



Ministério da Educação – Brasil
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM
Minas Gerais – Brasil
Revista Vozes dos Vales: Publicações Acadêmicas
ISSN: 2238-6424
Nº. 28 – Ano XIII – 10/2025
<<https://revistas.ufvjm.edu.br/vozes>>
DOI: <<https://doi.org/10.70597/vozes.v13i28.1038>>

Vale do Mucuri: O terroir do Requeijão Moreno artesanal

Lara Beatriz Mendes Dias

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM
Discente do Instituto de Ciência, Engenharia e Tecnologia – ICET
Teófilo Otoni/MG – Brasil
E-mail: lara.beatriz@ufvjm.edu.br

Julia Sousa Ribeiro do Val

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM
Mestre em Tecnologia, Ambiente e Sociedade
Teófilo Otoni/MG – Brasil
<<http://lattes.cnpq.br/8508520987128205>>
E-mail: julia.val@ufvjm.edu.br

Profa. Dra. Cleide Aparecida Bomfeti

Docente da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM
Doutora em Microbiologia Agrícola pela Universidade Federal de Lavras – UFLA/MG – Brasil Teófilo
Otoni/MG – Brasil
<<http://lattes.cnpq.br/6451716197522417>>
E-mail: cleide.bomfeti@ufvjm.edu.br

Resumo: A produção de queijos artesanais em Minas Gerais é atividade tradicional reconhecida como patrimônio imaterial. Este trabalho investigou aspectos históricos, culturais e ambientais relacionados à produção do Requeijão Moreno do Vale do Mucuri, através de pesquisa de documentos oficiais, artigos científicos e bibliografias, objetivando evidenciar sua intrínseca ligação com o conceito de terroir. O terroir refere-se à interação única entre fatores naturais (clima, solo, relevo, vegetação e biodiversidade) e fatores humanos (saberes tradicionais, técnicas produtivas e herança cultural) de uma comunidade de determinada localidade. No caso do Requeijão Moreno, produzido na microrregião de Teófilo Otoni, o terroir se manifesta em suas características sensoriais distintas, como sabor levemente defumado, coloração de marrom claro a escuro e a textura firme e homogênea. Esses atributos são influenciados pelas condições ambientais da região, como o clima tropical semiúmido e a geologia que afetam as pastagens,

bem como pelo "saber fazer" moldado por um passado de miscigenação cultural e pela ausência de maturação dessa iguaria. Conclui-se que o Requeijão Moreno é mais que um alimento; é a expressão do vínculo histórico-cultural entre o povo mucuriense e seu território, representando um patrimônio gastronômico que merece valorização e proteção por meio de iniciativas como as Indicações Geográficas.

Palavras-chave: Vale do Mucuri, aspectos ambientais, terroir, Requeijão Moreno.

1 Introdução

Os queijos artesanais constituem um fenômeno global variado, que envolve políticas públicas, produção, consumo, tradição familiar e pesquisa científica, sendo valorizados em diversos países do mundo, principalmente na União Europeia. Países como Estados Unidos, Rússia e Brasil estão na lista de maiores produtores de queijos do mundo ([Usda, 2024](#)).

Nesse mesmo viés o Brasil tem evoluído em regulamentação e investido em melhorias para incentivar produções regulares e valorização desta atividade, acompanhando o movimento por produtos mais seguros e naturais, agregando aspectos histórico-culturais e socioeconômicos. Dentre as ações estão as leis de incentivo específica, bem como a organização de eventos com a temática Queijo. Esses eventos fomentam a discussão, a organização de produtores, agregam melhorias na formação, estabelecem certificações e selos de qualidade vislumbrando boas práticas relacionadas à higiene, controle microbiano, além de divulgar tipos e formatos inéditos típicos de cada lugar ([Pereira, 2020](#)).

Em Minas Gerais a produção de Queijos artesanais é regulamentada pela Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018 e pelo Decreto nº 48.024, de 19 de agosto de 2020, que dispõem sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no estado. A legislação ressalta a importância da região produtora e suas características físicas, contemplando aspectos como clima, relevo e vegetação. Tais fatores, aliados às tradições culturais, históricas e ambientais do território, influenciam diretamente atributos como cor, sabor, textura e aroma, que são características específicas da microbiota dos queijos de cada local. Além disso possuem referências humanas e culturais que estimulam a interação sensorial e contribuem para a preservação da biodiversidade. Nesse contexto, o queijo artesanal se configura como um produto com elevado potencial de agregação de valor ([Boari, 2020](#)).

Em 2024 o Vale do Mucuri foi reconhecido como a primeira região produtora de Requeijão Moreno, sendo este um dos queijos artesanais de Minas Gerais. Tal reconhecimento envolveu a caracterização histórica, cultural, agroecológica e física dessa região, as quais influenciam diretamente na composição e qualidade do leite, conferindo aspectos singulares ao produto, típico e representativo da gastronomia mineira.

Diante desse contexto, o presente trabalho objetivou descrever e analisar as características da região do Vale do Mucuri, com ênfase na microrregião de Teófilo Otoni, abrangendo aspectos culturais, históricos, socioeconômicos e sobretudo, agroecológicos, relacionando-as com a produção

do Requeijão Moreno.

2 Revisão de literatura

2.1 Queijos Artesanais

Em nível global, a produção de queijos é difundida praticamente em todos os países do mundo, seja no modo de fazer industrial ou artesanal. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO), em 2021, foram produzidas mais de 22 milhões de toneladas de queijo, com a União Europeia liderando a produção, com aproximadamente 10 milhões de toneladas ([Abiq, 2024](#)).

Queijos são produzidos em sua maioria na indústria, com processos automatizados, pasteurização e embalagens herméticas para garantir uniformidade. Já o queijo artesanal é feito em pequenos lotes, muitas vezes com leite cru, podendo variar de acordo com a legislação de cada estado ou país, preservando a microbiota natural que passa do leite e se transforma no queijo artesanal produzido. Somando aos microrganismos “selvagens”, maturação, prensagem suave, maturação em tábuas de madeira, embalagens que permitem a circulação do ar, dentre outras técnicas artesanais, resultam em sabores, aromas e texturas únicas, refletindo a identidade regional do produto ([Tunick, 2014](#)).

Os primeiros queijos chegaram ao Brasil através dos colonizadores portugueses em caravelas, pois os índios não praticavam a pecuária. Eram consumidos pela Coroa queijos importados do Alentejo ou o queijo Alemão, muito apreciado pela nobreza ([Boari, 2020](#)). Em todo o país a produção artesanal de queijos se expandiu com variações, carregando em sua origem a mistura de povos, saberes e histórias, sendo predominantemente produzido por pequenos agricultores rurais e suas famílias de forma tradicional ou inovadora ([Embrapa, 2021](#)).

A denominação “Queijo” está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea ([Brasil, 1996](#)). No que se refere aos queijos artesanais, a Lei nº 13.860/2019 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) define que o queijo artesanal é aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, com emprego de boas práticas agropecuárias (BPA) e boas práticas de fabricação (BPF).

2.2 Queijos Artesanais de Minas Gerais

Considerado “expressão de mineiridade”, o produto Queijo é de origem milenar, além de alimento, configurando-se como manifestação cultural presente no cotidiano e imaginário de todos os mineiros. Reconhecido como patrimônio cultural de Minas Gerais, patrimônio imaterial do Brasil, e ainda, como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO, o queijo minas artesanal simboliza identidade, história e tradição. O “saber-fazer” da produção queijeira passada de pai para filho, de geração em geração, garantiu por séculos a sustentabilidade das famílias sendo

imprescindível à economia familiar (Iphan, 2008).

Em tempos de ressignificação de técnicas tradicionais, os queijos artesanais de Minas Gerais são a gastronomia que abarca a cultura popular, patrimônio, história e originalidade. O produto deve ser processado conforme a tradição histórica e cultural da região e do estado onde for produzido, mas sempre a partir de leite integral fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, apresentando consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes com ou sem olhaduras mecânicas (Minas Gerais, 2018).

O queijo artesanal não deve lançar mão de tecnologias que contribuam com melhorias no processo produtivo, pois produção artesanal não pode ser sinônimo de produção rudimentar. Todo o processo deve ser bem planejado, sendo fundamental considerar aspectos da agropecuária, da fabricação até a comercialização. Há influências do clima, umidade, temperatura, conservação, maturação (quando é o caso) e tipo de embalagem, para que o queijo tenha sabor, aroma e coloração ideal. Esse processo valoriza “o saber fazer” das comunidades locais, usando receitas típicas da história da família. O produto pode conter embalagem especial, acondicionamento ideal conforme legislação vigente, podendo conter o histórico da família produtora desse Queijo Artesanal marcante na gastronomia de Minas Gerais (Boari, 2020).

2.3 Requeijão Moreno e o Vale do Mucuri

A mesorregião do Vale do Mucuri, conforme delineada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), engloba 23 municípios distribuídos em duas microrregiões: Nanuque e Teófilo Otoni. Localizada no nordeste de Minas Gerais, esta área abrange uma superfície aproximada de 23 200 km², com uma população que ultrapassa os 438 mil habitantes (Ibge, 2020).

O Vale do Mucuri recebe seu nome em virtude da presença marcante do Rio Mucuri, que serpenteia por todo o território. Esta mesorregião situa-se na fronteira de três estados — Minas Gerais, Bahia, Espírito Santo — e possui o solo fértil, com paisagens naturais exuberantes que incluem abundância hídrica, fauna e flora diversificadas, corredeiras, cachoeiras, rios e notáveis formações rochosas. O rio que dá nome à região nasce da confluência do Mucuri do norte e do Mucuri do sul, com nascentes nos municípios de Ladainha e Malacacheta, respectivamente, e segue sua trajetória atravessando territórios mineiros até desaguar no litoral baiano (Ibge, 2020).

A microrregião de Teófilo Otoni (Mapa 1) é composta por 13 municípios: Ataléia, Catuji, Franciscópolis, Frei Gaspar, Itaipé, Ladainha, Malacacheta, Novo Oriente de Minas, Ouro Verde de Minas, Pavão, Poté, Setubinha e Teófilo Otoni (Ibge, 2020).

carne de sol, manteiga de garrafa, biscoitos de goma e uma variedade de tipos de queijos disponíveis no comércio em geral, mercearias e mercado municipal, sem perder a típica singularidade mineira (Macedo, 2014). A importância socioeconômica e cultural da produção queijeira artesanal, gera renda e emprego, contribuindo para a fixação do homem na zona rural.

O Requeijão Moreno é comercializado nos mercados municipais conforme figura 1, expostos à venda no Mercado Municipal de Teófilo Otoni, produzidos em diversas propriedades rurais do Vale, contendo as seguintes características: aparente textura firme e uniforme, sem furos aparentes, disponível em formatos variados, principalmente esférico e retangular, com casca fina, sabor delicadamente defumado, coloração que varia do marrom claro ao mais intenso, e embalagens artesanais sem padronização específica. Importante salientar que o Requeijão Moreno não passa por maturação ou lavagem da casca, podendo pesar de 800g a 1kg (Val, 2023).

Figura 1 – Requeijão Moreno comercializado no mercado municipal de Teófilo Otoni



Fonte: (Val, 2023).

3 Metodologia

Foi realizada coleta de dados com ênfase nos aspectos históricos, culturais e fatores ambientais (relevo, unidades de paisagem, hidrografia, clima e vegetação) do Vale do Mucuri, especificamente da microrregião de Teófilo Otoni, por meio de investigação de documentos oficiais (MAPA, IMA e EMBRAPA), revistas, artigos científicos, bibliografias, legislação pertinente e material disponibilizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER). Para complementação da pesquisa também foram consultadas plataformas eletrônicas como Scielo, Science Direct, Web of Science e Google Scholar.

4 Resultados e Discussão

A produção do Requeijão Moreno, típico da microrregião de Teófilo Otoni no Vale do Mucuri, envolve fatores históricos, culturais, ambientais e econômicos. Essa prática, ensinada e aprendida,

perpetua a tradição familiar passada às gerações seguintes, confirmando que o Requeijão Moreno é uma tradição transmitida de “pai para filho”, produzido em sua maioria por casais com idades entre 56 e 70 anos, com ensino fundamental incompleto e originários do mesmo local ou região que atualmente residem (Val; Bomfeti, 2024).

No tocante aos recursos naturais e unidades de paisagem que compõem o terroir de produção do Requeijão, incluindo relevo, topografia, clima, vegetação e cursos d'água da bacia hidrográfica do Rio Mucuri, exercem influências na agricultura mais comum de subsistência, nas atividades econômicas, no tamanho dos rebanhos, chegando até à produção do Requeijão Moreno, inclusive até nas fôrmas e colheres de madeira feitas pelos próprios artesãos do Requeijão.

O termo terroir refere-se à única interação entre fatores naturais, como clima, solo, relevo, vegetação e biodiversidade, e fatores humanos, que englobam os saberes tradicionais, as técnicas produtivas e a herança cultural de uma comunidade (Tonietto, 2007). No caso do Requeijão Moreno típico do Vale do Mucuri, o terroir se manifesta nas características sensoriais do produto, como o sabor levemente defumado, a coloração em tons de marrom claro a escuro e a textura firme e homogênea, atributos diretamente influenciados pelas condições ambientais da região e pelo manejo do gado leiteiro.

A alimentação dos animais, a qualidade da água, as práticas artesanais transmitidas por gerações e a ausência de maturação do queijo, que possibilita o consumo imediato do produto, são elementos que conferem identidade e autenticidade a esse produto. Dessa forma, o Requeijão Moreno não é apenas o alimento, mas a expressão do vínculo histórico e cultural entre o povo Mucuriense e seu território, representando um patrimônio gastronômico que merece valorização e proteção por meio das iniciativas, como as Indicações Geográficas.

Identificar as Unidades de Paisagem possibilita o planejamento adequado de gestão ambiental, sendo possível compreender aptidões e limitações para associar de maneira sustentável o meio ambiente e as atividades econômicas (Fernandes, 2013), já que a produção de queijos, e no caso em tela do Requeijão Moreno artesanal é atividade socioeconômica importante oriunda da Agricultura familiar do Vale do Mucuri (Val, 2023).

4.1 Aspectos Históricos e Culturais do Vale do Mucuri

A história do Vale do Mucuri, comparada aos estudos históricos da região mineradora central de Minas Gerais é escassa, sendo durante o período colonial, território classificado como “sertão”, ou seja, toda região oposta à costa litorânea, contrária às áreas de engenho, vilas, referindo-se às áreas desabitadas (Carrara, 1996). Os sertões eram considerados a zona curraleira, com baixa densidade demográfica e de grandes distâncias, com circulação menos intensa por não dispor de produção econômica comparada à região de mineração.

A região do Mucuri, situada no nordeste mineiro e sul da Bahia foi a última a ser colonizada por não ser área de interesse econômico na época devido à mata fechada. Era região de difícil acesso e sujeita aos ataques dos índios, sendo considerada pela Côrte como local destituído de história, local de caos e de matas desérticas, de completa “ausência” (Achtschin; Sorel, 2006). A fertilidade da região era riqueza inicialmente sem proveito, mas os recursos naturais teriam que se

adequar ao aproveitamento comercial, sendo essa a única lógica da época desconsiderando a existência indígena.

No contexto histórico de Minas Gerais do Século XIX, com a queda do ouro, duas zonas principais se destacaram na produção do café para exportação: Zona da Mata e Campos que abrangiam a agricultura de subsistência e pecuária. Fora dessa região, com estrutura viária para escoar e circular a produção em escala comercial satisfatória, o custo dos transportes era muito alto. Ainda assim, a região do Vale do Mucuri buscou sua fatia no mercado e produzia, exportava, apesar da produção pouco relevante em nível nacional e em comparação às outras regiões produtoras de Minas Gerais (Martins, 1982).

Não havia demanda por tecnologia em função da grande disponibilidade de terra, com mão de obra barata e em grande quantidade (Santos, 2020), pois o baixo custo do trabalhador fez com que a tecnologia para desenvolvimento capitalista típico do século XX fosse dispensável. Além disso, não havia poder de compra da maioria da população que vivia em condições de miséria, dilema vivido e não superado pelo proprietário de terra do Vale do Mucuri (Achtschin, 2018).

Por outro lado, a cultura e a gastronomia popular demonstram força e resistência, sendo as principais iguarias típicas reflexos da mistura dos afrodescendentes, somados aos sobreviventes indígenas, retirantes nordestinos, mineiros e baianos, mas que ainda dão lugar à baixa autoestima.

Quanto aos queijos artesanais, as heranças nordestinas podem ter influenciado no “modo de fazer” do Requeijão Moreno, havendo semelhanças com o Requeijão do Norte e de Manteiga. Nesse sentido, ao menos as poucas oportunidades de trabalho nas cidades mais desenvolvidas da região parecem ser fator motivador da tradição familiar de fazer o Requeijão Moreno, para obtenção de ganhos e garantia do sustento das famílias que vivem do campo (Val, 2023).

O povo do Vale do Mucuri apresenta a formação étnica e cultural diversificada, resultando na presença indígena, da colonização portuguesa e da contribuição de africanos e seus descendentes. Esses grupos moldaram a sociedade regional ao longo dos séculos, influenciando aspectos sociais, econômicos e culturais com destaque para a ocupação das terras, a mineração e a agricultura.

A partir do século XIX, migrantes do nordeste e imigrantes europeus como alemães, suíços e franceses, enriqueceram ainda mais a diversidade cultural da região. Essa interação de influências consolidou uma identidade regional própria, expressa na gastronomia, nas manifestações culturais e nas práticas sociais, constituindo um patrimônio cultural imaterial valorizado pela comunidade (Achtschin, 2018).

4.2 Características Ambientais

A metodologia de caracterização de Unidades de Paisagem (Fernandes, 2013) tem sido amplamente utilizada nos estudos do Queijo Minas Artesanal (QMA) e de outros queijos artesanais, por integrar aspectos físicos (relevo, solo e geologia), bióticos (mata nativa) e socioeconômico (atividades humanas). Vale lembrar que tais aspectos estão diretamente relacionados ao leite e à produção do Requeijão Moreno.

Algumas caracterizações elaboradas para reconhecimento de região produtora de queijos artesanais utilizam o termo “aspectos agroecológicos” que também remete ao levantamento de

informações de classificação de solos, características geoclimáticas e cobertura vegetal (Costa *et al.*, 2021).

No caso do Requeijão Moreno, produzido no Vale do Mucuri, torna-se imprescindível conhecer as características ambientais comuns, como geologia, relevo, clima, hidrografia e vegetação, que influenciam diretamente a microbiota do leite utilizado na produção.

4.3 Aspectos geológicos e relevo

A região dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri apresenta elevada diversidade geológica, resultado de vários complexos tectônicos, fazendo com que a região possibilite o desenvolvimento de diferentes pesquisas em geociências (Kuchenbecker, 2018).

No Vale do Mucuri, os solos predominantes são os Latossolos, sendo profundos, permeáveis e arejados, com textura argilosa, elevada acidez e baixa fertilidade em geral, além de Neossolos Litólicos rasos e Gleissolos em áreas de planície fluviais, ricos em argila e pobre em nutrientes sobre as rochas (Emater, 2021; Fernandes; Bamberg, 2009).

Este tipo de solo se distribui pontualmente em todas as regiões do Vale, sendo vulgarmente denominados de solos de brejo, constituindo ambientes de nascentes difusas, portanto, áreas de preservação permanente (Emater, 2021).

4.4 Unidades de paisagem

A região apresenta diversidade de unidades de paisagem, com destaque para Cristas graníticas, Pontões e Domos (figura 2), caracterizados por Neossolos Litólicos rasos e suscetíveis à erosão, mas com potencial para ecoturismo, recarga de aquíferos e mineração (Fernandes, 2013).

Figura 2 – Cristas graníticas, Pontões graníticos e Domos



Fonte: (Fernandes, 2013)

As Colinas de Topo Alongado sobre Latossolos profundos e permeáveis, são propícias a culturas permanentes e recarga de lençóis freáticos (Fernandes; Bamberg, 2009). Já as Vertentes Côncavas concentram umidade e nutrientes, abrigando Argissolos férteis e Cambissolos, adequados à agricultura e à pecuária. As Vertentes Convexas, embora apresentem baixa fertilidade, possuem solos estáveis e profundos (Fernandes, 2013).

Planícies e Terraços Fluviais (figura 3), formados por Neossolos Flúvicos e Cambissolos, apresentam potencial para agricultura irrigada, sendo as planícies restritas pela inundação e os terraços mais aptos ao cultivo (Fernandes; Bamberg, 2009).

Figura 3 – Terraço fluvial no município de Ouro Verde de Minas

Fonte: Val, 2023.

A correlação entre unidades de paisagens e condições desejáveis para a produção de queijo artesanal é fundamental, considerando o respeito às atividades já desenvolvidas nessas paisagens e o potencial de atividades propícias às paisagens existentes. A produção dos queijos artesanais associada às atividades econômicas diversas deve ser harmônica.

Ainda relacionado ao relevo da região, outro aspecto importante na produção de queijos artesanais é a altitude ([Oliveira, 2010](#)) porém, no caso do Requeijão Moreno produzido no Vale do Mucuri, as altitudes são mais baixas, sendo em média de 478 m e o ponto mais alto da região chega a um pouco mais de 1.000 m ([Cidade Brasil, 2023](#)). Mesmo com todas as diferenças de uma região para outra é inegável a influência da altitude no solo, vegetação, clima e microbiota de queijos artesanais e/ou requeijão de determinado território, sendo a “riqueza” particular de cada lugar que fazem com que o cheiro, sabor, textura e aparência de cada queijo artesanal seja típico e único de cada terroir ([Tonietto, 2007](#)).

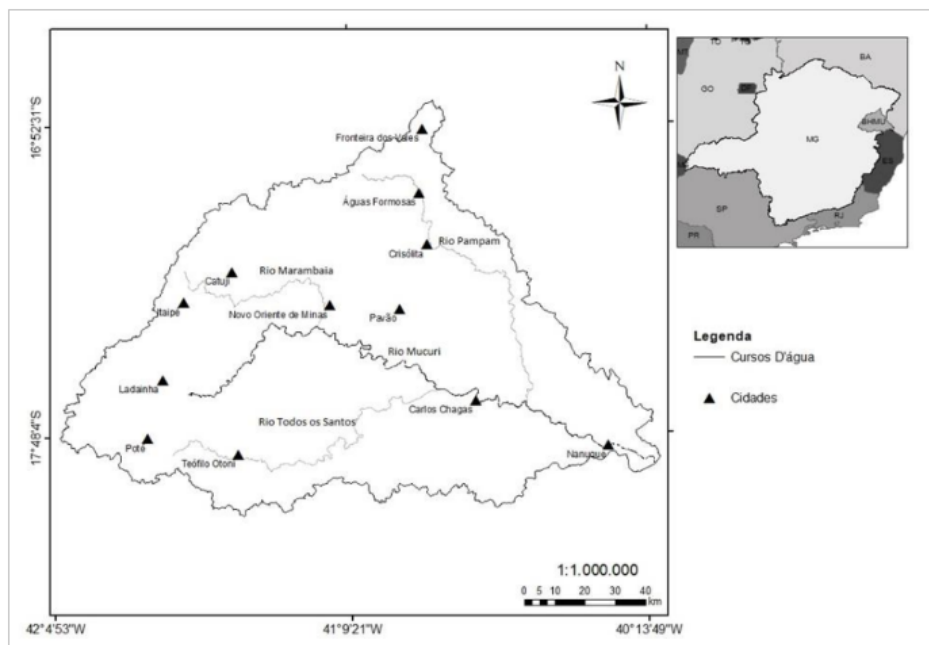
4.5 Hidrografia

O nome do Vale do Mucuri refere-se ao seu principal rio: Mucuri. A Bacia Hidrográfica do Rio Mucuri, tem extensão total de 425 km incluindo o território baiano, sendo que 320 km desse percurso são em 16 municípios de Minas Gerais. Desse total, 9 municípios fazem parte da microrregião de Teófilo Otoni: Catuji, Itaipé, Ladainha, Malacacheta, Nanuque, Novo Oriente de Minas, Pavão, Poté e Teófilo Otoni.

Do encontro do Mucuri do norte em Ladainha com o Mucuri do sul que nasce em Malacacheta, o Rio Mucuri recebe afluentes diversos até desaguar no Oceano Atlântico, no município de Mucuri no Estado da Bahia ([Godinho, 2010](#)).

O Rio Mucuri é de domínio da União por drenar terras em mais de um Estado, Minas Gerais (Mapa 2) e Bahia, sendo sua gestão de responsabilidade da Agência Nacional de Águas (ANA) e do Instituto Mineiro de Gestão das Águas (IGAM), responsável em MG.

Mapa 2 – Bacia hidrográfica do Rio Mucuri, constando sedes dos municípios e principais cursos da água pertencentes ao Estado de Minas Gerais



Fonte: (Maciel; Dalmo, 2020).

A hidrografia da região é também aspecto importante relacionada à produção de queijos artesanais. A água está presente nas queijarias, seja na lavada de utensílios, na higienização de mãos, na lavada da massa (quando há lavada com água, pois em alguns casos a massa só é lavada com leite), e ainda, no início de tudo a importância da água está tanto no córrego ou rio disponível ao gado, influenciando na produção do leite e nos alimentos oferecidos aos animais (Val, 2023).

O controle da qualidade da água empregada na produção é fundamental, uma vez que exerce influência direta sobre o produto final. No contexto dos queijos artesanais, destacam-se as análises físico-químicas e microbiológicas tanto da água quanto do leite, essenciais para assegurar a segurança e a qualidade do alimento (Val, 2023). A partir dessa avaliação, evidencia-se a necessidade de implementar ações e políticas públicas voltadas à preservação e conservação das águas subterrâneas, bem como ao tratamento adequado das águas superficiais, garantindo, assim, melhores condições higiênico-sanitárias na produção.

4.6 Clima

O clima é do tipo tropical úmido de savana, em que as menores precipitações ocorrem entre julho e setembro e abrange 96% da área do território da Mesorregião do Vale do Mucuri (Sá Junior, 2009). No período mais chuvoso, que vai de dezembro a março, a precipitação média é de 450 a 600mm, e nos meses de seca é de 60 a 140 mm (Emater, 2021). Os períodos de estiagem e

chuvoso interferem diretamente na produção do leite e do requeijão, tanto em quantidade quanto em qualidade devido às diferenças na alimentação do gado.

As temperaturas médias anuais são em torno de 22 a 25 °C, com máxima de 29 a 31 °C e mínima de 17 a 19 °C. Com relação à umidade relativa média anual é de cerca de 75%, com pouca variação durante o ano (Emater, 2021).

A temperatura influencia na fermentação, tempo de conservação e forma de comercialização do requeijão, não sendo fator de influência direta como no Queijo Minas Artesanal (QMA), em que há necessário controle de temperatura durante a maturação e outros fatores condicionantes.

4.7 Vegetação

A mesorregião do Vale do Mucuri está localizada na região nordeste mineira, situada no bioma de Mata Atlântica, onde predomina-se a Floresta Estacional Semidecidual que é definida pela sazonalidade climática e por alto índice de degradação histórica. Essa estacionalidade atinge os elementos arbóreos dominantes, induzindo-os ao repouso fisiológico, determinando uma porcentagem de árvores caducifólias entre 20% e 50% do conjunto florestal (Emater, 2021).

Em 2009, tendo como referência a Bacia hidrográfica do Mucuri, estudos indicavam que em Poté, Malacacheta e Ladainha havia porções maiores de cobertura florestal.

Segundo dados da Emater (2021), as áreas remanescentes de Mata Atlântica dos municípios do Vale do Mucuri, encontram-se em vários estágios de regeneração. Atualmente, a cobertura vegetal predominante é formada por pastagens naturais ou pastagens formadas para a criação de bovinos, sendo as braquiárias e o capim colômbio, as gramíneas mais cultivadas nos municípios que formam o Vale.

Outras culturas fazem parte da cobertura vegetal, a maioria voltada para a agricultura familiar, sendo a mandioca, a cafeicultura, fruticultura, olericultura e algumas culturas anuais importantes economicamente. A cana-de-açúcar para alimentação animal permeia praticamente todos os municípios do Vale do Mucuri, sendo que no Leste da Mesorregião (microrregião de Nanuque), predomina além da cana-de-açúcar o eucalipto, sendo essas duas culturas trabalhadas pela agricultura patronal ou empresarial (Emater, 2021).

Em relação às unidades de conservação da porção mineira da bacia, há uma Área de Proteção Especial Estadual “Todos os Santos” com 25.890 hectares, criada por meio do Decreto nº 29.589 de 1989, que abrange os municípios de Teófilo Otoni e Poté. Ainda, duas Reservas Particulares do Patrimônio Natural, localizadas nos municípios de Crisólita e Ladainha; uma área de Proteção Ambiental “Alto do Mucuri”, com 325.148.883 hectares, criada por meio do Decreto nº 45.877 de 2011 abrangendo boa parte dos municípios pertencentes à microrregião de Teófilo Otoni e a APA Municipal Córrego da Limeira, no município de Malacacheta (Gutierrez; Corrêa, 2016).

A vegetação com sua flora e fauna no Vale do Mucuri dialoga com o turismo no espaço rural. É o “pano de fundo” do cenário natural que além de influenciar na microbiota específica do leite através do alimento consumido pelo gado, e por consequência, inserido no Requeijão Moreno, compartilham valores e propiciam atrativos aos possíveis visitantes e turistas. E em se tratando de região de agricultura familiar, é possível desfrutar da natureza e de outros produtos artesanais

como o café, vinho e quitandas mineiras típicas das agroindústrias da região.

5 Considerações Finais

A produção de queijos artesanais, em particular o Requeijão Moreno do Vale do Mucuri, representa um valioso patrimônio cultural e econômico, intrinsecamente ligado ao conceito de terroir. Conforme destacado no resumo e aprofundado ao longo do trabalho, o terroir do Vale do Mucuri é um complexo de fatores naturais e humanos que conferem singularidade a este produto. As condições edafoclimáticas da região, como o clima tropical semiúmido, a geologia local que influencia as pastagens, e a hidrografia da Bacia do Rio Mucuri, contribuem para a qualidade e as características sensoriais únicas do leite utilizado na produção do Requeijão Moreno.

Além dos aspectos ambientais, o trabalho ressalta a profunda influência dos saberes tradicionais e da herança cultural na identidade do Requeijão Moreno. A história de colonização do Vale do Mucuri, marcada pela miscigenação de povos indígenas, africanos e imigrantes, moldou um "saber fazer" transmitido de geração em geração, que se reflete no sabor delicadamente defumado, na coloração marrom claro para escuro e na textura firme e homogênea do produto. A ausência de maturação, que permite que o produto fique pronto para o consumo de forma imediata, e as práticas artesanais de manejo do gado leiteiro são elementos cruciais que diferenciam o Requeijão Moreno, tornando-o uma expressão autêntica do vínculo histórico e cultural entre o povo mucuriense e seu território.

O reconhecimento e a regulamentação da produção do Requeijão Moreno, conforme discutido, são passos fundamentais para a valorização dos queijos artesanais de Minas Gerais e para a perpetuação dessa tradição. A identificação das Unidades de Paisagem e a compreensão das aptidões e limitações ambientais da região são essenciais para um planejamento de gestão ambiental que associe de forma sustentável o meio ambiente e as atividades econômicas. A produção do Requeijão Moreno não é apenas uma atividade econômica, mas um pilar da agricultura familiar local, gerando renda e fixando o homem no campo.

Em suma, o Requeijão Moreno do Vale do Mucuri transcende a condição de mero alimento, configurando-se como um patrimônio gastronômico que merece ser valorizado e protegido. A pesquisa bibliográfica realizada neste trabalho, ao investigar os dados histórico-culturais, geográficos, climáticos e de solo da Microrregião de Teófilo Otoni, reforça a importância de iniciativas que promovam o reconhecimento de origem, garantindo a autenticidade e a sustentabilidade dessa produção artesanal para as futuras gerações. A interconexão entre o ambiente, a cultura e a economia local é a essência que confere ao Requeijão Moreno sua identidade única e seu elevado potencial de agregação de valor.

Referências

ABIQ. **Associação Brasileira das Indústrias de Queijo**: Queijo, o alimento mais apreciado do mundo. São Paulo, SP: [s.n.], 2024.

- ACHTSCHIN, Márcio. **A formação econômica, política, social e cultural do Vale do Mucuri**. Teófilo Otoni, MG: UFVJM, 2018. E-book.
- ACHTSCHIN, Márcio.; SOREL, I. História na ocupação no vale do mucuri. In: FERNANDEZ, M. A. (Ed.). **Expedição Rio todos os Santos**. Teófilo Otoni, MG: [s.n.], 2006. cap. 4, p. 42–52.
- ARAÚJO, Alan Nunes. **Mesorregião do Vale do Mucuri-MG: a influência dos eixos viários na evolução de sua rede urbana**. 2011. Dissertação (Dissertação (Mestrado em Tratamento da Informação Espacial)) — Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUC/MG), Belo Horizonte.
- BOARI, Cleube Andrade. **A cadeia de produção dos Queijos Artesanais**. Diamantina, 2020. Série Queijos Artesanais, 18 p.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. Regulamento Técnico de Identidade**. DMinistério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasília, DF, 7 mar. 1996.
- CARRARA, Ângelo Alves. O “sertão” no espaço econômico da mineração. **LPH: Revista de História**, n. 6, 1996.
- CIDADE BRASIL. **Microrregião de Teófilo Otoni**. 2023. Disponível em: <https://www.cidade-brasil.com.br/>.
- COSTA, Valéria Cristina da *et al.* Educação ambiental e agroecologia: relato e análise de um curso para agricultor(a) orgânico(a) e agroecológico(a). **Revista Brasileira de Educação Ambiental (Revbea)**, São Paulo, v. 16, n. 1, p. 359–377, 2021.
- EMATER. **Vale do Mucuri: Clima, Solo e Vegetação**: Empresa de assistência técnica e extensão rural (minas gerais). Teófilo Otoni, MG: EMATER, 2021.
- EMBRAPA. **Queijos Artesanais Brasileiros**: Empresa brasileira de pesquisa agropecuária (minas gerais). Brasília, DF: EMBRAPA, 2021.
- FERNANDES, Maurício Roberto. **Minas Gerais: caracterização de unidades de paisagem**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2013.
- FERNANDES, M. R.; BAMBERG, S. M. Estratificação de ambientes para gestão ambiental. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 30, n. 252, p. 7–16, 2009.
- GARCIA, Estela Maria Boscov. **Plano municipal de conservação e recuperação da Mata Atlântica de Teófilo Otoni: um instrumento de gestão ambiental**. 2017. Dissertação (Dissertação (Mestrado em Tecnologia, Ambiente e Sociedade)) — Universidade Federal dos Vales do Mucuri e Jequitinhonha (UFVJM), Teófilo Otoni, MG.
- GODINHO, A. L. de F. (Ed.). **Expedição do Mucuri**. Belo Horizonte, MG: Movimento Pró Rio Todos os Santos e Mucuri, 2010.
- GUTIERREZ, D. F.; CORRÊA, L. R. de S. **Diagnóstico socioambiental da bacia hidrográfica do rio Mucuri**. Teófilo Otoni, 2016.
- IBGE. **Censo Demográfico estimado 2020**: Instituto brasileiro de geografia e estatística. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2020.

IPHAN. **Queijo artesanal de Minas vira patrimônio cultural**: Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional. [S.l.]: IPHAN, 2008.

KUCHENBECKER, Matheus. **Evolução geológica dos vales do Jequitinhonha e Mucuri: uma revisão**. 2018. ResearchGate. Publicação online.

MACEDO, J. **Carne serenada, laticínios e quitandas são atrativos do Vale do Mucuri**. Belo Horizonte, MG: [s.n.], 2014. Estado de Minas (notícias online).

MACIEL, André Rodrigo Brito Alves; DALMO, Francisco César. Study on the susceptibility to desertification of the mucuri river basin in minas gerais, brazil. **International Journal of Geoscience, Engineering and Technology**, v. 2, n. 1, p. 32–41, 2020.

MARTINS, Roberto Borges. **A economia escravista de Minas Gerais no século XIX**. Belo Horizonte: CEDEPLAR/UFMG, 1982.

MINAS GERAIS. **Lei n. 23.157, de 18 de dezembro de 2018**. 2018. Assembléia Legislativa Do Estado De Minas Gerais. Publicado no Diário do Executivo, Belo Horizonte, 19 ago. 2020.

OLIVEIRA, Valdomiro Jardim de. **Da qualidade e organização da produção ao reconhecimento de região produtora de Queijo Minas Artesanal: A experiência dos produtores da Microrregião Campos das Vertentes (MG)**. 2010. Tese (Tese (Doutorado)) — Universidade Federal de Lavras (UFLA), Lavras, MG.

PEREIRA, D. Queijo brasileiro made in irlandia. **Revista Profissão Queijeiro**, Ponte Nova, n. 2, p. 8–9, 2020.

SANTOS, Márcio Achtschin. A ocupação do vale do mucuri: a elite rural e o dilema entre modernidade e atraso. **Revista Espinhaço**, v. 9, n. 1, p. 71–79, 2020.

Sá JUNIOR, A. de. **Aplicação da classificação de Köppen para o zoneamento climático do Estado de Minas Gerais**. 2009. Dissertação (Dissertação (Mestrado em Engenharia Agrícola)) — Universidade Federal de Lavras (UFLA), Lavras.

TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é terroir. **Bon Vivant**, v. 8, n. 98, p. 8, 2007.

TUNICK, Michael. **The Science of Cheese**. New York: Oxford University Press, 2014.

USDA. **Cheese – Production**: Foreign agricultural service (fas). [S.l.]: USDA, 2024.

VAL, Julia Sousa Ribeiro. **O perfil do Requeijão Moreno produzido no Vale do Mucuri e sua importância socioeconômica**. 2023. Dissertação (Dissertação (Mestrado em Tecnologia, Ambiente e Sociedade)) — Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), Teófilo Otoni.

VAL, Julia Sousa Ribeiro do; BOMFETI, Cleide Aparecida. Requeijão moreno, a product of the mucuri valley in minas gerais and its socioeconomic importance. **Revista Brasileira de Ciências Ambientais (RBCIAMB)**, v. 59, p. e2072–e2072, 2024.