

103

PRÁTICAS, SABERES E MODO DE VIDA DE PECUARISTAS FAMILIARES PRODUTORES DE QUEIJO SERRANO NA REGIÃO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA (RS). *Evander Eloi Krone, Renata Menasche (orient.) (UERGS).*

O presente trabalho analisa as práticas e saberes relacionados ao modo de vida de pecuaristas familiares produtores de um queijo típico da região dos Campos de Cima da Serra (RS), conhecido na região como Queijo Serrano. Os hábitos alimentares e os produtos tradicionais identificam e diferenciam e, portanto, marcam e delimitam fronteiras entre diferentes grupos sociais. Dada sua importância econômica, histórica e cultural, o Queijo Serrano tornou-se um produto tradicional desta região, carregado de simbolismo. Ao longo do tempo, o processo de produção do Queijo Serrano foi transmitido de geração a geração. Assim, mais do que um simples produto com características próprias da região, o Queijo Serrano configurou-se como um produto com identidade cultural. Os dados analisados foram coletados a partir de depoimentos, entrevistas – conduzidas por meio da aplicação de questionário semi-estruturado – e observação participante, realizados junto a famílias de pecuaristas familiares produtoras de Queijo Serrano. O trabalho analisa as relações existentes entre o modo de vida característico desses pecuaristas familiares e a produção artesanal do Queijo Serrano, evidenciando, entre outros aspectos, as práticas de sociabilidade, a organização do trabalho, os costumes e tradições associados ao produto em foco. O estudo é parte do Projeto de Pesquisa “Caracterização do Queijo Serrano como um produto com identificação geográfica do território dos Campos de Cima da Serra (RS)”.