



SABERES TRADICIONAIS E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: O CIRCUITO TURÍSTICO DOS ALAMBIQUES COMO PATRIMÔNIO DA CULTURA NORTE-MINEIRA

Angélica Borges dos Santos ¹

RESUMO

A rapadura e a cachaças são emblemáticas na alimentação dos brasileiros e desempenham significativos elementos da formação sociocultural e da identidade do povo. Este estudo enfoca as (re)existências de produtores, na perspectiva da geografia dos alimentos, abordando-as como patrimônio, no circuito turístico dos alambiques em Januária, Conego Marinho e Bonito de Minas, na região Norte de Minas Gerais. O trabalho seguiu numa dinâmica de observações empíricas e analíticas da realidade do meio rural numa região que, desenvolve uma produção secular de cana-de-açúcar voltada ao comércio, alimentação de animais e de produtos típicos. A pesquisa de campo ocorreu por meio do diálogo, ao perguntar, ouvir e observar, em visitas diretas nas unidades produtivas, armazéns e mercados livres. Assim, compreende-se que os camponeses vivem do/no campo, utilizam as condições naturais e práticas advindas de saberes tradicionais e conhecimentos integrados. O espaço rural/urbano das comunidades é marcado pela integração e sociabilidade da comunidade com o território. Nesse contexto, os produtos tradicionais ganham importância, pois reforçam modos de vida e de produção intimamente ligados a um povo que resiste às diversas pressões do modelo produtivo hegemônico.

Palavras-chave: Produção artesanal, Alimentos tradicionais, Patrimônio territorial.

ABSTRACT

Abstract

Rapadura (unrefined cane sugar) and *cachaça* (Brazilian sugarcane spirit) are emblematic elements of Brazilian cuisine and play a significant role in shaping the country's sociocultural formation and collective identity. This study focuses on the (re)existence of producers from the perspective of the geography of food, addressing their practices as heritage within the touristic circuit of distilleries located in Januária, Cônego Marinho, and Bonito de Minas, in the northern region of Minas Gerais. The research followed a dynamic process of empirical and analytical observation of rural realities in a region characterized by a centuries-old production of sugarcane, oriented toward trade, animal feed, and the making of traditional products. Fieldwork was conducted through dialogical engagement—asking, listening, and observing—during direct visits to productive units, warehouses, and open markets. The study

¹ Professora do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG)— Campus Januária, angelica.santos@ifnmg.edu.br



reveals that rural workers live *from* and *within* the countryside, making use of natural conditions and practices derived from traditional knowledge and integrated wisdom. The rural/urban spaces of these communities are marked by integration and sociability between people and their territories. In this context, traditional products gain importance as they reinforce ways of life and production deeply connected to a people who resist the various pressures of the hegemonic productive model.

Keywords: artisanal production; traditional foods; territorial heritage.

INTRODUÇÃO

As relações produtivas em pequenas propriedades rurais ocorrem em vários municípios do Norte de Minas Gerais, e se manifestam nas comunidades rurais, onde é propício o fortalecimento de relações de proximidade, nas quais os sujeitos podem discutir melhorias nas formas de produção e maneiras para reivindicar direitos.

No circuito geográfico dos alambiques de Januária a produção de cachaça artesanal é praticada por agricultores de cultura camponesa, que veem na produção alternativas para a permanência no espaço rural, melhoria da renda e a fazem, em diversos casos de modo concomitante com outras atividades, urbanas e/ou rurais, sejam como funcionários públicos, micro-empresendedores, ou mesmo na pecuária e outras culturas como: milho, feijão, arroz e mandioca.

O processo produtivo de cachaça e da rapadura artesanais se configuram como patrimônio cultural e econômico, que unem tradição, identidade e geração de renda. Os saberes envolvidos na produção desses alimentos agroartesanais tradicionalmente mineiros, revelam que a diversidade de cachaças e rapaduras tem uma forte identidade cultural vinculada ao povo norte- mineiro.

Na região do médio São Francisco as unidades produtivas se diferenciam das outras regiões mineiras pelo modo de vida. No caso dos agricultores familiares camponeses, as famílias se desenvolvem com base em estratégias cercadas de uma economia de recursos naturais e financeiros.

Essa região possui o clima seco com chuvas no verão, precipitações anuais sempre inferiores a 1.000 mm, sendo na classificação de Koppen do tipo climático BSw, com precipitação média de 927,2 mm anuais. Esse tipo de clima predomina numa área no norte de Minas Gerais ao redor de Monte Azul e Espinosa e numa pequena área do Vale do Jequitinhonha junto à Itinga.

Os Gerais, como também é identificada a região, enfrenta altas temperaturas e irregularidade anual de chuvas, ocorrendo até nove meses de estiagem, com isso:



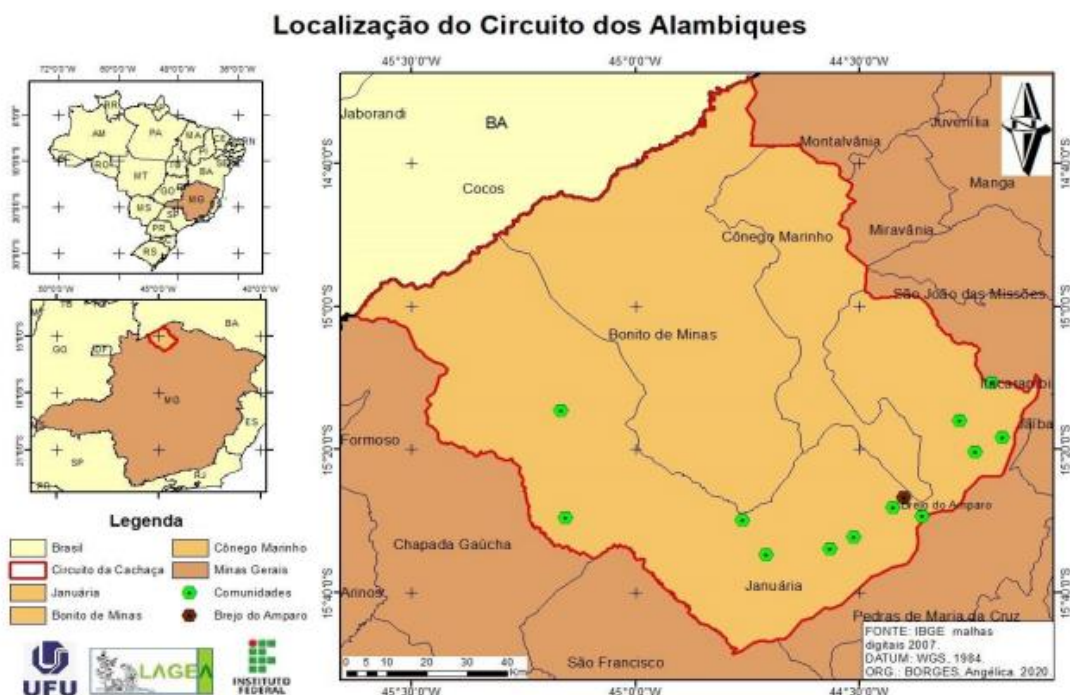
As comunidades rurais dos gerais têm um modo de vida baseado na interação ativa com os ecossistemas. Essas comunidades estão situadas em áreas com agroambientes distintos, demarcados por variações de solo, disponibilidade de água e porte de vegetação. A população rural diferenciou estes agroambientes e estabeleceu classificações próprias da paisagem: áreas de gerais, mata, vazante e veredas, com potenciais, usos e domínios distintos. Essa relação peculiar com o meio originou diferentes regimes agrários, próprios da região. (CRUZ, et. all 2018, p.3).

Os elementos culturais diversos e marcantes traz aos agricultores familiares camponeses o protagonismo, se envolvem com maestria, não apenas pela produção agroartesanal, mas também pelo modo de vida associado ao povo barranqueiro que aproveita a dinâmica natural em um ambiente que oferece grande reserva de frutos do Cerrado e de plantas medicinais.

A característica sociocultural da região é composta pela diversidade de povos, costumes e entendimentos tradicionais. As comunidades possuem uma dinâmica sustentável nas práticas cotidianas e utilizam para sustento e renda os recursos naturais disponíveis no Cerrado.

A cachaça e rapadura vêm prioritariamente do distrito de Brejo do Amparo, núcleo urbano originário de Januária, que juntamente com os municípios de Cônego Marinho e Bonito de Minas formam de maneira endógena o circuito dos alambiques, conforme pode ser visto no mapa 01.

Mapa 01: Localização do Circuito dos Alambiques



Fonte: IBGE (2016). Organizado pela autora (2021)



Esse circuito é reconhecido pela população local e pelos órgãos públicos, diante da quantidade de cachaça e de rapadura que os alambiques produzem. No entanto, há pouca integração dos produtores a fim de buscar um reconhecimento territorial com melhorias ao setor. De acordo com um dos técnicos da EMATER de Cônego Marinho, “é um circuito que deveria funcionar e não ficar somente num papel ou em uma placa”.

Brejo do Amparo, distrito do município norte-mineiro de Januária, é reconhecido pela economia ligada à produção de cachaça artesanal. Sua população é de 2.141 pessoas/habitantes, destas 1.293 vivem no espaço rural.

A área rural do distrito possui características naturais que favorecem o cultivo da cana-de-açúcar, a umidade e fertilidade natural do solo decorrente de fertilizantes vindos das formações rochosas, figura 01, que circundam o povoado, as elevadas temperaturas médias anuais e o clima facilitam a produção, que ocorre desde o surgimento do município. Esses são fatores imprescindíveis para a produção da cachaça de qualidade e conferem sabor característico à bebida de Januária.

Figura 01: Mosaico de fotos da região de Brejo do Amparo na contemporaneidade e vista do Alto da Serra.



Fonte: Trabalhos de campo da autora, 2018; Foto 03: Alaine Magalhães, 2018.

Januária apresenta elementos culturais diversos e marcantes nos quais os agricultores camponeses se envolvem com maestria, não apenas pela produção agroartesanal, bem como pelo modo de vida associado ao povo barranqueiro que sabe aproveitar a dinâmica natural em um ambiente que oferece grande reserva de frutos do Cerrado e de plantas medicinais.

Segundo dados estimativos do IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística divulgados em 2020, a população do município contava com 68.584 habitantes, dos quais 25.045 residem no espaço rural, representando 36,5 % da população total.



A economia é fundamentada na pecuária, agricultura, comércio e prestação de serviços, onde há muita representatividade de agroindústrias rurais conduzidas por agricultores familiares camponeses que produzem cerca de 550 mil litros de cachaça artesanal por ano (SIDRA IBGE, 2017), esses são os dados oficialmente contabilizados, podendo a quantidade produzida ser maior do que o levantado.

Nesse artigo busco demonstrar a produção de cachaça e rapadura na comunidade rural de Sítio (distrito de Brejo do Amparo- Januária-MG) e sua comercialização como patrimônio territorial com potencial turístico, destacando o papel da transmissão de saberes tradicionais.

METODOLOGIA

Nesse artigo foi utilizada como metodologia a pesquisa de campo no distrito de Brejo do Amparo, observando o espaço dos alambiques e a dinâmica da comunidade de Sítio, revisão de literatura, levantamento de dados secundários, e a análise e sistematização das informações por meio de softwares de geoprocessamento e registros fotográficos.

REFERENCIAL TEÓRICO

Barranqueiros, fazendeiros, sitiantes, agricultores, mandioqueiros, capiaus, filhos do mato, da roça, mandins, vazanteiros, groteiros, caipiras, geraiszeros, roceiros, sertanejos, matutos, lavradores, caboclos, materos, baianos, caiçaras - todas são identidades dos camponeses na região Norte de Minas Gerais (SANTOS, 2021, p. 72).

A característica sociocultural da região é composta pela diversidade de povos, costumes e entendimentos tradicionais. As comunidades possuem uma dinâmica de práticas cotidianas, utilizando os recursos naturais disponíveis no Cerrado para sustento e renda.

É a rapadura o verdadeiro alimento de poupança do sertanejo. É indispensável nos alforjes dos vaqueiros quando vão campear, por várias horas ou dias inteiros. O único regalo que o matuto tem durante o dia, é um bom naco do apetitoso alimento. Adoça seu café, e, quando tem fome, à sobremesa ou na merenda, não dispensa ele seu pedaço de rapadura puro ou com farinha (CASCUDO, 2004, p. 521).

A cachaça está atrelada à história brasileira desde o período de ascensão da indústria açucareira. Ela foi “descoberta” por acaso durante o processo de produção do açúcar mascavo, da rapadura e do melaço nos engenhos do período colonial brasileiro (CASCUDO, 1968).



O setor produtivo da cachaça de alambique caracteriza-se por agricultores familiares camponeses individuais de base familiar, geralmente com poucos recursos aplicados, instalações limitadas e alto índice de informalidade tanto no registro do produto como do estabelecimento nos órgãos reguladores do setor (NOVAES, 1994; VERDI, 2006).

Por meio da produção em agroindústrias familiares são estabelecidas relações sociais que traduzem as manifestações de poder no território. Estas são de caráter social, econômico, político e cultural, delimitando, assim, as competências e habilidades de se articular politicamente, de forma habitual.

Ao se investir em pequenas agroindústrias rurais os agricultores familiares camponeses consideram a continuidade produtiva do estabelecimento por meio dos filhos. Em Januária, o número de unidades de produção de cachaça artesanal diverge termos de tamanho, capital e tecnologia, o que “torna as prioridades individuais diferentes e dificulta a organização em associações” (GUILHOTO et al., 2006).

A diversificação das atividades rurais não agrícolas associadas ao modelo de agroindustrialização de pequeno porte impulsiona a inclusão social, além de possuir importância econômica e na geração de empregos (PREZOTTO et al., 2002; BUAINAIN et al., 2003; AMORIM & STADUTO, 2008).

Nessas localidades o cotidiano local é marcado pelo tempo lento que evidencia outros modos de existência, nos quais a inventividade encontra espaço em meio ao mundo globalizado marcado por padronizações, exatidão e técnicas modernas. Milton Santos (2001, p.36) salienta que

O mundo de hoje parece existir sob o signo da velocidade. O triunfo da técnica, a onipresença da competitividade, o deslumbramento da instantaneidade na transmissão e recepção de palavras, sons e imagens e a própria esperança de atingir outros mundos contribuem, juntos, para que a ideia de velocidade esteja presente em todos os espíritos e a sua utilização constitua uma espécie de tentação permanente. Ser atual ou eficaz, dentro dos parâmetros reinantes, conduz a considerar a velocidade como uma necessidade e a pressa como uma virtude. Quanto aos demais não incluídos, é como se apenas fossem arrastados a participar incompletamente da produção da história.

No entanto, percebemos que os sujeitos do tempo lento se fundam em uma racionalidade própria, o que demonstra a multiplicidade e a coexistência de vieses do tempo no espaço e de racionalidades distintas que se constituem como “mundos” distintos que funcionam sob óticas singulares e ao mesmo tempo interligadas.



A visão do cotidiano fortalece uma sociabilidade alternativa ao competitivismo propagado, onde estar à frente do seu tempo é condição de eficiência. A homogeneidade da rapidez encontra, todavia, sua alteridade.

Os sujeitos do tempo lento realizam sua existência nas bordas da racionalidade totalitária, habitantes de uma “pequena margem [...] deixada para a variedade, a criatividade, a espontaneidade (SANTOS, 2008, p. 121).

No âmbito da competitividade criado pelas relações capitalistas no mundo do trabalho e das relações de produção, são o modo de ser, os fazeres, bem como os saberes que dão significado à existência e à resistência humana no rural brasileiro. Assim, geografar os saberes e sabores é reforçar a relação ser - estar no mundo (Virgínia Palhares, 2014, p. 06).

A conservação de traços culturais é marcante na produção campesina e a relação com os recursos naturais é bem mais harmônica do que no agribusiness, isto contribui para a uma melhor sociobiodiversidade nos territórios de produção artesanal de cachaça e de rapadura.

As pequenas agroindústrias rurais promovem geração de trabalho no campo, acréscimo da renda das famílias, redução do êxodo, preservação das culturas e hábitos e o fortalecimento dos mercados locais como a feira livre e o Mercado Municipal.

As feiras são pontos de encontro dos clientes com os comerciantes e com amigos, onde as pessoas que de forma rotineira as frequentam, agregam ao cotidiano esse ambiente e a forma tradicional de comércio, que passa a ter significado para esses sujeitos. Circunstâncias nas quais vão entreter-se e buscar produtos sustentáveis, alimentos ou artesanatos, que carregam em sua essência as singularidades da produção camponesa.

Conforme Andrade (1987, p. 138) “a feira é o ponto de encontro entre o meio rural com o urbano”, enquanto Corrêa (2001) a considera como mercados periódicos, notamos que a feira em Januária constitui núcleos que exercem uma centralidade no dia de funcionamento. São atividades comerciais humanas de pequenas proporções, que podem ser classificadas como pertencentes ao circuito inferior da economia, envolvendo atividades informais com estreitas relações com as interconexões do mundo empírico.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A produção de cachaça e rapadura remete à história do município de Januária, num simbolismo atrelado ao distrito de Brejo do Amparo e ao saudosismo do tempo em que o cais funcionava como entreposto comercial, diante de um processo socioterritorial em que o passado é vívido no cotidiano da população local.

Figura 02: Mosaico de fotos representando o Porto do Salgado em funcionamento, no final do século XVIII e início do século XX.



Fonte: Arquivo de Claudionor Carneiro, 1940

A cachaça e rapadura artesanais vêm, prioritariamente, do distrito de Brejo do Amparo, núcleo urbano originário de Januária, que juntamente com os municípios de Cônego Marinho e Bonito de Minas formam de maneira endógena o circuito dos alambiques.

A área rural do distrito possui características naturais que favorecem o cultivo da cana-de-açúcar, a umidade e fertilidade natural do solo decorrente de fertilizantes vindos das formações rochosas, que circundam o povoado, as elevadas temperaturas médias anuais e o clima dão o “terroir” da produção, que ocorre desde o surgimento do município. Esses são fatores imprescindíveis para a criação e confecção de cachaça de qualidade e conferem sabor característico aos alimentos agroartesanais de Januária.

Figura 03: Mosaico de fotos da região de Brejo do Amparo na contemporaneidade e vista do Alto da Serra



Fonte: Foto 01-Trabalhos de campo da autora, 2018; Foto 02: Alaine Magalhães, 2018.

De acordo com relatos dos produtores existem pelo menos 130 “fabriquetas” de cachaça artesanal em Januária, sendo que 60 destas estão localizadas no espaço rural do distrito de Brejo do Amparo. É difícil definir com precisão a quantidade de agroindústrias artesanais existentes devido propriamente à característica doméstica, artesanal e particular da produção.

Figura 04: Mosaico de fotos de alambiques na Comunidade de Sítio- Brejo do Amparo



Fonte: Trabalhos de campo da autora, 2021

A produção de cachaça na comunidade de Sítio compõe a identidade de um grupo, no qual a dependência do modo de vida e de produção está intimamente ligado à reprodução social.

São pessoas que integram aos produtos agroartesanais, suas histórias de vida e estes produtos “de hoje” reconfiguram heranças culturais que grupos sociais apreenderam de diferentes outros grupos de convivência histórica, e é contemporânea em seus múltiplos tempos e espaços de vida, portanto, referem-se a trocas culturais étnicas, de saberes adaptados e inventados ao sabor das circunstâncias, os mesmos expressam o que autores denominam de sistemas locais de conhecimento (TEDESCO, 2013, p.112).

Nesse contexto, os produtos tradicionais ganham importância, pois reforçam modos de vida e de produção intimamente ligados a um povo que resiste às diversas pressões do modelo produtivo hegemônico.

A dinâmica de produção, a economia e a integração com o mercado destes produtores possuem singularidades, as quais não seguem padrões das grandes empresas capitalistas, abrangendo mais o mercado informal.

Devido à proximidade na localização dos alambiques e ao extenso volume produzido

houve o surgimento de maneira orgânica de um circuito que poderia abranger uma dimensão turística, se tivessem maior fomento de políticas públicas e iniciativas da comunidade local.

Os produtores de cachaça artesanal ainda não se organizaram para explorar esse mercado de maneira conjunta, cada produtor possui uma dinâmica própria, que ocorre concomitantemente com a vizinhança, no entanto, é individualizada.

Outra característica marcante da produção de cachaça e rapadura em Januária é o predomínio da prática da produção ser comercializada para atravessadores locais e os engenhos estarem em funcionamento desde gerações anteriores, sendo que há alguns em que a 4ª geração da mesma família é que trabalha.

Os agricultores familiares camponeses do Sítio têm pequenos alambiques, beneficiam a cana-de-açúcar e revendem a cachaça confeccionada a baixos preços para marcas registradas no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento que rotulam e comercializam no mercado nacional e internacional.

Na figura 05 é possível observar amostras de cachaças envelhecidas em toneis de amburana, carvalho, bálsamo e da cachaça branca que é aquela que não passou por nenhum período em envelhecimento. Em cada garrafa está apresentada uma cachaça com diferentes tempos de maturação.

Figura 05: Amostras de cachaça artesanal apresentadas pelo produtor, que vende a granel no varejo e para pessoas que vão até o engenho em busca das mesmas.



Fonte: Trabalhos de campo da autora, 2021

Tal prática é vista como segura para os donos dos comércios e estabelecimentos envasadores, uma vez que estes possuem conhecimento dos procedimentos para regularização da produção e, por vezes, há incapacidade de investimento tecnológico do agricultor familiar camponês.

As iniciativas, quando ocorrem, são individuais e utilizam de políticas públicas, as quais oferecem linhas específicas de financiamentos às pequenas agroindústrias rurais. Estas, por vezes, são inseridas em políticas públicas voltadas para atividades não agropecuárias, ou seja, aquelas desenvolvidas em estabelecimento rural ou em áreas comunitárias próximas, inclusive o turismo rural, a produção de artesanato e assemelhados.

Na Comunidade rural de Sítio é possível encontrar engenhos, em que se fabrica cachaça artesanal, rapadura e vinagre de cana, variando a produção de acordo com encomendas ou com o período de produção da cana-de-açúcar.

As cachaças aromáticas com raízes, ervas e plantas medicinais (foto 06) também são muito procuradas. Cada uma possui uma indicação para o tratamento ou melhoria da saúde em algum aspecto, com funções analgésicas, anti-inflamatórias, diuréticas, antianêmico, antibiótico, anestésico, contra queda de cabelo, gastrite e diversos outros fins de acordo com a sabedoria popular conhecedora da função medicinal de cada item adicionado à cachaça artesanal.

Figura 06: Mosaico de fotos de produtos disponíveis para a venda na recepção de um engenho que realiza produção de cachaça artesanal, vinagre de cana-de-açúcar, rapadura, licores de frutas e cachaças aromáticas, plantas medicinais.



Fonte: Trabalhos de campo na comunidade rural de Sítio, 2020.

Assim, observamos que na atualidade (2021), a produção da cachaça e de rapadura ainda ocorre de maneira artesanal, que tem arraigada a si um valor cultural e envolve,



principalmente, a agricultura familiar camponesa, que têm nesses produtos tradicionais a garantia de fonte de renda.

No município de Januária esse processo é feito, primordialmente, na comunidade de Sítio, onde historicamente, esse processo produtivo de cachaça artesanal e de rapadura está arraigado ao modo de vida e reprodução social de famílias camponesas.

Há ainda aqueles agricultores familiares camponeses que cultivam a cana-de-açúcar para revender a outros que tenham alambiques no período de produção da cachaça. Engenhos que produzem variedades de rapaduras durante o ano todo, em que o produtor cuida dos cultivos para que sempre haja matéria-prima disponível para a fabricação das rapaduras.

Os conhecimentos e práticas no espaço rural correspondem à cultura do lugar e dão-se por meio de competências adquiridas na própria experiência, ou seja, materializam-se por meio do trabalho, na transmissão do conhecimento, na observação e repetição cotidiana.

Com isso, observamos que a dimensão da territorialidade de acordo com Pecqueur (1992), se faz presente nessa comunidade, composta por quatro elementos: sentimento de pertencimento; transmissão dos saberes implicitamente entendido como um patrimônio cultural da comunidade; efeito permanente e importância dos atores individuais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreender as territorialidades da produção de cachaça artesanal da comunidade rural de Sítio é um processo político que se faz extremamente necessário para a valorização da identidade camponesa e das formas tradicionais de organização da produção artesanal.

As territorialidades na produção de cachaça vinculam uma instância de herança passada de geração a geração, elas têm uma essência única, configurando um simbolismo cultural e um patrimônio imaterial.

Dentre as barreiras que se levantam está a dificuldade de integração formal dos produtores, apesar do reconhecimento do “circuito da cachaça” pela população e órgãos públicos, dado a o valor cultural da preservação de técnicas tradicionais e memória produtiva secular.

O circuito dos alambiques expressa resistência ao modelo produtivo hegemônico, reforçando modos de vida e de produção próprios. A produção artesanal de cachaça e de rapadura da comunidade de Sítio é a materialização secular de um saber-fazer da agricultura



familiar camponesa, e permanece contemporaneamente, enquanto patrimônio cultural inerente àquele grupo social que forjou sua existência em Brejo do Amparo.

Tornou-se evidente que os produtos derivados da cana-de-açúcar (cachaça e rapadura) produzidos tradicionalmente, no município de Januária, devem ser consagrados como um patrimônio. Isto se deve ao fato de possuírem forte ligação territorial e por serem compostos por saberes e fazeres de produtos que foram constituídas de forma histórica na etnicidade de um povo.

Pôde-se observar alguns dilemas enfrentados pelos camponeses deste território. Por um lado, buscar a institucionalização da indicação geográfica colaboraria para o incentivo e valorização da bebida autêntica do Brasil. Além disto, demonstra a importância do município no processo de preservação de um bem cultural do povo mineiro.

Por outro, corre-se o risco da perda do saber, do modo de produção que permanece no tempo e no espaço, e que ocorre de maneira tradicional com resquícios do passado. A especificidade da cachaça de Januária é o sabor característico da região bem como o jeito particular da produção artesanal.

Diante desse trabalho identificamos como perspectiva a necessidade de incrementar as atividades não agrícolas como o turismo, fortalecer o circuito dos alambiques e valorizar as práticas camponesas de produção de alimentos agroartesanais.

AGRADECIMENTOS

À organização do XVI ENANPEGE, aos produtores que se dispuseram a conversar sobre a produção de cachaça artesanal e de rapadura, aos comerciantes do mercado municipal e da feira municipal e ao IFNMG, campus Januária que apoiou minha participação no encontro.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, L. P. Et al. Cachaça sob uma Perspectiva Histórica, Cultural e Simbólica. Revista Gestão em Análise. v. 7, n. 2 (2018). <https://doi.org/10.12662/2359-618xregea.v7i2.p184-201.2018>

CASCUDO, L. C. Prelúdios da Cachaça- Etnografia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil. Editora Global. 1968.

CRUZ, G. C.; RIBEIRO, E. M.; GALIZONI, F. M. Semiárido, seca e “gerais” do Norte de Minas: uma revisão da bibliografia sobre o Alto-Médio São Francisco. **Campo-Território: revista de geografia agrária**, v. 13, n. 31, p. 29-56, dez., 2018.



HAESBAERT, R. Identidades territoriais. In: Rosendahl, Z.; Corrêa, R. L. (Orgs.) **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. p. 169-190.

IBGE. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola**. Disponível:
www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/lspa/lspa_201202.pdf. (2012)

PALHARES, V. L. Uma Geografia Hedonista dos saberes e sabores. **Geograficidade**. v.4. p. 25-35. 2014

PREZOTTO, L. L. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. Revista de Ciências Humanas. EDUFSC. Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Florianópolis. N. 31, abr. 2002. p.133-154

Pecqueur B., J.B. Zimmermann J.B.,ed., 2004, L'économie de proximités, Paris : éditions Hermes-Lavoisier. 1992

SANTOS, A. B. O processo produtivo de cachaça artesanal na comunidade rural de Sítio-distrito de Brejo do Amparo- Januária (MG) - 2021..171f. **Tese (Doutorado)** - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2021. DOI <http://doi.org/10.14393/ufu.te.2021.29>

SANTOS, M. Por uma Geografia Nova: da Crítica da Geografia a uma Geografia Crítica. São Paulo, SP: Editora da Universidade de São Paulo, 2002

TEDESCO. J. C. Modernização, patrimônio cultural e dinâmicas familiares. Estratégias camponesas e territoriais de desenvolvimento no Centro-Norte do RS. Ruris. Campinas. v. 4 , n. 3. p. 133-166. Março 2010.

VERDI, E. F. **Produção geográfica e ruptura crítica: a Geografia uspiana entre 1964 e 1985**. 261 folhas. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana), Departamento de Geografia, Universidade de São Paulo, 2013.

WOORTMANN, E. F. O saber tradicional camponês e inovações. In: OLIVEIRA, A. U (org); MARQUES, M. I. M. (org.). **O Campo no Século XXI: território de vida, de luta e de construção da justiça social**. São Paulo: Editora Casa Amarela e Paz e Terra, 2004, p. 133-143.