

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA**

GIULIA GOLAMBIESKI MENEGOTTO DA SILVEIRA

**O QUEIJO ARTESANAL SERRANO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL: A
DESCRIÇÃO DO SÍTIO E O GEORREFERENCIAMENTO DO TERRITÓRIO**

PORTO ALEGRE

2021/1

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA**

**O QUEIJO ARTESANAL SERRANO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL: A
DESCRIÇÃO DO SÍTIO E O GEORREFERENCIAMENTO DO TERRITÓRIO**

**Autora: Giulia Golambieski Menegotto da
Silveira**

**Trabalho apresentado à Faculdade de Veterinária
como requisito parcial para a obtenção da
graduação em Medicina Veterinária**

Orientadora: Saionara de Araújo Wagner

PORTO ALEGRE

2021/1

Giulia Golambieski Menegotto da Silveira

O QUEIJO ARTESANAL SERRANO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL: A DESCRIÇÃO
DO SÍTIO E O GEORREFERENCIAMENTO DO TERRITÓRIO

Aprovado em 23 de novembro de 2021.

APROVADO POR:

Prof. Dr.

Orientador e Presidente da Comissão

Prof. Dr.

Membro da Comissão

Prof. Dr.

Membro da Comissão

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo contribuir para o registro do Queijo Artesanal Serrano (QAS) como patrimônio cultural imaterial, junto ao Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Estadual (IPHAE). O patrimônio imaterial trata das práticas e domínios da vida social, manifestadas em saberes e modos de fazer que são transmitidos através das gerações. O Queijo Artesanal Serrano, produzido nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, apresenta características específicas, como ser produzido em pequenas propriedades, com leite cru de vacas de corte, alimentadas predominantemente com o pasto nativo. Mostra-se um produto envolto por história, cultura e um tradicional saber-fazer passado de geração em geração das famílias produtoras. Tal registro busca proteger a memória coletiva, o saber-fazer, como forma de manter permanente a valorização do Queijo Artesanal Serrano e do território envolvido. A fim de contribuir com a patrimonialização do modo de fazer do queijo artesanal serrano, e por conseguinte a sua valorização, o trabalho visa identificar o Sítio, sua localização e características, bem como narrar a história de onde encontra-se disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais, econômicos, demográficos, socioambientais, entre outros. Esses dados comporão as fichas do inventário. Para tanto, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, separada em cinco eixos: *(i)* localização geográfica dos Campos de Cima da Serra, *(ii)* história do Queijo Artesanal Serrano, *(iii)* modo de saber-fazer do Queijo Artesanal Serrano, *(iv)* patrimônio imaterial e *(v)* legislações. Posteriormente, foi realizado o inventário das localidades, especificando os produtores, comerciantes e historiadores presentes no território, através da elaboração de mapas, com a utilização do Software QGIS, identificando os municípios e a localização dos produtores, comerciantes e historiadores do Queijo Artesanal Serrano, dos seguintes municípios: Bom Jesus, Caxias do Sul, Vacaria, Jaquirana, São José dos Ausentes, São Francisco de Paula, Muitos Capões, Esmeralda e Cambará do Sul.

Palavras-chave: Queijo Artesanal Serrano; Patrimônio Cultural Imaterial; IPHAE; Mapeamento; Campos de Cima da Serra.

ABSTRACT

The present work aims to contribute for the registration of the Artisanal Serrano Cheese as an intangible cultural heritage at the State Institute for Artistic and Historical Heritage (IPHAE). The intangible heritage is defined on the practices and domains of the social life, manifested by the knowledge and practices across generations. The Artisanal Serrano Cheese is produced in the Campos de Cima da Serra, in Rio grande do Sul, and contains some specific characteristics such as the production in small farms, milk from beef cows fed mostly with native meadow. It presents itself as a product surrounded by history, culture, and a traditional know-how transmitted over generations. This register is meant to protect the collective memory, the know-how, in order to value the Artisanal Serrano Cheese and its producing region. In order to contribute to the patrimonialization of the know-how the Artisanal Serrano Cheese, and therefore its valorization, the work aims to identify the place, its localization and particulars, as well as tell the history about where is disseminated the cultural asset, presenting sociocultural, economic, demografich and social enviromantal data, among others. These data will compose the files of the inventory. To this end, it was accomplished a bibliographical analysis, divided into five axes: (i) geographical location of Campos de Cima da Serra, (ii) history of the Artisanal Serrano Cheese, (iii) know-how of the Artisanal Serrano Cheese, (iv) intangible heritage, and (v) legislations. Subsequently, it was accomplished the inventory of the locations, specifying the producers, traders and historians present in the territory, through the elaboration of maps, with the use of the QGIS Software, identifying the municipalities and the location of the producers, traders, and historians of the Artisanal Serrano Cheese, of the following municipalities: Bom Jesus, Caxias do Sul, Vacaria, Jaquirana, São José dos Ausentes, São Francisco de Paula, Muitos Capões, Esmeralda and Cambará do Sul.

Keywords: Artisanal Serrano Cheese; Intangible Cultural Heritage; IPHAE; Mapping; Campos de Cima da Serra.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 — A paisagem dos Campos de Cima da Serra.	14
Figura 2 — Ocorrência de geadas nos Campos de Cima da Serra.	17
Figura 3 — A figura do gado.....	23
Figura 4 — A produção do Queijo Artesanal Serrano.	28
Figura 5 — Queijo Artesanal Serrano.	29
Figura 6 — Prática do apoio.....	32
Figura 7 — O Queijo Artesanal Serrano legalizado.....	39
Figura 8 — Os municípios do Rio Grande do Sul com destaque para região dos Campos de Cima da Serra.....	39
Figura 9 — A região dos Campos de Cima da Serra.....	40
Figura 10 — Município de Bom Jesus	42
Figura 11 — Município de Caxias do Sul	43
Figura 12 — Município de Cambará do Sul	43
Figura 13 — Município de Esmeralda	44
Figura 14 — Município de Jaquirana	44
Figura 15 — Município de Muitos Capões	45
Figura 16 — Município de São Francisco de Paula	46
Figura 17 — Município de São José dos Ausentes	46
Figura 18 — Município de Vacaria	47
Figura 19 — Mapa Interativo da região	48

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	METODOLOGIA	11
2.1	Primeira fase: mapeamento.....	11
2.2	Segunda fase: entrevistas.....	12
2.3	Terceira fase: identificação.....	12
3	IDENTIFICAÇÃO DO SÍTIO	14
3.1	Território do Queijo Artesanal Serrano a ser inventariado.....	14
3.1.1	Localização.....	14
3.1.2	Campos de altitude	15
3.1.3	Solo.....	15
3.1.4	Bioma	15
3.1.5	Clima	16
3.1.6	Cursos d'água	17
3.1.7	Fauna	17
3.1.8	Flora.....	19
3.1.9	<i>O terroir</i>	20
3.2	A história do Queijo Artesanal Serrano.....	21
3.2.1	A ocupação dos Campos de Cima da Serra.....	21
3.2.2	A figura do gado.....	22
3.2.3	A terra do Tropeirismo	23
3.2.4	Na atualidade.....	24
3.3	Queijo Artesanal Serrano: Saberes e fazeres.....	25
3.3.1	A pecuária familiar	25
3.3.2	O processo de produção	26
3.3.3	O queijo de final de semana	29
3.3.4	A importância da terra e a sucessão familiar.....	30
3.3.5	Manejo com os animais e questões higiênico-sanitárias	31
3.3.6	As pessoas e a cultura local	33
3.3.7	Culinária típica	34
4	PATRIMÔNIO IMATERIAL	36
4.1	Histórico	36

4.2	Definindo o patrimônio imaterial	37
4.3	O Queijo Artesanal Serrano como patrimônio imaterial	38
5	LOCALIDADES INVENTARIADAS.....	40
5.1	Mapas	40
5.1.1	Delimitação da área geográfica	40
5.2	A região de Campos de Cima da Serra	41
5.3	Os municípios.....	42
5.3.1	Bom Jesus.....	42
5.3.2	Caxias do Sul.....	42
5.3.3	Cambará do Sul	43
5.3.4	Esmeralda	44
5.3.5	Jaquirana.....	44
5.3.6	Muitos Capões.....	45
5.3.7	São Francisco de Paula.....	45
5.3.8	São José dos Ausentes	46
5.3.9	Vacaria.....	47
5.4	Mapa interativo	47
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	49
	REFERÊNCIAS	50
	APÊNDICE A - Georreferenciamento de Produtores, Comerciantes e	
	Historiadores dos Campos de Cima da Serra	55
	ANEXO A - Ficha de Mapeamento de Bens Imateriais	56
	ANEXO B - Ficha de Roteiro de Entrevista Queijeiro.....	58
	ANEXO C - Ficha Bibliográfica IPHAE.....	59

1 INTRODUÇÃO

O Queijo Artesanal Serrano, produzido nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, apresenta como particularidade ser produzido em pequenas propriedades, com leite de vacas de corte, alimentadas de forma predominante com pasto nativo. Mostra-se como um produto envolto por história, cultura e um tradicional saber-fazer passado de geração em geração de famílias produtoras (KRONE, 2009). O Queijo Artesanal Serrano é produzido a partir de leite cru (não passa por processos térmicos) de vacas de corte, sendo produzido e processado na propriedade de origem.

A região dos Campos de Cima da Serra abrange 16 municípios no estado do Rio Grande do Sul, caracterizada por campos de altitude, com solos rasos a leste e solos mais profundos e férteis a oeste da região, importantes cursos d'água, sendo uma zona de transição entre o bioma Pampa e o bioma Mata Atlântica. A pecuária baseada no sistema extensivo se mostra como a principal atividade econômica da região, caracterizando esses produtores como pecuaristas familiares.

Há algum tempo se vem trabalhando para a valorização do saber fazer o Queijo Serrano, sendo um produto que é muito consumido na busca por alimentos locais e artesanais, de procedência conhecida, em contrapartida a atual industrialização e desconhecimento da origem dos alimentos. Além disso, almeja-se a valorização do meio rural e dos pequenos produtores, que muitas vezes encontram dificuldades frente a atual legislação baseada na produção em grande escala de grandes indústrias, não sendo considerado o produto artesanal e o pequeno produtor.

Dentro deste cenário, algumas políticas buscam por proteger e promover produtos de sistemas de produção local, utilizando-se de ferramentas como a Indicação Geográfica, registro que é concedido a produtos que são característicos do local de origem, apresentando qualidades inerentes exclusivamente ao meio geográfico e a influência humana, sendo que foi concedida ao Queijo Serrano no ano de 2020. Ademais, no início de 2021, foi concedido o primeiro Selo Arte ao Queijo Serrano, sendo uma forma de regularização de produtos de origem animal produzidos de maneira artesanal, permitindo a comercialização desse produto em todo território nacional.

Os esforços atualmente estão centrados na busca pelo registro do saber fazer o Queijo Serrano como patrimônio cultural imaterial, através do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Estadual (IPHAE). Atuando de forma conjunta nesse processo, vemos a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFGRS), trabalhando em conjunto com a Empresa de

Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), com a colaboração de detentores desse bem cultural.

O patrimônio imaterial diz respeito a práticas e domínios da vida social, que se manifestam em saberes e modos de fazer, que são transmitidos de geração em geração. Vemos que o modo de fazer o Queijo Serrano se mostra como um patrimônio imaterial pois fazer queijo é parte dos moradores da região, estando presente no cotidiano das propriedades, sendo um produto de tradição familiar que representa a comunidade.

Esse registro como patrimônio imaterial visa proteger a memória coletiva, esse saber-fazer, como uma forma de preservação, conhecimento e valorização do modo de fazer o Queijo Serrano, buscando manter viva essa tradição e melhorar a condição de vida dos detentores desse bem cultural.

Tal registro se mostra como uma nova forma de proteção legal, devendo ser feito em um dos quatro livros criados: Livro dos Saberes, Livro das Celebrações, Livro das Formas de Expressão e Livros dos Lugares.

Esse trabalho se insere de maneira a contribuir para o registro do modo de fazer o Queijo Serrano no Livro dos Saberes, através da formação de um inventário, que deve ser entregue ao IPHAE, para posterior homologação. Os passos para esse registro são divididos em 3 etapas, através do preenchimento de fichas que serão descritas na Metodologia.

Desta forma, as seções deste trabalho foram organizados de modo a contemplar os aspectos que deverão ser descritos nas fichas, compondo as etapas de formação do inventário: esse trabalho compreende a Ficha 1 (ANEXO A), referente ao Mapeamento, composta por duas partes, sendo a primeira a identificação do Sítio (descrição de características geográficas da região): *i*) Denominações do Sítio, *ii*) municípios onde ocorre o bem cultural, *iii*) descrição e justificativa da localização da área inventariada e *iv*) história do território onde se encontra disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais; econômicos; político-administrativos; demográficos; socioambientais; etc. Além disso, a segunda parte é referente as Localidades Inventariadas, que serão apresentados através de mapas, com o georreferenciamento da região, demarcando onde estão os atores sociais envolvidos com esse bem cultural, localizando produtores, comerciantes e historiadores.

Para facilitar a leitura e para que se possa conhecer melhor o território em questão, e a sua relação da comunidade com o bem cultural, organizou-se esse TCC em seções, iniciando com a Metodologia, após, abrangendo a primeira parte da Ficha 1, é realizada a descrição do território a ser inventariado (capítulo 3), sendo abordado as características de solo, clima,

vegetação, cursos d'água, flora e fauna dos municípios que integram a região e a relação desse queijo tradicional com o território, através da noção de *terroir*.

Na subseção 3.2, foram destacados aspectos da história que compreende o Queijo Artesanal Serrano, como se deu a ocupação dos Campos de Cima da Serra, como surgiu a figura do gado na região, quando teve início a produção de Queijo Serrano e sobre quem eram os Tropeiros, figuras que foram importantes para originar a região como hoje é conhecida, além disso, são citados dados atuais sobre a localização.

Na subseção 3.3, o leitor encontrará os saberes e fazeres que envolvem a produção desse queijo, com características dos produtores, como se dá o processo de produção, além de particularidades que compõe a vida desses pecuaristas, como o “queijo de final de semana”, os cuidados com a terra e com os animais e as celebrações tradicionais.

Na seção 4 será descrito o Patrimônio Imaterial, situando o leitor historicamente, desde a origem da noção de cultura como um patrimônio, até os dias atuais, além de apresentar a definição de patrimônio imaterial e as características que conferem ao Queijo Artesanal Serrano condições para efetivar seu registro como tal.

Por fim, a seção 5 compreende a segunda parte da Ficha 1, caracterizando as Localidades Inventariadas, que serão apresentados através de mapas, com o georreferenciamento da região, demarcando onde estão as famílias que produzem o queijo de forma tradicional, os comerciantes e os historiadores.

Desde o início da faculdade tive interesse na área de alimentos, em especial de laticínios, mas acredito que, assim como eu, muitas pessoas nunca haviam ouvido falar sobre o Queijo Artesanal Serrano. Minha trajetória com essa temática teve início no ano de 2020, quando participei como bolsista na ação de extensão denominada “[42523] - MONITORAMENTO DE INDICADORES DE QUALIDADE (ÁGUA, LEITE E QUEIJO) DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO”, e, no ano de 2021, dei continuidade às atividades nesse tema, participando da ação de extensão intitulada “[45267] - PATRIMONIALIZAÇÃO DO MODO DE SABER FAZER O QUEIJO ARTESANAL SERRANO”, junto ao IPHAE-RS, que foi quando encontrei um tema que poderia ser o meu Trabalho de Conclusão do Curso.

2 METODOLOGIA

O início do trabalho de patrimonialização consistiu em uma pesquisa bibliográfica que, segundo Lakatos e Marconi (2003), abrange toda a bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, livros, boletins informativos, teses, dissertações, artigos, trabalhos de conclusão, reportagens escritas ou orais e gravações. Tendo como finalidade colocar o pesquisador em contato com o maior número possível de informações já escritas, ditas ou filmadas sobre o referido tema.

Nessa pesquisa bibliográfica sobre o tema Queijo Artesanal Serrano, foram selecionadas as bibliografias que mais se enquadravam ao tema proposto. Foram encontrados duzentos e trinta e dois trabalhos científicos entre artigos, teses, dissertações, livros, apresentação em eventos científicos, trabalhos de conclusão, reportagens entre outras. Essa bibliografia foi catalogada em fichas individuais, contendo a descrição de cada um dos documentos identificados e sua relação com o bem cultural (ANEXO B), sendo entregue ao IPHAE-RS.

Além disso, foi realizada uma busca através do site Google Acadêmico, relacionada ao tópico patrimônio imaterial, com a utilização de palavras-chave (patrimônio imaterial, patrimônio cultural, tombamentos e registros, entre outras), avaliando resumos e sumário da bibliografia selecionada, na busca pelo seu enquadramento na temática do trabalho. Ademais, foram analisadas legislações e decretos vigentes relacionados ao Queijo Serrano e ao registro de Patrimônio Imaterial.

Posteriormente partiu-se para a organização das Fichas que compõe o inventário, que abaixo estão explicitadas e organizadas em três fases, cuja primeira fase é o objeto desse TCC:

2.1 Primeira fase: mapeamento

Essa fase é composta pela Ficha 1 (ANEXO A), sendo que a primeira parte consiste em identificar o sítio (quais os nomes conhecidos da área onde se encontra disseminado o bem cultural), listar os municípios onde ocorre o bem cultural, descrever e justificar a localização da área inventariada (descrever as características geográficas, como relevo, clima, fauna, flora, etc. e qual a relação destas características com o modo de fazer) e narrar a história do território onde se encontra disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais, econômicos, político-administrativos, demográficos e socioambientais. A segunda parte dessa ficha é composta pela elaboração de um mapa (APÊNDICE A), indicando a localização de cada um

dos atores sociais relacionados a esse bem cultural, que serão entrevistados no decorrer do processo de inventariação e a área de abrangência territorial do bem cultural.

2.2 Segunda fase: entrevistas

Essa fase compreende a Ficha de Roteiro de Entrevistas (ANEXO C), através da elaboração de modo cooperativo entre IPHAE e proponentes, de roteiros específicos para entrevistar os diferentes sujeitos que se relacionam diretamente com o bem cultural e que foram localizados geograficamente no mapa gerado. As entrevistas realizadas pelo proponente serão filmadas, gravadas e fotografadas, como parte da produção do inventário.

2.3 Terceira fase: identificação

Essa fase tem como objetivo organizar o conhecimento sobre o bem cultural a partir do cruzamento de informações coletadas ao longo da pesquisa de campo e das informações levantadas durante a pesquisa bibliográfica. Deve ser realizada a análise e interpretação dos dados coletados, compondo a apresentação de Recomendações de Salvaguarda para o Bem Cultural.

O presente trabalho ocupou-se da Fase 1, visando a identificação e descrição do sítio e o georreferenciamento de atores sociais envolvidos com esse bem cultural, sendo produtores, comerciantes e historiadores no mapa do território.

Para a descrição do sítio foi utilizada a revisão bibliográfica descrita acima, os 232 trabalhos encontrados. Para o georreferenciamento, foi solicitado junto a EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) a localização geográfica dos produtores, comerciantes e historiadores para que fosse possível organizar o mapa com marcações indicando a localização de cada produtor, ou seja, o georreferenciamento.

Os municípios que fazem parte do território segundo Indicação Geográfica (IG) são André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São José dos Ausentes, São Francisco de Paula e Vacaria.

Em função do tempo hábil para término deste Trabalho de Conclusão, o mapeamento será dos municípios que enviaram os materiais solicitados, que foram: Bom Jesus, Caxias do

Sul, Vacaria, Jaquirana, São José dos Ausentes, Esmeralda, Muitos Capões, São Francisco de Paula e Cambará do Sul.

A técnica e instrumento de coleta de dados referente a cada um dos nove municípios, foi feita a partir da Fichas 1, que foi previamente estruturada e enviada. Os municípios que deram o retorno das fichas preenchidas, com informações referentes as localidades de cada município a serem inventariadas, contendo informações, como o nome do produtor, ocupação, endereço (contendo seu georreferenciamento) e dados de contato e através dessas informações, comporão o mapa.

Os mapas foram gerados a partir do Software QGIS, que permite a edição e análise de dados georreferenciados. Foi exportado para o software dados em formato Shapefile (formato de arquivo que contém dados geoespaciais) através site do IBGE, na seção de downloads, referentes aos municípios do estado do Rio Grande do Sul, sendo gerado o mapa. Dentro do software foram realizadas alterações no mapa inicial, com modificações de cores, dando destaque aos municípios desejados.

Informando manualmente o valor de cada uma das coordenadas geográficas, através de um recurso do software (QGIS Lat Lon Tools Plugin), foram gerados os pontos de localização no mapa, inserindo as coordenadas de produtores, produtores e comerciantes, comerciantes e historiadores de cada município. As categorias foram divididas em cores, sendo produtores em vermelho, produtores e comerciantes em roxo, comerciantes em verde e historiadores em amarelo.

3 IDENTIFICAÇÃO DO SÍTIO

3.1 Território do Queijo Artesanal Serrano a ser inventariado

3.1.1 Localização

A região dos Campos de Cima da Serra está situada ao Nordeste do estado do Rio Grande do Sul. De acordo com Ambrosini (2007, p. 35)

A região, ao norte, faz fronteira com o estado de Santa Catarina, tendo então o Rio Pelotas como limite norte. Ao Sul encontra-se a região da Serra Gaúcha. A leste, seu limite são os Aparados da Serra, conjunto de cânions escavados no planalto vulcânico e voltados para a planície litorânea, mil metros abaixo. A oeste fica a região do Planalto do estado, onde, em seus primórdios, se localizava uma zona de floresta.

Abrange 16 municípios: 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 (WAGNER *et al.*, 2018).

Reconhecida por sua paisagem de beleza exuberante, como é apresentado na Figura 1, atrai diversos turistas, principalmente nos meses de inverno, que buscam o aconchego do clima frio e da culinária típica. Além de locais rústicos e charmosos para hospedagem, tem outros atrativos como trilhas, cânions e cachoeiras.

Figura 1 — A paisagem dos Campos de Cima da Serra.



Fonte: Fernando Kluwe Dias

3.1.2 Campos de altitude

De acordo com Bond-Buckup (2010), compreende o ponto mais alto do estado, com altitudes variando de 800 a 1398 metros acima do nível do mar, resultado de movimentos tectônicos da força interna de nosso planeta, que teve início a 200 milhões de anos atrás, originando rochas e elevando toda a área. É composta por cânions e paredões rochosos.

3.1.3 Solo

A dureza das rochas e sua fácil decomposição deram origem a solos mais rasos, a leste da região, permitindo o desenvolvimento natural de gramíneas, o que possibilitou a prática da atividade pecuária na região. Já os solos profundos e mais férteis estão presentes a oeste, onde há desnível do terreno, favorecendo o desenvolvimento de vegetação mais complexa, como florestas. Além disso, conta com um relevo fortemente ondulado (BOND-BUCKUP, 2010).

3.1.4 Bioma

A região integra uma zona de transição entre o Bioma Pampa e o Bioma Mata atlântica, que apresenta uma variedade de formações, com diversificado conjunto de ecossistemas florestais (KRONE, 2009). De acordo com Bond-Buckup (2010), na região se destacam principalmente ecossistemas de floresta Ombrófila densa, Ombrófila mista (Mata de Araucárias), floresta Estacional Decidual e Semidecidual.

A Mata Atlântica atualmente é um dos “hotspots” mundiais da biodiversidade, sendo uma das áreas do planeta mais importante para se proteger a variedade biológica, devido à alta concentração de espécies vegetais e animais, concomitante a altos níveis de desmatamento. Hoje restam apenas 8% da floresta que existia originalmente no território nacional, sua intensa destruição está associada a utilização dos recursos florestais e a exploração da terra, com a expansão de indústrias e da agricultura, reconhecendo-se a necessidade de conservação desse importante bioma (PINTO, 2006).

Com relação ao Bioma Pampa, também é formado por ecossistemas com alta diversidade de espécies animais e vegetais, onde 50% do Pampa já sofreu com o desmatamento, sendo alterado ou ocupado por alguma atividade. A pecuária prevalece como o principal uso da terra, sendo a atividade que mais possibilita a conservação desse bioma (SILVA, 2009).

De acordo com Echer (2016), o uso dos campos para alimentação do gado pode se mostrar altamente interessante na questão da preservação, desde que manejado corretamente, com baixa lotação de animais e com melhoramento do campo nativo. Segundo Ambrosini (2007), vemos que na região a pecuária ocupa mais de 90% das terras e a alimentação do gado, que vai dar origem ao leite para produção do queijo, se baseia na pastagem natural (campo nativo), contribuindo para a integridade desses ecossistemas. A grande maioria dos produtores da região apresentam uma produção pequena do queijo serrano, que se concentra nos meses de primavera a verão, visto que a partir da primavera até o início do verão, temos o campo nativo brotando, permitindo uma boa alimentação para o gado, com nutrientes suficientes, e conseqüentemente, uma boa produção de leite.

Uma pequena parcela dos produtores, com produção de queijo em maior escala, destina uma reduzida parte de suas terras a transformação do campo natural em outros tipos de cobertura vegetal, visando principalmente formas de manter a alimentação do gado durante períodos de inverno, quando o campo nativo pode não manter uma boa cobertura. Buscam por manter a produção de queijo também nos meses de outono e inverno, através do emprego de pastagem cultivada para alimentar o gado. Importante ressaltar que, para os produtores, o campo nativo é considerado a melhor opção alimentar para os animais, sendo empregadas outras medidas apenas quando necessário (AMBROSINI, 2007).

3.1.5 Clima

Segundo o sistema de classificação dos tipos climáticos de Koeppen (1948 *apud* BOND-BUCK-UP, 2010), a região pode ser definida como Cfb. De acordo com Bond-Buckup (2010, p. 16)

Na classificação internacional proposta por esse meteorologista, a letra “f” diz respeito as chuvas bem distribuídas ao longo do ano. Temperatura do mês mais quente inferior a 22 graus é indicado pela letra “b”. O “C” refere-se à quantidade de insolação recebida em determinada área, dependendo da sua localização no globo terrestre.

Com estações bem definidas, a região se caracteriza por apresentar um frio intenso nos meses de inverno, sendo a região mais fria do estado, com frequente ocorrência de geadas, como vemos na figura 2, podendo ocorrer de 20 a 36 vezes anualmente (CÓRDOVA, SCHLICKMANN, PINTO, 2014).

Figura 2 — Ocorrência de geadas nos Campos de Cima da Serra.



Fonte: Fernando Kluwe Dias

A temperatura apresenta em média 19,2 graus no verão e 7,9 graus no inverno. Sem estação seca, com chuvas bem distribuídas ao longo do ano, tem como média anual uma precipitação de 1.500 a 2.000 mm (WAGNER *et al.*, 2018).

3.1.6 Cursos d'água

A paisagem serrana é composta por campos irregulares com elevações entrecortadas por banhados, capões e muitos cursos d'água (WAGNER *et al.*, 2018).

De acordo com Bond-Buckup (2010), na região encontram-se importantes cursos d'água, com a localização do rio das Antas (forma o rio Jacuí) e rio Pelotas (forma o rio Uruguai). Ambos apresentam como característica, devido a inclinação do terreno, a variação do nível de água, podendo apresentar águas abundantes após grandes chuvas.

“Em menor escala encontramos ainda pequenas porções das cabeceiras dos rios Maquiné, Três Forquilhas e Mampituba, representados por pequenos arroios que descem pelas escarpas a leste dos Campos de Cima da Serra” (BOND-BUCKUP, 2010).

3.1.7 Fauna

Baseando nas pesquisas de Bond-Buckup (2010), a região possui uma das maiores biodiversidades do estado, com mais de mil espécies registradas, constituindo o habitat

principal de uma parcela expressiva da fauna, sendo que muitas das espécies encontradas são endêmicas (cerca de 100 espécies), estando presentes apenas nesse ecossistema.

De acordo com a mesma autora, iniciando pelos invertebrados aquáticos, que são seres pequenos, porém abundantes na região, estarão presentes em rios e banhados, podendo ser observado planárias, moluscos, crustáceos e insetos, que serão componentes importantes na formação das teias alimentares.

No grupo dos artrópodes, podemos citar os insetos terrestres (incluindo moscas, percevejos, borboletas e formigas, entre outros), temos também aranhas, centopeias, crustáceos e lacraias. Apresentam funções variadas, desde o controle de populações de outras espécies, realização da polinização, aumento da fertilidade do solo e até mesmo para servir de alimento a outros animais (BOND-BUCKUP, 2010).

Ainda segundo Bond-Buckup (2010), quando falamos em peixes, representam o grupo com maior número de espécies entre os vertebrados. Na região, vemos um grande número de espécies endêmicas de peixes, que se adaptam a água fria. Temos como exemplo os lambaris e traíras, jundiás, o barrigudinho, além dos carás, joaninhas e trutas.

Os anfíbios, encontrados em banhados, matas e ambientes com umidade elevada, constituem cerca de 60 espécies na região. São muito característicos os sapos do gênero *Melanophryniscus*, com cerca de 24 espécies conhecidas, sendo encontrado somente na região, estando ameaçado de extinção. Temos outros exemplos, como o sapo-cururu (*Rhichinella ictérica*), um dos maiores encontrados aqui no Sul e a Perereca-listrada (*Hypsiboas leptolineatus*), que tem sua ocorrência somente no Sul do país, sendo característica de áreas abertas dos Campos de Cima da Serra (BOND-BUCKUP, 2010).

Bond-Buckup (2010) aponta que em relação aos répteis, a região detém cerca de 7,9% das espécies encontradas no Brasil, com cerca de 54 espécies registradas, incluindo lagartos, serpentes, tartarugas e jacarés. São espécies que necessitam de exposição solar, devido a sua condição de ectotermia. No caso das serpentes, apresenta espécies bem conhecidas popularmente, é o caso da cascavel (*Crotalus durissus*), com sua calda de chocalho ou guizo e a Falsacoral (*Oxyrhopus rhombifer*), que pode facilmente ser confundida com a Coral verdadeira (*Micrurus*), sendo que a primeira apresenta anéis incompletos em seu corpo e a segunda tem esses anéis de forma completa.

Apresenta uma grande variedade de aves, sendo encontradas mais de 300 espécies na região, algumas estão associadas a ambiente de campo e banhado e outras associadas a ambientes florestais, incluindo espécies raras e espécies ameaçadas de extinção. Como exemplo te-

mos as emas, perdizes, codornas, marrecas, garças, gaviões, quero-quero, caturritas, andorinhas, entre outros. Temos o Papagaio-de-peito-roxo (*Amazona vinacea*), como uma espécie endêmica da Mata Atlântica, que tem as sementes da araucária (pinhões) como sua principal fonte alimentar; e o Pedreiro (*Cinclodes pabsti*), endêmico da região dos Campos de Cima da Serra. Já a Gralha-azul (*Cyanocorax caeruleus*), é conhecida pela sua relação com as araucárias, por se alimentar de pinhões, auxiliando na sua dispersão (BOND-BUCKUP, 2010).

Entre os mamíferos podemos encontrar grande diversidade, com cerca de 50% das espécies encontradas no estado, como a puma, macaco-prego, anta, furão, gambá, preá, capivaras, bugios, entre outros. O lobo-guará (*Chrysocyon brachyurus*), que atualmente está praticamente extinto, tem a possibilidade de ser encontrado na região dos Campos de Cima da Serra, gosta de viver em locais de campo, como capões de mato para abrigo (BOND-BUCKUP, 2010).

3.1.8 Flora

Este item também foi baseado em Bond-Buckup (2010), temos como principal espécie a *Araucária angustifolia* (componente com maior destaque da região), que forma a pinha, tendo o pinhão como semente, de grande importância para manutenção alimentar da fauna, além de muito apreciado na culinária regional, sendo uma ótima fonte nutritiva. Atualmente se encontra na lista das espécies da flora brasileira ameaçadas de extinção.

Podemos classificar as plantas em 4 grupos: briófitas, pteridófitas, angiospermas e gimnospermas. Na região vemos o predomínio das angiospermas (presença do fruto envolvendo a semente), permitindo mencionar vários exemplos, como a Amarilis (*Hippeastrum breviflorum*), que possui flores vistosas; A Marcela (*Achyrocline satureioides*), possui flores amareladas e tem a tradição de ser colhida na Sexta-feira Santa, data religiosa cristã que relembra a crucificação de Jesus; O arbusto *Baccharis uncinella*, sendo endêmico da região; A flor Brinco-de-princesa (*Fuchsia regia*), uma bela flor selecionada como flor símbolo do estado gaúcho; Não podemos deixar de citar também o Capim-caninha (*Andropogon lateralis*), sendo a espécie mais abundante na região, considerada boa para o pastejo dos animais e o Capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), constituindo um dos principais componentes das pastagens naturais, bem palatável para o gado, entre diversas outras espécies (BOND-BUCKUP, 2010).

Segundo Bond-Buckup (2010), as gimnospermas (plantas que formam sementes nuas) aparecem em menor quantidade, tendo como exemplo a araucária e o pinheiro bravo

(*Podocarpus lambertii*), sendo uma árvore de menor porte que se encontra próximo as araucárias.

Ainda de acordo com a autora, as briófitas (não são observados sementes, flores ou frutos, além de não possuírem vasos condutores de seiva), em que sua ocorrência vai indicar solos que contém muita matéria orgânica, como representante temos o musgo *Sphagnum*, que forma tapetes verdes próximo a banhados, sendo característico das turfeiras.

Com relação as pteridófitas (não produzem flores, sementes ou frutos, porém possuem vasos condutores de seiva), temos alguns exemplos como o Xaxim (*Dicksonia sellowiana*), que devido a comum exploração de seu caule para utilização em projetos de jardins e fabricação de vasos, também passou a fazer parte da lista de espécies vegetais ameaçadas no país, sendo sua extração proibida atualmente. Também integra esse grupo a Samambaia-das-taperas (*Pteridium aquilinum*), que pode se mostrar tóxica caso ingerida pelo gado (BOND-BUCKUP, 2010).

3.1.9 O *terroir*

De acordo com Tonietto (2007), o conceito de *terroir*, palavra francesa que diz respeito a influência do ambiente físico e humano na produção de um alimento, está ligada a certos produtos, principalmente vinhos e queijos.

Todo alimento é produzido em um determinado local, mas devemos dar a devida importância a geografia dos Campos de Cima da Serra, suas características físicas únicas, sendo o clima, vegetação, solo, umidade, que corroboram para um diferencial organoléptico desse produto, demonstrando a ligação desses elementos físicos com as características do queijo serrano (FREITAS, 2015).

Krone e Menasche (2009) apontam que de nada adianta o meio natural sem as técnicas de produção, sendo esse conceito mais amplo e englobando a atuação do ser humano na elaboração dos produtos, incluindo assim a influência do contexto cultural e social. Podemos ver um saber-fazer tradicional, que passa através das gerações de produtores, enraizado na história e na cultura, com técnicas artesanais de produção desse queijo.

3.2 A história do Queijo Artesanal Serrano

3.2.1 A ocupação dos Campos de Cima da Serra

De acordo com Wagner *et al* (2018), inicialmente, a região dos Campos de Cima da Serra era ocupada por indígenas, que viviam em grupo e tinham a caça e coleta como base de sua alimentação. Silva (2009) aborda que na tentativa de aumentar seu domínio sobre esse território, originalmente ocupado por indígenas, a coroa espanhola através da fundação de povoados, introduziu padres jesuítas na região, fundando as reduções jesuíticas, a partir de 1626. Os padres jesuítas realizavam um processo civilizatório e de catequização desses índios, convertendo-os a religião cristã. Nesse período, tinham a alimentação baseada no cultivo agrícola e foi quando se deu a introdução do gado na região, com a carne bovina utilizada para alimentação, sem fins comerciais.

Numa busca por escravos indígenas, deu-se início a uma série de expedições por parte de bandeirantes paulistas. Atuavam na captura de escravos, destruição de quilombos, realizavam o mapeamento de territórios e buscavam riquezas minerais, além de aprisionarem indígenas, sendo considerados bens materiais que deveriam ser conquistados a força, para sua posterior utilização como força de trabalho. Vários ataques foram realizados contra o povoado das missões jesuíticas e numa tentativa de resistência aos ataques, índios e jesuítas enfrentaram bandeirantes em um combate armado, causando muitas mortes e o fim do primeiro período das reduções jesuíticas, com a evacuação do território (SILVA, 2009).

Numa segunda fase das missões jesuíticas, quando são recriadas em 1682, com a fundação dos Sete Povos das Missões. De forma diferente, essas novas missões tinham como objetivo a criação do gado, buscando como finalidade a comercialização do couro (RIBEIRO, 2009).

A disputa territorial entre Portugal e Espanha, culmina em 1750, com a assinatura do Tratado de Madri, Portugal passa a dominar esse território onde estavam localizadas as missões, ordenando a saída de indígenas e padres jesuítas da região. Esse fato contribuiu para originar o conflito conhecido como a Guerra Guaranítica, onde os índios missionários lutaram contra portugueses e espanhóis, resultando num grande massacre indígena e o fim das reduções. Por consequência, o gado que era criado nessas missões, passou a ficar solto, criando-se e reproduzindo-se de forma selvagem (NASCIMENTO, 2013).

Krone (2006) aponta que o principal aspecto da ocupação portuguesa no Rio Grande do Sul foi a doação de terras (sesmarias), na busca pela posse desse território. As sesmarias consistiam em grandes áreas de terras, distribuídas a alguns donatários, principalmente em retribuição a serviços militares prestados em nome da Coroa, que deveria ser destinada a produção, dando início a ideia de propriedade de terras e visando estimular o comércio português. De acordo com Azevedo (2013), esse sistema foi suspenso somente quando houve a necessidade da regularização e demarcação de terras, devido a irregularidades e desordem no sistema antigo, a partir da Lei de Terras, com o surgimento de documentos regulamentando a posse das terras.

Vemos surgir a figura dos agregados, eram famílias que não possuíam terras próprias, então os fazendeiros com grandes propriedades de terra permitiam que os mesmos morassem na propriedade, auxiliando na mão de obra, nas lidas diárias, como uma relação de troca. Morava na propriedade e a mão de obra era a forma de pagamento, sendo que agregado e proprietário mantinham um importante vínculo de amizade (KRONE, MENASCHE, 2007).

Com a imigração açoriana, surge um novo sistema com pequenas propriedades, diferente do que se via no sistema de sesmarias, vemos um impulsionamento da atividade agrícola e a pecuária ocupando o centro da atividade econômica, visto as terras se mostrarem pouco agricultáveis. Na criação do gado, buscava-se o aproveitamento de tudo: carne, couro, graxa e inclusive do leite, sendo utilizado para produzir queijo e assim manter uma maior conservação, devido à alta perecibilidade (KRONE, 2006).

3.2.2 A figura do gado

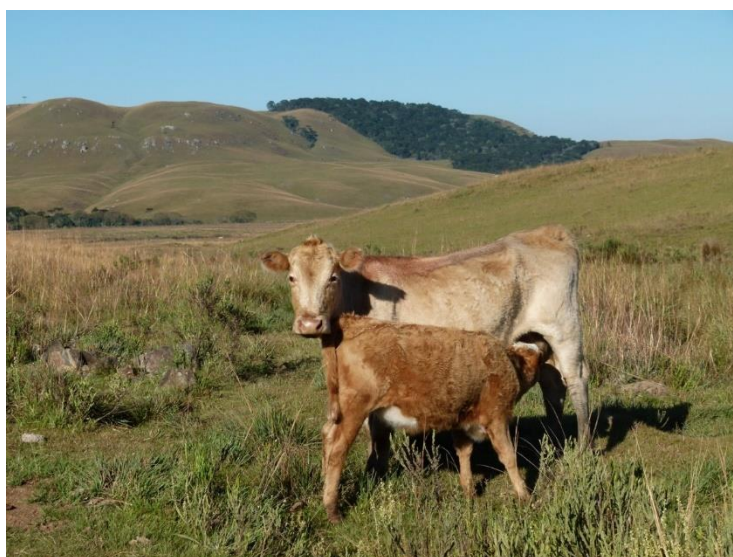
De acordo com Silva (2009), a presença das matas de araucária, como vemos na Figura 3, juntamente com as características do terreno da atual região dos Campos de Cima da Serra, com grande disponibilidade de campo nativo, mostrou-se como um ambiente propício para o desenvolvimento da pecuária na região. Através das missões jesuíticas, o gado foi introduzido e difundido e com o fim dessas reduções, o gado passou a se reproduzir livremente nos campos.

Com o gado criado solto, de forma selvagem, passaram a haver atividades de caça do mesmo, sendo que os animais eram abatidos para aproveitamento da graxa, do sebo e do couro, sendo a carne utilizada apenas para autoconsumo. Por volta de 1682, com os padres jesuítas tentando retornar ao estado, estabeleceram locais onde se pudesse esconder esse gado, para

evitar os roubos. Esse local era a Vacaria dos Pinhais, atualmente a região dos Campos de Cima da Serra (SILVA, 2009).

Ao final da Guerra Guaranítica, com o grande massacre do povo indígena e a evacuação da região, novamente o gado ficou livre na Vacaria dos Pinhais. O gado muito presente foi um atrativo para o desenvolvimento de estâncias e fazendas, dando início ao processo de povoamento da região. Quando se iniciou o processo de povoamento, com o início das propriedades de terra, acredita-se que o queijo caseiro já fazia parte do cotidiano das fazendas, o leite das vacas passou a ser ordenhado, processo que se mostrou importante para o “amansamento” do gado, criando uma relação de maior proximidade entre as famílias e os animais. Muitas das práticas da lida de manejo diário com o gado, utilizadas naquele tempo, são mantidas até hoje pelos pecuaristas familiares (KRONE, 2009).

Figura 3 — A figura do gado.



Fonte: Fernando Kluwe Dias

3.2.3 A terra do Tropeirismo

Silva (2009) aborda que numa época em que não haviam meios de transporte eficientes (quando ainda não haviam rodovias e ferrovias), o Tropeirismo mostrou-se como uma importante atividade de transporte, devido a necessidade de se adquirir mantimentos de outras regiões do país.

De início, eram conduzidas tropas de mulas, sendo elas próprias a mercadoria de troca, porém, com o início do desenvolvimento das propriedades de terra, passou a ser realizado o

transporte de cargas, afim de suprir as necessidades de mercadorias de regiões distantes, com as mulas passando a portar arreios, tendo São Paulo como um dos principais destinos, além de Minas Gerais (SILVA, 2009).

A permuta de mantimentos era realizada através do escambo, da troca de mercadorias sem o envolvimento de moedas. A região dos Campos de Cima da Serra esteve presente na rota dos tropeiros, sendo essa atividade de grande importância para integração econômica do Rio Grande do Sul com o restante do território brasileiro, além de proporcionar o desenvolvimento de muitas estradas e cidades. Mais do que uma herança que permaneceu no passado, o Tropeirismo tem um real significado para essa comunidade, compondo a construção de uma identidade cultural (SILVA, 2009).

A principal atividade da região consistia na pecuária, principalmente devido as terras pouco agricultáveis. Com o gado presente na região, buscando-se o aproveitamento do leite que era produzido, passou-se a realizar a produção de queijo, afim de uma maior conservação desse leite, principalmente devido as longas distâncias pelas quais os tropeiros atravessavam de uma região até outra. Além disso, para uma maior durabilidade, eram produzidos queijos grandes, com cerca de cinco quilos, sendo envoltos por sebo (gordura animal), sendo uma técnica antiga de conservar alimentos, evitando o contato com o ar e seu apodrecimento, além do uso da pimenta, no intuito de desidratar o alimento, diminuindo sua atividade de água, sendo mais lento o processo de decomposição, mantendo sua conservação por cerca de um ano (KRONE, 2009).

Trocava-se os produtos que haviam na região, principalmente o queijo, além do charque e do pinhão, por produtos que não eram produzidos aqui, como por exemplo, arroz, feijão, milho, farinha de mandioca, entre outros (KRONE, 2009).

3.2.4 Na atualidade

O Queijo Serrano continua sendo uma importante fonte de renda para muitas das famílias produtoras da região, vendido principalmente para consumidores locais.

Segundo dados de 2020 do Conselho Regional de Desenvolvimento (COREDE) Campos de Cima da Serra, a região conta com uma população total de 104.622 habitantes, sendo que 78% da população está na zona urbana e 22% nas áreas rurais. (FEE, 2020)

Os municípios de Caxias do Sul e Vacaria polarizam a região, sendo os mais populosos, com 288,8 habitantes/km² e 31,6 habitantes/km², respectivamente, segundo dados de 2020 da Fundação de Economia e Estatística (FEE). No restante dos municípios que compõe a região,

a densidade populacional mostra-se mais baixa, chegando a 2,6 habitantes/km² em Muitos Capões. (FEE, 2020)

Segundo dados do COREDE Campos de Cima da Serra (2015), no que se refere ao valor que cada setor da economia acresce ao valor final de tudo que foi produzido na região (Valor Adicionado Bruto), o setor de Serviços corresponde a 55,6%, a Agropecuária a 29% e a Indústria a 15,4%, apresentando um perfil da região mais voltado a agropecuária e com menor participação dos outros setores, em relação à média do estado.

A pecuária conta com 536.285 mil cabeças de gado, na soma dos municípios que compõe a região, segundo dados do Censo Agropecuário de 2017, do IBGE. A pecuária de corte está concentrada na região dos Campos de Cima da Serra, sendo que a produção do queijo serrano é realizada para aproveitar o leite do rebanho. (IBGE, 2017)

“Os municípios gaúchos que possuem a produção mais relevante de Queijo Serrano são Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes”. Sendo que nos municípios citados, são produzidas cerca de 700 toneladas por ano do tradicional Queijo Serrano. (DA CRUZ, 2012)

A alimentação do gado continua sendo baseada no campo nativo, geralmente em propriedades pequenas, que utilizam de mão de obra familiar, da esposa, filhos, primos e parentes em geral. De acordo com Krone (2009):

Em relação a estrutura agrária da região, cabe destacar que propriedades consideradas de grandes extensões para os padrões locais (com mais de 1.000 hectares), não representam mais que 2% das propriedades da região, sendo que propriedades com até 500 hectares, em que predomina a pecuária familiar, representam mais de 94% das propriedades rurais nos Campos de Cima da Serra.

3.3 Queijo Artesanal Serrano: Saberes e fazeres

3.3.1 A pecuária familiar

Atualmente, os produtores de Queijo Serrano são definidos como pecuaristas familiares, o que diz muito sobre a gestão da propriedade. É baseada numa produção extensiva, sempre respeitando o meio ambiente em que se insere, onde o gado é deixado livre no campo nativo, sem a utilização de grandes meios tecnológicos, sendo uma das características produzir para o autoconsumo da família e também para comercialização (AMBROSINI, 2007).

A mão de obra sendo predominantemente familiar, onde ao longo das gerações os filhos sucedem os pais na continuidade da produção tradicional na propriedade, sendo que desde muito cedo são integrados nessa produção. Wagner *et al* (2018) aponta ser essa tradição ser herdada de avós, bisavós ou outros antepassados moradores da região, envolvendo desde cedo as crianças a aprenderem sobre o processo, sendo mantida a receita praticamente sem alterações, desde seu princípio.

A definição de Pecuarista Familiar é recente, através da Lei Estadual nº 13.515, de 13 de setembro de 2010 (RIO GRANDE DO SUL, 2010), que foi regulamentada pelo Decreto nº 48.316, de 31 de agosto de 2011 (RIO GRANDE DO SUL, 2011), ficou definido que são considerados pecuaristas familiares os produtores que tenham a cria ou recria dos animais (bovinos, ovinos, bubalinos ou ovinos) como atividade predominante, com a finalidade de corte; Utilizem da mão de obra familiar, com mão de obra contratado por no máximo 120 dias ao ano; Detenham a posse de estabelecimento rural com área total inferior a 300 hectares, tendo residência no local ou nas proximidades e que 70% de sua renda seja provinda da atividade pecuária. Na região, a pecuária de corte é complementada pela produção do Queijo Serrano, sendo de grande importância para o sustento econômico das famílias.

Porém, como abordado por Krone (2009), além de uma definição de um produtor de alimentos, os pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra têm sua tradição produtiva baseada em valores e significados culturais.

3.3.2 O processo de produção

A produção desse queijo se dá através de técnicas artesanais tradicionais, sendo realizada em pequena escala, com o saber-fazer, a receita, sendo passada através das gerações de famílias produtoras, há cerca de dois séculos.

Como dito por Krone (2009, p. 8-9), “com uma tradição secular, a receita de fabricação do Queijo Serrano foi sendo passada de geração a geração e o *saber-fazer* foi se perpetuando ao longo do tempo, sem sofrer grandes modificações”.

Krone e Menasche (2007) apontam que o trabalho de produção já se inicia na tarde do dia anterior, quando as vacas devem ser separadas dos terneiros, esse costume permite que as vacas desenvolvam o hábito de buscar os terneiros pela manhã, ficando próximas ao local de ordenha e que o terneiro se torne mais independente, buscando seu próprio alimento.

No início do dia, antes da família se ocupar com a atividade de ordenha dos animais, é preparado um café preto forte, chamado de “gole”, para dar início as atividades do dia.

Ainda segundo os mesmos autores, logo cedo, em torno de cinco horas da manhã, é realizada a ordenha das vacas, sendo que esse processo de ordenha geralmente é realizado de forma manual. Tanto no processo de ordenha manual, quanto nos processos que utilizam a ordenhadeira mecânica, a higiene mostra-se como um ponto essencial para obtenção de um leite de qualidade, sendo importante a higiene do ordenhador, dos materiais utilizados e ainda do úbere dos animais.

As vacas de corte utilizadas para a produção do leite, que vai dar origem ao queijo, apresentam certa rusticidade, adaptação ao meio e ao clima da região, que pode ser rigoroso no inverno. Esses animais não são especializados na produção de leite, o que acaba por gerar uma menor quantidade produzida por dia, quando comparado com vacas especializadas na produção leiteira, porém, o leite que produzem é definido pelos produtores como “forte”, com um maior teor de gordura, fator importante para produção do Queijo Serrano (CRUZ, 2012).

O leite utilizado é cru (não pasteurizado), mostrando-se importante certos cuidados com a sanidade do rebanho, de acordo com o Certificado de Registro de Indicação Geográfica dos Campos de Cima da Serra, a sanidade deve ser atestada pelo Médico Veterinário, além da adoção de boas práticas de manejo pelos produtores, a identificação individual dos animais e aplicação de vacinas e outras medidas sanitárias estabelecidas na legislação (BRASIL, 2020).

Com abordado por Cruz (2012), enquanto é realizada a ordenha, que conta com o auxílio de toda a família, é um costume o consumo do “camargo”, que consiste em um café forte com açúcar, onde será adicionado o leite diretamente do úbere da vaca.

De forma tradicional, a mulher vai se dedicar a produzir o queijo, como vemos na Figura 4, e as tarefas domésticas da casa, enquanto o restante dos membros da família fica com as tarefas do campo, na lida com os animais (KRONE, 2009).

Figura 4 — A produção do Queijo Artesanal Serrano.



Fonte: Fernando Kluwe Dias

Após realizada a ordenha, o leite coletado passa pelo processo de filtragem, para retirada das impurezas, e após será acondicionado em barris, sendo que deve ser utilizado para fabricar o queijo em no máximo 2 horas. O coalho industrial é adicionado ao leite, para que ocorra o processo de coagulação do mesmo. Krone (2009) E Cruz (2012) apontam que é nesse período de espera da coagulação do leite, que a família se reúne para realização da refeição da manhã, o “café com mistura”, que vai incluir pães, bolos, além de outros alimentos que podem ter sobrado da janta na noite anterior, como polenta e carnes.

Após a coagulação, a coalhada é quebrada e espremida para retirada do soro, será então enformada e prensada mecanicamente por 24 horas. Depois de retirada a prensa, o queijo deve ser maturado. A maturação é realizada pelo tempo necessário para garantir a inocuidade e as transformações que desenvolvem as características sensoriais típicas desse queijo, sendo de sessenta dias, podendo ser inferior, mediante comprovação laboratorial de que está dentro dos parâmetros, de acordo com o Decreto nº 54.119, de 24 de agosto de 2018 (RIO GRANDE DO SUL, 2018), que regulamenta a Lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016 (RIO GRANDE DO SUL, 2016). De acordo com Melo *et al* (2013), através de algumas transformações microbiológicas, bioquímicas e físicas, esse processo de maturação visa, além da eliminação ou diminuição dos micro-organismos patogênicos que podem estar presentes, a determinação de características próprias do alimento.

Quanto a salga, pode ser realizada no momento da filtragem do leite ou ainda através de salmoura na massa, podendo haver diversificação nesse processo (KRONE, 2009).

Visto este ser um processo artesanal, é evidenciado distintos sistemas de produção do mesmo alimento, cada produtor vai ter sua forma de produção, advinda de receitas familiares,

através de uma diversidade de saberes, proporcionando variação na cor, textura e sabor (CRUZ, SCHNEIDER, 2010). Como apresentado na Figura 5, são aceitos formatos do queijo redondos, quadrados ou retangulares, com olhaduras pequenas ou sem, em cor amarelada, com crosta lisa e sem trincas, sendo esse um queijo de sabor marcante, de acordo com o Certificado de Registro de Indicação Geográfica dos Campos de Cima da Serra de 2020 (BRASIL, 2020).

Figura 5 — Queijo Artesanal Serrano.



Fonte: Fernando Kluwe Dias

3.3.3 O queijo de final de semana

“O Domingo ocupa um lugar único e central na cultura cristã devido à sua significação teológica, que o mesmo adquiriu a partir da ressurreição de Jesus Cristo” (PEREIRA, 2014, p. 10). Podemos evidenciar a ligação dos produtores dos Campos de Cima da Serra com a religiosidade, observando que, em tempos mais antigos, comumente os domingos eram reservados para o descanso, sendo a produção de queijo considerada pecado nesse dia.

Baseando a pesquisa desse item no trabalho de Krone (2009), vemos que, conforme evoluiu essa tradição, passou-se a identificar que, como os terneiros não eram apartados das mães, sem ter muita noção de saciedade, acabavam por consumir leite em excesso, o que gerava casos de diarreia. Em animais muito novos, casos de diarreia severos poderiam evoluir para quadros de desidratação, podendo levar a morte desse bezerro.

Os agregados eram trabalhadores livres, em que os proprietários de terra providenciavam casa para sua moradia, pequenas áreas de terra para cultivo e criação de animais, moravam e trabalhavam na fazenda. Inicialmente, muitos dos produtores tinham seu interesse focado na

pecuária de corte, “há evidências de que, no passado, apenas agregados e famílias que não conseguiam sobreviver da produção e comercialização de gado de corte é que faziam queijo” (CRUZ, 2012), permitindo com que os agregados se beneficiassem dessa produção. Cruz aponta que em casos onde o produtor se dedicava a produção de queijo, somente o queijo produzido aos domingos era usado como forma de pagamento aos agregados, num tempo em que não haviam leis trabalhistas.

Nos dias atuais, a produção de queijo passou a ser realizada aos domingos, ficando reconhecida na região, sendo que, em muitas propriedades, o valor do queijo produzido aos domingos fica como renda da mulher. Tradicionalmente, sendo a pecuária considerada uma atividade predominantemente masculina, embora na maioria das propriedades o queijo seja produzido pela mulher, o homem fica como responsável financeiro da família, realizando a venda comercial do queijo e a mulher fica como sua dependente financeira. O queijo produzido aos domingos recebe uma marcação diferente, sendo sua renda destinada a mulher (KRONE, MENASCHE, 2007).

Como abordado por Pereira (2014), o Domingo visto como dia do descanso perdeu sua centralidade, devido principalmente a condições econômicas, gerando uma mudança social, como no caso de trabalhos que não podem ser interrompidos, exigindo dedicação também aos domingos.

Entretanto, em forma de consenso, a Sexta-Feira Santa é um dia que não se produz o queijo, sendo considerado imoral, tradição que se mantém até os dias atuais. Pode-se realizar algumas tarefas essenciais para manutenção das famílias, a ordenha pode ser realizada normalmente para consumo. Somente pode ser produzido o queijo quando há bezerros jovens na propriedade. Quando produzido, esse queijo não possui o destino usual de comércio, mas é utilizado para presentear, mantendo boas relações de troca entre vizinhos ou amigos (KRONE, 2009).

3.3.4 A importância da terra e a sucessão familiar

Em sua pesquisa sobre os pecuaristas familiares da Serra do Sudeste no estado do Rio Grande do Sul, Azevedo (2013) relata que muitos tem uma visão sobre a representação da terra não apenas como uma fonte de produtividade, mas sim como um elemento sagrado, sendo o cuidado e a preservação indispensáveis, com o conhecimento que aplicam passado através de gerações anteriores, de acordo com valores culturais.

Dá mesma forma, Cruz (2012) relata sobre os produtores de Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, sobre o fato de estarem presentes no meio rural, lidando com a terra ser algo essencial e indispensável, apresentando gosto pela atividade e grande preocupação com a terra.

Através de uma tradição, as propriedades onde o queijo serrano é produzido são passíveis de sucessão familiar, onde os pais são os responsáveis pela administração da propriedade, até que por questões geralmente relacionadas a idade, não apresentem mais condições de realizar a atividade. Então os filhos assumem esse papel, que depois será repassado para seus filhos, e assim continuamente (CRUZ, 2012).

Diferente do que foi abordado por Matte *et al* (2015), onde na região da Campanha do Rio Grande do Sul, se evidencia a falta de interesse dos jovens em permanecer no meio rural, principalmente devido à realização de um trabalho considerado penoso, embora gostem do campo, não mostram interesse em permanecer no campo, podendo gerar uma ausência de sucessores das propriedades rurais e um conseqüente esvaziamento populacional do meio rural. Foi notado por Cruz (2012), na região dos Campos de Cima da Serra, o surgimento de um desejo de filhos e netos de permanecerem vivendo no campo, dando seguimento a produção da família. Essa questão pode estar ligada ao surgimento de novas tecnologias na área rural, como a internet, por exemplo, gerando certa proximidade do meio rural com o meio urbano.

3.3.5 Manejo com os animais e questões higiênico-sanitárias

Como mencionado por Ambrosini e Filippi (2008), ao analisar a motivação dos produtores da região dos Campos de Cima da Serra ligada a criação de bovinos, destaca-se como sendo considerado um modo de vida, motivado pela satisfação pessoal e tradição familiar, com as lidas campeiras e o contato com os animais.

Baseando esse item nas pesquisas de Cruz (2012), a relação entre os produtores e seu rebanho merece destaque, podendo ser evidenciado diversos cuidados com os animais. De forma tradicional, os produtores conhecem as características de cada vaca do rebanho, sendo que cada uma delas possui um nome, essa proximidade com o rebanho é possível devido a característica de cada produtor possuir um número reduzido de bovinos. Outro manejo está relacionado aos produtores que realizam a ordenha de forma manual, apresentando um cuidado com a saúde dos tetos, quanto ao aparecimento de rachaduras ou nódulos.

Em relação aos terneiros, tanto machos quanto fêmeas, permanecem junto a mãe, até atingirem cerca de seis meses de idade ou mais, quando já estão maduros. Há preocupações em

relação ao bem estar do terneiro e a quantidade de leite ingerida, sendo que, quando bem novos, alguns produtores deixam de realizar a ordenha em um dos tetos da mãe, mantendo maior quantidade disponível de leite para as mamadas do bezerro e, quando maiores, podem mamar o resto do leite após a realização da ordenha. Quando pronto, o novilho que foi bem alimentado e adquiriu um peso adequado, é vendido, sendo uma fonte de renda para o produtor (CRUZ, 2012).

Tradicionalmente, além do terneiro se beneficiar da criação junto da mãe, os produtores realizam a técnica do “apojo”, como apresentado na figura 6. Sabe-se que a ejeção do leite é propiciada por um reflexo neuro-hormonal, que se inicia pela sucção do bezerro no úbere da mãe. Para obtenção do leite para consumo humano, passou-se a realizar formas de ordenha, em substituição a sucção do bezerro, o que pode gerar lactações mais curtas e uma menor produção de leite. A técnica de “apojo” consiste em manter o bezerro junto da vaca no momento da ordenha, se mostrando bem eficiente para estimular a ejeção do leite de forma mais eficiente, podendo ser salientado também como vantagem uma maior produção de leite e a redução da ocorrência de mastite, já que o bezerro vai mamar após a ordenha, não deixando resíduos de leite nos tetos (COMBELLAS, TESORERO, 2003).

Figura 6 — Prática do apoio.



Fonte: Fernando Kluwe Dias

Essa prática acaba por fazer com que muitos produtores não realizem as técnicas de pré-dipping (desinfecção dos tetos antes da ordenha) e pós-dipping (desinfecção pós ordenha que previne contaminações através do canal do teto, que permanece aberto algumas horas após a ordenha), indicadas por técnicos da região e presente em manuais de boas práticas de ordenha,

para uma melhor qualidade do leite. Porém, não há evidências de que realizar o apoio caracterize riscos, podendo também ser uma forma de limpeza dos tetos, visto que os produtores permitem que o bezerro mame os primeiros jatos do leite, sendo que a saliva do bezerro pode ser considerada como agente antisséptico (CRUZ, 2012).

Ainda de acordo com Cruz (2012), quando falamos sobre práticas de higiene relacionadas a ordenha, além do cuidado com a saúde dos tetos, as vacas tem suas caudas amarradas, evitando assim que haja contaminação pelo contato. Ademais, a mulher realiza o apoio, enquanto o marido inicia a ordenha, havendo uma divisão de tarefas, quem realiza a ordenha mantém as mãos higienizadas, mantendo-se estritamente a essa atividade.

3.3.6 As pessoas e a cultura local

De acordo com Wagner *et al* (2018), das muitas tradições que compõe a região dos Campos de Cima da Serra e mostram a ligação especial das pessoas com esses costumes, o que permite que muitos dos produtores participem de concursos, festividades e encontros religiosos é a forma como lidam com o rebanho bovino. Utilizando os animais que não são de aptidão leiteira, e que permanecem junto com seus terneiros, o que acaba por conferir certa liberdade ao produtor, que pode deixar de realizar a ordenha por um dia, permitindo que o terneiro fique mamando junto com a mãe, para participar de celebrações da comunidade, sem que isso prejudique as vacas, não deixando o úbere repleto.

Uma marca importante da região é a presença relevante da religiosidade, tendo como um dos símbolos a Festa do Divino Espírito Santo, realizada em Criciúva, distrito de Caxias do Sul. É realizada uma missa, seguida por um jantar e após um baile, sendo uma celebração tradicional, promovida há mais de 120 anos. Há cerca de 30 anos atrás, iniciou-se a prática de produzir um grande queijo de cerca de 50 quilos, na paróquia onde realiza-se a missa, utilizando o leite doado pelos produtores locais e que é sorteado através de uma rifa, afim de arrecadar fundos para a paróquia local (WAGNER *et al.*, 2018).

Uma outra tradição são os torneios de tiro de laço, que se mostram frequentes na região, sendo uma competição a cavalo, onde o laçador deve capturar um bovino que tenta fugir. Surgiu no município de Esmeralda, em 1950, sendo hoje uma das mais tradicionais provas campeiras, levando diversos moradores para assistir (WAGNER *et al.*, 2018). Segundo Krone (2009), o Rodeio Internacional de Vacaria conta com as tradicionais provas campeiras, sendo apreciado por participantes de todo o Brasil.

As festas temáticas apresentam importante implicação cultural, que além de promoverem o turismo, também permitem diversão e qualidade de vida aos moradores locais. Em São Francisco de Paula, desde 1961, é realizada a Festa do Pinhão, sendo a Araucária uma árvore que simboliza a região e o pinhão sua semente. Mais recentemente, essa festa passou a contar com shows, bailes e apresentações artísticas, além um pavilhão de comercialização de produtos, estando o artesanato e o Queijo Serrano presentes, sendo que não há custos para comerciantes locais. Em paralelo, ocorre a Mostra de Gastronomia Serrana, com diversos pratos típicos da região (NEGRINE, 2010).

Ademais, a prefeitura de Bom Jesus, em parceria com a Emater-RS, realiza desde 2005, a Festa da Gila (ingrediente usado na preparação de pratos doces e salgados, que faz parte do cotidiano das famílias) e do Queijo Serrano, evento que busca a valorização cultural e comercial desses produtos típicos. Além de shows e apresentações artísticas, conta também com oficinas de gastronomia para o público, afim de apresentar as possibilidades culinárias desses produtos (PALUDO, 2015).

De acordo com Ceolin, Silva e Ambrosini (2020), visando a promoção e valorização do Queijo Serrano, desde 2012, ocorre o Concurso Municipal do Autêntico Queijo Artesanal Serrano, organizado pela Emater-RS. Nesse concurso os produtores se inscrevem e tem seus queijos avaliados por julgamento técnico, sendo que os vencedores recebem troféus.

3.3.7 Culinária típica

De acordo com Zaneti (2012), os chefs de cozinha podem ter um importante papel na valorização de produtos locais, auxiliando os pequenos produtores a desenvolver uma maior conexão com o mercado. Em contrapartida a produtos industrializados, produzidos em grande escala e que acabam por se tornar mais baratos, mostra-se importante a valorização da produção artesanal, que respeita o meio ambiente e os indivíduos que estão envolvidos em sua produção. Essa valorização do ingrediente local também acaba permitindo que as regiões se beneficiem pelo turismo voltado para a gastronomia, com o deslocamento de visitantes motivados pelo interesse de conhecer os elementos culinários da região.

Com produtos tradicionais disponíveis na região dos Campos de Cima da Serra, como o pinhão, a gila, o charque e o queijo serrano, foram desenvolvidos vários pratos que compõe a cultura local e valorizam a relação das pessoas com o território. Por exemplo, temos o famoso e muito apreciado entrevero gaúcho, que tradicionalmente mistura carne bovina e suína com o

pinhão, muito presente na região. Na gastronomia, o queijo serrano se destaca por agregar valor aos pratos, sendo um ingrediente muito saboroso. Algumas receitas são muito apreciadas, como exemplo temos trutas acompanhadas com o queijo serrano, queijo serrano empanado, matambre enrolado recheado com queijo serrano, mini quiche de queijo serrano, entre outros (WAGNER *et al.*, 2018).

Percebe-se, no decorrer deste capítulo, que o modo de vida desses pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra que, embora tenha sua atividade principal na criação de bovinos destinados ao corte, tem a produção do Queijo Artesanal Serrano imbricado em sua rotina, na rotina diária da propriedade, na rotina das festas temáticas e celebrações da comunidade e ainda na rotina religiosa. O modo de lidar com o gado está atrelado a produção do queijo, de forma que podemos afirmar, pelos diversos estudos realizados até o momento, que o modo de fazer o Queijo Serrano é um patrimônio cultural imaterial dessas famílias que habitam esse território específico.

4 PATRIMÔNIO IMATERIAL

4.1 Histórico

Quando falamos sobre políticas públicas relacionadas a cultura, inicialmente, nos anos 30, a cultura, saúde e educação estavam inseridos no Ministério da Educação e Saúde Pública (CORÁ, 2011). Segundo Rezende *et al* (2015), nessa época se definiu uma política de preservação do patrimônio cultural do país, sendo a primeira denominação do órgão federal de proteção ao patrimônio cultural brasileiro, culminando na criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN). Esse serviço tinha como objetivo promover o tombamento, conservação, enriquecimento e o conhecimento do patrimônio histórico e artístico nacional.

Em 1946, houve modificações na estrutura organizacional, com a mudança da instituição para Diretoria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (DPHAN), que seguiu fazendo parte do Ministério da Educação e Saúde Pública. A estrutura passou a ser dividida em Tombamentos, Conservação e Restauração. A divisão de Tombamentos contava com a seção de Arte, responsável pelo inventário de monumentos, obras de arquitetura, esculturas e arte de valor histórico e artístico, seguido da seção de História, com enfoque no inventário de textos de valor histórico ou artístico. Já a divisão relacionada a Conservação e Restauração, contava com a seção de Projetos, responsável pelo estudo de monumentos e obras que deveriam ser reparados ou restaurados e a seção de Obras, que realizava a fiscalização dessas restaurações (CAVALCANTI, FONSECA, 2008).

A partir de 1953, vemos a separação dos ministérios, com interesse em uma maior autonomia para a área da saúde, surge o Ministério da Saúde e o Ministério da Educação e Cultura. Somente em 1985, o Ministério da Educação passou a gerir ações referentes apenas a área educacional e temos a criação do Ministério da Cultura (CORÁ, 2011).

Segundo informações do IPHAN (2016), a designação atual da instituição brasileira de preservação do patrimônio cultural, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), surge em 1970, em substituição ao DPHAN. Atualmente vinculado ao Ministério da Cultura, porém, com autonomia técnica, administrativa e financeira, com representações em todos os estados brasileiros.

Segundo informações do IPHAE, no estado do Rio Grande do Sul, em 1954, foi criada a Divisão de Cultura do Estado, que determinava a defesa do patrimônio voltado a arquitetura

em conjunto com estudos relacionados ao folclore. Junto a essa divisão, foi criada em 1964, a Diretoria do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado do Rio Grande do Sul (que após passou a se chamar Coordenadoria do Patrimônio Histórico e Artístico), com foco na política de preservação dos bens patrimoniais e culturais. (RIO GRANDE DO SUL, 1964)

Ainda segundo informações do IPHAE, a partir da década de 80, com o surgimento de maiores preocupações relacionados a preservação da memória do estado, houve o tombamento de alguns imóveis, considerando valores históricos e arquitetônicos, recebendo proteção legal.

Em 1990, vemos a criação da Secretaria de Estado da Cultura, e com ela o surgimento do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico do Estado (IPHAE), que atua em diversas ações de tombamento, além de realizar parecerias junto aos municípios e ações de proteção do patrimônio cultural.

4.2 Definindo o patrimônio imaterial

Segundo Cavalcanti e Fonseca (2008), a noção de patrimônio cultural nos remete a representação da identidade, cultura e história de um povo. O tombamento é o instrumento legal utilizado para proteção de bens materiais, tendo como objetivo preservar e impedir sua destruição ou descaracterização, através de legislação específica, seja a proteção de um edifício, uma obra de arte ou ainda de um livro, entre outros. Como exemplo, temos as ruínas de São Miguel das Missões, no Rio Grande do Sul, sendo considerado um patrimônio cultural desde 1983.

Com a ampliação do conceito de patrimônio cultural, através da Constituição Federal de 1988, passa a se reconhecer a existência de bens culturais de natureza imaterial, sendo a ação, a memória dos diferentes grupos da sociedade brasileira, incluindo formas de expressão e modos de criar, fazer e viver (BRASIL, 1988). Com base nessa constituição, em 2000 surge o Decreto 3.551, instituindo o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, sendo uma nova forma de proteção legal, diferente do tombamento (BRASIL, 2000).

Para o devido registro, ele deve ser feito em um dos livros criados: Livro de Registro dos Saberes (conhecimentos e modos de fazer), Livro de Registro das Celebrações (rituais e festas), Livro de Registro das Formas de Expressão (manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas) e Livro de Registro dos Lugares (mercados, feiras, santuários e praças),

sendo que podem ser abertos outros livros, caso existam bens que não se enquadrem nos já existentes, de acordo com o Decreto nº 3551, de 4 de agosto de 2000 (BRASIL, 2000).

Portanto, o conceito de patrimônio cultural imaterial mostra-se amplo, podendo ser entendido como tudo que faz parte da identidade de uma comunidade, que permanece passando de geração para geração, sendo manifestações culturais, saberes coletivos, música, culinária, festividades, de acordo com a Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011:

O conjunto das manifestações, práticas e conhecimentos técnicos que têm como fontes a sabedoria, a prática, a memória e o imaginário das pessoas, transmitidos a gerações presentes e futuras pela tradição e pela identidade cultural vivenciados no cotidiano das comunidades (BRASIL, 2011).

4.3 O Queijo Artesanal Serrano como patrimônio imaterial

A crescente industrialização e padronização dos alimentos vem desencadeando mudanças no comportamento alimentar da sociedade em geral e embora tenha trazido um aumento de eficiência e praticidade (alimentos congelados, pré-cozidos, processados), também é responsável pelo distanciamento da população em relação ao alimento, sua origem e quais ingredientes o compõe (CRUZ, 2012).

Ainda de acordo com Cruz (2012), em contrapartida, vemos ressurgir a valorização de alimentos artesanais, na procura por uma alimentação onde se busca conhecer os ingredientes e a origem do que é consumido, muitas pessoas optam por fazer suas compras diretamente de pequenos produtores, produtores familiares, contribuindo também para a preservação de recursos naturais e da biodiversidade. Muitas vezes esses produtores tem seu mercado consumidor baseado no município onde produzem, sendo a falta de visibilidade, de conhecimento dos consumidores um grande empecilho para as vendas. O produtor quer vender e o consumidor quer comprar e por vezes falta essa “ponte” de comunicação.

Com a ideia de proteger a cultura do queijo serrano, além de aumentar sua visibilidade por parte dos consumidores, passou-se a perceber a necessidade de se registrar esse patrimônio imaterial, na tentativa de manter viva essa tradição local e a identidade dessa comunidade dos Campos de Cima da Serra.

Em março de 2020, o Queijo Artesanal Serrano foi o primeiro queijo do Brasil a receber uma Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem, determinando um vínculo de qualidade atribuído essencialmente a região produtora, garantindo a especificidade da região,

diferenciando-a de outras regiões produtoras, conferindo um diferencial de mercado em função das características de seu local de origem (KRONE, MENASCHE, 2010).

Além disso, segundo informações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2021), em setembro de 2021 foi concedido o primeiro Selo Arte do Queijo Serrano. Esse selo garante que o produto é artesanal, produzido através da mão de obra familiar e que considera o saber fazer tradicional. Queijarias legalizadas, como vemos na Figura 7, que atendem aos requisitos da legislação atual, podem adquirir esse selo, que permite a comercialização para outros estados, de acordo Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 (BRASIL, 2018).

Atualmente busca-se seu registro no Livro de Registro dos Saberes, junto ao IPHAE. Há uma vasta possibilidade de registros como patrimônio cultural imaterial, sendo os alimentos um deles, aqueles que detêm continuidade histórica, possuem relevância para a memória nacional e fazem parte das referências culturais de grupos formadores da sociedade brasileira.

O Queijo Artesanal Serrano se enquadra como um patrimônio gastronômico, de imigração portuguesa, manifestando-se como um modo de fazer, buscando-se a preservação e valorização da forma de produção artesanal desse produto (IPHAE, 2021).

Como antecedente, vemos que em 2008 foi registrado no livro dos Saberes o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, através do IPHAN. São queijos artesanais de leite cru, com um tradicional modo de fazer e mão de obra predominantemente familiar, realizada em pequena escala (IPHAN, 2014).

Figura 7 — O Queijo Artesanal Serrano legalizado.



Fonte: Fernando Kluwe Dias

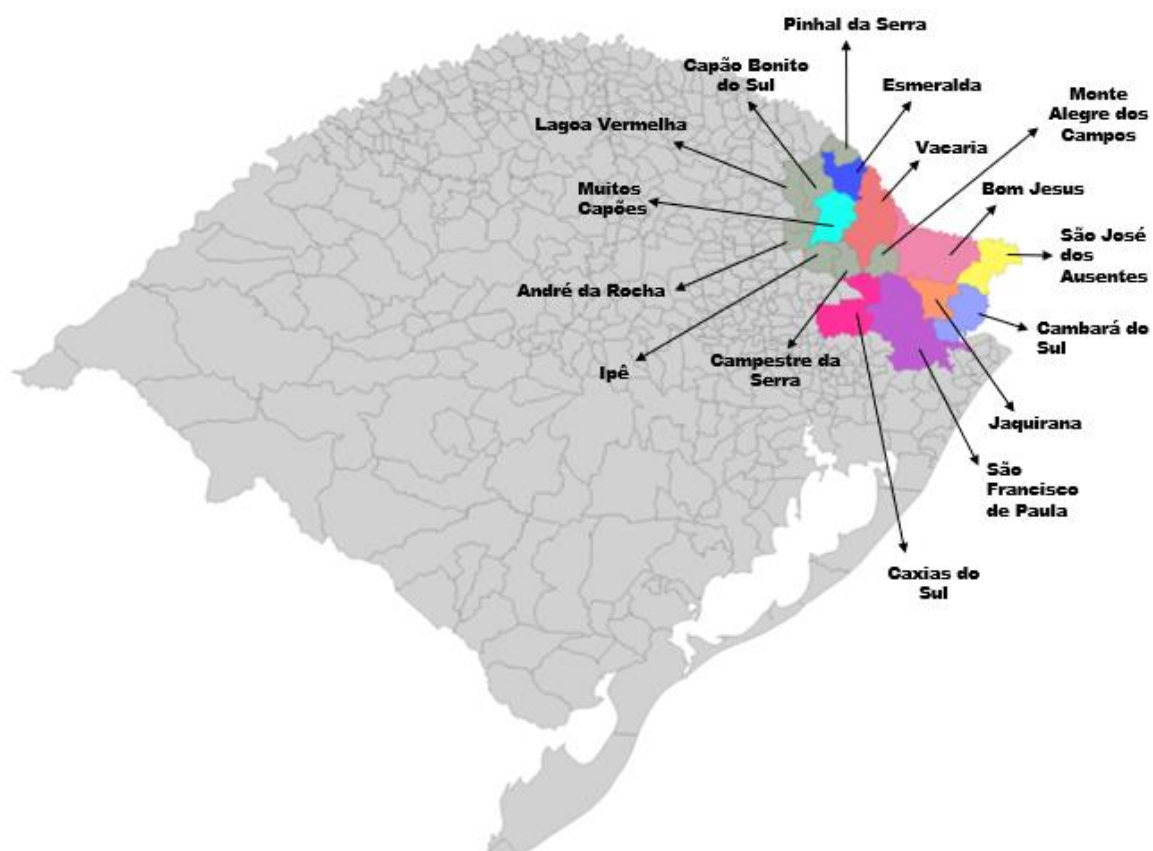
5 LOCALIDADES INVENTARIADAS

5.1 Mapas

5.1.1 Delimitação da área geográfica

O Apêndice A permite identificar os municípios do estado do Rio Grande do Sul, com destaque para Bom Jesus, Caxias do Sul, Cambará do Sul, Esmeralda, Jaquirana, Muitos Capões, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes e Vacaria, municípios estes que fazem parte dos Campos de Cima da Serra e enviaram as fichas de mapeamento em tempo hábil para realização do presente trabalho. Na figura 8 pode ser identificado os municípios do Rio Grande do Sul, com destaque para os 16 municípios que compõe os Campos de Cima da Serra.

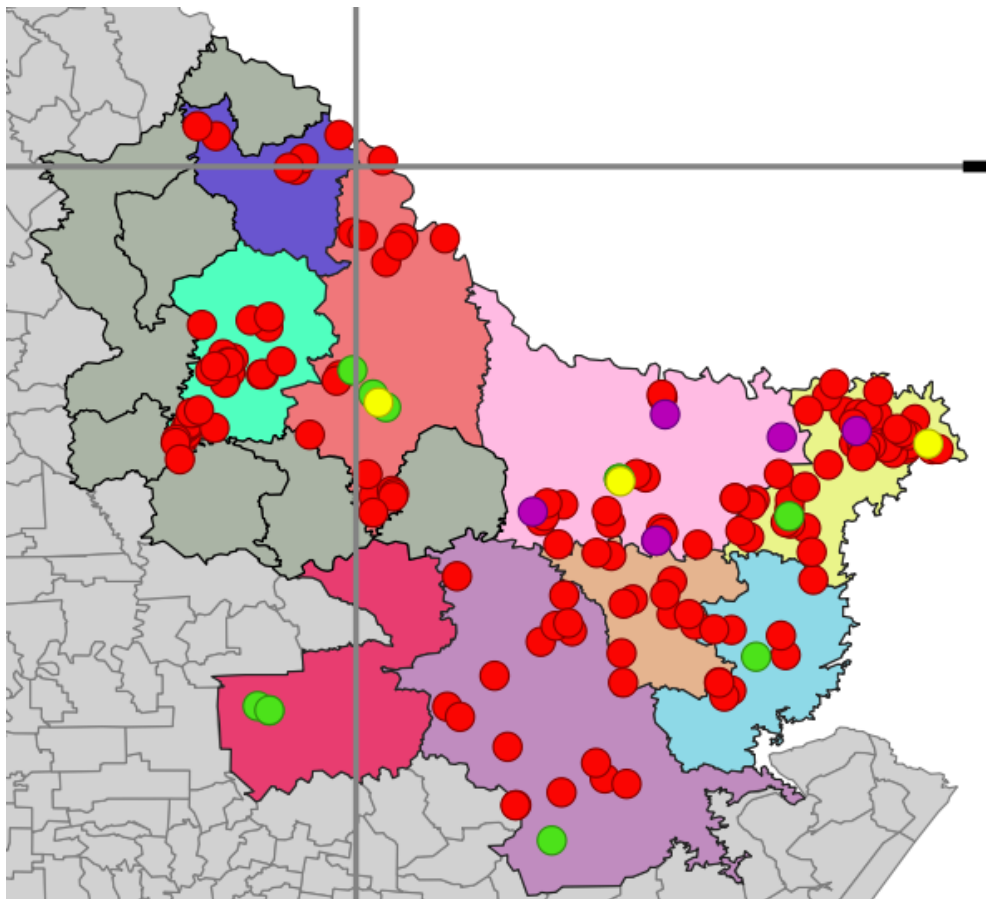
Figura 8 – Os municípios do Rio Grande do Sul com destaque para região dos Campos de Cima da Serra



Fonte: a própria autora

5.2 A região de Campos de Cima da Serra

Figura 9 — A região de Campos de Cima da Serra



Fonte: A própria autora

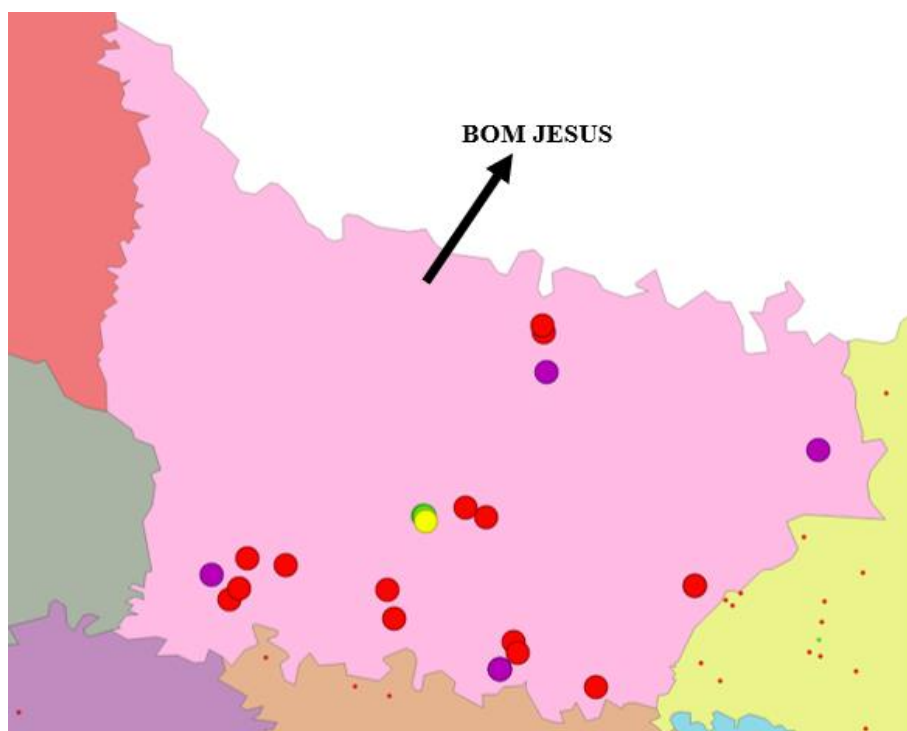
Aqui podemos identificar os 16 municípios que compõe a localização geográfica dos Campos de Cima da Serra. Na cor cinza escuro vemos Campestre da Serra, Ipê, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. Em colorido, Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Caxias do Sul, Jaquirana, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Cambará do Sul e Esmeralda. Os pontos de coordenadas geográficas foram categorizados em produtores, produtores e comerciantes, comerciantes e historiadores.

5.3 Os municípios

5.3.1 Bom Jesus

O município de Bom Jesus, segundo dados do último censo de 2010 do IBGE, conta com uma população de 11.519 pessoas e uma densidade demográfica de 4,39 hab/km². Foram localizados 16 produtores, 5 produtores e comerciantes, 3 comerciantes e 1 historiador no município. (IBGE, 2017)

Figura 10 — Município de Bom Jesus

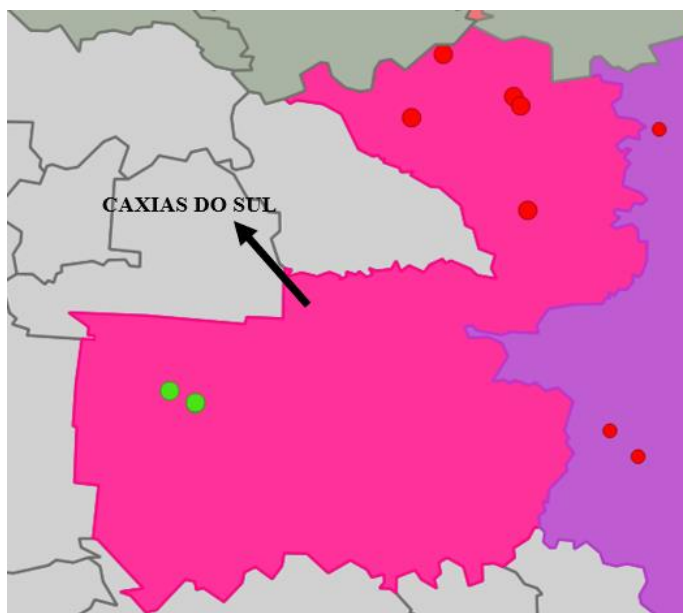


Fonte: A própria autora

5.3.2 Caxias do Sul

O município de Caxias do Sul, com uma população de 435.564 pessoas e uma densidade demográfica de 264,89 hab/km², sendo bem mais elevado do que no restante dos municípios que compõe a região (IBGE, 2017). Foram localizados 5 produtores e 3 comerciantes no município.

Figura 11 — Município de Caxias do Sul

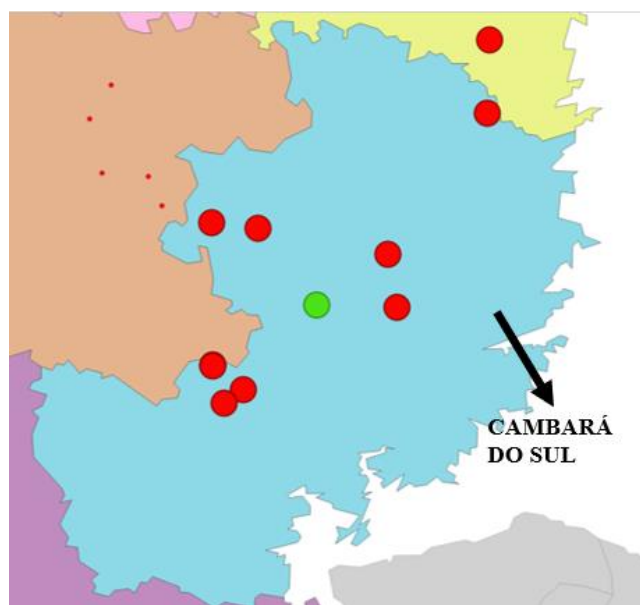


Fonte: A própria autora

5.3.3 Cambará do Sul

O município de Cambará do Sul possui uma população de 6.542 pessoas e uma densidade demográfica de 5,41 hab/km² (IBGE, 2017), sendo localizados 10 produtores e 1 comerciante no município.

Figura 12 — Município de Cambará do Sul

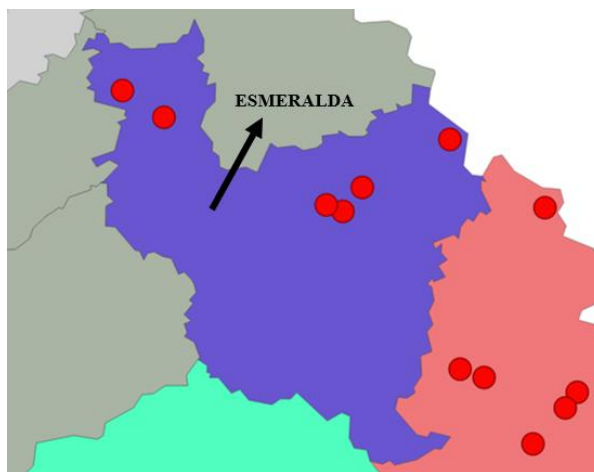


Fonte: A própria autora

5.3.4 Esmeralda

O município de Esmeralda tem uma população de 3.168 pessoas e uma densidade demográfica de 3,82 hab/km² (IBGE, 2017), sendo localizados 6 produtores na cidade.

Figura 13 — Município de Esmeralda

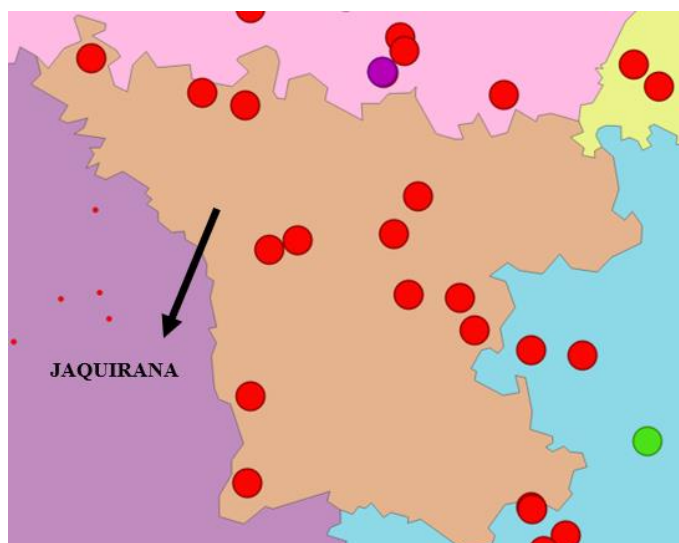


Fonte: A própria autora

5.3.5 Jaquirana

O município de Jaquirana apresenta uma população de 4.177 pessoas e uma densidade demográfica de 4,60 hab/km². (IBGE, 2017). Foram localizados 12 produtores no município.

Figura 14 — Município de Jaquirana

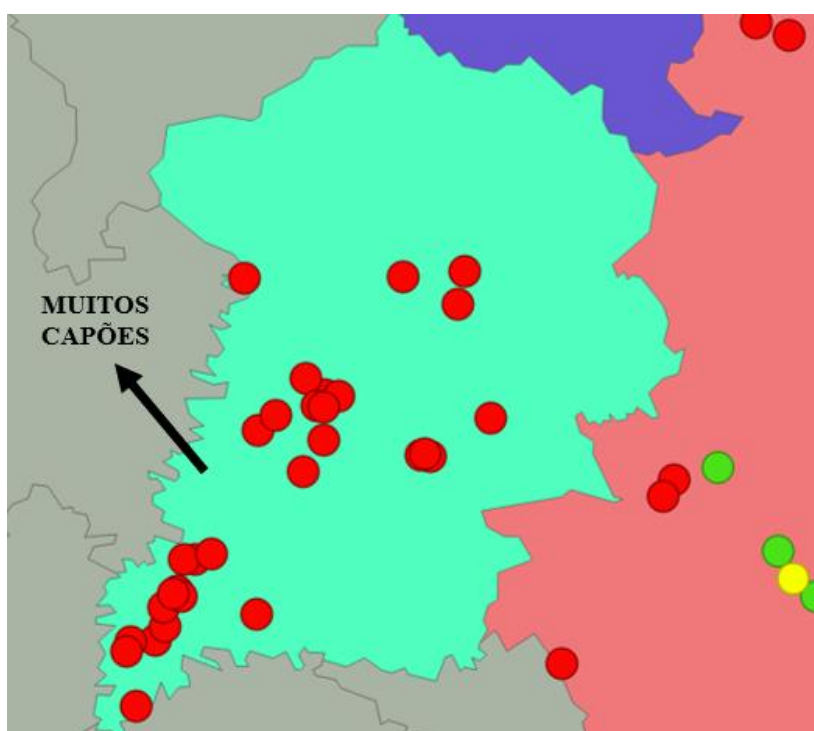


Fonte: A própria autora

5.3.6 Muitos Capões

Com uma população de 2.988 pessoas e uma densidade demográfica de 2,49 hab/km², sendo o município da região que apresenta a menor população relativa (IBGE, 2017). Apesar de uma baixa densidade demográfica, foram localizados 30 produtores no município e houve o caso de um produtor que não teve as coordenadas exatas enviadas, necessitando de correção.

Figura 15 — Município de Muitos Capões

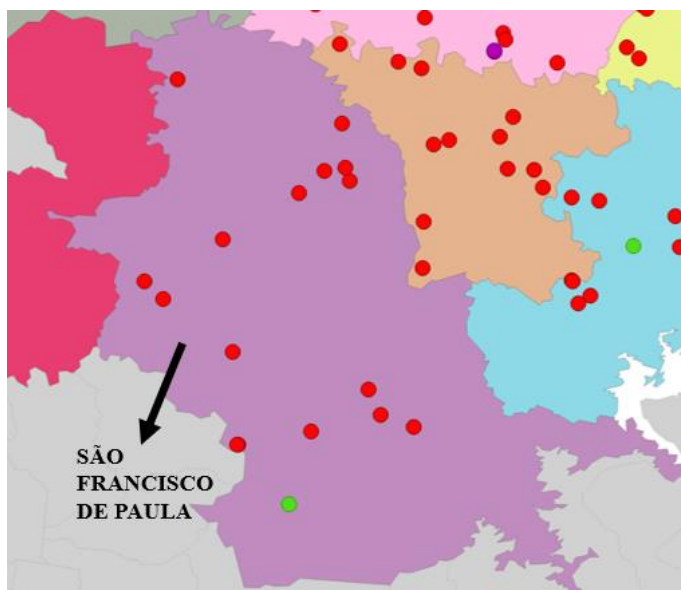


Fonte: A própria autora

5.3.7 São Francisco de Paula

O município conta com uma população de 20.537 pessoas e uma densidade demográfica de 6,27 hab/km² (IBGE, 2017). Foram localizados geograficamente 16 produtores e 1 comerciante na cidade.

Figura 16 — Município de São Francisco de Paula



Fonte: A própria autora

5.3.8 São José dos Ausentes

Com uma população de 3.559 pessoas e uma densidade demográfica de 2,80 hab/km², (IBGE, 2017) estando acima apenas do município de Muitos Capões. Foram localizados no município 48 produtores, 1 produtor e comerciante, 1 comerciante e 1 historiador.

Figura 17 — Município de São José dos Ausentes

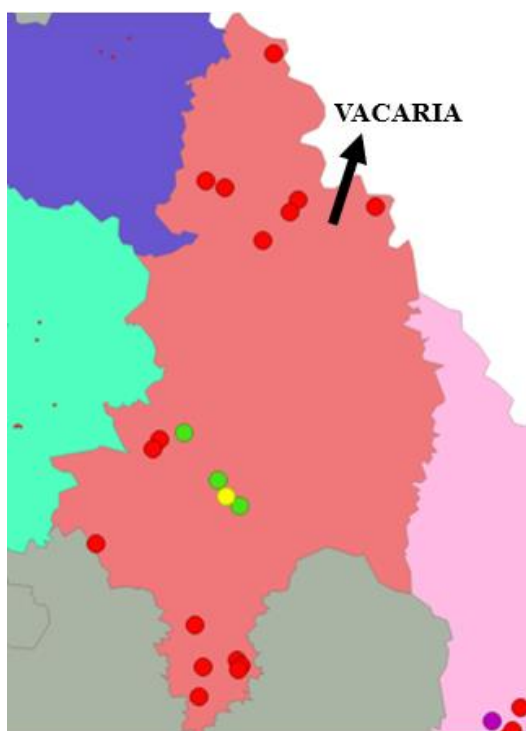


Fonte: A própria autora

5.3.9 Vacaria

O município é formado por uma população de 61.342 pessoas e contém uma densidade demográfica de 28,87 hab/km² (IBGE, 2017), estando abaixo apenas de Caxias do Sul, na região. Foram identificados 16 produtores, 3 comerciantes e 1 historiador.

Figura 18 — Município de Vacaria

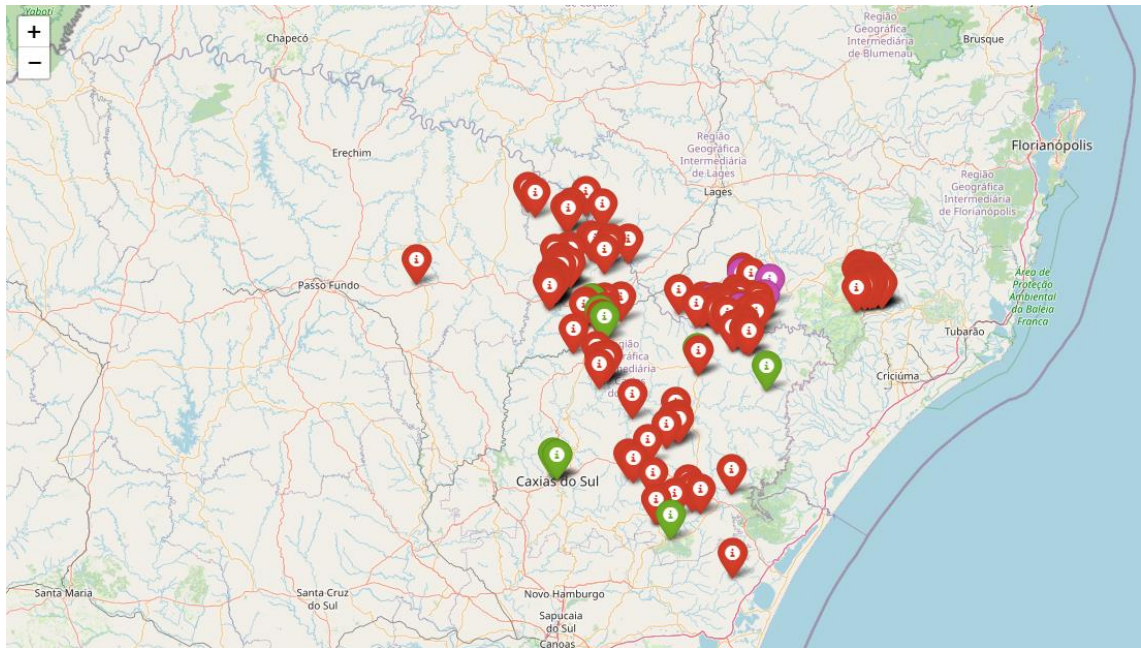


Fonte: A própria autora

5.4 Mapa interativo

A partir das informações contidas nas fichas de mapeamento de cada município, além do mapa apresentado, foi originado um mapa interativo, onde, ao clicar sobre um ponto do mapa, é possível observar as informações do produtor, comerciante ou historiador que se localiza na posição em questão. Os pontos também foram categorizados por cores em produtores (vermelho), produtores e comerciantes (roxo), comerciantes (verde) e historiadores (amarelo).

Figura 19 — Mapa Interativo da região



Fonte: A própria autora

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento do presente trabalho possibilitou inicialmente uma revisão de tópicos importantes sobre o Queijo Artesanal Serrano, tornando possível compreender a relação desse bem cultural com seu território, a história desde o início da ocupação, que percorreu determinados caminhos culminando nessa tradição mantida até os dias atuais, além de viabilizar o entendimento do modo de vida dos produtores do Queijo Serrano, diante de um legado que segue através das gerações. Dada a importância do assunto, em aspectos econômicos, sociais e culturais, pode-se perceber a necessidade de valorização deste bem cultural, dessa produção artesanal e dos aspectos e características do modo de vida de quem o produz. Seguidamente, esses produtores são obrigados a manter sua produção informalmente, muitas vezes por não se encaixarem no atual padrão convencional ditado pela legislação, não sendo levado em consideração a tradição envolvendo a técnica utilizada, que compreende medidas de higiene e cuidados na produção e garante uma importante diversidade de sabores. Ademais, mostra-se importante também no sentido de preservação do meio ambiente, sendo uma produção menos danosa a natureza, mantendo pastagens naturais, em contrapartida a monocultivos agrícolas.

Outra questão está centrada no fato de que muitos produtores tem sua fonte de renda baseada na produção desse queijo singular, sendo uma questão importante para a valorização do meio rural em que estão inseridos, que muitas vezes se encontra desvalido, sendo importante a busca por uma redução da desigualdade social encontrada, em que o padrão de produção de alimentos está centralizado nas grandes indústrias.

Através da concepção de patrimônio imaterial, onde constam conhecimentos e técnicas que são transmitidas de geração em geração e propiciam um sentimento de identidade a comunidade, contribuindo para a diversidade cultural, se insere o Queijo Artesanal Serrano, na busca por seu registro no Livro dos Saberes, sendo de grande importância esse registro, tendo em vista sua preservação, reconhecimento e valorização, afim de contribuir para manter viva essa tradição e favorecer melhorias na condição de vida de seus detentores.

A relevância deste trabalho está centrada na importância de dar continuidade do processo de registro do modo de fazer o Queijo Serrano junto ao IPHAE, que iniciou com a execução da Fase 1 aqui descrita e que irá se complementar com a execução das demais fases, a fim de finalmente se obter a patrimonialização do Modo de Fazer o Queijo Artesanal Serrano.

REFERÊNCIAS

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema agroalimentar do queijo serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra-RS**. 2007. 194 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)-Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

AMBROSINI, Larissa Bueno; FILIPPI, E. E. Sistema agroalimentar do queijo serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares no sul do Brasil. *In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL*, 4, 2008. **Anais...** Mar del Plata, Argentina, 2008.

AZEVEDO, Letícia Fátima de. **Saberes e práticas tradicionais: uma análise do modo de apropriação da natureza pelos pecuaristas familiares da Serra do Sudeste/RS**. 2013. 169 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural)-Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2013.

BOND-BUCKUP, Georgina (org). **Biodiversidade dos Campos da Serra**. Porto Alegre: Libretos, 2010. 196 p.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm. Acesso em 25 set. 2021.

BRASIL. **Decreto n. 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em 25 set. 2021.

BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Ministério da Economia. **Certificado de Registro de Indicação Geográfica BR 412017000006-3, de 17 de junho de 2020**. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/certificados-de-ig/assinado_certificado_br412017000006-3_campos-de-cima-da-serra.pdf. Acesso em 12 out. 2021.

BRASIL. **Lei n. 13.678, de 17 de janeiro de 2011**. Disponível em: <http://www.iphae.rs.gov.br/Main.php?do=LegislacaoAc&Clr=1>. Acesso em 12 out. 2021.

BRASIL. **Lei n. 13.680, de 14 de junho de 2018**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13680.htm. Acesso em 21 out. 2021.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio Imaterial no Brasil**. Brasília: Unesco/Educarte, 2008. 199 p.

CEOLIN, Lilian Varini; SILVA, Leonardo Alvim Beroldt da; AMBROSINI, Larissa Bueno. 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.

COMBELLAS, Jorge; TESORERO, Merbis. Cow-calf relationship during milking and its effects on milk yield and calf live weight gain. **Livestock Research for Rural Development**, vol. 15, n. 3, mar. 2003.

CORÁ, Maria Almelia Jundurian. **Do material ao imaterial: patrimônios culturais do Brasil**. 2011. 334 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais)-Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011.

CÓRDOVA, Ulisses de Arruda; SCHLICKMANN, Andréia de F. de M. B. F.; PINTO, Cassiano Eduardo. A contribuição do queijo artesanal serrano para o desenvolvimento regional e preservação dos campos de altitude do sul do Brasil. **Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 4, n. 2, p. 103-114, jul./dez. 2014.

COREDE CAMPOS DE CIMA DA SERRA. **Perfil socioeconômico - COREDE Campos de Cima da Serra**. 2015. Disponível em: <https://planejamento.rs.gov.br/upload/arquivos/201512/15134128-20151117100501perfis-regionais-2015-campos-de-cima-da-serra.pdf>. Acesso em 27 set. 2021.

CRUZ, Fabiana Thomé da.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 5, n.2, p. 22-38, 2010.

DA CRUZ, Fabiana Thomé. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra - RS**. 2012. 292 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural)-Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

ECHER, Regis *et al.* Usos da terra e ameaças para a conservação da biodiversidade no bioma pampa, Rio Grande do Sul. **Revista Thema**, vol. 2, n. 2, p. 4-13, 2015.

FEE. Fundação de Economia e Estatística. **Corede Campos de Cima da Serra**. 2020. Disponível em: <https://arquivofee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/coredes/detalhe/?corede=Campos+de+Cima+da+Serra>. Acesso em 30 out. 2021.

FREITAS, Cinthia Andruchak. Queijo com história e identidade. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 28, n. 1, mar./jul. 2015. p. 19-24.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Conheça cidades e estados do Brasil**. 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em 27 set. 2021.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa da Pecuária Municipal**. 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html?edicao=31709&t=resultados>. Acesso em 30 out. 2021.

IPHAE. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado. **Mapeamento de bens imateriais no RS:** patrimônio cultural imaterial municipal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, [s.n.], 2021.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **1970 a 2000:** surge o conceito mais abrangente de bem cultural. [S.l.], 5 mai. 2016. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/80anos/noticias/detalhes/3581/iphan-de-1970-a-2000-%E2%80%93-fase-%E2%80%9Cmodernista%E2%80%9D>. Acesso em 12 out. 2021.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Departamento de Patrimônio Imaterial. **Dossiê IPHAN 11 - Modo Artesanal de Fazer Queijo Minas.** 2014. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minis_web.pdf. Acesso em 11 out. 2021.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS):** práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano. 2009. 147 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)-Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

KRONE, Evander Eloí. **Práticas e saberes em movimento:** a história da produção artesanal do queijo serrano entre pecuaristas familiares no município de Bom Jesus (RS). 2006. 55 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial)-Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. A diversidade como elemento de diferenciação e de valorização de produtos artesanais: o caso do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra (RS). In: ENCONTRO ACADÊMICO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO, 2, 2009. **Anais...** Rio de Janeiro, 2009.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Agregados e mulheres, o "queijo de final de semana" e o valor do trabalho. **Raízes**, Campina Grande, vol. 29, n. 1 e 2, p. 113-119, jan./dez. 2007.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Identidade e cultura nos campos de cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. **Ateliê Geográfico**, vol. 4, n. 2, p. 61-85, 2010. DOI: <https://doi.org/10.5216/ag.v4i2.9908>.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos da Metodologia Científica.** São Paulo: Atlas, 2003. 311 p.

MATTE, Alessandra *et al.* Agricultura e pecuária familiar: (des)continuidade na reprodução social e na gestão dos negócios. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, v. 15, n. 1, p. 19-33, jan-abr/2019.

MELO, Fernanda Danielle *et al.* Avaliação da inocuidade e qualidade microbiológica do queijo artesanal serrano e sua relação com as variáveis físico químicas e o período de maturação. **Acta Scientiae Veterinariae**, Porto Alegre, v. 41, pub. 1.152, 10 out. 2013.

NASCIMENTO, Claudio Eduardo do. A Companhia de Jesus e a evangelização dos índios nos sete povos das missões. **Mimesis**, Bauru, v. 34, n. 2, p. 155-164, 2013.

NEGRINE, Airton da Silva. Festa do Pinhão de São Francisco de Paula/RS. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, vol. 2, n. 2, jul./dez. 2010.

PALUDO, Rejane. Gila e queijo serrano estarão em evidência em Bom Jesus. **ASCOM-EMATER/RS**, Caxias do Sul, 13 jul. 2015.

PEREIRA, António José Portela. **O Domingo**: do sentido do Dia do Senhor às exigências éticas e jurídicas do descanso dominical. 2014. 92 f. Dissertação (Mestrado em Teologia)-Faculdade de Teologia, Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal, 2014.

PINTO, Luiz Paulo *et al.* Mata Atlântica brasileira: os desafios para a conservação da biodiversidade de um hotspot. *In*: **ESSENCIAIS em Biologia da Conservação**. [s.l.: s.n.].

REZENDE, Maria Beatriz; GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia. Ministério da Cultura. *In*: **DICIONÁRIO IPHAN de Patrimônio Cultural**. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2015. (verbeta). ISBN 978-85-7334-279-6.

RIBEIRO, Claudio Marques. **Estudo do modo de vida dos pecuaristas familiares da região da campanha do Rio Grande do Sul**. 2009. 304 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural)-Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto n. 48.316, de 31 de agosto de 2011**. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rs/decreto-n-48316-2011-rio-grande-do-sul-regulamenta-o-programa-estadual-de-desenvolvimento-da-pecuaria-de-corte-familiar-pecfam-instituido-pela-lei-n-13515-de-13-de-setembro-de-2010-e-da-outras-providencias>. Acesso em 21 out. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto n. 54.199, de 24 de agosto de 2018**. Disponível em: <https://legisjet.com.br/conteudo/fiscal/decreto-n-54-1992018-regulamenta-a-lei-n-14-9732016-que-dispoe-sobre-a-producao-e-a-comercializacao-do-queijo-artesanal-serrano-no-estado-do-rio-grande-do-sul/>. Acesso em 21 out. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado. **Histórico**. Disponível em: <http://www.iphae.rs.gov.br/Main.php?do=HistoricoAc&item=25>. Acesso em 24 ago. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei n. 13.515, de 13 de setembro de 2010**. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/filerepository/replegis/arquivos/13.515.pdf>. Acesso em 21 out. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei n. 14.973, de 29 de dezembro de 2016**. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/filerepository/repLegis/arquivos/LEI%2014.973.pdf>. Acesso em 12 out. 2021.

SAMPAIO, A. C. F.; SAMPAIO, A de Ávila M. DATUM CÓRREGO ALEGRE: o estado da arte de sua existência ou não. **Revista Brasileira de Cartografia**, v. 67, p. 1705-1713, 11, 2015.

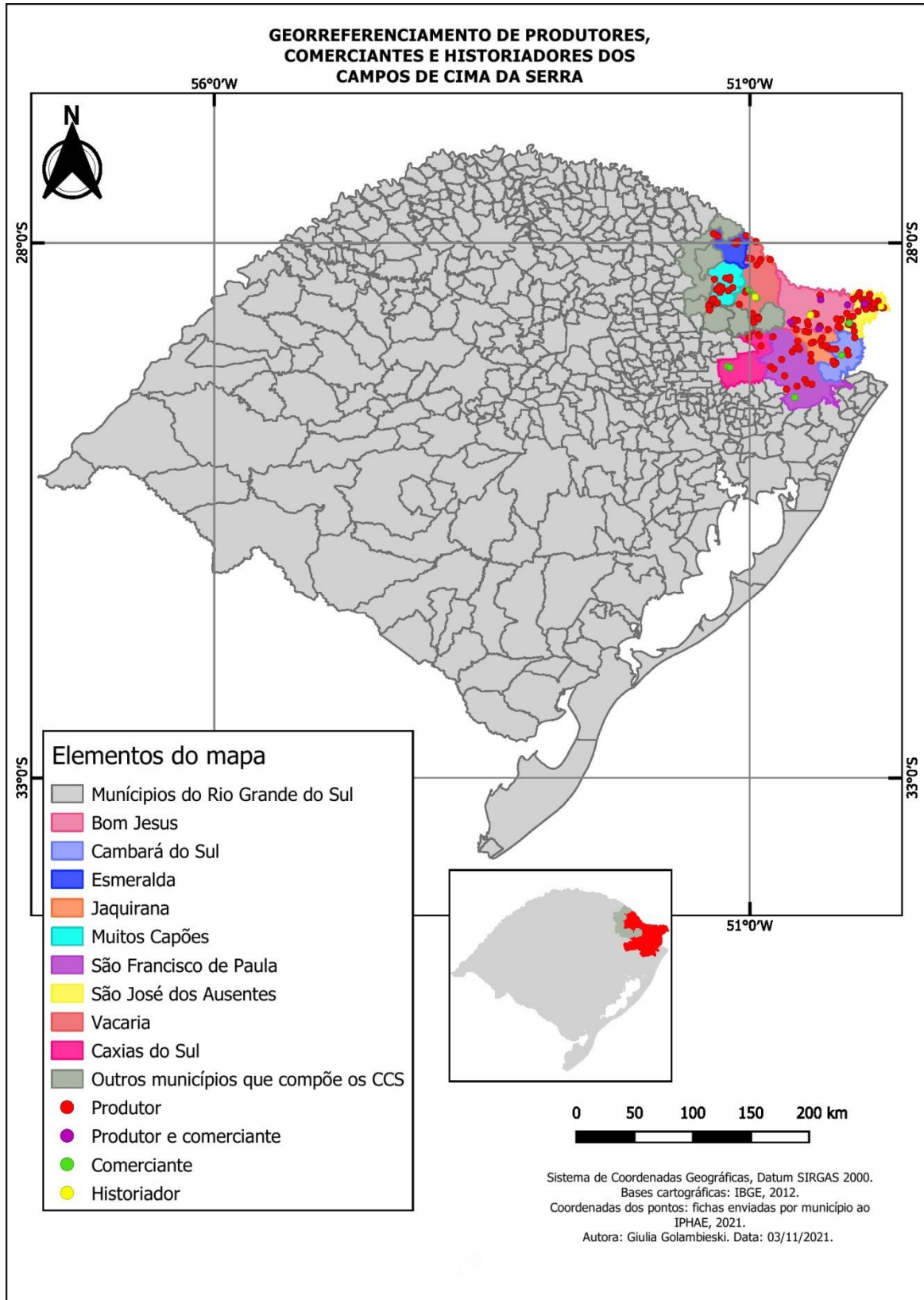
SILVA, Marcelo Dutra da. Bioma pampa, um sistema ameaçado. *In*: VII Congresso Latino Americano de Direito Florestal Ambiental, 7, 2009, **Anais...** Curitiba, ago. 2009.

TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é Terroir? **Bon Vivant**, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 08, abr. 2007. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/handle/doc/542312>. Acesso em 25 set. 2021.

WAGNER, S. A. *et al.* **Queijo artesanal serrano**: identidade cultural nos Campos de Cima da Serra. Porto Alegre: Alma da Palavra, 2018. 160 p.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. 2012. 183 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios)-Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

APÊNDICE A - Georreferenciamento de Produtores, Comerciantes e Historiadores dos Campos de Cima da Serra



ANEXO A - Ficha de Mapeamento de Bens Imateriais

Governo do Estado do Rio Grande do Sul

Secretaria da Cultura

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02

BENS IMATERIAIS

FICHA 1 - MAPEAMENTO

Ficha Nº

DENOMINAÇÃO DO BEM CULTURAL:

IDENTIFICAÇÃO DO SÍTIO

Denominações do Sítio (quais os nomes conhecidos da área onde se encontra disseminado o bem cultural?):

Listar os municípios onde ocorre o bem cultural:

Descrição e justificativa da localização da área inventariada (descrever as características geográficas da área inventariada, como relevo, clima, fauna, flora, etc. e qual a relação destas características com o modo de fazer):

Narrar a história do território onde se encontra disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais; econômicos; político-administrativos; demográficos; socioambientais; etc.

LOCALIDADES INVENTARIADAS

No quadro abaixo, listar quais as localidades serão inventariadas ao longo da pesquisa de campo:

Município(s):	Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):

LISTA DE CONTATOS PARA ENTREVISTA

Nome:	
Ocupação:	
Município:	
Localidade:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Listar os membros da equipe responsável pela realização do inventário apresentando um currículo resumido de cada um.

Supervisor responsável pelo inventário:

Pesquisadores:

Preenchido por: _____

Data: _____

ANEXO B - Ficha de Roteiro de Entrevista Queijeiro

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI – MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO FICHA BIBLIOGRÁFICA
DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: TÍTULO: AUTOR: ANO: 2008 LOCALIZAÇÃO (física ou digital): DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:
CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:
DESCRIÇÃO: RESUMO: PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA	
Áudio: _____	
Documento Oficial: _____	Tipo:
Filme : () Etnográfico () Histórico Ficcional () Outro _____	
Fotografia: () P/B () Colorida	Tipo de Suporte: () Analógico () Digital
Referência Bibliográfica: (X) Artigo Científico () Dissertação () Tese () Livro	
Transcrição: _____	
Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva	Revisão:

ANEXO C - Ficha Bibliográfica IPHAE

Governo do Estado do Rio Grande do Sul

Secretaria da Cultura

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02

BENS IMATERIAIS

MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Ficha Nº

ROTEIRO DE ENTREVISTA: QUEIJEIRA/QUEIJEIRO

IDENTIFICAÇÃO DA/DO QUEIJEIRA/QUEIJEIRO

Nome:

Data de nascimento:

Local de nascimento:

Desde quando mora na localidade:

Autoidentificação de gênero: () feminino () masculino

Autoidentificação étnico-racial: () amarela/o () branca/o () indígena () negra/o (preta ou parda)

Telefone:

E-mail:

LOCALIZAÇÃO

Município:

Localidade (vila, povoado, distrito, bairro, etc.):

Nome da fazenda:

Endereço da fazenda:

Coordenadas da fazenda:

RELAÇÃO DO ENTREVISTADO COM O BEM CULTURAL

Faça um relato sobre sua história pessoal e o trabalho como queijeiro:

Há quanto tempo faz queijo serrano?

Já foi queijeiro(a) em outra fazenda?

Mora na fazenda?

Por que faz queijo de forma artesanal?

Como era o seu envolvimento com a produção do queijo antigamente?

Como e onde aprendeu a fazer queijo serrano? Com quem aprendeu a fazer queijo?

Ensina ou ensinou alguém a fazer queijo serrano? Por quê?

Que significados o modo de fazer queijo artesanal serrano teve e tem para a sua família (econômico, social, cultural, religioso, lúdico, etc.)?

E a sociedade, valoriza esse modo de fazer?

Quais as características de um bom queijeiro?

MODO DE FAZER

Participa de algum grupo, cooperativa ou associação ligada à produção do queijo serrano? Por quê?

Em quais regiões e municípios ocorrem produção artesanal de queijo serrano?

O que considera essencial para se fazer o queijo?

Como é feito o queijo?

Inventou alguma técnica de produção?

Quais são os equipamentos utilizados? Inventou algum equipamento?

Quais as matérias-primas utilizadas na produção do queijo serrano (gado, coalho, pasto, etc.)? Como se obtêm essas matérias-primas?

Descreva os espaços onde ocorrem a produção (galpões, currais, etc.):

O que diferencia a produção do queijo serrano em relação aos outros tipos de queijo?

Quais pessoas participam da produção do queijo? O que cada uma dessas pessoas faz?

Qual a periodicidade da produção?

Quais os fatores que estimulam a produção?

Quais os fatores que desestimulam e ameaçam a produção?

Quem costuma consumir o queijo?

Como é feita a comercialização do queijo?

PAISAGEM NATURAL

Qual a relação entre o clima, o relevo, as plantas, os animais e o modo de fazer queijo artesanal serrano?

Qual o impacto deste modo de fazer na natureza?

Existe alguma ameaça à natureza que possa prejudicar o modo de fazer queijo artesanal serrano?

TRADIÇÕES OU MANIFESTAÇÕES CULTURAIS

Existem tradições ou manifestações culturais associadas ao modo de fazer queijo artesanal serrano?

Há comidas e bebidas tradicionais?

Há equipamentos e objetos tradicionais?

Há trajes e adereços tradicionais?

Há danças e músicas tradicionais?

Há festas, festivais e feiras?

Há rituais e orações tradicionais?

Há edificações (casas, prédios, salões, ginásios, entre outros espaços) importantes para a história do queijo serrano na sua região?

Há roteiros turísticos relacionados ao queijo serrano?

TRANSFORMAÇÕES DO BEM CULTURAL

Quando e onde o queijo artesanal serrano começou a ser feito aqui nessa localidade? Conhece histórias associadas a esse início?

Antigamente, se fazia queijo serrano de um modo diferente?

E hoje, o que mudou na maneira de fazer o queijo serrano (maneira de trabalhar, equipamentos, gado, pasto, galpão, etc.)? Por quê?

Na sua opinião, qual o significado do reconhecimento do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como patrimônio cultural? Esse reconhecimento é importante para a região?

FOTOGRAFIAS

Queijeira/o:

Paisagem:

Modo de fazer:

Utensílios e matérias-primas:

Outras:

DOCUMENTAÇÃO

Documentos localizados durante a entrevista referentes ao bem cultural (fotos antigas, material fonográfico, audiovisual, etc.):

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

Considerações e comentários dos entrevistadores sobre as informações levantadas:

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Entrevistador:	
Transcritor:	

Fotógrafo:	
Aúdio-visual	
Pesquisadores:	
Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Preenchido por: _____

Data: _____