

REPORTAGEM

Queijo com história e identidade

Na trajetória secular do queijo artesanal serrano, um novo capítulo está em construção. O produto está no caminho para obter a Indicação Geográfica e o registro como patrimônio cultural do Brasil, que o elevarão a um novo patamar

Ele já viajou no lombo de mulas, alimentou tropeiros, foi moeda de troca e faz parte da tradição, da alimentação e da renda das famílias da Serra Catarinense e dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul há mais de dois séculos. O queijo artesanal serrano revela na textura, no aroma e no sabor que é muito mais do que um produto – é um pedaço da história que reúne características únicas, como o “saber-fazer” que cruzou o Atlântico com os portugueses, o clima frio dos campos de araucárias e o leite das vacas de corte alimentadas com pastagem nativa. Graças a um projeto iniciado há cinco anos, em um futuro próximo ele passará por um *upgrade* em termos de reconhecimento, legalização e mercado, mas sem perder sua essência.

Essa história começou a ser escrita por volta de 1730, quando foi aberto o Caminho dos Conventos. O trajeto que ligava o Cone Sul da América à Província de São Paulo ficou conhecido, mais tarde, como Caminho das Tropas. É nesse período que se inicia o ciclo do tropeirismo, e a Serra Catarinense e os Campos de Cima da Serra tornam-se local de pouso. Ao mesmo tempo, famílias de açorianos chegam para se instalar na região.

Ulisses Córdova, pesquisador da Epagri/Estação Experimental de Lages, conta que a fabricação do queijo artesanal serrano provavelmente iniciou nessa época, junto com o surgimento das primeiras propriedades rurais na área. Açorianos e tropeiros paulistas de origem portuguesa aproveitaram a presença de rebanhos bovinos chucros e grandes áreas de pastagens naturais para se tornar fazendeiros. “Tanto os tropeiros quanto os açorianos já tinham conhecimento da fabricação de queijo, pois há relatos de que desde a Idade Média já se produzia o queijo da Serra da Estrela em Portugal. Além disso, em algumas ilhas do Arquipélago dos Açores ainda são produzidos queijos muito semelhantes”, conta.

O alimento era consumido pelas famílias serranas e também dava energia para os tropeiros suportarem as longas viagens. Nas bruacas carregadas por mulas, descia a serra para ser trocado por mercadorias, como açúcar,



Foto: Nilson Takethe/Epagri

Resquícios do Caminho das Tropas ainda podem ser encontrados na região

farinha, café, sal e cachaça no litoral.

Os anos passaram, mas o queijo não perdeu a identidade. “O saber é repassado de geração a geração, e a receita segue praticamente inalterada e influenciada sempre pelo ambiente, a alimentação do gado e o trabalho do manipulador”, diz Andréia Meira, extensionista social da Epagri. Preservado como uma herança de família, o alimento é produzido até hoje nas propriedades rurais da região.

Receita secular

Os segredos da fabricação começam bem antes de o leite chegar à queijaria. Fugindo da regra de usar raças leiteiras, o queijo serrano é produzido com leite de vacas de corte ou mestiças. Elas se alimentam basicamente de pastagens, incluindo as naturais, as melhoradas e as cultivadas – estas últimas principalmente no inverno. A ordenha, manual ou mecânica, é feita só de manhã. E os terneiros, que mamam até completar sete a dez meses, ficam com as vacas durante o dia e são apartados no fim da tarde.

O queijo é feito apenas com leite cru integral, coalho e sal. Uma das poucas alterações que a receita sofreu em todos esses anos foi a substituição do coalho animal pelo coalho industrial para coagular a massa. “Outras modificações estão relacionadas à adequação de utensílios à legislação sanitária, visto que, no Brasil, a legislação não permitia

o uso de utensílios de madeira”, explica Arlete Aguiar Pucci, extensionista social da Epagri. O período de maturação, que durava até seis meses para que o queijo se conservasse por mais tempo, agora é de aproximadamente 15 dias.

O trabalho artesanal e a produção em pequena escala dão um toque particular a cada etapa da fabricação. “O mesmo queijo que meu avô e meu pai faziam em formas de madeira, hoje eu faço em formas de inox. Fora isso, o modo de fazer é igual: o mesmo jeito de coagular, colocar sal, curar, etc.”, conta Francisco Fernando Furtado, que vive na comunidade de Pedras Brancas, em Lages, SC.

A rotina de Francisco começa às 5h da manhã na ordenha das vacas. Em seguida, ele chega à queijaria construída na propriedade e fabrica cerca de 5 quilos de queijo por dia. Esse costume, que já se transformou em paixão, se repete inclusive nos fins de semana e feriados. “Eu gosto do que faço. Posso ganhar milhões na loteria, mas nunca vou deixar de fazer o meu queijo”, revela.

Terroir

Mas não basta seguir a receita. Para ser queijo artesanal serrano, ele precisa ser produzido na região à qual pertence. Isso porque, além dos fatores culturais, humanos e históricos envolvidos, o clima, o solo, a altitude e a vegetação também contribuem para formar a

identidade do produto.

A região produtora abrange 18 municípios de Santa Catarina e 11 do Rio Grande do Sul. A altitude média nessa porção dos dois estados fica entre 900 e 1.200m e a paisagem típica mescla campos naturais e mata de araucária. O povo serrano vive no frio – a temperatura média anual varia de 11,3°C a 15,8°C – e se habituou às geadas e até à neve forte. “Essas características tornam a região serrana de Santa Catarina e os Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul ambientes singulares para a fabricação do queijo. Ele é um produto típico de *terroir*, ou seja, suas características particulares são determinadas por influências do ambiente e também do ser humano”, aponta Ulisses.

Dinheiro amarelo

Vendido nas propriedades rurais e no comércio da região, o queijo serrano movimentava a economia local e é a principal fonte de renda para muitas famílias. A Epagri estima que existam, na Serra Catarinense, aproximadamente 2 mil produtores que comercializam 1,6 mil toneladas por ano, somando um faturamento bruto de cerca de R\$21 milhões. “A renda média familiar gerada pelo queijo é superior a R\$10

mil por ano”, revela Ulisses Córdova. No Rio Grande do Sul, são mais 1,5 mil produtores e 800 toneladas anuais, com faturamento de R\$10 milhões.

Na propriedade de José Lourenço e Salete Aparecida Machado, em Capão Alto, SC, o queijo serrano coloca dinheiro em casa desde que eles se casaram, há mais de 40 anos. “Desde criança a gente via nossos pais e avós fazerem o queijo. Minha esposa, quando tinha seis anos, ganhou um minichincho para prensar o queijinho dela”, conta José, de 67 anos.

O casal, que tem ascendência açoriana e italiana, vive em uma propriedade de 100ha onde cria 30 cabeças de gado para produzir leite e 35 destinadas para corte. Diariamente, José e Salete tiram 280 litros de leite e produzem 35kg de queijo, que são vendidos em uma barraca na BR-116 e em estabelecimentos comerciais de Lages. Cada quilo rende R\$16 no varejo e R\$13 no atacado.

Nem lei, nem reconhecimento

Apesar de representar uma fatia importante do que entra no bolso das famílias, o queijo é produzido e comercializado na informalidade na maioria dos casos. “Por ser um produto feito a partir do leite cru e

com maturação de menos de 60 dias, ele estava à margem da legislação, existindo de fato, mas não de direito. A produção artesanal estava submetida às mesmas exigências da fabricação industrial de grande porte, o que tornava difícil a adequação de pequenos estabelecimentos”, defende a extensionista Andréia Meira.

Nos últimos anos, porém, um novo capítulo começou a ser escrito nessa história. A Epagri e a Associação Rio-Grandense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), firmaram um convênio em 2009 para legalizar, caracterizar, diferenciar e certificar a produção do queijo artesanal serrano. O projeto é formado por uma rede de parcerias com entidades, poder público, sociedade civil e produtores.

O objetivo é obter a Indicação Geográfica (IG) e o registro do produto no *Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional* (Iphan) como patrimônio cultural de natureza imaterial do Brasil. “Esse reconhecimento contribuirá para que se tenha uma legislação própria para o produto, permitindo que as famílias venham a legitimar a comercialização e possam contribuir ainda mais para o desenvolvimento regional”, ressalta ▶



Foto: Altas Montez/Epagri

O queijo serrano é produzido com leite de vacas de corte ou mestiças alimentadas com pasto



Francisco Fernando Furtado, de Lages, preserva a tradição que veio dos avós

o pesquisador Ulisses, que também é coordenador do projeto.

Os participantes do convênio já cumpriram uma série de etapas. Uma pesquisa de campo com centenas de produtores resgatou a história do queijo, que foi publicada em livro. Também foram concluídas a delimitação da região produtora e a descrição do sistema e do processo de fabricação. Técnicos municipais e produtores foram qualificados, e a equipe organizou eventos na área e participou de vários outros.

Análises laboratoriais realizadas em parceria com a Universidade do Estado de Santa Catarina (Udesc) em vários períodos de maturação (14 a 63

dias) permitiram fazer a caracterização química, física e microbiológica do queijo. Esses estudos serviram de base para os cursos de Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias, que são oferecidos aos produtores.

União e legalização

Outro braço importante do trabalho é a organização da cadeia produtiva. Em Santa Catarina, 960 produtores já foram cadastrados no projeto, e esse processo continua. Em abril de 2013, foi fundada a Associação de Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), que já conta

com 80 famílias associadas. “Nosso objetivo é unir forças. Queremos tirar os produtores da informalidade e agregar valor ao produto. No futuro, vamos criar uma cooperativa”, diz Luís Carlos Córdova, presidente da associação.

O líder local dos produtores, que mora na comunidade de Santa Catarina, no interior de Lages, é neto de tropeiro. Tomando chimarrão à beira do fogão a lenha, ele conta que o avô paterno, Cecílio Antunes Macedo, construiu um grande patrimônio conduzindo tropas de bois para o abate e de mulas que transportavam mantimentos entre Lages, na serra, e São José, no litoral catarinense. “Ele morava ali embaixo”, diz, apontando para outra casa, através da janela.

Luís mantém a tradição familiar há 22 anos. Hoje fabrica 15kg de queijo por dia e vende tudo para os supermercados de Lages uma vez por semana. Ele é um dos poucos produtores do município que têm o selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

O SIM é obrigatório para comercializar o produto no município. Por isso, o projeto agora se concentra na legalização sanitária das propriedades. Com esse objetivo, já estão em andamento dois projetos estruturantes pelo Programa SC Rural, da Epagri, no valor de R\$1,2 milhão, para apoiar a construção e a adequação de 34 queijarias e melhorar o sistema produtivo de diversas famílias em 14 municípios catarinenses.

Outro avanço importante para a legalização dos produtores ocorreu no ano passado, quando o Consórcio Intermunicipal de Saneamento Básico, Meio Ambiente, Atenção à Sanidade dos Produtos de Origem Agropecuária e Segurança Alimentar (Cisama) publicou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano. “É o primeiro documento que identifica esse produto, descreve seu modo de produção, caracteriza o ambiente e regulamenta as estruturas necessárias, desde a sanidade do rebanho e o processamento até a comercialização”, resume Andréia Meira. Ele serve de guia para os produtores se adequarem ao SIM. O passo seguinte é trabalhar para obter o selo do Sistema Brasileiro de



O clima, o solo, a altitude e a vegetação são determinantes nas características do produto

Sabor que vem da serra

Textura amanteigada e aroma e sabor que se acentuam com a maturação são algumas características que diferenciam o queijo artesanal serrano dos demais queijos artesanais brasileiros. “Ele possui um sabor característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante, salgado, de acordo com o conteúdo de cloreto de sódio e a umidade, e realçado pelo grau de maturação”, detalha a extensionista Andréia Meira, da Epagri. Ela acrescenta que, embora possa ser identificado pelo sabor particular, o queijo serrano não é um alimento padronizado por conta das interferências do ambiente e dos fatores humanos.

Conheça as principais etapas do modo de fazer que vem sendo transmitido através de gerações por mais de 200 anos:

- Filtragem: passagem do leite por um filtro para reter as impurezas;

- Coagulação: solidificação do leite para formar a coalhada, com a adição de coalho;

- Corte da coalhada: divisão da coalhada com auxílio de um instrumento cortante;

- Adição de água quente: serve para aquecer a massa (especificamente no inverno) e deixar o queijo mais suave;

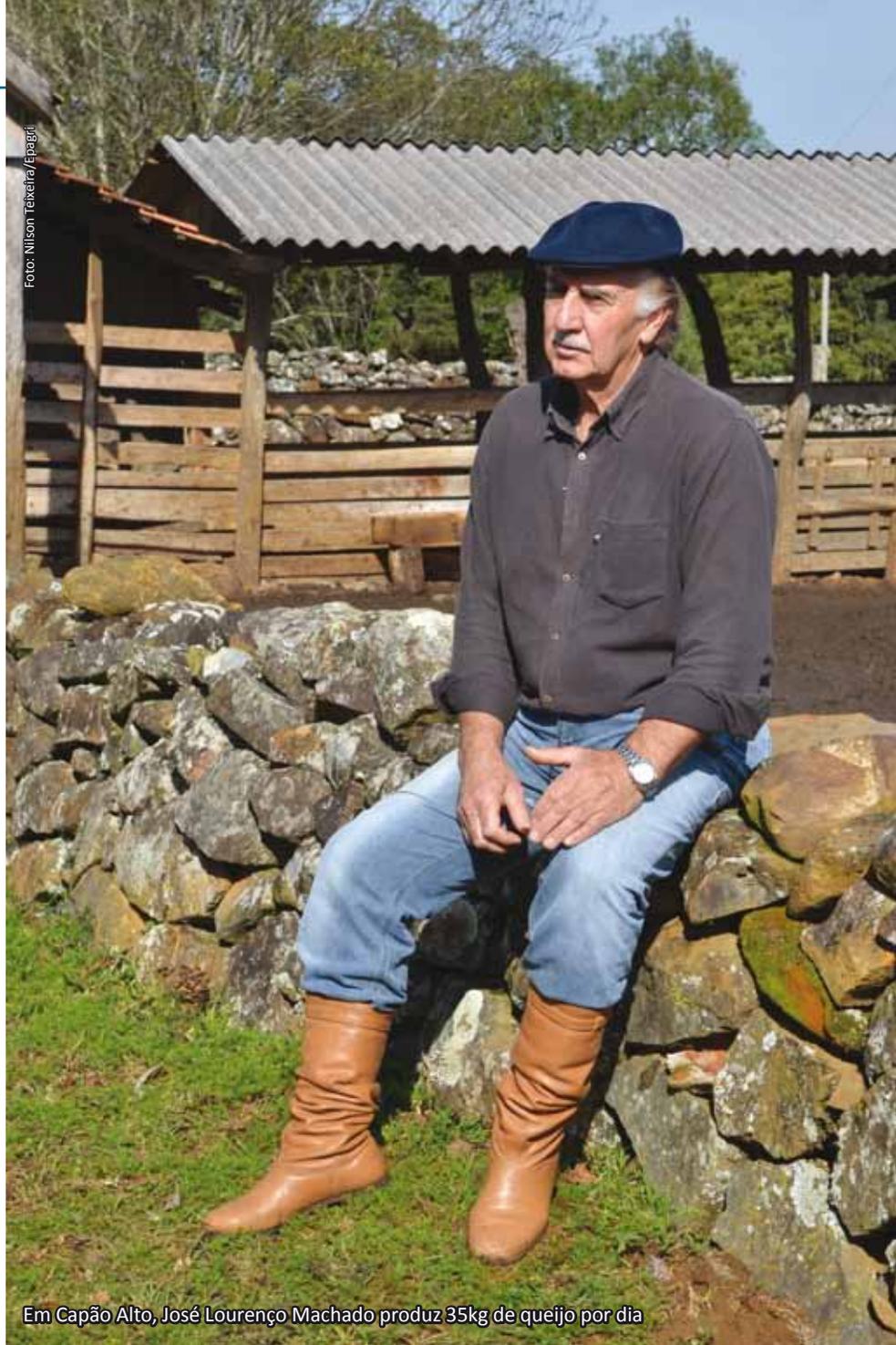
- Salga: adição de sal, realizada junto com a filtragem do leite ou diretamente na massa, com as funções de dar sabor e conservar;

- Dessoragem: retirada do soro (líquido) com pressão manual sobre a massa;

- Enformagem: moldagem da massa com auxílio de forma forrada com tecido sintético;

- Prensagem: é a primeira retirada do excesso de soro, depois se prensa mais com duas a três viragens ao dia;

- Cura: é feita em temperatura ambiente sobre prateleiras de madeira de araucária aplainada sem pintura, fórmica, PVC ou inox. O período de maturação dura de 10 a 15 dias.



Em Capão Alto, José Lourenço Machado produz 35kg de queijo por dia

Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que permitirá vender o queijo em todo o País.

No caminho do registro

O dossiê solicitando o registro do queijo no Iphan já foi entregue e agora depende de pesquisa de campo e outros levantamentos realizados pelo instituto, que podem levar até cinco anos. No caso da Indicação Geográfica, a meta é depositar o processo completo no Instituto Nacional da Propriedade

Industrial (INPI) até agosto.

Ulisses explica que o selo da IG assegura a qualidade e as características regionais do produto e dá ao consumidor a certeza de adquirir uma mercadoria com identidade regional, livre de fraudes. “A IG na modalidade Denominação de Origem traz o nome geográfico registrado junto ao INPI, que se torna o elemento distintivo, de poder legal, do queijo artesanal serrano”, destaca.

As consequências dessa conquista, no futuro, poderão impulsionar o ▶



Foto: Afres/Marilga/Epagri

Neto de tropeiro, Luís Carlos Córdova preside a Associação de Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense



Foto: Arquivo EEL/Epagri

O queijo de Hilda de Oliveira Correia (à esquerda) ganhou o segundo lugar em um concurso em Muitos Capões, RS

desenvolvimento da região, com reflexos no comércio e até no turismo. As famílias rurais, vendo seu trabalho e sua cultura ser reconhecidos, terão bons motivos para permanecer na propriedade e melhorar a renda com uma atividade que faz parte de sua história. No mercado, os produtos devem se valorizar e abrir novas portas. “A exemplo de outras regiões que já alcançaram esse reconhecimento, a expectativa é que o valor de venda do queijo artesanal serrano, que hoje está entre R\$15 e R\$18, pelo menos

duplique”, prevê a extensionista Arlete Pucci.

Gosto de infância

Para a produtora rural Hilda de Oliveira Correia, o sabor do queijo serrano a faz lembrar dos tempos de criança, da avó e da mãe. Aos 48 anos, é ela quem mantém viva a tradição da família. “Quando eu era mocinha, morria de dó da mãe porque ela vivia em cima das panelas de queijo. Eu dizia que não queria fazer isso quando crescesse,

mas hoje, entre cinco irmãos, só eu faço o queijo. Eu tenho a mão abençoada da minha mãe, que já faleceu. Foi uma herança que ela me deixou”, conta.

Quando Hilda era criança, o queijo era fabricado para consumo da família. “A gente comia com polenta ou fazia *fortaia* com ovo e salame”, lembra. Aos 16 anos ela aprendeu a receita que a avó ensinou à mãe; e anos depois, já casada, começou a produzir o queijo artesanal serrano com frequência.

Hoje ela mora com o marido e um dos filhos na comunidade de Santo Antônio dos Pinhos, em São José do Cerrito, na Serra Catarinense. O queijo é a principal fonte de renda na propriedade de 27ha. Em pastagens de campo nativo, 18 vacas crioulas são criadas e oito delas estão em lactação. A família tira cerca de 80 litros de leite e produz 8 quilos de queijo por dia. Toda a produção é vendida na propriedade.

A família está trabalhando para legalizar a atividade e poder vender o produto no comércio da região. Já fez cursos de Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias, submeteu o leite e o queijo a análises laboratoriais e está iniciando a construção de uma pequena queijaria dentro da propriedade com apoio do Projeto Estruturante do Programa SC Rural.

Enquanto isso, o queijo serrano de Hilda vai acumulando prêmios em concursos. Em um evento em São Paulo, ficou na categoria bronze. E em Muitos Capões, no Rio Grande do Sul, conquistou o segundo lugar entre 47 concorrentes. Esse reconhecimento certamente deixaria a mãe dela orgulhosa. “No prêmio que ganhei no Rio Grande do Sul, senti que ela estava comigo. Manter essa tradição significa bastante para mim. E ver esse “saber-fazer” ser reconhecido é mais gratificante ainda.”

No que depender de Sofia, a neta de 4 anos que está sempre acompanhando a fabricação do queijo, a tradição não vai acabar com Hilda. “Esses dias eu perguntei: quem será minha sucessora pra fazer o queijo? E ela respondeu: eu!”, diz a avó, orgulhosa. Com o reconhecimento nacional do produto, certamente Sofia terá o futuro garantido. ■