



Encontro
da **Rede** **10**^o
de **Estudos Rurais**

**“Terra, Fome e Poder:
Desafios para o rural contemporâneo”.**

27 a 31 de Agosto de 2023, UFSCar, São Carlos – SP

PARECE MAIS UMA HISTÓRIA SOBRE QUEIJO, MAS É BEM MAIS DO QUE PARECE

Jorge Guimarães dos Santos Junior¹
Marja Zattoni Milano²
Ademir Antonio Cazella³

GT 5: Conflitos socioambientais, dinâmicas espaciais e as instituições e políticas do desenvolvimento territorial.

RESUMO

O Queijo Artesanal Serrano (QAS) carrega em sua herança a mistura dos saberes ao longo do tempo. Por apresentar essas características tradicionais, a produção de QAS sofre restrições provocadas pelo modelo globalizado de estruturação do sistema agroalimentar. O presente artigo tem por objetivo resgatar a história e apresentar o contexto atual da cadeia produtiva do QAS nos municípios que integram a Serra Catarinense. As reflexões aqui apresentadas resultam de um estudo de caso sobre o QAS. Percebe-se a importância de ampliar as formas de capacitação de atores territoriais, o envolvimento das redes de educação na formação das futuras gerações, reforçar a representatividade da diversidade do território na composição da governança e repensar as bases do desenvolvimento pretendido, aderindo a visões mais plurais.

Palavras-chave: Serra Catarinense; Desenvolvimento Territorial; Territorialidade; Diferenciação Produtiva;

¹ Universidade Federal de Santa Catarina (PGA/UFSC), ojorge.vet@gmail.com.

² Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul (IFC), marja.milano@ifc.edu.br.

³ Universidade Federal de Santa Catarina (PGA/UFSC), aacazella@gmail.com.

INTRODUÇÃO

O território brasileiro é um conjunto de distintos territórios, com diversas histórias, paisagens, crenças e hábitos. Essa pluralidade é resultado de uma mistura de culturas, exploração de corpos e trabalhos de povos escravizados, genocídios de etnias nativas e traficadas e, principalmente, do aparecimento e consolidação da sincretização brasileira de saberes. Além dessa pluralidade social, o Brasil também se destaca por sua biodiversidade, com biomas compostos por espécies dos reinos animal, vegetal, fúngico, de protozoários e bactérias (ALHO, 2012). Essas características singulares geraram identidades territoriais únicas, tornando o Brasil um país rico em sociobiodiversidade e recursos territoriais específicos.

Durante sua história, o país vem acumulado diversos produtos e serviços que materializam o sincretismo de saberes, como danças, músicas e culinária. Dentre diversas culinárias típicas brasileiras, que carregam uma história vinculada com um povo e território, este trabalho traz a história de um queijo artesanal do sul do Brasil. O Queijo Artesanal Serrano (QAS) é um produto de valor cultural de origem exclusiva do Planalto Sul de Santa Catarina e dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul (VIEIRA; DORTZBACH, 2017). O QAS carrega em sua herança a mistura dos saberes, com destaque para a contribuição de povos de diferentes etnias que ocuparam o território ao longo do tempo. Entretanto, a sua produção sofre restrições provocadas pelo modelo globalizado de estruturação do sistema agroalimentar.

O presente artigo tem por objetivo resgatar a história e apresentar o contexto atual do sistema produtivo do QAS nos municípios que integram a Serra Catarinense, explorando as principais estratégias de diferenciação e valorização, associando-as à noção de desenvolvimento territorial sustentável. As reflexões aqui apresentadas resultam de um estudo de caso sobre o QAS, com pesquisa

bibliográfica e documental para o resgate histórico e pesquisa de campo exploratória⁴ com realização de 55 entrevistas semiestruturadas⁵.

O artigo está organizado em três partes. A primeira resgata a história da construção do saber-fazer do QAS e descreve os atores e seus papéis na cadeia produtiva. A segunda seguirá a história, contextualizando as mudanças ocorridas no território, no setor agrário, ambiental e social, bem como o comportamento dos distintos atores em meio à modernização. Por fim, na terceira são exploradas as carências e inovações encontradas no território, discutindo as possibilidades para o desenvolvimento territorial.

A SERRA CATARINENSE COM A FACA E O QUEIJO NA MÃO: O ARRANJO DO *TERROIR*⁶

O queijo é um produto conhecido mundialmente e, só no Brasil, existem mais de 70 tipos de produção. O que torna o queijo especial no país é justamente a adaptação cultural de fazer queijo em um ambiente onde não existiam bovinos nativos. Assim, cada queijo tem sua história específica e conhecer essa história é primordial para entender as relações entre os sistemas produtivos e seus respectivos territórios.

O que hoje chamamos de Serra Catarinense e Campos de Cima da Serra são áreas localizadas nos dois estados do extremo Sul do país cuja vegetação natural é

⁴ A elaboração deste trabalho tem por base as contribuições dos seguintes projetos de pesquisa: 1) Desenvolvimento territorial sustentável: interfaces entre a Cesta de bens e serviços, mercados e marcas territoriais, apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (Fapesc), Chamada Pública Fapesc nº 12/2020, Programa de Pesquisa Universal; 2) Inovação e transição sustentável: Cesta de bens e serviços em territórios amazônicos, apoio financeiro da Fapesc e Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas (Fapespa), Edital de chamada pública Confap nº 003/2022, Programa de apoio a projetos de pesquisa Iniciativa Amazônia +10; 3) Desenvolvimento territorial sustentável: a Cesta de bens e serviços, mercados e marcas territoriais, Edital de bolsa de produtividade em pesquisa CNPq – PQ 2022.

⁵ Projeto “Reforçar o Desenvolvimento Sustentável dos Territórios através das Indicações Geográficas”, coordenado pelo professor Jean-Louis Le Guerroué (jllgbsb@gmail.com) - UnB/CEBRAP, 2023. Programa Cátedra Itinerante Inclusão produtiva no Brasil rural e interiorano.

⁶ A diferenciação de produtos e serviços específicos de um território se dá pela interação da dimensão cultural com os fatores ambientais, ao longo do tempo. Esse processo que vai modulando a especificidade, de geração em geração, dando singularidade ao saber-fazer e entrelaçando o ambiente e o modo de vida local denomina-se *terroir* (CRUZ et al, 2008). Dessa forma, o território de produção do QAS pode ser compreendido como seu *terroir*.

composta por florestas de araucárias e campos forrageiros, antes habitadas por povos indígenas das etnias Xokleng e Kaingang. Esses campos foram ocupados por raças de gado selvagem com mais aptidão para carne, trazidos por jesuítas espanhóis. Entre as décadas de 40 a 50 do século XVIII, incentivadas pela monarquia portuguesa, sem planejamento eficiente de permanência e distribuição de terras, famílias açorianas, que detinham o saber-fazer do queijo, se estabeleceram na região.

A domesticação dos bovinos pelos colonizadores, juntamente com o aumento do conhecimento sobre o local (reconhecimento de plantas-alimentos, identificação de animais nativos para caça, as mudanças estacionais do clima e a adaptação de culturas agrícolas), foi um processo permeado por uma intensa resistência indígena, promovendo a morte e expulsão dos povos originários de seu território. À medida em que a economia colonial demandava a busca por novos recursos naturais, o tropeirismo de gado no sul do país em direção à região mineradora da região sudeste interligou essas regiões por meio de um mercado ambulante. Nesse contexto, o QAS iniciou sua história como produto secundário e foi ganhando espaço no cenário de mercado e tradição.

Com o incentivo da imigração europeia para a região sul do país, inicia-se uma segunda fase de construção do saber-fazer do QAS. Segundo Ambrosini (2007), essas famílias trouxeram inovações para a região, como novas estradas, carretas maiores, comércio, novas raças de animais, troca de sementes e moinhos. Assim, tem-se o despertar de um pensamento de caráter desenvolvimentista, que também abrangia os produtores de QAS. O trabalho de Córdova et al. (2010) explica que o QAS sempre foi utilizado como moeda de troca, junto com charque e pinhão, por outras mercadorias que, nas condições ambientais da Serra Catarinense, não eram possíveis produzir, como farinha de mandioca, trigo, açúcar, sal, cachaça, arroz, café, tecidos, remédios, entre outros.

Embora o queijo fizesse parte da dieta e das relações sociais das famílias que viviam no território, somente era possível produzir QAS de forma significativa durante o período de primavera-verão, quando as pastagens nativas estão em plena capacidade de produção. Essa era uma atividade quase que exclusiva de mulheres,

pois as mesmas eram responsáveis pela fabricação de alimentos e manejo das vacas. Portanto, sua comercialização era sazonal, sendo que durante os meses de baixa produção, o QAS era destinado somente para o autoconsumo. Segundo Córdova et al. (2010), os queijos desse período eram maiores, com 3 a 5kg em média, permitindo dar destino à alta quantidade de leite coletada nas estações quentes. Esses queijos precisavam de mais tempo de cura, aproximadamente 40 a 60 dias. Assim, o sistema produtivo tradicional de QAS se adaptou às condições ambientais e à organização do trabalho rural local.

Com a introdução dos pacotes tecnológicos de modernização da agricultura nos anos 1960 e 1970, a produção de QAS também sofreu alterações no que se refere à alimentação do rebanho, raças de gado bovino, rotina da ordenha, local de maturação, época do ano de fabricação, tamanhos e formas, perspectiva de escala de produção e, portanto, nos saberes e autonomia. Também, ao mudar as prioridades agrícolas para cultivos exóticos, aumentou a dependência de insumos prejudiciais ao ambiente, como fertilizantes químicos e agrotóxicos.

A história do QAS e essas ameaças ao saber-fazer tradicional despertaram atenção de instituições de pesquisa, que passaram a pensar em procedimentos que pudessem resguardar a tradição e atrelar a comercialização do queijo à valorização do território. Na porção catarinense do território, foram criadas diversas organizações, que na atualidade, atuam na promoção do desenvolvimento territorial. Em 1968, foi fundada a Associação de Municípios da Serra Catarinense (AMURES), sendo composta por dezoito municípios, com destaque para Lages, município polo da região. Os gestores públicos desses municípios arquitetaram em 2009 o Consórcio Intermunicipal Serra Catarinense (CISAMA), com o objetivo de atender demandas ambientais, culturais e sanitárias dos municípios. O CISAMA, por meio de ações voltadas à adequação legal das queijarias familiares, e a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), por meio da assistência técnica e ações de valorização, se tornaram os maiores responsáveis pela defesa e valorização do QAS.

Em anos recentes, o QAS tem sido alvo de políticas públicas orquestradas por atores internos e externos ao território, muitas delas baseadas em estratégias de

diferenciação, como a criação da Marca Coletiva Sabor Serrano (SOUZA, 2021), reconhecida no ano 2010, e da Indicação Geográfica Campos de Cima da Serra, no ano de 2020. Ambrosini (2007) detectou nos municípios do Rio Grande do Sul e Zanelato (2017), nos municípios de Santa Catarina, que os produtores acreditavam que a regulamentação do queijo traria benefícios às famílias produtoras, garantindo a manutenção da produção, facilitando a comercialização e valorizando o preço. Conforme será discutido nas próximas seções, essas políticas, no entanto, enfrentam uma série de dificuldades em sua implementação.

VOCÊ É O QUE VOCÊ COME: OS TIPOS DE QUEIJO

O caso do QAS não se deu de forma isolada, dado que o país construiu ao longo do tempo processos de regulamentação da produção de queijos. A Lei 1.283/1950 estabeleceu a obrigatoriedade da fiscalização de todos os produtos de origem animal. Embora tenha sido alterada por leis mais recentes, ela criou uma condição que favoreceu a produção industrial ao estabelecer exigências equivalentes para produções artesanais, desconsiderando as particularidades e distintas condições de distintos tipos e escalas de produção. A Portaria 146/96 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) deu continuidade ao projeto de padronização da produção, dificultando a comercialização do queijo artesanal. Essa portaria permitiu a fabricação do queijo sem a pasteurização, porém mediante a condição de cumprir o período de maturação de 60 dias. A pesquisa feita por Ferreira (2013) com a equipe Slow Food Brasil, em Minas Gerais, concluiu que a exigência do prazo longo de maturação representa um mecanismo de coação do MAPA para produção de queijo com leite pasteurizado. O leite pasteurizado tem a vantagem de durar mais, o que favorece a comercialização de seus produtos em maiores distâncias. Em contrapartida, desconsidera e marginaliza as atividades artesanais, com seus saberes-fazer e recursos territoriais específicos.

A pesquisa de campo exploratória realizada na Serra Catarinense permitiu identificar dois perfis de pessoas consumidoras do QAS: aquelas que preferem o queijo maturado acima de 60 dias, que em geral são turistas; e aquelas que têm o

hábito de consumir o queijo com menos de 20 dias de maturação, a maioria residente no território e muitas delas com alguma relação social íntima com a família produtora. Esse comportamento distinto pode ser relacionado à herança cultural do tropeirismo, visto que o queijo mais maturado era trocado por outros produtos, fora do território de produção, e os queijos com poucos dias de maturação eram consumidos predominantemente por pessoas próximas da produção do QAS.

Em 2010, o Governo Federal sancionou o decreto 7.216, que permite duas conquistas para autonomia das famílias produtoras de queijos artesanais: a descentralização da fiscalização e descentralização da regulamentação de produtos de origem animal, permitindo que estados e municípios realizem a fiscalização e implementem normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais da queijaria. Assim, o estado de Santa Catarina, em 2016, implementou a lei 17.003, que dispõe sobre a produção e comercialização do QAS. É inegável a importância dessa lei na defesa da tradição e na confirmação da qualidade do QAS pelos órgãos oficiais. Porém, como alerta Zanelatto (2017), ainda faltam ajustes para adequar as leis às realidades da pecuária familiar do território.

O QAS, que era comercializado de forma sazonal, hoje assume o papel de fonte principal da renda de algumas famílias, sendo produzido durante o ano todo, com maior dependência de insumos externos para produção e de atravessadores para comercialização. Assim, atualmente coexistem distintos tipos de famílias produtoras de QAS, complexificando o sistema produtivo e trazendo implicações importantes para se pensar desenvolvimento territorial sustentável.

Queijo-selo

No território da Serra Catarinense, a responsabilidade de fiscalizar as queijarias, entre outras agroindústrias, é do CISAMA. Assim, a emissão do certificado do Sistema de Inspeção Municipal (SIM), que permite a comercialização do QAS entre os municípios que integram essa associação de municípios, ocorre por meio do diálogo com profissionais de medicina veterinária de cada município

que compõe o Consórcio, seguindo as exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Serrano.

O certificado do Sistema de Inspeção Estadual (SIE), emitido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), está vinculado à Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca, permitindo a comercialização de produtos de origem animal em todo território do estado de Santa Catarina. Cabe também à CIDASC a emissão do selo Arte, um certificado de identidade e qualidade, que possibilita o comércio nacional de produtos alimentícios elaborados de forma artesanal (BRASIL, 2023). Por fim, o certificado de Sistema de Inspeção Federal (SIF), de responsabilidade do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), vinculado ao MAPA, permite a comercialização em todo o país e para exportações.

A gestão do SIM pelo CISAMA está diretamente associada à Marca Coletiva Sabor Serrano (MCSS). Inspirada na iniciativa da Associação dos Pequenos Agricultores do Oeste Catarinense, a AMURES contou com a intermediação do Centro Vianeí de Educação Popular, ONG mais antiga de Santa Catarina, no processo de criação dessa marca coletiva. Um resultado importante constatado por Souza et al. (2022) foi a capacidade dessa marca em regularizar cerca de setenta agroindústrias familiares da Serra Catarinense, que processam distintos produtos alimentares, e seu potencial de dar visibilidade ao território. Diversos produtos de origem animal e vegetal, artesanatos e panificados fizeram e fazem uso da MCSS para acessar canais de comercialização formais. O gerenciamento da marca permite discutir sobre os recursos territoriais específicos imateriais que a marca coletiva incorpora, como por exemplo o saber-fazer relacionado à presença de mulheres agricultoras (TECCHIO et al., 2022).

Instituições de pesquisa, associações e empresas públicas buscaram o reconhecimento do QAS com uma Indicação Geográfica (IG). O registro IG é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, possuindo duas modalidades: Indicação de Procedência (IP), quando há notoriedade do produto ou serviço com o local de extração/produção, e Denominação de Origem (DO), quando as características do produto ou serviço se

devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996). No ano de 2020, o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) concedeu à Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul (Faproqas) a IG Campos de Cima da Serra, na modalidade DO, para o produto QAS (CÓRDOVA; MEIRA, 2020). Para que a família produtora possa usar o selo da IG é necessário seguir o Caderno de Especificações Técnicas que agrupa normas e requisitos intrínsecos da produção artesanal, objetivando o resguardo do saber-fazer único dentro do território.

Queijo-informal

Além da renda e da continuidade de uma tradição, o QAS influencia fortemente nas relações sociais das famílias produtoras de queijo. Os vínculos sociais são responsáveis por manter a dinâmica de sistemas alimentares tradicionais, tanto no acesso aos alimentos quanto no preparo característico dos produtos obtidos (MALUF, 2021). Como parte dos processos produtivos do QAS, tal como a ordenha e a maturação, a forma de comercialização do queijo exerce influência para a permanência dessa tradição.

Ao analisar o saber-fazer do QAS, surgem relações e questões complexas, a exemplo de como atribuir valor monetário a um bem imaterial? Assim, os atores sociais se deparam com questões inéditas, cuja regulação não havia sido previamente discutida. Caso o foco esteja apenas na materialização do QAS, algo que pode ser comercializado, perde-se tanto seu valor territorial quanto a posse tradicional de elementos imateriais, que são base do sistema alimentar que envolve o produto inovado. Portanto, há o risco de haver a desterritorialização através da inovação. Em relação a essa dinâmica, inerente aos processos de inovação social, Arce e Charão-Marques (2020) chamam atenção para a ambiguidade do neoliberalismo, quando a materialidade envolvida na inovação tem a capacidade de transformar relações de poder ligadas aos produtos territoriais.

Por mais que tenham sido construídas distintas ferramentas de diferenciação do QAS, todas passam pelo processo de adesão à legalização, que é baixa no

território em questão. A Epagri possui 700 famílias cadastradas como produtores de queijo nos 18 municípios da AMURES, cuja produção é considerada de baixa escala, de caráter artesanal e familiar (CÓRDOVA; SCHLICKMANN, 2013). No entanto, apenas sete famílias utilizam o SIM na produção do QAS e uma única utiliza o selo IG Campos de Cima da Serra, a qual também faz uso do Selo Arte. Nenhuma família faz uso, na atualidade, da marca coletiva Sabor Serrano para a comercialização do QAS, embora oito famílias já tenham utilizado no passado (SOUZA, 2021). Note-se que, por ser uma exigência para o uso de outros selos, a baixa adesão ao SIM inviabiliza o acesso às outras mecanismos de diferenciação.

A informalidade na produção de queijo na região estudada se deve, segundo entrevistas com membros de famílias produtoras, em parte à incerteza de sucessão familiar, que resulta em falta de motivação para fazer investimentos financeiros e de trabalho burocrático necessários à legalização. Entretanto, como apontam as famílias entrevistadas, é o mercado informal que mantém a tradicionalidade, na qual as políticas que visam o desenvolvimento se ancoram.

Queijo-herança

A alimentação específica de um povo vai além do objetivo de nutrir, constituindo parte de sua identidade. Maluf (2021) esclarece que tratar os conceitos de alimento e alimentação separadamente dificulta a percepção de determinantes sociais e tensões presentes nas mudanças dos sistemas alimentares. Portanto, é fundamental assumir o caráter identitário do QAS ao analisar seu sistema agroalimentar.

Ao longo de três séculos de evolução, o saber-fazer do QAS sofreu adaptações e incorporou tecnologias, que reverberam atualmente. Entre as consequências do desenvolvimento capitalista na agricultura está a adoção de modelos produtivos baseados na dependência de insumos e tecnologias e uma padronização da agricultura (AMBROSINI, 2007). No contexto do QAS, a raças de bovinos ligadas à fabricação dos primeiros queijos perdem espaço para raças com maior produção de leite e os campos de forragem nativa estão sendo substituídos por pastagens exóticas. Percebe-se o que Ploeg (1992) chamou de monotonização

da sociobiodiversidade e, conseqüentemente, a desestruturação da rotina de trabalho, do tempo e do espaço no território (AMBROSINI, 2007; MALUF, 2021).

A juventude busca estudos e empregos longe dos espaços rurais. O retorno, porém, é dificultado pela distância entre os conceitos atuais de qualidade de vida e agricultura. Apesar de haver, dentro do território, três instituições de ensino superior e uma escola com curso técnico agrícola, funcionando desde 1940, as atividades voltadas à agricultura familiar ou à preservação do patrimônio histórico-cultural do território não são tão difundidas quanto as tecnologias do agronegócio. A naturalização da procura de empregos nos centros urbanos, somada à difícil rotina de trabalho e baixa lucratividade da produção do QAS colabora com a dificuldade de assegurar a sucessão de muitas unidades agrícolas familiares.

O papel da mulher agricultora é agressivamente impactado com essas mudanças. Antes, a produção de queijo era responsabilidade exclusiva feminina, somado aos trabalhos na lavoura e outras atividades domésticas. Hoje, diante da dificuldade para atender as exigências sanitárias, elas perdem esse espaço de participação na economia da família e, reduzindo sua ocupação em atividades que não fortalecem seu empoderamento nas tomadas de decisão, o que desfavorece e não incentiva sua permanência no meio rural de forma independente.

Segundo a pesquisa de campo, o QAS não gera tanto lucro em decorrência do enquadramento na legislação sanitária e o custo do cumprimento das exigências da legislação é, muitas vezes, impeditivo para a maioria das famílias agricultoras. O aumento da escala de produção é entendido como uma solução, porém representa uma mudança de categoria perante a legislação, sujeita a outras exigências, ainda mais distantes da realidade socioeconômica da agricultura familiar. Trata-se de um procedimento que, muitas vezes, finaliza com endividamento e abandono da produção do queijo legalizado. Essas pressões e o forte enraizamento do QAS na cultura alimentar do território fortalecem o mercado informal.

DESENVOLVIMENTO E A TERRITORIALIDADE DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO
- CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise das relações sociais que estão sobrevivendo em meio às mudanças políticas e estratégias de valorização é uma forma para discutir o tema do desenvolvimento territorial sustentável. Por mais que esse quadro seja dinâmico em função da velocidade da modernização, seu entendimento importa para a compreensão da história e também para o estabelecimento de projetos futuros para o território. Nesse contexto dinâmico, há necessidade de formação dos atores sociais para que possam conhecer e fortalecer sua identidade de forma a lidar com as pressões da modernização homogeneizadora, construindo trajetórias diferenciadas de desenvolvimento baseadas em recursos específicos do território

Dialogando com a formação dos atores sociais, faz-se também necessário envolver as redes de educação nos diferentes níveis, bem como propostas voltadas à qualidade de vida no meio rural, de forma a atrair uma parcela da juventude rural. Dessa forma, a responsabilidade de pensar o futuro da agricultura familiar e do território passa a ser compartilhada com as futuras gerações, balanceando a valorização da tradição e identidade com a inovação, considerando os perigos da ambiguidade apontadas por Arce e Charão-Marques (2020).

É também indispensável reforçar a representatividade da diversidade do território na composição da governança ligada às ações de valorização do QAS. Uma maior representatividade favorece contraposições e adaptações às dinâmicas territoriais hegemônicas em curso. Por fim, é importante repensar as bases do desenvolvimento pretendido, pois de nada serve reformar a composição da governança, ampliando a participação dos atores sociais, e dar condições à sucessão familiar das queijarias, sem aderir a visões mais plurais de desenvolvimento. O QAS não pode promover, sozinho, o desenvolvimento do território estudado, mas pode ser um caminho de visibilidade para outros recursos específicos e para a diversidade de atores sociais existentes. A descoberta e ativação de recursos territoriais ainda invisíveis, desencadeando novas experiências de valorização e inovação, pode ser catalisadora de uma maior adesão de famílias agricultoras a sistemas produtivos diferenciados orientadas para o fortalecimento de mercados territoriais, melhorando a vida e a autonomia dessas famílias.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALHO, C. J. R. Importância da biodiversidade para a saúde humana: uma perspectiva ecológica. *Estudos avançados*, 74. p. 151-166. 2012.
- ARCE, A., CHARÃO-MARQUES, F. Espaços ambíguos e a inovação neoliberal contemporânea: o caso do Merkén. *Redes (St. Cruz Sul, Online)*, 2020.
- AMBROSINI, L. B. Sistema Agroalimentar do queijo serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra - RS. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, p. 194. 2007.
- BRASIL. Biodiversidade Brasileira. MMA. Disponível em: <<https://antigo.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira.html>>. Acesso em: 18 de junho de 2023.
- BRASIL. Plano Nacional de promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade. 2009.
- BRASIL. O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro?. MAPA, 2017. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>>. Acesso em: 18 de junho de 2023.
- BRASIL. Selos de Identificação Artesanal, MAPA, 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/selo-arte>>. Acesso em: 18 de junho de 2023.
- CÓRDOVA, U. de A.; SANTOS, A.P. dos; PUCCI, A.A. ; MOTA, D.M.L.; NUNES, I.R.; SOUZA, L.T. de; JESUS, N.N. de; NETO, S.P. Queijo artesanal serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales – A história nos campos da Serra Catarinense. Florianópolis: Epagri. 2010.
- CÓRDOVA, A. U., SCHLICKMANN, A. Revista: Historia Catarina. Queijo Serrano, Identidade, Origines e Simbolismo: Vol. VI. 2013.

- CÓRDOVA, U. de A., SCHLICKMANN, A. de F. de M. B. F. A contribuição d queijo artesanal serrano para o desenvolvimento regional e preservação dos Campos de Altitude do sul do Brasil. 2015.
- CÓRDOVA, A. U., MEIRA, A. Queijo artesanal serrano recebe IG Campos de Cima da Serra. Epagri, 2020. Disponível em: <<https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2020/03/06/queijo-artesanal-serrano-recebe-ig-campos-de-cima-da-serra/>>. Acesso em: 18 de junho de 2023.
- CRUZ, Fabiana Thomé da, et al. Queijo serrano dos campos de cima da serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. 2008. IV Congresso Internacional de la RedSial. Mar del Plata, Argentina. 2008.
- CRUZ, F. T., MENASCHE, R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. Revista Visa em debate: sociedade, ciência e tecnologia. p. 34-42. 2014.
- FERREIRA, R. G. P. As leis do queijo. Coluna: Com a mão no queijo. Slow Food Brasil, 2013. Disponível em: <<https://slowfoodbrasil.org.br/2013/01/as-leis-do-queijo/>>. Acesso em: 18 de junho de 2023.
- Inspeção de Produtos de Origem Animal - Leite. CIDASC. Disponível em: <<https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/leite/>>. Acesso em: 18 de junho de 2023.
- KATO, K., DELGADO, N. G., ROMANO, J. O. Territorial Approach and Rural Development Challenges: governance, State and territorial markets. Sustainability, 2022.
- MALUF, R. S. Decentralized food systems and eating in localities: a multi-scale approach. Revista de Economia e Sociologia Rural, 2021.
- PLOEG, J.D. van der. The Reconstitution of Locality: Tehcnology and Labour in the Modern Agriculture, In: WHATMORE, S.; LOWE, P.; MARSDEN, T. (Org.). Labour and Locality: Uneven Development and the Rural Labour Process. London: David Fulton, p.112-145. 1992.

- PREZOTTO, L. L. Manual de orientações sobre constituição de Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Brasília, 2013.
- Santa Catarina - queijo artesanal serrano. Patrimônio - FCC. Disponível em: <<https://www.ipatrimonio.org/santa-catarina-queijo-artesanal-serrano/>>. Acesso em: 18 de junho de 2023.
- SOUZA, L. M. S. As interfaces entre o enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais e a Marca Coletiva Sabor Serrano em Santa Catarina. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Florianópolis, p. 140. 2021.
- TECCHIO, A., SOUZA, L., CHECHI, L. A., CAZELLA, A. A. Marcas coletivas e recursos territoriais específicos imateriais: estudo de caso de duas experiências brasileiras. 2023.
- VIEIRA, V. F.; DORTZBACH, D. Caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra. Florianópolis, SC: Epagri, 2017.
- ZANELATO, A. A. Queijo Artesanal Serrano no Planalto Catarinense: Uma análise de produção dos queijos dentro dos parâmetros legais num sítio em Bom Retiro - SC. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Bacharelado em Gastronomia) - Faculdade Estácio de Florianópolis, Florianópolis, 2017.