sob a égide da ArteCiência, foram capturadas através da câmera e traduzidas em representações da realidade compostas de padrões estéticos que permitiram o encantamento e um novo olhar para uma mesma realidade.

Concluído o registro, cada produtor foi convidado a selecionar quatro imagens que melhor representassem suas próprias percepções acerca da atividade. Nesta etapa foi possível trabalhar com a ideia de imagens identitárias e corroborando (Guerin, 2009), foi possível reacender as memórias dos produtores, uma vez que cada produtor esteve livre para expressar sua sensibilidade artística e se identificar com as imagens registradas. Este momento representou uma quebra de paradigmas, fazendo com que os produtores percebessem como suas práticas são dotadas de beleza e arte.

Analisando as imagens escolhidas por cada produtor foi possível apreender como o manejo do rebanho é importante, pois todos eles representaram esta etapa da produção de alguma forma, com destaque para os avanços tecnológicos no manejo e melhoramento genético, representados pela Figura 1.

Figura 1. Tecnologia e maior produtividade.



Fonte: Os autores.

A imagem apresenta o processo de inseminação artificial, numa visão artística que mostra como melhoramento genético trouxe maior produtividade por animal, pois contribuiu para a conformação de rebanhos mais especializados.

A valorização da produtividade e do uso da tecnologia foi um aspecto retratado de forma constante nesta experiência. Isto corroborou a ideia de Bogéa (2011), que prevê o emergir de uma nova ordem social, carregada com novos paradigmas e valores. Desta forma, através da Figura 2 corroborou-se ainda a ideia apresentada por Rodrigues (2016), que apresenta o tecnicismo como parte da vida de uma nova geração de produtores rurais, que se mostram mais atentos às inovações e dispostos a quebrar paradigmas tão tradicionais.

Figura 2. Mecanização da operação.



Fonte: Os autores.

A imagem apresenta o equipamento de ordenha numa visão artística, que ressalta o orgulho do produtor em compartilhar de uma inovação tecnológica que somada a outras técnicas corroboram para redução de custo com redução de força de trabalho.

A vivência explicitou ainda um contraponto em relação aos símbolos identitários da

atividade, ou elementos da memória. Ao iniciar a pesquisa, esperava-se encontrar em meio aos sujeitos investigados uma rica gama de símbolos, imagens e objetos representativos das memórias destes produtores, conforme Figura 3. No entanto, apenas dois produtores detinham este tipo de material.

Os demais demonstraram integrar um grupo de “novos rurais”, que, apesar de terem origens no interior, experimentam e compartilham de urbanidades, dando aos símbolos do passado pouco valor. Este aspecto corroborou a ideia de Pereira (2006), que atenta para percolação do meio rural pelo modo de vida urbano, desapegado das tradições.

Figura 3. Símbolos da memória do queijo artesanal.



Fonte: Os autores.

A imagem retrata a memória da atividade através de uma forma de madeira, utilizada nos primórdios da produção do queijo na região. Este tipo de estrutura totalmente artesanal, por convenções legais, não é mais utilizada. Assim, a estética por trás destas memórias, aos poucos vai se perdendo e sendo substituídas por aparatos que seguem os padrões industriais.

Outro aspecto evidenciado foi o cumprimento às medidas sanitárias exigidas pelo órgão de controle da atividade. Segundo os produtores, estas normativas interferem diretamente em seu cotidiano desde o planejamento das ações até a realização das práticas diárias. Assim, todos os produtores representaram, conforme Figura 4, os investimentos realizados em infra-estrutura, ferramental e novos utensílios.

Figura 4. Boas práticas e medidas sanitárias.



Fonte: Os autores.

A imagem traz a estética das medidas sanitárias, tais como equipamentos de assepsia das mãos e das botas. Uma representação que tem um sentido de validação, onde os processos sanitários implantados tem maior importância do que a própria identidade da atividade, reafirmando-se a prerrogativa defendida por Rodrigues (2016), onde as novas ruralidades são estabelecidas a partir da influência contemporânea, pautada no tecnicismo, produção e consumo.

O comércio também foi retratado pelos produtores, que apontaram a restrição de mercado como um grande gargalo para a atividade. Neste sentido, conforme mostra a Figura 5, as feiras e o comércio locais tem grande importância para escoamento da produção, pois são espaços de bom fluxo de pessoas em virtude da aptidão regional na exploração do turismo patrimonial e de produtos artesanais. Os produtores ressaltaram ainda que a grande dificuldade em se atingir novos mercados decorre da inflexibilidade da legislação, da falta de investimentos públicos para o fomento e aprimoramento da atividade e também pela ausência de maior organização por parte deles próprios.

Figura 5. Comércio em feiras locais.



Fonte: O autor.

Esta imagem retrata o orgulho do produtor em ter uma barraca na feira da cidade de Tiradentes/MG. O local é muito disputado e oferece grande circulação de público que visita a cidade. O comércio local é apontado pelos produtores como principal meio de comercialização do queijo.

A última etapa proposta por este estudo foi a construção de um lugar de memória e identidade destes produtores. Este espaço, conforme Figura 6, trouxe a público as percepções dos produtores pelo olhar da pesquisa científica, agregando num mesmo espaço, as imagens que os produtores consideraram representativas de sua atividade, assim como alguns objetos que contassem um pouco de uma história contada dias após dia nas mesas do povo mineiro.

Ao longo dos encontros e da montagem deste espaço foi possível novamente conjugar arte e ciência, identificando elementos que representativos de suas práticas cotidianas cuja estética fosse capaz de sensibilizá-los e, com isto, corroborar para a construção de uma visão crítica que contribuísse para a conformação de suas identidades culturais. Este momento corroborou com o Manifesto ArteCiência (2011), conciliando narrativas orais e visuais de forma a trabalhar a participação e a sensibilização dos produtores.

Figura 6. Signos do queijo Minas artesanal.



Fonte: Os autores.

A imagem apresenta alguns destes objetos, dispostos de forma a ressaltar sua estética e a instigar a sensibilidade e o senso de pertencimento dos produtores e dos visitantes, tentando trazer para um novo ambiente, o mesmo cenário da fazenda.

As Figuras 7 e 8 representam o lugar de memória pronto e repleto de participantes. Neste momento, a arte confirmou sua capacidade de tocar a sensibilidade das pessoas e fazer emergir memórias e novas narrativas.

Figura 7. O Público e o lugar de memória.



Fonte: Os autores.

A imagem retrata a circulação do público no espaço, ressaltando a interação das pessoas para com as imagens e símbolos que permeiam a produção do QMA.

Figura 8. Participação dos produtores.



Fonte: Os autores.

A Figura 8 destaca a presença dos produtores e a satisfação que demonstraram por se perceberem como partes integrantes do processo, reforçando novamente a importância da conjugação arte e ciência como meio de sensibilizar e compartilhar conhecimento, abrindo as portas da universidade para a comunidade.

4. Considerações Finais

Mergulhar na historicidade do queijo Minas artesanal permitiu apreender o processo de resiliência da produção deste queijo ao longo dos anos. Assim, este estudo contribuiu para entendimento de como as influências contemporâneas atuam sobre os fazeres e tradições corroborando para um processo de homogeneização cultural.

Esta vivência se mostrou ainda de grande relevância para a construção compartilhada do saber, a partir da experimentação do cotidiano deste grupo de produtores. Através das atividades desenvolvidas foi possível apreender como as percepções transcendem e se tornam representações de aspectos do cotidiano, na medida em que cada um destes produtores percebe, sente, reage e responde diferentemente às influências sobre o ambiente em que vive. Igualmente importante foi a oportunidade de conjugar arte e ciência de forma transdisciplinar, e assim, poder tocar os sentimentos destes produtores para a estética e o valor de suas práxis, e com isto trazê-los para o universo da pesquisa para uma construção compartilhada de um espaço que identificasse e narrasse um pouco de seu cotidiano.

Ao final deste processo, pôde-se concluir que as influências de uma era contemporânea caracterizada pela padronização, consumismo, e por um modo de vida mais urbano e tecnológico, interferem diretamente sobre o cotidiano destes produtores, na medida em que proporcionam uma maximização de resultados, facilitação de rotinas diárias e maior comodidade, corroborando para com a disseminação de novos comportamentos sociais e um

processo de homogeneização cultural.

Tendo em vista este processo, este estudo propõe uma reflexão acerca de uma dissonância em torno do queijo Minas artesanal, visto como tradição ou como produto. Como tradição, uma história que narra sua importância cultural. Como produto, um paradoxo, pois, apesar de sua importância histórica, sua produção atual foi readaptada ao cenário mercadológico e legal, dificultando o ingresso de outros produtores na atividade.

Propõe-se ainda, novos estudos que mergulhem na essência da atividade diante da tendência de padronização que se impõe sobre sua arte. Neste sentido, estes estudos hão de questionar e buscar soluções para que a importância cultural desta tradição caminhe lado a lado com seu potencial mercadológico, e assim, a atividade represente um meio sustentável de vida para todos os apaixonados pelo queijo Minas artesanal.

Referências

Achutti, L. E. R. & Hassen, M. N. A. (2004). Caderno de campo digital: antropologia em novas mídias. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, 21(10), 273-89.

Bogéa, H. Importância da preservação da memória. Pará, 15 de julho de 2011. Recuperado de <<http://www.hiroshibogea.com.br/importancia-da-preservacao-da-memoria/>>.

Castro, R. D. Queijo Minas artesanal fresco de produtores não cadastrados da mesorregião do Campo das Vertentes/MG: Qualidade microbiológica e físico-química em Diferentes épocas do ano. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal) Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2015.

Cosentino, M. C. A memória coletiva e a construção da identidade em famílias da Sociedade Israelita de Ribeirão Preto. Dissertação (Mestrado em Psicologia) da Universidade de São Paulo. Ribeirão Preto/SP. 2013.

Costa, M. C. V. Pesquisa em educação: Concepções de ciência, paradigmas teóricos e produção de conhecimentos. Caderno Pesquisa de São Paulo, nº 90, 15-20.

D'Ambrósio, U. Transdisciplinaridade. São Paulo: Palas Athenas, 1997.

Dusi, G. A. & Assis, A. G. O Pólo de excelência como articulador do desenvolvimento sustentável dos segmentos de produção e transformação do leite e derivados. In. A cadeia produtiva do leite na mesorregião Campos das Vertentes de Minas Gerais. Editores, Alziro Vasconcelos Carneiro... [et al.], - São João del-Rei: Ed. UFSJ; Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2011. 160p.

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (2016). Guia Técnico para implantação de Boas Práticas de Fabricação em unidades produtoras do Queijo Minas artesanal. Recuperado de <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_SITE/cartilha_queijo%202.pdf>

Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (2016). Curso de maturação de queijo. Recuperado de <<http://www.senarminas.org.br/Noticia.aspx?Code=12304&Portal=2&PortalNews=2&ParentCode=73&ParentPath=None&ContentVersion=R>>.

Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (2017). Governo garante R\$ 2,2 milhões para o Queijo Minas Artesanal. Recuperado de <<http://www.faemg.org.br/Noticia.aspx?Code=14021&Portal=1&PortalNews=1&ParentCode=139&ParentPath=None&ContentVersion=R>>.

Flick, U. Uma introdução à pesquisa qualitativa. Porto Alegre: Bookman, 2004.

Frehse, F. Potencialidades do método regressivo- progressivo: pensar as cidades, pensar a história. Tempo social; Rev. Sociol. USP, S. Paulo 13(2),169-184, Novembro, 2001.

Gil, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. (5a ed.) São Paulo: Atlas, 1999.

Godoi, C. K., & Balsini, C. P. V. A. A pesquisa qualitativa nos estudos organizacionais brasileiros: uma análise bibliométrica. In: Godoi, C. K., Mello, R. B., Silva, A. B. (organizadores). Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais – Paradigmas, Estratégias e Métodos. São Paulo: Saraiva, 2006.

Guerin, M. Memória e conformação da identidade nos integrantes dos movimento de “Madres y Abuelas de Plaza de Mayo”. Dissertação (Mestrado em Estudos Comparados Sobre As Américas) pela Universidade de Brasília (2009).

Halbwachs, M. A memória coletiva. Tradução de Beatriz Sidou. (2a ed.) São Paulo: Centauro, 2013.

Horn, E. L. Fotografia Expandida: o documentário imaginário de uma paisagem submersa entre a a arte contemporânea e o documental. Dissertação (Mestrado em comunicação) do Instituto de Cultura e Arte da Universidade Federal do Ceará. Fortaleza/CE. 2012.

Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA). Processo de Registro: Modo de fazer do queijo artesanal do Serro. Belo Horizonte. Julho 2002.

Leff, E. Pensar a complexidade ambiental, in. A complexidade ambiental. SP: Editora Cortez, (2a ed.), cap.1, Pag. 15. 2003;

Manifesto Artecência. 2011. Recuperado de < <http://www.arteesustentabilidade.com/biblioteca>>.

Martins, M. R. & Conterato, M. A. Ruralidades e ação coletiva através do turismo: construindo o desenvolvimento rural. Revista brasileira de ecoturismo. São Paulo, 6(1), 269-84.

Meneses, J. N. C. Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil. (1), Dossiê interpretativo, Belo Horizonte. 2006.

Moreno, V. J. Caracterização físico-química do queijo Minas artesanal da microrregião Campo das Vertentes. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados, área de concentração: Qualidade do Leite e Derivados). Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora/MG, 2013.

Moura, A. de P. Campo das Vertentes: sua origem e sua característica. In. As Minas Gerais, 2002. Recuperado de <<http://www.asminasgerais.com.br/?item=CONTEUDO&codConteudoRaiz=87>>.

Netto, J. P. & Carvalho, M. do C. B. de. Cotidiano, conhecimento e crítica. São Paulo: Cortez, 2012.

Nobre, I. de M. 2009. A fotografia como narrativa visual. Revista Inter Legere. (5a ed.), Rio Grande do Norte/RN. Pg 66-82.

Nora, P. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Tradução de Yara Aun Khoury. Projeto História. São Paulo: PUC-SP. (10), 12. 1993.

Pereira, P. C. X. Reestruturação imobiliária em São Paulo (SP): especificidade e tendência. In: Silveira, R. L. L., Pereira, P. C. X., Ueda, V. (Org). Dinâmica imobiliária e reestruturação urbana na América Latina. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2006. 45 a 63.

Porto, M. P. & Steindel, G. E. A construção de um lugar de memória digital dos bombeiros militares catarinenses com uso da Wiki. XVII Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação (XVII ENANCIB) -GT 10 – Informação e Memória. Salvador/BA. 2016.

Riojas, J. A complexidade ambiental na universidade. In: Leff, E. et al. A complexidade ambiental. São Paulo: Cortez, 2003.

Rodrigues, F. Os novos rurais. Página 22, (101), 44-48. Recuperado de <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/pagina22/article/view/61311/59500>>.

Rodrigues, M. Memória, patrimônio, bibliotecas nacionais e a construção da identidade coletiva. Revista Em Questão, Porto Alegre, 21(2), 243-62. Recuperado de <<http://dx.doi.org/10.19132/1808-5245212.243-262>>.

Sampaio, J. dos R. A pesquisa qualitativa entre a fenomenologia e o empirismo formal. Revista de Administração, São Paulo, 36, 16-24.

Thiollent, M. Metodologia da Pesquisa-Ação. São Paulo: Cortez, 1985.

Tiszler, M. Mudança social: uma arte? Empreendimentos sociais que utilizam a arte como forma de mudança. Revista de Administração Pública, Rio de Janeiro, 41(6), 1017-34.

Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito

Elizur Rodrigues Pereira Júnior – 65%

Renata de Souza Reis – 35%