

Évilyn de Souza Pauli

**PRODUÇÃO E MERCADO DO QUEIJO COLONIAL DA  
REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS: O CASO DO  
MUNICÍPIO DE ANGELINA/SC**

Dissertação submetida ao Programa de  
Pós-graduação em Geografia da  
Universidade Federal de Santa Catarina  
para a obtenção do Grau de Mestre em  
Geografia.

Orientador: Prof. Dr. Clécio Azevedo da Silva

Florianópolis  
2017

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Pauli, Évilyn de Souza

Produção e mercado do queijo colonial da região da grande Florianópolis : o caso do município de Angelina-SC / Évilyn de Souza Pauli ; orientador, Clécio Azevedo da Silva, 2017.

111 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Florianópolis, 2017.

Inclui referências.

1. Geografia. 2. Queijo Colonial. 3. Produção Artesanal. 4. Construção do mercado. I. Silva, Clécio Azevedo da. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Geografia. III. Título.

Évilyn de Souza Pauli

**PRODUÇÃO E MERCADO DO QUEIJO COLONIAL DA  
REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS: O CASO DO  
MUNICÍPIO DE ANGELINA/SC**

Esta Dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de “Mestre em Geografia”, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia.

Florianópolis, 21 de novembro de 2017.

---

Prof. Elson Manoel Pereira, Dr.  
Coordenador do Programa de Pós-Graduação

**Banca Examinadora:**

---

Prof. Clécio Azevedo da Silva, Dr.  
Orientador  
Universidade Federal de Santa Catarina

---

Prof. João Klug, Dr.  
Universidade Federal de Santa Catarina

---

Prof.<sup>a</sup> Márcia da Silva Mazon, Dr.<sup>a</sup>  
Universidade Federal de Santa Catarina

---

Prof. Nazareno Campos da Silva, Dr.  
Universidade Federal de Santa Catarina



Este trabalho é dedicado a todas as famílias queijeiras.



## AGRADECIMENTOS

Ainda que a pesquisa acadêmica necessite de momentos de solidude para uma profunda imersão em teorias, métodos, autores e conclusões, a mesma não seria possível sem o apoio e contribuição daqueles que aqui cito.

Agradeço aos meus pais, Maria Aparecida e Damásio, por disponibilizaram um chão firme ao qual essa jornada se assenta. Também a minha irmã, Yasmin, por ser a minha eterna companheira, compartilhando alegrias, conversas e sonhos.

Ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pelos auxílios financeiros e estruturais que viabilizaram esta pesquisa.

Ao professor Clécio Azevedo da Silva, por todo o aprendizado, as sugestões e leituras da orientação.

Aos colegas do Laboratório de Estudos do Espaço Rural (LabRURAL), Berenice von Dentz, Daniele Gelbcke, Hatan Pinheiro e Maria das Graças Brightwell pelas saídas a campo e reuniões que resultaram em grandes trocas de conhecimento e um belo trabalho.

Aos colegas do Laboratório de Estudos do Espaço Urbano (LABEUR) pelas risadas, cafés e almoços no Restaurante Universitário, e em especial ao professor José Messias Bastos por me deixar à vontade para usufruir o espaço do laboratório, e ao grande amigo Edson de Moraes Machado pela contribuição efetiva neste trabalho.

Às famílias queijeiras, atravessadores e comerciantes que se disponibilizaram a receber e conversar.

Aos amigos e amigas tanto de longa data quanto aos novos, que por receio de esquecer alguém não citarei nomes, mas que em conjunto são um dos melhores presentes da minha vida. Obrigada pelas risadas, pelas cervejas, pelas revisões de texto, por se alegraram com minhas conquistas e ouvirem meus medos e anseios.

Às famílias Pauli e Souza por entenderem minha ausência em alguns eventos e pelo interesse no desenvolvimento deste trabalho.

Por último, sinto-me me grata por todos que passaram pelo meu caminho e que de alguma forma contribuíram com esta pesquisa. Os encontros da vida são sempre frutíferos.



Ser feliz não quer dizer que não devemos estar revoltados com as coisas injustas que estão ao nosso redor, muito pelo contrário, ter uma causa verdadeira é uma alegria que poucos podem ter. Por isso, sorrir enquanto luta [...].

Poeta Sérgio Vaz, 2012.



## RESUMO

O alto grau de processamento e baixa qualidade nutricional dos produtos industrializados têm deslocado o interesse dos consumidores para alimentos locais, artesanais e tradicionais. Nesse ínterim, os métodos e técnicas de produção dos queijos artesanais e/ou tradicionais possuem particularidades, em relação ao seu período de maturação e produção a partir do leite cru, que refletem numa qualidade diferenciada – ou específica – do produto final. Para contextualização desse alimento diferenciado remetemos ao tempo e espaço, definindo como objeto de estudo específico o Queijo Colonial do município de Angelina/SC. O saber fazer desse produto carrega as características culturais, históricas e geográficas da agricultura familiar localizada na formação socioespacial dos vales litorâneos de Santa Catarina. Apesar do forte apelo dado a sua qualidade artesanal e geográfica, que distingue simbolicamente esse produto dos industrializados, sua produção é invisibilizada por ingressar em circuitos quase sempre informais. As características de produção que lhe dão atributos diferenciados são as mesmas que colocam lhe à margem do mercado: os produtos são considerados fora dos padrões de sanidade vigentes, impondo a construção de um mercado particular. Partindo da gênese da produção e do mercado do Queijo Colonial na Colônia Nacional Angelina, foram abordadas as relações sociais mercantis que ao longo dos anos mantiveram o escoamento desta produção. A partir da construção social do mercado analisamos as relações de confiança, a informalidade e o circuito de proximidade que caracterizam a produção e mercado do Queijo Colonial de Angelina.

**Palavras-chave:** Queijo Colonial. Produção Artesanal. Construção do mercado.



## ABSTRACT

The high processing degree and low nutritional quality of the industrialized products has been moving the interest of consumers for local foods, craft and traditional. In that context, the methods and techniques of production of the craft cheeses and/or traditional they possess particularities, in relation to its maturation period and production beginning from raw milk which reflect in a differentiated quality - or specific- of the final product. To give context of that differentiated food we remit to the time and space, defined as the object of specific study the Colonial Cheese of the municipal district of Angelina/SC. The expertise of this product carries the cultural, historical and geographical characteristics of the family agriculture located in socio-spatial formation of the coastal valleys of Santa Catarina. Despite of the strong appeal given to its craft and geographical quality, which distinguishes symbolically this product from the industrialized, its production becomes invisible because enter almost always in informal circuits. The production characteristics that give them differentiated attributes are the same ones that put them to the margin of the market: the products are considered to be outside the current sanitary standards, imposing the construction of a private market. Starting from the genesis of the production and market of Colonial Cheese in the National Colony Angelina, were approached the mercantile social relationships that along the years maintained the drainage of this production. Starting from the social construction of the market, we analyzed the trust relationships, the informality and the proximity circuit that characterize the production and market of the Colonial Cheese Angelina.

**Keywords:** Colonial Cheese. Craft Production. Construction of market.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localização do município de Angelina (SC). .....	35
Figura 2 – Paisagem rural do município de Angelina. ....	38
Figura 3 – Sistema rotação de culturas combinadas com a criação de gado nos vales de colonização germânica de Santa Catarina. ....	41
Figura 4 – Cartaz da 22ª Festa do Queijo e do Mel em Angelina. ....	51
Figura 5 – Paisagem da pecuária de Angelina.....	53
Figura 6 – Gados. ....	55
Figura 7 – Estábulo e ordenhadeira mecânica. ....	56
Figura 8 – Cozinha .....	58
Figura 9 – Prensa de madeira. ....	59
Figura 10 – Queijo Colonial em período de maturação. ....	60
Figura 11 – Instalações para beneficiamento do leite.....	62
Figura 12 – Ordenhadeira.....	63
Figura 13 – Queijos coloniais para venda .....	64
Figura 14 – Pavilhão “A” da CEASA/São José. ....	72
Figura 15 – Mapa destacando o fluxo de mercadoria no caminho de tropas.....	85
Figura 16 – Venda rural de João Schappo na localidade de Garcia – Angelina em 1930. ....	87
Figura 17 – Mapa dos fluxos de entrega do queijo de Angelina .....	92



## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Série histórica do número de cabeças vacas para ordenha em Angelina.....	54
Gráfico 2 – Série histórica da produção de leite em Angelina. Unidade de medida: mil litros. ....	61



## **LISTA DE QUADROS**

Quadro 1 – Colônias do século XIX na região da Grande Florianópolis. .....	46
---	----



## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Produtos da agroindústria familiar em Angelina. ....	65
Tabela 2 – Estabelecimentos da agroindústria familiar que produzem queijo e requeijão em Angelina. ....	65
Tabela 3 – Produção, venda e valor da produção de queijo e requeijão, segundo indicadores da agricultura familiar em Angelina – MDA. ....	66
Tabela 4 – Destino da produção de queijo e requeijão de Angelina, segundo indicadores da agricultura familiar. ....	89



## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ANA – Agência Nacional de Águas

CEASA – Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S. A.

FDA – Food and Drug Administration

FSE – Formação socioespacial

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IHGSC – Instituto Histórico Geográfico de Santa Catarina

LABRURAL – Laboratório de Estudos do Espaço Rural

MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SEPLAN – Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento

SIE – Serviço de Inspeção Estadual

SIF – Serviço de Inspeção Federal

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina



## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>27</b>
1.1	OBJETIVO GERAL.....	31
1.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	31
1.3	METODOLOGIA.....	31
<b>2</b>	<b>O LUGAR DE ANGELINA NA FORMAÇÃO SOCIOESPACIAL</b> .....	<b>35</b>
2.1	ASPECTOS GEOGRÁFICOS .....	36
2.2	REVISÃO HISTÓRICA .....	43
2.3	A COLÔNIA NACIONAL ANGELINA .....	49
<b>3</b>	<b>A PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL EM ANGELINA</b> .....	<b>53</b>
3.1	A PECUÁRIA E O SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL.....	53
3.2	DADOS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO NO MUNÍCIPIO.....	64
<b>4</b>	<b>A CONSTRUÇÃO SOCIAL DO MERCADO</b> .....	<b>67</b>
4.1	INFORMALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DO QUEIJO .....	68
4.1.1	Mudanças nos sistemas de engenharia .....	68
4.1.2	Mudanças no sistema produtivo agrícola .....	73
4.1.3	Mudanças nos parâmetros de qualidade .....	75
4.2	A PRODUÇÃO, AS NORMAS E O TERRITÓRIO .....	79
4.2.1	A inclusão no mercado .....	79
4.2.2	As normas e os circuitos produtivos .....	81
4.3	RELAÇÕES ATUAIS.....	83
4.3.1	Os agentes.....	83
4.3.2	Confiança e reputação no mercado.....	90
<b>5</b>	<b>CONCLUSÕES</b> .....	<b>95</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>99</b>
	<b>APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO</b> .....	<b>109</b>
	<b>ANEXO A – DIVISÃO POLÍTICA DA GRANDE FLORIANÓPOLIS</b> .....	<b>111</b>



## 1 INTRODUÇÃO

A percepção dos consumidores em relação à origem e qualidade dos alimentos tem sido ampliada nas últimas décadas, notadamente na virada para o século XXI. Assim como esta percepção se amplia, a desconfiança perante o setor alimentício segue caminho semelhante. Em especial com os produtos altamente processados, artificiais e com diversos aditivos (conservantes, corantes, etc.), que têm se mostrado cada vez mais prejudiciais à saúde humana.

O alto grau de processamento e baixa qualidade nutricional dos produtos industrializados têm deslocado o interesse dos consumidores para alimentos locais, artesanais e tradicionais, considerados alimentos mais frescos e saudáveis. Este interesse por uma produção alimentícia mais próxima daqueles que o consomem, refere-se ao baixo grau de processamento e uso de conservantes, mas também aos valores simbólicos associados aos produtos<sup>1</sup>. Os valores simbólicos são reconhecidos quando surgem os questionamentos para além do parâmetro sanitário. São considerados, neste particular de qualidade, a origem geográfica de sua produção, sua representação como patrimônio da comunidade e o saber fazer incorporado pela tradição. Esses valores simbólicos agregados ao produto não são, portanto, medido por tempo de serviço<sup>2</sup> ou por componentes tangíveis, são subjetivos e provenientes da percepção, ou expectativa, dos consumidores de uma qualidade superior frente ao similar industrial. São produtos que muitas vezes estão associados a uma área rural, cultura local e possuem o valor simbólico historicamente adquirido.

A demanda de consumo priorizando estes atributos diferenciados parece prestigiar o espaço geográfico de origem, desde o ambiente físico (espaço rural) até a manutenção ou ressignificação da cultura local como patrimônio sociocultural.

A contextualização dos atributos diferenciados dos alimentos remete ao tempo e espaço. Dessa forma, no caso da região sul do Brasil,

---

<sup>1</sup> As críticas e descontentamentos em relação aos impactos do sistema agroalimentar convencional e o interesse por modos de produção alternativos estão inseridos em diversos estudos e, em particular, citamos o artigo “The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda” (GOODMAN, 2003).

<sup>2</sup> Baseado na teoria marxista, os valores dos produtos advêm do tempo de trabalho social investido em sua produção, que pode ser medido objetivamente (SINGER, 1975).

especificamente nos vales litorâneos de Santa Catarina, há uma gama de alimentos que carregam as características culturais, históricas e geográficas da formação da agricultura familiar<sup>3</sup> e são denominados como “produtos coloniais”. Contudo, se constituem produtos em sua maioria de presença informal e com participação relativamente pequena no comércio de alimentos, ainda que mantenha o forte apelo às vantagens dadas por sua qualidade artesanal, que os distinguem simbolicamente dos demais.

A produção colonial remete a uma forma de organização do trabalho agrícola baseada nos laços familiares. Em Santa Catarina, os colonos<sup>4</sup>, no século XIX, processavam alimentos para autoconsumo com uma pequena produção de excedentes. O desenvolvimento econômico das colônias, na Grande Florianópolis, alcançou uma relativa produtividade em virtude da expansão da agricultura e melhorias das estradas e dos acessos ao Porto de Desterro, bem como aos mercados da região.

A produção colonial abrange atualmente diversos produtos como queijo, requeijão, mel, melado, geleias, açúcar, cachaça, farinha de mandioca, bolachas, bolos e pães. Estes produtos contribuem com a renda que sustenta a reprodução econômica e social das famílias que conseguiram permanecer nas áreas rurais. Nesse contexto, as atividades não agrícolas também aparecem como fator expressivo para a constituição da renda familiar e, sua produção e comercialização se consolidam como uma estratégia de resistência das famílias.

O produto colonial carrega consigo uma identidade cultural e/ou territorial que abrange diversos elementos do seu espaço de origem, pois não só o modo de produzir que é diferenciado, mas seus agentes, o local

---

<sup>3</sup> Para Plein e Schneider (2003, p. 46): “A agricultura familiar é uma forma social de produção que possui três características básicas: o trabalho, a gestão e a propriedade estão ligados à família. A sua análise implica levar em consideração, tantos os aspectos internos, como a sua relação com o ambiente social e econômico”.

<sup>4</sup> O termo colono é utilizado, no presente trabalho, conforme citação de Schneider (1999 apud PLEIN, 2005, p. 80): “A palavra colono refere-se ao sujeito que vive numa colônia. O termo colônia, no sentido como é empregado no sul do Brasil, não indica uma possessão exterior, ultramarina, de um Estado nacional (como por exemplo, “as colônias africanas dos países europeus”). O verdadeiro sentido da palavra colônia (“*Kolonie*” em alemão) tem sua origem no processo de colonização que se propõe a introduzir habitantes exteriores num lugar não povoado e inseri-los em atividades agrícolas (...). Deste modo, colono passou a ser sinônimo de “*Bauer*”, que no alemão designa camponês, agricultor, pequeno proprietário (“*paysan*” para o francês, “*peasant*” para o inglês, “*contadini*” para o italiano, etc)”.

e o ambiente natural. Através das especificidades de sua origem, abre-se a possibilidade de que seja reconhecido formalmente no mercado como um produto singular.

Os consumidores associam o “colonial” como um alimento saudável<sup>5</sup> e fresco, partindo de uma visão romântica dos municípios de áreas rurais, oriundo de colônias e, claro, da forma artesanal de produção.

Importante ressaltar a especificidade da categoria de produto alimentar no qual os coloniais se inserem, pois, além de serem uma fonte de renda dentro da agricultura familiar, na esfera pública dão lugar a produção de bens ligados à manutenção do tecido social e cultura<sup>6</sup>. A elaboração dos produtos coloniais, que são intergeracionais, traduzem a manutenção e reprodução de saberes locais. Os imigrantes ao depararem com uma realidade diferente de suas regiões de origem tiveram que adaptar-se ao meio. O intercâmbio com o conhecimento das populações originárias (indígenas) foi fundamental para a reprodução da unidade familiar.

Nesse contexto, os produtos coloniais podem ser reconhecidos como produtos tradicionais<sup>7</sup>. Com uma simbologia da herança de cunho identitário, mediante as ressignificações das diversas culturas que através de suas histórias e formas de organização inseriram suas marcas no território, aparecem como um importante recurso a ser trabalhado frente à homogeneização e padronização do setor agroalimentar.

E, do mesmo modo que o território se vincula à agregação dos novos valores intangíveis, o produto colonial, ou tradicional, pode

---

<sup>5</sup> Em pesquisa de mercado (OLIVEIRA; SCHMIDT; SCHMIDT, 2000) realizada nos principais centros urbanos de Santa Catarina, com 150 pessoas, quando perguntados sobre a qualidade dos produtos coloniais, noventa e quatro por cento dos entrevistados consideraram os produtos saudáveis e; noventa e sete por cento como nutritivos.

<sup>6</sup> Para aprofundar sugerimos o artigo “Multifuncionalidade da agricultura familiar no Brasil e o enfoque da pesquisa” (CAZELLA; BONNAL; MALUF, 2009). Os autores discutem a ideia de que a agricultura e as atividades não agrícolas das famílias rurais podem contribuir de forma expressiva para a manutenção de bens públicos ligados a segurança alimentar, ao tecido social e cultural e manutenção das paisagens rurais.

<sup>7</sup> Para Santos, Cruz e Menasche (2012, p. 9) os produtos artesanais tradicionais são aqueles que “seus processos de elaboração e consumo são, muitas vezes, mantidos por longos períodos de tempo, em alguns casos ocorrendo pouca ou nenhuma alteração nos modos de fazer. São produtos dotados de sabores diferenciados, assim como de significados e identidades únicos para quem os produz e para quem os consome”.

divulgar o patrimônio cultural da localidade, contrastando com a padronização cultural imposta atualmente.

Inserido nesse contexto de alimentos tradicionais, o Queijo Colonial, objeto de estudo dessa Dissertação, representa por vezes a principal fonte de renda das famílias rurais e o seu preparo um importante componente do cotidiano familiar.

Os métodos e técnicas da produção artesanal e/ou tradicional do queijo possuem particularidades, em relação ao seu período de maturação e produção a partir do leite cru, que refletem numa qualidade diferenciada – ou específica – do produto final. Dessa forma, a própria especificidade do processo de produção rural em comparação ao industrializado parece atrair os consumidores e o adjetivo “colonial” ganha destaque e é valorizado. Entretanto, essas mesmas características de produção que lhe dão atributos diferenciados colocam esse produto a margem do mercado, pois são considerados fora dos padrões de regulação vigentes, impondo que a estruturação do mercado do Queijo Colonial ocorra dentro de uma rede específica de relações. As particularidades e as discussões sobre os métodos e técnicas dessa produção, brevemente descritos no parágrafo acima, estimularam a escolha desse objeto de estudo.

Considerando os números da produção de queijo/requeijão da agricultura familiar nos municípios da região Grande Florianópolis, do último Censo Agropecuário (2006) <sup>8</sup>, esta pesquisa preconizou como recorte espacial, o município de Angelina. O local de pesquisa apresenta-se como maior produtor da região. O saber fazer artesanal fruto da história e da cultura dos grupos sociais que formaram esse espaço geográfico constituiu um reconhecimento deste queijo, assim como ocorre em relação aos demais queijos tradicionais brasileiros.

Entretanto, este reconhecimento é informal, pois a produção do Queijo Colonial não se enquadra às exigências das legislações sanitárias que conferem os selos e certificados oficiais. As exigências dos órgãos de inspeção não contemplam as particularidades da pequena produção, enquadrando as mesmas no parâmetro industrial. Dessa forma, a produção e o escoamento do Queijo Colonial de Angelina ocorrem na informalidade causando insegurança aos produtores, atravessadores e consumidores. Sua frágil permanência no mercado é apoiada por uma rede específica de relações, organizada ao longo do tempo, pelos agentes e espaços alcançados.

---

<sup>8</sup>Os dados do Censo Agropecuário de 2006 foram trabalhados no capítulo “3.2 Dados da produção de queijo no município”.

Entende-se, portanto, como necessário um estudo das dinâmicas que envolvem o processo de construção social desse mercado, marcado pela informalidade, relações de confiança e pelo circuito de proximidade.

## 1.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a construção social do mercado do Queijo Colonial no município de Angelina/SC, em sua dinâmica produtiva, comercial e sociocultural.

## 1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar os elementos da formação socioespacial que incidem na produção do Queijo Colonial em Angelina/SC;
- Analisar a estrutura e funcionamento do mercado.

## 1.3 METODOLOGIA

Para um estudo geográfico da produção do Queijo Colonial de Angelina foram definidos dois marcos: a) caracterização da formação socioespacial no qual Angelina se insere e o surgimento da produção do Queijo; b) construção social do mercado do queijo colonial.

A produção artesanal do Queijo Colonial é “resultado de combinações de características naturais, de ocupação da região, de conhecimentos e técnicas particulares compartilhados entre os grupos produtores [...]” (CRUZ, 2012, p. 273) que originam um produto de qualidade diferenciada. Essas combinações, provenientes da origem geográfica, de seu patrimônio na comunidade e o saber incorporado pela tradição, constituem os valores simbólicos aos quais reportamos. Tal como afirma Menezes (2011, p.42), os simbolismos envolvidos nas atividades artesanais ligam as sociedades ao espaço tomado como seu território; essa informação não pode ser relegada e compete atentar para esse fator na análise em foco. A espacialidade constitui um traço fundamental da produção artesanal.

Para tal compreensão, utilizou-se o referencial teórico-metodológico da formação socioespacial<sup>9</sup> proposta por Milton Santos que introduz a dimensão espacial para se pensar a sociedade. Essa categoria de pensamento fornece aos estudos geográficos uma interpretação

---

<sup>9</sup>Sociedade e Espaço: Formação Espacial como Teoria e como Método. Milton Santos (1977).

totalizadora de uma dada sociedade, levando em consideração o espaço físico e as frações da sociedade (econômica, política, social e cultural) como parte de uma realidade dinâmica, em constante transformação. (SANTOS, 1977).

Na análise da trajetória histórica foram utilizadas as contribuições de Waibel (1949; 1950; 1955) e Piazza (1982), além de informações coletadas no Instituto Histórico Geográfico de Santa Catarina – IHGSC, como os Relatórios da Província de Santa Catarina. Os elementos naturais foram descritos conforme o Atlas de Santa Catarina (1983), produzido pela Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento – SEPLAN/SC, e as importantes pesquisas de Peluso Júnior (1991).

Para análise atual da produção e mercado do Queijo Colonial de Angelina, utilizamos dados quantitativos e qualitativos. Houve dificuldades para encontrar dados oficiais da produção artesanal do queijo, devido ao caráter informal da mesma, conforme explicitaremos ao longo do trabalho. Ainda assim, utilizamos os resultados do Censo Agropecuário de 2006 e da Pesquisa Pecuária Municipal de 2015, ambos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

As coletas das informações empíricas foram realizadas, em um primeiro momento, mediante a vivência da pesquisadora no âmbito da CEASA - Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S.A., em São José, onde encontramos uma confluência de diversos agentes que constituem esse mercado (atravessadores, comerciantes do varejo e do atacado, e consumidores). Além das informações obtidas pela autora no cotidiano de um box (ponto de venda permanente dentro da CEASA-SC) de frios e defumados, houve coleta de dados mediante entrevistas feitas com um comerciante e dois atravessadores. Como o fluxo de entrega do queijo não ocorre apenas neste local, os atravessadores puderam compartilhar com a pesquisa, as informações decorrentes dos demais pontos de entrega.

Em um segundo momento, especificamente durante os anos de 2015 e 2016, foram realizadas saídas a campo ao município de Angelina. Estas saídas ocorreram em conjunto com o grupo de pesquisa do Laboratório de Estudos do Espaço Rural - LabRURAL, da Universidade Federal de Santa Catarina, que desenvolve o projeto “Circuitos do patrimônio alimentar na região da Grande Florianópolis” na qual a presente autora também participa. Além da observação exploratória, foi possível entrevistar as famílias queijeiras e os órgãos públicos ligados à produção agropecuária de Angelina.

Nas duas saídas a campo foram entrevistadas três famílias queijeiras em duas comunidades do município, Barra Clara e Rio Fortuna,

propriedades essas de difícil acesso e esparsas entre si. Durante o campo, tivemos oportunidade de conhecer toda a organização da produção de queijo assim como outras atividades das propriedades. Além de solicitas, as famílias também possuíam bastante conhecimento acerca da produção artesanal do queijo não apenas de outras famílias como da região. No Centro de Angelina, entrevistamos um técnico agrícola na unidade da Empresa de Pesquisa Agropecuária e de Extensão Rural de Santa Catarina S/A - EPAGRI e um comerciante local, que revende diversos produtos coloniais do município.

As entrevistas com os produtores foram realizadas mediante um questionário semiestruturado<sup>10</sup>, e com os demais agentes optou-se por um roteiro prévio de tópicos, de forma não estruturada, pois havia o interesse na forma que o próprio entrevistado abordaria o tema.

Para escolha da amostragem, definimos uma análise não probabilística intencional que segundo Babbie (1999, p. 153) “pode-se selecionar a amostra baseada no conhecimento da própria população e dos seus elementos, e da natureza das metas de pesquisa.” Dessa forma, mediante as sugestões dos próprios agentes do mercado selecionamos os entrevistados.

Ao trabalhar com o tema da produção artesanal de queijo, percebem-se as particularidades desse mercado informal que, em grande medida, está apoiado sobre as relações de confiança e proximidade. Para compreensão dessas características buscamos apoio no estudo sociológico do mercado em termos de construção social conforme segue

A sociologia econômica tem oferecido um quadro analítico de muita relevância para se abordar a persistência e a vitalidade da economia informal e dos mercados de proximidade, identificando bases distintas de confiança coletiva e, portanto, de coordenação nas redes sociais que modelam as transações nesses mercados. (WILKINSON, 2003, 71).

A finalidade foi identificar como se estabelecem e funcionam essas relações mercantis entre os diversos agentes que promovem a permanência do queijo colonial apesar de todos os entraves que permeiam esse produto.

---

<sup>10</sup> Apêndice A



## 2 O LUGAR DE ANGELINA NA FORMAÇÃO SOCIOESPACIAL

O município de Angelina (figura 1), recorte geográfico do presente trabalho, está inserido na unidade regional da Grande Florianópolis, a 76 km da capital do estado de Santa Catarina.

Com base em nosso referencial foi identificado no município aspectos de três formações socioespaciais de Santa Catarina: do litoral, do planalto e o dos vales litorâneos. Essa característica decorre da particularidade de sua localização, assentada nos vales litorâneos, entre o planalto serrano e o litoral.

Figura 1 – Localização do município de Angelina (SC).



Fonte: IBGE (2015); ANA (2010).

Conforme exposto, para alcançar os objetivos propostos, a análise da construção histórica e espacial pode ser feita mediante a utilização do referencial teórico-metodológico da formação socioespacial. Essa perspectiva se baseia na interpretação totalizadora das “múltiplas determinações” de Karl Marx, considerando a relação dialética dos elementos naturais e humanos em diferentes escalas, assim a compreensão de determinada realidade tem explicação em um universo mais amplo (PEREIRA; VIEIRA, 1997).

A categoria de formação socioespacial foi inicialmente proposta para analisar a totalidade espacial em macro escala (escala nacional e internacional), todavia, essa questão não é percebida como um paradigma teórico-metodológico concretizado. O geógrafo Armen Mamigonian (1966), e outros intelectuais, compartilham semelhante perspectiva teórica onde afirmam que a formação socioespacial é e pode ser utilizada para análises tanto em escala nacional como regional. (BASTOS; CASARIL, 2016).

Desta forma, a pesquisa sobre a produção do Queijo Colonial em Angelina perpassa pelo entendimento dos elementos (naturais e humanos) que em diversas escalas e ao longo do tempo organizaram a e influenciaram o município.

## 2.1 ASPECTOS GEOGRÁFICOS

Segundo o Atlas Escolar de Santa Catarina (1991), a unidade regional da Grande Florianópolis<sup>11</sup> está inclusa em três grandes domínios geológicos: o Embasamento Cristalino, que predomina na região e englobam as rochas mais antigas do estado: os gnaisses, migmatitos e granitos que são as principais constituições litológicas; as Coberturas Vulcano-Sedimentares Eo-Paleozóicas, encontrada em grande parte do município de Alfredo Wagner e constituída por rochas sedimentares com metamorfismo incipiente como arenitos e siltitos; e em pequenas proporções, a Cobertura Sedimentar Quaternária descrita pelos depósitos inconsolidados.

A região está inserida no clima subtropical úmido - Cfa, segundo o sistema de Köppen, o que significa que as temperaturas nos meses mais frios estão abaixo de 18° C e superior a 3°C e que não há estação seca definida, pois os índices pluviométricos são superiores a 60 mm mensais

---

<sup>11</sup> Devido à longa extensão da formação sócioespacial dos vales litorâneos (conforme explicitado posteriormente) utilizamos, em alguns momentos, o recorte geográfico da unidade regional da Grande Florianópolis.

(SANTA CATARINA, 1991). Episódios de enchentes, caracterizados pela junção do clima úmido, do relevo de encostas, do manto de alteração das rochas antigas sujeito à erosão e do assoreamento dos rios são comuns. O estado de Santa Catarina tem atuação climática das Massas tropical Atlântica e Massa Polar Atlântica, onde o encontro das duas resulta na Frente Polar Atlântica e na ocorrência de chuvas (SANTA CATARINA, 1991) intensificadas pelo relevo da região.

[...] mesmo de caráter passageiro, estas intensas precipitações que ocorrem via de regra entre as 14 e 17 horas determinam os altos índices pluviométricos verificados no verão para a região costeira do estado. Estas precipitações tendem a ser mais intensas nas cabeceiras de drenagem, e ocasionam muitas vezes enchentes expressivas. (BUSS; FURTADO; SCHEIBE, 2002, p. 169).

Originalmente, a região encontrava-se coberta por uma densa e fechada floresta (Floresta Ombrófila), característica da Mata Atlântica, bioma no qual grande parte do estado está inserido. Atualmente, a cobertura nativa original está consideravelmente reduzida. Isso se deve a ações antrópicas de desmatamento e mau uso do solo, bem como ao uso da madeira como matéria prima para as construções coloniais e a comercialização das espécies de valor econômico. Também são encontradas nos municípios da unidade regional da Grande Florianópolis, em pequenas proporções, áreas de campo de altitude, como em Alfredo Wagner e Rancho Queimado, vegetação com influência marinha, em Governador Celso Ramos e áreas de transição para a Floresta Ombrófila Mista, como em Angelina e Águas Mornas.

Segundo a caracterização geomorfológica do território catarinense dada por Peluso<sup>12</sup>, a formação socioespacial dos vales litorâneos está inserida na “Região do Litoral e Encostas” sendo constituída de planaltos sedimentares e as encostas cristalinas que formam as serras litorâneas (figura 2).

---

<sup>12</sup> Peluso Júnior (1991, p. 15) descreve “o território catarinense caracteriza-se por apresentar um altiplano levemente inclinado para oeste e uma área que se desenvolve da borda do planalto até o mar, conhecidos, respectivamente, por Região do Planalto e Região do Litoral e Encostas”.

Figura 2 – Paisagem rural do município de Angelina.



Fonte: Fotografia de Maria das Graças G. L. Brightwell (2016). Acervo pessoal.

As Serras do Leste Catarinense são dispostas de forma subparalela no sentido nordeste – sudoeste, e se apresentam mais baixas em direção ao litoral.

Uma característica geral do relevo dessa unidade é dada pela intensa dissecção, que se acha, em grande parte controlada estruturalmente, resultando num modelo de dissecção diferencial. Os vales são profundos com encostas íngremes e sulcadas, separadas por cristas bem marcadas na paisagem. (SANTA CATARINA, 1991).

Outra característica é a baixa fertilidade dos solos, com elevada acidez proveniente da constituição rochosa de granitos, gnaisses e migmatitos. (PELUSO, 1991). Os tipos de solos que correlacionam com a região são o Podzólico Vermelho – Amarelo<sup>13</sup> que se situa em relevo ondulado e montanhoso, normalmente são de baixa fertilidade, sendo usados para culturas de subsistências e pastagens e; os Cambissolos com fertilidade natural variada (SANTA CATARINA, 1991).

---

<sup>13</sup> O solo tipo Podzólico Vermelho-Amarelo é atualmente denominado de Argissolo Vermelho – Amarelo, segundo o Sistema Brasileiro de Classificação de solos – SiBCS (IBGE, 2007).

Por suas características, os solos da Grande Florianópolis são na maior parte (60%) de declividade acentuada ou rochosos, sendo impróprios para culturas temporárias. Seguem-se, em ordem de importância, os solos suaves e medianamente ondulados, próprios para a agricultura não irrigada (pouco mais de ¼ da área); os solos úmidos, adequados a culturas irrigadas (5%); os solos arenosos (4%) e cursos de água (4%) (SANTA CATARINA, 2006, p. 19).

As bacias do rio Biguaçu, do rio Cubatão do Sul, do rio Itajaí, do rio Tijucas, compõe o sistema hidrográfico da área que abrange os municípios originários das colônias, todos com vertente para o Atlântico. Os rios e córregos ofereciam uma profusa e rica sucessão de cascatas e cachoeiras, as quais podiam ser usadas para a produção de energia através do uso de roda d'água (ZEFERINO, 2005), entretanto o transporte de pessoas e mercadorias era pouco viável já que a maioria cursos d'água são de pequeno porte.

Dessa forma, as vias de navegação mais utilizáveis eram: o rio Maruim, o rio Cubatão, o rio Tijucas, o rio Biguaçu e o ribeirão Garcia (CRUZ, 2008). Este último, localizado em Angelina, viabilizava o transporte até as águas do rio Tijucas. Conforme ressaltou Cruz (2008, p. 24): “a Colônia Nacional de Angelina foi assentada em meio a um triângulo de rios, proporcionando terras cultiváveis que produziram até mesmo fumo, trigo e erva-mate”.

A base material de produção da atividade agrícola/agropecuária se exprime em termos de superfície. Sendo a economia agrícola decorrente de uma mobilização do espaço, ao qual são aplicadas técnicas e tempos de trabalho, o espaço deve ser considerado de acordo com a capacidade para corresponder a um esforço de produção apropriado (GEORGE, 1980). Assim, as características geográficas da Grande Florianópolis, representadas pelo relevo de encostas íngremes, os solos pouco férteis, os rios de pequeno porte, a densa vegetação e a ação do clima influenciaram diretamente no estabelecimento do trabalho agrícola e agropecuário na região.

A produção alimentar à época das colônias de povoamento (século XIX) possuía particularidades na forma de produzir, seus saberes e técnicas, e também, em suas relações sociais, caracterizando-as como um modo de vida (PLEIN; SCHENEIDER, 2003). A produção agrícola dos colonos ocorria em pequenas propriedades rurais, com o cultivo de uma lavoura na medida do possível diversificada e criações para suprir as

necessidades alimentares da família. Assim, no início, a utilização da terra era definida por minifúndios de policulturas para subsistência com uma pequena produção de excedentes.

Segundo Weibel (1950), os colonos europeus do Sul de Brasil para conseguirem transformar o solo da floresta fechada em área para cultivo de lavouras, quando penetravam pela primeira vez na mata, utilizavam como sistema agrícola a “rotação de terras primitivas”, conhecida na geografia rural como agricultura itinerante ou nômade. A técnica fora assimilada com os luso-brasileiros, que a adotaram dos indígenas, (ZANIN, 2011) e usavam como ferramentas de trabalho, a enxada e a cavadeira. Também conhecido como “sistema de roça”, o método é iniciado com as picadas e a derrubada da mata, onde, posteriormente, a roça é queimada e os detritos são recolhidos e empilhados e, então, ocorre o cultivo de espécimes como o feijão, o milho e a mandioca. Havia também, a criação de porcos para produção de embutidos e banha. Quando a fertilidade do solo diminui, ocorre outra queimada em terras próximas e o descanso da anterior. Nas regiões de relevo acidentado, como na Grande Florianópolis, esse tipo de cultura continuou a ser empregado pelos colonos, onde é comum o uso de pequenas roças nas encostas íngremes.

Com o desenvolvimento das explorações agrícolas, assim como do próprio padrão de vida dos colonos, o sistema avança e passou a ser denominado, conforme Waibel (1950), de “rotação de terras melhoradas”. As lavouras foram ampliadas com o ingresso de novas culturas como o trigo, o centeio e a batata inglesa, além da introdução de algumas cabeças de gado. Geralmente, tinham uma vaca leiteira para que do leite pudessem obter o queijo, a manteiga e a nata. Após a derrubada da vegetação por completo, era iniciado o uso do arado e feita a adubação da terra, mas não havia a substituição por completo do “sistema de rotação de terras” pelo “rotação de culturas”, dessa forma, os colonos deixavam a área em repouso por um longo período e retornavam ao cultivo, agora, na capoeira. Mesmo com a criação de gado, não era feita adubação com esterco, pois o número de cabeças não eram em quantidade o suficiente, servindo mais para fornecimento de leite. Com a ampliação da produção, a força animal começou a ser utilizada e os arados eram puxados por cavalos nas escassas regiões planas.

Poucos foram os colonos que chegaram ao desenvolvimento do terceiro estágio definido por Waibel (1950), a “rotação de culturas combinadas com a criação de gado”. Nesse sistema ocorre a rotação de culturas em um solo adubado e arado e a produção vegetal é crescente. A criação de gado torna-se essencial devido ao uso do esterco para

adubação, necessitando de 10 a 20 cabeças de gado, para 25/40 hectares. Esse sistema gravita, dessa forma, em torno da criação de gados e é muito próspera, resultando em um aumento significativo dos derivados do leite e também das colheitas, combinando lavoura e pecuária.

Figura 3 – Sistema rotação de culturas combinadas com a criação de gado nos vales de colonização germânica de Santa Catarina.



Fonte: (Waibel, 1955, p. 67).

O sistema de rotação de terras, que necessita sempre de novas áreas, entra como definidor da diferenciação social dos colonos já que, aqueles com maiores terrenos puderam dar continuidade à produção. Mesmo para aqueles que possuíam grandes propriedades capazes de realizar este sistema, a sucessiva divisão dos lotes vai impossibilitar a continuidade da produção. Esta realidade se deve ao grande número de filhos tido pelos colonos, onde Plein e Schneider (2003) vão destacar que o padrão de herança dos colonos com subdivisão da propriedade em terrenos cada vez menores para seus filhos, limitou a reprodução do sistema.

No tocante as formas de beneficiamento da matéria prima nas colônias da Grande Florianópolis há destaque para os engenhos, onde eram produzidos cachaça, açúcar e farinha de mandioca. Os colonos de origem germânica introduziram a força da energia hidráulica nos

engenhos outrora movidos a tração animal ou mesmo manual e escrava, evoluindo para o motor diesel pelos anos de 1940 e culminando na energia elétrica após 1965 (REITZ, 1991).

Em relação às técnicas de produção dos colonos destacou o então presidente da província de Santa Catarina, João Carlos Pardal, em fala à Assembleia Legislativa, no ano de 1838: “A indústria agrícola tem feito na Província progresso devido mais ao aumento de população do que a novos métodos de cultivar a terra, sendo que por isso se pode, nesta parte se considerar estacionária.” (SANTA CATARINA, 1838). O caráter familiar da produção era mantido desde sua plantação, colheita e beneficiamento. As interações com o mercado possuíam algumas particularidades que podem ser descritas conforme a contribuição de Ellis apud Plein e Schneider (2003, p.49) enquanto análise dos camponeses e sua inserção parcial em mercados incompletos:

Em primeiro lugar, os mercados de capitais e crédito, são fragmentários ou inexistentes, sendo que o crédito é obtido de fontes locais e está ligado a condições pessoais de dominação dos proprietários de terras e/ou dos comerciantes sobre os camponeses.

Segundo, não é num quadro competitivo que os camponeses têm acesso a insumos de origem industrial necessários a sua produção. Terceiro, as informações sobre a situação de mercado são pobres e erráticas, reforçando a dependência entre o camponês e os comerciantes locais. Além disso, os critérios de ocupação e transferência de terras submetem-se a regras estabelecidas no âmbito da comunidade local. Finalmente, as dificuldades de transporte e comunicação reforçam o poder dos comerciantes locais sobre os camponeses.

A diferença perante os camponeses europeus é que os colonos possuíam interações com o mercado desde a instalação das colônias, embora inicialmente esporádicas.

## 2.2 REVISÃO HISTÓRICA

Waibel denomina e resume o povoamento e colonização do Sul do Brasil como sistema *Waldhufendorf*, no qual a colônia correspondia a propriedades agrícolas longas, estreitas<sup>14</sup> e dispersas.

Por toda parte nas terras de mata do sul do Brasil temos “povoamento rural disperso”. Esses lotes são estreitos ao longo da estrada e do rio, mas se estendem numa longa faixa retangular para o fundo, muitas vezes até o divisor de águas. E’ este exatamente o tipo de povoamento e distribuição de terra que eram usados no fim da Idade Média, na colonização das montanhas do leste da Alemanha. Lá, este tipo de povoamento é chamado *Waldhufendorf*. *Wald* significa floresta, *Dorf* quer dizer vila<sup>15</sup> e *Hufe* se refere à faixa comprida e estreita de terra que foi entregue a cada colono. (Waibel, 1949, p. 197).

Seyferth (1999, p.63) especifica as dimensões das demarcações desses lotes:

variavam entre 100 e 200 metros de largura por 600 a 1000 metros de comprimento, raramente ultrapassando 25/30 hectares. O formato alongado, tecnicamente, dava acesso à via de comunicação e ao curso d’água para todos; e, sendo a topografia acidentada, supostamente garantia uma área de várzea para cada proprietário — fato possível nos traçados que acompanhavam os rios principais, mas não os ribeirões.

A formação socioespacial dos vales litorâneos de Santa Catarina possui como característica determinante a instalação de colônias de povoamento (majoritariamente germânica e italiana, embora não seja esse o caso de Angelina) durante o século XIX na região.

Waibel (1949, p.17) relata suas impressões à época:

---

<sup>14</sup> Era o padrão de assentamento compatível às condições de compra (SEYFERTH, 2003, apud CRUZ, 2008, p 26).

<sup>15</sup> Apesar dessa denominação não houve no Brasil essa efetiva formação de vilas ou aldeias camponesas do tipo europeu devido à distância dos lotes.

Na segunda metade do século XIX, a província e estado de Santa Catarina, assim como o governo central, estabeleceram algumas colônias alemãs e italianas nos vales menores da serra, ao sul do rio Itajaí. Apertados por vales estreitos e afastados das principais vias de comunicação, nenhuma dessas colônias pode expandir-se e prosperar.

Esta formação socioespacial não possui um recorte exato, mas como a própria nomenclatura revela sua delimitação abarca os vales próximo ao litoral de Santa Catarina (de norte a sul) localizados na área de transição entre o planalto e litoral (oeste e leste). Como o processo histórico de colonização dos vales da Grande Florianópolis se difere em algumas características dos vales do norte (Brusque, Blumenau e etc.) e sul do estado (Criciúma, Tubarão, Urussanga e etc.), e, devido à longa extensão da FSE dos vales litorâneos, utilizamos, em alguns momentos, o recorte geográfico da unidade regional da Grande Florianópolis.

A criação das colônias por parte do Governo Imperial e da Província de Santa Catarina possuía a prerrogativa de manter abertos os caminhos de ligação entre o litoral e o interior. Conforme entendimento da época, os imigrantes ocuparam as áreas que ficavam entre as regiões “civilizadas”<sup>16</sup> e a “mata virgem” definidas como *zonas pioneiras* (WAIBEL, 1955). Ainda que o objetivo primordial não fosse o desenvolvimento econômico da região, era esperado que a produção das colônias atendesse a demanda alimentar da capital da província. (CRUZ, 2008).

Com a independência do Brasil, em 1822, a imigração tornou-se, então, política de governo imperial e provincial, não somente para ocupar e povoar os territórios considerados “vazios”, mas, também, para consolidar as atividades econômicas. Segundo Jochem (2002, p. 36):

O governo brasileiro pretendia, com a colonização baseada no regime de pequenas propriedades e trabalho livre, profundas mudanças sociais em curto e longo prazo. As principais são: demográficas, relacionadas ao povoamento das áreas devolutas; morais, através da dignificação do trabalho manual; sociais, pela formação de uma

---

<sup>16</sup> Utilizamos as expressões entre aspas, pois se referem a uma histografia que não considerava, ou invisibilizava, a ocupação e povoamento de outros grupos como os indígenas, negros e caboclos.

classe média; militares, promovendo a defesa das fronteiras, e econômicas, estimulando a produção de alimentos para os centros urbanos e para abastecimento das tropas envolvidas em conflitos na bacia da Prata.

Nos vales e encostas continentais próximos a atual Florianópolis foi dada preferência a imigrantes de origem germânica. Cabe ressaltar que na maior parte do século XIX, a Alemanha ainda não se encontrava unificada, sendo a imigração alemã das colônias<sup>17</sup> proveniente de estados de língua e cultura alemã do território dominado por diferentes povos germânicos. Essa constatação questiona uma possível unidade de identidade das colônias.

Um dos objetivos da imigração era que os colonos mantivessem aberto o caminho de tropas<sup>18</sup>, uma via de ligação entre os núcleos do litoral e o interior catarinense. “Em frente a Capital ficava a freguesia de S. José, e para além, e nas demais partes, era o vasto sertão, desconhecido e misterioso [sic]” (MATTOS, 1917, p. 37).

O recorte geográfico das antigas colônias de povoamento na Grande Florianópolis perfaz atualmente além de Angelina, os municípios de Águas Mornas, Alfredo Wagner, Antônio Carlos, Governador Celso Ramos, Rancho Queimado, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Os imigrantes enfrentaram condições socioambientais bastantes diferentes de sua região de origem, com características geográficas desfavoráveis ao estabelecimento do trabalho rural, afirmação essa

---

<sup>17</sup> Citamos ainda algumas características sobre a imigração alemã expostas por Klug (1994, p. 26 e p.27): “a imigração alemã em Santa Catarina ocorre dentro do ciclo das grandes emigrações europeias, no período compreendido entre 1815-1914, após as guerras napoleônicas e o início da 1ª Guerra Mundial” e, “Na primeira fase (1815-1865), os emigrantes são camponeses proprietários de suas terras e pequenos artesões com suas famílias”.

<sup>18</sup> Conforme Reitz (1991, p.30) “Razões militares e administrativas levaram o governo da província de Santa Catarina, em 1787, a abrir uma via de comunicação entre a capital, Desterro, e a vila de Lages, no planalto catarinense. Uma picada de tropas foi rasgada no sertão, a partir da vila de São José, subindo pelo vale íngreme do rio Maruim” e (p.49) “Abrir a estrada para nela colonizar áreas que serviriam de base estratégica para fustigar possíveis inimigos invasores da Ilha de Santa Catarina.” Anos mais tarde, o caminho às margens do rio Cubatão, tornou-se o principal acesso a Lages, já que houve melhorias nessa estrada para a passagem da Família Imperial, em 1845. Atualmente, a estrada que segue o curso do rio Maruim é uma rodovia estadual (SC-407) e a que segue o curso do rio Cubatão uma rodovia federal (BR-282).

assinalada através dos aspectos edáficos e geomorfológicos explicitados na sessão anterior.

Quadro 1 – Colônias do século XIX na região da Grande Florianópolis.<sup>19</sup>

<b>Colônia</b>	<b>Ano de fundação</b>	<b>Municípios atuais correspondentes</b>
São Pedro de Alcântara	1829	São Pedro de Alcântara
Piedade	1847	Governador Celso Ramos
Santa Isabel	1847	Águas Mornas e Rancho Queimado
Leopoldina	1853	Antônio Carlos
Militar de Santa Tereza	1853	Alfredo Wagner
Nacional de Angelina	1859	Angelina
Teresópolis	1860	Águas Mornas e São Bonifácio

Fonte: Cruz (2008). Organizado pela autora.

A primeira colônia alemã de Santa Catarina foi assentada ao lado esquerdo do rio Maruim (Bacia do Rio Maruim), a 25 km de distância da capital da província, em 1829, e nomeada de Colônia de São Pedro de Alcântara.

Os imigrantes tiveram dificuldades de iniciar uma pequena lavoura para atender o próprio consumo, pois não receberam do governo imperial o total de ferramentas, sementes e de diárias que lhes foram prometidos<sup>20</sup>. Além dessas problemáticas, mediante a Lei de Orçamento, de 15 de

<sup>19</sup> Para confecção do presente estudo, foram consideradas as colônias criadas durante o século XIX, excluindo-se, então, as colônias espontâneas e as instauradas já na República.

<sup>20</sup> O governo imperial procurou incentivar a vinda de imigrantes através de várias concessões, como na Carta Régia de 16 de maio de 1818, em que determina a doação de lotes de terra, sementes (trigo, feijão, milho, linho cânhamo), ferramentas e animais (um boi de tração ou cavalo, duas vacas leiteiras, quatro ovelhas, duas cabras e dois porcos para cada família de três a quatro pessoas); passagem livre por mar e terra ao Brasil e ajuda em dinheiro nos primeiros anos. As terras eram inalienáveis. (JOCHM, 2002). Mattos (1917), destaca que, em um ofício datado de 4 de dezembro de 1828, seria conferido aos imigrantes a diária de 160 réis pago por um ano pela Junta da Fazenda da Província de Santa Catarina.

dezembro de 1830, o parlamento brasileiro, cortou os créditos para a colonização, deixando os colonos por conta própria. Alguns colonos, diante das promessas não cumpridas, dos compromissos desonrados, do relevo íngreme e desiludidos com a "terra prometida" migraram para outras terras ao entorno do núcleo e também para outras regiões (JOCHEM, 1992) é nesse contexto que se encaminham para a Colônia Nacional Angelina algumas famílias alemãs, apesar do caráter nacional de sua formação inicial.

Antes de aprofundar sobre colonização de Angelina destacamos que o município também recebe influência de outras duas formações regionais: a FSE do litoral e FSE do planalto.

A influência da formação socioespacial litorânea em Angelina está presente no caráter "nacional" da antiga colônia de povoamento. De acordo com a reflexão de Bissigo (2009), informações turísticas atuais indicam Angelina como um município de origem "alemã", entretanto, por muito tempo, a denominada, Colônia Nacional Angelina, teve sua população composta majoritariamente<sup>21</sup> de "nacionais" assim chamados os lusos-descendentes que ocupavam o litoral de Santa Catarina.

Os nacionais que povoaram Angelina eram descendentes de açorianos e madeirenses que aportaram no litoral da Capitania de Santa Catarina, a partir do ano de 1748. Inserida na política de ocupação e defesa da porção sul do Brasil Colônia, a imigração ocorreu frente ao que os governantes consideravam de "vazio demográfico"<sup>22</sup>. Organizados em núcleos chamados freguesias e com o mínimo de infraestrutura recebida pela coroa portuguesa, os açorianos e madeirenses que aportaram na ilha de Santa Catarina tiveram dificuldades em se adaptar a mata atlântica fechada, relevo acidentado e solos arenosos. Mesmo assim, desenvolveram uma importante produção agrícola de pequena propriedade, destacando o cultivo da mandioca, a produção de pescados,

---

<sup>21</sup> A população da colônia nacional recebeu algumas levas de alemãs provenientes de regiões próximas, principalmente da Colônia de Santa Isabel (PIAZZA, 1982) e da Colônia São Pedro de Alcântara. Em 1873, havia 1.124 "brasileiros" e 31 "alemães" na colônia. (MATTOS, 1917).

<sup>22</sup> À época da chegada dos portugueses em terras brasileiras, no século XVI, a atual Florianópolis estava habitada por indígenas da tradição linguística Tupi-Guarani (BRANCHER, 2004). Denominados de "Carijó" ou "Cario" viviam em pequenas aldeias, sua alimentação era baseada na coleta, na pesca e numa agricultura expressiva, destacando-se as plantações de milho e mandioca (CASCAES, 1993), não havia, portanto, um "vazio demográfico" como relatavam os governantes.

melado, aguardente, feijão, milho, arroz e etc. (CAMPOS, 1991). Piazza (1982) destaca que os germânicos que se instalaram na Colônia Angelina teriam mais assimilado a cultura luso-brasileira que imposto a sua. Nesse contexto, quando deparamos com a origem étnica e cultural do município, o autor francês Paul Claval (2014, p. 71) destaca

A cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte. (...) Não é, *entretanto*, um conjunto fechado e imutável de técnicas e comportamentos. Os contatos entre povos de diferentes culturas são algumas vezes conflitantes, mas constituem uma fonte de enriquecimento mútuo. A cultura transforma-se também sob o efeito das iniciativas e das inovações que florescem em seu meio.

Além da influência demográfica/cultural, grande parte do escoamento da produção da Colônia Angelina ocorria nas praças comerciais do litoral, na Praia Comprida (São José) e em Desterro (atual Florianópolis) ampliando a confluência com a FSE do litoral.

Angelina também recebe influência da formação socioespacial do planalto pelo fato de estar localizada no caminho de tropas, por onde os comerciantes e tropeiros levavam mercadorias de Lages à Desterro. Os campos de Lages possuíam uma vasta extensão territorial, em que prevalecia o regime latifundiário baseado no comércio de gado e uma identificação regional com a economia pastoril. (WERNER, 2004).

Já bem antes de legalmente ser fundada a Colônia Nacional Angelina, por ali passavam os tropeiros lageanos que desciam para o litoral, passando por Bom Retiro, Taquaras, Mundéus, São Pedro de Alcântara até São José. Como nos Mundéus, hoje Angelina, havia uma baixada atraente e abundância de águas, era o lugar privilegiado para o pouso dos tropeiros, tanto na ida quanto na volta. (PÉRARDT, 1990, p. 36).

O planalto serrano compartilhou, assim, amplos movimentos culturais e mercantis com Angelina.

### 2.3 A COLÔNIA NACIONAL ANGELINA

O autor Walter Piazza, em sua tese de livre docência, afirmou que Santa Catarina foi um “laboratório de experiências colonizatórias”. À época das instalações das referidas colônias na Grande Florianópolis ainda havia várias discussões<sup>23</sup> a respeito do tipo ideal de imigrante para os projetos de colonização.

Dentro desse contexto, o presidente da província no ano de 1860, Francisco Carlos de Araújo Brusque, teve a intenção de instalar uma colônia composta por nacionais com o intuito de transferir parte da população que havia no litoral e de ocupar as terras no interior (PIAZZA, 1982). Conforme Relatório do Governo da Província de Santa Catarina após receber a autorização do governo imperial para criação da colônia, que deveria ser essencialmente agrícola, o presidente delegou diversos levantamentos a fim de encontrar um local favorável a ser escolhido que deveria reunir “uma porção de terreno que reunisse a fertilidade do solo a proximidade de um mercado regular, para estabelecer o núcleo de colonos nacionais” (SANTA CATARINA, 1860).

A colônia Nacional de Angelina foi fundada em 1860, próximo ao rio Garcia (Bacia do Rio Tijucas) e o caminho de tropas com terrenos de 220 metros de frente x 1.430 fundos perfazendo em média 30 hectares (MATTOS, 1917) também se enquadra no sistema *Waldhufendorf*. O agricultor desenvolvia uma policultura com sistema de rotação de terras primitivo, caracterizado pelo predomínio de queimadas e relativo isolamento.

Conforme já mencionado, o caminho ligava o litoral e o planalto onde eram transportados “carne verde, o charque, queijo, mel, cereais, farinha, açúcar, frutas, melado, cachaça, além dos importados” (WERNER, 2004, p. 223). Nessas trocas comerciais, o Queijo Serrano descia da vila de Lages - centro regional de criação de gados com vastos campos – e a sua presença também pode ter impulsionado a produção do queijo local, o Queijo Colonial, através do compartilhamento de práticas culinárias.

Nos Relatórios da Província de Santa Catarina da década de 1870, as exportações<sup>24</sup> já continham a manipulação de produtos de origem animal. Nas propriedades não havia espaço para a pecuária em grande

---

<sup>23</sup> O artigo de Bissigo (2009): “O projeto colonizador brasileiro e a colônia nacional Angelina” descreve um pouco as discussões sobre a escolha do imigrante e mão de obra ideal.

<sup>24</sup> Vendas externas para outras regiões do país (HÜBENER, 1981)

escala, mas todos possuíam algumas vacas leiteiras, gado, porcos e galinhas, de modo que a lavoura e a criação de animais se encontravam no mesmo estabelecimento agrícola (SANTA CATARINA, 1867). Sendo que, a introdução do gado crioulo foi difundida através dos tropeiros (CRUZ, 2008, p. 37).

Segundo Campos (2013) a maior expansão da produção de gado leiteiro em pequenos espaços e a inclusão de suínos são elementos que faziam parte do cotidiano da população de origem germânica na região. A criação de bovinos e suínos desempenhou um papel importante para diversificar a produção, através da fabricação de queijo, banha e manteiga (CORRÊA, 1999), e na composição da alimentação dos colonos como fonte de proteínas.

A ocupação e a instalação do núcleo foi árdua devido aos fatores naturais e econômicos desfavoráveis aos quais os colonos foram submetidos. A geografia do local, como na maioria das colônias na Grande Florianópolis, incluía encostas íngremes, mata fechada e solo pedregoso. A produção para subsistência era necessária e, apesar de estar instalada às margens do caminho de tropas, a “estrada pouco auxiliou na ampliação da produção de manufaturas alimentares (roschas, pães, queijos, embutidos, farinhas, etc.), tendo em vista as condições de encarecimento, demora e precariedade no transporte em tropas de mula” (CRUZ, 2008, p. 28). Apesar de próximo do mercado da Capital, a má qualidade das estradas criava um distanciamento, que manteve por muito tempo o caráter artesanal dos produtos originários da colônia.

O próprio comércio a nível provincial não foi propício, já que Santa Catarina teve um crescimento lento de sua economia durante o Império, dependente que era do mercado do Rio de Janeiro.

O escoamento da produção da colônia acompanhou o desenvolvimento urbano de Florianópolis e houve relativo aumento de demanda local devido ao crescimento demográfico e pelas melhorias dos acessos como as estradas de rodagem e a construção da ponte Hercílio Luz. Conforme Relatório da Província de Santa Catarina (1860), excetuando os engenhos de farinha e a atividade pesqueira, pouco era produzido na cidade de Florianópolis, sendo seu mercado abastecido pelas “colônias de São José”.<sup>25</sup>

No relatório de 1877, o Presidente da província assim refere à colônia Angelina: “Como é sabido, dali, de Theresopolis e Capivary é que vem o abastecimento semanal ao mercado da capital” (MATTOS, 1917).

---

<sup>25</sup> Até meados do século XX, os atuais municípios de Angelina, Rancho Queimado e São Pedro de Alcântara pertenciam ao município de São José.

A pequena, mas diversificada produção da colônia por algum tempo contribuiu com o abastecimento doméstico da área de influência da capital. A Colônia Nacional de Angelina foi paulatinamente se integrando à província e, posteriormente, ao estado de Santa Catarina, sendo elevada à categoria de município em 1960. A produção de Queijo Colonial esteve sempre presente nas pequenas propriedades rurais da colônia e do município, e no século XX, foi utilizada como tema de festa oficial do município, a “Festa do Queijo e do Mel” que ocorre todo mês de abril.

Figura 4 – Cartaz da 22ª Festa do Queijo e do Mel em Angelina.

**22ª Festa do Queijo e do Mel**

**17 de ABRIL**

**Angelina-SC**

**4ª Festa das Comunidades**

**Sábado 16 Pré-evento**

20h - Escolha da Rainha e Princesas da Festa  
21:30h - Animação com LUIZ & ELIANE

**Domingo 17**

10h - Missa Festiva na Igreja Matriz  
12h - Almoço Festivo com gastronomia típica das comunidades  
13h - Desfile e Apresentações Culturais  
13:30h - 3º Encontro de Grupos de Danças Alemãs  
15h - Show Banda Angel  
16:30h - Show Top Banna

**Banda Angel e TopBanna**

Realização: **Parceria:** **Apoio Patrocínio:**

Fonte: Prefeitura municipal de Angelina (2017).



### 3 A PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL EM ANGELINA

#### 3.1 A PECUÁRIA E O SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL

A paisagem mais comum nas propriedades rurais do município é composta por áreas de preservação permanente entremeadas com pastagens para criação extensiva de vacas (figura 5).

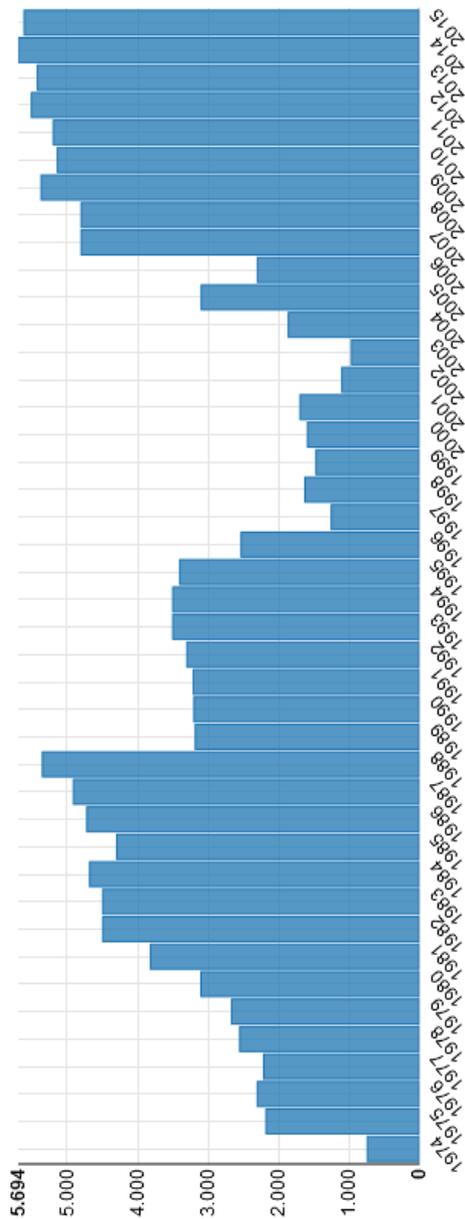
Figura 5 – Paisagem da pecuária de Angelina.



Fonte: Disponível em: <http://www.mfrural.com.br>. Acesso em 10 de jan. 2017.

O fato de que a geografia do município é composta por vales íngremes dificulta o desenvolvimento de uma pecuária e ajuda a definir suas características. Os rebanhos são de tamanho reduzido, mantidos em pequenas propriedades familiares e cuja permanência na economia atual é justificada pela renda regular obtida com a ordenha das vacas para produção de leite e queijo. Cabe salientar, que este rebanho, assim como a contagem à nível nacional, teve um aumento substancial a partir da ampliação de créditos ao pequeno produtor possibilitado pelo Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, a partir de 2003, como demonstra o gráfico 1.

Gráfico 1 – Série histórica do número de cabeças vacas para ordenha em Angelina.



Fonte: IBGE - Pesquisa Pecuária Municipal (2015).

A maioria dos produtores não possui uma raça de gado específica, compondo um rebanho misto. Em algumas propriedades encontramos raças mais especializadas na produção leiteira, principalmente Jersey, que segundo os produtores são as mais aptas ao relevo íngreme das propriedades.

Figura 6 – Gados.



Fonte: Silvério L. Soligo (20080).

A ordenação da propriedade ocorre de um modo que as lavouras estão localizadas nas partes mais planas do terreno, enquanto o gado está solto nas encostas. Os produtores tentaram introduzir o piquete para separar o gado da lavoura, mas não foi uma alternativa viável, pois o gado solto retorna sozinho ao estábulo, e dessa nova forma, o produtor teria que subir as encostas para pegar o gado ao final do dia tornando a atividade mais dificultosa. Se observarmos a figura 5 (p.38) e compararmos com a figura 3, da sessão 2.1 (p.28), nota-se que houve pouca alteração na estruturação pastagem/lavoura à época da descrição do geógrafo alemão Léo Waibel no século XX.

As ordenhas são feitas todo dia pela manhã e em algumas situações à noite. A ordenha é considerada uma responsabilidade do homem, embora a mulher sempre auxilie. Poucas propriedades possuem ordenhadeira mecânica, a maioria possui o equipamento simples, com

quatro teteiras, que permite a ordenha de uma vaca por vez, ou praticam a ordenha manual (figura 7).

Figura 7 – Estábulo e ordenhadeira mecânica.



Fonte: Acervo da autora (2016).

As famílias queijeiras visitadas nas saídas a campo do presente trabalho, possuíam em média de doze a quinze vacas para ordenha e quatro a cinco hectares de pastagem. Essas vacas são brincadas, mas o cuidado veterinário no rebanho é feito por um ou dois produtores com mais conhecimento e experiência no município, pois não há visitas de médicos veterinários dos órgãos de extensão e inspeção nas propriedades.

A produção do queijo em si é trabalho das mulheres, que aprenderam o modo de fazer com suas mães e avós. Esse modo de fazer possui baixo custo de produção, em função de seu processo simples de manufatura e insumos, sendo composto basicamente de leite, sal e o coalho.

Para início do processamento do queijo, o leite, recém-ordenhado é filtrado, em uma peneira apropriada e transferido para uma panela e acrescido de sal e coalho. Quando o leite foi refrigerado, de uma ordenha do dia anterior, ele é aquecido até 30°C, somente nesse caso, pois uma fervura do leite ou possível pasteurização modificaria estruturalmente o sabor final do queijo. A quantidade de sal depende da tradição das comunidades/povoados. Segundo o atravessador, o queijo das comunidades “mais alemãs” são mais salgados por gosto das mesmas. Após o período de coagulação, o leite é talhado (cortes da coalhada) para que o soro se separe da massa. Na transferência da massa para a fôrma, as queijeiras utilizam panos brancos apropriados para esse fim. A posterior prensagem manual da massa, envolta nos panos, é feita para acelerar o processo de expulsão do soro, antes que os queijos comecem a curar. Depois de retirado da prensa, o queijo é maturado entre cinco a doze dias, podendo esse tempo ser expandido conforme a preferência do grau de maturação.

Apesar do processamento simples, a produção do queijo requer tempo e dedicação, principalmente nas etapas de dessoragem, onde ocorre a retirada do soro através de técnicas manuais.

Todo esse preparo ocorre nas cozinhas das propriedades (figura 8) com o uso de utensílios de madeira (queijeira, prensa, fôrma, etc.), embora estejam gradualmente substituídos por outros materiais como inox ou polipropileno.

Figura 8 – Cozinha.



Fonte: Acervo da autora (2016).

Entretanto, os produtores explicaram que em relação à fôrma, por exemplo, preferiram voltar às antigas de madeira (figura 9), pois notaram diferença na maturação do queijo. Nesse caso, Cruz (2012, p. 141) defende que diversas pesquisas atestam a segurança do uso das tinas de madeira:

A ausência de patógenos é explicada pela inabilidade de essas bactérias aderirem ou sobreviverem nos biofilmes, especialmente pela acidez ali presente, mas também pela competição por nutrientes, pela temperatura da massa, que, por aquecimento, é elevada a 40°C, e, ainda, pela possibilidade de haver produção de bacteriocinas dentro do biofilme

A única mudança no preparo do queijo com relação a seus antepassados, e positivamente aceita, é com relação ao uso do coalho industrial. O coalho pronto torna a produção mais prática, e, segundo as produtoras, pouco altera o sabor em relação ao antigo coalho biológico, feito a partir de estômago do gado.

Figura 9 – Prensa de madeira.



Fonte: Acervo da autora (2016).

O Queijo Colonial de Angelina possui, assim, uma massa semidura e semigorda, não cozida ou semicozida (exceção) e prensada, sem uso de conservantes e corantes. Suas qualidades organolépticas estão associadas a este modo de fazer artesanal e às características geográficas. A altitude um pouco mais elevada de Angelina (450m em relação ao nível do mar) em comparação aos outros municípios da região amenizaria o clima quente e conforme fala do atravessador: “quanto mais pra Serra, melhor o queijo” (Atravessador 1). O uso de pastagem natural e nativa para alimentação do rebanho e a criação do gado solto conferem um leite de qualidade, além da vacinação em dia feita pelos próprios produtores. Nas falas das queijeiras é destacada a preocupação e o capricho da produção que “*tem que ter higiene direitinho*”<sup>26</sup> (Queijeira 1).

---

<sup>26</sup> A presente pesquisa não possui como objetivo específico a avaliação das questões sanitárias referentes à produção artesanal do queijo. Podemos, entretanto, destacar a necessidade de apoio aos pequenos produtores (em relação às boas práticas de manipulação de alimentos para os produtores que não agem com essa preocupação), além da implementação de normas e legislações que se adequem à especificidade do processamento artesanal. Deve-se levar em consideração todo o mundo de saberes incorporado ao longo dos anos pelos produtores e também, as recentes pesquisas científicas que

Figura 10 – Queijo Colonial em período de maturação.



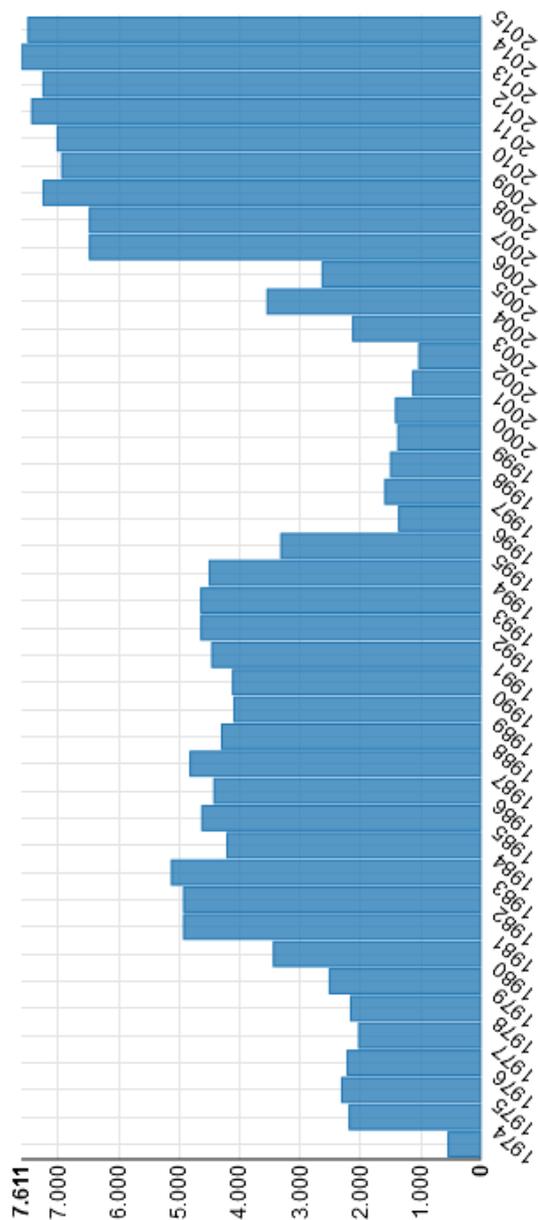
Fonte: Acervo da autora (2016).

Em uma das famílias encontramos instalações maiores e mais organizadas para coleta de leite. Esses produtores, em conjunto com outros da comunidade, foram contemplados com crédito para aquisição de tanques de resfriamento de leite e ordenhadeiras pelo programa SCRural Laticínios. Segundo fala do técnico agrícola do município, está se desenvolvendo uma bacia leiteira na região (gráfico 2).

---

comprovam e reafirmam essas questões, como, por exemplo, em relação a não pasteurização do leite ou ao uso de utensílios de madeira no preparo do queijo. Para Cruz (2012, p.116) “essa disjunção entre os regulamentos e a produção de alimentos tradicionais, realizada em pequena escala, é marcada não apenas pelo custo para alcançar estrutura que atendam às exigências e pela burocracia envolvida, como também – e não raro – pelo fato de que os conhecimentos e práticas de pessoas que processam ou manipulam alimentos tradicionais e artesanais não são considerados, uma vez que, no que se refere a replicação do conteúdo de manuais e cursos, a questão central é ensinar o modo “correto” – e considera-se que haja apenas um – de processar alimentos.”

Gráfico 2 – Série histórica da produção de leite em Angelina. Unidade de medida: mil litros.



Fonte: IBGE - Pesquisa Pecuária Municipal (2015).

No entanto, a família visitada não trabalha com beneficiamento do leite, pois o caminhão de coleta não consegue alcançar a propriedade devido às precárias condições das estradas. Nesse caso, a produção de queijo permanece, apenas, devido à impossibilidade da venda direta de leite. No relato da família, a preferência pela produção do leite está relacionada com a facilidade de formalização dessa produção, resultando em um maior faturamento. Quando questionados sobre uma situação hipotética onde a produção de queijo colonial e o beneficiamento do leite fossem formalizados e recebem o mesmo apoio de instituições públicas, a família, e em especial, a queijeira, relata que daria preferência pela produção de queijo como fonte de renda principal da propriedade. O próprio atravessador, que possui contato direto com uma grande quantidade de famílias queijeiras, reafirmou a preferência das famílias pela produção do queijo.

Figura 11 – Instalações para beneficiamento do leite.



Fonte: Acervo da autora (2016).

Figura 12 – Ordenhadeira.



Fonte: Acervo da autora (2016).

Historicamente, a produção de queijo colonial luta contra as adversidades do meio, especialmente marcadas pelo relevo, e sua permanência deve-se mais às dificuldades de trânsito e acesso às propriedades e áreas de pastagem que à universalização de sistemas de manejo e técnicas de elaboração modernos.

Apesar do esforço e dedicação diários requeridos, das dificuldades e inseguranças para escoamento da produção, as famílias queijeiras relatam um sentimento de orgulho perante o saber fazer e o produto. Elas relacionam esse sentimento ao fato que a prática foi repassada de geração em geração e auto reconhecem o modo de produzir como uma tradição do município de Angelina. Reiteramos assim, que os valores simbólicos associados à produção artesanal do queijo mantêm-se vivos entre os produtores.

Figura 13 – Queijos coloniais para venda



Fonte: Acervo da autora (2016).

### 3.2 DADOS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO NO MUNICÍPIO

Segundo o Censo Agropecuário de 2006 do IBGE, a maior parte dos estabelecimentos agropecuários do município de Angelina está organizada em minifúndios nos moldes da agricultura familiar<sup>27</sup>, onde a produção, a gestão e/ou a propriedade são ligados à família. Esta informação estatística sugere um importante contexto cultural na produção do Queijo Colonial de Angelina, conforme será discutido no capítulo 4.

A produção da agroindústria familiar em Angelina não alcança números exorbitantes no Censo (tabela 1). Dos produtos beneficiados apenas a farinha de mandioca e o queijo/requeijão alcançaram a quantidade mínima estabelecida (mil litros ou uma tonelada) e foram contabilizados na pesquisa do IBGE

---

<sup>27</sup> A definição de agricultura familiar utilizada pelo Censo Agropecuário (IBGE, 2006) está baseada na Lei nº11. 326, de 24 de julho de 2006.

Tabela 1 – Produtos da agroindústria familiar em Angelina.

<b>Produto</b>	<b>Quantidade</b>
Cachaça (mil litros)	-
Arroz em grão (toneladas)	-
Creme de leite (toneladas)	-
Doces e geleias (toneladas)	-
Farinha de mandioca (toneladas)	35
Manteiga (toneladas)	-
Melado (mil litros)	-
Pães, bolos e biscoitos (toneladas)	-
Polpa de frutas (toneladas)	-
Queijo e requeijão (toneladas)	154
Embutidos (toneladas)	-

Fonte: IBGE. Censo Agropecuário (2006).

No Censo Agropecuária de 2006, o IBGE também estabeleceu uma classificação dos estabelecimentos da agricultura familiar segundo o grau de especialização. A tabela 2 apresenta a classificação para as produções de queijo e requeijão no município de Angelina.

Tabela 2 – Estabelecimentos da agroindústria familiar que produzem queijo e requeijão em Angelina.

<b>Grau de especialização do estabelecimento</b>	<b>Unidades</b>
Muito especializado	-
Especializado	75
Muito diversificado	14
Diversificado	101
Não identificado	-
Total	190

Fonte: IBGE. Censo Agropecuário (2006).

Quando o queijo não é produzido na cozinha, as instalações também são bem simples, como toda a estrutura das propriedades, que contam sempre com outras atividades agrícolas, sendo o grau de especialização diversificado, conforme a classificação do IBGE.

Cabe aqui o apontamento que a pesquisa censitária do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE caracteriza-se por entrevistas aos produtores sendo passível de discordâncias. Sabe-se que uma parcela dos produtos agropecuários da agricultura familiar é vendida através do

mercado informal por não atenderem especificações das normas legislativas conforme será abordado em diante. Acreditamos que, por receio dos produtores, esses números não são condizentes com a realidade.

Quanto à produção de queijo esses dados podem ser ainda mais inconsistentes, já que encontramos uma grande presença desses produtos em feiras locais, nos sacolões, na CEASA e nas feiras urbanas.

Tabela 3 – Produção, venda e valor da produção de queijo e requeijão, segundo indicadores da agricultura familiar em Angelina – MDA.

Número de informantes	172 (unidades)
Quantidade produzida com matéria-prima própria	154 (toneladas)
Quantidade produzida com matéria-prima adquirida	- (toneladas)
Quantidade vendida	154 (toneladas)
Valor da produção	648 (mil reais)

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário (2006).

Nas visitas realizadas para confecção da presente pesquisa podemos visualizar a importância que assume a produção artesanal de queijo para as famílias rurais. Conforme relato dos produtores, nas famílias queijeiras a renda do queijo compõe a maior parcela do orçamento na propriedade: *“o queijo é um produto que entra dinheiro toda semana”* (Queijeira 2). As queijeiras relatam que todas as famílias produzem queijo, mesmo nas propriedades em que a renda principal vem, por exemplo, das hortaliças (maior produção do município), todos têm três ou quatro vacas para ordenha.

Quando conversamos com técnicos agropecuários, o discurso é outro. Em suas falas, garantem que a produção de Queijo Colonial *“está se perdendo”* (Técnico Agrícola 1), que a mesma tem diminuído drasticamente e prevê que as famílias queijeiras darão preferência a venda de leite. Essa postura pessimista em relação à produção artesanal do queijo, pelos próprios técnicos da área, parece mais uma invisibilização pautada nas mudanças impostas por todo um quadro de *“consequências sociais desfavoráveis no meio rural”* (PREZOTTO, 2002, p. 1) do que por uma análise empírica. Isso porque, as famílias queijeiras relatam que há pouco ou nenhuma visita a campo desses órgãos nas propriedades do município.

## 4 A CONSTRUÇÃO SOCIAL DO MERCADO

Ainda que a produção artesanal do Queijo Colonial caracterize-se pela informalidade, a mesma se mantém presente no mercado consumidor através de relações de proximidade e confiança que legitimam a qualidade desse alimento. Para compreender essas relações, utilizaremos o contexto de construção social do mercado.

A ideia de construção social dos mercados tem sido uma dos principais estudos utilizados pela sociologia econômica, novo ramo da sociologia que busca compreender os elementos sociais da economia e do mercado. Swedberg (2004, p. 7) esclarece que a “sociologia econômica pode ser definida de modo conciso como a aplicação de ideias, conceitos e métodos sociológicos aos fenômenos econômicos – mercados, empresas, lojas, sindicatos, e assim por diante”. Essa abordagem teórica surge no final do século XX, na qual autores como Durkheim, Weber, Simmel e Veblen defendem que a economia não está alheia a relações sociais, como uma clara reação a hegemonia da teoria econômica marginalista (RAUD-MATTEDI, 2005).

Abramovay (2004, p. 2 e p. 24) defende:

O estudo dos mercados como estruturas sociais enraíza os interesses dos indivíduos nas relações que mantêm uns com os outros e não supõe um maximizador abstrato, isolado, por um lado, e a economia, por outro, como resultado mecânico da interação social. (...) Mercados devem ser estudados sob o ângulo institucional, sociológico, histórico, como construções sociais.

Nesse contexto, as análises sociológicas dos mercados, que insistem na dimensão socializadora da relação mercantil, trouxeram importantes colaborações para a presente pesquisa. Os mercados construídos e acessados pelos pequenos produtores de queijos de Angelina, para escoamento e comercialização de sua produção, não poderiam ser completamente compreendido mediante uma perspectiva puramente econômica, pois as relações sociais construídas historicamente por esses agentes são importantes para essa análise.

## 4.1 INFORMALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DO QUEIJO

Mior e Wilkinson (1999, p. 32) esclarecem acerca da informalidade:

O setor informal distingue-se do ilegal pelo fato de seus produtos não serem proibidos, como no caso de drogas ou contrabando. Trata-se de uma atividade cujos processos de produção não se enquadram nos padrões de regulação vigentes. Isto pode se referir às relações de trabalho (sem carteira, trabalho infantil), às instalações (sem alvará) ou às normas técnicas de produção (não adequação ao regulamento industrial e sanitário).

Ainda segundo os referidos autores, as ações do setor informal que ferem os direitos dos cidadãos e dos consumidores como, trabalho infantil ou a manipulação de produtos contaminados, não são passíveis de defesa, embora, compreenda-se que muitas categorias ainda não são bem esclarecidas tanto ao poder público (onde se insere o trabalho infantil na produção familiar?) e quanto ao produtor (pode não ter o conhecimento e as ferramentas necessárias para trabalhar a questão sanitária). O setor informal é definido por normas reguladoras do Estado, o saber fazer do Queijo Colonial possui características específicas de produção que não cumprem o padrão de qualidade industrial das normas reguladoras.

O atendimento irrestrito às exigências das normas e legislações modificaria substancialmente o produto, visto que atendem a um parâmetro industrial e não são próprias para as especificidades da produção artesanal. O alto custo da construção de instalações com características específicas em termos de infraestrutura (cozinha industrial separada da cozinha doméstica) também caracterizam um empecilho. Como as famílias não conseguem alcançar o sistema de normas, o setor informal é designado como a via de escoamento. Além dessas condições há um amplo e longo processo de transformações espaço-temporais que impactaram nesta produção e na constituição de sua informalidade conforme segue.

### 4.1.1 Mudanças nos sistemas de engenharia

Da segunda metade do século XIX até o início do século XX, a conjuntura econômica região da Grande Florianópolis estava organizada conforme segue.

As colônias de povoamento da região, concomitante com a atividade tropeira, supriam as necessidades da capital com uma diversificada produção agropecuária. O comércio portuário de Desterro (atual Florianópolis) e o entreposto de São José configuraram como um dos principais mecanismos de crescimento econômico regional através do comércio de exportação-importação.

Não havia, entretanto, um protagonismo econômico, pois embora tenha desenvolvido sua própria divisão social do trabalho, a Grande Florianópolis estava subordinada à Praça do Rio de Janeiro. (HÜBENER, 1981).

Assim, já no início do século XX há o aparecimento de uma pequena burguesia comercial<sup>28</sup>, fruto da ascensão do comércio portuário de Florianópolis/São José e de comerciantes das colônias de povoamento da região. Essas diferenciações sociais impulsionaram uma dinâmica urbana que, associadas ao planejamento nacional, vão alterando as características até então predominantes da pequena produção mercantil.

A região da Grande Florianópolis acompanha a esfera nacional, onde fatos históricos anteriores, como a abertura dos portos de 1808, Independência política do Brasil em 1822, além da Proclamação da República em 1889, são elementos inseridos no processo de aprofundamento das relações capitalistas no Brasil do século XX. (RANGEL, 1981).

Com a subida de Vargas ao poder (1930-1945) estas relações capitalistas se aceleraram, sendo estabelecido o planejamento estatal como forma de incentivar o crescimento econômico através da elaboração de planos de desenvolvimento. Em todo território foram iniciados investimentos nos órgãos de regulamentação, de controle e de fomento e nos sistemas de energia e de transportes, como forma de integrar o território nacional.

---

<sup>28</sup> Como exemplos da burguesia comercial formada a partir de uma origem rural na região da Grande Florianópolis temos: as “Empresas Koerich” do ex-vendista Eugênio Raulino Koerich - Colônia Santana (São José), “Supermercados Imperatriz” de Vidal Procópio Lohn que possuía uma venda de secos e molhados em Santo Amaro da Imperatriz, a “AM Construções” construtora de Antônio Hillesheim vindo de Águas Mornas entre outros. Destacamos ainda, o caso do comerciante José Nitro da Silva, angelinense que fundou em 1967 a “Casas da Água”, especializada na comercialização de materiais para construção e eletrodomésticos. Atualmente, com 16 lojas, está entre as grandes empresas do setor varejista catarinense.

Estando diretamente ligada ao desenvolvimento de Florianópolis, a Colônia Nacional de Angelina é elevada a distrito de São José em 1891 e a categoria de município em 1961.

A urbanização e o processo desenvolvimentista demandam maiores investimentos em infraestrutura. Assim, por possuir condições naturais adequadas e seu estreito relacionamento com a capital, ocorre em 1963 a instalação de uma usina hidrelétrica em Angelina. Denominada de Usina Garcia, tem seu potencial inicial de 9.600 kW de capacidade instalada, utilizados no abastecimento do litoral catarinense, em paralelo com a Termoelétrica de Capivari. (CELESC, 2017). A potência instalada era suficiente para o fornecimento de energia elétrica à região de Florianópolis, assim como o atendimento da demanda em outras.

Sobre a implantação da hidroelétrica, Rocha e Marimon (p.66, 2011) descrevem que

A instalação de uma Usina, na época, era vista pela população como uma fonte de emprego e renda, pelo contingente de pessoas contratadas para trabalhar na construção, operação e manutenção da Usina. Porém, a população da localidade diminuiu devido às desapropriações e desmantelamento da vila operária - atualmente desabitada - que fora erguida próximo à usina, quando de sua construção.

A instalação da usina elétrica sobre o rio Garcia (Tijucas) trouxe a necessidade de melhoria nas vias de acesso a Angelina.

Somente oito décadas após a sua fundação, quatro no século passado e quatro neste, foi o tempo de espera, para que Angelina tivesse melhores vias de comunicação. Por um feliz acaso foram concretizados os planos do Governo do Estado de construir em Angelina uma usina elétrica sobre o rio Garcia. Como a execução de tal plano implicava em grande movimentação de materiais e homens vindos do litoral, a estrada Angelina-Florianópolis foi preparada para receber o tráfego mais pesado. (PERARDT, 1990, P.76).

Entretanto, a SC-281 permanece sem asfaltamento até os dias atuais. Houve a implantação das rodovias BR-101 (sentido norte-sul) e BR-282 (vale do rio Cubatão) nas décadas de 1960/70.

Deste modo, as melhorias nas vias de ligação entre Angelina e o principal centro consumidor do estado, alavanca a produção agropecuária, pois seu escoamento estava relativamente facilitado. A maior parcela desta produção é direcionada a Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S. A (CEASA/SC).

As Centrais de Abastecimento foram criadas em todo o território nacional no contexto de modernização da agricultura. Como o processo de industrialização se intensificou, tendo o estado como principal incentivador, a urbanização acelera-se, consequência de um aprofundamento da divisão social do trabalho, há o aumento considerável da demanda por produtos agrícolas e de matéria prima.

Em alguns países do centro do sistema, o período pós-guerra foi caracterizado por uma crise no abastecimento alimentar, gerando a necessidade de autossuficiência agrícola dos países periféricos. Estes tornam-se o foco da produção agrícola para abastecimento do mercado mundial, nos ditames da dinâmica e interesses do capital. Todo esse contexto gerou transformações na estrutura de comercialização dos produtos agrícolas brasileiros. O Estado brasileiro passa a adotar então um modelo centralizador e planejado para comercialização de seus produtos, as centrais de abastecimento.

A CEASA/SC é fundada em 1976, na cidade de São José. Estrategicamente localizada, propícia infraestrutura física e logística para os produtores rurais, comerciantes e atacadistas de produtos alimentícios, fornecendo abastecimento para o acelerado processo de urbanização da Grande Florianópolis. Posteriormente, com a melhoria das SC-281 (Angelina-São José) e da própria BR-101, muitos produtos de Angelina são transportados para outros centros consumidores além da CEASA/SC.

Figura 14 – Pavilhão “A” da CEASA/São José.



Fonte: Acervo da autora.

Anexado ao projeto de políticas do Estado para a Agricultura, foi implantada a extensão rural em Santa Catarina no ano de 1956 criando várias estratégias de educação para os agricultores com o objetivo de formar uma cultura que levasse a prática o uso de insumos e equipamentos agrícolas. Os acordos firmados entre a Secretaria da Agricultura, a Federação das Associações Rurais de Santa Catarina e o Escritório Técnico de Agricultura possuíam como finalidade usar os métodos de extensão agrícola, genética animal, economia doméstica e crédito para aumentar a produtividade, ligados a lógica do pacote da Revolução Verde

(processo de modernização da agricultura e pecuária). Sobre estas políticas Zanin (2011, p. 16) destaca que

No espaço de produção aparecem instituições de fomento e de extensão rural, os quais foram os responsáveis pela especialização e abastecimento da urbe Florianopolitana, porém esse novo arranjo regional gerou a segregação espacial da produção colonial de queijos e embutidos, os quais sempre estiveram presentes na PPM germânica, porém hoje, devido a ilegalidade, a produção colonial sobrevive em propriedades rurais localizadas em áreas bastante isoladas.

O período técnico e o técnico científico informacional são caracterizados pelas alterações de base técnica e nas infraestruturas (transporte, energia elétrica, telefonia, informática, etc.), que atreladas aos discursos de modernização e desenvolvimento, foram reduzindo a distância tempo-espaço. Entretanto, os mesmos sistemas de engenharia são utilizados de maneira diferente e seletivamente na medida em que a força de mercado não é a mesma e a dimensão espacial não é idêntica, variando com a capacidade de cada qual para transformar em fluxo as massas produtivas. Desenvolvem-se circuitos produtivos e círculos de cooperação como forma de regular o processo seletivo e assegurar a realização do capital (SANTOS, 2013, p. 121).

Assim, acompanhando tal conjuntura e inserido numa divisão social do trabalho mais ampla, o circuito produtivo da região da Grande Florianópolis foi alterando sua configuração. As novas infraestruturas propiciaram o aumento da produtividade e ampliaram a capacidade de circulação das mercadorias atendendo as demandas do crescimento urbano e mercados externos. Porém, as modificações, inovações e novas infraestruturas não atingiram, ou não foram absorvidas, homoganeamente por todos os espaços e, principalmente, todos os agentes.

#### **4.1.2 Mudanças no sistema produtivo agrícola**

O quadro de informalidade da produção artesanal do queijo está inserido no amplo processo de troca das atividades rurais por atividades industriais (GOODMAN; SORJ; WILKINSON, 1990). Esse processo, integrado dentro do desenvolvimento capitalista, procura aumentar substancialmente a produtividade e tornar a atividade agropecuária mais

rentável e competitiva, através de modernizações e inovações industriais, desde o uso de fertilizantes químicos a mecanização da agricultura.

O capital constante que, antes, era um apanágio das cidades, sobretudo naquelas onde se concentrava a produção industrial, passa, também, a caracterizar o próprio campo, na forma de implementos, fertilizantes e inseticidas, máquinas e sementes selecionadas (SANTOS, 1988, p. 16).

Goodman, Sorj e Wilkinson (1990) esclarecem que, o movimento de “industrialização” da agricultura iniciou com a apropriação parcial e descontínua do trabalho e da produção rural refletindo em uma crescente proporção de valor agregado e na origem dos capitais agroindustriais. A moderna produção alimentar permitiu o aumento da capacidade produtiva agrícola acompanhando o crescimento da demanda demográfica. Em 1960, um pacote de mudanças caracterizado pelo intenso processo de inovações tecnológicas, genéticas e biológicas na agricultura e pecuária definiu a chamada “Revolução Verde”. A Revolução permitiu transpor a dependência dos ciclos naturais, mesmo que não completamente, propiciando a produção capitalista do sistema agroalimentar. Porém, os avanços tecnológicos são inacessíveis aos pequenos produtores e reprimem o mercado artesanal, restando a esses produtores a circulação informal. O mercado privilegia o produto industrial e marginaliza o produzido artesanalmente.

Quando se encontra sem perspectiva de futuro, a população rural migra para a cidade. Com o desestímulo da produção rural, a falta de crédito e a substituição da mão de obra humana, aprofunda-se um grave dilema social:

A intensificação da divisão social do trabalho implica reduzir o trabalho da família camponesa ao trabalho agrícola, com atividades voltadas para o mercado aumentando sua participação na jornada familiar de trabalho. Do ponto de vista econômico estamos diante de um processo progressista, pois aumenta a potência das forças produtivas e possibilita a introdução de relações de produção mais avançadas. Mas, do ponto de vista social, ele cria problemas. Ao destruir o complexo rural, a economia gera um excedente estrutural de mão de obra não absorvível pelo sistema (RANGEL, 2005, p. 32).

O êxodo rural<sup>29</sup> é marcante onde, os mais jovens, principalmente, não veem estímulos para permanecer na área rural, pois mesmo que exista trabalho na propriedade, ele não garante renda fixa.

Assim, o caráter industrial da agricultura capitalista no país possibilitou a produção em grande escala das culturas cuja obtenção de preços altos no mercado garantiam lucro certo para esses empreendimentos. O Estado atuou estimulando e regulamentando esses setores competitivos, deixando praticamente abandonados aquelas culturas que têm se constituído, historicamente, na alimentação básica dos trabalhadores brasileiros (OLIVEIRA, 1999 apud SULZBACHER; DAVID, 2008, p. 17).

Essas mudanças estruturais acabaram por atingir diretamente as produções artesanais, principalmente de origem animal, pois resultaram em grandes imposições de normas sanitárias e de infraestruturas.

Cabe lembrar que estas legislações sofreram influências diretas de políticas de regulamentação do comércio internacional (Banco Mundial, Fundo Monetário Internacional e Organização Mundial do Comércio). Foi no período pós-guerra, que o comércio internacional obteve um grande impulso graças à institucionalização das relações econômicas internacionais e a estabilização do sistema monetário internacional. A participação dos países em desenvolvimento nas exportações aumentou devido o processo de industrialização dos mesmos.

#### **4.1.3 Mudanças nos parâmetros de qualidade**

No contexto de aumento das exportações do período pós-guerra, o Brasil para se adequar aos padrões de qualidade do comércio internacional, aprovou em 1950, a Lei nº 1.283 (BRASIL, 1950) que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Ao Ministério da Agricultura coube à competência relativa à fiscalização, regulamentação e normatização destes produtos, através do Serviço de Inspeção Federal – SIF. O controle de inspeção sanitária dos produtos de origem animal adotou padrões internacionais de qualidade estabelecidos pela *Food and Drug Administration* - FDA e comissão do *Codex Alimentarius* visando a segurança no preparo, no transporte e na

---

<sup>29</sup> Como exemplo desta “fuga” do meio rural, a população de Angelina tem se transferido para municípios próximos como Florianópolis, São José e Palhoça, onde se concentram o setor terciário. A população de Angelina contava com 7.555 habitantes, em 1970, e 5.250 habitantes, em 2010, segundos dados do Censo Demográfico/IBGE.

distribuição dos produtos. Conforme pontuam Wilkinson e Mior (1999), até este momento não existia produção informal de produtos de origem animal, pois não havia regulamentação dos mesmos.

Não houve, entretanto, normatizações que contemplassem as necessidades e especificidades das pequenas produções, toda e qualquer produção alimentícia de origem animal deveria atender às exigências de um parâmetro industrial.

Nos anos 90, acentua-se a pressão do poder público por diversas adequações sanitárias devido à ampla abertura de mercado nacional estimulada pelo neoliberalismo. De acordo com Wilkinson e Mior (1999, p. 30)

Um conjunto de fatores nos anos 90 – liberalização, desregulamentação, integração regional – estabeleceu novas condições de competitividade nestas cadeias caracterizadas por uma maior sofisticação nos padrões de demanda, pressões para a tecnificação do setor primário, combinado com a busca de economias de escala a maior controle sobre a qualidade da matéria-prima.

Especificamente na produção do queijo, a inadequação às legislações sanitárias ocorrem principalmente em relação ao processamento do leite. O Queijo Colonial é caracterizado pela sua elaboração com leite cru, recém-ordenhado, indo de encontro às normas que impõe a pasteurização do leite para sua produção. A pasteurização seria necessária para eliminar bactérias transmissoras de patógenos, mas cabe lembrar que esse processo também elimina as bactérias benéficas aos seres humanos, além de modificar consideravelmente o sabor do alimento. O Movimento *Slow Food*, uma associação internacional sem fins lucrativos que luta pela manutenção das tradições culinárias, defende que “queijos de leite cru não apresentam riscos para a saúde dos consumidores se o gado leiteiro estiver saudável e o processamento for feito em boas condições de higiene logo após a ordenha.” (SLOW FOOD BRASIL, 2012).

Em 1996, mediante a Portaria nº 146 (BRASIL, 1996), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA passou a permitir a produção sem pasteurização, mas com a exigência de um processo de maturação superior a 60 dias. O Queijo Colonial possui um período de maturação entre 15 a 20 dias, um período maior que esse inviabiliza a produção pelo extenso tempo de duração e não é adequado, pois o período de maturação maior que 60 dias refere-se a um queijo de

sabor muito forte/intenso, não característico do mercado consumidor do Queijo Colonial<sup>30</sup>.

Devido a diversas pressões políticas e sociais ao longo desse período, o MAPA publicou em 2013, a Instrução Normativa nº 30 (BRASIL, 2013), que autoriza a fabricação em um período de maturação inferior a 60 dias, desde que alguns requisitos estabelecidos (controle de brucelose e tuberculose, “boas práticas” de ordenha e fabricação) fossem atendidos. Para cumprimento dessas exigências normativas é necessário orientação e suporte aos pequenos produtores.<sup>31</sup>

A mais recente publicação federal relacionado ao tema, a Instrução Normativa nº 5/2017 (BRASIL, 2017) atende algumas solicitações das organizações em prol da produção a partir do leite cru, mas ainda há a necessidade de marco regulatório definitivo para que essas medidas alcancem os estados e municípios.

No Estado de Santa Catarina, foi aprovada, em 2015, a Lei nº 316 (SANTA CATARINA, 2015) que dispõe sobre a produção e comercialização do Queijo Serrano no Estado definido como

produto elaborado na propriedade de origem do leite, a partir de leite cru, integral e recém-ordenhado, que se obtém por coagulação enzimática do leite, por meio da utilização de coalhos industriais e, no ato da prensagem, utilizando somente o processo manual e, cujo produto final apresente massa uniforme e consistência firme, cor e sabor próprios, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição da Região Serrana de Santa Catarina. (SANTA CATARINA, 2015)

---

<sup>30</sup> Informação obtida com produtores, atravessadores e comerciantes da região da Grande Florianópolis entre o período de 2015 a 2017.

<sup>31</sup> Um detalhamento do desenvolvimento dessas legislações pode ser encontrado na leitura da dissertação de mestrado de Michelle de Medeiros Carvalho (2015) intitulada “A agroindústria familiar rural e a produção de queijos artesanais no município de Seara, estado de Santa Catarina – um estudo de caso”.

Até o presente momento, os órgãos fiscalizadores do Estado de Santa Catarina continuam apreendendo e notificando a produção de queijo de leite cru.<sup>32</sup>

Outra dificuldade empreendida por esses produtores advém da necessidade de um grande montante de investimento, necessários para a compra de equipamentos e melhorias nas instalações, além do processo burocrático de registros dos estabelecimentos e rótulos (PREZOTTO, 1999). No que concerne à legislação sanitária estadual, a Lei nº 10.670/97 e o Decreto nº 3.100/98<sup>33</sup>, que dispõe e regulamentam sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, são mais realistas quanto ao tamanho dos estabelecimentos e os procedimentos de registros no Sistema de Inspeção Estadual - SIE, embora a legislação estadual ainda esbarre na legislação federal.

A legalização das agroindústrias rurais de pequeno porte, que são uma forma dos agricultores familiares ingressarem no mercado através da transformação e do beneficiamento de matérias-primas de origem animal, depende não somente do entendimento do poder público das especificidades de sua existência quanto da contribuição direta para que o conhecimento e as ferramentas necessárias à formalidade de seus estabelecimentos e de seus produtos os alcancem. Não se exclui a importância e necessidade da fiscalização sanitária para garantir a saúde

---

<sup>32</sup> Para entender melhor como está a situação sugerimos a leitura da “Carta aberta à Vigilância Sanitária de Santa Catarina” feita pelo Grupo de Trabalho Queijos Artesanais do *SlowFood*:

<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/1115-carta-aberta-a-vigilancia-sanitaria>. Acesso em: 01 de mar. 2017.

No dia 15 de maio de 2017, o Projeto *Slow Food* Brasil compartilhou a seguinte reportagem: “Queijo Colonial Artesanal da agricultura familiar do município de Angelina/SC sendo destruído em razão de uma legislação excludente que impede a formalização dos pequenos produtores” referindo-se a apreensão, pelo órgão fiscalizador estadual, de 200 quilos de Queijo Colonial que estavam sendo transportados por um pequeno produtor de Angelina. Disponível em: <http://clubei.com/noticias/quase-200-quilos-de-queijo-sem-selo-de-procedencia-sao-destruidos-pela-cidasc-em-sjb/>.

Acesso em: 16 jun. de 2017.

<sup>33</sup> Essa Lei e Decreto são considerados como a “nova legislação sanitária catarinense” e são frutos de reflexões de diversos agentes e segmentos sociais em torno de normas sanitárias que contemplassem as pequenas agroindústrias familiares (PREZOTTO, 1999).

da população e sua segurança alimentar, contudo, a produção de Queijo Colonial, dentre outros produtos, estão sendo considerados dentro do modelo de grande escala. Dada as diferenças, o conjunto de regras e “boas práticas” impõe uma dimensão padronizada e não atentam às especificidades de cada produção.

## 4.2 A PRODUÇÃO, AS NORMAS E O TERRITÓRIO

### 4.2.1 A inclusão no mercado

Quando os processos tradicionais devem ser totalmente modificados para atender as exigências dos órgãos fiscalizadores ocorre a descaracterização do Queijo Colonial. A descaracterização implica na retirada de traços fundamentais na composição da qualidade diferenciada desses produtos.

A qualidade diferenciada da produção artesanal do Queijo Colonial de Angelina está baseada em um processo produtivo de pequena escala, ou de média escala, mas com um número de produção que possa ser atendido pela força de trabalho familiar, que não significa a inexistência de força externa de trabalho, mas que o gerenciamento, a maior parte do trabalho e o comando da propriedade estão envoltos pela família. Contempla técnicas artesanais, sem grande presença de maquinários e aditivos químicos no intuito de conservar o saber fazer local e que torne cada queijo único. Ainda assim, esse conjunto de saberes e práticas é constantemente reinventado pelas famílias e a comunidade, seja pelo surgimento de obstáculos ou a presença de novos recursos. Nesse caso, não há uma valorização da fidelidade à tradição, mas sim consagração dos processos e produtos que são importantes na estratégia de reprodução dessas famílias.

O Queijo Colonial possui características de identidade que o diferem dos industrializados, seja pelo modo de produzir, pelo sabor ou por sua origem. Para Silva e von Dentz (2017, p. 11)

La producción alimentaria artesanal de la región constituye un patrimonio que no es propiedad de un único tiempo; su contenido es heredado y revisado según las condiciones específicas de contexto histórico y social. (...). De ese modo, la permanencia de los productos coloniales sería un resultado de la comunicación creativa, a lo largo del tiempo, entre el contenido sensorial de los

objetos (color, aroma, textura, sabor) y los procesos transformadores que se presentan en la historia.

Ainda que o Queijo Colonial de Angelina faça uso de uma identidade que remota a colonização da região, sua produção e mercado não estão isentas de transformações temporais e geográficas. As práticas e costumes alimentares são apropriados e remodelados mediante as diversas determinações de um dado espaço geográfico. No correr da trajetória histórica desta produção, novos conhecimentos e adaptações podem sim ser incorporados quando forem definidores para a permanência desses produtos no mercado, constituindo como uma importante alternativa para a agricultura familiar local.

Sabemos que a inserção de queijos no mercado formal exatamente como aqueles fabricados no ínterim das antigas colônias não são mais possíveis, e nem seria essa a intenção, mas a continuidade dos traços fundamentais que promovem a qualidade diferenciada do Queijo Colonial não devem ser apagados. As qualidades específicas do método artesanal que são criminalizadas pelas normas, são as mesmas que contribuem com a permanência e resistência desse produto no mercado, através do reconhecimento informal (reconhecimento sem a utilização de selos e certificados) pelo mercado consumidor.

Nesse contexto, a qualidade de um alimento pode ser considerada a partir de um ponto de vista mais amplo que abarque não apenas os aspectos sanitários e fisiológicos como, os de ordem social e ambiental: De onde vem? Quem produziu? (PREZZOTO, 1999, p.24).

Quando as normas sanitárias são utilizadas de forma a punir os produtores, os produtos artesanais passam a ser vistos pela ordem pública como prejudiciais por estarem fora dos parâmetros sanitários ideais. Ocorre aqui uma ruptura onde o queijo ofertado pelo pequeno produtor familiar não é mais de interesse da sociedade, como ocorreu no século XX com a imposição das normas.

Escoando pela informalidade, a inviabilização torna-se um mecanismo recorrente para lidar com esse mercado, como se ele apenas não existisse. Sem que se instituem mecanismos de ajuda, os órgãos públicos acabam por aumentar o problema social, afundando os produtores na clandestinidade e inclusive mantendo a população a mercê da qualidade ou não, desses produtos.

A informalização da produção discutida até o momento pelas normas reguladoras do Estado também é apropriada pelos agentes (produtores, atravessadores, comerciantes...), quando os mesmos decidem permanecer nesse mercado. Não conseguindo formalizar a

produção, os agentes utilizam o setor informal como uma estratégia. A preferência por transportar o produto nos caminhões no período da noite, para evitar a apreensão por parte dos órgãos fiscalizadores, serve como exemplo. Importante ressaltar que os agentes não se encontram satisfeitos com esta e outras estratégias furtivas. Alguns produtores estão redirecionando sua produção para a venda formalizada do leite fluido, e ainda não trocaram a produção de queijo pelo leite apenas porque o caminhão leiteiro não chega às propriedades.

Por vezes, ao adotar estratégias para transpor a fiscalização, o produto até então invizibilizado, consegue alcançar o mercado formalizado e nesse local sua qualidade diferenciada é reconhecida. Ainda que não possamos atestar uma permanência do produto no mercado, visto que sua manutenção é frágil e insegura, visualizamos que ele alcança setores da economia formal. Além das festas e eventos municipais, encontramos o produto nas feiras livres, muitas delas acessadas por classes de alto poder aquisitivo, como a Feira do Largo da Alfândega no centro urbano de Florianópolis. Silva (2013) esclarece que nesses casos o poder local acaba por ter

uma atuação programática e conciliatória em favor da permanência dos circuitos de produtos coloniais (...). Aqui a rigidez dos regulamentos é oportunamente esquecida ou dissimulada e a atuação do gestor público visa promover a sociabilidade do mercado (colonial), que é tão mais difícil de separar-se da sociabilidade da cidade quanto mais relevante a presença da agricultura familiar no município [ou região].

#### **4.2.2 As normas e os circuitos produtivos**

Compreendendo que na economia de mercado os espaços de produção e consumo estão dispersos, nosso recorte, dentro dessa análise, permitiu identificar o mercado do Queijo Colonial de Angelina como um circuito de proximidade (circuitos regionais).

Na organização espacial do sistema alimentar, o conceito de “circuito de proximidade” significa que a produção e a circulação dos excedentes se destinam ao consumo local e regional, os produtos são comercializados mais próximos de sua origem natural, com a preservação de sua integridade nutricional (SILVA, 2009, p. 4).

A abordagem de circuitos foi utilizada na década dos anos de 1960, pelo geógrafo Milton Santos, para analisar a economia urbana e

organização do espaço nos países subdesenvolvidos. Para Santos (1960), a cidade está dividida em dois subsistemas: o circuito superior e o inferior. As atividades do circuito superior dispõem de capital e modernizações tecnológicas, manipulam grandes volumes de mercadorias e pessoas, além de o essencial de suas relações ocorrerem em escala nacional ou internacional. O circuito inferior por outro lado, seria formada pelas atividades de pequena dimensão, com presença acentuada da economia informal e bem enraizadas na localidade e/ou região. (SANTOS, 1979). Outro fator preponderante na definição destes circuitos seria o setor da população ligado a eles, tanto pela força de trabalho que os compõe, como pelo mercado de consumo, ainda que a definição não seja rígida, as classes mais abastadas estariam associadas ao circuito superior e o inferior demandado pelas classes mais fragilizadas.

Uma perspectiva mais própria ao objeto de estudo seria a noção de circuitos definidos pelo grau de sua complexidade dentro do abastecimento alimentar, através do número de agentes e a distância a ser percorrida ao longo da cadeia (SILVA, 2008, p.3).

Maluf (2004, p. 307) afirma que

a agricultura familiar mantém dois tipos de vínculos simultâneos com os mercados dos seus produtos: um deles com cadeias integradas nacional e internacionalmente; e outro com o que denominei circuitos regionais de produção, distribuição e consumo de alimentos

As cadeias integradas seriam as cooperativas de grande porte, as corporações agroindustriais, a indústria alimentar e as redes de supermercados com horizonte de atuação no mercado nacional e internacional. A agricultura familiar estabelece relações com essas cadeias sob formas contratuais ou através de elos comerciais normais. Os circuitos regionais de produção, distribuição e consumo de alimentos são mais localizados e são constituídos além dos produtores agrícolas, por cooperativas ou associações de pequenos agricultores e por empreendimentos urbanos industriais e comerciais, também de pequeno porte.

Maluf (2004, p. 308) ressalta que “apesar de o critério para delimitar os circuitos regionais ser, em primeira instância, geográfico, pois ele se baseia na proximidade física entre os agentes, o

desenvolvimento de tais circuitos é uma resultante de processos socioespaciais”.

A configuração atual do circuito produtivo, resultante dos processos socioespaciais, que será explorada ao final do capítulo, foi incorporada e modificada ao longo do tempo, lugares, agentes e suas relações, compreendendo a construção social desse mercado.

### 4.3 RELAÇÕES ATUAIS

#### 4.3.1 Os agentes

Conforme exposto, durante o século XIX, uma significativa parcela do abastecimento alimentar da praça comercial de Desterro, atual Florianópolis, era suprida pelos produtos trazidos pelos tropeiros vindos do planalto catarinense.

Com o aprimoramento da produção e o aumento de excedentes, mediante o desenvolvimento dos engenhos e a diversificação dos processados, surgem, no interior das colônias dispostas próximas ao caminho de tropas, as pequenas trocas comerciais e, em continuidade, um contato maior com os mercados locais. Dessa forma, as colônias da Grande Florianópolis, entre elas, a Colônia Angelina, passam também a abastecer o mercado da capital, onde a inserção desses núcleos coloniais no mercado ocorria através do sistema “colônia-venda”. Mamigonian (1965) denominou o sistema como “colônia-venda” referindo-se a articulação comercial estabelecida na *Waldhufendorf*. Nesse sistema, os colonos utilizavam os excedentes da lavoura/pecuária, na qualidade de valor de troca, para adquirir mercadorias não produzidas internamente, como o sal, o azeite, roupas e ferramentas.

Segue descrição de Philippi (1995, p. 44),

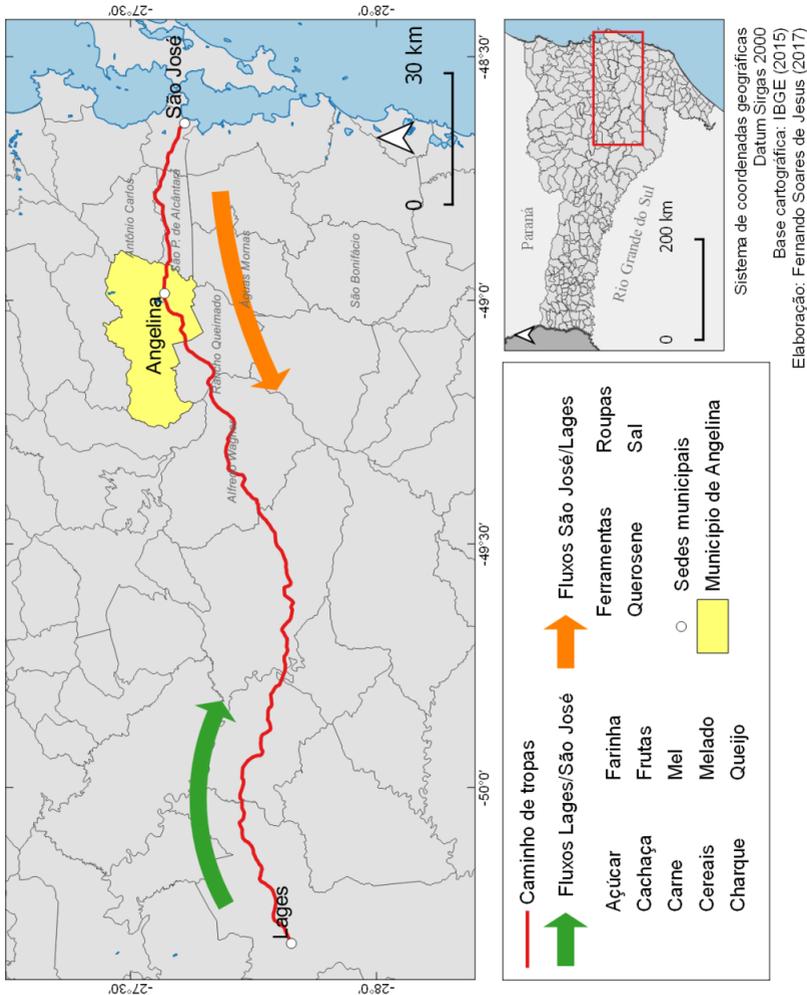
As mercadorias eram negociadas na Praia Comprida, em São José e no Desterro. O transporte era feito nos ombros. [...]. Com o produto da venda, traziam o essencial para sobrevivência: um pouco de tecido, sal, soda, munição para espingarda e, às vezes, um pouco de dinheiro. Com as famílias luso-brasileiras, [...] as trocas eram feitas por tecidos fortes e resistentes. Com os tropeiros serranos, trocavam seus produtos por bois vacas, cavalos, porcos, queijos, frutas, etc.

Das trocas, compras e vendas de mercadorias ao longo do caminho de tropas nasceram os armazéns que serviam os tropeiros com café, fumo, sal e pinga. (WERNER, 2004). A relação dos colonos com os tropeiros, através do sistema colônia-venda, também propiciou a aquisição de cabeças de gado por parte dos colonos. À medida que os rebanhos foram expandindo, houve um consecutivo aumento na produção de derivados e o queijo torna-se produto de venda das famílias da Colônia Angelina. Além do Queijo Colonial, os tropeiros transportavam, nesse mesmo fluxo, o Queijo Serrano proveniente dos campos de altitude.

A produção de subsistência conjugada com trocas comerciais transforma-se rapidamente em uma diversificada venda de excedentes.

Alguns poucos produtores de Angelina, com muita dificuldade, conseguiam alcançar sem intermédio as praças comerciais, conforme descrição de (PIAZZA, 1973, p.129): “Atualmente os colonos são forçados a trazer os seus produtos ao mercado desta cidade à Desterro, percorrendo a distancia de sete a oito léguas de maus caminhos, e empregando animais que carregam cinco arrobas”. Como nem todos os colonos possuíam animais para utilizar como meio de transporte, a maioria dependia dos tropeiros para transportar a mercadoria até o litoral. Dessa forma, o escoamento da produção agropecuária da Colônia Angelina, assim como das demais, estava inserido no fluxo do tropeirismo via planalto-litoral. O caminho de tropas garantia uma [árdua] articulação entre a hirtenlândia rural e o mercado da capital conforme figura 14.

Figura 15 – Mapa destacando o fluxo de mercadoria no caminho de tropas.



Fonte: IBGE (2015).

Para os colonos que recebiam lotes nas chamadas linhas de ocupação, o escoamento era ainda mais dificultoso, pois dependiam de mais um intermediário para levar a mercadoria até os tropeiros. O caminho dos tropeiros passava próxima a sede, onde estavam localizadas as vendas. Reatamos Waibel (1949, p.41) para esclarecer essa disposição do habitat rural:

Por toda parte nas terras de mata do sul do Brasil temos “povoamento rural disperso”. As propriedades, entretanto, não são espalhadas irregularmente, como acontece no Middle West dos Estados Unidos, mas são dispostas ao longo de certas linhas. Estas linhas são as picadas, abertas pelos pioneiros na mata original e que logo desde o princípio serviram como linhas de comunicações e estradas. (...) as linhas coloniais seguem normalmente os fundos de vales fluviais e cada lado delas estão alinhados os lotes dos colonos, a distancia de algumas centenas de metros. Algumas linhas coloniais têm 10 ou 20 quilômetros de extensão e centenas de lotes se distribuem ao longo delas.

Essa dificuldade de acesso e de comunicação fez com que os colonos fossem dependentes do trabalho dos colonos ambulantes e vendeiros que eram em sua essência colonos que se diferenciaram através da produção de excedentes, ou, já eram mais abastados desde suas origens.

tinham dificuldades de trazer seu pequeno excedente ate o vendeiro localizado próximo ao caminho de tropas, geralmente na sede da colônia, por sua vez algum colono mais bem localizado, começa a fazer o intermédio entre aqueles produtores e o comerciante da colônia, caracterizando-se como colono ambulante. (ZANIN, 2011, p. 7).

Os colonos ambulantes eram aqueles mais bem localizados na colônia e que possuíam meios de transporte; já os vendeiros eram os comerciantes da área rural, trocavam produtos rurais por industrializados inclusive os provenientes do exterior (CUNHA, 1982). Por terem o domínio das trocas e vendas, estipulando o valor dos produtos a seu gosto, e fornecendo empréstimos, exercendo o papel de instituições financeiras que não existia na época, alguns vendeiros conseguiram ascender socialmente, passaram eles mesmos a descer os produtos sem intermédio dos tropeiros, e puderam investir no capital comercial e industrial. Cruz (2008, p.44) descreve o processo de diferenciação social

De um modo geral, a diferenciação social acontecia quando o pequeno produtor obtinha condições para

construir uma venda numa localidade de intersecção encruzilhada) e passagem de tropas, sem concorrentes, dominando os preços da mesma porque detentor dos recursos de estocagem, dinheiro e transporte, na transformação do valor de troca (escambo) em valor de uso condicionada pelo centro urbano, isto é, o vendeiro revendia os produtos artesanais possíveis de estocagem adquiridos pela troca, capitalizando através das demandas ocasionais para ainda comprar outros artigos.

Dessa forma, apesar das dificuldades, a comercialização da produção colonial propiciou o surgimento de uma série de pequenos comerciantes através de uma rede de articulações favorecidas por relações, muitas vezes de amizade, e pelo sítio da colônia. (ZANIN, 2011, p.7). As diferenciações dos vendeiros e colonos ambulantes e o processo de troca e/ou venda decorreram a partir desse conjunto de relações interpessoais.

Figura 16 – Venda rural de João Schappo na localidade de Garcia – Angelina em 1930.



Fonte: Cruz (2008).

Conforme desenvolvido nesta sessão, os produtores dificilmente acessavam diretamente os mercados locais e regionais, necessitando do intermédio dos tropeiros, colonos ambulantes e vendeiros. As características da formação socioespacial dos vales litorâneos foram definidoras na estruturação dessas relações mercantis. Nos relatórios da Província de Santa Catarina de 1867 e 1870, eram comuns as constatações sobre a dificuldade do escoamento da produção colonial e o contato dos produtores com os mercados, pois as estradas e caminhos construídos eram precários e os cursos d'água que dissecam esses vales são pouco navegáveis. A disposição dos loteamentos da Colônia, com lotes distantes um dos outros, conforme descrito por Waibel (1949) também foram definidores.

De forma singular, os círculos de cooperação espacial pouco alteraram sua composição na atualidade, permanecendo a centralidade em um intermediário da localidade que detentor de capital e informação realiza a distribuição do produto se apropriando de parte da renda do produtor rural (ZANIN, 2011). O intermediário, atualmente, é conhecido como “atravessador” e pode ser associado ao antigo “colono ambulante”.

Para as famílias queijeiras, o atravessador possui um papel fundamental para o escoamento da produção, pois busca os queijos diretamente nas propriedades. Geralmente é um ex-morador do município, conhecido de todos na região. Este tipo de relação vai ao encontro do que Schneider (2006, p.8) descreve:

mercados são socialmente construídos, o que significa que as relações de troca não levam em conta apenas grandezas de ordem quantitativa (preço, quantidade, valor, etc.) mas sobretudo qualitativa (quem vende/compra, confiança, amizade, etc.). Ou seja, nas comunidades rurais é preciso perceber que outros valores e regras entram em linha de conta quando se quer determinar e conhecer os mecanismos através dos quais se viabilizam as relações econômicas e comerciais.

A estreita relação das famílias produtoras com os atravessadores ainda ocorre, pois os caminhos até as propriedades nos bairros do interior do município ainda são precários, não possuindo qualquer tipo de pavimentação. Esta realidade se agrava em períodos de chuva intensa.

O deslocamento da produção entre as propriedades até o mercado consumidor apresenta diversos desafios, entre eles a necessidade de automóveis mais potentes e com maior capacidade de carga, ou que

possam se deslocar a grandes distâncias, longo período para dedicação da atividade (o trabalho inicia antes do amanhecer e se prolonga até o fim do dia), possibilidade de apreensão da mercadoria pelos órgãos fiscalizadores, entre outros. Deste modo, na impossibilidade de se ausentar por longos períodos da propriedade e das outras características apontadas, a figura do atravessador permanece por ser o melhor mecanismo de escoamento para as famílias produtoras de queijo. Dessa forma, como na época da Colônia, os queijeiros (a) ainda permanecem dependentes de terceiros para suas vendas, conforme tabela 4.

Tabela 4 – Destino da produção de queijo e requeijão de Angelina, segundo indicadores da agricultura familiar.

Destino	Toneladas
Vendida ou entregue a cooperativas	-
Vendida diretamente para indústrias	-
Entregue à empresa integradora	-
Vendida diretamente a intermediários	153
Vendida, entregue ou doada ao governo	-
Vendida diretamente ao consumidor	x
Exportada	-
Não vendeu	-
<b>Total</b>	<b>154</b>

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário (2006).

Os contratos estabelecidos entre os agentes (produtor e atravessador) são estabelecidos face a face. A família produtora tem o comprometimento da venda direta com um atravessador fixo, que busca toda semana a produção, variando de 800 kg a 1.000 kg de queijo, independente da dificuldade de trânsito até a propriedade. Ainda que não haja um contrato formal (vínculo jurídico), as “regras” são cumpridas por questões morais embutidas nesses acordos. Conforme Durkheim (1995, p. 202-203):

fora da pressão organizada e definida que o direito exerce, há outra que vem dos costumes. Na maneira como celebramos nossos contratos e como os executamos, somos obrigados a nos conformar com regras que, por não serem sancionadas, nem direta, nem indiretamente, por nenhum código, nem por isso são menos imperativas. Há obrigações profissionais puramente morais, e que, no entanto são bastante estritas.

Raud-Mattedi apoiada em Durkheim (2005, p. 133 - 134) destaca que a questão moral que permeia a seguridade desses acordos não possui mais o seu caráter religioso de origem. Na sociedade moderna “o contrato é sagrado porque o indivíduo é sagrado”, com a emergência do individualismo, o indivíduo por si só deve ser respeitado. Nesses casos, um aperto de mão ou uma refeição compartilhada serve de ritual para selar o acordo.

#### **4.3.2 Confiança e reputação no mercado**

A relação de confiança, que ocorre entre os produtores e o atravessador, ocorre também entre o atravessador, o comerciante e o consumidor. O atravessador é o mediador entre o contato das famílias queijeiras com o mercado consumidor; tanto para alertar alguma modificação que deve ser feita no modo de fazer solicitado pelo consumidor (na quantidade de sal ou na textura) e também para certificar ao consumidor que o queijo é de boa procedência e de qualidade. Nesse caso, a relação de confiança é estabelecida não porque os indivíduos se conhecem diretamente, mas porque a reputação é reconhecida através de um terceiro. O atravessador garante a boa procedência do queijo (e do produtor) ao consumidor. E, mesmo que esse círculo cooperacional se amplie (produtor – atravessador – atacadista – varejista – consumidor), seja através da CEASA, das feiras urbanas, mercadinhos e sacolões, as informações não se perdem, constituindo uma rede de certificações socialmente compartilhadas. No caso, por exemplo, da CEASA, onde preferencialmente deve ocorrer a venda atacadista, o atravessador garante a procedência do queijo ao atacadista (boxista da CEASA) que nas suas vendas repassa a certificação aos comerciantes (donos de bancas de feiras, restaurantes, mercearias, sacolões e padarias) que são os interlocutores com o consumidor final.

Para Gazolla e Pelegrini (2010, p.7) nessas relações sociais concretas “a preferência dominante em fazer transações com indivíduos de reputação conhecida implica que poucos estão realmente dispostos a confiar na moralidade generalizada *ou* nos dispositivos institucionais para evitar problemas”. A certificação, o selo, a rastreabilidade nesses casos é informal, mas atesta a qualidade e valoriza o produto. Para Cruz (2012), informações e opiniões compartilhadas tem papel decisivo nas escolhas dos produtos alimentares. Saber de quem se compra é requisito fundamental para a manutenção da confiança.

A ênfase na origem geográfica do queijo, além do produtor, demonstra uma associação de qualidade também com o recorte espacial.

Nas feiras livres urbanas, na CEASA e nos comércios ouvimos que o termo “queijo *de Angelina*” atesta qualidade ao produto.

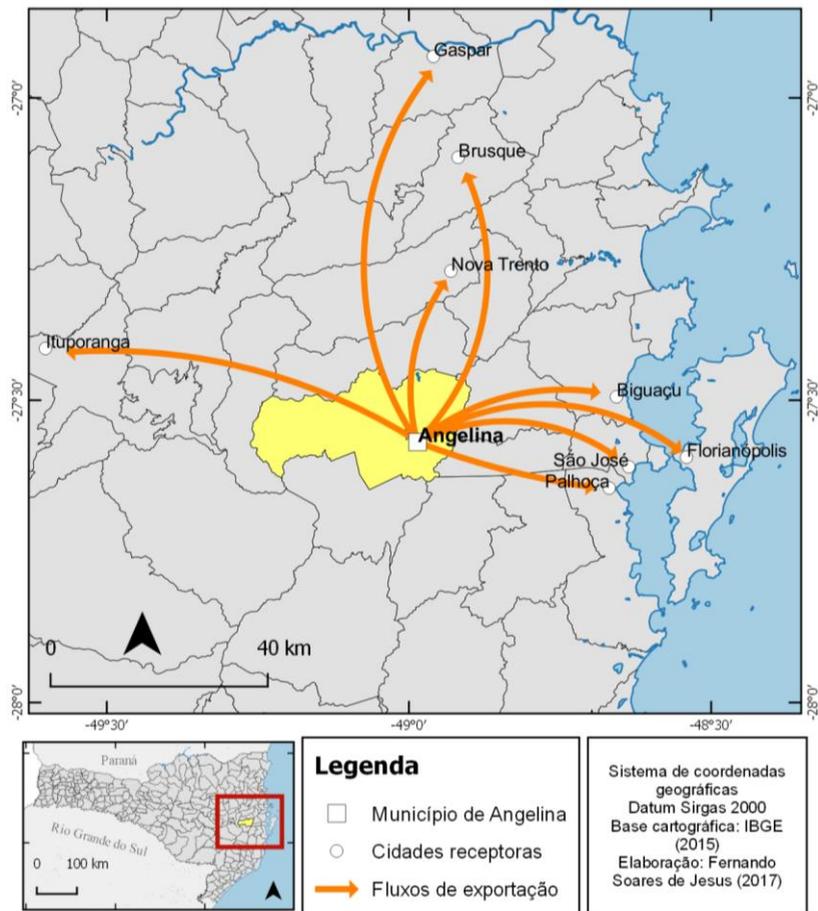
No caso dos produtos artesanais, características específicas do lugar (condições naturais, tradições culturais e gastronômicas) ou o processo de produção (artesanal, tradicional) são parâmetros críticos para definir sua qualidade e, em muitos casos, são afirmados por resultar em gostos ou aparências (típicas) distintivas. (FERRARI, 2013, p.10)

A valorização dos aspectos socioculturais do município pode ocorrer pela manutenção do seu espaço rural resultaria em um do produto de elaboração artesanal como mais próxima do “natural”. Os valores simbólicos associados à produção artesanal do Queijo Colonial são assim reiterados:

Ninguém pode competir com uma produção única cujo valor intrínseco é, potencialmente, infinito... Simbólico ou prosaico, o valor será maior tanto quanto o produto será mais qualificado e não precisa de controle da qualidade por uma competência externa àquela da produção, pois a qualidade é inerente à estrutura de produção. (SABOURIN, 2007, p. 14).

Essas “certificações” relacionais e geográficas são possíveis devido à organização espacial da circulação do produto caracterizada como um circuito de proximidade que “serían aquellos donde la producción y circulación del excedente se destinan a la consumición local o regional.” (SILVA, 2009, p.15). O fluxo de destino do Queijo Colonial de Angelina compreende os municípios próximos, reiterando, a proximidade não apenas relacional, mas geográfica entre o produtor e o consumidor conforme figura 17.

Figura 17 – Mapa dos fluxos de entrega do queijo de Angelina



Fonte: IBGE (2015).

Em Florianópolis, a entrega é feita nos bairros do Centro, Canaveiras e Pântano do Sul, todos com destinação a feiras livres. Em São José, grande parte da mercadoria é entregue na CEASA, onde os proprietários de mercadinhos e sacolões compram o queijo para revender. Uma parcela considerável do Queijo Colonial é transportada para o município de Nova Trento. No município, que fica a 60 km de Angelina, está localizado o Santuário da Santa Paulina local que recebe 70 mil pessoas todos os meses em função do turismo religioso (NOVA TRENTO, 2017). Há ao entorno do santuário, dezenas de feirinhas de

produtos coloniais para onde os Queijos Coloniais de Angelina são destinados.

Alguns produtores, que possuem carro próprio para transporte, conseguem montar suas “barracas” nas feiras urbanas da Grande Florianópolis onde vendem o queijo, e outros produtos coloniais, diretamente ao consumidor. Atualmente devido a diminuição significativa das feiras livres e o temor da apreensão de sua mercadoria pelos órgãos de inspeção não apenas na própria feira, mas também nos caminhos de entrega, essa opção tem se tornado inviável. Dessa forma, a maioria prefere vender aos atravessadores.

As pesquisadoras Gelbcke e Brightwell (2015) esclarecem que embora exista um apelo pelas escalas de produção local, comumente defendidas “como sendo a mais ecológica, justa socialmente e economicamente, ou ainda, portadora da melhor qualidade” em contraponto aos circuitos longos e a produção alimentar altamente industrializada, “o resultado produzido por um sistema alimentar é contextual, ou seja, ele depende de atores e agendas, empoderados por relações sociais particulares de um dado sistema alimentar” (BORN; PURCEL, 2009, p. 117).

No caso, por exemplo, do estabelecimento do preço do Queijo Colonial fica claro essa constatação, pois a relação de confiança e de proximidade não garante, necessariamente, uma relação econômica mais justa para os produtores. O preço do Queijo Colonial varia conforme o aumento das vendas no varejo ou nas mudanças de estações, mas os produtores, na maior parte das vezes, não possuem voz de comando para estipular seus preços. Há também os produtores que vendem diretamente para os atravessadores, com preços definidos por negociações verbais. O ganho maior parece sempre ser do comerciante final.

Uma possível justificada para o baixo lucro dos produtores em relação ao seu produto está na fragilidade do escoamento da produção. Sendo o Queijo Colonial de Angelina um queijo artesanal feito a partir do leite cru, as normas e legislações excludentes do sistema alimentar resultam em uma instabilidade e insegurança de sua circulação colocando os produtores em certa dependência de terceiros. Ainda que as proximidades relacionais e geográficas garantam o escoamento da produção essas mesmas características não resultam necessariamente em um ganho econômico para o produtor. Para evitar possíveis estrangulamentos, os produtores optam por vender os queijos, ainda que por preço inferior, para atravessadores, pois tem a garantia de venda do produto sem riscos de multa e apreensão.

Esse contexto da informalidade constitui um paradoxo, pois coloca os produtores, atravessadores e comerciante em constante fragilidade e é também o mecanismo capaz de manter a qualidade diferenciada do Queijo Colonial, requisitado pelo mercado consumidor.

Os consumidores reconhecem a diferença entre o sabor, textura e aroma de um queijo industrial proveniente de um leite pasteurizado, ou seja, de um queijo formalizado segundo as normas de produção estipuladas pelo Estado ou um queijo produzido informalmente mediante o saber fazer de uma família ou comunidade. Frente a essa constatação, a indústria tem se apropriado do termo Queijo Colonial, para queijos produzidos em escala industrial e embalados, conhecidos no mercado como “queijo colonial de fábrica”. Porém, muitos consumidores impõe sua preferência “*não, não! Não esse embalado, aquele de Angelina*” (Reproduz o comerciante 1).

Entretanto, a demanda não tem sido suficientemente capaz de reverter a instabilidade da produção e venda do queijo artesanalmente elaborado. Com relação aos atravessadores e comerciantes, há um pessimismo geral, um consenso de que está cada vez mais difícil acessar mercado formal com o Queijo Colonial, devido às imposições e fiscalizações e do interesse do capital de apoderar dessa fatia do mercado, embora exista um anseio de manutenção desse modo de fazer tanto pelos produtores quanto pelos consumidores.

## 5 CONCLUSÕES

A valorização dos alimentos tradicionais perpassa pelo entendimento das características específicas dos métodos e técnicas de produção e das relações de mercado para uma possível permanência e preservação desses alimentos. No caso do Queijo Colonial, o modo de produzir artesanal com leite fresco e cru, sem conservantes e com um período de maturação próprio, resulta em um alimento de sabor, textura e aroma únicos quando comparados ao similar industrial. O saber fazer desta produção constitui um conhecimento local compartilhado entre as famílias e as comunidades.

Conforme desenvolvido ao longo da pesquisa, a agricultura familiar estabelecida no que é hoje o município de Angelina é, em sua maioria, resultado do processo de colonização, sendo sua origem no modo de vida colonial. Os produtos agropecuários caracterizavam uma diversificação para as necessidades alimentares das famílias com uma pequena produção de excedentes.

A valorização dos métodos e técnicas artesanais e tradicionais reafirma não apenas as qualidades organolépticas do alimento produzido artesanalmente, mas os valores simbólicos associados a ele. São considerados, neste particular de qualidade, a origem geográfica e formação histórica de sua produção.

Quando as especificidades do modo de produzir artesanal e/ou tradicional passam a ser compreendidas e valorizadas torna-se notório que as legislações que colocam a produção na informalidade, são equivocadas, pois estão direcionadas a um parâmetro industrial. As relações de mercado que, apesar da constante fragilidade, têm conseguido até o presente momento escoar essa produção também precisam ser asseguradas.

Em Angelina, o sistema de povoamento característico da região em linhas coloniais distantes e estreitas associado aos condicionantes geográficos resultou em um relativo isolamento econômico. Assim, as dificuldades de escoamento impostas pela geografia da região fizeram com que os colonos fossem dependentes do trabalho de terceiros. Ao mesmo tempo que esse distanciamento (não geográfico, mas causado pela má qualidade das estradas) contribuiu com a permanência do caráter artesanal dos produtos originários das colônias.

As transformações socioespaciais que encurtam a distância-tempo entre os lugares envolvidos no escoamento da produção, como a melhoria das vias de tráfego e a instalação da CEASA São José/SC, foram pouco capazes de abrandar os obstáculos descritos. De modo que, os círculos de

cooperação espacial pouco alteraram sua composição, permanecendo a centralidade da distribuição em um intermediário da localidade. Importante ressaltar que essa dependência por vezes constitui a única forma de escoamento de sua produção, colocando o atravessador como um agente importante e definidor para as famílias queijeiras.

A relação de confiança entre produtores e atravessadores parece assim definidora para a manutenção do produto no mercado, ainda que não possamos atestar sua permanência. Devido às características do circuito de proximidade da produção e circulação do Queijo Colonial, essa relação de confiança consegue alcançar outros agentes do circuito, resultando em informações compartilhadas desde o produtor até o consumidor final.

Estas informações certificam as qualidades diferenciadas do produto e estão intimamente ligadas aos valores simbólicos relacionados à produção artesanal do queijo; são certificações sociais e geográficas possíveis devido à escala local/regional do circuito. As certificações e as relações de confiança conseguem por vezes garantir o acesso do Queijo Colonial aos mercados formais. Mesmo que esse circuito de proximidade não resulte em um lucro justo para o produtor, a possível causa dessa situação está mais relacionada à insegurança do transporte e venda, de apreensões e multas, do que a figura do atravessador.

Apesar de todas essas especificidades, o mercado do Queijo Colonial de Angelina permanece invisibilizado perante os órgãos públicos. Há um entendimento de que a produção e mercado do Queijo Colonial estão recuando, quando, na verdade, todas as estratégias, certificações, agentes e saberes locais estão vivos - embora não assegurados e constantemente fragilizados. A informalidade camufla a importância desse produto tradicional e isenta os organismos públicos de fornecerem apoio e reestruturarem seus parâmetros de vigilância e fiscalização, afinal, “se a produção está se perdendo” porque apoiá-la?

Nesse mesmo íterim, visualiza-se que a informalidade foi também apropriada pelas famílias queijeiras, que decidiram permanecer com a produção, sendo esta uma estratégia de resistência das mesmas. Uma possível formalização é quase impossível para os produtores devido às exigências requeridas para o processo. Além disso, a formalização prevê a mudança de instrumentos, técnicas e estruturas que causariam a descaracterização da produção artesanal e tradicional do Queijo Colonial. Dessa forma, a ausência de conformidade com a lei não é apenas um resultado da legislação excludente que impede a formalização dos pequenos produtores, mas também uma apropriação dos agentes desse mercado. Ao produtor, a informalidade representa a manutenção do saber

fazer artesanal e tradicional do queijo e aos atravessadores o setor informal é por onde a circulação consegue permanecer, resultando muitas vezes no acesso ao mercado formal. Contudo, os agentes não estão satisfeitos com estas estratégias furtivas, muitos destes têm empreendido e redirecionado a sua produção para o fornecimento formalizado de leite *in natura*.

Embora reconheçamos alguns avanços em relação às legislações que incidem sobre a produção do queijo produzido artesanalmente, estas ainda necessitam de uma norma específica, um marco regulatório que compreenda todas as especificidades de produção e mercado como aqui descritas. O apoio técnico de extensão rural que alcance as propriedades também é fundamental. Seria esse apoio, com prioridade aos cuidados de ordenha e “boas práticas”, sem intervir nas práticas consolidadas, que ampliaria a garantia de qualidade sanitária sem descaracterizar o produto.

Dessa forma, possuindo como objetivo a análise da construção social do mercado do Queijo Colonial em Angelina a presente pesquisa utilizou as abordagens teóricas da formação socioespacial e do circuito produtivo para reconstituição e análise desse mercado. A análise da formação socioespacial proporcionou a identificação das problemáticas de ordem: a) natural: rios pouco navegáveis e relevo acidentado que anexados ao distanciamento do centro consumidor dificultaram o escoamento da produção; b) econômica: relativa ausência de créditos destinados a contemplar as necessidades e aprimoramento deste tipo de produção; c) política e social: legislações que não abarcam as particularidades da pequena produção artesanal de queijos. O circuito de proximidade, marcado pelas relações de confiança e a informalidade, caracterizam a forma que os atores respondem a essas situações problemáticas.

As estruturas de produção, distribuição e consumo do Queijo Colonial de Angelina exploradas nesta pesquisa estão vivas e compõe um entrelaçado de resistência e reconhecimento informal que, embora em constante ameaça e inviabilizadas, garantiram, até o presente momento, a manutenção deste alimento.



## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. Entre deus e o diabo: mercados e interação humana nas ciências sociais. **Tempo Social**. Revista de Sociologia da USP, SP, USP, Vol. 16, nº 2, pp. 35 – 64, 2004.

ANGELINA. Prefeitura Municipal. **Notícias**. Disponível em: <http://www.angelina-sc.com.br/turismo-atrativos>. Acesso em: 02 dez. 2016.

BABBIE, Earl. Métodos e Pesquisas Survey. Tradução: Guilherme Cezarino. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

BASTOS, José Messias; CASARIL, Carlos Casseiro. Formação sócio-espacial como categoria de análise aos estudos sobre rede urbana: ampliando a discussão teórica. **Geosul**. Florianópolis, v. 31, n. 62, p 271-298, jul./ago. 2016.

BISSIGO, Diego Nones. O projeto colonizador brasileiro e a colônia nacional Angelina. **Revista Santa Catarina em História**. Florianópolis, UFSC, Brasil ISSN 1984- 3968, v.1, n.2, 2009.

BORN, Branden; PURCELL, Mark. **Food Systems and the Local Trap**. In: INGLIS, D. e GIMLIN, D. (Ed.). The globalization of food. Oxford: Berg, 2009. p.117-138.

BRANCHER, Ana (org.). **História de Santa Catarina: estudos contemporâneos**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2004.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Presidência da República, Casa Civil. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L1283.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L1283.htm)>. Acesso em: 27 jul. 2011.

\_\_\_\_\_. Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 11 de março de 1996.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm). Acesso em 19 de jun. de 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 7 de ago. de 2013. Estabelece critérios adicionais para elaboração de Queijos Artesanais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 8 de agosto de 2013.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017. Disponível em: [www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user\\_img\\_1684/IN%205%20%28Mapa%29.pdf](http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_img_1684/IN%205%20%28Mapa%29.pdf). Acesso em: 19 de jun. de 2017.

BUSS, Maria Dolores; SCHEIBE, Luís Fernando; FURTADO, Sandra Maria de Arruda. **São Pedro de Alcântara: paisagem e rupturas**. In: Geosul, v.17, n.34, Departamento de Geociências. CFH/UFSC. Florianópolis, jul./dez. 2002, p. 155-181.

CAMPOS, Nazareno José de. Terras Comunais na Ilha de Santa Catarina. FCC Edições / Editora da UFSC. Florianópolis, 1991.

\_\_\_\_\_. São José: faces do rural no transcorrer histórico. In: CAMPOS, Nazareno José, BRANDT Marlon, CANCELIER, Janete Webler (Org.). **O espaço rural de Santa Catarina: novos estudos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

CARVALHO, Michelle de Medeiros. **A agroindústria familiar rural e a produção de queijos artesanais no município de Seara, estado de Santa Catarina – um estudo de caso**. Dissertação de Mestrado. Marechal Cândido Rondon: Universidade Estadual do Oeste do Paraná, 2015.

CASCAES, Fundação Franklin. **Florianópolis - uma Síntese Histórica**. Florianópolis: Editora Secretaria da Educação, 1993.

CAZELLA, Ademir Antônio; BONNAL, Philippe; MALUF, Renato Sérgio. Multifuncionalidade da agricultura familiar no Brasil e o enfoque da pesquisa. In: Cazella, A. A.; Maluf, R. S.; Bonnal, P. (Org.). Agricultura familiar: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil. 1ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2009, v. 1, p. 47-70.

CELESC. **Histórico**. Disponível em: <<http://www.celesc.com.br/portal/index.php/celesc-holding/historico-holding>>. Acesso em: 28 ago. 2017.

CLAVAL, Paul. **Geografia Cultural**. Trad. Luíz Fugazzola Pimenta; Margareth de Castro Afeche Pimenta. Florianópolis: Editora da UFSC, 2014.

CRUZ, Fabiana Thomé. **Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias rurais de pequeno porte**. Florianópolis, 2007.

\_\_\_\_\_. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra - RS**. 292 p. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2012.

CRUZ, Karina Martins. **A Contribuição de alemães e descendentes para a formação sócio-espacial catarinense: O caso da Região Metropolitana de Florianópolis (SC)**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em Geografia. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2008.

CUNHA, Idaulo José. **Evolução econômico-industrial de Santa Catarina**. Florianópolis: Fundação Catarinense de Cultura, 1982. v. 1.000.

DAVID, Cesar de; SULZBACHER, Aline Weber. Alternativa para o espaço rural: importância de compatibilizar políticas públicas com saberes locais. **Campo-Território: revista de geografia agrária**, v.3, n. 5, p. 14-37, fev. 2008.

DURKHEIM, Émile. **Da divisão do trabalho social**. São Paulo, Martins Fontes, 1995.

ETGES, Virgínia Elisabeta. Uso da terra na pequena propriedade rural - A contribuição de Leo Waibel. **Campo-território: revista de geografia agrária**, v. 7, n. 14, p. 1-19, ago., 2012

FERRARI, D. L. et al. Agroindústrias familiares e construção social de mercados: situação atual e perspectivas a partir do estado de Santa Catarina, Brasil. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE SISTEMAS AGROALIMENTARES LOCALIZADOS, 6., 2013, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: Sial, 2013

GELBCKE, Daniele Lima; BRIGHTWELL, Maria das Graças Santos Luiz; SILVA Clécio Azevedo. **Circuitos de Proximidade e a Construção da Qualidade: Experiências da Grande Florianópolis, SC**. 2015. (Apresentação de Trabalho/Comunicação).

GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1990.

GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.

HÜBENER, Laura Machado. **O Comércio da Cidade do Desterro no Século XIX**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1981.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Censo Agropecuário 2006**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2006/segunda-apuracao>. Acesso em: 14 set. 2016.

\_\_\_\_\_. **Manual Técnico de Pedologia**. n .4, 2ª Edição. Rio de Janeiro: IBGE, 2007.

\_\_\_\_\_. **Censo Demográfico 2010**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/index.php>.> Acesso em: 20 dez. 2016.

\_\_\_\_\_. Pesquisa Pecuária Municipal 2015. **Disponível em:**  
<<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/ppm/quadros/brasil/2015>>  
**Acesso em: 18 jul. 2017.**

JOCHEM, Toni Vidal. **Pouso dos Imigrantes**. Florianópolis: Papalivro, 1992.

KLUG, João. **Imigração e luteranismo em Santa Catarina: a comunidade alemã de Desterro-Florianopolis**. Florianópolis: Papalivro, 1994.

MALUF, Renato Sérgio. **Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais**. In: Ensaio FEE. Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, 2004.

MAMIGONIAN, Armen. Vida regional em Santa Catarina. **Orientação**. n. 2. São Paulo: IG-USP, set. 1966.

\_\_\_\_\_. Estudo geográfico das indústrias de Blumenau. **Revista Brasileira de Geografia**, Rio de Janeiro, ano 27, n. 3, p. 389-481, 1966.

MATTOS, J. A. **Colonização do Estado de Santa Catarina: Dados históricos e estatísticos (1640-1916)**. Florianópolis: Secretaria Geral dos Negócios do Estado, Tipografia “O Dia”, 1917.

MENEZES, Sônia de S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 359f. Tese de Doutorado. Programa de Pós-graduação em Geografia. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2009.

NOVA TRENTO. Prefeitura Municipal. Turismo. Disponível em <http://www.novarento.sc.gov.br/turismo/>. Acesso em: 20. Jul. 2016.

OLIVEIRA, João A. V. de; SCHMIDT, Vanice D. B.; SCHMIDT, Wilson. **Avaliação do Potencial da Indústria de Pequeno Porte (IRPP) em Santa Catarina**. 2a. ed. Florianópolis: Epagri/UFSC/Cepagro/Embrapa, 2000.

PELUSO JÚNIOR, Victor Antônio. **Aspectos geográficos de Santa Catarina**. Florianópolis: FCC, Ed.UFSC, 1991(a).

PERARDT, Joaquim Francisco. **História demográfica de Angelina 1860-1950**. Dissertação de mestrado. Programa de Pós-graduação em História. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 1990.

PIAZZA, Walter Fernando. **Angelina: um caso de colonização nacional**. Tese (livre-docência). Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Departamento de História. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 1973.

\_\_\_\_\_. **A colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: BRDE, 1982.

PLEIN, Clério; SCHNEIDER, Sergio. **Agricultura familiar e mercantilização**. In: CASTILHO, Mara Lucy; RAMOS, José Maria (Ed.). Agronegócio e Desenvolvimento Sustentável. Francisco Beltrão: UNIOESTE, 2003.

PLEIN, Clério. A formação da agricultura familiar no oeste de Santa Catarina: o caso das colônias porto Feliz e Porto Novo. **Revista Faz Ciência**, v.07, n.01, p. 79-102, 2005.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária**. Dissertação de mestrado. Programa de Pós-Graduação em Agro ecossistemas. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 1999.

RANGEL, Ignácio. **A História da Dualidade Brasileira**. Revista de Economia Política. São Paulo: Brasiliense, nº4, v.1. 1981.

\_\_\_\_\_. **Obras reunidas**. v.1. Rio de Janeiro: Contraponto, 2005.

RAUD-MATTEDI, Cecile. A construção social do mercado em Durkheim e Weber. Análise do papel das instituições na sociologia econômica clássica. Revista Brasileira de Ciências Sociais – RBCS, vol: 20, no. 57, São Paulo:ANPOCS, 2005, p.127-142.

REITZ, Raulino. **Alto Biguaçu**. Narrativa cultural tetrarracial.

Florianópolis: Lunardelli, Ed. UFSC, 1988.

ROCHA, Isa de Oliveira; MARIMON, Maria Paula Casagrande.  
**Diagnóstico socioambiental do alto vale do Rio Tijucas (Santa Catarina): algumas proposições de planejamento territorial.**  
Florianópolis: Ed. da UDESC, 2011.

SABOURIN, Eric. **A reciprocidade e os valores éticos da solidariedade econômica.** 2007. In : XIII Congresso Brasileiro de Sociologia, 29 de maio a 1 de junho de 2007, Recife, Brasil. s.l. : s.n., 15 p. 2007

SANTA CATARINA, Governo Provincial. Relatório do presidente da província de Santa Catharina, Francisco Carlos de Araujo Brusque, apresentado á Assembleia Legislativa Provincial na 1a sessão da 10a legislatura. Rio de Janeiro, Typ. do Correio Mercantil, 1860.

\_\_\_\_\_. Relatório apresentado a Assembleia Legislativa Provincial de Santa Adolpho de Barros Cavalcanti de Albuquerque Lacerda em 1867. Rio de Janeiro: Tipografia Nacional, 1867.

\_\_\_\_\_. Relatório que o presidente da província de Santa Catharina, Dr. André Cordeiro de Araujo Lima, dirigido à Assembleia Legislativa Provincial no ato d'abertura de sua sessão ordinária em 25 de março de 1870. Cidade do Desterro, Typ. de J.J. Lopes, 1870

SANTA CATARINA. Decreto Estadual nº 3.100, de 20 de julho de 1998. Aprova o Regulamento das Normas Sanitárias para a Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais. Disponível em: [www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/20131029165034730.pdf](http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/20131029165034730.pdf). Acesso em: 19 jun.2017.

\_\_\_\_\_. Lei Estadual nº 10.610, de 01 de dezembro de 1997. Dispõe sobre as normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina e adota outras providências. Disponível em: [www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/lei-106101.pdf](http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/lei-106101.pdf). Acesso em:19 jun. 2017.

\_\_\_\_\_. Lei Estadual nº 17.003, de 1º de setembro de 2016. Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no

Estado de Santa Catarina. Assembleia Legislativa. Disponível em: <[http://leis.alesc.sc.gov.br/html/2016/17003\\_2016\\_lei.html](http://leis.alesc.sc.gov.br/html/2016/17003_2016_lei.html)>. Acesso em: 19 jun. 2017.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento - SEPLAN, Subsecretaria de Estudos Geográficos e Estatísticos. **Atlas Escolar de Santa Catarina**. Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Estado do Desenvolvimento Regional da Grande Florianópolis - SDR. **Caracterização Geral**. Florianópolis, 09 mar 2006.

Santos, Jaqueline Sgarbi; Cruz, Fabiana Thomé da; Menasche, Renata. “O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil”. **Revista de Economia Agrícola** 59(2). São Paulo, 2012. p 7-19.

SANTOS, Milton. Sociedade e Espaço: A Formação Social como Teoria e como Método. **Boletim Paulista de Geografia**, São Paulo, n.54, p.81-100, jun. 1977.

\_\_\_\_\_. **O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos**. São Paulo: Edusp, 1979.

\_\_\_\_\_. **Metamorfoses do espaço habitado, fundamentos teórico e metodológico da geografia**. Hucitec: São Paulo, 1988.

SCHNEIDER, Sérgio. Turismo em Comunidades Rurais: inclusão social por meio de atividades não-agrícolas. In: **Diálogos do Turismo: Uma Viagem de Inclusão**. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

SEYFERTH, Giralda. **Etnicidade, política e ascensão social: um exemplo teutobrasileiro**. Mana, São Paulo, v.5, n.2, p.61-88, 1999.

SILVA, Clécio Azevedo da. **Dinâmica e estratégias em circuitos alimentares de proximidade**. IV ENEC - Encontro Nacional de Estudos do Consumo: Novos Rumos da Sociedade de Consumo?. Rio de Janeiro, 2008. Disponível em:< [www.estudosdoconsumo.com.br](http://www.estudosdoconsumo.com.br)>. Acesso em: 11 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. La configuración de los circuitos "de proximidad" en el sistema alimentario: tendencias evolutivas. *Documents d'Análisis Geogràfica*, 2009. p. 11-32.

\_\_\_\_\_. Pensando o espaço social alimentar em benefício da agricultura familiar. **Anais do IX Colóquio Internacional de Geocrítica**. Porto Alegre. 2007. P. 1-6. Disponível em: <<http://www.ub.edu/geocrit/9porto/clecio.htm>> Acesso em: 03 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. **A construção espacial do patrimônio alimentar**. 2013.

\_\_\_\_\_. von Dentz, Berenice Giehl Zanetti. **La permanencia de la producción artesanal en el sistema agroalimentario: el caso de la región de la Gran Florianópolis – Brasil**. Jornadas Agrarias. 2017.

SIMAS, Daniel. **Dinâmica socioespacial do município de São José/SC: uma abordagem geográfica**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em Geografia. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2016.

SINGER, Paul I. Curso de introdução à economia política (Aulas no Teatro de Arena, São Paulo, 1968). Rio de Janeiro, Forense, 1975.

SLOW FOOD BRASIL. **Queijos artesanais de leite cru – diversidade, sabor e cultura**. Publicado em 24 abr. 2012. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/521-queijos-artesanais-de-leite-cru-diversidade-sabor-e-cultura>>. Acesso em: 19 de jun. de 2017.

SWEDBERG, R. Sociologia Econômica: hoje e ontem. **Tempo Social**. v. 16, n. 2, São Paulo, dez. 2004.

WAIBEL, Léo Heinrich. Princípios da colonização europeia no sul de Brasil. **Revista Brasileira de Geografia**. n.2. Rio de Janeiro: IBGE, 1949.

\_\_\_\_\_. O que aprendi no Brasil. **Revista Brasileira de Geografia**. n. 3. Rio de Janeiro: IBGE, 1950.

\_\_\_\_\_. As Zonas Pioneiras do Brasil. **Revista Brasileira de Geografia**. n. 4. Rio de Janeiro: IBGE, 1955.

VIEIRA, Maria Graciana E. de Deus e PEREIRA, Raquel Fontes do A. **Formações Sócio-Espaciais Catarinenses: notas preliminares**. Anais do congresso de história e geografia de Santa Catarina. Florianópolis: CAPES/MEC 1997.

WILKINSON, John; MIOR, Luís Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. In: **Estudos Sociedade e Agricultura**, n. 13, out 1999. p. 29-45.

WILKINSON, John. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema alimentar na América latina. In: **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n.21, 2003, p. 62-87

ZANIN, Paulo Rodrigo. **A Contribuição das áreas de colonização germânica ao abastecimento alimentar de Florianópolis – SC**. Revista Geográfica de América Central. Número Especial EGAL. Costa Rica, 2011, p. 1-17.

## APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
 CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**  
 Campus Prof. João David Ferreira Lima — Trindade  
 CEP 88.040-900 — Florianópolis — Santa Catarina — Brasil  
 FONE: +55 (48) 3721-9412

Site: [www.ppggeo.ufsc.br](http://www.ppggeo.ufsc.br)

E-mail: [ppgg@contato.ufsc.br](mailto:ppgg@contato.ufsc.br)



### *Questões relacionadas à produção colonial/artesanal*

#### **Questões introdutórias**

- Você pode nos contar sobre a história da propriedade/estabelecimento?
- Quais são os produtos processados na propriedade?
- Existe produção para o consumo próprio da família? Os produtos são diferentes daqueles comercializados? Por quê?
- Os insumos utilizados na produção são provenientes da onde?
- Quantas pessoas trabalham? Em que setores/atividades? Quem são (da família ou não?)
- Como os responsáveis pela produção/processamento dos produtos adquiriram o conhecimento necessário para a produção?
- Você considera este conhecimento tradicional? Por quê?
- Você conhece outros produtores na região? Existe um canal de comunicação entre vocês? Existe alguma forma de cooperação / associação entre os produtores?
- Você acredita que os produtos aqui da região se diferenciam das outras regiões, como os “da serra”, por exemplo?
- Para quem se destina a produção? Quem são os principais clientes?
- Qual a logística para entrega desses produtos?

- Você precisou realizar melhorias na sua propriedade para se adequar as exigências de produção de alimentos? Quais foram estas? Teve algum incentivo para estas adaptações? Quais são as maiores dificuldades?
- Existe algum tipo de fiscalização que é realizada periodicamente no seu estabelecimento? Quem são os responsáveis por esta fiscalização?

### **Questões específicas**

- Como você classifica os seus produtos?
- Você utiliza no rótulo alguma denominação que diferencia/destaca esses produtos?
- Na sua opinião, existe valorização ou procura pelos alimentos que você produz? Você percebeu um crescimento ou redução da procura por estes alimentos nos últimos anos? A que isso se deve?
- O que você julga ser necessário para melhorar a procura, o reconhecimento e a valorização destes produtos?
- Acredita que uma forma de certificação, selo ou rótulo seria importante?

### **Identificação hábitos alimentares cotidianos**

- Quais são os principais alimentos ou pratos consumidos por você e sua família?
- Você poderia listar alguns alimentos ou receitas que fazem parte da história da região/município?
- Você costuma preparar esses alimentos com frequência? Existe alguma ocasião/momento especial em que esses alimentos são preparados?
- Os ingredientes para o preparo destes alimentos são encontrados facilmente? Alguns destes ingredientes são produzidos por você ou na sua propriedade?
- Com quem você aprendeu fazer essa (s) receita (s)? Há quanto tempo ela (s) é (são) preparada (s) por pessoas da sua família?
- Essa (s) receita (s) sofreu (ram) alterações de ingredientes ou de modo de preparo? Quais? Por quê?
- Os integrantes da sua família conhecem e sabem preparar essas receitas? Você já ensinou ou repassou para alguém da sua família (filhas, noras, netas)?
- Alguma dessas receitas é utilizada em algum produto comercializado por você?
- Que valor os alimentos representam para você?

# ANEXO A – DIVISÃO POLÍTICA DA GRANDE FLORIANÓPOLIS

