

A dramatic, low-key photograph featuring a tall, dark silhouette of a pine tree on the left. In the foreground, three silhouetted figures are visible: two people riding horses and a pack animal (donkey or mule) being led by one of the riders. The background is a vast, cloudy sky with varying shades of blue and grey, creating a moody atmosphere.

Queijo

Artesanal Serrano

*Identidade cultural nos
Campos de Cima da Serra*



Queijo Artesanal Ferrano

Identidade cultural nos Campos de Cima da Serra



Saionara Araujo Wagner

Jaime Eduardo Ries

João Carlos Santos da Luz

Fernando Kluwe Dias (fotografias)

Queijo Artesanal Ferrano

Identidade cultural nos Campos de Cima da Serra

Porto Alegre

Alma da Palavra

2018

PROJETO CULTURAL: Alma da Palavra | 51.3126-2528
contato@almadapalavra.com.br
PRONAC 134323 | QUEIJO ARTESANAL SERRANO – IDENTIDADE CULTURAL NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA

COORDENAÇÃO EXECUTIVA E EDITORIAL: Alma da Palavra
AUTORES: Saionara Araujo Wagner, Jaime Eduardo Ries e João Carlos Santos da Luz
FOTOGRAFIAS: Fernando Kluwe Dias
PESQUISA, REPORTAGEM, REDAÇÃO E EDIÇÃO: Ricardo Bueno
PROJETO GRÁFICO E DIREÇÃO DE ARTE: Hannah Rosa Beineke
TRATAMENTO DE IMAGENS: Nilton Santolin
ILUSTRAÇÃO: Ana Luiza Koehler (pág. 25)
REVISÃO: Fernanda Pacheco – Alma da Palavra
IMPRESSÃO: Gráfica Comunicação Impressa

PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

W132q

Wagner, Saionara Araujo

Queijo Artesanal Serrano : identidade cultural nos Campos de Cima da Serra / Saionara Araujo Wagner, Jaime Eduardo Ries, João Carlos Santos da Luz ; Fernando Kluwe Dias (fotografias). – Porto Alegre : Alma da Palavra, 2018.

160 p. : il. : fotos ; 30 x 23 cm

Informações sobre a produção de um dos queijos mais antigos do Brasil: Queijo Artesanal Serrano. Inclui história e cenas na produção e da região.

ISBN 978-85-86598-02-9

1. Queijo Artesanal Serrano - Produção. 2. Campos de Cima da Serra – Rio Grande do Sul. I. Título. II. Ries, Jaime Eduardo. III. Luz, João Carlos Santos da. IV. Dias, Fernando Kluwe.

CDU 641.12

Bibliotecária Responsável: Denise Pazetto CRB-10/1216





Apresentação

Os queijos artesanais do Brasil, ao contrário do que ocorre em outras paragens, em especial na Europa, recém estão sendo redescobertos e revalorizados em nosso país. Por muito tempo, estiveram sentenciados ao desaparecimento, sufocados por uma legislação industrial inadequada para esse tipo de produção, principalmente os queijos de leite cru.

No entanto, a partir de movimento iniciado no princípio dos anos 2000, em Minas Gerais, essa situação começou a mudar. Veio, então, a adesão de outras iniciativas, incluindo o projeto desenvolvido conjuntamente no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina para qualificação, legalização e certificação do queijo artesanal serrano.

O livro *Queijo Artesanal Serrano – identidade cultural nos Campos de Cima da Serra* é uma obra que, além de valorizar esse queijo típico, também divulga a história e a cultura dos pecuaristas familiares, que se dividem entre a lida do campo e a arte de produzir queijos em meio ao esplendor das paisagens dos Campos de Cima da Serra.

A preservação desse queijo artesanal traz consigo séculos de história, cultura e tradição de gaúchos de bombachas estreitas, botas sanfonadas, chapéu, poncho e guaiaca, os quais, sobre o lombo de mulas, moldaram sua maneira de viver sob forte influência dos tropeiros e birivas.

Assim, nos seus primórdios, amansando o gado xucro proveniente das Missões jesuíticas e utilizando o saber-fazer açoriano, começaram a fabricar um produto resultante do *terroir* dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul e da Serra de Santa

Catarina, que chamaram queijo serrano.

Ao folhear as páginas deste livro, o leitor poderá degustar, através de imagens e palavras, já no primeiro capítulo, a história dos tropeiros e dos imigrantes portugueses e de sua relação com o gado franqueiro, que participou da trajetória do queijo artesanal serrano ao longo dos séculos.

No segundo capítulo, serão desvendadas algumas das lindas paisagens da região mais alta e fria do território gaúcho. Seu clima hostil, em meio a um cenário belíssimo, propicia uma rara experiência de natureza ainda preservada, contribuindo para algumas das características peculiares do queijo ali produzido.

Já no terceiro capítulo, o leitor poderá conhecer a rotina, a culinária, a religiosidade e a cultura dos homens e mulheres serranos que, pela preservação do saber-fazer de um queijo artesanal, organizaram seus modos de vida e os mantêm até a atualidade.

No quarto e último capítulo, a publicação mostra um pouco mais desse queijo secular, suas características, sua receita e seu processamento, baseado no manejo de gado de corte, o qual foi se adaptando aos novos tempos, sem perder a identidade.

Os autores dedicam esta obra a todos aqueles que produzem, trabalham ou simplesmente apreciam o queijo artesanal serrano, esperando contribuir para a divulgação e valorização, não apenas do queijo, mas também das pessoas que o fabricam, do seu modo de viver e da região onde vivem, uma das mais belas de nosso país. Boa leitura!

Agradecimentos

Produzir um livro sobre um produto tão tradicional quanto o queijo serrano, que está arraigado há mais de 200 anos na cultura da população dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul e do Planalto Serrano de Santa Catarina, é um grande desafio.

Retratar essa riqueza só foi possível graças à colaboração de muitas entidades e pessoas, a quem agradecemos. Entre elas, citamos, em primeiro lugar, os produtores de queijo serrano e suas organizações (Aprocampos, Aprojaqui, Aprosãochico e Aproserra), a quem dedicamos essa obra.

Agradecimento especial, também, para a Emater/RS-Ascar e aos técnicos que geraram muitas das informações utilizadas nesse livro, no âmbito do projeto de qualificação e certificação do queijo artesanal serrano, desenvolvido há mais de uma década, em parceria com a Epagri/SC e a UFRGS.

Da mesma forma, os autores agradecem o apoio recebido, no decorrer dos anos, dos professores e alunos da Faculdade de Veterinária da UFRGS, da SEAPI-RS e dos técnicos da Epagri e CIRAM de Santa Catarina.

Aos historiadores Sebastião Oliveira e Lucila Sgarbi Santos, que tanto nos ensinaram sobre o passado dos Campos de Cima da Serra; ao chef Carlos Kristensen e demais chefs, que, com suas criações culinárias, projetam o queijo serrano no futuro, os nossos agradecimentos.

Às famílias de Domingos Pereira, “o guardião do Monte Negro”, homenageado com a foto da página de abertura do *Capítulo 3 – As pessoas*, e de Adelar Bertussi, que foram dar o seu “Ó de casa...” na querência do céu, durante a elaboração deste livro, a nossa homenagem e reconhecimento.

Ao Ministério da Cultura, pela aprovação do projeto de captação de recursos através da Lei de Incentivo à Cultura; aos patrocinadores – Banrisul, BRDE, InBetta, Marelli e Souza Cruz –, e à Alma da Palavra, por terem acreditado no projeto, os nossos mais sinceros agradecimentos.

Por fim, um agradecimento muito especial aos nossos familiares, Ana Lúcia e Laura Rodrigues Dias; Roseli e Lucas Gobetti da Luz; Giane e Eduardo Langendorf Ries; Carlos, José e Manoela Wagner, por serem a motivação maior para as nossas conquistas.

Os autores





Sumário

A história	13
<i>Desbravamento, ocupação, identidade</i>	15
<i>Um pouco de história</i>	21
<i>A presença do franqueiro</i>	29
<i>Jesuítas e povoadores</i>	36
<i>Os primeiros registros</i>	4
A paisagem, o cenário	53
<i>Desafiando os cinco sentidos</i>	55
<i>O encantamento dos turistas</i>	89
As pessoas	99
<i>Vínculos com a terra</i>	101
<i>Religiosidade e música</i>	113
<i>Tiro de laço e gastronomia</i>	119
O queijo	123
<i>O inigualável queijo artesanal serrano</i>	125
<i>Tradição preservada</i>	131
<i>Boas perspectivas pela frente</i>	139
<i>Gastronomia com sabor de tradição</i>	149
<i>Queijo serrano em versos</i>	154
Referências Bibliográficas	159





*Os tropeiros, os imigrantes
açorianos e o gado franqueiro
são elementos fundamentais na
trajetória do queijo artesanal
serrano ao longo dos séculos*

A história

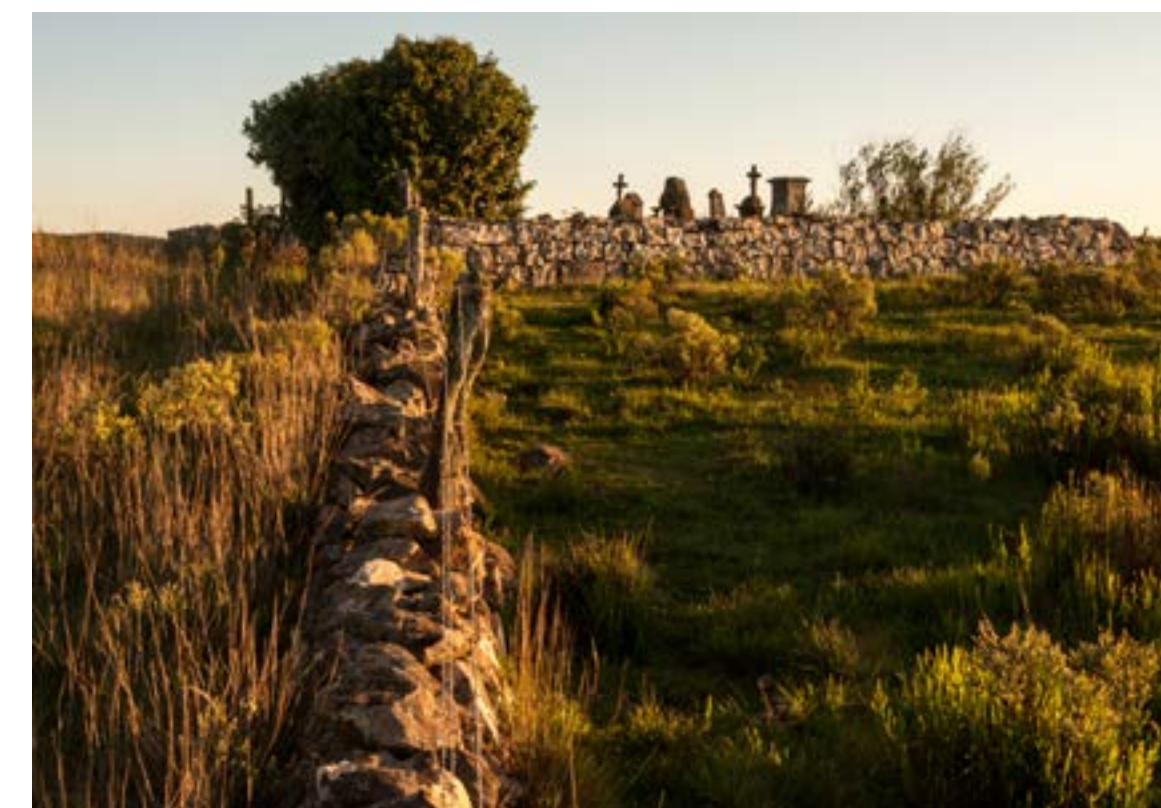


Desbravamento, ocupação, identidade

Se há uma figura que está ligada de forma especial à identidade e história dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, e também do Planalto Sul-catarinense, esta é a do tropeiro. Afinal de contas, foram os tropeiros, conduzindo tropas de mulas até Sorocaba (São Paulo), onde eram comercializadas para uso nas chamadas Minas Gerais, que fizeram a ligação do Sul com o restante do território brasileiro, nos idos dos séculos XVI e XVII. As mulas, a propósito, foram o meio de transporte que movimentou a economia de todo o Brasil durante cerca de dois séculos. Nem poderia ser diferente: são animais resistentes, que enfrentam bravamente caminhos íngremes e pedregosos em longas viagens. Importante papel desempenharam na época os muros erguidos manualmente em alvenaria de pedra de junta seca, técnica conhecida na região como “taipa de pedra” ou simplesmente “taipa”.

Por meio delas, configuravam-se as estradas, dividiam-se as propriedades e se delimitavam as invernadas de criação do gado. Tais estruturas eram também utilizadas na confecção das mangueiras destinadas ao manejo do rebanho e para cercar os cemitérios rurais, destinados ao sepultamento do fazendeiro e sua família (Castro, 2011, citado por Santos, 2015).

Quando se ampliou o número de proprietários de terras em solo gaúcho, através da concessão de sesmarias, na segunda metade do século XVIII, na região dos Campos de Cima da Serra, as mulas deixaram de ser, elas próprias, a mercadoria. Passaram, então, à condição de arreadas, transportando os mais diferentes produtos, comercializados com os açorianos do Litoral gaúcho (a exemplo de Santo Antônio da Patrulha) e catarinense, em um primeiro momento, e, depois, também para a Serra e suas encostas (Antônio Prado, Lagoa Vermelha, Sananduva, entre outras).





Formadas por 10 a 20 animais cargueiros, equipados com bruacas abastecidas com queijo, charque, couro e crina, as tropas muitas vezes percorriam, na ida e na volta ao Litoral (“serra abaixo” e “serra acima”, no jargão dos tropeiros), caminhos bastante íngremes e acidentados. Afinal, os Campos de Cima da Serra atingem altitudes superiores a mil metros do nível do mar.

Naquela época, havia pouco dinheiro em circulação: preponderavam as trocas, no sistema de escambo, em que as tropas retornavam com mercadorias inexistentes ou raras nos Campos de Cima da Serra, como açúcar, farinha de mandioca, arroz, cachaça, café, sal e ferramentas e utensílios domésticos.

A exemplo dos tropeiros e das mulas, o gado franqueiro, o primeiro a ser introduzido na região, cumpriu um papel fundamental, e não apenas na história de povoamento e da ocupação do território gaúcho: o gado franqueiro também está ligado a algumas das características peculiares que identificam o queijo artesanal serrano, como veremos a seguir. ■



Um pouco de história

A ocupação dos chamados Campos de Cima da Serra, de acordo com Ambrosini, Miguel e Filippi (2012), passou por diferentes fases, que podem ser assim descritas:

- indígena: até 1700, aproximadamente;
- de sesmarias: 1760-1860;
- tropeirismo regional: 1860-1940;
- sistema agrário atual: de 1950 até o presente.

No que diz respeito à primeira fase, importante referir que, durante quatro milênios, o Planalto Meridional foi habitado por grupos humanos caçadores-coletores, que se deslocavam através da paisagem conforme as estações. Esses indígenas viviam em grupos e sua alimentação estava baseada na caça, na coleta de raízes, mel silvestre, frutas, pinhão e na pesca, como refere Kern (1994), citado por Ambrosini, Miguel e Filippi (2012).

Ele acrescenta que “o surgimento da técnica de elaboração de recipientes cerâmicos e a domesticação de plantas (horticultura) determinaram o fim de um período importante de caça, coleta e pesca, com o aparecimento de significativas inovações”. E que inovações foram essas? Uma delas a construção de casas subterrâneas, característica dos indígenas Xokleng e Kaingang, que mais tarde seriam conhecidos pejorativamente como bugres.

Ainda segundo o mesmo autor, “a agricultura praticada era de queimada: na primavera, plantavam-se o milho e a mandioca, colhidos no verão. Entre os meses de março e abril, colhia-se o restante das espigas. Os grãos eram armazenados para o inverno, e com eles se fazia farinha, mas algumas sementes eram guardadas para o replantio. No outono, a coleta e a caça eram importantes fontes de alimento.

*Sítio arqueológico
em Bom Jesus,
onde se identifica
a presença de
antigas
habitações
indígenas*



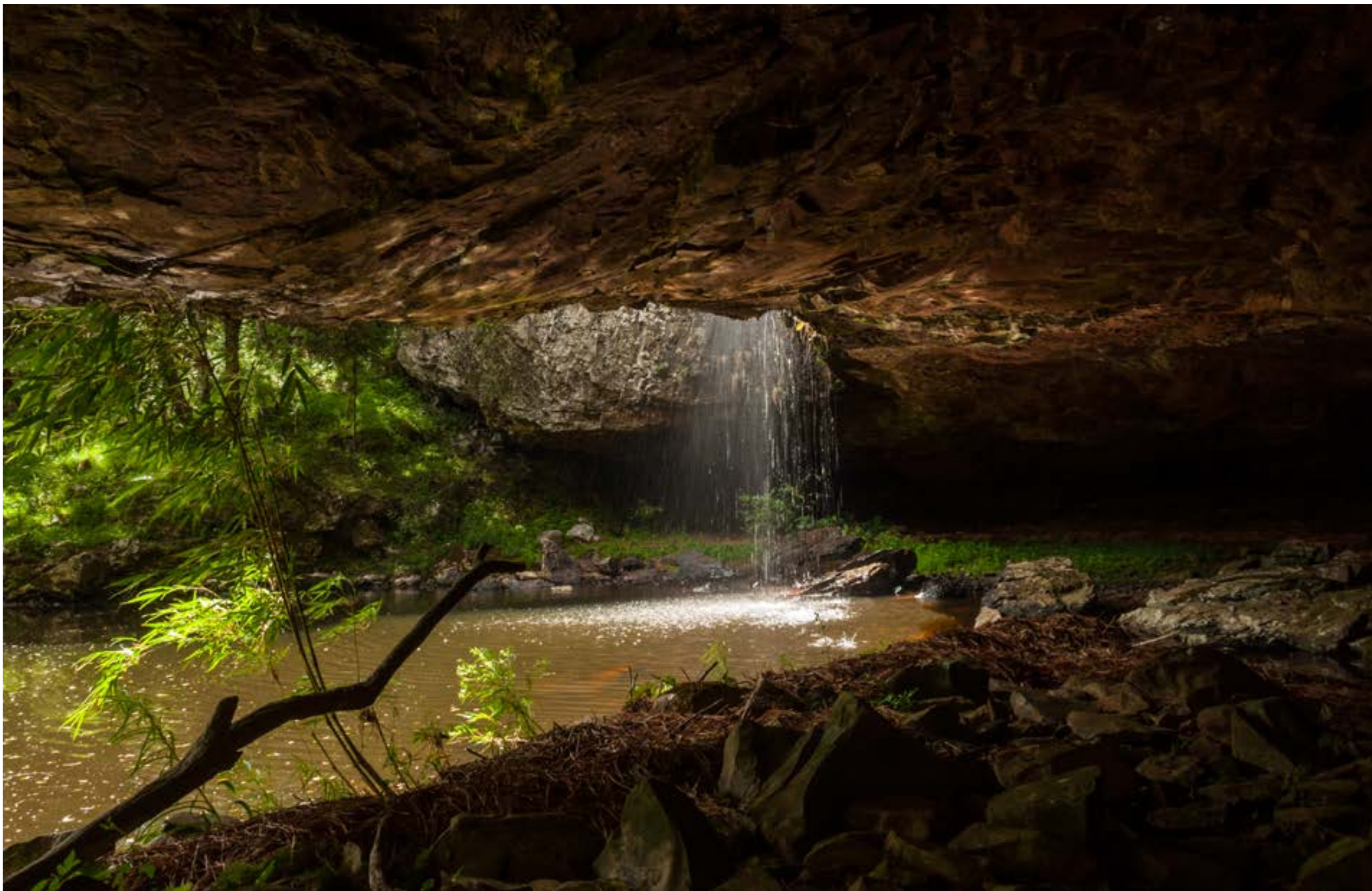


Ilustração de Ana Luíza Koehler



Acima, representação das casas subterrâneas

No inverno, os índios permaneciam em suas casas subterrâneas e utilizavam os recursos alimentares armazenados. Na primavera subsequente, os grupos familiares partiam em busca de outros nichos ecológicos, instalando-se em acampamentos provisórios, onde havia recursos suficientes para sua alimentação. A busca por outros ambientes gerava, ao mesmo tempo, conflitos e miscigenação, e a ocupação das áreas era sempre visando à horticultura do milho”. ■



Corredor de pedra (taipas) em Lages (SC), no caminho das tropas até Sorocaba (SP)



Mangueirões de pedra (taipas) demarcavam local de descanso das tropas



A presença do franqueiro

A transição para o sistema agrário seguinte foi longa e determinada pelo estabelecimento da Vacaria dos Pinhais na região, por volta de 1700 (Kern, 1994; Pesavento, 1997, citados por Ambrosini, Miguel e Filippi, 2007). Ela surgiu graças ao trabalho dos índios missioneiros, que abriram picadas nos chamados matos Castelhano e Português para a passagem do gado vindo daquela região. A propósito, dois eventos foram determinantes para o início da ocupação nos Campos de Cima da Serra: a formação deste rebanho bovino na região e o início do já citado ciclo de tropas de mulas xucras para Sorocaba e para as Minas Gerais (Ambrosini, Miguel e Filippi, 2012).

Profundo conhecedor da história do povoamento do Rio Grande do Sul e estudioso atento das questões referentes à genealogia local, Sebastião Oliveira, que além de historiador, é também músico e ator (interpretou o pai de Anita Garibaldi no filme *Anita*, lançado no Festival de Cinema de Gramado de 2016), é uma figura emblemática do tema. Aos 70 anos, natural de Bom Jesus e há cerca de 50 anos residindo em São Francisco de Paula, ele é um dos poucos criadores de gado franqueiro:

– Com o franqueiro se podia arar a terra, além de se aproveitar o couro, a carne, a graxa, e até mesmo construir vasilhames, como a guampa, onde se produzia a coalhada natural, acrescida de açúcar mascavo. Os bois carreiros foram os primeiros tratores da nossa economia – explica Oliveira.

Apesar de não existirem registros oficiais, é certo que, do gado franqueiro, animal rústico que se alimentava exclusivamente de pastagens naturais, também se tirava o leite que seria utilizado na produção de queijo artesanal serrano, produto com sabor e texturas peculiares. Mas apesar de toda essa relevância histórica e cultural, a raça tende a desaparecer:

– Lamentavelmente, o franqueiro vai acabar sendo extinto – vaticina Sebastião Oliveira, autor do livro *Aurorescer das Sesmarias Serranas – história e genealogia*, atualmente esgotado nas livrarias e sebos.

O criador pode ser considerado um idealista por manter em torno de 30 cabeças de gado em uma área de 120 hectares. Ao lembrar, com desgosto, tentativas frustradas de efetuar o mapeamento genético da raça, ele acrescenta que o gado era comum na região e relativamente abundante, mas foi a partir da entrada de raças europeias que se iniciou a descaracterização do franqueiro.





– Uma raça dessas não é um coelho ou um porquinho, que se cria de qualquer jeito. Há todo um saber daqueles tempos que não foi registrado, dos tropeiros, dos negros velhos – todos analfabetos, mas que sabiam tudo o que tinham que fazer –, que está se perdendo, pois não há registros – complementa.

Sebastião Oliveira foi um dos fundadores da Associação Brasileira de Criadores de Bovinos Franqueiros, criada em dezembro de 2006. A sede fica na Fazenda Faxinal, em São Francisco de Paula, com o objetivo de congregar os donos das cerca de 15 propriedades gaúchas onde são criados em torno de 250 animais.

Retornando na linha do tempo: as primeiras possessões de terras nos Campos de Cima da Serra foram concedidas a militares, ou seja, soldados que trabalhavam na proteção das fronteiras, as quais ainda eram bastante frágeis, numa época de conflitos permanentes entre portugueses e espanhóis. O território era enorme, e as dificuldades de povoamento, imensas. Assim, a concessão de sesmarias a quem, até então, não tinha paradeiro, era uma forma de se fixar alguma população e demarcar a presença lusa.

A origem do gado franqueiro que viria a ocupar os Campos de Cima da Serra estaria nos primeiros animais trazidos ao litoral brasileiro por Martin Afonso de Souza, donatário da Capitania de São Vicente, em 1534. Outra leva teria sido trazida ao recém-descoberto país pelo espanhol Alvar Nunes Cabeza de Vaca, em 1541.



Descendentes destes animais acabaram sendo levados em 1555 para Assunção, no Paraguai. Consta que, da reprodução destes, uma parte seguiu para Santa Fé, na Argentina, e depois para a chamada Vacaria do Mar, na então Banda Oriental (hoje território uruguaio), até finalmente serem levados pelos padres jesuítas para a região das Missões. Por fim, cerca de 1.200 animais teriam sido deslocados para a chamada Vacaria dos Pinhais (atual região dos Campos de Cima da Serra), que estava em formação por volta de 1705-10. E foi nestes lindos campos que o gado franqueiro se aquerenciou e se reproduziu em uma seleção natural, sustentando a economia por séculos.

– Com sua tradicional pelagem multicolorida e guampas grandes, continua sombreando as coxilhas, mas por quanto tempo? – indaga Sebastião Oliveira. De qualquer forma, a Lei Estadual 14.102, de 19 de setembro de 2012, incluiu o Gado Franqueiro como animal símbolo dos gaúchos, reconhecendo-o como patrimônio cultural e genético do Estado do Rio Grande do Sul. ■

Jesuítas e povoadores

Foi em meio a todas estas movimentações de gado, durante quase 200 anos, que a figura do padre Cristóvão de Mendonça saiu da vida para se transformar em mito ou lenda. Consta que, por volta de 1635-36, quando circulava pela região do Campo dos Bugres, ele teria sido supliciado por índios. O local (*ao lado, monumento*), hoje conhecido como Vila Oliva e tradicional produtor de queijo serrano, transformou-se em atrativo turístico, pois lá se encontra a chamada Fonte da Água Azul, que teria ganhado esse tom após o corpo do padre ter sido ali jogado. Devido à presença de rebanhos xucros, açorianos vindos do litoral de Santa Catarina também se estabeleceram na região.





Fonte da Água Azul, em Vila Oliva, Caxias do Sul (RS)



Cruz missioneira e placas homenageiam o padre Cristóvão de Mendonça

Esse fato antecede a fundação das duas principais cidades do território de produção do queijo artesanal serrano, respectivamente Lages, em Santa Catarina, fundada em 1766, e Vacaria, no Rio Grande do Sul, que embora tenha sido desmembrada de Santo Antônio da Patrulha em 1850, foi ocupada nas primeiras décadas do século XVIII. É por isso que, embora os municípios mais importantes do nordeste do Rio Grande do Sul e do Planalto Sul de Santa Catarina tenham sido fundados por tropeiros paulistas, havia também a presença dos açorianos. Buscavam outras alternativas de vida longe do litoral, onde a atividade produtiva era praticamente restrita à pesca, uma vez que as terras agricultáveis não eram de qualidade. Movidos por seu espírito aventureiro, os açorianos passaram a prear gado chimarrão, tornando-se fazendeiros e, por consequência, também fazedores de queijos, tradição já secular nos Açores. ■



Os primeiros registros

Em síntese, se os bovinos já estavam presentes nos campos de altitude do RS e de SC; se as pastagens naturais eram abundantes; e se os portugueses já dominavam o saber-fazer, é fácil concluir que, juntamente com o estabelecimento das primeiras propriedades, já se iniciou o processo de fabricação do queijo artesanal serrano, há bem mais de dois séculos. A propósito, de acordo com a professora Lucila Sgarbi Santos, citada por Krone (2009),

“ desde o estabelecimento das primeiras fazendas na região a produção de queijos caseiros já fazia parte do cotidiano do trabalho nas fazendas. Assim, podemos intuir que a produção do queijo serrano nasce concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região ”.

Anos mais tarde, o Império achou por bem criar, no século XIX, uma política de imigração e colonização do norte da província, com duplo objetivo: ocupar o território ameaçado de invasão estrangeira e contrabalançar a oligarquia composta por esses senhores da guerra. São de 1824 e de 1875, respectivamente, os marcos das chegadas de alemães e italianos ao território sul-rio-grandense.

Posteriormente, alemães e italianos se dirigiram às regiões mais altas do Estado e ajudaram a compor o cenário cultural da Serra do Nordeste gaúcho, até porque demandavam produtos característicos dos Campos de Cima da Serra.

Na prática, o registro escrito mais antigo sobre a presença do queijo artesanal serrano no Rio Grande do Sul data de 1831. É deste ano um ofício encaminhado ao então presidente da Província de São Pedro do Rio Grande, solicitando melhorias dos caminhos em função da necessidade de se transportar os produtos da “Freguezia e Districto de Cima da Serra”, entre eles o queijo e a manteiga.

Também no Rio Grande do Sul, existe outro registro, este datado de 1864, quando

“o capitão Antônio Machado Souza, acompanhado por uma comitiva de oito pessoas, iniciou uma nova tentativa de travessia e de abertura de um caminho que ligasse Montenegro a São Francisco de Paula. (...) Os irmãos João Brochier e Augusto Brochier propuseram então um desafio à comitiva (...). Fizeram a proposta da “Prova do Queijo Serrano”, pedindo como mostra do sucesso da travessia que a comitiva trouxesse dos Campos de Cima da Serra um queijo serrano(...). Depois de 51 dias de viagem, o capitão Antônio Machado Souza retornou a Montenegro com sua comitiva, apresentando solenemente o queijo serrano como prova de sucesso da travessia ” (Krone, 2009, citando Daros, 2000).





Orizon Roque de Souza, mais conhecido como seu Doti (*foto ao lado*), produtor de queijo artesanal serrano na localidade de Faxinal Preto, em São José dos Ausentes, é uma das tantas testemunhas oculares da história do queijo artesanal serrano no século XX. Nascido em 1940, ele conduziu tropas de mulas e de porcos serra abaixo e serra acima, nas trocas com as comunidades estabelecidas no litoral catarinense. A propósito, Inácio Manoel, bisavô de seu Doti (a quem ele identifica com a expressão “visavô”, bastante comum na região) veio de Santa Catarina para o Rio Grande do Sul.

– No caso do transporte do queijo, que podia ser quadrado ou redondo, a gente ‘insurruava’ um dia antes nas bruacas acanastradas que eram acomodadas nas mulas. Na época, cada peça de queijo pesava entre cinco e oito quilos, e assim levava mais tempo para maturar – recorda seu Doti. As trilhas eram muitas, e todas bastante íngremes e desafiadoras: a Serra do 12, da Veneza (a mais utilizada), do Pilão, da Rocinha, do Rio do Rastro. Eram caminhos que levavam a Morro Grande, Araranguá e Criciúma, em território catarinense.

– Podia ir por uma e voltar por outra – lembra seu Doti. Na frente, seguiam os animais chamados madrinheiros, batendo o cincerro e orientando, pelo som, os que vinham atrás. Ao longo do percurso, as refeições do dia costumavam incluir arroz carreteiro ou paçoca de pinhão.

Seu Doti lembra que o arame farpado só chegou por volta dos anos 1930 e 1940. Até então, a demarcação dos limites das propriedades se dava por meio das cercas de pedras, chamadas taipas,

muitas das quais seguem marcando presença na paisagem. Seu Doti acrescenta que os tropeiros eram os motoristas da época, primeiro conduzindo as tropas, depois dirigindo carretas, cumprindo uma função importante que seguiu sendo desempenhada até por volta dos anos 1970, quando o transporte de mercadorias passou a ser feito principalmente por automóvel ou caminhão.

Manoel Maria da Silva (*foto ao lado*), mais conhecido como Manoel Gaspar (o nome do pai acabou incorporado ao do filho e é a denominação pela qual ele é mais conhecido na região) também foi tropeiro, “desde os tempos de guri”, e encerrou a atividade por volta de 1974. Seu Manoel Gaspar nasceu em 1938, em Bom Jesus, e é lá que segue residindo, atualmente em uma propriedade de 37 hectares, onde, além de diariamente produzir o queijo artesanal serrano, cultiva feijão e milho e cria gado e porcos.

O saber-fazer do queijo artesanal serrano ele traz dos tempos do bisavô, mesma herança que tem sua mulher, Eva Vieira da Silva.

– Sempre foi importante na nossa renda, e a gente não deixa de levantar cedo, para tirar o leite e fazer o queijo, às vezes dois ou três quilos, às vezes cinco ou seis, dependendo da época – explica seu Manoel Gaspar. Sobre as tropeadas, ele recorda que o avô já exercia a atividade. Na época, eram realizadas pelo menos duas viagens por ano, uma no verão, outra no inverno, “serra abaixo, para vender o queijo no caminho até Criciúma e Treviso, e serra acima, trazendo os mantimentos para a gente ir sobrevivendo: açúcar, polvilho, arroz, farinha de mandioca, banana e até laranja, que não tinha aqui”.





Trilhando a Serra da Rocinha, conduzindo tropas de mulas (de oito a 15 animais), seu Manoel comercializava peças de queijo pesando em média quatro a cinco quilos.

– As peças eram redondas, mais difíceis de transportar. A gente colocava azevém nas bruacas, para acomodar melhor e não machucar. Se os queijos fossem quadrados, como hoje, seria mais fácil – recorda. E está feliz com o fato de que um dos filhos do casal, Emílio, depois de morar algum tempo fora, está determinado a dar continuidade à tradição de fabricar o queijo serrano.

Ao longo do tempo, o processo de produção do queijo, que hoje alcança cerca de 3 mil produtores no RS e em SC, passou por algumas adaptações, sem, entretanto, descaracterizar o modo-de-fazer autêntico. E é por isso que já está bastante adiantado o processo de Indicação Geográfica / Denominação de Origem, junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). O depósito do pedido de IG/DO junto ao órgão foi feito em nome da Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS. O pleito é meritório, e nem poderia ser diferente. O queijo artesanal serrano é um produto de grande importância econômica, social, ambiental e cultural para a região, e em muitos casos, sua venda é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias. Em síntese, o queijo serrano é um dos principais elementos da identidade cultural dos Campos de Cima da Serra. ■



Arquitetura típica da região serrana: casa da sucessão de Mateus José da Luz



Residência da sucessão de Luiz Sgarbi da Fonseca



*Além da beleza, a porção
mais alta do território
gaúcho e catarinense
reúne as condições
ideais para produção
de um queijo saboroso*

*A paisagem,
o cenário*



Desafiando os cinco sentidos

Eles estão lá há séculos, e provavelmente por muitos e muitos anos seguirão intocados, se não no que se refere à sua natureza, ao menos em sua magnitude. São um desafio aos fãs das palavras, uma vez que parecem faltar adjetivos para descrevê-los na exata medida de sua beleza. De outra parte, fazem a delícia dos fotógrafos de paisagens exuberantes. Os chamados Campos de Altitude e suas características peculiares são um encanto permanente, não apenas à visão, que se perde em horizontes infindáveis e ondulações sinuosamente encantadoras, mas também aos outros quatro sentidos.



Proprietários buscam preservar belezas naturais



Taipas (cercas de pedras encaixadas) também serviam para delimitar propriedades

Afinal, o silêncio daquelas imensidões tem uma musicalidade apaziguadora aos ouvidos; a água que corre das nascentes de rios, inúmeras cachoeiras e córregos é límpida e cristalina; os pinhões que se originam dos milhares de araucárias que emolduram a paisagem desafiam o paladar (e o olfato) quando sapecados em fogões a lenha ou diretamente no fogo, durante a queima dos galhos secos caídos das próprias árvores que os geraram. Mas e o tato? Ora, no inverno, os milhares de turistas que acorrem à região se deliciam ao tocar a neve, ainda que ela não seja tão comum, ou então “quebrando” as finas películas de água congelada. Isto porque, se a neve não vem, é a geada quem faz as vezes de um estilista divino, cobrindo a paisagem com texturas esbranquiçadas pela manhã (“geada vestiu de noiva / os galhos da pitangueira”, dizem os versos da canção *Cordas de espinhos*, de Luiz Coronel e Marco Aurélio Vasconcelos).

*Vista do Rio Silveira, em
São José dos Ausentes.
Na sequência, Pico do Monte
Negro, no mesmo município,
ponto mais alto do Rio
Grande do Sul*







Dois momentos de uma mesma paisagem: primavera-verão (acima) e outono-inverno (página ao lado)



Dois momentos de uma mesma paisagem: primavera-verão (acima) e outono-inverno (página ao lado)



Transição de campo nativo para mata



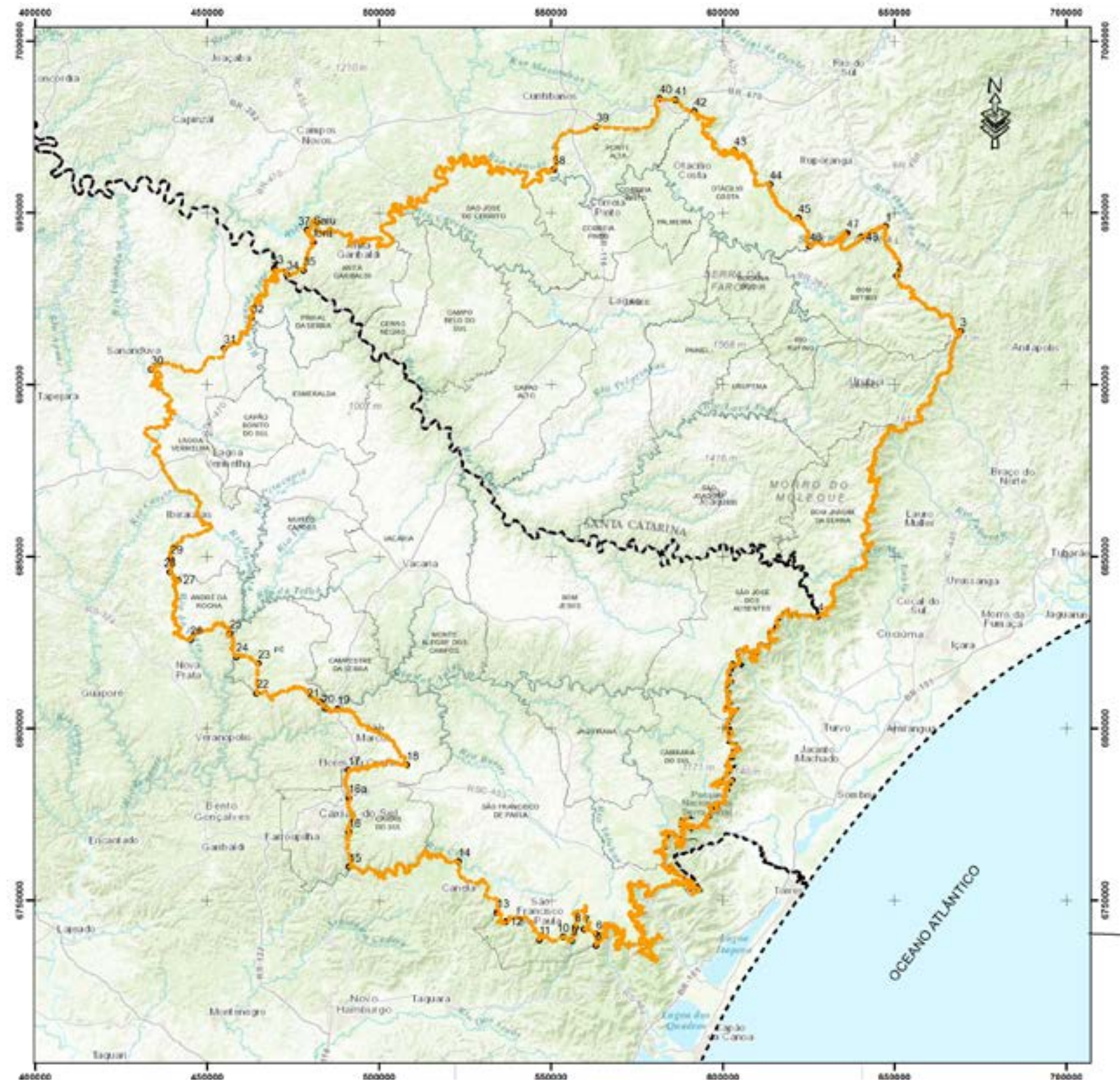
Travessia do Passo do “S”, em Jaquirana (RS)



Tecnicamente falando, e de acordo com Mohrdieck (1993), citado por Ambrosini, Miguel e Filippi (2007), a região dos Campos de Cima da Serra tem características peculiares de clima e solo, sendo uma zona de transição entre campos de altitude e matas. É a porção mais alta do Estado, situada no nordeste do Rio Grande do Sul, cuja altitude varia entre 900 metros, a Oeste, e 1.400 metros acima do nível do mar, em São José dos Ausentes.



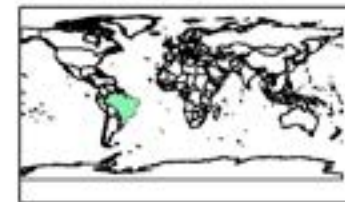
Delimitação
proposta no
pedido de registro
da Indicação
Geográfica “Campos
de Cima da Serra”
para o queijo
artesanal serrano



Legenda

- Área da IG-DO: 34.372 km²
- Limite de Municípios
- Limite Estadual - SC e RS
- Pontos memorial descritivo

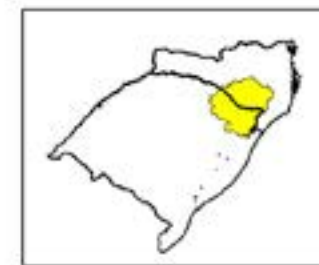
Localização do Brasil no Mundo



Localização de SC e RS no Brasil



Localização da IG em SC e RS



50 25 0 50 Km

PROJEÇÃO UNIVERSAL TRANSVERSA DE MERCATOR - UTM
FUSO 22 J
SISTEMA DE REFERÊNCIA: SIRGAS 2000

Governo do Estado de Santa Catarina
Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural
Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A.

EMATER/RS
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

Fonte de dados:
- Mapa Político de Santa Catarina: Secretaria de Estado do Planejamento, Diretoria de Geografia e Cartografia - 2013
- Base cartográfica vetorial: continuação do Rio Grande do Sul escala 1:50.000 - Porto Alegre: UFRGS Centro de Ecologia, 2010
- Limite - RS-22
- Mapa Topográfico - Base map topográfico - ArcOle
Elaboração: Epagri/Geoprocessamento - Agosto 2018

Localizada no extremo nordeste do Estado, na divisa com Santa Catarina, é integrada por 16 municípios pertencentes à zona produtora de queijo serrano, de acordo com a Lei do Queijo Artesanal Serrano (Lei Estadual 14.973, de 29/12/2016): André da Rocha, Bom Jesus, Campestre da Serra, Cambará do Sul, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes e Vacaria. É composta de relevo fortemente ondulado, profundamente recortado por importantes cursos d'água: lá estão localizadas, por exemplo, as nascentes dos rios das Antas e Pelotas (a partir do qual, a propósito, se forma o rio Uruguai). A região é formada por uma planície elevada de solo basáltico de inclinação oeste. Predomina a vegetação campo, havendo presença esparsa de capões de araucárias.



Geadas são frequentes na região caracterizada pelo clima severo





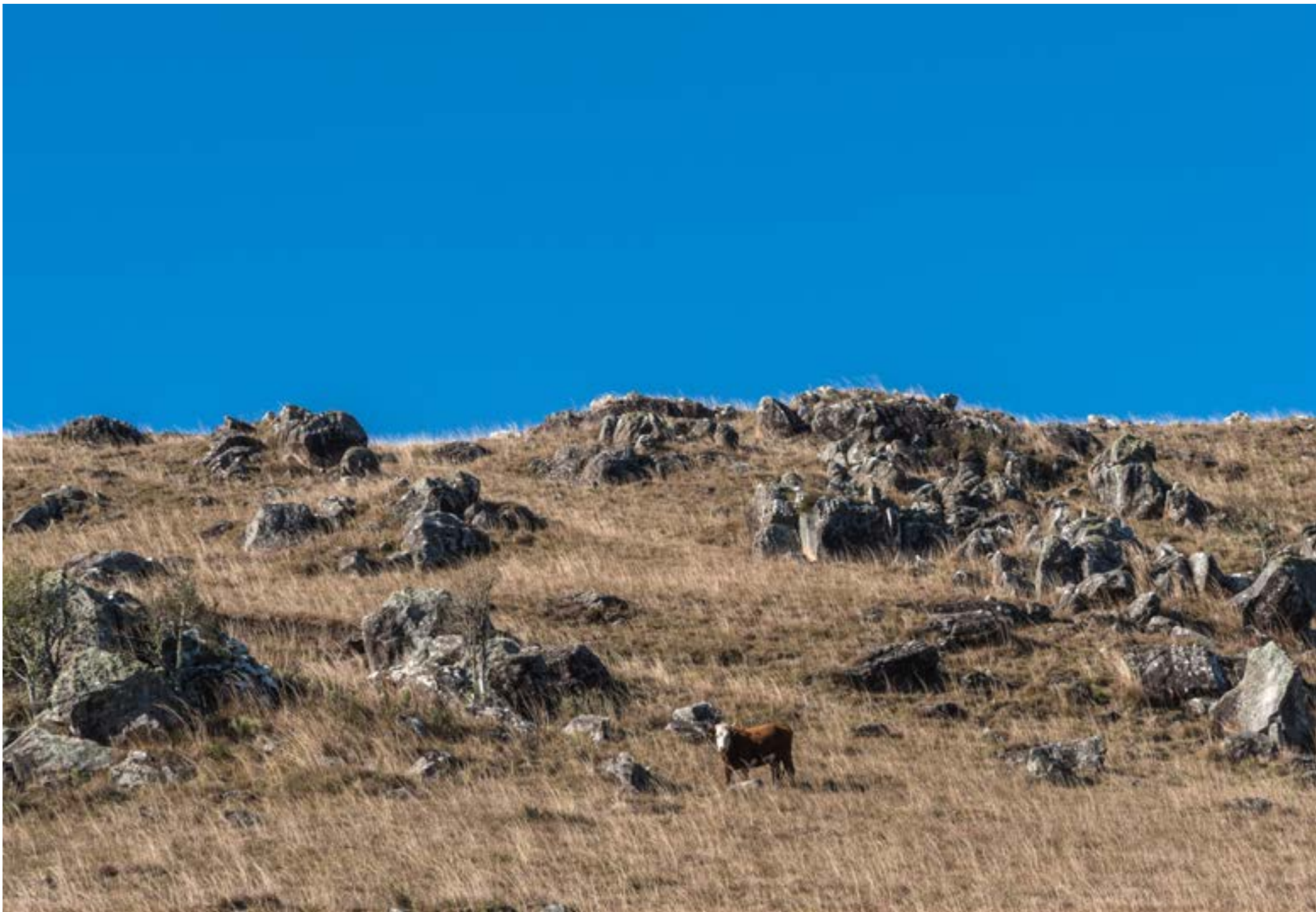
Ainda de acordo com Mohrdieck (1993), citado por Ambrosini, Miguel e Filippi (2007), “a região mais alta é, conseqüentemente, também a mais fria do Estado”. Apresenta as seguintes temperaturas médias: na primavera, 13,1°C; no verão, 19,2°C; no outono, 14,4°C; no inverno, 7,9°C. Seu regime de chuvas segue em média uma precipitação anual de 1.500 a 2.000 mm/ano, sendo bem distribuída ao longo do ano.

Mohrdieck registra, também, que a região é caracterizada por ser uma zona de transição entre campos e mata com solos que possuem uma profundidade maior a oeste, onde se localizam os municípios de Vacaria e parte de Bom Jesus e, à medida que se avança para o leste, onde estão os municípios de São Francisco de Paula, Jaquirana, Cambará do Sul e São José dos Ausentes, os solos são caracteristicamente mais rasos e com menor quantidade de argila.





Os campos naturais da região têm o comportamento semelhante a todos aqueles localizados em regiões frias, ou seja, permitem uma boa produção forrageira nos meses de primavera/verão, em função da predominância de espécies estivais (principalmente o Capim Caninha), porém a produção é praticamente nula nos meses de outono/inverno. Por esta razão, parcela significativa dos produtores de queijo artesanal serrano produz de forma sazonal, no período de outubro a março, quando as pastagens naturais associam boa produção e qualidade nutritiva, o que coincide com a época de parição dos rebanhos de cria. O número 50 da revista *História Catarina* (Ano VII) trouxe como reportagem de capa o tema “Queijo serrano – identidade, origens e simbolismo”. Os autores do referido texto – Ulisses Córdova, engenheiro agrônomo, e Andréia Schlickmann, extensionista social e pedagoga, ambos vinculados à Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) – apontam que, entre as características que tornam a região serrana de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul um território singular, “está o afloramento de rochas em grande escala”.



Afloramento de rochas é característica singular da região serrana gaúcha e catarinense





Prosseguem os autores: “Por essa razão, aliada à declividade acentuada, estima-se que somente 30% da área total apresenta possibilidade de mecanização”. Ainda de acordo com Córdova e Schlickmann, “esses campos são o produto de uma vasta história de mudanças evolutivas que principiaram há milhões de anos e são remanescentes de um clima semiárido. (...) São poucas as regiões do mundo que apresentam uma diversidade de espécies campestres como as encontradas no subtrópico brasileiro.”

Os campos nativos, justamente por representarem o principal recurso forrageiro para a alimentação dos rebanhos produtores de leite destinados à fabricação do queijo artesanal serrano, encontram-se em grande parte preservados na região produtora. Dessa forma, a fabricação do queijo artesanal serrano, além de garantir a permanência das pessoas no campo e a preservação da cultura do homem serrano, contribui para a preservação do meio ambiente e da paisagem, uma das mais belas do país, com grande potencial turístico.

Nesse ambiente único, evoluiu um sistema de produção de leite e fabricação de queijo diferenciado, com características peculiares em relação às raças dos animais, à alimentação dos rebanhos, à ordenha das vacas e ao manejo dos animais. Mas estes detalhes veremos adiante, no capítulo 4. ■

*Desnível de rios
em São José
dos Ausentes (RS)*





Vista do Rio Camisas, no limite entre os municípios de Cambará do Sul e Jaquirana (RS)



Cachoeirão dos Rodrigues, em São José dos Ausentes (RS)



O encantamento dos turistas

As belas paisagens dos Campos de Cima da Serra, seus muitos cânions e cascatas, são uma extraordinária atração turística, que vem ganhando mais e mais atenção dos viajantes, à medida que alguns acessos à região passam por melhorias. De qualquer forma, a rusticidade do lugar, com estradas de chão batido e inúmeras trilhas, também atrai visitantes à região, adeptos deste tipo de lazer. Há um número crescente de pousadas sendo instaladas, boa parte delas oferecendo passeios a cavalo e com acompanhamento de guias.



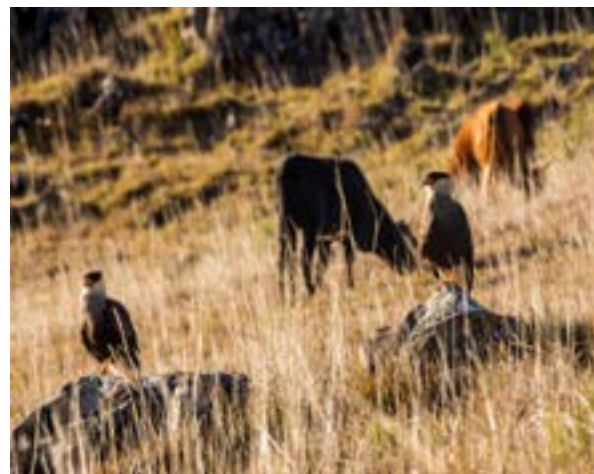
Cânion do Itaimbezinho, em Cambará do Sul (RS)



Cânion do Monte Negro, em São José dos Ausentes (RS)



Fauna serrana: abaixo, curicaca e carcarás. Ao lado, seriema. Na página ao lado, jacú e graxaim



A internet reúne qualificada informação, e pode ser um bom ponto de partida para quem planeja visitar a porção mais alta do Estado e desvendar suas belezas naturais, com atrações divididas em ecoturismo, aventura e turismo rural.

Seja qual for a escolha, a probabilidade do viajante se deparar com cenários de novelas é muito grande, pois tem sido frequente a escolha dos Campos de Cima da Serra para locações de produções de TV. E além das paisagens naturais, há a certeza de se poder entrar em contato com a fauna local, vislumbrando a presença de graxains, veados-campeiros, seriemas e curicacas (esta uma ave tradicional da região), além de se ter oportunidade de tirar leite, tratar ovelhas e terneiros, passear a cavalo e praticar a pesca esportiva. ■





*Os homens e mulheres
serranos têm hábitos
peculiares. Sua autenticidade
passa por uma culinária
genuína, pela religiosidade,
pela música regional e pela
paixão por provas campeiras*

As pessoas



Vínculos com a terra

Toda generalização é perigosa, mas é possível afirmar, com margem mínima de erro, que os homens e mulheres dos Campos de Cima da Serra têm uma relação especial com as tradições e com tudo que diz respeito à vida no campo. Estes vínculos com o chão gaúcho se expressam nas rotinas do dia a dia (entre elas, a produção de queijo artesanal), nas atividades de final de semana, na gastronomia e, também, na música. Obviamente, há similaridades com os gaúchos de outras regiões, mas há muitas peculiaridades. Uma delas diz respeito ao hábito tanto de consumir como de servir café a quem chega. Enquanto na metade sul do Estado e nas regiões de fronteira os visitantes costumam ser recepcionados com um chimarrão, na região mais alta do território sul-rio-grandense oferecer um café passado na hora é mandamento e cartão de visitas.



A propósito das peculiaridades: enquanto os habitantes da fronteira, até por terem seus antepassados ligados à luta entre portugueses e espanhóis pela demarcação de território, possuem fortes traços castelhanos, os gaúchos dos Campos de Cima da Serra estabeleceram rotinas distintas. A designação “biriva” vem da tradição de ligação com o comércio, condução de tropas etc, acentuando influências da região sudeste do país. Dito de outra forma: enquanto os fronteirios são mais fixos, na Serra prepondera o movimento constante, o ir e vir. Mas nem por isso o habitante dos altos do Rio Grande deixa de ser um aficionado pela sua terra. Enquanto na região fronteira é o manejo de ovelhas que se apresenta como usual no dia a dia das fazendas, nos Campos de Cima da Serra é a ordenha das vacas a atividade que faz parte da rotina de um número considerável de habitantes. Interessante destacar que, pela madrugada ou assim que o dia amanhece, o leite da última vaca ordenhada é reservado para o “camargo”. Neste momento, o leite do animal é ordenhado diretamente em uma caneca



Dia a dia: camargo (acima), fogão à lenha (página ao lado, no alto) e culinária serrana (ao lado, embaixo)



já servida com café, sendo consumido nos próprios galpões por todos os que estão envolvidos na atividade. Terminada a ordenha, o leite que vai dar origem aos queijos precisa ser coado. O passo seguinte é acrescentar o coalho e, então, aguardar cerca de uma hora para que faça efeito. É neste intervalo de tempo que é servido o chamado “café com mistura”, consumido pela família na cozinha, junto ao fogão à lenha, objeto que, a propósito, sempre ocupa lugar estratégico neste cômodo da casa. É quando entram em cena alguns subprodutos do leite, como rosquinha de coalhada e manteiga de soro, que dividem espaço com bolachas, bijajicas, geleias e pães produzidos caseiramente. Uma vez encerrado o café, em geral é a mulher quem retorna ao local de fabricação do queijo, para então cortar a coalhada, retirar o excesso de soro, enfiar na massa, prensá-la e aguardar o dia seguinte, para só então desenformar o queijo e aguardar sua maturação (*veja detalhes no capítulo 4*). Os homens se dedicam às demais lidas diárias no campo, como alimentar o gado, cuidar da pastagem etc. ■









Religiosidade e música

Em toda a região dos Campos de Cima da Serra, tanto a música tradicionalista quanto a religiosidade são marcas culturais relevantes. No distrito de Criúva, por exemplo, que pertence ao município de Caxias do Sul, dentro da região produtora do queijo artesanal serrano (a vila originalmente pertencia a São Francisco de Paula), há dois símbolos destas manifestações culturais: a Festa do Divino Espírito Santo e a residência onde nasceu e durante muitos anos viveu a família da lendária dupla Irmãos Bertussi (Adelar e Honeyde).

É nesta comunidade que acontece, anualmente, a tradicional Festa do Divino Espírito Santo, realizada há muitas décadas na paróquia Nossa Senhora do Carmo (o nome é digno de nota: açorianos em geral cultuam divindades com nomes masculinos). A festividade, envolvendo as figuras dos imperadores, capitães do mastro, festeiros, mordomos, aias e alferes, tem origem nos Açores e vêm de muitos anos. A tradição sofreu uma breve interrupção, tendo sido retomada em 1971, graças à iniciativa do padre Pedro Rizzon.



Desde 1991, a celebração passou a contemplar a produção de um gigantesco queijo artesanal serrano, com peso médio de 150 quilos. Produzido exatamente de acordo com a tradicional receita artesanal, apesar das quantidades muito maiores de matéria-prima envolvidas, o enorme queijo resulta da transformação de nada menos que 1.500 litros de leite, presenteados por dezenas de produtores locais, os quais doam, cada um, entre 10 e 500 litros, dependendo do número de animais em sua propriedade. O queijo, produzido no porão da paróquia graças à entusiasmada participação de cerca de 30 pessoas, costuma ser sorteado na tradicional rifa vendida na comunidade, visando arrecadar fundos para a paróquia.

Breno Teles Ramos, de Criúva, é um dos mais antigos produtores de queijo serrano: “O queijo me ‘levantou’. Cheguei a ter 50 vacas, todas ordenhadas na mão”, lembra. Na página ao lado, as bênçãos do Divino Espírito Santo



Bem próxima da sede da paróquia fica a localidade de São Jorge da Mulada, e é lá que fica a casa da fazenda onde nasceu, em 1933, Adelar Bertussi. Junto com o irmão Honeyde, Adelar formou uma das mais importantes duplas da música regional brasileira em todos os tempos, tendo alcançado reconhecimento nacional e internacional. O próprio Adelar participou de várias festas do Divino em Criúva, e foi na casa onde nasceu e morou com seus pais, Fioravante e Juvelina, que ele próprio aprendeu, ainda garotinho, a fabricar o queijo artesanal serrano, acompanhando de perto a atividade da mãe, tendo a ajuda de um banquinho para melhor observar o passo a passo. “Vamos, meu filho, espremer bem esse queijo, para vender *pros* gringos de Flores da Cunha”, dizia ela. Na entrevista concedida à equipe de reportagem deste livro, em abril de 2016, poucos meses antes de falecer, Adelar estava bem-disposto e falante, como era de seu costume. ■



Tiro de laço e gastronomia

Nos Campos de Cima da Serra, tão ou mais populares que a música regional de caráter universal dos Irmãos Bertussi e de outros renomados grupos, como Os Serranos, só mesmo os torneios de tiro de laço. Essa prática esportiva tradicional surgiu no município de Esmeralda, pertencente à região produtora de queijo, mais especificamente na fazenda de Jorge Tigre, a partir de um desafio de diversos campeiros para ver quem era mais habilidoso em laçar os animais.

O tiro de laço acabou se expandindo por toda a região Sul. Na prova, o peão tem um espaço de 100 metros para laçar um novilho que tenta fugir. Cada categoria é definida pela idade e/ou sexo, mas em uma mesma prova podem competir laçadores de categorias diferentes. É raro um final de semana, no período entre a primavera e o outono, em que não esteja acontecendo alguma competição do tipo, em algum município da região, em geral arrastando plateias enormes para prestigiar as provas.

O sistema de produção do queijo serrano, que utiliza gado de corte com terneiro ao pé, propicia que o produtor, nos dias em que queira participar dessas competições, solte os terneiros para mamar nas vacas, dispensando, assim, a ordenha.



A culinária típica local, além do tradicional churrasco, desenvolveu pratos que utilizam o pinhão, a gila e o charque, abundantes nesta região. As sapecadas de pinhão, na chapa do fogão, e o entrevero (prato típico que leva, além do próprio pinhão, vários tipos de carne) fazem sucesso nas banquinhas montadas junto às pistas de rodeio ou nas cozinhas das casas em que o fogão à lenha ocupa sempre lugar de destaque, como já referido. A gila e o queijo serrano tem até uma festa tradicional, realizada anualmente em Bom Jesus. A fruta, que por fora se parece com uma melancia e é encontrada em abundância na região, dá origem a diversos pratos, doces ou salgados. Em suma, o habitante dos Campos de Cima da Serra é um amante das coisas que dizem respeito ao seu chão, sem deixar de estar atento às novidades tecnológicas, mas preservando ao máximo a identidade da cultura local, que passa de pai para filho, ao longo dos séculos – assim como a receita de fabricação do queijo artesanal serrano. ■

*Sabor serrano:
sapecada de pinhões, compotas,
entrevero e doce de gila*



*O saber-fazer do queijo
serrano, baseado no
manejo do gado e em
uma receita secular, tem
sido adaptado, mas sem
perder a identidade*

O queijo



O inigualável queijo artesanal serrano

O queijo artesanal serrano é produzido a partir de receita trazida, ou adaptada, pelos primeiros ocupantes de origem portuguesa a se estabelecerem na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, e na Serra Catarinense. Esta é uma entre muitas características que o tornam um produto peculiar, do ponto de vista gastronômico, econômico e cultural.

Importante registrar que, na sua fabricação, os únicos ingredientes utilizados são o leite cru (sem pasteurização), o coalho e o sal, não havendo a adição de nenhum tipo de fermento lácteo industrial, corante ou outro aditivo. Sua fabricação é realizada basicamente por produtores definidos como pecuaristas familiares, que exploram a pecuária de corte em pequenas e médias áreas, com o uso da mão de obra familiar.

A região produtora do queijo artesanal serrano engloba parte da área de 16 municípios do Rio Grande do Sul e 18 de Santa Catarina, envolvendo mais de 3 mil estabelecimentos rurais.

Entre os municípios gaúchos, como já citado no capítulo 3, constam: André da Rocha, Bom Jesus, Campestre da Serra, Cambará do Sul, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes e Vacaria. Esta região apresenta os fatores fundamentais para a produção do queijo serrano: clima, solo, altitude, vegetação. Todos estes elementos constituem um ambiente peculiar, que é determinante para as características do leite e do queijo.

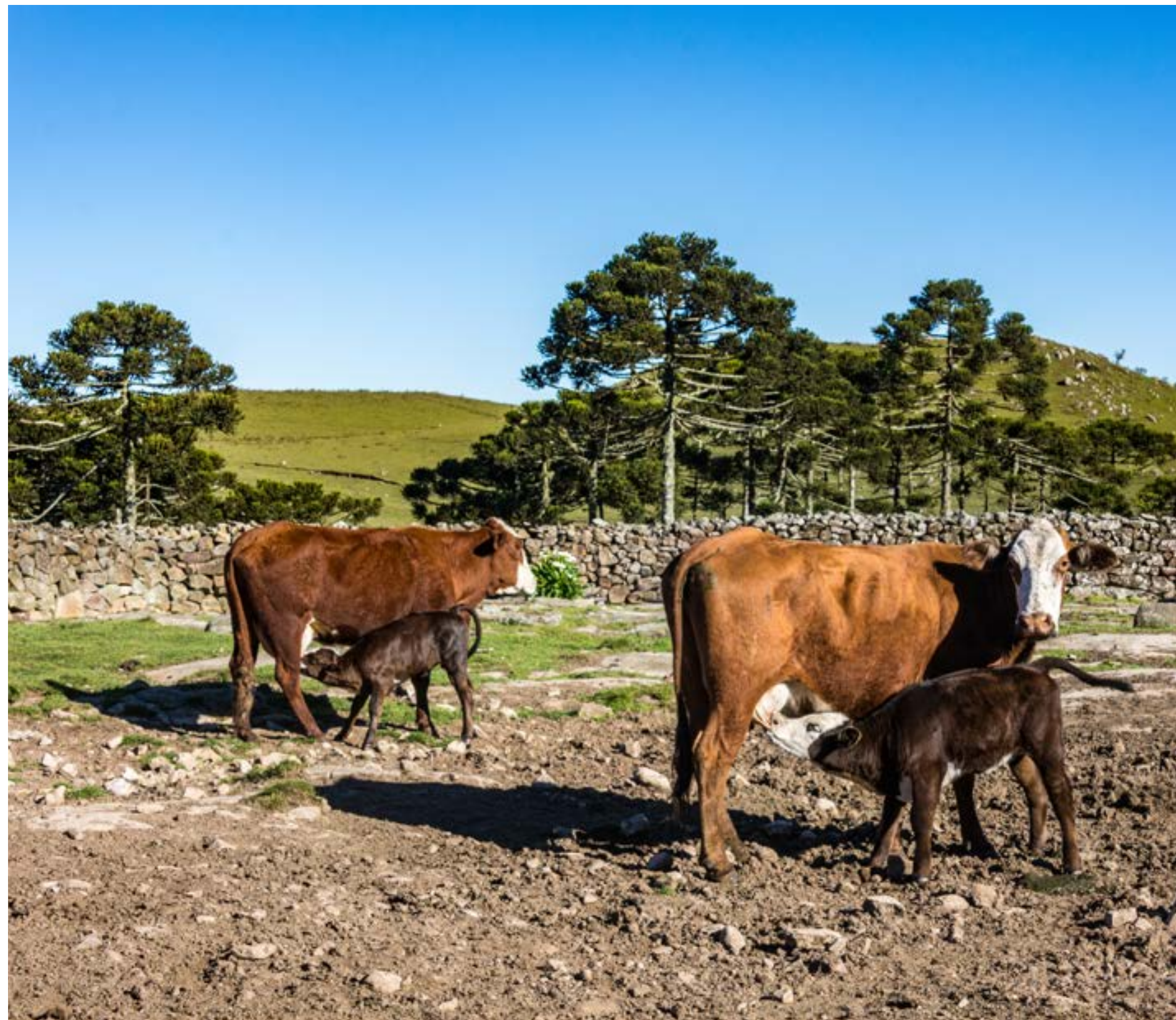
Ali, há mais de dois séculos, evoluiu um sistema de produção de leite e fabricação de queijo diferenciado, baseado num saber-fazer trazido pelos primeiros povoadores, com características específicas em relação às raças dos animais, à alimentação e manejo dos rebanhos e ao processamento do leite.

A propósito, não existe uma raça específica para a produção de leite, mas, na sua grande maioria são utilizadas raças bovinas de corte, ou cruzamentos com essas, em lugar de raças leiteiras.



Quando algum produtor decide introduzir em seu rebanho algum cruzamento de raças mais especializadas em leite, como é o caso da Holandesa e da Jersey, eles sempre tomam o cuidado de não “refinarem os animais”, ou seja, tornar os animais muito especializados e, assim, demandantes de um manejo mais sofisticado, o que não faz parte de sua cultura e tradição de criação. Também existe a preocupação de não se perder a rusticidade típica dos animais de corte, pois são eles que se adaptam melhor às condições rigorosas do inverno serrano. Muitas vezes, a existência na propriedade de algumas vacas cruzadas com as raças leiteiras é apenas uma estratégia para manter a produção de leite durante os meses mais frios, período de maior valorização do queijo no comércio.

De acordo com a legislação gaúcha que especifica o passo a passo para a produção do queijo artesanal serrano (Lei 14.973, de 29/12/2016), as vacas devem ser ordenhadas apenas uma vez por dia, o que ocorre por tradição no período da manhã. Nesses momentos, os terneiros são trazidos para junto das vacas e utilizados para provocar a “descida do leite”, ou o “apoio” das vacas, através da mamada. Trata-se de uma prática necessária justamente por se tratarem de rebanhos não



especializados para a produção de leite.

Após a ordenha, os terneiros e as vacas são mantidos juntos até a metade da tarde, possibilitando que os animais jovens consumam parte significativa da produção diária de leite das vacas e mantenham um bom desenvolvimento corporal. Quando atingem idade entre oito e dez meses, os terneiros são definitivamente desmamados e, em geral, vendidos para outros produtores.

Os rebanhos destinados à fabricação de queijo artesanal serrano são mantidos basicamente nos campos nativos. Esse recurso natural, apesar de valioso e peculiar, não está disponível de forma permanente, pois seu crescimento é interrompido ao ser “queimado” pelo frio do outono/inverno, como é comum em regiões de altitude. Neste período, as vacas geralmente possuem acesso a pequenas áreas de pastagem cultivada. No dia a dia, a dieta pode incluir também silagem de milho, espigas de milho moídas, farelos e outros grãos e, em menor proporção, ração concentrada. É por esta razão que a maior produção do queijo artesanal serrano ocorre na primavera-verão, entre os meses de outubro a março, em função da coincidência com o período de maior abundância de pastagens nativas, tanto em qualidade como em quantidade. ■



Tradição preservada

Em relação à ordenha das vacas, observa-se que uma maioria expressiva dos produtores a realiza de forma manual, embora seja crescente a utilização de ordenhadeiras. Ainda que se trate de uma atividade predominantemente masculina, é frequente o envolvimento das mulheres nesta tarefa, principalmente quando não há um filho em condições de auxiliar o pai, ou mesmo um empregado. Daí em diante, dá-se a situação inversa: o passo a passo da fabricação do queijo artesanal serrano é realizado quase que exclusivamente pelas mulheres, ainda que os homens também conheçam a técnica de produção e a pratiquem.

A Lei 14.973, que regulamenta a atividade, é bem específica com relação ao processo. Em seu artigo 3º, assim registra: “Na fabricação do queijo artesanal serrano, o leite após ordenhado é filtrado, coagulado através de coalho industrial por período entre 45 e 60 minutos em no máximo uma hora após o final da ordenha; a coalhada é quebrada em grãos superiores a 2 centímetros, com ou sem a adição de água quente (70 °C a 80 °C) e espremida para facilitar a expulsão do soro antes da enformagem, sendo prensada mecanicamente por 24 horas; admite-se a salga diretamente no leite, durante a filtração, ou diretamente na massa, antes da enformagem.”

Prossegue a lei: “Após retirado da prensa, o queijo deve ser maturado.”

Apesar de, no passado, ser de formato predominantemente redondo e possuir um peso superior aos cinco quilos, atualmente, em função das demandas de mercado, o queijo artesanal serrano é mais frequentemente fabricado com peso entre um e dois quilos, com formato variável.

Na contramão desta tendência, um dos tradicionais produtores que mantém o costume de fabricar queijos maiores é Manoel Soares dos Santos, o seu Didi (foto ao lado, com a esposa, Terezinha; abaixo, gado em sua propriedade). Não é incomum encontrar nas prateleiras de sua queijaria em Lajeado Grande, São Francisco de Paula, peças com mais de 10 quilos, e até de 18 quilos.

Com quase 80 anos, seu Didi comercializa boa parte da produção diretamente para descendentes de italianos de Flores da Cunha:

– Eles não se importam de encarar a distância de lá até aqui, via Rota do Sol. Gostam de curar o queijo no vinho, acentuando o sabor, e depois comem junto com polenta – explica seu Didi.



Os queijos de Maria Lopes, de São José dos Ausentes, são multipremiados



O saber-fazer foi herdado dos bisavós, moradores da região, e há pelo menos 30 anos ele e a esposa, dona Terezinha, sobrevivem quase que exclusivamente da atividade. O caso de seu Didi comprova que, mesmo considerados os pequenos volumes produzidos, o queijo artesanal serrano, além de ser consumido pelas famílias produtoras, é uma importante fonte de receitas para as mesmas. Não raras vezes, sua comercialização representa mais da metade da receita bruta anual destas propriedades.

É curioso destacar que, antigamente, em algumas propriedades, o queijo era produzido apenas nos dias úteis da semana, de segunda a sexta-feira. Mas também não era incomum que a renda do “queijo de final de semana”, também chamado “queijo de domingo”, fosse destinada às mulheres, aos funcionários ou ao capataz da propriedade. Para diferenciar os produtos, as peças recebiam uma marca específica, que facilitava a destinação ao “fabricante” certo do recurso auferido com a comercialização (Krone e Menache, 2007).

Outra tradição que se perpetuou ao longo dos anos foi a fabricação de queijos no formato de caixas de fósforo ou pequenos quadradinhos. Era uma forma das mulheres envolverem as crianças, ensinando-as desde cedo o passo a passo do processo. A propósito da ligação afetiva dos pequenos com o queijo, José Quadros Vieira, 63 anos, de Jaquirana, lembra de um episódio emocionante envolvendo sua família, tradicional produtora de queijo artesanal serrano.

– Meus pais e avós eram de origem humilde, morávamos no interior e sempre lutávamos com dificuldades financeiras. Mas meus pais nunca deixavam de dar algum presentinho para os sete filhos no Natal. Eu era o mais moço, e lembro de um ano, eu era bem criança, em que as coisas estavam realmente difíceis – conta seu José Quadros. Tudo indicava que aquele seria o primeiro 25 de dezembro sem uma lembrança para a gurizada. Então, na véspera do Natal, já noite caída, o irmão mais velho de seu José Quadros o chamou à janela e perguntou: “Conheces o Papai Noel, já viu ele? Olha lá quem está subindo o morro.” O garotinho olhou pela janela e viu os pais seguindo a pé em direção a uma bodega que ficava a cerca de 2 quilômetros de distância. Nas costas, levavam sacos com várias peças de queijo.

– No dia seguinte, ganhamos vários tipos de balas de presente, que meus pais haviam trocado pelo queijo no armazém. Foi a forma de ganharmos alguma coisa. Nunca esqueci. E tudo graças ao queijo. Por isso, eu sempre valorizo muito o queijo, e eu e a minha mulher, Izamar, criamos nossas duas filhas desse mesmo jeito.



Nelzi Moreira dos Santos, de Cambará do Sul (RS): na infância, ela e seus seis irmãos ajudavam a mãe, fabricando queijinhos. “Se me pedem hoje, eu faço”, garante



Foi assim que, durante mais de dois séculos, a receita do queijo artesanal serrano praticamente não sofreu alterações, pois ele continua sendo fabricado à base de leite cru integral produzido na propriedade. Uma das poucas modificações no processo de fabricação é a substituição de coalho animal pelo coalho industrial, em pó ou líquido, usado para coagulação do leite. Até a metade do século XX, utilizavam-se para o processo de coagulação do leite as enzimas obtidas do estômago do tatu, conhecido por “buchinho”. Posteriormente, o processo passou a ser realizado também com o estômago químico de bovinos e ovinos, o abomaso ou “coalheira”. Outras modificações estão relacionadas à necessária adequação de utensílios à legislação sanitária. Boa parte das propriedades está substituindo, por exemplo, a madeira, que era muito frequente nas formas de prensagem (cinchos), na queijeira de madeira falquejada (de formato côncavo), na prensa, nas pás etc. por materiais em plástico ou inox. Apenas as prateleiras para cura/maturação seguem sendo utilizadas em madeira. A propósito dos cinchos, eles inicialmente eram feitos de lâminas de madeira flexível, ajustável e de formato redondo. Somente mais tarde se adotou o formato quadrado ou retangular, a partir do uso de madeira serrada. ■



Boas perspectivas pela frente

O queijo artesanal serrano tem massa semidura, baixa umidade, sabor característico e aroma acentuado, com textura levemente amanteigada, características essas que se acentuam de acordo com o tempo de maturação. Ao longo dos últimos anos, no sentido de valorizar o trabalho dos produtores e preservar os aspectos culturais envolvidos, têm sido realizados inúmeros concursos, de caráter municipal ou regional, como forma de ampliar a percepção do público sobre os atributos do queijo. Uma das campeãs de troféus é a família de Antônio e Maria Lopes. Juntamente com os filhos, Eliseu e Edinaira, eles colecionam premiações com as peças produzidas na Fazenda Rincão Comprido, na localidade de Faxinal Preto, em São José dos Ausentes.

A qualidade do queijo produzido pela família é resultado de conhecimento herdado dos antepassados, todos moradores da região. Seu Antônio é, também, participante ativo das entidades que reúnem os pecuaristas familiares e que buscam, há mais de dez anos, a legalização na comercialização do produto. Ele foi um dos fundadores da Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), que surgiu em 2009, na época reunindo apenas dez produtores, tendo como presidente dessa organização pioneira de produtores de queijo artesanal serrano o produtor Cladecir Bitencourt. O esforço coletivo vem dando resultado.

A notícia de que a Queijaria Sopro do Minuano, de propriedade da família de José Luiz Marques Cardoso e Inês da Luz Cardoso (*foto ao lado*), de São Francisco de Paula, conseguiu autorização para comercializar queijo artesanal serrano fora dos limites municipais, a partir de janeiro de 2018, é um dos frutos colhidos a partir de sementes lançadas no início dos anos 2000, tanto no Rio Grande do Sul como em Santa Catarina. Trata-se de um esforço para valorizar a cadeia produtiva, liderado pela Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/RS) e pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e prefeituras municipais, com apoio da Secretaria da Agricultura (através da extinta Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária – Fepagro), Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR), Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (Sead, antigo MDA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Ao longo destes quase 20 anos dedicados a entender a dinâmica de trabalho e a apoiar os produtores na qualificação de sua atividade, foram surgindo, também, diferentes regulamentações, buscando



estabelecer padrões mínimos de qualidade, delimitar a região produtora e definir os requisitos que assegurem um produto como sendo o legítimo queijo artesanal serrano. As primeiras regulamentações que reconheceram oficialmente a existência do queijo artesanal serrano, que descreveram o seu processo de fabricação e as características do produto e que delimitaram a região produtora foram a Portaria nº 214, de 14/12/2010, posteriormente substituída pela Instrução Normativa nº 007, de 10/12/2014, ambos atos da Secretaria de Estado da Agricultura do RS. Mais recentemente, a já citada Lei 14.973, de 29/12/2016, aprovada por unanimidade na Assembleia Legislativa gaúcha, veio consolidar definitivamente essas conquistas.

De acordo com Juruema Batista Velho, extensionista social da Emater-RS/Ascar, a caminhada foi longa, até se conseguir que os primeiros empreendimentos atuassem de acordo com as exigências sanitárias, ambientais e tributárias:

– Tivemos que nos preocupar com todas as etapas, sem descaracterizar a receita tradicional, atendendo a legislação e adequando a rotina diária. Tudo começa com a sanidade do rebanho, com propriedade livre de qualquer doença, um controle rigoroso das zoonoses, o cuidado com a ordenha e o manuseio adequado do leite, uma vez que trabalhamos com leite cru – afirma Juruema.

Em Santa Catarina, a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano passaram a estar regulamentadas pela lei estadual nº 17.003, de 01/09/2016. Para a associação dos produtores de queijo catarinense, a fixação das regras deve trazer vantagens:

– Vamos agregar valor ao produto com esse reconhecimento – avaliou, na ocasião, Luiz Carlos da Luz Córdova, presidente da Associação de Produtores do Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aprosserra).

Em função da pequena escala de produção de queijo e das dificuldades de investimento por parte dos produtores, o financiamento de microqueijarias, através de recursos subsidiados através de recursos do Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (Feaper) e da Consulta Popular tem sido relevante para garantir a continuidade do trabalho e a produção das famílias. A Fundação Banco do Brasil (FBB) também foi muito importante nesse processo ao investir R\$ 150 mil para auxiliar na construção e/ou aquisição de equipamentos para nove microqueijarias nos municípios de Bom Jesus e São José dos Ausentes. A parceria com a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos) permitiu a criação de negócios sustentáveis com geração de renda para as famílias.



Novas queijarias surgem, substituindo as antigas instalações (no alto). Acima e ao lado, queijaria de Luan Susin Guimarães, em São José dos Ausentes, inaugurada em 2015



A propriedade de Adler Antônio Pinto Nunes e Daiane Hoffman (*foto ao lado*), no município de Bom Jesus (RS), foi uma das contempladas com recursos. Casados há 12 anos e pais de uma menina de 11, eles criam gado de corte e leiteiro (cerca de 40 cabeças) e transferiram a fabricação do queijo, que era feita em casa, para o novo ponto. Na Fazenda do Tigre, como é chamada, as tarefas são realizadas conjuntamente – o cuidado com o rebanho, a ordenha das vacas, o manuseio do leite, a fabricação dos queijos e a comercialização.

– Aprendi a fazer queijos com meu marido, e ele já sabia quando casamos, porque aprendeu com os pais. Hoje, produzimos 26 quilos de queijo por dia e vendemos no comércio local e para os turistas que passam aqui na BR-285 – explica Daiane.

Com aproximadamente 24 metros quadrados, cada queijaria financiada pela FBB tem capacidade de produzir 40 quilos de queijo artesanal por dia. As estruturas servem também como unidades demonstrativas e de referência, não apenas para os 46 associados da Aprocampos, mas também para os demais pecuaristas que têm a fabricação de queijos artesanais como fonte de trabalho e renda.

Na opinião de Luiz Alberto Pinto Júnior, presidente da Associação dos Produtores de Derivados de Queijo de Jaquirana (Aprojaqui), fundada em 2013, o modelo das queijarias “é o futuro, pois dá mais resultados, gera mais renda e contribui para a fixação dos jovens na região, dando continuidade ao processo cultural”. ■





*Saber-fazer
segue
preservado,
ainda que
alguns
aspectos do
processo
adotem
novas
tecnologias*





Gastronomia com sabor de tradição

Se o surgimento de legislações promete ampliar a comercialização do queijo artesanal serrano, permitindo que mais e mais pessoas descubram seus atributos, de outra parte alguns renomados chefs, com atuação nos grandes centros, já há algum tempo vêm empreendendo esforços para valorizar o trabalho dos produtores da região. E nem poderia ser diferente: se é uma delícia quando saboreado puro, na gastronomia o queijo artesanal serrano agrega valor aos pratos, por ser um ingrediente saboroso e complexo, que vai bem tanto em finalizações como para receitas de pratos principais.

Um dos mais dedicados divulgadores do queijo artesanal serrano é Carlos Kristensen, de Porto Alegre (*foto na página anterior*). Com o projeto Internacionalmente Local, Kristensen dá preferência a ingredientes peculiares e autênticos, buscados diretamente na fonte, para desenvolver pratos de requinte e sofisticação. Em relação ao queijo artesanal serrano, ele é enfático:

– A ideia é que todo mundo ganhe. O produtor ganha vivendo do que ele sabe fazer e mantendo a família empregada. Eu ganho porque escolho um produto extremamente qualificado, cuja produção conheço em detalhes, inclusive os animais de onde é tirado o leite. E o cliente ganha saboreando pratos de alta qualidade. Essa cadeia gira. Essa é minha maior preocupação desde 2011 – explica Kristensen, que utiliza o queijo artesanal serrano em pratos como pirão à base de queijo ou raviolini de costela, com nata fresca e linguiça artesanal, tudo acompanhado de queijo serrano. O chef acredita que o próximo passo necessário para valorização do produto é justamente a liberação da venda em outras regiões do Rio Grande do Sul e do Brasil.

– Não podemos tratar um alimento que tem uma importância tão grande como um alimento proibido. Hoje se fala muito em produto brasileiro e regional, e o queijo artesanal serrano é



justamente um dos exemplos de iguaria de altíssima qualidade.

Na própria região dos Campos de Cima da Serra, aos poucos vão se ampliando as opções de pratos cujas receitas levam queijo artesanal serrano, como a de uma pousada de Bom Jesus que oferece trutas acompanhadas com o queijo. Já em São Francisco de Paula, o chef Marcos Livi tem valorizado o queijo artesanal serrano nas opções gastronômicas apresentadas aos hóspedes, justamente em razão da qualidade e de sua identidade com a cultura local. Queijo serrano empanado, enrolado com lâminas de amêndoas, mostarda e mel, e matambre enrolado, empanado e frito, recheado com queijo serrano e servido com geleia de pimentão, são algumas das criações de Livi, que, assim, vem se transformando em mais um embaixador do queijo artesanal serrano, ampliando o rol de admiradores da iguaria entre os praticantes da cozinha de alta qualidade que fazem questão de, também, preservar a cultura e a identidade local. ■



Acima, receita de truta com queijo serrano, prato que faz sucesso em pousada de Bom Jesus. Ao lado, Hachi Parmentier com ragu e queijo serrano gratinado. Confira na página 153 mais imagens de pratos criados por alunos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), com colaboração da professora Luana Duarte Teles



O chef Marcos Livi e produtores, em São Francisco de Paula: valorização dos atributos do queijo artesanal serrano



Delícias: abaixo, polenta mole com galeto desfiado ao molho sugo e queijo artesanal serrano gratinado; ao lado, crocante de queijo serrano com gotas de doce de leite artesanal; embaixo, mini quiche de queijo serrano





O queijo serrano em versos

João Carlos Santos da Luz

*Com a vinda dos açorianos,
da migração portuguesa,
vieram muitos costumes:
da lida do gado até a mesa.*

*Nos Campos de Cima da Serra,
tomaram posse os sesmeiros,
que juntando o gado alçado,
tornaram-se fazendeiros.*

*Começaram a tirar o leite,
para poder amansar o gado
e o excedente do terneiro
tinha que ser aproveitado.*

*Feito com o leite cru,
com o saber lusitano,
os povoadores dos campos
criaram o queijo serrano.*

*O queijo feito na altitude
com o passar dos anos
tornou-se logo a marca
destes gaúchos serranos.*

*Primeiro foi suprimento
nas bruacas dos tropeiros,
que dele se alimentavam
nas jornadas dos campeiros.*

*Para suprir todas fazendas
do que ali não se produzia
o queijo era moeda de troca
nas vendas da freguesia.*

*E sobre o lombo das mulas,
descendo pra o litoral,
buscou mercado pro queijo
o tropeirismo regional.*

*É um sistema de ordenha
diferente dos tambeiros,
pois as vacas são tiradas
junto com seus terneiros.*



*As vacas são apartadas
à tarde de seus terneiros,
que ficam a noite encerrados
na mangueira ou em potreiro.*

*Assim, amarrada no esteio,
cada vaca é ordenhada.
Para a descida do leite,
pelo terneiro é apoiada.*



E assim o leite fresquinho dentro da quinta é filtrado, morno com o calor da vaca, logo em seguida é coalhado.

No início da produção, o coalho utilizado era o bucho do tatu, limpo, seco e defumado.

Com a evolução dos tempos, pra não matar o animal, quem produz queijo serrano usa o coalho industrial.

Após a coalhada formada, com uma pá é quebrada. Dentro dum saco de pano, é espremida e dessorada.

Depois de ajeitado no chincho que com um pano foi forrado, é prensado por um dia e em seguida é retirado.



Pra ganhar sabor e aroma, este queijo é maturado numa tábua de araucária para depois ser degustado.

A importância deste queijo para os gaúchos serranos é grande, pois é o sustento que os mantêm há muitos anos.

Além da importância econômica, tem também a ambiental, para manter esta paisagem e explorar o turismo rural.

O resgate deste queijo, de costume tradicional, vai evitar, com este povo, a erosão cultural.

Digo aos amigos serranos do fundo do coração: se não fosse este trabalho com tanta dedicação,

Do nosso queijo serrano, de tão forte tradição, talvez tivesse hoje em dia já chegado a sua extinção.



Referências Bibliográficas

AMBROSINI, Larissa Bueno; MIGUEL, Lovois de Andrade; FILIPPI, Eduardo Ernesto. Evolução e diferenciação dos sistemas agrários nos Campos de Cima da Serra: origem dos pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, v. 26, p. 171-187, jul./dez. 2012.

COPÉ, Sílvia Moehleck. A gênese das paisagens culturais do planalto sul brasileiro. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 29, n. 83, p. 149-171, jan./abr. 2015.

KRONE, Evander Eloí; MENASHE, Renata. Agregados e mulheres, o “queijo de final de semana” e o valor do trabalho. **Raízes**, Campina Grande, v. 26, n. 1/2, p.113-119, jan./dez. 2007.

SANTOS, Fabiano Teixeira dos. **A casa do planalto catarinense**: arquitetura rural e urbana nos campos de Lages, séculos XVIII e XIX. Lages: Super Nova, 2015.

VELHO, *Juruema Batista et al.* **Queijo artesanal serrano**: uma receita passada de geração a geração. Porto Alegre: EMATER/RS – ASCAR, 2011.







PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO

