



ESCOLA DE MESTRES QUEIJEIROS

SERRA DA CANASTRA

INTRODUÇÃO

EM MINAS GERAIS A CULTURA QUEIJEIRA SE PREVALECE EM VÁRIAS REGIÕES COMO: ARAXÁ, SERRA DO SALITRE, TRIÂNGULO MINEIRO, SERRA DA CANASTRA ENTRE OUTROS. MAIS ESPECIFICAMENTE, NA REGIÃO DA SERRA DA CANASTRA, TEM UMA FORTE LIGAÇÃO HISTÓRICA NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS, COM TERRAS DE ALTITUDES QUE SÃO PROPÍCIAS PARA A CRIAÇÃO DE GADO LEITEIRO, DESDE DO SÉCULO XVIII. ESSA PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL QUE SE ORIGINOU NAS FAZENDAS DA SERRA DA CANASTRA TORNANDO-SE UMA IMPORTANTE FONTE DE RENDA PARA PEQUENOS FAZENDEIROS DA REGIÃO. O MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SE MATERIALIZOU NA CONSTRUÇÃO DA HISTÓRIA, NA MEMÓRIA E, NA IDENTIDADE DAQUELE POVO. POR SER UMA TRADIÇÃO TÃO IMPORTANTE, A INTERVENÇÃO SERÁ FEITA NO INSTITUTO CANDEIAS, QUE É UMA ASSOCIAÇÃO SEM FINS ECONÔMICOS, DE DIREITO PRIVADO E ATUAÇÃO NA ÁREA SOCIOAMBIENTAL, QUE SE MANTÉM PRECUPADA COM O DESENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE LOCAL CANASTREIRA. O PROJETO ARQUITETÔNICO SERÁ INSERIDO NO INSTITUTO CANDEIAS, EM APOIO E SUPORTE À 150 FAMÍLIAS QUE FAZEM PARTE DA COMUNIDADE E TAMBÉM À POPULAÇÃO DA CIDADE E AO ENTORNO. ESSE PROJETO ARQUITETÔNICO DA ESCOLA DE MESTRES QUEIJEIROS ESTARÁ FOCADO PARA PRESERVAR ESSA CULTURA E ESTA HISTÓRIA DE FORMA EDUCACIONAL, EVOLUTIVA E SUSTENTÁVEL. ESSE PROJETO VISA DAR SUPORTE AO INSTITUTO CANDEIAS NÃO SÓ NA PRODUÇÃO DO QUEIJO , MAS TAMBÉM NA PRESERVAÇÃO DA HISTÓRIA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO ARTESANAL, COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL, BEM COMO NO APERFEIÇOAMENTO DO PRODUTO JÁ EXISTENTE, COM DESENVOLVIMENTO DE PESQUISAS PARA NOVOS PRODUTOS, DIVULGAÇÃO E MULTIPLICAÇÃO DO CONHECIMENTO. O PROJETO DARÁ ACESSO À COMUNIDADE EM GERAL, COM SUPORTE EDUCACIONAL DE UM *CHEF* QUEIJEIRO, COM VISITAÇÕES PARA EXPERIÊNCIAS ESCOLARES, ENTRE OUTROS SUPORTES RELACIONADO A EVOLUÇÃO DA HISTÓRIA DO QUEIJO MINEIRO.

COMUNIDADE TRADICIONAL CANASTREIRA

A COMUNIDADE TRADICIONAL CANASTREIRA ESTÁ EM PROCESSO DE RECONHECIMENTO E REGISTRO OFICIAL, NO ENTANTO PASSOU POR AVALIAÇÃO ANTROPOLÓGICA E FOI DETERMINADA SUA VERACIDADE. POSSUEM MODOS DE VIDA CONSOLIDADOS NO TERRITÓRIO QUE FORAM MODIFICANDO E CONSTRUINDO AO LONGO DO TEMPO.

PARA QUE ESSA COMUNIDADE SOBREVIVA, ELA DEPENDE DA VARIEDADE DO BIOMA EXISTENTE NA REGIÃO. NO CASO DA SERRA, AS FAMÍLIAS COMPÕE DIFERENTES SUB-REGIÕES E SE MANTÊM OS SEUS LOCAIS DE OCUPAÇÃO BEM PRESERVADOS.

ELAS SE JUNTAM PARA COMPARTILHAREM BATALHAS QUE DETERMINAM ESTRATÉGIAS COLETIVAS DE RESISTÊNCIA. ESSAS COMUNIDADES CONSTRÓEM SUA MANEIRA TRADICIONAL DE VIVER, SOCIALMENTE, ECONOMICAMENTE, POLITICAMENTE E CULTURALMENTE

DEFINIÇÃO OFICIAL DE COMUNIDADE TRADICIONAL

DE ACORDO COM O PORTAL DA SECRETARIA ESPECIAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL ESSA POLÍTICA, POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS (PCTS) SÃO DEFINIDOS COMO:

“GRUPOS CULTURALMENTE DIFERENCIADOS E QUE SE RECONHECEM COMO TAIS, QUE POSSUEM FORMAS PRÓPRIAS DE ORGANIZAÇÃO SOCIAL, QUE OCUPAM E USAM TERRITÓRIOS E RECURSOS NATURAIS COMO CONDIÇÃO PARA SUA REPRODUÇÃO CULTURAL, SOCIAL, RELIGIOSA, ACESTRAL E ECONÔMICA, UTILIZANDO CONHECIMENTOS, INOVAÇÕES E PRÁTICAS GERADOS E TRANSMITIDOS PELA TRADIÇÃO”.

PATRIMÔNIO HISTÓRICO

NO BRASIL A HISTÓRIA DO QUEIJO ARTESANAL ESTÁ ASSOCIADA COM A CHEGADA DOS PORTUGUESES, QUE EM SUAS MALAS TROUXERAM RECEITAS E TÉCNICAS ANTIGAS DE FAZER QUEIJOS COM O LEITE CRU, VINDO DIRETO DO PEITO DAS VACAS. PRINCIPALMENTE AQUI EM MINAS GERAIS, ONDE ELAS COMPARAVAM O CLIMA DO ESTADO COM O DA SERRA DA ESTRELA EM PORTUGAL, ESSES FATORES FÍSICOS NATURAIS PROPICIARAM, JUNTO COM AS PASTAGENS NATURAIS TÍPICAS E O DESENVOLVIMENTO DE BACTÉRIAS ESPECÍFICAS QUE SE MULTIPLICAVAM EM CADA UM DESSES MICROCLIMAS DERAM A CADA QUEIJO APARÊNCIA E SABOR ESPECÍFICOS. (RELATO DE CLUBE ANDRADE BOARI, PROFESSOR DE ZOOTECNIA A UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI – UFVJM).

NO CASO DO QUEIJO MINEIRO O DIFERENCIAL É O FERMENTO CHAMADO “PINGO”, QUE TEM COMO CARACTERÍSTICA ESPECÍFICA UM COMPOSTO DE BACTÉRIAS LACTO – FERMENTÁVEIS TÍPICAS DE CADA REGIÃO DE MINAS. ESSE PRODUTO É OBTIDO DA DRENAGEM DO SORO DOS QUEIJOS RECÉM PRODUZIDOS DURANTE A TARDE E NOITE DO PRIMEIRO DIA DE MATUREZAÇÃO.

TODOS ESSES FATORES SOMAM VÁRIOS ASPECTOS SOCIOCULTURAIS QUE GERAM UM JEITO PRÓPRIO DE FAZER E MANIPULAR O LEITE.

OS COALHOS, AS MASSAS, AS FORMAS DE Prensagem, a cura. O MODO FAZER O QUEIJO MINEIRO ESTÁ ASSOCIADO COM A FORMA DE VIVER DA COMUNIDADE CANASTREIRA.

(DOSSIÊ DO QUEIJO ARTESANAL, IPHAN, MAIO DE 2008, PG 04).

TERROIR TERROIR (LÊ-SE TERROAR) É UMA REGIÃO DELIMITADA PELA ASSOCIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO LUGAR – GEOGRAFIA, NATUREZA, CLIMA, FLORA BACTERIANA, UMIDADE ETO – A FATORES SOCIAIS, RESULTANDO EM UM PRODUTO BEM ESPECÍFICO. É UMA PALAVRA FRANCESA ORIGINÁRIA DO GREGO ‘TERIUM’, OU TERRITÓRIO, QUE SE POPULARIZOU PRIMEIRO POR DISTINGUIR REGIÕES PRODUTORAS DE VINHOS, MAS ATUALMENTE É UTILIZADA PARA QUEIJOS E OUTROS ALIMENTOS. DISPONÍVEL: [HTTPS://WWW.SERTADOBRAS.ORG.BR/ENCICLOPEDIA/TERROIR/](https://www.sertadobras.org.br/enciclopediaterroir/)

PRODUTO DE TERROIR É UM PRODUTO DE ORIGEM ESPECÍFICA, FEITO DE FORMA CONCEBIDA POR UM POVO LOCAL. É RASTREADO POR MECANISMOS DE PROTEÇÃO, SALVA-GUARDA E REGRAS DE COMERCIALIZAÇÃO.

CONFORME O IPHAN-MG,2014, ESSA PESQUISA HISTÓRICA, ETNOGRÁFICA, BIBLIOGRÁFICA E DE DOCUMENTAÇÃO DOS INVENTÁRIOS FORAM REALIZADOS NAS REGIÕES DO SERRO, ALTO PARANAÍBA E, SERRA DA CANASTRA. NESTES LOCAIS PREDOMINAM FAZENDAS QUE MANTÊM ESSA TRADIÇÃO DE FAZER UM QUEIJO RECONHECIDO MUNDIALMENTE COMO “ARTESANAL TIPO MINAS”. COM ISSO OS PRODUTORES DE QUEIJOS SE ASSOCIARAM E CONTARAM COMO O APOIO DO PODER PÚBLICO PARA CONSEGUIREM APROVAR A LEI ESTADUAL 14.185, DE 31/01/2002. ESSA LEGISLAÇÃO E AS DEMAIS REGULAMENTAÇÕES SUBSEQUENTES QUE DISPÕEM SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL, PERMITEM A MANUTENÇÃO DA PRODUÇÃO LOCAL.



FIGURA 01: MAPA DE DISTRIBUIÇÃO DO GADO NA REGIÃO DA SERRA DA CANASTRA. FONTE:< [HTTPS://QUEIJDACANASTRA.COM.BR/REGIAO](https://queijodacanastra.com.br/regiao) >

CONFORME COM O PORTAL QUEIJO DA CANASTRA INDICA QUE O REBANHO É DE APROXIMADAMENTE 264 MIL CABEÇAS EM 4.813 PROPRIEDADES, COM UMA MÉDIA DE 55 CABEÇAS POR PROPRIEDADE.

NESSA REGIÃO AS PROPRIEDADES SÃO GERALMENTE DE PEQUENO PORTE E SUA PRODUÇÃO FAMILIAR SE TORNA UMA CARACTERÍSTICA BEM MARCADA DESSA REGIÃO.

PELAS PESQUISAS, A REGIÃO DA SERRA DA CANASTRA POSSUI UM REBANHO DE GADO MESTIÇOS COM VARIACÕES DE CRUZAMENTO. NA REGIÃO DA CANASTRA, NO PASSADO PREDOMINAVA O GADO CARACU, UM SEGMENTO DA RAÇA ZEBU, E, PRINCIPALMENTE A RAÇA GIR, POR POSSUIR GRANDE PRODUÇÃO LEITE.

ESSE REBANHO SE ALIMENTA DE PASTAGENS SERRANA NATURAL, CAPIM MELOSO E GRAMAS NATIVAS (BRACHIÁRIA) NA MAIOR PARTE DO ANO E NAPIÉ PARA SECA.

HOJE O REBANHO BOVINO DA SERRA DA CANASTRA PREVALECE TAMBÉM POR RAÇAS EUROPEIAS, PRINCIPALMENTE O HOLANDÊS, JERSEY, GUZERÁ E PARDO SUÍÇO.

LOCALIZAÇÃO DO PROJETO

SERRA DA CANASTRA

A SERRA DA CANASTRA ESTÁ LOCALIZADA NO SUDESTE DE MINAS GERAIS, E TEM FORMAÇÃO SOBRE DUAS ESTRUTURAS GEOLÓGICAS: ARQUEANO E PROTEROZOICA SUPERIOR. TOPOGRAFIA VARIADA ENTRE 600 A 150 METROS DE ALTITUDE, O PICO MAIS ALTO DA SERRA DA CANASTRA É A TORRE DA SERRA BRAVA COM 1.496 METROS. POSSUI GRANDE DIVERSIDADE GEOMORFOLÓGICA. O LOCAL SE ENCONTRA NA BACIA DO RIO SÃO FRANCISCO E DO RIO PARANÁ. POSSUI UMA ÁREA DE MAIS OU MENOS 200 IL HECTARES.

NA SERRA DA CANASTRA SE ENCONTRAM 11 CIDADES: SÃO ROQUE DE MINAS, ARAXÁ, BAMBUÍ, CAMPOS ALTOS, IBIÁ, MEDEIROS, PERDIZES, SACRAMENTO, TAPIRA, TAPIRAÍ E SÃO JOÃO BATISTA DO GLÓRIA. ESSAS CIDADES FAZEM PARTE DO CIRCUITO CANASTRA QUE POSSUI GRANDE POTENCIAL TURÍSTICO. O PARQUE DA SERRA DA CANASTRA FOI CRIADO EM 03 DE ABRIL DE 1972 PELO DECRETO FEDERAL Nº 70.355.

O CLIMA É SUBSEQUENTE ÚMIDO, COM QUATRO A CINCO MESES SECOS, COM TEMPERATURA MÉDIA ANUAL DE 18º A 20º C COM MÁXIMA ABSOLUTA 34º A 36º E MÍNIMA ABSOLUTA -4º A 0ºC. [HTTPS://WWW.SERRADACANASTRA.COM.BR/SABER-MAIS/CIRCUITO-DA-CANASTRA](https://www.serradacanastra.com.br/saber-mais/circuito-da-canastra)

OCUPAÇÃO HISTÓRICA D SERRA DA CANASTRA

O QUE SE SABE É QUE A REGIÃO FOI COLONIZADA POR PORTUGUESES CHEGANDO EM DESEMBOQUE EM BUSCAS DE OURO. A PARTIR DALI ERA HABITADA POR DIVERSAS NAÇÕES INDÍGENAS, PODENDO SER CITADO OS ACORÁ, ARAXÁ, ARAXAUIÉ, BORORÓ, CATAGUASES.

HOUE UMA CRESCENTE ABERTURA DOS CAMINHOS DA MINERAÇÃO DE GOIÁS E PARACATU, QUE FAVORECIAM A FUGA DE ESCRAVOS TRAZIDOS POR COLONIZADORES. ESTES SE JUNTAVAM AOS QUILOMBOS DA REGIÃO DO RIO SÃO FRANCISCO, FORMANDO OS POVODADOS QUILOMBOLAS QUE SE ESTABELECEM NAQUELAS TERRAS. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://PINGODDMULA.COM.BR/HISTORIAS/](https://pingoddmula.com.br/historias/)

A MAIORIA DO POVODADO QUE HOJE COMPÕE A REGIÃO, TEM ORIGEM NO PERÍODO SETECENTISTA CONSOLIDADO NO SÉCULO XIX, SURGINDO DE ORIGEM NATURAL, DA ANIQUILAÇÃO E EXPULSAO DO INDÍOS E QUILOMBOLAS. TAMBÉM HOUE A PENETRAÇÃO DO COLONO BRANCO E DE MESTIÇOS QUE VINHAM EM BUSCAS DE NOVAS TERRAS PARA SEREM EXPLORADA ECONOMICAMENTE. INICIALMENTE EMPREENDIAM EM GARIMPOS E PEQUENAS FAISQUEIRAS, E APÓS O DECLÍNIO DA ATIVIDADE AURÍFERA, PARTIRAM PARA AGRICULTURA, E ESPECIALMENTE PARA A PECUÁRIA.

OCUPAÇÃO HISTÓRICA DE DELFINÓPOLIS

AO LONGO DO SÉCULO XIX, O MUNICÍPIO DE DELFINÓPOLIS TEM UM HISTÓRIA BEM INTERESSANTE, DIZEM QUE NO SÉCULO XIX, VIOLANTA LUZIA DE SÃO JOSÉ, DOOU 288 HECTARES DE TERRA PARA A CONSTRUÇÃO DA CAPELA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO. APÓS ESTA DOAÇÃO, COMEÇOU A FORMAR-SE UM NÚCLEO CHAMADO POVODADO ESPÍRITO SANTO DA FORQUILHA. EM 1919, EM HOMENAGEM AO GOVERNADOR DO ESTADO, DELFIM MOREIRA DA COSTA RIBEIRO, A CIDADE RECEBEU O NOME DE DELFINÓPOLIS. *DISPONÍVEL:FONTE: ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS - VOLUME XXV ANO 1959*

O MUNICÍPIO DE DELFINÓPOLIS POSSUI MAIS OU MENOS 7 MIL HABITANTES E FAZ PARTE DO CIRCUITO TURÍSTICO NASCENTES DAS GERAIS, SEU TERRITÓRIO FAZ PARTE DE GRANDE ÁREA DO PARQUE NACIONAL DA SERRA DA CANASTRA.

COM A IMPLEMENTAÇÃO DO TURISMO, A CHEGADA DO ASFALTO E AS FACILIDADES DE DESLOCAMENTO PARA CIDADES COMO PASSOS, FRANCA E RIBEIRÃO PRETO, A CIDADE PASSOU POR SIGNIFICATIVAS MODIFICAÇÕES NOS ASPECTOS CULTURAL, SOCIAL E POLÍTICO, ATRAINDO MUITOS TURISTAS PARA O PORTO DA PRAIA VERMELHA. A CIDADE DE DELFINÓPOLIS É CONHECIDA POR SER UM “PARAÍSO ECOLÓGICO POR CAUSA DE SUAS MATAS GILARES RICA EM ESPÉCIES ANIMAIS E VEGETAIS EM EXTINÇÃO, TRILHAS, QUEIJARIAS E RESTAURANTES. DISPONÍVEL: FONTE: ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS - VOLUME XXV ANO 1959.

SÃO 150 CACHOEIRAS SENDO AS PRINCIPAIS ATRAÇÕES DO MUNICÍPIO. AS MAIS FAMOSAS SÃO A CLARO COM QUATRO QUEDAS; DO LUQUINHA COM TRÊS QUEDAS; DO PARAÍSO COM SEIS QUEDAS E TAMBÉM DE DIVERSOS POÇOS PROPÍCIOS PARA O BANHO EM VÁRIAS PARTES DO MUNICÍPIO. A FAZENDA PARAÍSO MERECE DESTAQUE PORQUE HÁ NELA ENGANTOS DE DITO CACHOEIRAS.

HÁ TAMBÉM A SERRINHA QUE NADA MAIS É QUE UMA ÁREA RURAL QUE, LOCALIZA-SE NO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE DE MINAS. POSSUI FAZENDAS ONDE TAMBÉM SE FABRICA O FAMOSO QUEIJO CANASTRA. A SERRINHA TEM

UMA LINDA VISTA PARA O PAREDÃO NORTE DA SERRA, ONDE O VISITANTE OU MORADDR VISLUMBRA ESPLENDOROSAS CACHOEIRAS COMO A DO ROLINHOS, A DO QUILOMBOS E A GAMELEIRA. DISPONÍVEL:

[HTTPS://WWW.DELFINOPOLIS.MG.LEG.BR/INSTITUCIONAL/HISTORIA](https://www.delfinopolis.mg.leg.br/institucional/historia)

O PROJETO É NA CIDADE DE DELFINÓPOLIS, SERRINHA, A CIDADE QUE FAZ PARTE DA SERRA DA CANASTRA NO ESTADO DE MINAS GERAIS, FICA SITUADO ENTRE A REPRESA DE PEIXOTO E O PARQUE DA SERRA DA CANASTRA E DA BABILÔNIA. PROJETO SERÁ, ESPECIFICAMENTE EM UMA ÁREA PRIVADA DENOMINADA INSTITUTO CANDEIAS. O INSTITUTO CANDEIAS FICA A 15 MINUTOS DO CENTRO DA CIDADE, ESPECIALMENTE NO LOCAL CHAMADO SERRINHA.

QUEIJARIA VALE DA BATEIA

GAVIÃO É UM TÍPICO CHEGANTE DA SERRA DA CANASTRA QUE EM UM MOMENTO PROSA , NOS DISSE:”HÁ MEADOS DO ANO DE 1999 ESTIVE ANDADO DE MOTO E ME ENCANTEI PELO LOCAL, ADQUIRINDO A PROPRIEDADE ONDE HOJE É A QUEIJARIA VALE DA BATEIA”.COM ISSO DESCOBRIU QUE A REGIÃO ERA GRANDE PRODUTORA DE QUEIJO POR CAUSA DO TERROIR EXISTENTE NA REGIÃO. PARA CUSTEAR A FAZENDO COMEÇA-SE A PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL. COMO INTUITO DE APRIMORAR A PRODUÇÃO DE QUEIJO GAVIÃO ATINGIU UMA QUALIDADE DIFERENCIADA, PAR ISSO FOI NECESSÁRIO SE AFILIAR APROCAN, QUE OS AJUDOU COM CURSOS E ESPECIALIZAÇÕES PARA MELHORIA DA QUALIDADE DO QUEIJO. DAÍ UM SUPER SALTO EM CONCURSOS NA FRANÇA E NA ITÁLIA BANHANDO PRÊMIOS IMPORTANTES.



FOTO 03 E 04: QUEIJARIA VALE DA BATEIA FOTO: JULYANNE MARAJÓ



FOTO 07: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: ALISSON FERNANDO

SALA DE MATUREZAÇÃO



FOTO 05: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: JOÃO VITOR SILVA



FOTO 07: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: ALISSON FERNANDO

PASTARIA E GADO



FOTO 06: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: SIMONE CARVALHO

SALA DE ORDENHA



FIGURA 08: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: SIMONE CARVALHO

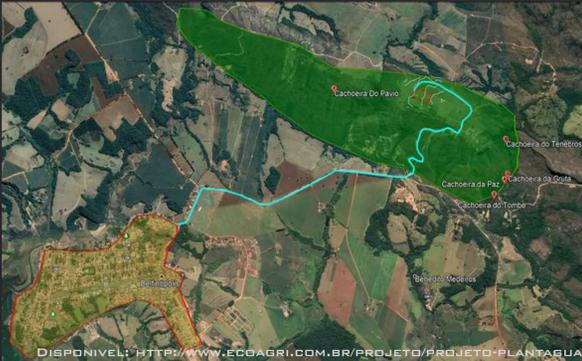


INSTITUTO CANDEIAS

O INSTITUTO CANDEIAS É UMA INSTITUIÇÃO DE DIREITO PRIVADO, ATUANDO NA ÁREAS SOCIOAMBIENTAL, QUE TEM INTERESSE NO DESENVOLVIMENTO DE COMUNIDADES TRADICIONAIS, TRABALHANDO EM DIMA DA PRESERVAÇÃO AMBIENTAL.

SÃO OBJETIVOS DO INSTITUTO CANDEIAS : FOMENTAR ATIVIDADES CONSERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE ATRAVÉS DE ATIVIDADES EDUCACIONAIS E PRÁTICAS (CONSERVAÇÃO E RECUPERAÇÃO DE NASCENTES , PROJETOS DE REFLORESTAMENTO E RECUPERAÇÃO DE ÁREAS DEBRADADAS).

RELAÇÃO INSTITUTO CANDEIAS NA SERRINHA E O MUNICÍPIO DE DELFINÓPOLIS



■ DELFINÓPOLIS
■ SERRINHA
■ INSTITUTO CANDEIAS

FIGURA 02: MAPA DA CANASTRA. FONTE:< [HTTPS://GOOGLE.COM.BR](https://google.com.br)

*TRABALHAR COM UM VIVEIRO DE MUDAS NATIVAS DO CERRADO, PARA DAR SUPORTE ÀS AÇÕES DE CONSERVAÇÃO.

*ESTABELECE PARCERIAS COM A UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS(UEMG).

*CENTRO DE CAPACITAÇÃO VOLTADO PARA PESQUISA, EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DIFUSÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS PARA A COMUNIDADE TRADICIONAL E LOCAL.

A ROTA DO QUEIJO

SAINDO DA SERRINHA SE CHEGA AO VALE DA BATEIA, UM LUGAR RICO EM PAISAGEM E CACHOEIRA ONDE ESTÁ LOCALIZADA A QUEIJARIA DO GAVIÃO, APÓS A QUEIJARIA VOCÊ SOBE PELO VALE DO CÉU ONDE HÁ UMA VISTA MUITO LINDA DE TODO O VALE. SAINDO DO VALE DO CÉU, DIRETO PARA O VALE DA GURITA ONDE HÁ OUTRAS QUEIJARIAS MUITO ESPECIAIS.

HÁ TAMBÉM OUTRAS QUEIJARIAS DO OUTRO LADO DA CIDADE, ATINGINDO UMA ÁREA MAIS PRÓXIMA A REPRESA PEIXOTO.

ENTRE AS QUEIJARIAS QUE FAZEM PARTE DA ROTA DO QUEIJO CANASTRA ESTÃO PORTO CANASTRA, QUINTA DE SANT’ANA, TIÃO DO LUNGA, CONDESSA DA CANASTRA, VALE DA BATEIA, SABORES DA CANASTRA E VALE ENCANTADO

QUEIJARIA VISITADAS

QUEIJARIA VALE DA GURITA

O QUEIJO VALE DA GURITA É PRODUZIDO NO CORAÇÃO DA SERRA DA CANASTRA, EM UMA REGIÃO CERCADA E PROTEGIDA POR SERRAS, MATAS, NASCENTES E CÔRREGOS, O QUE GARANTE UM AMBIENTE RICO EM FUNGOS E BACTÉRIAS NATURAIS, FUNDAMENTAIS PARA UM PRODUTO DIFERENCIADO.

O PRODUTOR AINDA EXPLICA QUE O SABOR DO QUEIJO VENCEDOR É POR CONTA DO GADO CARACU E GIROLANDO, ADAPTADO À REGIÃO DA CANASTRA E QUE PRODUZ O LEITE COM MAIOR TEOR DE GORDURA, QUE CARACTERIZA O SABOR DIFERENTE. NO PROCESSO DE MATUREZAÇÃO, ESSE ESSE QUEIJO ADQUIRE UMA LEVE COR DOURADA E SUA COBERTURA DE MOFO BRANCO VAI CONFERINDO UM SABOR ÚNICO. LEIA MAIS EM: [HTTPS://WWW.GAZETADOPOVO.COM.BR/BOMBOURGNET/PRODUTOS-INGREDIENTES/MELHORES-QUEIJOS-MINAS-GERAIS/COPYRIGHT](https://www.gazetadopovo.com.br/bombourgmet/produtos-ingredientes/melhores-queijos-minas-gerais/copyright) © 2020, GAZETA DO POVO. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

SALA DE MATUREZAÇÃO



FOTO 05: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: JOÃO VITOR SILVA



FOTO 07: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: ALISSON FERNANDO

PASTARIA E GADO



FOTO 06: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: SIMONE CARVALHO

SALA DE ORDENHA



FIGURA 08: QUEIJARIA VALE DA GURITA FOTO: SIMONE CARVALHO

QUEIJARIA PORTO CANASTRA

QUEIJARIA PORTO CANASTRA ESTÁ LOCALIZADA NA REGIÃO DA SERRA DA CANASTRA ÀS MARGENS DO RIO GRANDE, EM DELFINÓPOLIS. CRIADA EM 2018 PELA FAMÍLIA DE LUIZ HENRIQUE, MAIS CONHECIDO POR NICO, O MESTRE QUEIJEIRO SE DEDICA À PRODUÇÃO DO QUEIJO CANASTRA TRADICIONAL, FEITO À MÃO E DE MODO ARTESANAL

O MODO PRÓPRIO E ÚNICO DE FAZER DOS CANASTREIROS AINDA REPRODUZ, COMO HÁ MAIS DE 200 ANOS, OS INGREDIENTES DA RECEITA ORIGINAL, À BASE DE LEITE CRU, COALHO, PINGO E SAL.

NICO AFIRMA “ NA FAZENDA, A PRODUÇÃO É REALIZADA COM TODO O CUIDADO E DE FORMA NATURAL, SENDO O REBANHO CRIADO A PASTO, E A ORDENHA HUMANIZADA, COM O BEZERRO AO PÉ DA VACA. AS VACAS SÃO DE RAÇA RÚSTICA, MESTIÇADAS, E CRIADAS DE FORMA SEMIEXTENSIVA, O QUE CONFERE ALTA QUALIDADE AO LEITE “.



FOTO 09 E 10: QUEIJARIA PORTO CANASTRA FOTO: JULYANNE MARAJÓ

REFERÊNCIAS PROJETOAIS

ESCOLA RURAL EM FORMOSO DO ARAGUAIA / TOCANTINS – FAZENDA CANUANÃ – PROJETO ROSENBAUM E ALFE ZERO

PROJETO FOI PENSADO PARA QUALIFICAR AS MORADIAS DOS ESTUDANTES NA FAZENDA CANUANÃ, EM FORMOSO DO ARAGUAIA, TOCANTINS. UMA ESCOLA RURAL EXISTENTE E MANTIDA À MAIS DE QUARENTA ANOS. QUE RECEBE CRIANÇAS E ADOLESCENTES, FILHOS DE CABOCLOS E INDÍGENAS QUE MORAM NA ZONA RURAL E O DESLOCAMENTO IMPOSSIBILITA A ROTINA ESCOLAR SENDO NECESSÁRIO UM REGIME DE INTERNATO.

OS 5 DORMITÓRIOS ESTÃO AGRUPADOS EM ESTRUTURAS DE TIJOLOS DE BARRO SEM COZIMENTO QUE FORAM FABRICADOS NA OBRA UTILIZANDO A TERRA DA PRÓPRIA FAZENDA, ASSENTADOS COMO MUXARABI NAS ÁREAS DE SERVIÇO, EXATAMENTE COMO NAS CASAS DA REGIÃO, CRIANDO CONFORTO TÉRMICO EFICIENTE. A ESTRUTURA DE MADEIRA LAMINADA COLADA (MLC), COM PROJETO E EXECUÇÃO DA ITA CONSTRUTORA, PRODUZIDAS COM MADEIRA 100% DE FLORESTAS DE REFORESTAMENTO, TECNOLOGIA COM BAIXO IMPACTO AMBIENTAL.

O PAISAGISMO CRIA NOS PÁTIOS O MICROCLIMA RESULTANTE DO ENCONTRO DE 3 BIOMAS – CERRADO, AMAZÔNIA E PANTANAL E RECONECTA AS CRIANÇAS COM A BIODIVERSIDADE DO LOCAL. DISPONÍVEL : [HTTP://ROSENBAUM.COM.BR/PROJETOS/FUNDACAOBRADESCOGANUANA/SOBRE-O-PROJETO/](http://rosenbaum.com.br/projetos/fundacaobradeescoganuana/sobre-o-projeto/)

A SOLUÇÃO ARQUITETÔNICA, DESENHANDO UM MÓDULO HABITACIONAL PARA 6 CRIANÇAS, EMBaixo DE UM GRANDE TELHADO PARA CRIAR UMA ENORME SOMBRA, ORGANIZADOS EM 2 VILAS, UMA MASCULINA E OUTRA FEMININA.



O ESPAÇO ORGANIZA AS RELAÇÕES ENTRE O PÚBLICO E O PRIVADO, CRIANDO ESPAÇOS DE CONVÍVIO ENTRE O COLETIVO, A NATUREZA E O INDIVÍDUO, RECONECTA AS CRIANÇAS E OS JOVENS ÀS SUAS ORIGENS COMO HUMANIDADE, COM LIGAÇÃO VIVA EM SEU ECOSISTEMA DE ENTORNO.



FIGURA 11, 12 E 13: ESCOLA RURAL

DIRETRIZES PROJETOAIS

O LOTE DA QUEIJARIA POSSUI UMA VISADA DA SERRA MUITO LINDA, UM POR DO SOL ENCANTADOR. PENSANDO EM APROVEITAR ESTE VISUAL, CRIOU-SE UM TERRAÇO ONDE AS PESSOAS POSSAM CONTEMPLAR ESTA PAISAGEM.

LEVANDO EM CONSIDERAÇÃO TODO O ENTORNO DO PROJETO, HÁ UMA GRANDE NECESSIDADE DE APROVEITAR TODA AMBIÊNCIA DO LUGAR, CRIANDO ÁREAS DE PERMANÊNCIA PARA DESCANSO NOS INTERVALOS DAS AULAS. ABUNDÂNCIA DE PERGOLADOS

O EDIFÍCIO ESTÁ DIRETAMENTE ENVOLVIDO PELA VEGETAÇÃO DO CERRADO TÍPICO DA SERRA DA CANASTRA. POR ISSO O USO DE PORTAS SANFONADAS, DANDO ABERTURA MAIOR NOS ESPAÇOS. TRAZENDO ACESSIBILIDADE E VISIBILIDADE DO ENTORNO, PRINCIPALMENTE A FACHADA DESTE QUE TEM UM BELÍSSIMO POR DO SOL. POR ISSO FOI PENSADO EM TERRAÇO. TODO O INTERIOR DO EDIFÍCIO TEM UMA GRANDE COMUNICAÇÃO COM O MEIO EXTERNO, RELAÇÃO EDIFÍCIO E PAISAGEM.

A ORGANIZAÇÃO FUNCIONAL (PROGRAMÁTICA) BUSCA CONECTAR AS FUNÇÕES JÁ CONSOLIDADAS PELO INSTITUTO CANDEIAS A NOVAS FUNÇÕES PROPOSTAS POR DESTE TRABALHO. A FORMAÇÃO TÉCNICO PROFISSIONAL VIABILIZADA PELAS NOVAS INSTALAÇÕES VÃO DE ENCONTRO AOS INTERESSES DE MANTER E VALORIZAR AS TRADIÇÕES LOCAIS PRINCIPALMENTE ENTRE AS COMUNIDADES TRADICIONAIS, ABRINDO TAMBÉM POSSIBILIDADE DE DIVULGAR ESSA RIQUEZA IMATERIAL ATRAVÉS DO TURISMO.

A ORGANIZAÇÃO DOS ESPAÇOS FOI PENSADA DE MANEIRA A GERAR CONTATOS E INTEGRAÇÕES ENTRE OS ESPAÇOS E SUAS FUNÇÕES COM OS USUÁRIOS E VISITANTES. ATRAVÉS DO SEU SISTEMA DE ABERTURAS TOTAIS E VITRINES ESTRATEGICAMENTE POSICIONADAS DE FORMA A GERAR CONSTATO VISUAL DE TODO O PROCESSO DE PRODUÇÃO E ESTUDOS E PESQUISAS EM ANDAMENTO.

O JOGO DE VOLUME E SEU GRANDE PLANO DE COBERTURA GERA UMA ATMOSFERA INTEGRADORA QUE ENVOLVE A PAISAGEM DA SERRA DA CANASTRA COM OS AMBIENTES INTERNOS GERANDO UM MOVIMENTO DE CONEXÃO DO HOMEM COM SEU ENTORNO.

PAISAGISMO

O PERCURSO COMEÇA NA ESTRADA QUANDO SE ADENTRA AO PERGOLADO DE MADEIRA DE EUCALIPTO TRATADO PASSANDO PELA VITRINE DA SALA DE MANIPULAÇÃO, CAMINHADO PELA ÁREA DE CIRCULAÇÃO, RODEADO FLORES E PLANTAS DO CERRADO.

PELO CAMINHO AO LADO DIREITO DE QUEM ENTRA HÁ UM ESPAÇO DEGUSTATIVO ONDE O USUÁRIO PODERÁ DESFRUTAR DE UM VISUAL BONITO E AREJADO. SEGUINDO A FRENTE SALAS DE AULA E SALA DE PROFESSORES.

O CAMINHO QUE LEVA AO VIVEIRO AO REDOR FLORES E PLANTAS ORIGINARIAS DO CERRADO DA SERRA DA CANASTRA.

- USO DE TECNOLOGIAS E MATERIAIS TRADICIONAIS PARA REGIÃO SENDO QUE FORAM UTILIZADOS: PARA ESTRUTURA MADEIRA DE EUCALIPTO TRATADO ROLIÇO E TAMBÉM MADEIRA SERRADA.
- PARA O S FECHAMENTO TIJOLO APARENTE DE FORMA DA DAR CONTINUIDADE A LINGUAGEM DAS CONSTRUÇÕES EXISTENTES, AS QUAIS O EDIFÍCIO SE CONECTA.

- INTEGRAÇÃO DO EDIFÍCIO A PAISAGEM RESPEITANDO AO MÁXIMO SUAS CARACTERÍSTICA FÍSICAS TAIS COM: TOPOGRAFIA, VEGETAÇÃO EXISTENTE, ORIENTAÇÃO SOLAR.

- ADEQUAÇÃO CLIMÁTICA COM ORIENTAÇÃO SOLAR, CONFORTO AMBIENTAL, ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO NATURAL.

- ADEQUAÇÃO DAS SOLUÇÕES DE TRATAMENTO DAS ÁGUAS SERVIDA, AO SISTEMA DE BAIXO IMPACTO AMBIENTAL JÁ ADOPTADO PELO INSTITUTO CANDEIAS (CICLO DE BANANEIRA, TRATAMENTO NATURAL DE ÁGUAS NEGRAS).

- INTEGRAÇÃO DO PROJETO AO MEIO AMBIENTE (TERRENO E ENTORNO)

- APROVEITAMENTO DE ÁGUAS PLUVIAIS COM TRATAMENTO.
- REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS.
- O INSTITUTO CANDEIAS ADOPTA O SISTEMA DE ÁGUAS CINZAS E AO ENTORNO DO SISTEMA TRABALHA COM VEGETAÇÃO APROPRIADA PARA ABSORÇÃO DE IMPUREZAS.

O PROJETO

ESTUDO SOLAR

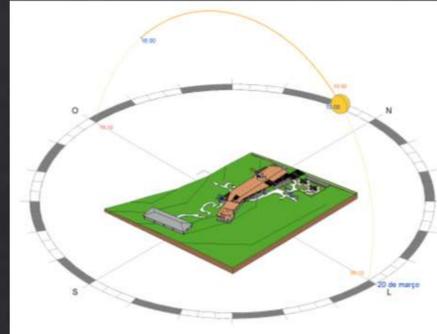


FIGURA 14: ESTUDO DE SOLAR ESQUEMÁTICO
FONTE: ARQUIVO PRÓPRIO



PROGRAMA DE NECESSIDADES DO PROJETO

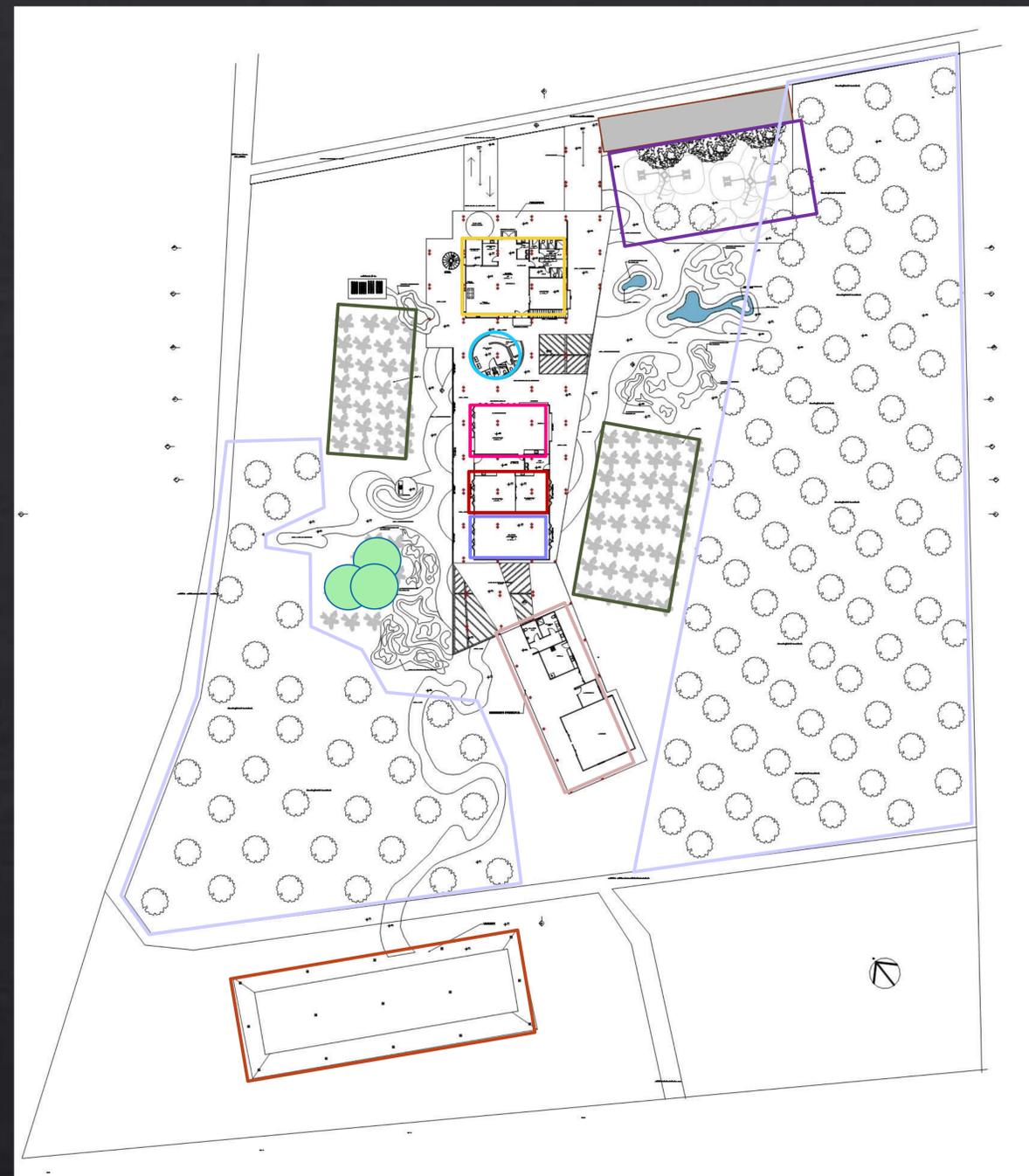
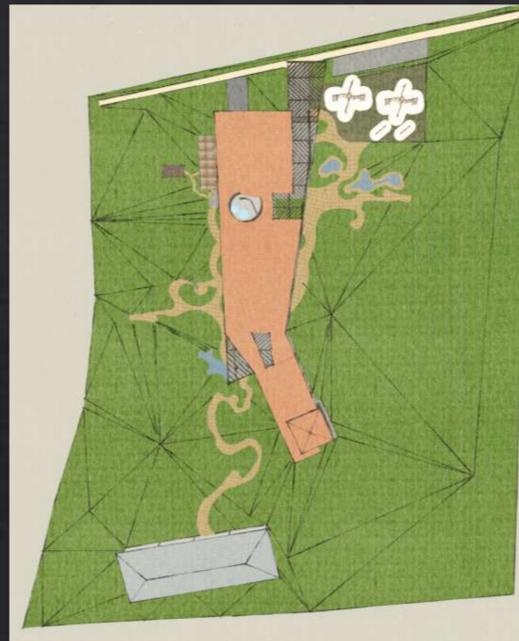
PARA A ESCOLA

- BANHEIROS FEMININO E MASCULINO
- DUAS SALAS DE AULAS INTEGRADAS
- UMA SALA DOS PROFESSORES
- LOCAL PARA EXPOSIÇÕES

PARA QUEIJARIA

- SALA DE MATURAÇÃO
- SALA DE FABRICAÇÃO
- LABORATÓRIO
- CÂMARA FRIA
- DEPÓSITO
- DML
- ALMOXARIFADO
- BARREIRA SANITÁRIA

FIGURA 15: IMPLANTAÇÃO
FONTE: ARQUIVO PRÓPRIO



PRIMEIRO PAVIMENTO

PROTEÇÃO SOLAR
UTILIZA-SE BRISES
FIXOS À VIGA.

FACHADA OESTE



FACHADA OESTE



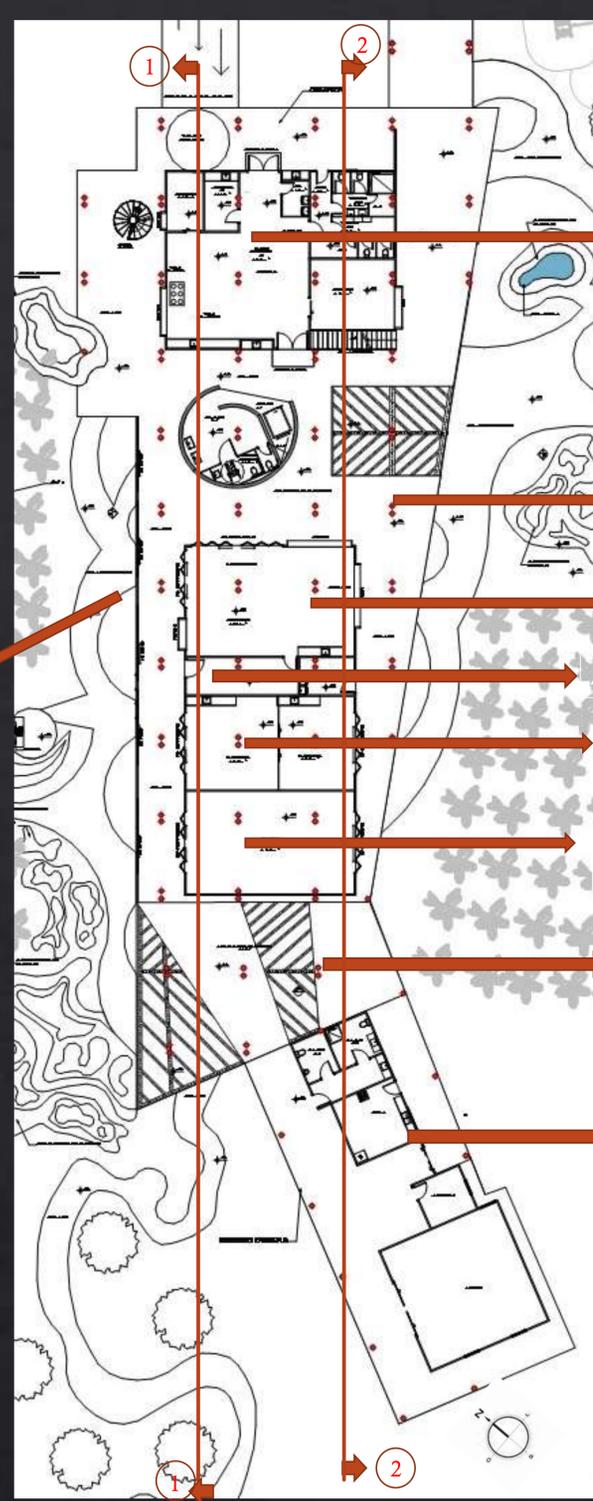
FACHADA NORTE



FACHADA LESTE



INSTITUTO
CANDEIAS



QUEIJARIA

ÁREA DE
CONVIVÊNCIA

DEGUSTAÇÃO

ALMOXARIFADO

SALAS
DE AULA

SALAS DE
PROFESSORES

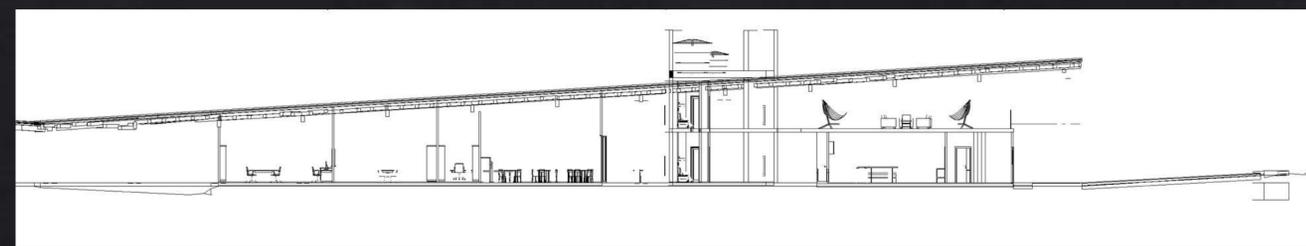
ÁREA DE
EXPOSIÇÕES

INSTITUTO
CANDEIAS

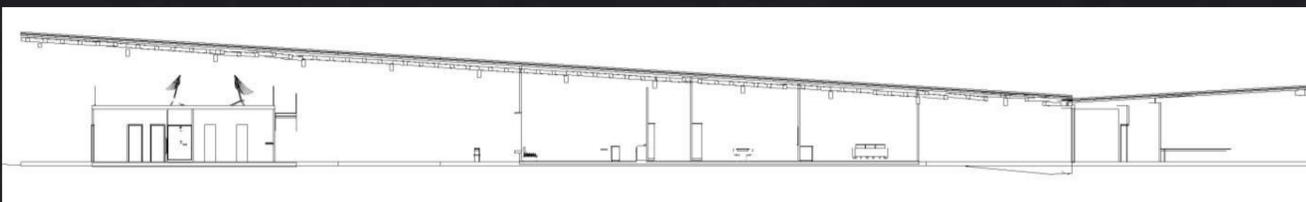
SEGUNDO PAVIMENTO



CORTES

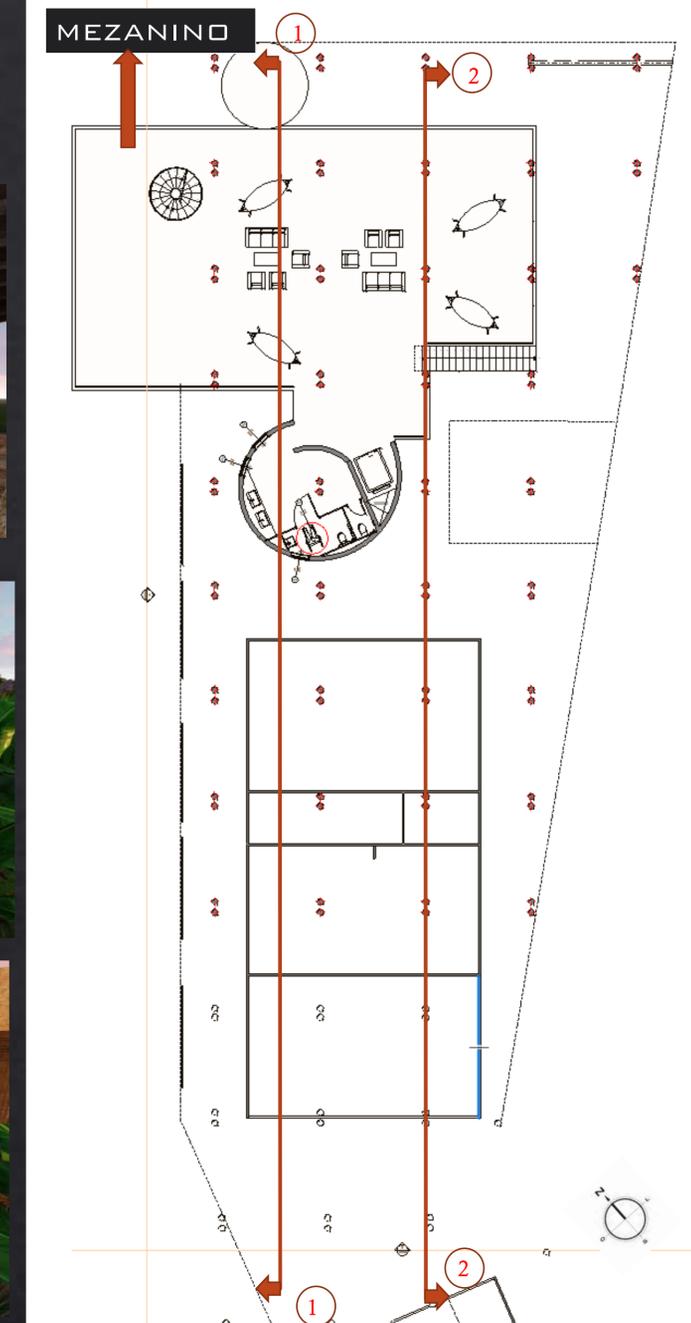


CORTE 1



CORTE 2

MEZANINO



QUEIJARIA

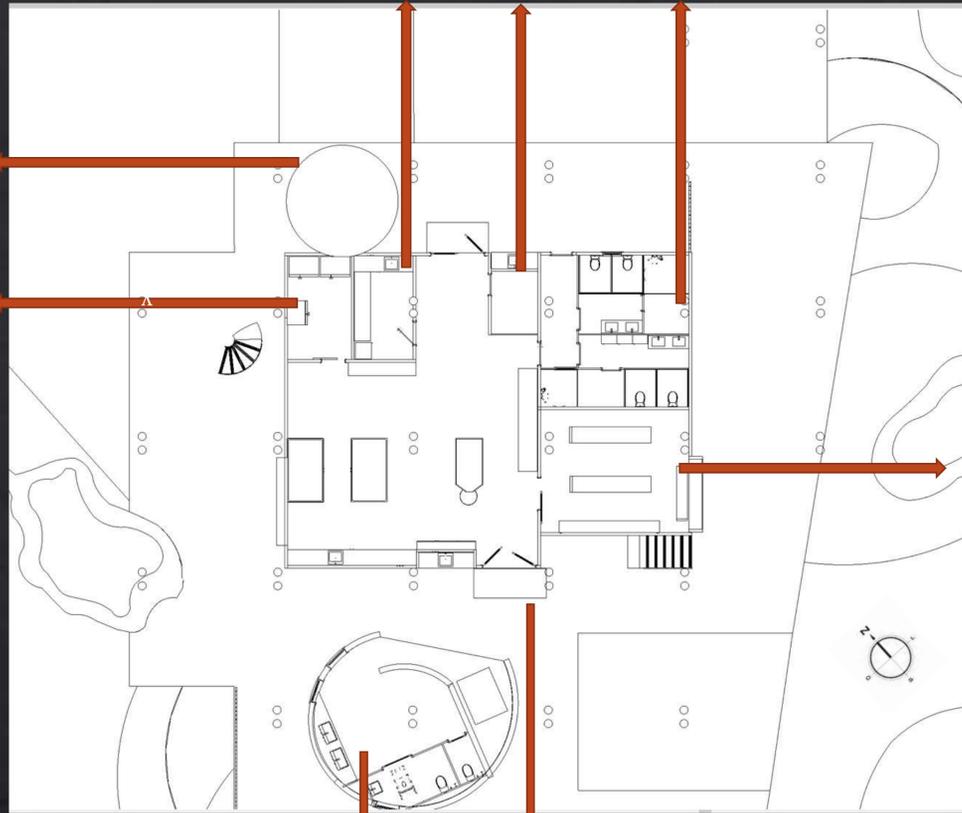
LABORATÓRIO

DML

VESTIÁRIOS

TANQUE DE EXPANSÃO

CÂMARA FRIA



SALA DE MATURAÇÃO

BANHEIROS ALUNOS

BARREIRA SANITÁRIA

BARREIRA SANITÁRIA



TANQUE PARA MISTURA DO PINGO



PRENSAGEM

DESSORAMENTO

LABORATÓRIO



MATURAÇÃO



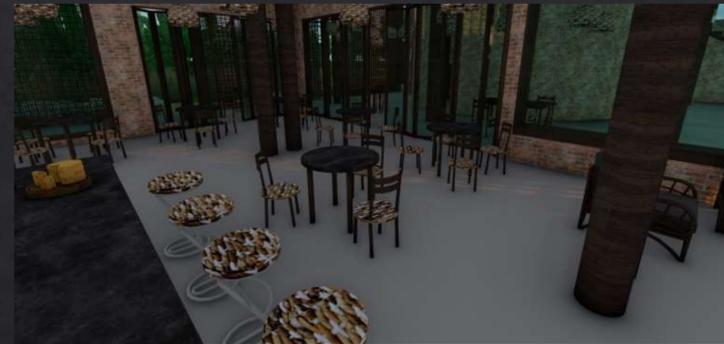
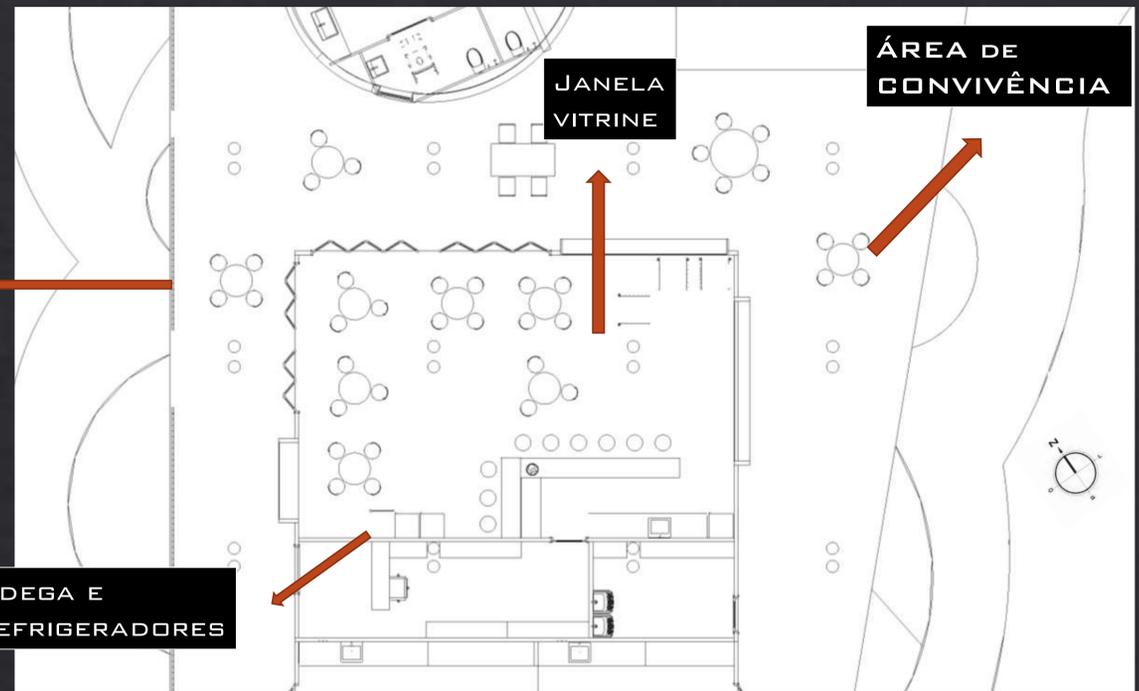
DEGUSTAÇÃO

ÁREA DE ALIMENTAÇÃO EXTERNA

ADEGA E REFRIGERADORES

JANELA VITRINE

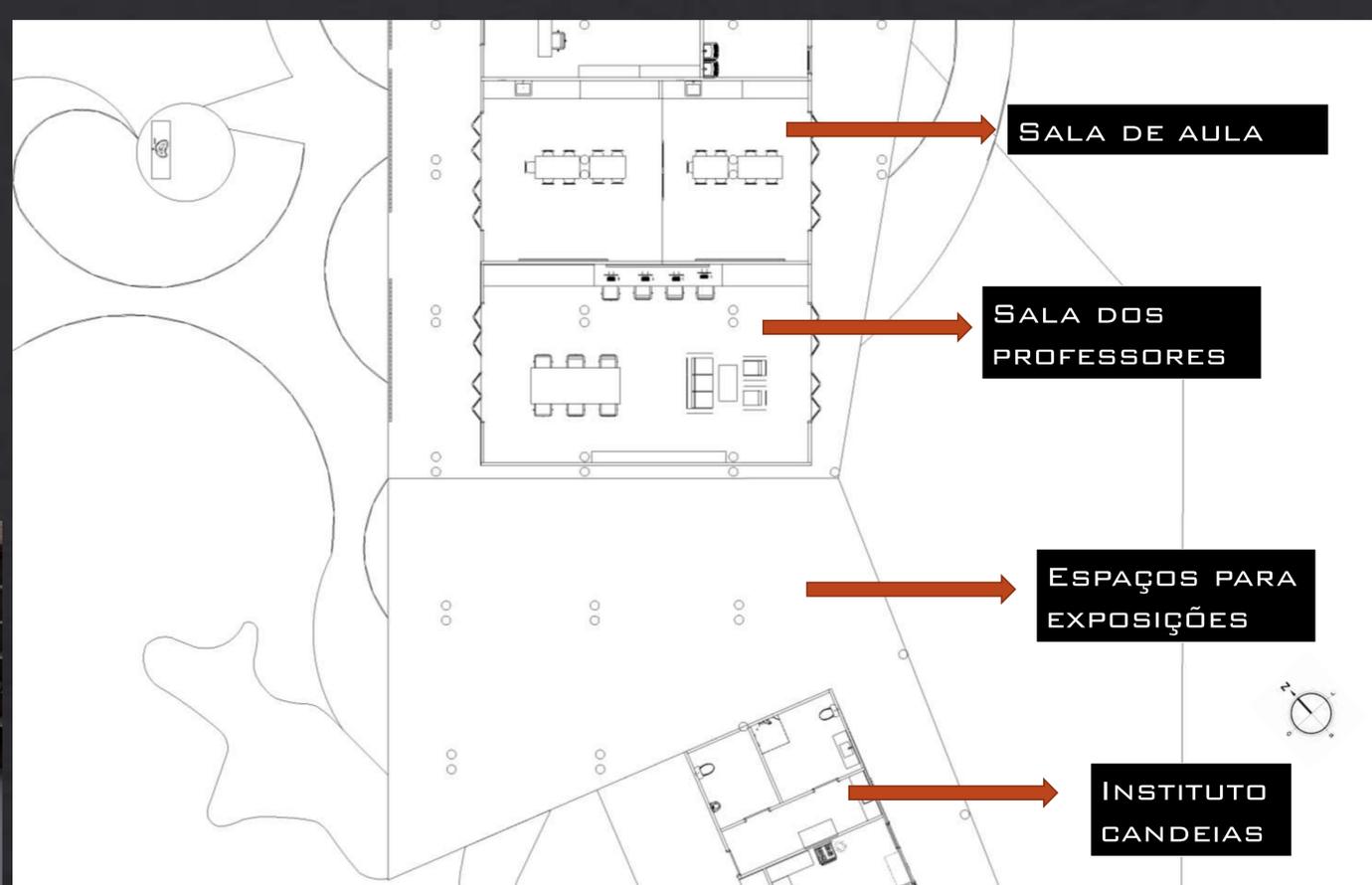
ÁREA DE CONVIVÊNCIA



SALA DE AULA



SALA DE AULA SÃO DUAS -
PODENDO SE CONECTAR



SALA DOS PROFESSORES



ENTRADA

FACHADA NORTE



QUEIJARIA



FOTOS
GERAL

SALA DOS PROFESSORES



SALA DE AULA

ESPAÇOS PARA EXPOSIÇÕES



FACHADA LESTE



FACHADA OESTE



FACHADA LESTE

