

[46012] PATRIMONIALIZAÇÃO DO MODO DE SABER FAZER O QUEIJO ARTESANAL SERRANO JUNTO AO IPHAE-RS

Autora: Giulia Golambieski Menegotto da Silveira

Coordenadora: Saionara Araújo Wagner

O Queijo Artesanal Serrano é um produto tradicional produzido na região dos Campos de Cima da Serra, por pecuaristas familiares que possuem nessa atividade uma boa parte de sua renda. A criação do gado se dá em sua maioria sob campo nativo, contribuindo para a preservação do bioma lá instalado. O modo de saber-fazer o queijo, repassado de geração em gerações, consiste na utilização de leite cru (não pasteurizado), de vacas de corte, coalho e sal, sendo maturado por sessenta dias. Os Campos de Cima da Serra, localizado no nordeste do Rio Grande do Sul, é formado por 16 municípios, são campos de altitude com temperaturas médias que variam de 19,2°C no verão a 7,9°C no inverno, seu relevo é bastante ondulado com predominância da Mata Atlântida e Mata de Araucária, determinando características únicas de temperatura, umidade e vegetação que vão refletir na especificidade do queijo artesanal serrano. Após o surgimento do processo de industrialização, que acabou por padronizar os hábitos alimentares da população, vemos surgir a revalorização de produtos artesanais, evidenciando a diversidade de sabores e o conhecimento da origem do alimento consumido. Muitos chefs de cozinha defendem a valorização de produtores artesanais e utilizam o queijo serrano para criar seus cardápios. Visando proteger o saber-fazer local e valorizar o queijo serrano, foi concedido ao produto o Selo Arte, certificado que atesta produtos com propriedades organolépticas e inerentes ao saber-fazer. A Indicação Geográfica também foi concedida, na modalidade Denominação de Origem, que representa o reconhecimento das especificidades da região e valorização das características únicas. Os esforços no momento estão focados na salvaguarda desse queijo como patrimônio imaterial, através do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Estadual (IPHAE). Esse registro visa proteger a memória coletiva, mantendo a valorização da cultura local, auxiliando diversos produtores e suas famílias.