

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

O SABER-FAZER DO QUEIJO COLONIAL PRODUZIDO NA REGIÃO DO VALE DO TAQUARI/RS

T. Benincá¹, C. B. Terra², V. Sant'Anna³, F. L. Leães⁴

1- Programa de Pós Graduação em Ambiente e Sustentabilidade – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Campus São Francisco de Paula – CEP: 95400-000 – São Francisco de Paula – RS – Brasil, Telefone: 55 (54) 3244-2914 – e-mail: thais_beninca@hotmail.com

2- Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Campus Encantado – CEP: 95960-000 – Encantado – RS – Brasil, Telefone: 55 (51) 3751-3376 – e-mail: cristiana.terra@colegioteutonia.com.br

3- Programa de Pós-Graduação em Ambiente e Sustentabilidade – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Campus São Francisco de Paula – CEP: 95400-000 – São Francisco de Paula – RS – Brasil, Telefone: 55 (54) 3244-2914 – e-mail: voltaire-santanna@uergs.edu.br

4- Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Campus Encantado – CEP: 95960-000 – Encantado – RS – Brasil, Telefone: 55 (51) 3751-3376 – e-mail: fernanda-leaes@uergs.edu.br

RESUMO – O queijo colonial é um produto artesanal facilmente encontrado na região central do Estado, no Vale do Taquari. Sua produção está associada à história da colonização da região sul do Brasil através dos imigrantes italianos e alemães que trouxeram consigo a arte e o saber-fazer do queijo colonial. O objetivo do trabalho é descrever o modo histórico/atual de produção de queijo colonial produzido em pequenas propriedades do Vale do Taquari de acordo com o saber-fazer dos produtores. Foram entrevistados 17 produtores por meio de pesquisa qualitativa com viés etnográfico. Os resultados mostraram que a produção do queijo colonial faz parte da cultura e do saber-fazer dos produtores, sendo uma atividade informal, onde se percebe a preocupação com a qualidade e sanidade dos produtos. É preciso que as exigências da legislação sejam repensadas para que se tornem viáveis aos pequenos produtores levando em consideração a saúde e segurança do consumidor final.

ABSTRACT – Colonial cheese is an artisanal product easily found in the central region of the state, in the Vale do Taquari. Its production is associated with the history of the colonization of the southern region of Brazil through Italian and German immigrants who brought with them the art and know-how of colonial cheese. The objective of the work is to describe the historical / current way of producing colonial cheese produced in small properties in the Vale do Taquari according to the producers' know-how. Seventeen producers were interviewed through qualitative research with an ethnographic bias. The results showed that the production of colonial cheese is part of the culture and know-how of producers, being an informal activity, where the concern with the quality and health of the products is perceived. It is necessary that the requirements of the legislation are rethought so that they become viable for small producers taking into account the health and safety of the final consumer.

PALAVRAS-CHAVE: queijo colonial; saber-fazer; Vale do Taquari/RS.

KEYWORDS: colonial cheese; know-how; Vale do Taquari/RS.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



1. INTRODUÇÃO

O queijo colonial é um dos produtos mais representativos de um conjunto diversificado, sendo amplamente conhecido como “produto colonial”, assim denominado os tradicionalmente processados nos estabelecimentos rurais pelos pequenos agricultores familiares, nas duas maiores colonizações de imigrantes italianos e alemães (Dorigon, 2008).

O Rio Grande do Sul produz há mais de um século um tipo de queijo artesanal de leite cru sendo, o queijo serrano facilmente encontrado na região da serra e o queijo colonial em questão encontrado na região central do estado (Casanova, 2013).

O Vale do Taquari, região central do Estado do Rio Grande do Sul, está localizado em média a 150km da capital e tem como forte característica a produção de alimentos. Dentro disso cita-se a produção de leite em pequenas propriedades, que é comercializado para cooperativas, sendo que o excedente da produção é normalmente utilizado pelas mulheres para a produção do queijo colonial.

A produção de queijo colonial está associada à história da colonização da região sul do Brasil. Quando os imigrantes italianos e alemães chegaram na região, trouxeram consigo a arte e a receita de produzir o queijo colonial. O modo de fazer esse queijo foi passado de geração em geração pelas famílias e normalmente as atividades ligadas à produção de leite, como a ordenha e a produção dos queijos, é desenvolvida pelas mulheres na propriedade.

Dessa forma, o objetivo geral do presente trabalho é descrever o modo histórico/atual de produção de queijo colonial produzido em pequenas propriedades do Vale do Taquari/RS de acordo com o saber-fazer dos produtores.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para compreender o contexto histórico da produção artesanal de queijo colonial artesanal, optou-se pela pesquisa qualitativa com viés etnográfico, método que permite, “segundo Velho (1978), pôr-se no lugar do outro”. A pesquisa etnográfica pode ainda ser definida “segundo Fetterman (1989) *apud* Godoy (1995), como a arte e a ciência de descrever uma cultura ou grupo”.

Foram entrevistadas nove produtoras informais de queijo colonial artesanal na região alta do Vale do Taquari/RS e oito produtores na região baixa do Vale do Taquari/RS. “Utilizou-se a metodologia proposta por Cruz (2012) que sugere a transcrição na íntegra das entrevistas e anotações realizadas a campo.” Seguiu-se um roteiro de entrevista pré-estabelecido. As entrevistas semiestruturadas foram gravadas e o material foi transcrito em um *software* de texto para o computador. Após, o material foi lido e organizado em categorias, permitindo a sistematização e interpretação dos dados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A produção de queijos artesanais se estende por todo o território brasileiro e representa o modo de sobrevivência e das culturas locais e regionais. O saber-fazer dos produtores carrega particularidades exclusivas de cada região (Sales, 2015).

No momento das entrevistas nas propriedades, percebeu-se que o contato de quem faz os queijos eram sempre as mulheres e que a transferência do saber-fazer é também ligado a elas. O papel da mulher no processo de produção de queijos tradicionais é comum na literatura (Cruz, 2012; Bertoni & Menezes, 2016), uma vez que cabe a pessoa do gênero feminino a transferência de conhecimento e saber-fazer em propriedades rurais, principalmente no sul do Brasil (Cruz, 2012). No que tange a produção do queijo colonial, o cenário de repete.

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

O queijo colonial é tradicionalmente feito com basicamente três ingredientes, leite cru, coalho e sal. “O mesmo ocorre com o queijo serrano (Ries et al. 2012)”. A produção artesanal do queijo de Minas também é uma receita tradicional que consistia em utilizar basicamente leite cru, coalho e sal para a fabricação do queijo, no qual mais tarde os mineiros acrescentaram o “pingo” fermento natural desenvolvido ao longo dos tempos, a partir do soro drenado do próprio queijo que confere características microbiológicas específicas, condicionada pelo tipo de solo, clima e vegetação de cada lugar (Dossiê Iphan, 2014).

O modo de produzir o queijo colonial consiste basicamente em tirar o leite da vaca, após o mesmo é coado com um coador doméstico para a retirada de impurezas, em seguida o leite é aquecido para posteriormente o coalho ser adicionado. Quando o queijo é feito logo após a ordenha, o coalho é adicionado ao leite com a temperatura que o mesmo sai da vaca. Se o queijo for produzido no dia seguinte, o leite que estava refrigerado é então aquecido de forma que fique “morno”.

Pouca coisa no processo produtivo foi alterado, como por exemplo a utilização do coalho. Atualmente as produtoras utilizam o coalho industrial, seja na versão líquida ou em pó, esse fator depende muito da preferência de cada uma delas. Antigamente, o agente coagulante utilizado era obtido do estômago de bovinos, que depois de higienizado era salgado e colocado em estacas para serem secos ao sol. Quando secos, o estômago era cortado em pequenas tiras e colocado de molho na água e no sal, esse líquido então, era utilizado para coagular o leite (Dorigon, 2016). “Ries et al (2012) observaram em seu estudo que o mesmo ocorreu com a produção de queijo serrano.”

Após a adição do coagulante, o leite fica repousando num período de trinta minutos a uma hora e meia, essa etapa depende muito de cada produtora e de como elas foram ensinadas a fazer. Em seguida, é realizado o corte da coalhada seguido de aquecimento e mexedura dos grãos de massa. Quando a massa de queijo depositou-se no fundo do recipiente utilizado, realiza-se então a etapa de retirada da maior quantidade de soro possível da massa, denominada de dessoramento. Após essa etapa, os queijos são enformados, prensados e virados várias vezes no dia para que todo líquido seja finalmente expulso da massa. No final do dia ou no dia seguinte os queijos são desenformados e então a salga é realizada.

A produção do queijo colonial não é uma atividade padronizada para os produtores, neste caso a salga é realizada na superfície dos queijos, mas há produtoras que preferem adicionar o sal no leite antes do agente coagulante ser adicionado e ainda as que preferem salgar a massa logo após a etapa de retirada do soro, cada produtora produz o queijo de acordo com os seus saber-fazer.

Após a salga, os queijos são armazenados para o processo de maturação. Durante esse processo, os queijos são virados diariamente a fim de serem secos por igual nos dois lados da peça e também para evitar a formação de mofos. Alguns são maturados em temperatura ambiente, onde ficam em bancadas e mesas e outros em geladeiras domésticas convencionais. O clima é um fator que contribui para a decisão das produtoras sobre a forma de maturar o queijo, elas relataram que em dias muito quentes preferem maturar eles na geladeira e no inverno eles podem ser maturados fora.

Os queijos ficam maturando por um período máximo de até quinze dias, conforme relatado pelas produtoras. Mas de acordo com elas se o consumidor preferir comprar antes, como por exemplo, com um dia de maturação, eles são vendidos. Há também consumidores que preferem comprar as peças mais novas e deixar maturando nas suas casas pelo período que desejarem. A Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabelece condições mínimas que permite que os queijos artesanais tradicionalmente feitos com leite sejam maturados por um período não inferior a sessenta dias para que toda microbiota indesejável que esteja presente no queijo, seja destruída (Brasil, 2003).

“Cruz (2012) indicou em seu estudo que o queijo serrano é consumido longe dos sessenta dias de maturação, conforme exigido pela legislação, apesar de alguns consumidores entrevistados terem dito ter preferência por queijos maturados, em geral eles são mais consumidos com quinze e vinte de maturação.”

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



Sabemos que a qualidade do leite cru produzido no Brasil ainda é um sério gargalo na produção de derivados lácteos, uma vez que, o leite cru refrigerado deve apresentar qualidade microbiológica boa ou satisfatória a fim de oferecer maior rendimento e gerar derivados nobres (Castro et al. 2014).

Em relação às boas práticas de ordenha, parte importante no processo para se ter um queijo de qualidade, a maioria dos entrevistados na região baixa do Vale do Taquari, conhece as boas práticas, aplica-as no dia-a-dia, tendo cuidados como limpeza dos tetos, utilização de pré e pós dipping, despreza os primeiros jatos de leite, aquece a água para limpeza da ordenhadeira e utiliza sanitizantes diariamente. Também realizam teste de brucelose e tuberculose anualmente, fazem controle de mastite para evitar a utilização de leite contaminado e mantém os animais de pé por um tempo após a ordenha para que o *sfincter* do teto se feche sem contaminação. “Ribeiro (2014) relatou que as propriedades que seguiam as boas práticas de ordenha acompanhadas em sua pesquisa, conseguiram manter níveis de qualidade do leite em níveis adequados segundo a legislação nacional e internacional.” As produtoras da região alta do Vale do Taquari também tem conhecimento de que os animais precisam estar em dia com a vacinação e que eles precisam estar sadios para produzir uma matéria-prima de qualidade.

A produção do queijo colonial no Vale do Taquari é uma tarefa informal praticada pelos produtores mas de grande importância para a geração de renda nas famílias e a manutenção e valorização dos seus saber-fazer. Produzir queijo colonial para eles é uma atividade que liga o passado ao futuro, trazem boas memórias mas também incertezas sobre a produção desse produto, uma vez que produzir queijo com leite cru no estado do Rio Grande do Sul somente é permitido na região dos Campos de Cima da Serra, onde por exemplo, o Queijo Serrano é produzido. As exigências impostas pela fiscalização são muitas e são as mesmas para as grandes indústrias fazendo com que o pequeno produtor não consiga se adequar e competir no mercado dos queijos.

A valorização do saber-fazer tradicional está inserida em um contexto cultural e trata-se do modo de produção que envolve não apenas o produto final, mas todo o processo, que vai desde a origem das matérias-primas, modos de produzir, armazenar e consumir, sendo esta técnica o laço que liga o passado ao futuro, a qual é fundamental para o resgate e manutenção da cultura alimentar (Santos et al., 2016; Carvalho et al., 2018).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

É preciso que o Brasil desperte para a importância da diversidade de seus produtos alimentares tradicionais, os quais são verdadeiras expressões culturais de um povo. O queijo colonial faz parte de uma identidade social, cultural, territorial e gastronômica de uma comunidade e deve ser preservado. Valorizar esse tipo de produção que enaltece o saber-fazer de pequenos agricultores é antes de tudo respeitar a história de seu território.

Isso não quer dizer que os produtores de queijo colonial não precisem se enquadrar e legalizar a sua produção, porém as normas exigidas pela legislação devem ser repensadas a fim de não descaracterizar o produto. Talvez ser diferenciada das exigidas para as grandes indústrias para que se tornem viáveis financeiramente para os pequenos produtores e também levem em consideração a saúde e a segurança do consumidor final deste produto.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento. (2013). (Instrução normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013). Diário Oficial da União.

Bertoni, L.M., Menezes, S.S.M. (2016). O trabalho invisível no Sertão e o saber-fazer das mulheres na produção de queijo. *Revista HISTEDBR On-line*, Campinas, 70,103-118.

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

Carvalho, L., Coelho, J.C., Alves, E.O., Mello, A.L.P., Balem, T.A., Silva, C. B. (2018). O processamento artesanal de alimentos e os mercados de circuito curtos como estímulos ao desenvolvimento de sistemas de produção mais sustentáveis. In VI Congresso Latino Americano, X Congresso Brasileiro e V Seminário do DF e Entorno, Brasília, Distrito Federal.

Casanova, S. (2013). O queijo que os italianos trouxeram para o Brasil. Disponível em: <https://www.sertaobras.org.br/2013/02/13/gauchos-tambem-tem-tradicao-em-queijo-de-leite-cru/>

Castro, K. A., Silva, K.A.L., Pereira, A.I.A., Orsine, J.V.C. (2014). Efeito da contagem de células somáticas sobre a qualidade dos queijos prato e mussarela. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, 8 (1), 1237-1250.

Cruz, F.T. (2012). *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* (Tese de Doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

Dorigon, C. (2008). *Mercados de produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina: em construção* (Tese de Doutorado). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Dorigon, C. (2016). Queijo Colonial: História, cultura e valorização territorial no sul do Brasil. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/1065-queijo-colonial#:~:text=Hist%C3%B3ria%20cultura%20e%20valoriza%C3%A7%C3%A3o%20territorial%20no%20Sul%20do%20Brasil&text=A%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20queijo%20colonial,da%20regi%C3%A3o%20do%20Brasil.&text=As%20%C3%A1reas%20de%20sua%20produ%C3%A7%C3%A3o,descendentes%20de%20italianos%20e%20alem%C3%A3es>

Dossê Iphan. (2014). Modo artesanal de fazer queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Brasília, Distrito Federal, 2014. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf

Godoy, A. S. (1995). Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. *Revista de Administração de Empresas*, São Paulo, 35 (3), 20-29.

Ribeiro, J.J.C., Schecaira, C.L., Silva, F.F., Parren, G.E., Beloti, V. (2014). Influência de boas práticas de higiene de ordenha na qualidade microbiológica do leite cru refrigerado. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, Juiz de Fora, 69 (6), 395-404.

Ries, J.E., Luz, J.C.S., Wagner, S.A. Projeto de qualificação e certificação do queijo serrano produzido nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul – relato parcial da experiência. (2012). *Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável*, 5 (1), 10-19.

Sales, G. A. (2015). *Caracterização microbiológica e físico-química de queijo minas artesanal da microrregião de Araxá - MG durante a maturação em diferentes épocas do ano* (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte.

Santos, J.S., Cardoso, J.H., Cruz, F.T., Anjos, F.S. (2016). Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. *Revista Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência e Tecnologia*, 4 (4), 13-22.

Velho, G. Observando o familiar. In: Nunes, E. O. (1978). *A aventura sociológica: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social*. Rio de Janeiro: Zahar Editores.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br