

A CONTRIBUIÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL E PRESERVAÇÃO DOS CAMPOS DE ALTITUDE DO SUL DO BRASIL

Ulisses de Arruda Córdova¹; Andréia de Fátima de Meira Batista Ferreira Schlickmann¹

¹Epagri/Estação Experimental de Lages, Lages, SC, Brasil. (ulisses@epagri.sc.gov.br)

Rec.: 01.09.2014. Ace.: 03.11.2014

RESUMO

Este artigo tem como objetivo apresentar o estado da arte da evolução histórica e influência cultural do queijo artesanal serrano (QAS) no sul do Brasil. Caracterizar os diferentes sistemas de produção bem como os processos envolvidos em sua fabricação, definindo a identidade territorial do QAS no sul do Brasil. Apresentar principais resultados de pesquisas do Projeto Queijo Artesanal Serrano, apontando as potencialidades, limitações e desafios como signo distinto para o desenvolvimento regional por meio da valorização do produto, capacitação de produtores e legalização do QAS. Busca-se, como desafio, a concessão de uma indicação geográfica 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. Além da legalização de sua produção e comercialização, tirando-o da informalidade.

Palavras chave: Saberes Locais. Indicação Geográfica. Patrimônio Cultural. Desenvolvimento Regional.

ABSTRACT

This article aims to present the state of the art of historical evolution and cultural influence of 'Serrano' artisan cheese (SAC) in southern Brazil. Characterize the different production systems as well as the process involved in its manufacture, defining territorial identity of SAC production in the southern Brazil. Likewise, present major research findings from the project of the SAC, pointing out the strengths, limitations and challenges as distinct sign to regional development through the enhancement of the product, producers training and legalization of SAC. We seek the challenge to granting the geographical indication and registration of the product in the Knowledge Book from the Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (Iphan), as immaterial and cultural Brazilian heritage. Besides the legalization of their production and commercialization, taking it out of informality.

Keywords: Local Knowledge. Geographical Indication. Cultural Heritage. Regional Development.

Setor Tecnológico: Tecnologia de alimentos.

INTRODUÇÃO

Na Serra Catarinense as práticas e os saberes relacionados a produção do queijo artesanal serrano (QAS) ultrapassa séculos e perpassa por gerações, conferindo a condição de um produto típico da região, apreciado e valorizado além dos limites da sua área de fabricação. O queijo serrano, mais que um produto, representa um modo de vida, reconhecido por sua identidade territorial de relevância histórica, social, cultural e econômica para milhares de pecuaristas familiares (Figura 1).

Figura 1 - Queijo artesanal serrano, patrimônio dos povos serranos de SC e RS



Fonte: Autoria própria, 2014.

Assim, a partir desse contexto, desde 2009 a Epagri em conjunto com a Emater-RS, mantém uma equipe de extensionistas e pesquisadores atuando no Projeto Queijo Artesanal Serrano, que abrange os 18 municípios da Serra Catarinense e, do outro lado do Pelotas, mais 14 municípios nos Campos de Cima da Serra do no Rio Grande do Sul.

Nesse período, diversas pesquisas de campo, publicação dos livros *Queijo artesanal serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales – A história nos campos da Serra Catarinense* e *O Queijo artesanal serrano nos campos do Planalto das Araucárias Catarinense* além de outros meios de divulgação (folder, pôsteres técnicos e de divulgação, relatórios e matérias na imprensa) representaram avanços significativos que fortaleceram e tornaram o Projeto reconhecido.

O Projeto Queijo Artesanal Serrano, formado por uma rede de parcerias com entidades, poder público, sociedade civil, associações e produtores, promoveu nesse período o resgate histórico e cultural desse saber fazer, a delimitação da região produtora, a descrição do sistema e do processo de produção, a capacitação de produtores e busca a caracterização do QAS através de diversos tipos de análises laboratoriais.

Alicerçado num tripé composto pela valorização do produto, capacitação de produtores e legalização do QAS, o Projeto possui como objetivo final a concessão de uma indicação geográfica 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, além da legalização da produção e comercialização em toda a região produtora. Esses reconhecimentos contribuirão para que se tenha uma legislação própria para o QAS, permitindo que as famílias que possuem nessa atividade uma importante fonte de renda e, mais do que isso, um modo de vida carregado de simbolismo e identidade cultural, venham a legitimar a sua comercialização e possam contribuir ainda mais para o desenvolvimento regional.

O QAS é um produto vinculado aos altiplanos do Sul do Brasil, onde ocorrem as maiores altitudes não andinas da América Meridional, especialmente os municípios que compreendem a Serra Catarinense e os Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul.

Ressalta-se que não por acaso a produção do queijo artesanal serrano abrange as áreas limítrofes dos dois estados, pois devido as semelhantes características de clima, relevo, povoamento e cultura o “Continente das Lagens”, por muito tempo, foi considerado um prolongamento dos campos sul brasileiros-uruguaio e sendo assim, pertencente ao estado do Rio Grande do Sul como descreve Pires e Correa (p. 17, 1991). Por volta de 1767 a Câmara de Viamão (RS) tinha estabelecido a divisa com São Paulo o Rio Canoas, enquanto os paulistas consideravam a divisa da capitania de São Paulo com o Rio Grande do Sul o Rio Pelotas. Demarcar o Rio Pelotas como divisa, para frear as pretensões dos castelhanos, instalados na região das missões e já na sua margem esquerda, pois tinham grande interesse no território, por estarem a serviço da Coroa Espanhola. Isso, aliada a vontade dos próprios pioneiros desses vastos campos, foram alguns dos motivos que levaram o Governador da Capitania de São Paulo a determinar, a Antonio Correia Pinto de Macedo, tomar posse da região e fundar um povoado, o que se concretizou em 1766.

A história do QAS nas regiões de altitude do Sul do Brasil certamente se inicia quando os portugueses vieram ocupar essa vasta região, mais precisamente, de fevereiro de 1728 a outubro de 1730 quando foi aberto o Caminho dos Conventos ligando o Cone Sul da América à província de São Paulo e, alguns anos mais tarde quando o traçado foi retificado por Cristóvão Pereira de Abreu, ficando conhecido como Caminho das Tropas (Figura 2). A partir desse período tem início um dos mais importantes ciclos da economia brasileira, o tropeirismo e assim, o futuro povoamento das Lagens passa a ser um dos locais de pouso “fazia-se sempre uma parada prolongada nos campos de Lages”, conforme Deffontaines, citado Costa 1982, p.170.

Na mesma época chegam ao Planalto Sul Catarinense famílias de açorianos que vieram ocupar as imensidões de campos naturais, nos quais se encontravam milhares de bovinos chimarrões. Com a intensificação do tropeirismo e a chegada dos açorianos começam a se formar as primeiras propriedades no “Continente das Lagens”, que tinham na pecuária a única fonte de renda. É bastante provável que nessa época se tenha iniciado a fabricação de QAS, por pessoas que vieram formar pátria e querência no amanhecer da formação do Sul.

Especialmente os açorianos já tinham tradição secular na fabricação de queijos, aperfeiçoada com a ajuda dos flamengos e, provavelmente, esse saber fazer foi decisivo para o surgimento do QAS há mais de dois séculos. Porém, pode-se presumir que os tropeiros paulistas que também se fixaram na região já tivessem conhecimento do processo fabricação de queijo, pois muitos eram oriundos da Serra da Estrela, onde há séculos se produz um queijo de leite de ovelha muito semelhante. Assim, a origem do QAS é portuguesa, sendo ainda a principal etnia que o produz. Por aproximadamente dois séculos o QAS foi transportado em lombo de muaras para comercialização, servindo como moeda de troca por mercadorias que não podiam ser produzidas na Serra Catarinense, como açúcar, farinha, café, sal, entre outros. Esse comércio era intenso com as regiões litorâneas, transpondo serras, que somente os cascos afiados e firmes das mulas conseguiam vencer. Segundo Krone (2006), citando produtores entrevistados “o queijo descia e o mantimento subia” (...) “eram duas viagens, para abastecer no inverno e no verão”. O que evidencia o queijo serrano como moeda básica utilizada na troca de produtos com Serra Abaixo.

A alimentação típica de um povo vai além do objetivo de nutrição e envolve diversos fatores que o tornam único e demarcam fronteiras de identidade. O queijo serrano é um produto que independente de receita inclui outros fatores fundamentais para sua produção como clima, temperatura, solo, altitude, vegetação, enfim, características que tornam a região serrana de Santa Catarina e os Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul ambientes singulares na fabricação do queijo artesanal serrano.

O clima da Serra Catarinense é classificado como Cfb, segundo Köppen, ou seja, temperado constantemente úmido, sem estação seca definida, com verão fresco. A temperatura média anual

varia de 11,3 a 15,8°C. A precipitação pluviométrica anual pode variar de 1.360 a 1.650 mm, com o total de dias de chuva entre 123 e 140, sendo que a umidade relativa do ar oscila entre 80,0 a 83,0%.

Outro fenômeno típico deste ambiente são as geadas, que podem ocorrer de 20 a 36 vezes por ano e mesmo neves fortes (Figura 2). Os valores de horas de frio abaixo ou iguais a 7,2 °C variam de 642 a 1.120 horas acumuladas por ano. A insolação total anual pode variar de 1.824 a 2.083 horas.

Figura 2 - Geadas e neve: fenômenos comuns na Serra Catarinense no inverno



Fonte: Autoria própria, 2014.

Os solos são originários de rochas sedimentares e de efusivas. Apresentam baixa fertilidade natural, com teores elevados de matéria orgânica e alumínio, pH e fósforo muito baixos. O teor de potássio varia de médio a alto. Ocorre afloramento de rochas em grande escala, por essa razão, aliada a declividade acentuada, estima-se que somente 30% da área total apresenta possibilidade de mecanização.

A altitude mais comum está em torno de 900 a 1.200m acima do nível do mar, podendo ultrapassar, 1.800m, com declividade sempre em direção ao oeste. Referente à vegetação há predominância dos campos naturais entremeados com a Floresta Ombrófila Mista (Mata de Araucária). Esses campos são o produto de uma vasta história de mudanças evolutivas que principiaram há milhões de anos e são remanescentes de um clima semiárido, mais antigos do que a selva pluvial.

São poucas as regiões do mundo que apresentam uma diversidade de espécies campestres como as encontradas no subtropical brasileiro. Essa riqueza florística traz um fato pouco comum ao registrado no restante do mundo, que é a associação de espécies C4, de crescimento estival, com espécies C3, de crescimento hibernal.

O Sistema de produção do queijo artesanal serrano apresenta características peculiares quanto a raças, alimentação, ordenha e manejo. Os dados que serão citados têm como alicerce pesquisa de campo realizada com centenas de produtores em todos os municípios da Serra Catarinense.

São utilizadas diversas raças bovinas para produzir o leite usado na fabricação do QAS. Sendo que 75% do rebanho é composto por raças de corte e seus cruzamentos, 8,5% são raças de corte cruzadas com raças leiteiras e 16,5% é de aptidão leiteira.

Outro ponto característico é a alimentação do rebanho com base em pastagens naturais, melhoradas e cultivadas, principalmente de inverno. Em proporção bem menor, a dieta inclui também silagem de milho e uso de milho em espigas moídas. Todos os produtores fornecem sal mineral e/ou sal comum e, em poucas propriedades, se usa ração concentrada.

Quanto ao sistema de ordenha 86,6% dos produtores utilizam a ordenha manual e somente 13,4% a ordenha mecânica.

Em se tratando do manejo do gado, na maioria das propriedades os terneiros ficam com as vacas durante o dia e são apartados no fim da tarde. São criados de duas maneiras: a) nos rebanhos de aptidão leiteira são separados das vacas e amamentados em baldes ou mamadeiras com o desmame feito entre 60 e 90 dias, sendo suplementados com ração feita na propriedade; b) nos rebanhos de corte os terneiros são criados ao pé da vaca e amamentados por cerca de 7 a 10 meses, sendo depois vendidos para serem recriados para abate. Nesse caso “a ordenha das vacas não tem como finalidade única a obtenção da matéria-prima para a fabricação do queijo serrano, mas sim o manejo do gado” (KRONE, 2006).

Quanto ao manejo reprodutivo, 63,1% dos produtores usam monta natural o ano todo e 36,9% usam inseminação artificial; somente 21% (principalmente as propriedades maiores) usam a estação de monta definida para concentrar a parição na primavera-verão, quando a oferta de alimentos é maior. Nos pecuaristas familiares o touro permanece o tempo todo com as matrizes.

Devido a importância da renda para a família, atualmente a maioria dos pequenos produtores de QAS, 71,3%, produzem durante o ano todo, e 28,7% produzem o queijo somente na primavera-verão quando há maior oferta de pastagens naturais e ou naturalizadas.

Os produtores em sua maioria utilizam produtos convencionais (alopáticos) para o controle dos ecto e endoparasitos, mas cerca de 14% optam pela homeopatia e 14,4 % usam algumas plantas medicinais para combater estas pragas.

Para 50% dos produtores o QAS representa a principal fonte de renda. Estima-se que na Serra Catarinense existem aproximadamente 2.000 produtores que comercializam o QAS, gerando uma renda bruta estimada em aproximadamente R\$ 21 milhões por ano, possibilitando uma renda média familiar superior a R\$ 10.360,00 por ano, o que representa mais de um salário mínimo por mês.

Referente à comercialização, 53% dos queijos produzidos são vendidos diretamente para os consumidores, enquanto 47% para varejistas.

De acordo com dados históricos e os relatos obtidos na pesquisa de campo o saber envolvido na prática de fazer o QAS é secular, repassado de geração a geração e sua receita segue praticamente inalterada e influenciada sempre pelo ambiente, a alimentação do gado e o trabalho artesanal do manipulador e, por isso não é um alimento padronizado apesar de poder ser identificado pelo seu sabor particular. Sendo o queijo serrano um produto artesanal (Figura 3), de pequena escala, fabricado com o leite cru integral da propriedade, em sua maioria de vacas de corte, tendo como base de alimentação as pastagens nativas, é um alimento regional considerado identitário de um determinado grupo.

Pois, conforme Maciel e Menasche, 2003, p.5, citado por Krone, 2006:

São quase desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por razões de ordem cultural, que determinam certos hábitos alimentares.

Uma das poucas alterações no processo de fabricação é a substituição de coalho animal pelo coalho industrial usado para coagulação da massa sendo que, outras modificações, estão relacionadas a adequação de utensílios, como fôrma e prensa conforme exigência da legislação.

A primeira prática para fabricar o queijo, começa na tarde do dia anterior quando as vacas são recolhidas e os terneiros são apartados até a ordenha do dia seguinte (Figura 4).

Figura 3 - Queijo artesanal serrano: Sabor diferenciado, reconhecido pelos consumidores



Fonte: A autoria própria

Figura 4 - Recolhendo as vacas para fazer QAS no dia seguinte



Fonte: A autoria própria, 2014.

Quanto ao processamento do leite as principais etapas que envolvem a fabricação do QAS, podendo ocorrer pequenas variações de acordo com o produtor, são as seguintes: a) medição do leite e filtragem; b) salga realizada junto com a filtragem do leite; c) coagulação feita com adição do coalho ao leite para formar a coalhada; d) corte da coalhada, divisão da massa em cubos com auxílio de faca ou pá; e) dessoragem, retirada do soro com pressão manual sobre a massa; f) enformagem, moldagem da massa com auxílio de um tecido fino (Figura 5); g) prensagem, retirada do excesso de soro, deixando na prensa por aproximadamente oito horas com três a quatro viragens; h) cura, feita em temperatura ambiente sob prateleiras de madeira, fórmica ou sob refrigeração; i) embalagem, em filme plástico; j) armazenamento em temperatura ambiente.

Os Campos das Araucárias situados na Serra Catarinense possuem a extensa área geográfica de 16.000km², abrangendo 18 municípios que representam 17% da área total do Estado. A produção de QAS ocorre em toda essa vasta região, realizada, na sua maioria, por agricultores familiares.

O tempo de cura varia em média de 15 dias e a venda é realizada pelos próprios produtores. Apesar das restrições impostas pela legislação vigente, o QAS ainda é muito procurado e consumido e toda a produção é comercializada.

A tradição de produção e comercialização do QAS reporta-se além dos aspectos econômicos; remete também a um simbolismo e identidade que por mais de dois séculos vêm perpetuando uma cultura notoriamente reconhecida, mas que precisa ser valorizada e principalmente o produto regulamentado, sob risco de se perder uma tradição secular.

O Planalto Catarinense foi ocupado por bandeirantes paulistas e açorianos. Esses pioneiros, por séculos viveram em permanente dessemelhanças e até mesmo contrastes com os habitantes do litoral.

“Disto tudo (...) ocupando o planalto, resultou o serrano. Tipo físico definido. Atividades econômicas semelhantes, em toda a Serra Catarinense. Uma linguagem própria nas suas corruptelas (...). Até em seus costumes e sua cultura, um mundo próprio...” (MARTORANO, 1982, p. 173).

E a identidade serrana está envolvida em todo o processo de trabalho nas propriedades rurais que a família e influencia a rotina diária dos envolvidos com papéis definidos dependendo da idade e sexo. Entretanto, as pesquisas evidenciaram o papel da mulher no contexto do QAS como a principal envolvida, especialmente no processamento do leite. Conforme Menasche e Belém (1996) citado por Krone (2006) “de um modo geral, pode-se perceber claramente uma divisão sexual do trabalho na execução e planejamento das atividades que ao longo do ano envolvem a produção de leite numa unidade familiar”. Mesmo que na maioria dos casos seja o marido que é reconhecido pela comercialização do produto, o desenvolvimento dessa atividade pelas mulheres representa a importância do seu trabalho, sua profissão e sua contribuição na geração de renda familiar.

Portanto, produzir o queijo está intimamente ligado à afirmação de sua identidade de trabalhadora. “Mais do que produtor de alimentos, o pecuarista familiar é um produtor de significados” (KRONE e MENASCHE, 2007). E “além de produzir cultivos, o trabalho produz cultura” (WOORTMANN e WOORTMANN, 1997).

Chama-se a atenção para a Carta de Fortaleza.

CARTA DE FORTALEZA

Os queijos artesanais brasileiros são valiosas expressões da nossa cultura e tradição. Suas qualidades estão intimamente ligadas ao ambiente onde são produzidos, a cultura local e a história das famílias, que há séculos os elaboram.

No Brasil, estima-se em 100 mil propriedades que praticam a agricultura familiar, que depende basicamente, da produção de queijos de leite cru. Entretanto, a produção destes queijos, associada ao modo de vida e identidade dos produtores artesanais, encontra-se ameaçada pela incompreensão das autoridades públicas em relação a importância dos queijos artesanais na vida dos brasileiros.

Um produto incorporado há séculos como um componente da alimentação de produtores e consumidores do Brasil inteiro não pode ser objeto de ações persecutórias, violando ainda, as escolhas alimentares saudáveis de um imenso universo de consumidores.

O 1º Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, realizado em Fortaleza, teve como objetivo principal chamar a atenção das autoridades do País para a diversidade de queijos artesanais produzidos em nosso território. Além disso, teve também o objetivo de mostrar para a sociedade brasileira a situação de abandono em que estão vivendo os produtores de queijos artesanais no Brasil, devido a imposição de uma legislação higiênico-sanitária inadequada e inatingível, que foi concebida em 1953, para produção industrial de queijos.

Assim, vivemos uma situação paradoxal: enquanto muitos países do mundo vêm resgatando, preservando e protegendo seus patrimônios culturais e gastronômicos, o Estado brasileiro, age no sentido inverso, criando mecanismos que estão levando muitos alimentos tradicionais ao desaparecimento, caso dos queijos artesanais.

As leis estaduais e federais excluem a produção artesanal na medida em que não reconhecem a sua especificidade, submetendo-a aos mesmos padrões sanitários e de instalações de grandes empresas, inviabilizando, assim, a produção artesanal devido aos elevados custos de adaptação, inacessíveis ao pequeno produtor. Ao mesmo tempo, tal adaptação compromete a qualidade sensorial do produto e o “saber-fazer” do pequeno produtor, consolidado através dos séculos de história.

As normativas direcionadas a produção de queijos no Brasil são ainda discriminatórias e restringem a liberdade de escolha dos cidadãos que querem consumi-los.

Mesmo com as alterações propostas na reformulação do Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), não se construirá legislação diferenciada que contemple, de forma própria e adequada, a produção artesanal. Persistiremos no velho erro de tratar igualmente os desiguais.

Ao invés de criar regulamentos restritivos e punitivos a inspeção oficial deveria enfrentar o desafio posto pela produção artesanal de queijos e construir uma proposta própria, ouvindo os atores envolvidos, especialmente produtores para conhecer os problemas e encontrar soluções adequadas.

Neste seminário em que pudemos contemplar a diversidade de queijos artesanais do Brasil, nos deparamos com produtores dedicados a manutenção da tradição. Estes produtores elaboram queijos artesanais pela convicção de que são produtos diferenciados, valorizados pelos consumidores e que representam a cultura e o modo de vida de suas regiões. Em cada peça de queijo artesanal temos a história, cultura, tradição e expressão do meio onde são produzidos.