



Origem histórica e contexto atual de produção dos queijos tradicionais do Rio Grande do Sul: uma análise sob a perspectiva do *terroir*

1

Historical origin and current context of production of traditional cheeses from Rio Grande do Sul: a terroir perspective analysis

Larissa Bueno Ambrosini – Doutora em Gestão (Universit  de Bourgogne). Pesquisadora do Departamento de Diagnóstico e Pesquisa Agropecuária/Secretaria da Agricultura do Rio Grande do Sul (DDPA/SEAPDR). Brasil – larissabueno@gmail.com

Palavras-chave:

Queijo Colonial.
Queijo Serrano. queijos artesanais.

RESUMO

No Rio Grande do Sul dois queijos históricos são os mais conhecidos: o Queijo Serrano e o Queijo Colonial. O Queijo Serrano tem sua origem na ocupa o portuguesa na região dos Campos de Cima da Serra e   o que tem o registro mais antigo no estado. A produ o do Queijo Colonial inicia com a chegada dos imigrantes italianos no estado, cujas primeiras famílias se instalam nas regiões da Serra e Quarta Colônia. O objetivo desse trabalho   analisar a produ o desses dois queijos por meio do conceito *terroir*, analisando o suporte edafoclim tico e o espaço de saberes e práticas que vão moldar sua tradi o, considerando dois momentos: a origem e a produ o atual. Para tanto, foi feita uma revisão bibliográfica acerca dos produtos, características edafoclimáticas das regiões de produ o, hábitos alimentares e traços culturais dos grupos étnicos envolvidos, sistemas de produ o e perfil dos produtores. Observamos como o contexto natural, incluindo a disponibilidade material contribuiu para conformar as características dos Queijos Serrano e Colonial. Ao longo do tempo, a tradi o da produ o e do consumo dos queijos Serrano e Colonial persiste, sendo a reputa o e notoriedade de ambos crescentes, embora o contexto de produ o tenha sofrido altera es, bem como as técnicas e saberes empregados, e a fun o do produto dentro dos sistemas de produ o. De produto secundário, caso do Queijo Serrano, ou item para autoconsumo, caso do Queijo Colonial, eles passam a ser uma fonte de renda decisiva para as famílias.

Keywords:

Colonial cheese.
Serrano cheese.
artisanal cheese.

ABSTRACT

In Rio Grande do Sul two historic cheeses are known: Serrano Cheese and Colonial Cheese. Serrano cheese has its origin in the Portuguese occupation in the Campos de Cima da Serra region and is the one with the oldest record in the state. The production of Colonial Cheese begins with the arrival of Italian immigrants in the state, whose first families settle in the regions of Serra and Quarta Colônia. The objective of this work is to analyse the production of these two cheeses through the *terroir* concept, analysing the edaphoclimatic support and the space of knowledge and practices that will shape its tradition, considering two moments: the origin and the current production. The methodological procedure was a bibliographic review about the products, edaphoclimatic characteristics of the production regions, eating habits and cultural traits of the ethnic groups involved, production systems and the profile of the producers. We observed how the natural context, including material availability, contributed to conform the characteristics of Serrano and Colonial cheeses. Over time, the tradition of production and consumption of Serrano and Colonial cheeses persists, with the reputation and notoriety of both growing, although the context of production has undergone changes, as well as the techniques and knowledge employed, and the role of the product within production systems. From secondary products, Serrano Cheese, or self-consumption items, Colonial Cheese, they become a decisive source of income for families.

Como citar este artigo

AMBROSINI, L. B. Origem histórica e contexto atual de produ o dos queijos tradicionais do Rio Grande do Sul: uma análise sob a perspectiva do *terroir*. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 5, p. 01-20, 2022. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/111>. Acesso em: dd mm aa.

1 INTRODUÇÃO

Entre 2005 e 2013 o consumo per capita de queijos no Brasil saltou de 2,9 Kg/ano para 5,1 Kg/ano, enquanto a produção saltou de 500 mil para cerca de um milhão de toneladas. Ainda é pouco se comparado com o consumo per capita francês (26 Kg/ano), ou argentino (11 Kg/ano) (CARVALHO *et al.*, 2015), e há que se considerar que a demanda por produtos lácteos no Brasil é elástica, ou seja, parte da população consome o produto conforme a variação de sua renda. “Isso ocorre principalmente em países de menor renda per capita e implica que um ligeiro incremento na renda leva a um aumento maior, em termos percentuais, no consumo de lácteos do que em outros alimentos” (SIQUEIRA, 2019, p. 6).

Junto com o consumo, cresce também a demanda por produtos diferenciados, como queijos finos e artesanais. Autores, como Chalita *et al.* (2009), consideram que a valorização dos queijos artesanais pela sua raridade e tipicidade colaboraria para

[...] promover estímulo ao consumo de queijos de uma forma geral. Com este mesmo objetivo, e diante do fato de haver restrições de ordem logística na importação de queijos artesanais, caberia fomentar a produção e certificação de queijos artesanais brasileiros, uma vez que no segmento destes queijos não há concorrência possível pela tipicidade e raridade dos produtos. Isto, sem dúvida alguma, resultaria em melhoria de toda a cadeia de queijos, incluindo melhoria das raças e do leite, especializando, profissionalizando e beneficiando produtores (CHALITA *et al.*, 2009, p. 86).

No Rio Grande do Sul dois queijos históricos são os mais conhecidos: o Queijo Serrano e o Queijo Colonial. O Queijo Serrano tem sua origem na ocupação portuguesa na região dos Campos de Cima da Serra e é o que tem o registro mais antigo no estado. A produção do Queijo Colonial inicia com a chegada dos imigrantes italianos no estado, cujas primeiras famílias se instalam nas regiões da Serra e Quarta Colônia. Os nomes pelos quais ficaram conhecidos esses produtos remetem diretamente à sua origem geográfica, Serrano vem dos Campos de Cima da Serra, e Colonial remete a “colônias”, denominação pela qual ficaram conhecidos os assentamentos de imigrantes alemães e italianos no estado.

Para além de sua denominação, cada um desses queijos apresenta particularidades que se relacionam com essas origens, primeiramente pelo fato de que as regiões onde se localizam essas produções se caracterizam por determinados tipos de clima, relevo, solo e vegetação. Nesses ambientes ocorreu a adaptação de espécies vegetais e animais, e sua posterior seleção, e o desenvolvimento de técnicas de manejo e cultivo, que foram aprimoradas ao longo do tempo pelas comunidades. À produção de queijo, estão relacionados ainda, além de um rebanho animal, um processo de produção de leite, um manejo alimentar, formas de associação entre produção animal e vegetal, o processamento do leite e a elaboração do queijo. Do tipo de animal utilizado ao manejo alimentar, que representam o desenvolvimento de sistemas de criação adaptados a partir de um ecossistema e que influenciarão nas características do leite, aos processos de elaboração do queijo, há uma sequência de conhecimentos e práticas mobilizadas pelos produtores. Nesse sentido, Link, López e Casabianca (2006) sustentam que os queijos devem ser analisados como processos, sendo os queijos tradicionais alimentos significativos quando se busca a expressão de uma territorialidade.

O conceito francês de terroir busca descrever e compreender essa relação, considerando o território como um suporte pedoclimático, que corresponde à dimensão física do território de origem, juntamente com saberes e práticas, onde tradições e costumes localizados são forjados e se desenvolvem compondo a dimensão histórica e cultural desse mesmo espaço. Assim, de acordo com a definição da Unesco, o terroir é um “ espaço geográfico delimitado a partir de uma comunidade humana que construiu ao longo de sua história um conjunto de traços culturais distintivos, de saberes e práticas, fundadas sobre um sistema de interação entre o meio natural e os fatores humanos” (PRÉVOST *et al.*, 2014, p. 2).

Analisar o efeito terroir é buscar compreender a relação entre as características do produto e o meio geográfico, em suas dimensões, tanto físicas, quanto humanas. A qualidade do produto, sua aparência, sabor, textura, sua produção, seus aspectos simbólicos e culturais devem se revelar tributários de um espaço definido, particular. Mostrar essa relação é explicar as características típicas de um produto em função de diversos fatores, que podem ser complementares uns aos outros, sendo de naturezas históricas, culturais, técnicas, ambientais (BARJOLLE; BOISSEAU; DUFOUR 1998).

A história tem papel fundamental, pois justifica a ancoragem temporal do produto em um espaço e pode desvelar como se forjaram as características pelas quais os produtos adquiriram sua notoriedade e reputação. O Queijo Serrano tem sua origem histórica e geográfica ligada a formação de sesmarias dos Campos de Cima da Serra, tendo papel original de excedente secundário de um sistema de produção de bovinos de corte, num cenário pastoril quase análogo à Pampa. Já o Queijo Colonial era produzido nas colônias italianas da Serra e Quarta Colônia, em minifúndios onde a policultura era regra, e visava o aproveitamento de sobras de leite e o atendimento das necessidades alimentares das famílias que o consumiam acompanhado por massas, polenta, salame, entre outros. Podemos considerar ambos como queijos típicos do Rio Grande do Sul, uma vez que são resultantes de condições de produção localizadas, cujas técnicas estão relacionadas à tradição e a continuidade de práticas, sendo tradição aqui entendida como uma “permanência do passado no presente” sob forma de uma “mensagem cultural encerrada em práticas e técnicas” (LENCLUD, 1987).

A profundidade histórica das práticas envolvidas em produtos ligados ao terroir confere tipicidade e permite o reconhecimento para os produtos e serviços originários de um espaço e para as populações nele residentes (BÉRARD; MARCHENAY, 2007). A tipicidade de um produto seria, dessa forma, uma herança, que possui uma origem geográfica e histórica, estando enraizada em um local, entrelaçando tempo e espaço (BARJOLLE; BOISSEAU; DUFOUR 1998). Sendo o conjunto de técnicas e saberes fruto de observações e trocas na comunidade local, os produtos com terroir são considerados patrimônio coletivo, de um território e de sua comunidade, e podem resultar em estratégias de salvaguarda de saber-fazer e valorização dos produtos.

Essa tradição se transmite, evolui, e é preciso ressaltar que um produto, no entanto, não é estanque no tempo, ele evolui, suas características mudam, e com elas, suas relações com o terroir, que são multiformes e dinâmicas (BARJOLLE; BOISSEAU; DUFOUR 1998). Assim, se a tradição da produção e do consumo dos queijos Serrano e Colonial persistem, sendo a reputação e notoriedade de ambos crescentes, o contexto de produção sofreu alterações ao longo do tempo, bem como as técnicas e saberes empregados, e a função do produto dentro dos sistemas de produção.

1.1 Objetivo

O objetivo desse trabalho é analisar a produção de dois queijos que possuem uma tradição histórica no Rio Grande do Sul: o Queijo Serrano e o Queijo Colonial, por meio do conceito de terroir, analisando o suporte pedoclimático e o espaço de saberes e práticas que vão moldar a tradição da produção desses queijos, considerando dois momentos: sua origem e a produção atual.

Para tanto, foi feita uma revisão bibliográfica acerca dos produtos em questão e de temas do entorno, como os registros sobre a colonização das regiões de origem de produção dos queijos, características edafoclimáticas dessas regiões, hábitos alimentares e traços culturais dos grupos étnicos envolvidos, dados sobre os sistemas de produção dos queijos e perfil dos produtores, além da legislação específica. O artigo será dividido em cinco seções, além da presente introdução, da seguinte forma: Origem histórica do Queijo Serrano, Origem histórica do Queijo Colonial, Contexto atual de produção do Queijo Serrano, Contexto atual de produção do Queijo Colonial, além das Considerações finais.

2 ORIGEM HISTÓRICA DO QUEIJO SERRANO

O Queijo Serrano é produzido na região dos Campos de Cima da Serra (CCS) e Campos de Altitude do estado de Santa Catarina. Trata-se da porção nordeste do território gaúcho, onde se registra a maior altitude do estado, registrando entre 800 e 1400 metros acima do nível do mar. Caracteriza-se pelos invernos rigorosos, registrando as menores temperaturas médias do estado: 13,1°C; no verão, 19,2°C; no outono, 14, °C; no inverno, 7,9°C. Seu regime de chuvas segue em média uma precipitação anual de 1.500 a 2.000 mm/ano, sendo bem distribuída ao longo do ano. Os solos da região são predominantemente ácidos e rasos, mais rasos à medida que se avança para a porção leste do território. Quanto à vegetação, é uma zona de transição entre campos e mata (Figura 1). As formações são as seguintes: mata subtropical alta mista com araucária, mata de araucária (floresta de pinhais) e campos de altitude. As espécies forrageiras nativas são predominantemente de hábitos estivais, resultando em carência de forragem no inverno (MOHRDIECK, 1993).



Figura 1. Paisagem Campos de Cima da Serra
Foto: Fernando Kluwe Dias (WAGNER; RIES; LUZ, 2018).

A história do Queijo Serrano inicia com a concessão das primeiras sesmarias, por volta de 1740-50, em uma região até então habitada por grupos indígenas. Segundo os historiadores, as tentativas de catequização dos índios que habitavam os CCS pelos jesuítas espanhóis resultaram infrutíferas. No entanto, permitiram aos missionários o conhecimento da região. E, diante dos ataques à Vacaria do Mar, estoque de bovinos localizado na Pampa gaúcha, os jesuítas decidem estabelecer nos CCS um segundo estoque de gado bovino, a Vacaria de los Pinhais ou Vacaria dos Pinhais (PESAVENTO, 1997). Não há consenso quanto à data desse evento, teria sido entre 1702 e 1707 (BARBOSA, 1978; OLIVEIRA, 2004).

Os primeiros colonizadores não indígenas dos CCS foram os homens que participavam das tropeadas, atraídos pelas pastagens naturais povoadas de gado sem dono (BARBOSA, 1978, 1995). Depois do povoamento preliminar, que incluía o desbravamento da terra, a expulsão do índio e a formação dos rebanhos, o povoador podia requerer a concessão da sesmaria. As sesmarias eram uma estratégia de ocupação das terras, pois os sesmeiros assumiam a responsabilidade pela defesa de sua propriedade (BARCELLOS, 1960; PESAVENTO, 1997).

Nesse sistema, no qual a bovinocultura extensiva era a principal atividade nas propriedades, foram desenvolvidas lavouras para a subsistência das famílias dos sesmeiros, dos peões e dos escravos (BARBOSA, 1978). Nesse período que os principais traços culturais, aqueles que identificam os habitantes dos CCS com a bovinocultura de corte, começaram a ser forjados. Como na Campanha gaúcha, os primeiros habitantes não indígenas dos CCS estão relacionados à figura folclórica do “gaúcho”, cujo trabalho consistia em “reponter o gado para os rodeios, a fim de amansá-los e dominá-los” (BARCELLOS, 1960, p. 20-21). A observação da região levou Roche (1959) a descrevê-la como “um segundo Rio Grande pastoril” (Figura 2).

A agricultura que se praticava era marginal, consistindo em lavouras para subsistência, e o trato com bovinos de leite não fazia parte dessa história. Esse dado é relevante quando formos analisar o contexto atual dessa produção, pois os atores envolvidos não são agricultores familiares, mas pecuaristas familiares, categoria que detalharemos na próxima seção. Entretanto, algumas vacas eram separadas para fornecer leite para as famílias, e o queijo começou a ser feito como forma de aproveitar o leite que não era consumido (BARBOSA, 1978).



Figura 2. **Tropeiro**

Fotos: Fernando Kluwe Dias (WAGNER; RIES; LUZ, 2018).



Figura 3. **Gado franqueiro**

A primeira particularidade do Queijo Serrano é justamente essa origem: um sistema de produção de bovinocultura de corte. A raça dos animais utilizados originalmente era a Franqueiro (Figura 3), um tipo de gado que descendia dos bovinos introduzidos no Brasil por Martin Afonso de Souza, donatário da Capitania de São Vicente, em 1534. Uma tropa desses animais teria sido levada em 1555 para Assunção, no Paraguai, dos quais descenderiam os bovinos que compuseram os estoques das reduções dos jesuítas mais tarde (WAGNER; RIES; LUZ, 2018).

Os animais eram alimentados exclusivamente a pasto, a dieta baseada no consumo de fibras determina maior produção de gordura, devido às rotas metabólicas características dos ruminantes. “Há que se considerar ainda que o gosto do leite, ou seja, suas características sensoriais, também são influenciadas pela composição das espécies botânicas que constituem a pastagem da região” (AMBROSINI, 2007, p. 68). A origem da receita do queijo é provavelmente portuguesa, etnia dos primeiros habitantes não indígenas desses campos.

O principal produto do sistema de produção das sesmarias no início era o couro, utilizado para fazer caixas, arcas, canastras, “pelotas” (canoas), toldos, redes, lastros de cama e até caixões mortuários. Em seguida, o gado começou a ser comercializado “em pé”, sendo levado pelos tropeiros pela Estrada de Sorocaba, juntamente com as mulas (BARBOSA, 1978).

Mais tarde, o Queijo Serrano se torna um dos excedentes desse sistema, sendo utilizado como moeda de troca. As trocas eram feitas por meio de tropeadas, que eram viagens organizadas para levar e trazer mercadorias para a região, carregadas por mulas. Os tropeiros “desciam a Serra”

com queijo, couro, crina, pinhão, e voltavam com açúcar, sal, farinha de mandioca, polvilho, arame, tecidos, cachaça. As trocas eram feitas em cidades litorâneas do estado, como Santo Antônio da Patrulha, e, mais tarde, com as cidades da Serra gaúcha, quando os imigrantes italianos e alemães se instalaram (GIRON, 1977).

Essas viagens não eram frequentes, dada a dificuldade de acesso à região. Os antigos tropeiros contam que se organizava, em geral, duas tropeadas por ano, uma no inverno, e uma no verão. Isso determinava um longo período de maturação dos queijos, que eram produzidos no verão, época de maior disponibilidade de forragem e, por consequência, de leite (AMBROSINI; FILIPPI; MIGUEL, 2012).



Figura 4. Queijaria tradicional ainda em atividade e formas de queijo de madeira

Fotos: Fernando Kluwe Dias (WAGNER; RIES; LUZ, 2018).

As instalações e equipamentos eram feitos a partir dos materiais disponíveis. Logo, queijeiras, formas e prateleiras eram de madeira de araucária - utilizadas ainda para maturação (Figura 4). As formas eram redondas, elaboradas com cinchos de madeira que podiam ser ajustados conforme a quantidade de leite. As peças eram grandes, pesando entre 5 a 8 Kg. Mais tarde, passou-se a utilizar formas de madeira quadradas também. Segundo os relatos dos tropeiros, entretanto, predominava o formato redondo, o que inclusive era inconveniente para acomodar nas mulas para as viagens (WAGNER; RIES; LUZ, 2018).

O queijo era feito apenas com o leite produzido em cada propriedade, não se comprava ou se utilizava leite de outros produtores. Os homens se envolviam na ordenha, e as mulheres faziam o queijo – hoje ainda são elas as principais figuras que mantêm esse saber fazer (AMBROSINI; FILIPPI; MIGUEL, 2009). Os ingredientes utilizados eram o leite cru, coalho natural e sal. A ‘coalheira’ de tatu era a forma mais comum obter-se a coagulação do leite para fazer o queijo. Trata-se do estômago do tatu, que era retirado e lavado, após enchia-se com sal e colocava-se para secar. Depois de seco, era guardado em um vidro, onde se adicionava água. Para fazer o queijo, utilizava-se um pouco dessa mistura, que era coada e adicionada ao leite recém ordenhado, ainda quente. Posteriormente, se passou a utilizar também o estômago químico de bovinos e ovinos, o abomaso ou “coalheira”. O queijo era feito após a única ordenha do dia, que acontecia pela manhã. Após a ordenha as vacas ficavam com suas crias até à tarde. Não se fazia ordenha à tardinha (AMBROSINI, 2007).

3 ORIGEM HISTÓRICA DO QUEIJO COLONIAL

A origem do Queijo Colonial tem relação com a colonização italiana no estado. A chegada de imigrantes da Europa não ibérica ao Brasil, no século 19, tinha por objetivos a substituição de mão de obra escrava no centro do país e o povoamento no sul, onde havia vazios demográficos e uma grande extensão de fronteiras secas. Os primeiros imigrantes a chegarem no Rio Grande do Sul foram os alemães em 1840. Os italianos começaram a chegar em 1870 (BARCELLOS, 1955).

As primeiras “colônias” italianas no estado se localizavam na região da Serra: Conde D’Eu (fundada em 1870, hoje município de Garibaldi), Dona Isabel (1870, hoje Bento Gonçalves), Campo dos Bugres (1874, hoje Caxias do Sul). Em seguida foi estabelecida a Colônia Silveira Martins (1877), na região ficou conhecida como Quarta Colônia (1877). Posteriormente novas colônias foram fundadas na Serra, na margem direita do Rio das Antas: Alfredo Chaves, (1884, hoje Veranópolis), São Marcos (1885), Antônio Prado (1897) e Guaporé (1892).

A porção da Serra onde se instalaram os imigrantes italianos é classificada com Encosta Superior do Nordeste. O relevo é muito montanhoso, e a área é recortada profundamente por rios que formam vales estreitos. As altitudes variam de 400 a 600 metros nos vales, até 800 metros nos limites com o planalto, o que determina temperaturas medias anuais de 16°C. O regime de chuvas é bem distribuído durante o ano e varia entre 1800 a 2500 milímetros. A vegetação desta região se mostra transitória entre florestas latifoliadas exuberantes, que ocupam as partes inferiores, passando a florestas mistas e com pinhais nas partes mais elevadas, nas encostas mais suaves e em vales largos.



Figura 5. Paisagem na Quarta Colônia
Foto: Fernando Kluwe Dias (acervo pessoal).

Já a região da Quarta Colônia (Figura 5) ocupa uma área de transição entre o Planalto Médio e a Depressão Central. No Planalto Médio predominam campos pobres, com matas de galeria, ocorrendo matas de pinhais fechados a leste do Rio Jacuí e, nas porções inclinadas dos vales, florestas latifoliadas. Ao sul, na transição para Depressão Central, são as florestas latifoliadas que ocupam a borda do planalto. Por sua localização, Schirmer (2015, p. 23) afirma que a Quarta Colônia se caracteriza pela diversidade fisionômica da paisagem, abarcando elementos que vão desde “a Depressão Periférica passando pelo Rebordo do Planalto e chegando ao início do Planalto das

Araucárias [...]. O relevo escarpado com paredões e vales encaixados com cachoeiras e grutas destacam as belezas naturais”. As temperaturas médias anuais do Planalto e Depressão Central são respectivamente: 17,7°C e 19,4°C, mais quentes em relação a Serra. A média anual de chuvas é menor em comparação a Serra, ficando entre 1550 a 2050 milímetros no Planalto, e entre 1300 a 1800 milímetros anuais na Depressão Central.

A localização das colônias italianas obedeceu a uma lógica, ocupar a borda do Planalto, uma vez que as regiões inferiores já haviam sido destinadas aos colonos de origem alemã. Em comum, em termos de paisagem, relevo e vegetação, tanto a Encosta Superior do Nordeste, quanto essa porção do Planalto Médio eram impróprias à produção pastoril, por serem áreas montanhosas ocupadas por florestas, à época.

Os lotes, ou colônias, onde os imigrantes se instalaram tinham em torno de 25 hectares, embora houvesse variações (STORMOWSKI, 2005). Essas propriedades eram muito menores comparados às sesmarias dos CCS, e muitas das promessas feitas aos imigrantes pelo governo brasileiro à época não foram cumpridas. Assim, a penúria de instrumentos e ferramentas de trabalho, bem como de insumos para estabelecerem produções agrícolas e animais era a regra (PESAVENTO, 1994). No início, foi preciso estabelecer moradia, derrubar matas para fazer lavouras e, apenas mais tarde, foi possível obter as primeiras vacas para abastecer as famílias com leite (BATTISTEL, 2008).

As propriedades eram praticamente autossuficientes, os colonos plantavam e criavam quase tudo que necessitavam. Em casa, se produzia, desde os itens alimentares, como pão, geleias, salame, banha, a partir de matéria prima obtida na propriedade, até artefatos e utensílios em madeira, couro, entre outros (Figura 6). Esse sistema de quase autarcia é atribuído à falta de recursos para trocas comerciais, especialmente no período de estabelecimento das colônias, mas também em razão do isolamento ou situação de abandono das colônias (DORIGON; RENK, 2011).



Figura 6. Família Boff, colonos e sua produção

Foto: Domingos Mancuso (Acervo do Museu Municipal de Caxias do Sul).

Os registros de produção agrícola, industrial e do volume de produtos “exportados” dos municípios gaúchos com origem na imigração não ibérica apontam que as colônias alemãs se especializaram na “produção de toucinho e da banha, artigos de alto valor unitário face à

precariedade dos transportes da época” (PESAVENTO, 1994, p. 47). Nas colônias italianas, logo a suinocultura também se tornou a principal atividade pecuária, sendo os principais produtos processados: salame, presunto, bacon. Entre os produtos agrícolas “exportados” pelas colônias, de ambas as etnias, estão: milho, feijão, alfafa, arroz, trigo, batata, fumo, cana de açúcar, mandioca (COSTA, 1922a; COSTA, 1922b; CINQUANTENARIO, 2000a, CINQUANTENARIO, 2000b; THOMÉ, s.d.; THOMÉ, 1967; ANCARINI, 1990; PORTO, 1996; ARQUIVO, 2000; MENEZES, 2005).

A escassez de registros escritos sobre o Queijo Colonial, e ainda a escassez de menções ao leite e seus derivados, indicam que os rebanhos bovinos eram reduzidos, provavelmente pela limitação de espaço e forragem nas propriedades, pois, como já frisamos, os lotes destinados aos colonos eram muito menores, comparados às sesmarias dedicadas à bovinocultura de corte. Logo, nesse sistema de produção, o Queijo Colonial não poderia ter desempenhado um papel de excedente. Ele era essencialmente destinado ao autoconsumo das famílias, que costumavam contar com muitos membros à época - cada casal tinha entre sete e 10 filhos. Essa característica se reflete na estrutura de produção: o queijo era feito nas cozinhas das casas, em tachos, ou panelas, no fogão a lenha (Figura 7 e 8). As formas eram retangulares ou redondas, de madeira, e as prensas eram manuais. Entretanto, algumas peças eram separadas pelas mães para venda ou troca em armazéns locais. Elas trocavam queijo, ovos e galinhas por itens como sal, café, tecidos. O volume reduzido e as trocas locais determinaram uma quase invisibilidade do produto nos registros de produção e comercialização disponíveis (AMBROSINI *et al.*, 2022).

O leite utilizado para fazer o Queijo Colonial era apenas o produzido pela família, como no caso do Queijo Serrano, não se comprava leite de terceiros. Nesse sistema não havia padronização racial do gado, pois cada produtor dependia da disponibilidade local. Os animais eram alimentados a pasto, mas também suplementados com subprodutos das atividades agrícolas. A disponibilidade do leite influenciava no tamanho das peças de queijo, que pesavam cerca de 1 Kg a 1,5 Kg, e maturavam de uma semana a dez dias, geralmente nos porões das casas, onde também se curava o salame (Figuras 9 e 10). Costumava-se ainda separar uma peça para maturação mais longa, até doze meses, com propósito de se fazer queijo ralado (AMBROSINI *et al.*, 2022).

Os hábitos alimentares dos imigrantes italianos tiveram papel fundamental no início da história do Queijo Colonial: fazer e consumir queijo era parte de uma cultura trazida e mantida pelas famílias. Veremos que, posteriormente, descendentes de imigrantes alemães também passaram fazer queijo, e que eles reivindicam igualmente a denominação Colonial para seu produto. Entretanto, os descendentes de alemães relatam terem aprendido o ofício quando adultos, pois em suas casas as mães costumavam fazer käschmier, nata, manteiga e requeijão para aproveitar o leite que não era consumido, não sendo hábito, nem fazer, nem consumir queijo quando crianças (AMBROSINI *et al.*, 2022).



Figura 7. **Produção do Queijo caseiro** Figura 8. **Sistema de prensagem caseiro**
 Figuras 9 e 10. **Porão de pedra: local de maturação de queijos e salames**
 Fotos: Fernando Kluwe Dias (acervo pessoal).

As mulheres eram as responsáveis por todo o processo, desde a ordenha à produção do queijo. Os ingredientes eram o leite cru, coalho natural e sal. O queijo era feito após a ordenha da manhã. Nesse sistema se fazia duas ordenhas ao dia, e se sobrasse leite à noite, esse era misturado ao leite da manhã para se fazer o queijo (AMBROSINI *et al.*, 2022).

Destacamos que a denominação Queijo Colonial é mais recente, tendo sido empregada à medida que os produtos das regiões coloniais passaram a ser importantes no abastecimento da região metropolitana de Porto Alegre. Em princípio, o produto era chamado de formaio, a palavra vem de formaggio e significa queijo em italiano. Formaio é uma palavra do talian, variante brasileira da língua vêneta, que era falada então no norte da Itália, nas regiões do Vêneto, Lombardia, Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia. A maior parte dos imigrantes italianos que veio para o Rio Grande do Sul era originária do Vêneto e da Lombardia.

Procuramos esquematizar os elementos que configuram o terroir de origem desses dois queijos no quadro síntese a seguir. Dessa síntese, ressaltamos alguns pontos: se os ingredientes são similares, os sistemas de produção e obtenção do leite, o volume disponível de leite, os hábitos, as práticas e a destinação de cada um dos queijos os distinguem.

	Queijo Serrano	Queijo Colonial
Local	Campos de Cima Serra	Serra (Encosta Superior do NE), Quarta Colônia (Planalto Médio e borda da Depressão Central)
Clima	Altitudes entre 800 e 1.400 m, menores temperaturas médias do RS	Variável, zonas entre menos de 100 a 800 m de altitude
Vegetação/ paisagem	Zona de campos de altitude e transição de matas de pinhais	Zonas de florestas latifoliadas e matas arbustivas em declives
Sistema de produção	Bovinocultura extensiva de corte	Policultivo

Raças bovinas	Gado Franqueiro	Variável
Alimentação bovina	Campo nativo	Pasto e suplementação conforme produção agrícola
Grupo étnico	Tropeiros e açorianos	Imigrantes italianos
Receita	Leite cru, coalho e sal (açoriano, queijo da Serra da Estrela)	Leite cru, coalho e sal (italiano, queijo Asiago [Vêneto])
Instalações/ equipamentos	Queijeira e formas de madeira, prensa manual	Panela/tachos de cobre, formas de madeira, prensa manual
Características queijo	Redondo; 5-8 Kg, até 6 meses de maturação	Redondo, retangular; 1 kg; 10 dias de maturação
Papel do queijo na UPA	Autoconsumo e excedente (junto com couro, charque, crina, pinhão,...)	Autoconsumo e troca, feita pelas mulheres (junto com ovos, galinhas...)

Quadro 1. **Características históricas da produção do Queijo Serrano e Queijo Colonial do RS**

Fonte: elaborado pelo autor, a partir de dados da pesquisa.

Sobre a origem das receitas, o queijo Serra da Estrela de Portugal é tido como o ancestral de muitos queijos brasileiros, como o da Canastra e do Serro em Minas, e o Serrano - embora o queijo Serra da Estrela seja feito com leite de ovelha. Pesquisando queijos açorianos, destacamos o Queijo São Jorge, feito na ilha açoriana São Jorge, que guarda semelhanças com o Serrano no que se refere a ingredientes, maturação longa e peças grandes, e que pode ter tido alguma influência, já que tivemos grande presença açoriana na colonização do estado e especificamente na região dos CCS.

O queijo Colonial parece ter origem no queijo Asiago, que era feito originalmente de leite de ovelha, e depois passou a ser feito de leite não pasteurizado de vaca. Esse queijo é feito na região do Vêneto, na Itália (local de onde partiu a maioria dos imigrantes italianos que se instalaram no Rio Grande do Sul, como já mencionamos), e possui sabor suave, massa semidura, textura aerada e, em uma de variantes, a maturação é de cerca de 20 dias.

4 CONTEXTO ATUAL DE PRODUÇÃO DO QUEIJO SERRANO

A compreensão da interação entre fatores naturais, climáticos e humanos nos auxiliou na compreensão da formação de algumas das características dos queijos Serrano e Colonial historicamente. Não é nosso objetivo, nem seria possível nesse trabalho, abordar a trajetória de transformações dos sistemas de produção ao longo do tempo, mas retomaremos alguns eventos relevantes para entender essa produção contemporaneamente e as mudanças pelas quais passaram.

O período após a metade do século 20 é determinante, pois se verifica a “modernização agrícola”, e as consequências da chamada “revolução verde”, que transforma as relações de produção, intensificando processos, substituindo espécies vegetais cultivadas e raças animais criadas. Esses processos objetivavam o aumento da produtividade e à especialização produtiva, o que também levou a transformações nas estruturas de beneficiamento e distribuição dos alimentos. Houve no período ainda uma crescente urbanização da sociedade, evolução de infraestruturas de acesso e os processos de sucessão familiar.

Nos Campos de Cima da Serra, esses eventos trazem como consequência a modificação dos sistemas de produção. Nas áreas situadas na porção oeste, onde os solos são mais profundos, grandes áreas de campo nativo foram substituídas por culturas agrícolas, como milho, soja e frutas de clima temperado. A bovinocultura de corte perdeu gradualmente espaço e importância nessas

áreas, permanecendo preponderante onde não foi possível implantar lavouras, porção leste dos CCS (AMBROSINI; FILIPPI; MIGUEL, 2012).

A sucessão familiar, ao longo dos anos, fez com que o tamanho das propriedades reduzisse em todo o território. Em zonas de produção de bovinos de corte no Rio Grande do Sul, técnicos extensionistas e pesquisadores propuseram e passaram a empregar o termo “pecuaristas familiares” para descrever produtores rurais que desenvolvem a bovinocultura extensiva de corte em áreas reduzidas, utilizando mão de obra familiar. “Dessa forma, o termo pecuarista familiar não se refere aos demais pecuaristas (produtores de leite, suinocultores, capricultores e avicultores) que também são ao mesmo tempo pecuaristas e familiares” (RIBEIRO, 2009, p. 63). Nos Campos de Cima da Serra, os pecuaristas familiares são os principais responsáveis pela produção do Queijo Serrano atualmente, dados de Ries, Luz e Wagner (2012) dão conta de que o tamanho médio dessas propriedades seria de 156 hectares.

O processo de produção, segundo os produtores, não se alterou em comparação àquele implementado por seus pais e avós (AMBROSINI; FILIPPI; MIGUEL, 2012). Analisando as descrições feitas, entretanto, há uma série de mudanças.

A redução das áreas fez com que os pecuaristas familiares se dedicassem a criação de bezerros e novilhos, passando a fase de engorda a outros produtores. Outras raças bovinas ocuparam o lugar do gado Franqueiro, predominando animais oriundos de cruzamentos de raças de corte como Devon, Guzerá, Angus, Hereford e raças leiteiras como Gir, Jersey e até Holandês. Ressaltamos que, pelo fato de os pecuaristas familiares não desenvolverem a bovinocultura de leite, há uma preocupação para não “apurar” o padrão racial das vacas, pois a ordenha ainda é feita uma vez ao dia, pela manhã. Também existe a preocupação de não se perder certa rusticidade “típica dos animais de corte, em troca de uma maior produção de leite, pois os animais mais rústicos adaptam-se melhor às condições rigorosas do inverno” (RIES; LUZ; WAGNER, 2012, p. 13).

A soma das áreas de campo nativo, com ou sem melhoramento (áreas de campo nativo com sobressemeadura de pastagens exóticas de hábitos hibernais), com as áreas de matas nativas e capoeiras, utilizadas parcialmente com os bovinos, representa aproximadamente 90% da área total nas áreas produtoras de Queijo Serrano. Dados que evidenciam a importância do campo nativo na alimentação dos animais ainda hoje (RIES; LUZ; WAGNER, 2012).

No que se refere à produção de queijo, a redução das áreas impôs redução dos rebanhos e menor volume de matéria prima disponível. A média de animais em ordenha é de 15, sendo a produtividade média por animal de 4,9 litros por dia, o que garante matéria prima para produção de 6,1 quilos de queijo ao dia (RIES; LUZ; WAGNER, 2012). Ainda se mantém a característica de se fazer queijo apenas do leite produzido na propriedade, não se compra leite de terceiros. As mulheres continuam sendo as principais encarregadas da produção do queijo Serrano, e homens os encarregados da ordenha (CRUZ, 2012).

A receita permanece inalterada, segundo os produtores, porém, atualmente se utiliza coalho industrial, e formas de plástico e metal, embora ainda haja uso de formas de madeira, cujos formatos variam: retangular e redondo. As instalações, para os que produzem na informalidade seguem o padrão histórico: a “casa do queijo”, uma peça contígua ao galpão de ordenha. Os produtores que legalizaram as agroindústrias, por sua vez, construíram novas instalações, seguindo os padrões da legislação (SANTOS, 2014).

A diferença mais visível no produto é o tamanho das peças de queijo (WAGNER; RIES; LUZ, 2018; SANTOS, 2014), que também influenciou na redução do tempo de maturação do queijo. Atualmente essa maturação é de cerca de 20 dias, e as peças pesam em torno de 1 a 1,5 Kg (RIES, LUZ, WAGNER, 2012). Essas mudanças atendem também a uma demanda dos consumidores, conforme os pecuaristas familiares, já que as famílias atualmente são menos numerosas, há preferência por peças pequenas; em termos de sabor, esses consumidores também apreciariam queijos com sabor mais suave (AMBROSINI, 2007).

O papel do queijo no sistema de produção também sofreu alteração, não sendo mais um dos excedentes, como no tempo das sesmarias, mas funcionando muitas vezes como fonte de renda que viabiliza a bovinocultura em um sistema extensivo e familiar de produção. Atualmente, a receita proveniente da venda do Queijo Serrano cumpre um papel relevante na composição da renda da propriedade, variando de 30% a 60%. Os produtores relatam que a venda do queijo permite o pagamento das contas da casa, enquanto a venda de animais é utilizada em investimento, ou manutenção da propriedade (AMBROSINI; FILIPPI; MIGUEL, 2009).

Quanto à organização social, produtores de alguns municípios do estado organizaram associações para visibilizar e institucionalizar suas demandas. Produtores de Queijo Serrano do Rio Grande do Sul e Santa Catarina fundaram a Federação de Produtores de Queijo Artesanal Serrano (Faproqas), que foi responsável pelos pedidos de registro do saber-fazer do produto como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), e pelo pedido de registro de Indicação Geográfica (IG) junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). As demandas visam o “reconhecimento da importância cultural deste produto, possibilitando a elaboração de políticas de salvaguarda que preservem este saber-fazer” (CEOLIN, SILVA, AMBROSINI, 2020, p. 93). Em março de 2020 foi aprovado a IG do tipo Denominação de Origem “Campos de Cima da Serra” para o Queijo Serrano produzido na região que engloba parte do estado do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina (Figura 11).

CÓDIGO 395 (Concessão)

Nº DO PEDIDO: BR 412017000006-3
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Campos de Cima da Serra
ESPÉCIE: Denominação de Origem
NATUREZA: Produto
PRODUTO: Queijo Artesanal Serrano
REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Abrange 18 municípios em SC e 16 municípios no RS, se inserindo total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km².

DATA DO DEPÓSITO: 11/09/2017

REQUERENTE: Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS.

Figura 11. Registro da Indicação Geográfica para o Queijo Serrano

Fonte: INPI (2021).

O Queijo Serrano insere-se assim no processo de patrimonialização que alude Bèrard e Merchenay (2007), onde a ação de atores produtivos e institucionais regionais reconhece no produto um atributo de sua identidade cultural e social, processo que mobiliza tais atores e instituições com o intuito de preservar e valorizar o queijo. Cabe ressaltar as externalidades positivas decorrentes da produção do Queijo Serrano: a preservação do ecossistema dos campos de

altitude, visto que esses representam a principal fonte de alimentação dos rebanhos, a preservação da cultura local e da paisagem, o que tem contribuído para melhorar o potencial turístico da região.

5 CONTEXTO ATUAL DE PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL

Os processos de modernização agrícola e de sucessão familiar influenciaram igualmente o contexto de produção do Queijo Colonial. E a mudança mais notável é a abrangência das zonas de produção, que se deve à colonização de novas áreas, onde filhos e netos dos primeiros imigrantes se instalaram. As colônias originais eram muito menores, comparadas às sesmarias, e sua divisão seria insuficiente para abrigar e dar sustento aos descendentes, o que gerou ondas de colonização em novas áreas do estado, principalmente na região noroeste – e mais tarde, em estados vizinhos e no centro do país, num processo que alguns autores chamam de “enxameamento” (ROCHE, 1959). O grupo que parte de sua terra natal leva consigo o saber fazer e o hábito do consumo do Queijo Colonial.

Os dados atuais sobre a produção de Queijo Colonial no Rio Grande do Sul apontam que as mesorregiões onde essa produção é mais importante são Nordeste, Noroeste e Centro-Oriental (RIO GRANDE DO SUL, 2018). Se analisarmos, a partir das regiões fisiográficas, constatamos que o Queijo Colonial parte da Encosta Superior do Nordeste e Planalto Médio, para abranger também a Encosta Inferior do Nordeste, Depressão Central, Alto Uruguai e Missões, locais contrastantes no que se refere aos elementos naturais (solo, vegetação, paisagem e clima).

As alterações advindas da “revolução verde” fizeram com que muitas propriedades abandonassem gradualmente o policultivo, especializando-se na produção de oleaginosas, cereais, na produção de suínos e aves. Nesse período há também expansão de unidades de beneficiamento de leite e derivados no estado. A produção de queijo, manteiga, requeijão, entre outros, era garantida por pequenas fábricas até então. Novas plantas industriais e o desenvolvimento de algumas cooperativas de laticínios, que foram fundadas no início do século vinte nas zonas de colonização europeia passam a ter papel preponderante na expansão da bovinocultura leiteira. Com a consolidação das indústrias e cooperativas, muitos dos descendentes dos colonos italianos se especializam na produção de leite. Isso determina uma alteração gradual do padrão racial dos animais, que passam a ser de raças leiteiras mais produtivas (AMBROSINI *et al.*, 2022).

Nessas propriedades, se fazia queijo com o “leite de domingo”, pois era o dia em que as indústrias ou cooperativas não faziam coleta. Onde a especialização foi por outras atividades, agrícolas ou pecuárias, se mantinha alguns animais para o fornecimento de leite à família. Em ambos os casos, o papel do queijo dentro das unidades de produção familiar pouco se altera, mantendo-se como um produto secundário em termos de geração de renda, tendo como objetivo o autoconsumo, e, eventualmente, utilizado para trocas (AMBROSINI *et al.*, 2022).

Essa configuração geral perdura até meados dos anos 1990, quando se observa uma diminuição crescente de produtores de leite no estado. As causas dessa redução são as crescentes exigências das indústrias em termos de volume e qualidade para coleta de leite, alterações na legislação e redução do preço do produto paga ao produtor (RIES, 2019). Por outro lado, políticas públicas de fomento a agroindústrias familiares tiveram como resultado a legalização de pequenas plantas produtoras de Queijo Colonial.

O Relatório Socioeconômico da Cadeia Produtiva do Leite no Rio Grande do Sul (RIES, 2019) estima um total de 187 agroindústrias familiares legalizadas, responsáveis por uma produção de 2,7 toneladas anuais de Queijo Colonial. Além destas, há 30 indústrias com inspeção estadual produzindo o Queijo Colonial, que é vendido com a denominação “Queijo Tipo Colônia”; e quatro indústrias com inspeção federal, cujos produtos estão registrados como “Queijo Colonial”. O volume de produção anual de queijo das indústrias no sistema estadual e federal de inspeção ultrapassa as 2,3 toneladas anualmente (RIO GRANDE DO SUL, 2018).

No entanto, há ainda mais de 8.000 produtores rurais que processam derivados de leite de maneira informal. A produção caseira ultrapassa 7,5 toneladas anualmente. Segundo os técnicos da Emater-RS, não é possível precisar o volume exato da produção de Queijo Colonial dentro do processamento caseiro de lácteos e derivados, entretanto, esse seria a maioria, por ser um produto cujo saber-fazer é de domínio dos produtores e cuja demanda é crescente (RIES, 2019).

Nesse universo, de produção caseira e agroindústrias familiares (Figura 12), encontramos não mais apenas descendentes de imigrantes italianos, mas alemães e outras etnias. Em alguns casos, a receita foi passada entre vizinhas, em outros, aprendida em cursos oferecidos especialmente pela Emater- RS. Para esses segmentos, o papel do Queijo Colonial dentro da unidade de produção familiar é de uma fonte de receita que parece vir ganhando relevância econômica.

Em pesquisa sobre o perfil dos produtores de Queijo Colonial do Rio Grande do Sul, se verificou que a venda do produto representa em média 24% da receita total das famílias que fazem produção caseira, enquanto para os que possuem agroindústrias esse percentual sobe para 55% (ROLDAN *et al.*, 2021).



Figura 12. **Agroindústria de Queijo Colonial**
Foto: Fernando Kluwe Dias (acervo pessoal).

Os resultados mostraram ainda que as propriedades rurais têm em média 27,1 hectares onde há agroindústrias familiares, e 25,1 hectares onde há produção caseira. As atividades de bovinocultura de leite, produção de grãos e frutiolericultura são as principais desenvolvidas nesses estabelecimentos rurais, além da bovinocultura de corte e criação de aves e suínos, em menor proporção. A atividade de turismo rural é desenvolvida em 10% das propriedades que possuem agroindústria familiar (ROLDAN *et al.*, 2021).

Tanto no que se refere à fabricação caseira, quanto nas agroindústrias, o queijo é feito ainda pelas mulheres, e elas afirmam que o modo de fazer é o mesmo aprendido com suas mães e avós. Entretanto, atualmente, se utiliza o coalho industrial, as formas são de plástico, e algumas utilizam ingredientes como iogurte, cloreto de cálcio, e ainda temperos – como alecrim. Para a maioria, no entanto, os ingredientes básicos continuam sendo leite cru, sal e coalho. Quanto às instalações, o queijo de fabricação caseira é feito em panelas nas cozinhas das casas, agora no fogão a gás, e as prensas são manuais. Nas agroindústrias há obrigação de pasteurização, e as instalações e equipamentos são agroindustriais. As ordenhas são feitas pela manhã e à tardinha, mas o queijo se faz apenas depois da ordenha da manhã. O formato varia entre o retangular e o redondo, sendo

esse último mais frequente, em peças que pesam cerca de um quilo. A maturação é de cerca de 10 dias, mantendo a característica histórica de ser um queijo consumido fresco (AMBROSINI *et al*, 2022).

	Queijo Serrano	Queijo Colonial
Local	Campos de Cima Serra	Encosta do Nordeste, Depressão Central, Planalto Médio, Alto Uruguai e Missões
Clima	Altitudes entre 800 e 1.400 m, menores temperaturas médias do RS	Variável
Vegetação/ paisagem	Zona de campos de altitude e transição de matas de pinhais	Variável
Sistema de produção	Bovinocultura extensiva de corte (Cria, recria eventual)	Bovinocultura de leite, produção de grãos, horticultura, fruticultura, suinocultura, avicultura
Raças bovinas	Raças de corte e cruzas leiteiras	Raças leiteiras (Holandês, Jersey e cruzas)
Alimentação bovina	Campo nativo, pastagem cultivada (silagem eventual)	Pastagem + suplementação com silagem de milho e ração
Produtividade vaca/dia	4,9 litros	entre 13,3 e 17 litros
Produtores	Pecuaristas familiares (produção caseira e agroindústrias familiares)	Descendentes de imigrantes italianos, alemães e outras etnias (produção caseira e agroindústrias)
Área da UPA	Média de 156 hectares	Média de 26 hectares
Receita	Leite cru, coalho (industrial) e sal	Leite cru (e pasteurizado), coalho (industrial) e sal
Instalações/ equipamentos	Queijeira de inox, formas de plástico, prensa manual, prateleiras de madeira p/ maturação	Panela, formas de plástico, prensa manual/ instalações e equipamentos agroindustriais
Características queijo	Retangular predomina; 1 a 3 Kg, 10 a 20 dias de maturação	Redondo, retangular; 1 kg, 1 semana-10 dias de maturação
Papel do queijo na UPA	Renda (30 a 60%) + venda de animais	Renda (24 a 55%) + venda de produtos agrícolas e leite

Quadro 2. Características da produção atual do Queijo Serrano e Queijo Colonial do RS

Fonte: elaborado pelo autor, a partir de dados da pesquisa.

Um dado que se destaca no perfil dos produtores de Queijo Colonial é diferença na média de idade dos perfis, comparando produção caseira e agroindústria. Enquanto a média de idade nos estabelecimentos de produção caseira ficou 51,3, nas agroindústrias registradas esse dado foi de 45,2 (ROLDAN *et al.*, 2021). Os estabelecimentos legalizados ainda têm mais jovens residentes na propriedade, e o nível de escolarização é mais elevado. Esse dado permite pensar que os jovens encaram a transformação da matéria prima na propriedade como uma oportunidade de valorizar seu produto e remunerar melhor o trabalho, podendo o Queijo Colonial, com a devida atenção do poder público, representar uma opção para manutenção de jovens no campo.

No que se refere à legislação, o uso da denominação Colonial não está regulamentado no Rio Grande do Sul, assim não há normatização em termos de procedimentos e ingredientes. Na legislação gaúcha, há apenas a menção a “Queijos Artesanais Tipo Colônia” na Portaria 55/2014. Essa portaria dispõe de normas técnicas relativas a instalações e equipamentos para microqueijarias e, na seção que trata do beneficiamento e industrialização, permite a utilização de leite sem pasteurização para a produção de “Queijos Artesanais Tipo Colônia”, contanto que os processos tecnológicos estejam em conformidade com os requisitos dispostos pelo Ministério da Agricultura em suas portarias relativas à produção de queijo com leite cru (RIO GRANDE DO SUL, 2014).

No quadro 2, podemos visualizar os principais elementos que caracterizam a produção dos Queijos Serrano e Colonial atualmente. Destacamos os seguintes pontos: tamanho das propriedades, raças bovinas, média de produção e produtividade das vacas, os quais refletem bem o contraste entre os sistemas de produção que dão origem a esses dois queijos. Além de suas localizações.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo desse trabalho foi fazer uma análise da produção de dois queijos com tradição histórica no estado do Rio Grande do Sul enquanto processos. Para tanto, tomamos com base o conceito de terroir, que busca a compreensão das características finais de um produto a partir da compreensão da interação entre fatores naturais e humanos nesse processo.

Observamos como o contexto natural, incluindo a disponibilidade material contribuiu para conformar as características dos Queijos Serrano e Colonial. Embora os ingredientes de ambos fossem os parecidos, sistemas de produção, volumes de leite produzido, o papel do queijo no sistema de produção e o acesso ao mercado, além da localização da produção, contribuíram para a diferenciação dos produtos. Foi possível construir dois quadros síntese, um referente à origem histórica, e outro ao contexto atual de produção dos queijos, ressaltando e comparando os seguintes elementos: local, clima, vegetação/paisagem, sistema de produção, raças bovinas, alimentação dos bovinos, grupos étnicos envolvidos, receitas, instalações e equipamentos, características dos queijos.

Se cada um dos queijos construiu um percurso histórico distinto, ambos continuam fortemente identificados com sua origem. O Queijo Serrano já foi reconhecido através de uma Indicação Geográfica do tipo Denominação de Origem, enquanto o Queijo Colonial carece de base legal para sua proteção e valorização. Independentemente do arcabouço legal, entretanto, esses produtos constituem um patrimônio cultural das comunidades produtoras, e vem produzindo externalidades positivas, como a conservação do ecossistema e paisagem nos Campos de Cima da Serra, e a permanência de jovens no meio rural.

Para além das externalidades, constatamos que o papel da produção desses queijos tradicionais dentro das unidades de produção sofreu uma alteração importante. De produto secundário, caso do Queijo Colonial, ou item para autoconsumo, caso do Queijo Serrano, eles passam a ser uma fonte de renda decisiva para as famílias.

Acreditamos que as estratégias para valorizar essa produção passam por colocar em evidência a relação entre o produto, sua comunidade e seu local de origem. Comunicar os elementos históricos e culturais ligados aos queijos, que vão além de seus atributos tangíveis, poderia funcionar como vetor de desenvolvimento local. Esse processo poderia também ser capaz de atrair as novas gerações tanto para o consumo quanto para a produção.

Finalizamos salientando a necessidade de ações e apoio por parte do poder público no sentido de receber e organizar demandas, e propor vias e marcos legais mais condizentes com a produção em pequena escala, que é a característica da maior parte dos produtores de queijos tradicionais.

REFERÊNCIAS

- AMBROSINI, L. B. *et al.* História do Queijo Colonial do Rio Grande do Sul: das cozinhas para o mercado. **Revista História: Questões & Debates**, 2022.
- AMBROSINI, L. B.; FILIPPI, E. E.; MIGUEL, L. A. Evolução e diferenciação dos sistemas agrários nos Campos de Cima da Serra: origem dos pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 26, p. 171-187, jul./dez. 2012.
- AMBROSINI, L. B.; FILIPPI, E. E.; MIGUEL, L. A. Produção de Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares do Sul do Brasil sob a perspectiva multidisciplinar do SIAL - Sistema Agroalimentar Localizado. **Estudo & Debate** (UNIVATES. Impresso), v. 16, p. 27-54, 2009.
- AMBROSINI, L. B. **Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano**: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra - RS, 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)- Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.
- ANCARINI, U. Monographia sobre a origem da ex-colônia italiana de Silveira Martins, 1877-1914. In: SANTIN, S.; ISAIA, A. **Silveira Martins**: patrimônio histórico-cultural. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia e Espiritualidade Franciscana, 1990. p. 64-89.
- BARBOSA, F. D. **Vacaria dos Pinhais**. Porto Alegre: Edições Est; Caxias do Sul: UCS, 1978.
- BARBOSA, F. D. **A história do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Edições Est, 1995.
- BARCELLOS, R. **Estudos rio-grandenses**. 2. ed. Porto Alegre: Globo, 1960.
- BARCELLOS, R. **Estudos Rio-grandenses**. Coleção Província. Porto Alegre: Globo, 1955.
- BARJOLLE, Dominique; BOISSEAUX, Stéphane; DUFOUR, M. **Le lien au terroir**. Bilan des travaux de, 1998.
- BATTISTEL, A.I. **Retratos da colônia**. Porto Alegre: Palotti, 2008. v. 2.
- BÉRARD, L.; MARCHENAY P. **Produits de terroir**: comprendre et agir. Bourg-en-Bresse: CNRS, 2007.
- CARVALHO, M. P. *et al.* **As grandes oportunidades do mercado de queijos no Brasil**. São Paulo: Milkpoint, 2015. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/panorama-mercado/as-grandes-oportunidades-do-mercado-de-queijos-no-brasil-93301n.aspx>. Acesso em: 01 mar. 2020.
- CEOLIN, L. V.; SILVA, L. A. B.; AMBROSINI, L. B. Queijo Artesanal Serrano nos Campos de Cima da Serra (RS): análise da dimensão institucional de um Sistema Agroalimentar Localizado. **Extensão Rural**, Santa Maria, v. 27, n. 1, p. 81-99, jan./mar. 2020.
- CHALITA, M. A. N. *et al.* Algumas considerações sobre a fragilidade das concepções de qualidade no mercado de queijos no Brasil. **Informações Econômicas**, v. 39, n. 6, p. 77-88, jun. 2009.
- CINQUANTENARIO Della Colonizzazione Italiana Nel Rio Grande Del Sud: 1875-1925. 2. ed. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000a. v. 1.
- CINQUANTENARIO Della Colonizzazione Italiana Nel Rio Grande Del Sud: 1875-1925. 2. ed. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000b. v. 2.
- COSTA, A. R. (org.). **O Rio Grande do Sul**: completo estudo sobre o estado. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1922a. v. 1.
- COSTA, A. R. (org.). **O Rio Grande do Sul**: completo estudo sobre o estado. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1922b. v. 2.

- CRUZ, F. T. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre a qualidade de alimentos a partir do Caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural)- Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- DAROS, M. **A prova do queijo serrano**. In: RODRIGUES, E. M. S. *et al.* (orgs.). **Bom Jesus e o tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: Edições Est, 2000. p. 369-373.
- DORIGON, C.; RENK, A. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de "miudezas de colonos pobres" aos mercados de qualidade diferenciada. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 1, n. 58, p. 101-13, 2011.
- GIRON, L. S. Caxias do Sul: evolução histórica. EST/UCS/Prefeitura Municipal de Caxias do Sul. 1977.
- INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual. **Indicações geográficas**: denominações de origem concedidas. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASDENOMINAESDEORIGEMRECONHECIDAS.At03Ago2021.pdf>. Acesso em: 15 out 2021.
- LENCLUD, G. La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur la notion de "tradition" et de "société traditionnelle" en ethnologie. **Terrain**, n. 9, p. 110-123, 1987.
- LINK, T.; LÓPEZ, E. B.; CASABIANCA, F. La Calificación de los Alimentos como Proceso de Patrimonialización de los Recursos Naturales. In: MACÍAS, A. A. *et al.* (org.). **Agroindustria rural y territorio**: los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México, 2006. p. 103-25.
- MENASCHE, R.; SCHMITZ, L. C. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, R. (org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2007. p. 78-99.
- MENEZES, J. B. **Município de Santa Cruz**. 2. ed. Texto transcrito em ortografia atualizada por Arthur Rabuske. Santa Cruz: EDUNISC, 2005.
- MOHRDIECK, K. H. Formações campestres do Rio Grande do Sul. In: FEDERACITE. **Campo nativo e melhoramento**. Esteio: Federacite IV, 1993. p. 11-23.
- OLIVEIRA, L. D. O caminho das tropas. In: SANTOS, L. M. S.; BARROSO, V. L. M. (orgs.). **Bom Jesus na rota do tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: Edições Est, 2004. p. 192-203.
- PESAVENTO, S. J. **História do Rio Grande do Sul**. 8. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997.
- PESAVENTO, S. J. **História do Rio Grande do Sul**. 7. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1994.
- PORTO, A. **O trabalho alemão no Rio Grande do Sul - 1934**. 2. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1996.
- PORTO ALEGRE (Estado). Arquivo histórico do RS. **Etnias de Alfredo Chaves**: 1871 a 1891. Porto Alegre: EST, 2000.
- PREVOST, P. *et al.* Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires. **Vertigo** - la revue électronique en sciences de l'environnement, v. 14, n. 1, maio 2014. DOI : <https://doi.org/10.4000/vertigo.14807>
- RIBEIRO, C. M. **Estudo do modo de vida dos pecuaristas familiares da região da campanha do Rio Grande do Sul**, 2009. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.
- RIES, J. E. **Relatório socioeconômico da cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul**: 2019. Porto Alegre: Emater/RSAscar, 2019.
- RIES, J. E.; LUZ, J. C. S.; WAGNER, S. Projeto de qualificação e certificação do Queijo Serrano produzido nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul – relato parcial da experiência. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 10-9, jan./abr. 2012.

RIO GRANDE DO SUL (Estado). Secretaria da Agricultura. **Portaria nº 55**. Dispõe de normas técnicas relativas a instalações e equipamentos para microqueijarias. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, 31 mar. 2014, p. 53.

RIO GRANDE DO SUL (Estado). Secretariada Agricultura do Rio Grande do Sul. **Indústrias no Sistema Estadual e Federal de Inspeção no RS**. 16 fev. 2018. (1 mensagem eletrônica).

ROCHE, J. **La colonisation allemande et le Rio Grande do Sul**. Paris: Institut de Hautes Études de L'Amérique Latine, 1959.

ROLDAN, B. *et al.* Perfil socioeconômico dos produtores de queijo colonial gaúcho e a importância da produção artesanal. **Revista Teoria e Evidência Econômica**, v. 26, p. 297-310, 2021.

SANTOS, J. S. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil**: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. Tese (Doutorado em Agronomia). Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, da Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

SCHIRMER, G. J. **Zoneamento geoambiental da Quarta Colônia** – Rio Grande do Sul, 2015. Tese (Doutorado em Geografia) Programa de Pós-Graduação em Geografia e Geociências, Centro de Ciências Naturais e Exatas, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2015.

SIQUEIRA, K. B. **O mercado consumidor de leite e derivados**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, jul. 2019. (Circular técnica, 120).

STORMOWSKI, M. S. **Crescimento econômico e desigualdade social**: o caso da ex-colônia Caxias (1975-1910), 2005. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História, Departamento de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

THOMÉ, L. N. F. **Colônia de Guaporé**: passado e presente. Porto Alegre: Edições Paulinas, 1967.

THOMÉ, L. N. F. **O município de Encantado através do tempo**. [s. n.]

WAGNER, S. A.; RIES, J. E.; LUZ, J. C. S. **Queijo Artesanal Serrano**: Identidade cultural nos Campos de Cima da Serra. Porto Alegre: Alma da Palavra, 2018.