



QC | QUEIJO COLONIAL

RESGATE E VALORIZAÇÃO DAS MATRIZES DA IMIGRAÇÃO
NA GASTRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL



SECRETARIA DE CULTURA
SECRETARIA DE AGRICULTURA,
PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL



SECRETARIA ESPECIAL DA CULTURA | MINISTÉRIO DO TURISMO



QC | **QUEIJO
COLONIAL**

RESGATE E VALORIZAÇÃO DAS MATRIZES DA IMIGRAÇÃO
NA GASTRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL

© 2021 HAL PRODUTORA CULTURAL

EDIÇÃO

HAL

**HAL Produtora
Cultural LTDA**

COEDIÇÃO



**Departamento de
Diagnóstico e
Pesquisa
Agropecuária
SEAPDR/RS**

AUTORES

Larissa Bueno Ambrosini
Bruna Bresolin Roldan
Fernando Kluwe Dias
Augusto César Dantas de Souza

PESQUISADORAS

Larissa Bueno Ambrosini
Bruna Bresolin Roldan

REGISTRO DOCUMENTAL

Augusto César Dantas de Souza
Fernando Kluwe Dias
Vitor Hiroshi Pereira

REVISORA

Lauren Daniele da Roza Bassi

EDITOR

Augusto César Dantas de Souza

DIAGRAMADOR

Eduardo Mendes

FOTOGRAFIAS

Fernando Kluwe Dias
Vitor Hiroshi Pereira
Augusto César Dantas de Souza

PROJETO GRÁFICO

Eduardo Mendes

COLABORADORES

Cristina Zaffari Grecellé
Carlos Haag Kristensen
Osvaldo Brunetto
Diogo Guerra
Marchilia Baroni Brufatto
Lauren Daniele da Roza Bassi
Loreci Fátima de Oliveira
Marta Bolson Camelo
Pedro Marcelo Camelo
Clarice Medianeira Franch Bortoluzzi
Malvina Brandani Franch
Maria de Lourdes Tonel Quatrin
Moises Antônio Quatrin
Elti Neumann
Ana Clara Couto da Silva
Lourdes Espessato Valandro
Marcos Seefeld
Werno Seefeld
Armindo Chies
Neuza Maria Chichelero Maffei

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Queijo colonial [livro eletrônico] : resgate e valorização das matrizes da imigração na gastronomia do Rio Grande do Sul / Larissa Bueno Ambrosini ... [et al.]. -- 1. ed. -- Pelotas, RS : HAL Produtora Cultural : Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul / DDPA, 2021.
PDF.

Outros atores : Bruna Bresolin Roldan, Fernando Kluwe Dias, Augusto César Dantas de Souza.
Vários colaboradores.
Bibliografia.
ISBN 978-65-996009-1-3

1. Culinária - Aspectos culturais 2. Gaúchos - Usos e costumes - Brasil 3. Queijos - Brasil 4. Queijos - História 5. Rio Grande do Sul (Estado) - História 6. Rio Grande do Sul (RS) - Usos e costumes I. Ambrosini, Larissa Bueno. II. Roldan, Bruna Bresolin. III. Dias, Fernando Kluwe. IV. Souza, Augusto César Dantas de

22-118294

CDD-637.1

Índices para catálogo sistemático:

1. Queijos artesanais : Produção : Engenharia de produção : Tecnologia 637.1

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

QC | **QUEIJO
COLONIAL**

RESGATE E VALORIZAÇÃO DAS MATRIZES DA IMIGRAÇÃO
NA GASTRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL

1ª EDIÇÃO | PORTO ALEGRE, 2021

*Mèrica, Mèrica, Mèrica,
Cossa sarala sta Mèrica?
Mèrica, Mèrica, Mèrica,
Un bel mazzolino di fior.*

Angelo Giusti

APRESENTAÇÃO

O presente dossiê tem como objetivo registrar diferentes aspectos do saber-fazer do Queijo Colonial do Rio Grande do Sul, dando ênfase a sua história e seu papel nos sistemas de produção, à dimensão de bem cultural e às matrizes identitárias intimamente ligadas com a formação da sociedade gaúcha, através da imigração.

Os dossiês de bens culturais apresentam estudos que servem de fundamentação para o reconhecimento do patrimônio cultural imaterial e a promoção de políticas públicas destinadas à sua salvaguarda. No caso do Queijo Colonial, esse trabalho só foi possível devido aos projetos de pesquisas anteriores, realizados entre 2017 e 2020, “Queijo Colonial no Rio Grande do Sul: resgate histórico e estudo do mercado consumidor” e “Projeto perfil dos produtores e RTIQ do Queijo Colonial no Rio Grande do Sul”. Os resultados estão em fase de publicação em periódicos científicos.

A partir das pesquisas seminais, o Edital de Criação e Formação - Diversidade das Culturas - Fundação Marcopolo - Lei Aldir Blanc 2021 permitiu, em caráter emergencial, o aprofundamento dos vieses de dimensão cultural, especialmente promovendo a coleta de material audiovisual ancorado na oralidade, em um momento em que os elos mais fortes dessa cadeia, a experiência de vida dos detentores do saber, queijeiras e queijeiros tradicionais, estão ameaçados pelo decorrer natural do tempo e pelos impactos da pandemia do novo coronavírus.

A tradição queijeira no Rio Grande do Sul faz parte das diversidades de identidades gaúchas e brasileiras, a salvaguarda desse bem contribui com a manutenção de uma cultura viva e com a melhoria das condições de vida dos detentores desses saberes tradicionais.

INTRODUÇÃO	10
ALIMENTO VIVO	17
CULINÁRIA E SOCIABILIDADE	27
MODOS DE FAZER, MODOS DE SER	33
RURALIDADE E IDENTIDADE	41
O BEM CULTURAL COMO OBJETO DE REGISTRO	53
RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA	58

SUMÁRIO



INTRODUÇÃO

O projeto Queijo Colonial - Resgate e valorização da memória da imigração na gastronomia do Rio Grande do Sul passou pelos territórios da Serra Gaúcha, da Quarta Colônia e do Vale do Taquari, primeira área de colonização italiana, abarcando os municípios de Carlos Barbosa, Nova Petrópolis, Garibaldi, Caxias do Sul, Muçum, Encantado, Ivorá, Silveira Martins, Teutônia e Estrela, onde houve captação de material audiovisual de registro da oralidade, dos modos de fazer e dos modos de ser de queijeiras e queijeiros de comunidades rurais, relatando o processo de aprendizado, as memórias e as histórias associadas à suas vivências com o Queijo Colonial.

O reconhecimento da denominação “Colonial” faz parte de um movimento amplo de redescoberta do patrimônio cultural no Rio Grande do Sul, legado da imigração italiana no Brasil. O Queijo Colonial é um patrimônio compartilhado com o povo e com as identidades gaúchas, fazendo parte dos hábitos alimentares das famílias desde que os entrevistados têm lembrança: “Nós éramos em nove irmãos, nove irmãos, mais pai e mãe. Imagina a quantidade de queijo que ia por dia, era uma fôrma de queijo por dia. A gente não comprava queijo, a gente fazia queijo. [...] O consumo de queijo, o hábito, vem de berço. O queijo era sagrado, pra tudo tinha que ter queijo, é um dos ingredientes mais utilizados pelos imigrantes italianos”, (Osvaldo Brunetto - Consultor técnico da Apil-RS).

O queijo também evoca o papel das mulheres nas colônias italianas da Serra Gaúcha, a experiência do trabalho nas propriedades rurais e o emprego da mão de obra feminina ao longo do tempo. A submissão do papel feminino à família chegava ao ponto da atividade assalariada ser considerada uma extensão do trabalho doméstico, e “não cabia às mulheres a propriedade

do fruto do trabalho, e a fase de preparação do enxoval era própria às manifestações de descontentamento. Em depoimento uma velha senhora contou que, apesar de ter salário, os lençóis e as toalhas [para seu próprio enxoval] foram feitos de sacas de açúcar, de algodão grosso, desmanchadas, alvejadas e depois emendadas. Como precisava de linha para fazer crochê na beira, a única forma de comprar era vendendo ovos, leite ou algum queijo, ou cestas de vime, trançadas tarde da noite, mas era tudo escondido do pai” (FAVARO, 2005, p.53).

Diogo Guerra, Técnico aposentado da EMATER, relatou em entrevista os reflexos da pesquisa que acompanhou durante a carreira, em especial na década de 1990, ressaltando a importância da mulher na produção queijeira, que estava presente desde a ordenha a confecção do produto, inclusive no processo de modernização e mecanização. De acordo com Guerra, foi a partir dos pequenos avanços tecnológicos que o produto passou a adquirir maior valor e a possibilitar uma fonte de renda para essas mulheres, saindo dos porões das casas coloniais e ocupando prateleiras dos comércios locais, auxiliando inclusive na construção de um novo estilo de vida das famílias, que aos poucos iam migrando do campo para a cidade.

Viu-se que o saber-fazer frequentemente era compartilhado entre mãe e filha, sendo a ordenha e a produção tarefas comumente destinadas às mulheres da família. Com o avanço da tecnologia, a mecanização de processos e a crescente migração das famílias da área rural para a área urbana, com destaque para os membros mais jovens, que iam em busca de oportunidades de trabalho e estudo, o que se pôde perceber foi um conflito geracional: diferentemente dos pais, os filhos deixam de produzir o queijo de forma artesanal.

Apesar desse conflito, as pesquisas em curso indicam que Queijo Colonial mantém suas características com o passar do tempo, especialmente quanto aos ingredientes e o tempo de maturação. Ainda que se verifiquem algumas alterações, a maioria ainda utiliza as receitas e ingredientes tradicionais. Como o queijo, historicamente, era produto para o consumo da família, é característico um período curto entre produção e consumo, diferente do Queijo Serrano, produto que se caracteriza por uma maturação longa, e que passou a ser comercializado mais fresco há pouco tempo (AMBROSINI, FILIPPI, MIGUEL, 2012).

Mesmo na percepção do público consumidor, os aspectos ligados às dimensões emocional e social são mais significativos, sendo considerados importantes dados quanto à origem do Queijo Colonial. A origem remete à proximidade com o produtor, aspecto reforçado pelo alto percentual de consumidores que não atribuem importância à presença de rótulo no produto, a origem funciona também como fruição quanto ao conteúdo patrimonial dos queijos: mais do que ter ciência do local de procedência, igualmente há o desejo de conhecer e reconhecer a história e a cultura envolvidas em sua produção.

HISTÓRIA DO QUEIJO NO RS¹

A história do Queijo Colonial do Rio Grande do Sul se inicia com a chegada de imigrantes europeus, especialmente italianos e alemães. A chegada dos imigrantes da Europa não ibérica ao Brasil, no século 19, obedeceu a uma necessidade de substituição da mão de obra escrava no centro do país e de povoamento no sul. Os imigrantes vinham com a promessa de receber lotes de terra, equipamentos e animais. É preciso lembrar que no Rio Grande do Sul, nesse momento, havia uma grande extensão de fronteiras secas que, sem povoamento, representava uma situação instável. A chegada dos imigrantes ao sul, no entanto, não foi acompanhada do cumprimento das promessas do governo. Dessa forma, nos primeiros anos, os imigrantes precisaram abrir espaços na mata para plantar, derrubar árvores para obter madeira para construir suas casas, e ainda depararam com os povos indígenas, cujos territórios foram ignorados pelas autoridades, em meio a florestas que, à época, eram quase intocadas e habitadas por animais selvagens (BARCELOS, 1955).

As propriedades rurais dos colonos se caracterizavam pela policultura, diferenciando-se das estâncias estabelecidas pelos primeiros ocupantes não indígenas no estado, onde a criação de bovinos visando o mercado do couro e charque predominava. Antes da chegada dos imigrantes italianos e alemães, o viajante francês August de Saint-Hilaire (2002), em relato de viagem publicado originalmente em 1820, registra o regime alimentar dos gaúchos dando destaque ao consumo diário de

carne. Ele ainda observa a raridade de pomares e outras plantações nas propriedades rurais.

Em contraste, nas propriedades dos colonos se plantava trigo para o pão e as massas; milho para a polenta e para alimentação de animais, cuja palha se utilizava para fazer cestos; tabaco, arroz, feijão, mandioca, batata doce, cana, uva para fazer suco e vinho; se criava suínos para obter carne, banha, torresmo, presunto, salame, morcilha; galinhas para obter carne e ovos, e bovinos para obter carne, leite, couro; entre outros (BATISTEL; COSTA, 1982). Dorigon e Renk (2001) pontuam que o modo de vida era próximo da autarcia, devido à ausência de instituições e investimentos públicos que garantissem condições de vida mais amenas. O isolamento era também um fator que impelia os colonos a produzirem essa ampla gama de ali-



Produtos Coloniais no Porão da casa de Marquília Bruffatto

1. Seção escrita a partir de resultados de pesquisa que serão publicados no artigo: AMBROSINI, L. B., ROLDAN, B. B., KROEF, D. R., WAQUIL, P. D. História do Queijo Colonial do Rio Grande do Sul: das cozinhas para o mercado. Revista História: Questões e Debates, 2022, in press.

mentos, tanto in natura, como processados.

A produção de queijo e outros derivados do leite supria a necessidade de se ter um produto menos perecível e possível de ser armazenado² por mais tempo para consumo da família. Levando em conta as condições de infraestrutura da época, um ponto a ser considerado é a ausência de eletricidade, o que tornava o processamento dos alimentos fundamental para a conservação e o aproveitamento de todas as matérias primas.

Nossa pesquisa de campo com descendentes de colonos e produtores de Queijo Colonial buscou completar esse quadro e confirmar a hipótese de que a finalidade primeira do produto era o autoconsumo. Podemos dizer que em nossas entrevistas há um contraste entre as respostas dos descendentes de italianos e alemães.

Entre os italianos, ouvidos nas regiões da Quarta Colônia, Vale do Taquari e Serra, houve unanimidade nesta questão: o queijo sempre fez parte dos hábitos alimentares das famílias, desde que os entrevistados têm lembrança, remontando à época em que as unidades de produção já estavam estabelecidas e contavam com rebanhos de gado bovino, suíno, de aves, entre outros. Sua produção se destinava basicamente a atender às necessidades alimentares de cada uma das famílias, que contavam com o casal e, no mínimo, cinco filhos.

Já entre os descendentes de alemães, a produção de queijo tem características distintas conforme a localização geográfica dos entrevistados, havendo, no entanto, um traço comum: nenhum deles apontou o consumo de queijo como parte dos hábitos alimentares da família em sua infância. As entrevistadas residentes no Vale do Taquari contaram que nas propriedades de suas famílias se produzia quase todo o necessário para sua subsistência. E o excedente de leite era transformado em *käschmier*³, nata, manteiga e requeijão, que era vendido pelas mães das entrevistadas nos armazéns locais.

Em meados do século 20 há o desenvolvimento da pecuária



Residência de queijeira em Muçum

2. O mestre queijeiro aposentado, ouvido no trabalho de campo, contou que o gelo necessário para fabricar a manteiga na cooperativa de Carlos Barbosa, em que trabalhava, vinha de trem, de Porto Alegre, pois não havia energia elétrica na cidade à época.

3. “O *käschmier* é elaborado a partir de leite talhado, em que se acrescenta água quente e sal. A mistura de leite e água é colocada em uma espécie de saco de algodão e pendurado por cerca de 12 horas, de modo a deixar escorrer o líquido. O que fica retido no saco é o *käschmier*, que pode ser misturado com nata, para passar no pão. O nome do produto é uma construção vocabular própria da colônia alemã do Rio Grande do Sul, tendo origem na junção das palavras *käse* (queijo) e *schmier*, também uma construção vocabular regional, oriunda do verbo *schmieren* (lambusar, espalhar)” (MENASCHE; SCHMITZ, 2007, p.84).

leiteira nas colônias. A expansão da indústria de laticínios e da demanda por matéria prima tem um comportamento ascendente até o final dos anos 1980. Nesse período, muitos produtores de Queijo Colonial passaram a integrar o sistema de produção de leite, investindo em genética, instalações e equipamentos. A maior parte do leite produzido era entregue às indústrias de laticínios, entretanto a produção do Queijo Colonial não deixa de existir, as famílias separavam leite e produziam queijo para consumo próprio.

No final dos anos 1980 há um movimento de declínio no número de produtores fornecedores de leite para a indústria no estado. Ouvimos dos produtores os principais motivos para deixar de entregar leite para a indústria e passar a processá-lo na propriedade: redução no preço do leite, falta de mão de obra na propriedade (com a saída dos filhos para estudar e morar na cidade), quantidade de leite insuficiente para ser recolhida pela indústria, exigências crescentes por parte dessa. Esse



Planta da cooperativa de laticínios Santa Clara

movimento marca também um aumento no processamento do leite, seja de forma caseira, ou investindo em pequenas plantas agroindustriais, fazendo com que o Queijo Colonial passe a se tornar uma fonte de renda importante para as famílias.



Produção de Neuza Maffei

A família Bolson Camelo ilustra perfeitamente a linha do tempo relativa às transformações na produção do Queijo Colonial no estado que apresentamos ao longo deste trabalho. A avó, dona Josephina, processava o leite em queijo para consumo e no passar do tempo, com o interesse dos vizinhos e conhecidos, iniciou a venda informal do queijo, que até então não era caracterizado como Colonial. A filha Marta aprendeu a fazer o queijo com a mãe, porém casou-se e foi morar na cidade, deixando de fabricá-lo.

Anos se passaram, e a família de Marta resolve voltar a morar em uma propriedade rural. O novo núcleo familiar passa a se dedicar à bovinocultura de leite, vendendo sua produção para a indústria. Entretanto, Marta retoma também a produção de queijo para consumo próprio e venda, pois uma parte do leite produzido é retido na propriedade. Com as crescentes demandas em termos de volume do laticínio e o baixo preço pago pelo litro de leite, eles decidem constituir sua agroindústria formalizada. Hoje, seus três filhos auxiliam na lida com os animais e na produção de Queijo Colonial e Queijo Artesanal Serrano, chegando assim na terceira geração familiar envolvida com o processamento de queijeiro, possibilitando a transmissão geracional do saber-fazer.

Este exemplo demonstra a importância da formalização da produção, com o surgimento da agroindústria familiar, tendo na produção queijeira um negócio rentável, promotor do desenvolvimento, influenciando inclusive para a permanência dos jovens na propriedade rural.



ALIMENTO VIVO

PROCESSAMENTO E CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO COLONIAL¹

A história do Queijo Colonial no Rio Grande do Sul está intimamente conectada à imigração, especialmente italiana e alemã. E, de tal forma, está também conectada à formação histórica e cultural do estado. O produto recebe este nome por sua relação com as colônias, lotes de terras destinados aos imigrantes que ocuparam a região, entre 1824 e 1900.

Entre vales, várzeas, campos e florestas, as famílias imigrantes deram início ao plantio das primeiras culturas e criação de animais. A geografia local favoreceu plantios já conhecidos pelos europeus, como uva e fumo. Além disso, a produção leiteira, em conjunto com a produção queijeira – inicialmente destinada apenas para consumo familiar – serviu como base que assegurou as necessidades alimentares dessas famílias.

Ao longo da história, no Estado, as fôrmas de Queijo Colonial compartilharam seu espaço com as tinas de vinho e dorcas de vinagre, a produção de cachaça e de salames artesanais nos porões das pequenas casas coloniais, comercializados nos armazéns, constituindo patrimônio material e imaterial local, base identitária de uma cultura que dialoga com as origens das famílias colonas italianas e alemãs, e das comunidades já aqui estabelecidas anteriormente, como indígenas, quilombolas e outros imigrantes.

Dessa forma, o Queijo Colonial, bem como outros produtos coloniais constituem, sobretudo, uma matéria viva de um lugar no tempo que não existe no país de origem da migração, tampouco pode existir fora do contexto do saber-fazer tradicional e local. É um elo vivo que nos conecta ao passado e à diversidade de identidades do presente.



Processo de enformagem na queijaria Bolson e Camêlo

O Queijo Colonial hoje utiliza basicamente os mesmos ingredientes históricos, embora sofra algumas variações pontuais. A pesquisa com produtores de Queijo Colonial de fabricação caseira e de agroindústrias familiares mostrou que a maioria utiliza apenas os ingredientes já citados, entretanto alguns adicionam, além desses, cloreto de cálcio (18%), fermentos, como iogurte (11%), ou culturas starters (13%), e ainda temperos (9,5%) e corantes (3%).

1. Seção escrita a partir de resultados de pesquisa que serão publicados no artigo: ROLDAN, B. B.; AMBROSINI, L. B.; BREMM, C.; KROEFF, D. R. Characterization of colonial cheese: appreciation a traditional product from southern Brazil. *Ciência Rural* in press.

Os produtores realizam o aquecimento do leite para adição do coalho, com uma temperatura média de 35,3°C, porém na agroindústria ocorre o controle da temperatura através do uso de termômetro, enquanto na fabricação caseira, é realizada através de controle manual, com utilização dos sentidos, como o tato, e a própria experiência do produtor.

Após a coagulação, a coalhada é cortada de diversas maneiras: utilizando as liras, no caso das agroindústrias familiares, e com o uso de escumadeiras, facas e das próprias mãos, no caso da fabricação caseira. Após inicia-se a mexedura e aquecimento da coalhada, que é realizado por 67% dos produtores, e que da mesma forma que as etapas anteriormente descritas, nas agroindústrias familiares é realizada com controle de tempo e temperatura através de equipamentos (relógio e termômetro), e na fabricação caseira esse controle depende do conhecimento tácito do produtor, que utiliza sua experiência empírica e seus saberes tradicionais para verificar quando a coalhada chegou “no ponto”. A presença de olhaduras na massa foi relatada por 69% dos entrevistados.

A etapa de enformagem ocorre após a separação da massa do soro e é realizada manualmente, tanto entre os produtores que fazem fabricação caseira, quanto para os que processam em agroindústrias familiares. A prensagem ocorre posteriormente, em sistemas de prensas nas agroindústrias familiares, e com prensagem manual, utilizando-se pesos ou mini prensas de uso doméstico na fabricação caseira.

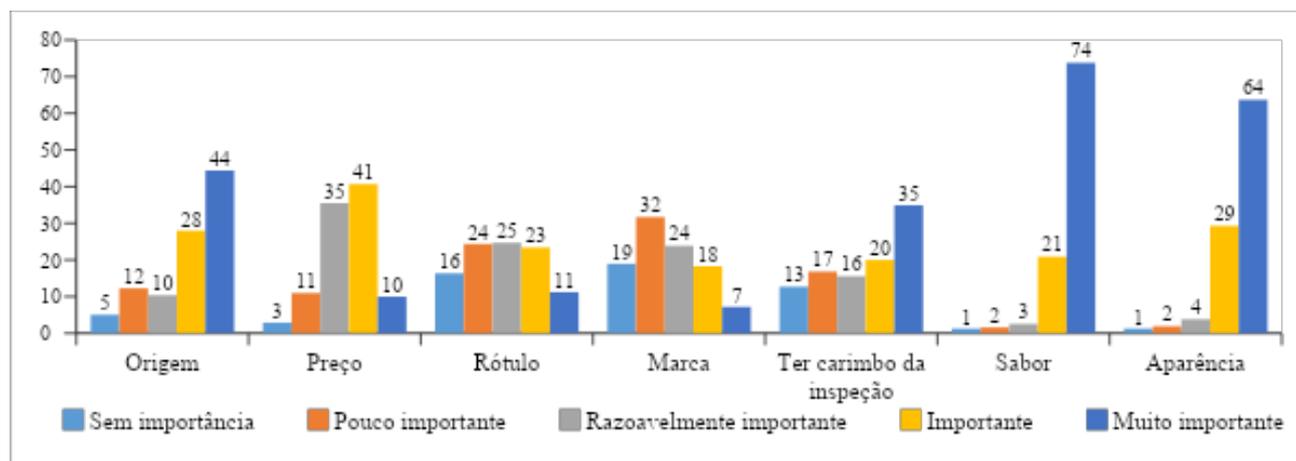


Neuza Maffei enformando o queijo

A salga ocorre em diferentes momentos: no leite (25%), na coalhada (56%) ou diretamente no queijo após a desenformagem (14%). A maturação ocorre tanto em câmaras de maturação, com umidade e temperaturas controladas, como em refrigeradores de uso domiciliar ou em prateleiras, em temperatura ambiente e dura cerca de 9 dias.

Atualmente, o Queijo Colonial gaúcho apresenta formato predominantemente redondo (60%), seguido do formato retangular (34%), pesando em média 1,2kg. Por suas características finais e de acordo com a legislação brasileira, o Queijo Colonial do RS é considerado um queijo gordo de alta umidade: teor de 47,8% em termos de percentual de gordura, umidade média de 46,5%.

PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE O QUEIJO COLONIAL²



Qual a importância de cada um dos critérios quando você escolhe o QUEIJO COLONIAL que consome? (%)

Uma pesquisa realizada com consumidores mostra que, quanto ao local de fabricação, a quase totalidade da amostra acredita que o Queijo Colonial é feito em agroindústrias familiares (50%) ou através da produção caseira (46%) – apenas 4% responderam que sua fabricação é industrial. Os resultados mostram que a percepção desses consumidores é muito próxima da realidade de produção, pois a produção caseira de Queijo Colonial supera todo volume que integra os sistemas federal, estadual e municipal de inspeção.

A importância de aspectos intangíveis, como os ligados às dimensões emocional e social é perceptível nos resultados quanto

à origem do Queijo Colonial (72% “importante” ou “muito importante”).

A origem remete à proximidade com o produtor, aspecto reforçado pelo alto percentual de consumidores que não atribuem importância à presença de rótulo no produto. Entretanto, a origem funciona também como vetor do conteúdo patrimonial dos queijos, o que indica o entendimento de que conhecer a origem seria mais do que ter ciência do local de procedência, mas reconhecer igualmente a história e a cultura envolvidas em sua produção. A maioria dos entrevistados (59%) disse ser “importante” ou “muito importante” o atributo “tradição”, afirmando “valorizar queijos que tenham

relação com a história do local onde são produzidos”. Tal atributo é também percebido pela maior parte dos consumidores do Queijo Colonial e funciona como motivação de consumo, visto que 66% concordam que consumir o produto é “Consumir um produto tradicional que tem relação com a história do estado” (afirmativa C do questionário “O que você busca quando consome Queijo Colonial?”, detalhado no gráfico a seguir). Os consumidores são ainda mais numerosos (86%) ao concordar que são motivados por “Consumir um produto artesanal que valoriza o saber-fazer desenvolvido ao longo do tempo por uma comunidade” (afirmativa H).

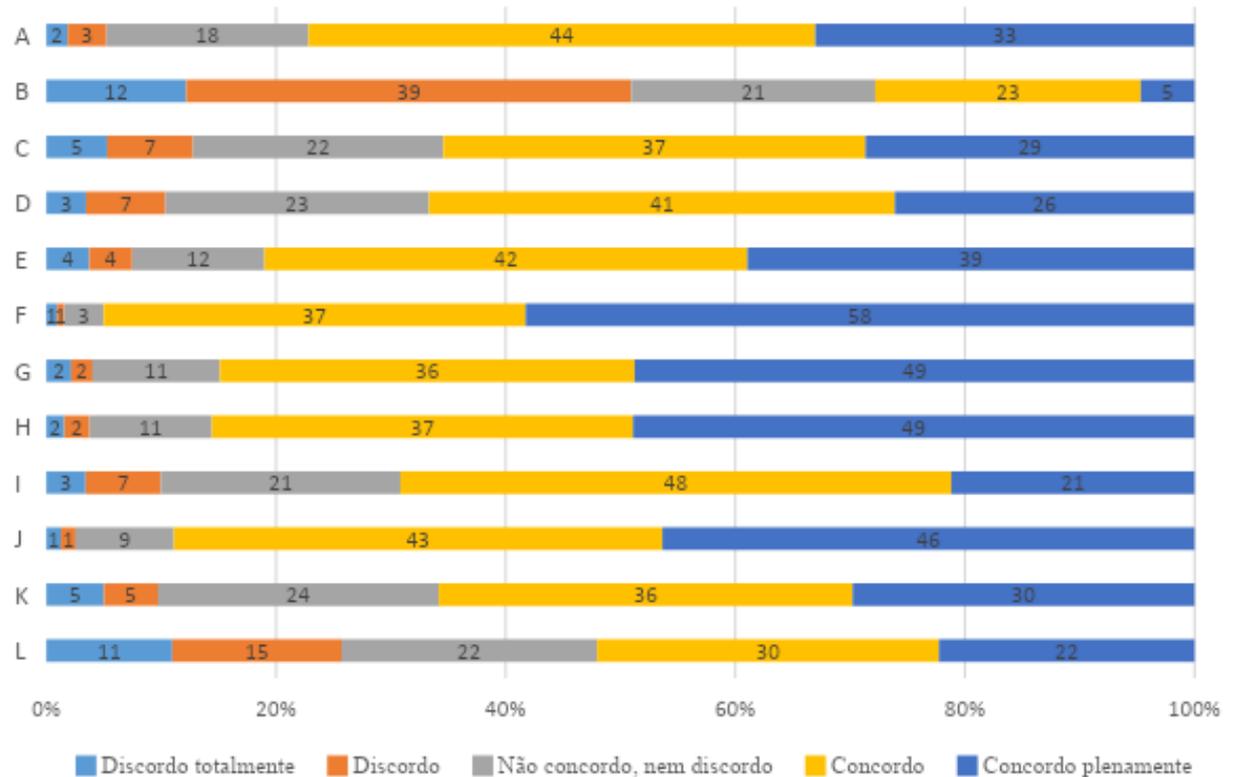
Essa relação também revela confiança no produto, na

2. Seção escrita a partir de resultados de pesquisa publicados no artigo: AMBROSINI, L.; KROEFF, D. R.; MATTE, A.; CRUZ, F. T.; WAQUIL, P. D. Sabor, história e economia local: percepções dos consumidores gaúchos sobre o Queijo Colonial. Pesquisa Agropecuária Gaúcha, v. 26, n. 1, p. 201-221, 2020.

medida em que o consumidor já conhece as características sensoriais e gustativas daquele queijo (afirmativa L, Consumir um produto padronizado, que tenha sempre as mesmas características), e concorda que ele seja produzido seguindo normas de higiene (afirmativa G: Consumir um queijo produzido seguindo normas de higiene) e que contribui para sua saúde (como indica a afirmativa A: Consumir um produto que eu considero que faz bem à minha saúde/saudável).

Legenda:

- A:** Consumir um produto que eu considero que faz bem à minha saúde/saudável;
- B:** Consumir um queijo como outro qualquer;
- C:** Consumir um produto tradicional que tem relação com a história do estado;
- D:** Proximidade com o produtor (conhecer o produtor);
- E:** Consumir um queijo que, acredito, seja produzido de forma sustentável e respeitosa ao meio ambiente;
- F:** Consumir um produto que eu aprecio o sabor;
- G:** Consumir um queijo produzido seguindo normas de higiene;
- H:** Consumir um produto artesanal que valoriza o saber-fazer desenvolvido ao longo do tempo por uma comunidade;
- I:** Consumir um produto com preço bom (acessível ou barato);
- J:** Apoiar a economia do local de produção;
- K:** Consumir um produto que me traz lembranças da infância e me re-conecta com minha história pessoal;
- L:** Consumir um produto padronizado, que tenha sempre as mesmas características (cor, sabor, textura).



O que você busca quando consome QUEIJO COLONIAL? (%)



TERRITÓRIOS DA IMIGRAÇÃO, TERRITÓRIOS DO QUEIJO COLONIAL¹

1. Seção escrita a partir de resultados de pesquisa publicados no artigo: AMBROSINI, L. B. Origem histórica e contexto atual de produção dos queijos tradicionais do Rio Grande do Sul: uma análise sob a perspectiva do terroir. Revista Brasileira de Gastronomia, v. 5, p. 01-20, 2022.

O território de produção do Queijo Colonial no Rio Grande do Sul, diferentemente de outros queijos tradicionais, nunca esteve circunscrito a apenas uma região. A produção do Queijo Colonial está presente especialmente nas zonas de colonização italiana, e, com o passar do tempo, se estendeu para as zonas onde os descendentes desses imigrantes passaram a se instalar.

As primeiras “colônias” italianas no estado se localizavam na região da Serra: Conde D’Eu (fundada em 1870, hoje município de Garibaldi), Dona Isabel (1870, hoje Bento Gonçalves), Campo dos Bugres (1874, hoje Caxias do Sul). Em seguida foi estabelecida a Colônia Silveira Martins na região que ficou conhecida como Quarta Colônia (1877). Posteriormente novas colônias foram fundadas na Serra, na margem direita do Rio das Antas: Alfredo Chaves, (1884, hoje Veranópolis), São Marcos (1885), Antônio Prado (1897) e Guaporé (1892).

A porção da Serra onde se instalaram os imigrantes italianos é classificada como Encosta Superior do Nordeste. O relevo é muito montanhoso, e a área é profundamente recortada por rios que formam vales estreitos. As altitudes variam de 400 a 600 metros nos vales, e chegam até 800 metros nos limites com o planalto, o que determina temperaturas médias anuais de 16°C. O regime de chuvas é bem distribuído durante o ano e varia entre 1800 a 2500 milímetros. A vegetação desta região se mostra transitória entre florestas latifoliadas exuberantes, que ocupam as partes inferiores, passando a florestas mistas e com pinhais nas partes mais elevadas, nas encostas mais suaves e em vales largos.



Vista aérea de Nova Petrópolis

Já a região da Quarta Colônia ocupa uma área de transição entre o Planalto Médio e a Depressão Central. No Planalto Médio predominam campos pobres, com matas de galeria, ocorrendo matas de pinhais fechadas a leste do Rio Jacuí e, nas porções inclinadas dos vales, florestas latifoliadas. Ao sul, na transição para Depressão Central, são as florestas latifoliadas que ocupam a borda do planalto. Por sua localização, Schirmer (2015, p. 23) afirma que a Quarta Colônia se caracteriza pela diversidade fisionômica da paisagem, abarcando elementos que vão desde “a Depressão Periférica passando pelo Rebordo do Planalto e chegando ao início do Planalto das Araucárias [...]. O relevo escarpado com paredões e vales encaixados com cachoeiras e grutas destacam as belezas naturais”. As temperaturas médias anuais do Planalto e Depressão Central são, respectivamente: 17,7°C e 19,4°C, mais quentes em relação à Serra. A média anual de chuvas é menor em comparação a Serra, ficando entre 1550 a 2050 milímetros no Planalto, e entre 1300 a 1800 milímetros anuais na Depressão Central.

A localização das colônias italianas obedeceu uma lógica,



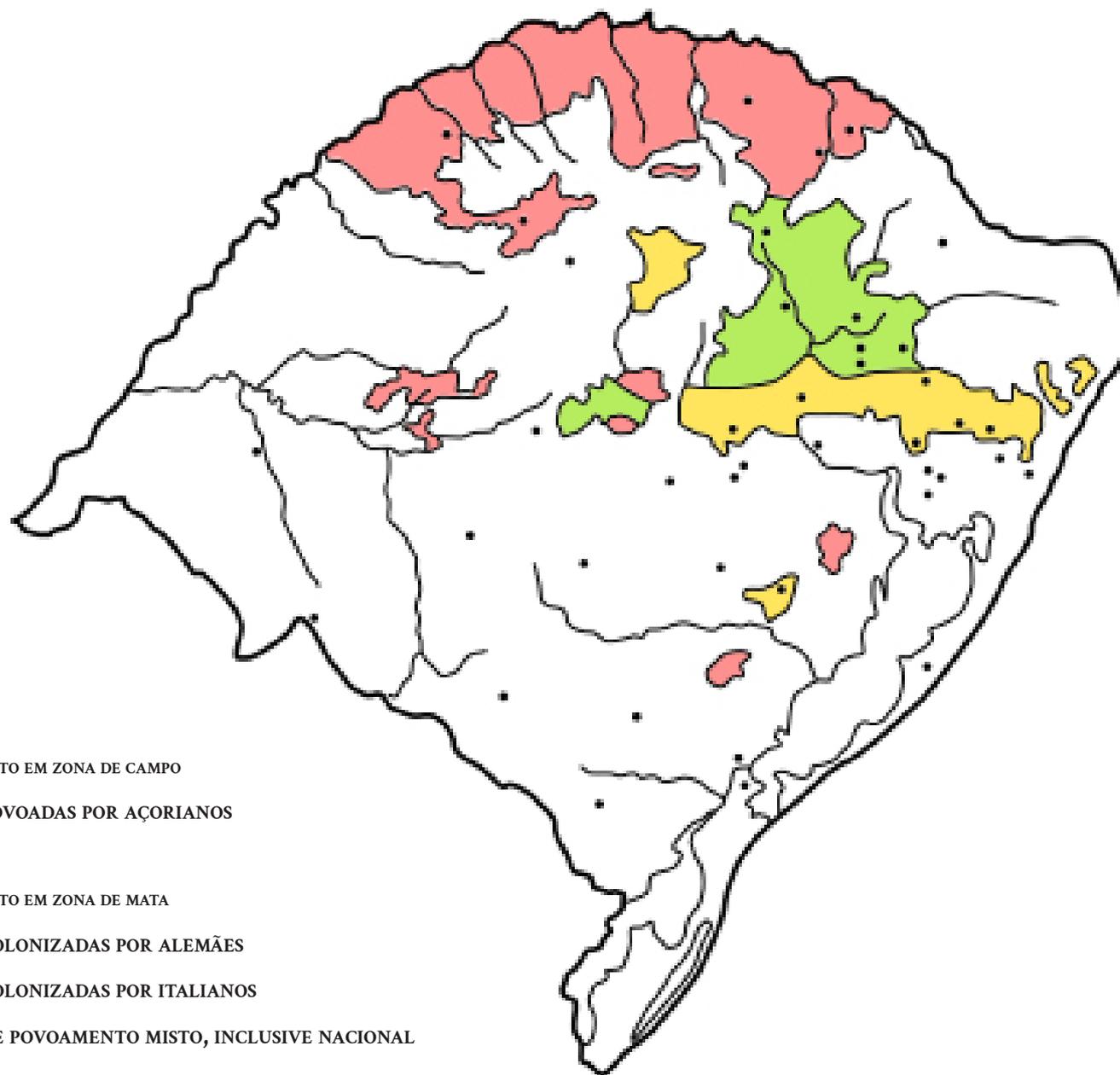
Vista aérea de Ivorá

ocupar a borda do Planalto, uma vez que as regiões inferiores já haviam sido destinadas aos colonos de origem alemã. Em comum, em termos de paisagem, relevo e vegetação, tanto a Encosta Superior do Nordeste, quanto essa porção do Planalto Médio eram impróprias à produção pastoril por serem áreas montanhosas ocupadas por florestas, à época.

Os lotes, ou colônias, onde os imigrantes se instalaram tinham em torno de 25 hectares, embora houvesse variações (STORMOWSKI, 2005, p. 29). Essas propriedades eram muito menores comparadas às sesmarias dos Campos de Cima da Serra, e muitas das promessas então feitas aos imigrantes pelo governo brasileiro não foram cumpridas. Assim, a penúria de instrumentos e ferramentas de trabalho, bem como de insumos para estabelecerem produções agrícolas e animais era a regra (PESAVENTO, 1994).

Os processos de modernização agrícola e de sucessão familiar influenciaram o contexto de produção do Queijo Colonial. A mudança mais notável foi a abrangência das zonas de produção, que se deve à colonização de novas áreas onde filhos e netos dos primeiros imigrantes se instalaram. As colônias originais eram muito menores comparadas às sesmarias, e sua divisão seria insuficiente para abrigar e dar sustento aos descendentes, o que gerou ondas de colonização em novas áreas do estado, principalmente na região noroeste – e mais tarde, em estados vizinhos e no centro do país, num processo que alguns autores chamam de “enxameamento” (ROCHE, 1959). Os grupos que partiram de sua terra natal levaram consigo o saber fazer e o hábito do consumo do Queijo Colonial.

Os dados atuais sobre a produção de Queijo Colonial no Rio Grande do Sul apontam que as mesorregiões onde essa produção é mais importante são Nordeste, Noroeste e Centro-Oriental (SECRETARIA, 2018). Se analisarmos, a partir das regiões fisiográficas, constatamos que o Queijo Colonial parte da Encosta Superior do Nordeste e Planalto Médio, para abranger também a Encosta Inferior do Nordeste, Depressão Central, Alto Uruguai e Missões, locais contrastantes no que se refere aos elementos naturais (solo, vegetação, paisagem e clima).



POVOAMENTO EM ZONA DE CAMPO

● ZONAS POVOADAS POR AÇORIANOS

POVOAMENTO EM ZONA DE MATA

● ZONAS COLONIZADAS POR ALEMÃES

● ZONAS COLONIZADAS POR ITALIANOS

● ZONAS DE POVOAMENTO MISTO, INCLUSIVE NACIONAL

Fonte: Adaptado de Carmen Thomas



CULINÁRIA E SOCIABILIDADE¹

¹ Seção escrita a partir de resultados de pesquisa que serão publicados no artigo: AMBROSINI, L. B., ROLDAN, B. B., KROEF, D. R., WAQUIL, P. D. História do Queijo Colonial do Rio Grande do Sul: das cozinhas para o mercado. Revista História: Questões e Debates, 2022, in press.

O Queijo Colonial está fortemente relacionado à cultura dos imigrantes italianos. De fato, o hábito de produzir e consumir esse queijo foi trazido por eles, entretanto, é importante resgatarmos alguns fatos históricos, bem como relatos sobre os hábitos e práticas alimentares desse grupo, os quais auxiliam na compreensão da conformação de características do Queijo Colonial como conhecemos atualmente.

Dentre os imigrantes, o acesso a animais foi posterior e possível apenas após a construção de instalações para a família e implementação das primeiras lavouras. Battistel (2008) narra, a respeito dos imigrantes italianos que se instalaram na Serra gaúcha, a dificuldade em reproduzir o modo de vida de sua terra natal. Segundo o autor, na Itália, as vacas faziam parte da família, tinham nome e conviviam com as pessoas nos estábulos nos seis meses de inverno. Entretanto, nos primeiros anos na colônia, “não havia comida para dar [aos animais], não tinham poteiros, não tinham estrebarias, nem dinheiro para comprar as matrizes”. Os colonos dessa região, quando tiveram condições de criar gado, adquiriram as primeiras cabeças de gado bovino fazendo escambo através do trabalho prestado a estancieiros dos Campos de Cima da Serra, região vizinha. Poder contar com algumas vacas na propriedade, segundo o mesmo autor, possibilitou resolver o problema da “fome entre os colonos, facilitando imensamente a criação dos filhos. Havia leite, queijo, requeijão, soro e carne” (BATTISTEL, 2008, p.496). O mesmo se observa entre os colonos alemães que se instalaram próximos à cidade de Novo Hamburgo: “a alimentação dos nos-

os colonos melhorou em qualidade, suprimindo déficit de proteínas e vitaminas, quando eles puderam [...] produzir ovos, leite, nata, manteiga, queijo [...]” (VIER, 1999, p.100).

Em obra que Costa et al. (1974) entrevistaram imigrantes italianos na Serra gaúcha, a escassez do leite se evidencia inclusive pela alteração de hábitos alimentares com a chegada ao Brasil. Um dos entrevistados contou que, na Itália, o milho era menos abundante que o leite. “A canjica e a mosa¹ não podiam estar presentes na mesa do italiano no início da nossa colonização, pelas dificuldades de se obter leite para seu preparo” (p. 64). Os entrevistados afirmaram que a polenta “do tipo colonial, comum em nosso estado”, feita apenas com farinha de milho e água, não era feita na Itália, e que essa adaptação se deveu à falta de leite para preparar a receita tal como a conheciam.

Por outro lado, assim que havia disponibilidade de leite, era fundamental seu processamento para a conservação e o aproveitamento pleno. Assim, encontramos o depoimento de um colono italiano colhido por Costa et al. (1974, p.63) sobre como os subprodutos do leite eram utilizados para alimentação: “*il scolo* [soro do leite], após feito o queijo, havia quem o tomasse. O que mais apreciávamos era *la pana* (nata) com melado e pão. *La poína* [... provinha] da fervura do *scolo* (soro) com sal: tipo requeijão. O soro do leite podia ainda ser utilizado para alimentação dos suínos”. Além dessa menção ao queijo, o mesmo depoimento cita que se utilizava queijo ralado para acompanhar a polenta.

1. A canjica consistia de milho quebrado e descascado ao pilão, cozido com leite e açúcar, ou com leite e sal. A “mosa” era uma mistura de água, leite e farinhas de milho com sal. “A mistura se realizava depois de fervido o leite e a água e dava-se mais uma fervura depois de misturar a farinha e o sal. Era um tipo de polenta mole, também chamada de “le pape””, mas que levava leite em sua receita, diferentemente da polenta que conhecemos no Rio Grande do sul, feita apenas de farinha de milho, água e sal (COSTA et al., 1974, p. 63).



Neuza Maffei separando o soro de leite

Ressaltamos que na pesquisa bibliográfica, um fato que nos surpreendeu foi a escassez de registros escritos sobre o Queijo Colonial. Esse fato se explica, como apuramos em nossas pesquisas de campo, pela característica de subsistência do produto.

Caberia demandar, assim, como se dava a divisão de responsabilidades por gênero dentro das propriedades. A resposta, encontramos em pesquisas contemporâneas: “[...] enquanto os homens são considerados responsáveis pela produção destinada à venda, às mulheres compete realizar atividades como cuidar da casa, preparar as refeições, cuidar da horta, bem como da criação de pequenos animais e pequenas lavouras destinadas à produção de alimentos voltada ao autoconsumo, além de cuidar dos filhos e idosos” (BRUMER, 2004, apud ZANETTI, MENASCHE, 2007, p. 137).

Entretanto, como Battistel e Costa (1982) apontaram, as mulheres também comercializavam o queijo. Segundo Dorigon e

Renk (2011) essa produção doméstica “nunca esteve fora do mercado, mas a margem de mercantilização dessa microeconomia feminina era pequena até décadas recentes”. E, mesmo considerando que o volume e o montante de recursos fossem consideravelmente menores em comparação com a produção destinada à venda e sob a responsabilidade masculina, para os autores, “essa economia feminina foi um traço estrutural na economia camponesa” (p. 104).

Enfatizamos essa questão, pois as funções das mulheres, por se restringirem na maioria dos casos aos espaços privados, acabaram por se tornar ‘invisíveis’. Dentre essas funções está a produção e a preservação do saber-fazer do Queijo Colonial.



Entrevista com Marquilia Bruffatto

Favaro (2005) pesquisou o papel das mulheres nas colônias italianas da Serra gaúcha e retratou a experiência daquelas que, além de trabalhar nas propriedades rurais, foram empregadas nas tecelagens da região. A submissão do papel feminino à fa-

mília chegava ao ponto de que a atividade assalariada era considerada uma extensão do trabalho doméstico, e “não cabia às mulheres a propriedade do fruto do trabalho, e a fase de preparação do enxoval era propícia às manifestações de descontentamento. Em depoimento uma velha senhora contou que, apesar de ter salário, os lençóis e as toalhas [para seu próprio enxoval] foram feitos de sacas de açúcar, de algodão grosso, desmanchadas, alvejadas e depois emendadas. Como precisava de linha para fazer crochê na beira, a única forma de comprar era vendendo ovos, leite ou algum queijo, ou cestas de vime, trançadas tarde da noite, mas era tudo escondido do pai” (p. 53).

Esse depoimento deixa claro que, mesmo quando a mulher tinha acesso à remuneração seu dinheiro não era ‘seu’, mas ‘da casa’, da família, e devia ser administrado pelos maridos, ou pais. A responsabilidade da mulher era cuidar da casa e da família. Ainda, ele demonstra que, no espaço doméstico, o domínio, tanto da técnica quanto da gestão da produção, possibilitava que as mulheres pudessem separar algumas peças de queijo para vender, sem que os homens sequer percebessem.

Em nossa pesquisa de campo, as entrevistas confirmaram que a divisão de tarefas na propriedade seguia basicamente o mesmo padrão que encontramos na bibliografia: os maridos e os filhos se ocupavam das lavouras e das criações animais. Normalmente a mulher e filhas mulheres cuidavam do trato com as vacas de leite, onde filhos e maridos ajudavam também. Entretanto, a ordenha e a produção do queijo eram tarefas das mulheres: mães, tias ou irmãs mais velhas.

Os entrevistados afirmaram que quase todos os vizinhos produziam queijo, que era uma forma de aproveitar o leite que sobrava, e quase toda produção era consumida pela própria fa-

mília. Alguns contam que não sobrava queijo para vender nessa época: “era muita gente: pai, mãe, avó, duas tias, sete irmãos. Não sobrava pra vender” (depoimento da entrevistada 4CSM3, de Silveira Martins, região da Quarta Colônia). Em alguns casos, no entanto, sobravam algumas peças e o queijo era mais um dos produtos que suas mães vendiam, ou trocavam nos armazéns próximos, juntamente com ovos e galinhas: “em casa se tinha aquelas malas abertas em cima, se botava no cavalo e vendia em Muçum”, conta a entrevistada VTMU2, do Vale do Taquari, explicando que ela e os irmãos levavam o queijo para o armazém a cavalo, depois entregavam o dinheiro da venda pra mãe. Se precisavam de algo do armazém, trocavam, como roupas por exemplo.

Segundo Diogo Guerra, extensionista que trabalhou durante muito tempo na região da Serra gaúcha, o queijo era a renda das mulheres: “elas faziam escambo e utilizavam [o queijo] para comprar coisas para os filhos”. Ele conta que essas mulheres começaram a usar dinheiro depois da instituição da aposentadoria rural: “foi a redenção tardia das trabalhadoras rurais, muitas delas nunca tinham visto dinheiro antes.”



Entrevista com Diogo Guerra

Já entre os descendentes de alemães, a produção de queijo têm características distintas, conforme a localização geográfica dos entrevistados. No entanto, há um traço comum: nenhum deles apontou o consumo de queijo como parte dos hábitos alimentares da família em sua infância. Em estudo realizado em comunidade de descendentes de alemães no Vale do Taquari, Menasche e Schmitz (2007), abordam hábitos alimentares no cotidiano e em datas festivas. Os alimentos consumidos cotidianamente citados são arroz, feijão, aipim, batata-doce. Nos dias de festa, esses colonos alemães comem carne de gado, suínos, chucrute, morcilha, linguiça, cuca, rosca de polvilho, bolachas caseiras, doces de frutas em calda, cerveja caseira, entre outros. Nesse rol, pudemos identificar nata e käschmier como os únicos derivados de leite, o que corrobora os relatos de nossos entrevistados.

As entrevistadas, descendentes de alemães, residentes no Vale do Taquari, contam que nas propriedades de suas famílias se produzia quase todo necessário para sua subsistência, e o excedente de leite era transformado em käschmier, nata, manteiga e requeijão. Esses eram os produtos que suas mães eventualmente vendiam nos armazéns locais. Nessa região, a produção de queijo pelas famílias alemãs aparece como bem mais recente: duas das entrevistadas aprenderam a fazer queijo há cerca de dez anos com vizinhas italianas. A atividade servia como uma forma de agregar valor ao leite, que produziam e entregavam para uma cooperativa local. Outro casal aprendeu a fazer o queijo em um curso de derivados lácteos que era oferecido pela Emater, no Centro de Treinamento de Montenegro, há 25 anos.

Uma pesquisa atual com produtores de queijo Colonial,

considerando o universo de produção caseira e produção com inspeção municipal, verificou que, seguindo as características históricas a que nos referimos nessa seção, as responsáveis pela fabricação de Queijo Colonial são majoritariamente mulheres (88%), principalmente de origem italiana (43%) e alemã (19%). O traço histórico é reforçado pelos resultados quanto à origem da receita: familiar para 68% dos produtores. Esses resultados demonstram que as mulheres têm sido as guardiãs do saber-fazer que envolve o Queijo Colonial, e sua transmissão tem se dado em âmbito familiar e comunitário ao longo das gerações de produtores rurais (BRESOLIN et al., 2021).



Nova Petrópolis

INICIATIVAS COM O QUEIJO COLONIAL NOS DIAS DE HOJE

De acordo com uma pesquisa realizada pela UCS, a Universidade de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul, contemporaneamente se vê um movimento de resgate de um estilo de vida mais tradicional e sustentável, que valoriza o produto e o processo artesanal. Essa realidade também pode se aplicar ao Queijo Colonial como patrimônio cultural que recupera um estilo de vida conectado a um saber-fazer específico e, essencialmente, artesanal.

As matrizes culturais do Queijo Colonial também favorecem sua percepção como produto gastronômico, a partir de seus ingredientes e modo de fazer que remetem a um modo de vida tradicional. Nesse campo, o queijo possui um grande potencial: do clássico ao moderno, o queijo pode compor diferentes receitas, doces e salgadas, facilmente e com muita versatilidade.

Conversamos sobre o tema com Carlos Kristensen, um dos mais premiados chefs de Porto Alegre. De família italiana e dinamarquesa, conta que a influência gastronômica surgiu na infância, com o pai. Em uma época em que a cozinha não era lugar comum para os homens, seu pai produzia pães, massas e iogurtes em casa. Kristensen sempre acompanhou o processo bem de perto, geralmente, sentado embaixo da mesa, brincando com alguma sobra de massa. Dessa forma, sempre esteve conectado ao fazer artesanalmente e à origem dos alimentos. Entende isso como uma questão cultural e identitária, já que sempre foi uma escolha produzir este tipo de produto de forma

caseira: mais do que barato ou saudável, existia na família a satisfação em comer um alimento produzido de forma artesanal e a inspiração de acompanhar todo o processo.

Atualmente contrapõe a visão da criança, do adulto e do chef, entendendo a dimensão do processo de fazer artesanalmente como algo ainda mais amplo e complexo. Acredita que as famílias que ainda produzem produtos deste gênero, como o Queijo Colonial, que compartilham um saber-fazer passado de geração em geração, também o fazem por uma questão identitária, assim como o seu pai. E, para além dos aspectos sócio-econômicos e culturais, o fazem para manter uma tradição e um saber-fazer vivos.

Como chefe e cozinheiro, entende que seu papel é conhecer o alimento na base: entender quem produz, por que e como produz. Afinal de contas, de acordo com ele mesmo, o prato não começa na cozinha, mas sim no mar, no rio, no campo e, especialmente, com o produtor.

Para Carlos Kristensen se trata de uma proposta gastronômica específica que identifica como modo de vida e se inter-relaciona com uma crítica a presença cada vez maior de fast foods e comidas congeladas na vida contemporânea. Trabalhar com o Queijo Colonial e outros ingredientes locais resgata e reforça uma cultura de conexão com o alimento que se perdeu com o tempo, levando a história do produtor para a mesa do consumidor final, respeitando, compreendendo e valorizando quem somos, nossa memória e nossas raízes, como um povo multicultural, no estado do Rio Grande do Sul.



MODOS DE FAZER,

MODOS DE SER

Receitas trazidas da terra natal que se misturaram à nova realidade e aos novos hábitos das colônias, o saber-fazer compartilhado de mãe para filha, a vida rural e a cultura artesanal, os objetos herdados ao longo dos anos e os segredos que sobreviveram ao tempo: todos esses pequenos detalhes compõem a história do Queijo Colonial no Rio Grande do Sul como conhecemos hoje. Por isso, pode-se dizer que os modos de ser e fazer estão intimamente conectados.

MODOS DE FAZER HISTÓRICO DO QUEIJO COLONIAL¹

Nossa pesquisa buscou conhecer as receitas, ingredientes empregados, equipamentos e alterações percebidas pelos produtores ao longo do tempo envolvendo o Queijo Colonial. Conforme veremos, há diversidade se analisarmos o processo em seus detalhes, porém, a receita do Queijo Colonial revela um padrão no que se refere aos ingredientes e o modo de fazer.

Em todas as entrevistas constatamos que o queijo feito pelas mães e pais dos entrevistados levava apenas os seguintes ingredientes: leite cru, sal e coalho. Historicamente, o coalho utilizado era produzido a partir do estômago de terneiros, suínos ou aves. A produção era feita após a ordenha, uma vez ao dia, se sobrasse leite da ordenha da tarde anterior, esse era misturado ao leite da manhã. Quanto ao processo, o leite era trazido

da ordenha para a cozinha e depositado em uma grande panela, acrescentava-se o coalho e em cerca de 40 minutos estava no ponto para cortar a massa, aquecendo-a em fogão a lenha para facilitar a separação do soro. O corte da massa era feito com escumadeira ou com a mão. Depois de retirado o soro, se utilizava panos brancos para envolver a massa nas fôrmas. A prensagem era feita manualmente, na maioria dos casos, ou em prensas de madeira. O queijo ficava na fôrma para escoar o soro até a manhã do dia seguinte. As principais diferenças observadas foram os processos de salga: algumas contaram que a salga era feita na coalhada, outras, que se salgava depois de pronto o queijo, na casca.



Neuza Maffei prensando o queijo em prensa de madeira

A maturação das peças, que pesavam entre um quilo e um quilo e meio, era feita em prateleiras de madeira, nos porões das casas e por períodos curtos, os entrevistados contam que

1. Seção escrita a partir de resultados de pesquisa que serão publicados no artigo: AMBROSINI, L. B., ROLDAN, B. B., KROEF, D. R., WAQUIL, P. D. História do Queijo Colonial do Rio Grande do Sul: das cozinhas para o mercado. Revista História: Questões e Debates, 2022, in press.

se consumia depois de uma semana. Algumas peças novas, de um ou dois dias, chamadas “queijo verde” eram utilizadas para fritar na chapa do fogão a lenha, juntamente com a polenta. Entre os italianos, também era costume separar uma peça que era maturada por alguns meses ou até um ano, “aí virava parmezon” (depoimento do entrevistado 4CSM2, de Silveira Martins, na quarta Colônia), esse queijo era utilizado para ralar.

Nas agroindústrias alemãs da Serra, o processo era parecido, e os ingredientes eram os mesmos, porém o volume era maior, e os equipamentos eram diferentes: em lugar da panela, se usava tanque, a massa era cortada com fio de nylon ou lira. A maturação era de cerca de uma semana em prateleiras de madeira, mas feita em uma sala de maturação contígua à agroindústria.

O formato do queijo variava entre o quadrado, retangular e redondo. Isso se devia à disponibilidade de materiais e à habilidade e conhecimento das famílias para confeccionarem as fôrmas. De forma geral, todos os entrevistados lembraram que se usava fôrmas de madeira e que variavam no formato: as quadradas eram fabricadas a partir de pequenas tábuas, alguns contaram que desenvolveram um sistema de encaixes para dispensar o uso de pregos – que enferrujavam com o soro; as redondas eram feitas a partir de folhas de madeira, cujo tamanho se ajustava com barbantes. Com o passar do tempo essas fôrmas foram sendo substituídas pelas de inox, alumínio ou polietileno, o que também não resultou em um padrão de formato, permanecendo as variações: redondo, quadrado e retangular.

Além da substituição das fôrmas, questionamos aos entrevistados que ainda produzem queijo quais foram as alterações mais significativas comparando o modo de fazer de seus pais e avós com o atual processo. Pudemos ainda acompanhar a fabri-

cação de queijo em algumas das propriedades em que fizemos a pesquisa. Muitas produtoras fazem o queijo da mesma forma que suas mães faziam, com os mesmos ingredientes, em panelas, aquecendo o leite no fogão da cozinha. O uso do fermento industrial, de prensas, termômetros e fôrmas de polietileno foram as principais alterações encontradas em propriedades onde há fabricação caseira. Três produtoras incluíram cloreto de cálcio, iogurte ou fermento em sua receita – essas alterações foram aprendidas em cursos e treinamentos. Em contraste, nas agroindústrias, o processo ocorre em instalações separadas da casa, há pasteurização do leite, controle de tempo e temperatura, uso de equipamentos como tanque, lira, câmara de maturação refrigerada, entre outros.

Outra alteração significativa no processo foi adoção de raças leiteiras especializadas, predominando Jersey e Holandês, uma família utilizava Gir Leiteiro. As produtoras que criam Jersey afirmaram que o leite, por ter um teor de gordura mais elevado, faz com o queijo fique mais saboroso. Além disso, essa característica determina um melhor rendimento, sendo necessários menos de 10 litros para produzir um quilo de queijo, que é a média relatada pelas produtoras que criam vacas da raça holandesa.



Processo de Prensagem do queijo na Queijaria Schneider

Nossos resultados mostram que, em outros pontos, o Queijo Colonial pouco se alterou com o passar do tempo: nos ingredientes e no tempo de maturação. Sobre os ingredientes, ainda que se verifique a adição de cloreto de cálcio, iogurte ou fermento, a maioria ainda utiliza apenas coalho, sal e leite cru. Quanto ao tempo de maturação, percebemos que o Queijo Colonial sempre se caracterizou por apresentar um formato menor, dada disponibilidade de leite e seu fim, que era o consumo da família, o que determinava um período mais curto entre produção e consumo. Exemplo diferente é o do Queijo Serrano, produto que se caracteriza historicamente por uma maturação longa, e que passou a ser comercializado mais fresco há pouco tempo (AMBROSINI, FILIPPI, MIGUEL, 2012). Esse dado é relevante, uma vez que a legislação brasileira até pouco tempo não amparava a regularização de queijos feitos a partir de leite cru com maturação inferior a 60 dias. Atualmente é possível essa regularização a partir de pesquisas e estando as proprieda-

des certificadas como livres de tuberculose e brucelose.

A partir das receitas pesquisadas percebemos um certo padrão na diversidade, entretanto, ainda que os mesmos ingredientes passem por processos muito semelhantes, se originam queijos que são muito diferentes entre si. Essas diferenças são perceptíveis no que se refere ao formato, à cor, à textura, e ao sabor.



Vacas Queijaria Bortoluzzi

Primeiramente há de se levar em consideração que o Queijo Colonial sempre foi produzido em uma zona de maior abrangência - em comparação com o Queijo Serrano ou outros queijos tradicionais - já que as áreas destinadas à colonização dos imigrantes italianos e alemães contrastam, desde vales a planícies e encostas. Isso influenciou diretamente a disponibilidade de alimentação dos animais, que também variava de acordo com o policultivo implementado em cada uma das unidades de produção. Ainda, até meados de 1950 as raças animais não obedeciam a

um padrão, sendo certo, porém, que os primeiros animais não eram especializados na produção de leite. Todos esses fatores faziam com que a matéria prima, o leite, apresentasse características diferentes, variando de região a região em termos de concentração de gordura, sabor e aroma. Por fim, eram empregadas receitas familiares, o que conferia a cada queijo um toque pessoal, do gosto da família, como a quantidade e a maneira de salgar, a forma de prensagem, o tempo de maturação, entre outros.

Dessa receita simples, perguntamos aos nossos entrevistados qual seria o diferencial do Queijo Colonial, ou o que despertaria o interesse dos consumidores para esse queijo. Essa foi uma questão em que a maioria encontrou dificuldade para responder, considerando a produtora que faz dois queijos por dia, até o casal que vive de sua agroindústria e produz 20 queijos diariamente. Entre os que responderam, houve afirmações no sentido de que o diferencial do Queijo Colonial, com relação aos queijos industriais, seria exatamente a simplicidade da receita e a utilização de poucos ingredientes: “o Queijo Colonial é mais natural”, (depoimento do entrevistado SCB1, de Carlos Barbosa, na região da Serra); “os outros queijos tem conservantes, o Colonial só coalho e sal, é mais natural” (depoimento da entrevistada 4CSM3; de Silveira Martins, na região da Quarta Colônia); “a qualidade, o caseiro é mais bom, o industrial tira a gordura, tira tudo” (depoimento da entrevistada SG1; de Garibaldi, na região da Serra); “o sabor, é um queijo mais cremoso, tem mais gordura, mais sabor” (depoimento da entrevistada 4CIV1, de Ivorá, na região da Quarta Colônia). Um dos entre-

vistados ressaltou o processo como um todo: “o jeito de fazer, artesanal, o capricho [em todo o processo], a gente cuida da saúde do animal, o que ele come, aqui comem pastagem, não são confinados. A matéria prima é importante” (depoimento da entrevistada VTENC1, de Encantado, na região do Vale do Taquari).

CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTORES DO QUEIJO COLONIAL ATUALMENTE²

Historicamente o queijo era um produto de autoconsumo que compunha uma cesta de diversos outros gêneros alimentares que eram produzidos e processados pela própria família.



Vista aérea de Vila Oliva, divisão da serra gaúcha e dos campos acima da serra

2. Seção escrita a partir de resultados de pesquisa publicados no artigo: AMBROSINI, L. B. Origem histórica e contexto atual de produção dos queijos tradicionais do Rio Grande do Sul: uma análise sob a perspectiva do terroir. Revista Brasileira de Gastronomia, v. 5, p. 01-20, 2022

Em seguida, quando o leite passou a ser uma alternativa de renda interessante, muitas famílias passaram a integrar essa cadeia, permanecendo ainda hoje. Recentemente uma ampla pesquisa realizada para caracterização do Queijo Colonial do Rio Grande do Sul nos permitiu conhecer características dessa produção atualmente.

Os dados mostram que 49% dos produtores de Queijo Colonial produzem leite e queijo, vendendo uma parte do leite



Processo de ordena queijaria Tradição

para a indústria. No que diz respeito às estruturas de ordenha, a maior parte dos produtores conta com estábulos com piso de alvenaria, enquanto pouco mais de 10% contam com sala de ordenha com fosso ou rampa. O acesso a equipamentos que diminuam a penosidade do trabalho é ainda mais restrito, cerca de 10% contam com transferidor e ordenha canalizada, enquanto mais de 60% praticam a ordenha manual em um sistema chamado “balde ao pé”.

Como historicamente, as unidades familiares utilizam principalmente o leite produzido na propriedade. Em média, eles contam com 19 vacas na propriedade, sendo 9 em lactação, as quais produzem 146,5 litros de leite ao dia, na média.

A produção do queijo é contínua ao longo do ano para a maior parte dos produtores. Produzir queijo e vender leite parece fazer parte da estratégia das famílias para melhorar a renda percebida, uma vez que a motivação principal para produção de queijo é “aumentar a renda da propriedade”. As demais motivações foram “tradição familiar”, “dificuldade de atender às exigências da indústria” e “falta de indústrias interessadas em adquirir o leite”.

Com efeito, a venda do queijo representa aporte de 38% na renda da propriedade; mesmo considerando outras rendas, como aposentadoria ou salários externos, o queijo contribui com 32% da renda total das famílias, o que mostra a importância da atividade. Esse dado demonstra que o papel do Queijo Colonial se alterou ao longo do tempo, de produto destinado ao autoconsumo e eventuais trocas, ele passou a ser uma fonte de renda considerável. Além do volume, os produtores apontam que a constância na produção assegura uma renda certa em todos os meses do ano, com a qual podem contar para pagar despesas correntes como água, luz, entre outras (AMBROSINI et al, 2021).

A venda direta ao consumidor predomina como principal canal de acesso do Queijo Colonial ao mercado: 32% do queijo produzido é vendido dessa forma nas propriedades, 24% na cidade, e 12% em feiras. O volume de queijo vendido para varejistas na cidade e nas propriedades chega a 14%, e para intermediários 4%.

Resultados de pesquisa com consumidores gaúchos de Queijo Colonial confirmam os dados deste estudo e mostram que



Queijo Colonial

o Queijo Colonial está à margem do circuito convencional do varejo. Os locais de maior frequência de compra do produto são as feiras de produtores ou diretamente do produtor nas propriedades rurais. As feiras são especialmente importantes como forma de abastecimento para os consumidores da Região Metropolitana de Porto Alegre, enquanto a compra diretamente dos produtores e o fornecimento via conhecidos e familiares é mais relevante para os habitantes do interior do estado (AMBROSINI et al., 2020).

Isso pode ser explicado pela proximidade entre consumidores e produtores, por laços de confiança que se estabelecem entre eles, mas também pela dificuldade na legalização da produção em pequena escala - que inviabiliza sua distribuição em muitos canais, ou pelo volume da produção caseira, muito maior,

vis-à-vis o volume de Queijo Colonial produzido sob inspeção municipal, estadual ou federal (EMATER/RS-Ascar, 2019). Com feito, segundo os produtores e Queijo Colonial as principais dificuldades enfrentadas na produção do Queijo Colonial estão relacionadas à legalização da produção (48%), seguido pelo baixo preço de venda (16%). Os resultados encontrados mostram a importância histórica e socioeconômica do Queijo Colonial e a necessidade de valorização desse tipo de produção.



RURALIDADE E IDENTIDADE

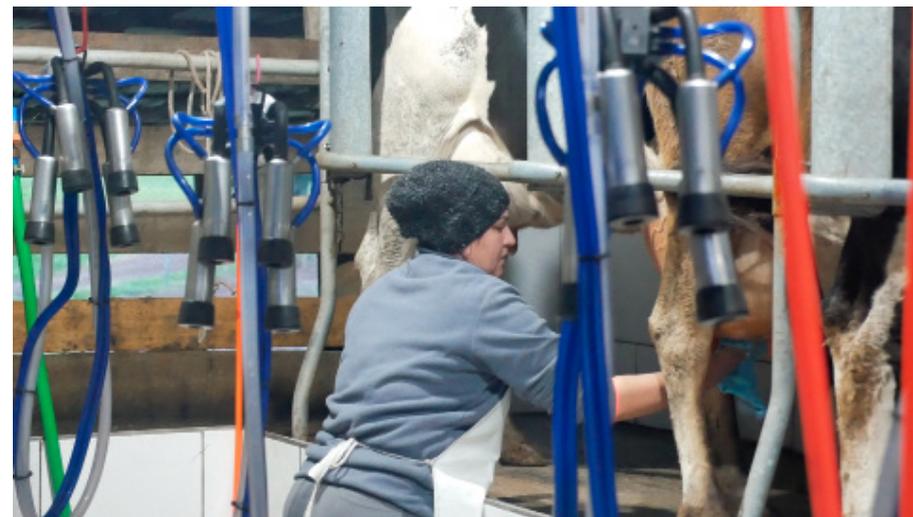
MARTA BOLSON

Bolson e Camelo
Caxias do Sul



Marta Bolson - fotografia por Fernando Dias.

Marta Bolson, matriarca da família Bolson em Caxias do Sul, conta que a história da produção do queijo começou com sua mãe, Dona Jozefina, de quem herdou o saber-fazer. Diz também que a receita está na família há muitos anos e a procura de clientes que buscam reviver as memórias da infância, com o famoso Queijo do Bolson, é grande.



Bolson e Camelo - Área de ordenha.



Bolson e Camelo - limpeza da área.



Bolson e Camelo - Fachada.

MARCOS SEEFELD

Nova Petrópolis
Queijaria Tradição

Marcos Seefeld, queijeiro à frente da Queijaria Tradição, nas Nove Colônias, em Nova Petrópolis, conta que herdou o saber-fazer dos avós. Tudo começou na tradicional e centenária Casa de Pedra, onde o avô trabalhou nos anos 1940. Lá, ele começou como ajudante, tornou-se queijeiro, e, depois, passou a produzir queijos artesanalmente por conta própria.

Frisa que apesar da tradição passada de geração em geração, existem



Marcos Seefeld. fotografia por Fernando Dias.



Queijaria Tradição - Vista aérea

muitas diferenças entre o seu queijo e do avô. Principalmente, no que se refere aos equipamentos e às bactérias lácteas. Diz que a parte mais complexa e bonita sobre o fazer queijo é dominar a cultura microbiana, pois esta é a grande responsável pelas características únicas de cada queijo.

Hoje, o carro chefe da Queijaria Tradição é Queijo Imperial, que tem como base o leite cru e maturação de 60 dias, de sabor ácido e picante, uma receita que relembra o famoso queijo colonial feito pelo avô na Casa de Pedra, nos anos 1940. Além disso, na queijaria também é produzido o queijo colonial com base de leite pasteurizado, outros três tipos de queijos coloniais temperados, queijo coalho, parmesão e doce de leite.



Queijaria Tradição - Área de ordenha - fotografia por Fernando Dias.

ISOLDE SCHNEIDER

Queijaria Schneider
Teutônia

Dona Isolde, queijeira da Casa Schneider, conta que, há 40 anos, quando começou a produzir seus primeiros queijos artesanalmente, tudo era diferente. E, apesar de ser uma atividade para a qual se demanda muito tempo e paciência, ela diz: “Eu não reclamo, pra fazer queijo, eu tô logo em pé, eu já tô indo”.

A queijeira já passou o saber-fazer para algumas pessoas e reforça a importância de manter essa cultura viva: “É importante passar adiante as coisas que a gente sabe. Eu acho que é uma coisa bonita de se fazer, bem bonitinho, direitinho, como tem que ser”.



Isolde Schneider



Queijaria Schneider - Vista aérea



Queijaria Schneider - Queijo Colonial



Queijaria Schneider - Isolde Schneider e seu marido.

MARQUILIA BRUFATTO E LORECI BRUFATTO

Muçum

Dona Marquilia Brufatto conta sobre as memórias da infância e o processo de produção de queijo colonial em sua casa. “Minha mãe que fazia e depois a irmã dela começou a fazer. Naquela época se vendia bastante. Era um queijo limpo, se botava uma roupa limpa pra fazer o queijo, então tinha saída. Se colocava numa mala, colocava em cima do cavalo e saía a vender, todo mundo queria o queijo”.

Ela conta que o produto contava com apenas três ingredientes: leite, coalho e sal, e que naquele tempo ainda não se chamava de queijo colonial, mas de formaggio. “Eu era crescida e ainda se chamava formaggio”.



Marquilia Brufatto



Vista aérea

Em contraste com a história dos antepassados, Dona Marquilia conta que atualmente existem outros tipos de renda na propriedade, que não a produção leiteira e queijeira, em especial o alambique. O queijo que ela costumava produzir para a família, lembrava a receita original da sua mãe. Hoje, o saber-fazer foi compartilhado com sua nora, Loreci.

Dona Loreci conta que aprendeu a fazer queijo colonial depois que casou, apenas assistindo a sogra preparar. Mas confessa que demorou muito tempo até assumir a função, já que Dona Marquilia sempre fez questão de realizar todo o preparo. Apesar da tradição compartilhada na família, conta que nenhum dos filhos se interessou em dar continuidade a tradição.



Loreci Brufatto



Queijo Colonial sobre a mesa.

ELTI NEUMANN

Estrela

Dona Elti Neumann, de Estrela, conta que apesar de ser queijeira, os filhos não quiseram aprender e seguir a tradição e deixaram o interior para estudar e trabalhar.

Conta que hoje, além da produção de leite e queijo, que é pequena em comparação ao passado, também plantam mandioca, soja e milho na propriedade.

Ela revela que a mãe nunca fez queijo em casa e que aprendeu com uma vizinha italiana, durante uma visita.



Elti Neumann



Gado.



Elti Neumann e seu marido.

MARIA DE LOURDES QUATRIN

Ivorá



Maria de Lourdes Quatrin

Dona Maria de Lourdes Quatrin é uma queijeira da Quarta Colônia, em Ivorá, na região central do estado. Ela conta que aprendeu a fazer queijo colonial ajudando a mãe, que também aprendeu com a mãe dela. Ela comenta que durante a juventude não era comum a produção de queijo e que a família começou a produzir por essa razão. Além disso, ressalta a questão dos contrastes: “hoje em dia, comparado com antes, é muito diferente, [pois] não se vê mais a produção de queijo, quase ninguém mais produz queijo”.



Processo de produção do Queijo Colonial



Maria de Lourdes Quatrin e seu marido.



Vista aérea

CLARICE FRANCHI BORTOLUZZI

Queijaria Bortoluzzi
Silveira Martins

Dona Clarice Bortoluzzi é uma queijeira de Silveira Martins, na região central do estado, que junto do marido mantém o legado da produção queijeira vivo.



Clarice Bortoluzzi

Ela conta que a tradição do queijo colonial é antiga e vem do tempo da mãe, com quem aprendeu a fazer, e que segue a mesma receita até os dias de hoje, com apenas algumas adaptações, como o leite cru que passou a ser pasteurizado. Também conta que durante a infância, na casa da família de imigrantes italianos, se consumia apenas esse tipo de queijo e não que era chamado de colonial, apenas de queijo ou formaggio. Para ela, é muito importante manter a história do queijo colonial viva e ter pesquisas que incentivem a preservação desse patrimônio histórico-cultural.



Queijaria Bortoluzzi - Fachada



Queijaria Bortoluzzi - Galpão de ferramentas



Clarice Bortoluzzi e seu marido

NEUZA MAFFEI

Garibaldi

Dona Neuza Maffei, queijeira de Garibaldi, conta que aprendeu a fazer queijo com a família e depois se especializou através de alguns cursos e com sua sogra.

Ela diz que os avós eram italianos e que em casa se falava apenas em italiano. Além do queijo, também eram produzidos salame e chimia artesanalmente. “A gente comprava praticamente só o açúcar, o café e a farinha, porque o resto tudo a gente fazia em casa”. Dentre suas memórias de infância, estão as diferentes formas de comer o queijo colonial: com pão, com polenta e até com chimia de figo.



Neuza Maffei



Neuza Maffei



Neuza Maffei e sua área de produção



Vista aérea



Queijo Colonial

ARMINDO CHIES

Carlos Barbosa



Armindo Chies

Seu Armindo Chies, de Carlos Barbosa, foi o primeiro queijeiro da Indústria Santa Clara. Conta que começou a trabalhar com queijo aos doze anos de idade e aprendeu o ofício com o pai, que era filho de italianos e fazia diversos tipos de queijo em casa. Diz que uma das principais diferenças entre os queijos é a matéria prima: no passado, o leite cru e hoje, o leite pasteurizado.

Ele conta que passou por muitos lugares, passando o saber-fazer do queijo colonial adiante, chegando a ensinar para mais de 60 pessoas de uma única vez.



Armindo Chies e seus filhos



Armindo Chies e seus filhos



Armindo Chies

LOURDES VALANDRO

Encantado



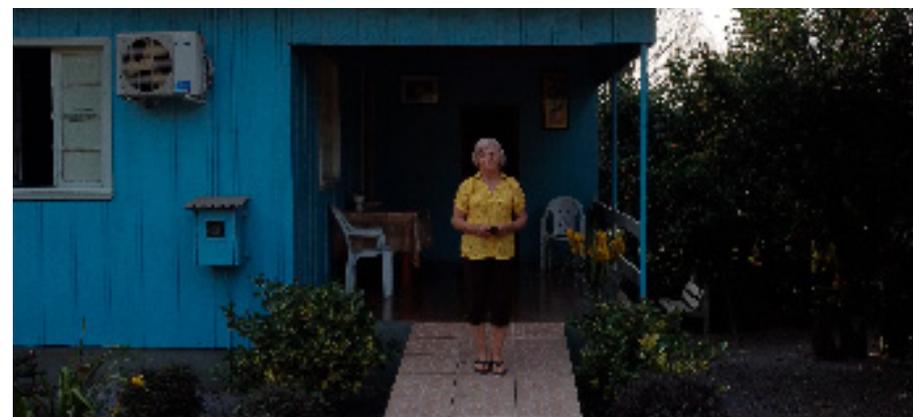
Lourdes Valandro

Dona Lourdes aponta a importância do cuidado tanto com os animais quanto com o processo produtivo, mesmo quando o queijo é feito num contexto doméstico. Ela relata que a alimentação e o bem estar dos animais, bem como a saúde, são pontos cruciais no fazer o queijo. O rebanho dela é criado solto, com pastagem. As atividades na vizinhança, no entanto, começam a tender para o regime intensivo, granjas de suínos e aves recém foram instaladas na região, alguns canteiros de obras ainda não chegaram a ser desmontados. Lourdes tem como atividade principal a produção de nozes pecã.

Apesar de produzir apenas num contexto doméstico, os cuidados com o queijo são todos como manda a lei, ela relata, quem ensinou os pormenores foi a especialista do serviço de extensão rural. Ela reconhece que o queijo mudou com as alterações na receita, mas prefere assim. Dona Lourdes ainda comentou sobre a importância de preservar o saber fazer o Queijo Colonial, “porque logo mais eu já vou parar né? Aí se não vai se perder. É muito bom se ensinar quem é mais novo a querer fazer, né?”



Vista aérea



Lourdes Valandro



Queijos e nozes



O BEM CULTURAL COMO OBJETO DE REGISTRO

COLONIAL: A ORIGEM DO NOME E VALORIZAÇÃO DA MATRIZ DA IMIGRAÇÃO¹

Sabe-se que os queijos artesanais estão intimamente conectados à imigração e, assim, estão também relacionados à formação histórica e cultural do estado.

No passado, a produção esteve diretamente ligada às mulheres imigrantes: mães e filhas que passavam esse saber-fazer de geração em geração.

Inicialmente, os queijos eram consumidos dentro das próprias famílias mas, pouco a pouco, algumas peças excedentes começaram a ser vendidas ou trocadas. As matriarcas eram as principais encarregadas por essa troca. Dessa forma, a produção de queijos caseiros garantiu não só uma renda para essas mulheres, como passou a ter uma importância maior dentro das propriedades, assegurando o pagamento de despesas recorrentes, como água e luz.

Apesar dessa atividade ter ganhado mais importância dentro das propriedades, as mulheres mantiveram um papel de destaque, sendo as principais responsáveis por sua preservação.

O Queijo Colonial constitui patrimônio material e imaterial local e identitário de uma cultura que dialoga com as origens italianas, alemãs e comunidades já estabelecidas no Rio Grande do Sul anteriormente, como indígenas, quilombolas e outros imigrantes. Constitui sobretudo, um elo, vivo, que nos conecta ao passado e à diversidade de identidades do presente e, como parte da memória e história rio-grandense, deve ser registrado, para que não se perca.

Outro aspecto relativo à produção do Queijo Colonial e que revela seus traços identitários é sua denominação. Um dos objetivos da colonização europeia era: “assegurar a produção de alimentos para as áreas urbanas, eliminando destarte as constantes altas de preços ou mesmo as faltas endêmicas de alimentos, dependentes da importação, os imigrantes foram destinados às colônias nas proximidades das capitais brasileiras. Dessa forma, a Colônia de São Leopoldo foi instalada nas proximidades de Porto Alegre, na mesma lógica, como as de Nova Friburgo e Petrópolis foram instaladas nas proximidades da Corte [...]” (WORTMANN, 2007, p. 783).

Passada a fase de adaptação e instalação, os novos habitantes puderam, além de fazer trocas pelo trabalho, buscar mercado para seus produtos. Dessa forma, a “[...] experiência do imigrante no trabalho com a terra fez surgir um tipo de economia com base em produtos coloniais (banha, salame, vinho, queijo, etc.) que proporcionou a implementação do comércio, através das trocas entre as colônias, criando capital necessário ao início da industrialização” no estado. Na medida em que a economia colonial prosperava, “a economia pecuária, vinda das estâncias e charqueadas, deixava de ser dominante”, e os aspectos culturais ligados a esses novos colonos passaram a ser mais difundidos e valorizados (SANTOS, VIANNA, BARROSO, 1995, p. 19).

1 Seção escrita a partir de resultados de pesquisa que serão publicados no artigo: AMBROSINI, L. B., ROLDAN, B. B., KROEF, D. R., WAQUIL, P. D. História do Queijo Colonial do Rio Grande do Sul: das cozinhas para o mercado. Revista História: Questões e Debates, 2022, in press.



Imagem aérea de Estrela

Consultando obras referentes à história dos municípios gaúchos que tiveram origem na colonização italiana e alemã, é possível verificar os registros de produção agrícola, industrial e o volume de produtos “exportados” pelos municípios. Dos anos 1870 em diante, as colônias alemãs especializaram-se na “produção de toucinho e da banha, artigos de alto valor unitário face à precariedade dos transportes da época” (PESAVENTO, 1994, p. 47). Nas colônias italianas, logo a suinocultura também se tornou a principal atividade pecuária, sendo os produtos processados: salame, presunto, bacon. Entre os produtos agrícolas “exportados” pelas colônias, de ambas as etnias, estão: milho, feijão, alfafa, arroz, trigo, batata, fumo, cana de açúcar, mandioca; o vinho se destaca entre os processados nas colônias italianas (COSTA, 1922a; COSTA, 1922b; KARNAL, 1926; CINQUANTANARIO, 2000, v. 1 e 2; THOMÉ, s.d.; THOMÉ, 1967; ANCARINI, 1990; PORTO, 1934-1996; ARQUIVO, 1891-2000; MENEZES, 2005).

Essa oferta variada de gêneros alimentares era denominada e anunciada em armazéns da capital como “produtos coloniais”. Entretanto, nesse período o Queijo Colonial não figurava como um produto importante em termos de volume nesses, e, em sua zona de produção, não era designado como Colonial.

Em nossa pesquisa de campo, perguntamos aos entrevistados como o queijo que eles consumiam em casa era chamado, e se eles lembravam como e quando a denominação “colonial” passou a ser adotada. Todos afirmaram que, quando crianças, ninguém se referia ao queijo como “Queijo Colonial”. Se falava apenas “queijo”, ou, entre os italianos, se referiam ao produto como “formaio”. Formaio vem de formaggio, que significa queijo em italiano. Formaio é uma palavra do talian, variante brasileira da língua vêneta, que era falada então no norte da Itália, nas regiões do Vêneto, Lombardia, Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia. A maior parte dos imigrantes italianos que veio para o Rio Grande do Sul era originária do Vêneto e da Lombardia.

“Era formaio, a gente quase não sabia o português, o pai falava bem, porque ele vinha de São Vendelino, mas a mãe quase não falava português, e a gente ficava mais com a mãe” (depoimento da entrevistada SCB3, de Carlos Barbosa, na Serra).

Outra entrevistada, descendente de alemães, contou que em sua localidade no Vale do Taquari, eles chamavam o queijo de “queijo italiano”. Uma das entrevistadas de Silveira Martins, na Quarta Colônia, contou que sempre conheceu como “queijo”, e pensa que a denominação “Queijo Colonial” é bem mais recente: “Colonial é essas coisa de feira”. A família começou a vender hortifrugranjeiros na feira a partir dos anos 2000 (depoimento da entrevistada 4CSM3, de Silveira Martins na Quarta Colô-

nia). De fato, alguns atribuíram à popularização da denominação “Queijo Colonial” ao incremento das feiras de produtores, processo que ocorreu no início dos anos 2000 no estado, outros acreditam que as agroindústrias familiares de queijo teriam ajudado a difundir o nome “Colonial”.



Paisagem do vale do Taquari - Colonização alemã

É provável que uma maior visibilidade dessa denominação tenha se constituído contemporaneamente, mas num movimento anterior ao aludido pelos entrevistados e mais amplo, de redescoberta do patrimônio cultural e do legado dos imigrantes europeus. Santin (1990) aponta que o centenário da imigração italiana no estado, comemorado em 1975, teve um papel importante nesse sentido: “Silveira Martins não poderia ficar ausente desse processo de recuperação do patrimônio cultural. As festividades centenárias despertaram, de certa maneira, velhos sonhos de progresso e grandeza [...]” (p. 12). Para o autor, o fato de a cidade ter ficado à margem do processo de industrialização, possibilitou a preservação “do passado”, entendido como a

paisagem, o casario e a gastronomia. Isso representaria um potencial para o desenvolvimento do turismo. “Em todo esse cenário, torna-se indispensável a exploração da cozinha italiana, com seus pratos saborosos e com seu vinho de sabor natural”, prossegue o autor (p.13).

O processo aludido pelo autor acontece também no que se refere à imigração alemã, onde o turismo conduziu a uma resignificação dos hábitos de consumo de alimentos tidos como tradicionais. “Tal como aconteceu com a comida mineira, a comida tradicional teuto-brasileira sofreu adaptações, devido ao impacto do turismo e da migração para áreas urbanas de descendentes dos colonos. É o caso da sofisticação introduzida no lanche da tarde do sistema antigo, em que sobras eram consumidas, de que resultou o chamado “café colonial”, hoje encontrado nos roteiros turístico-gastronômicos do Vale do Rio dos Sinos e Serra Gaúcha” (WOORTMANN, 2007, p. 193).

POTENCIAL DO QUEIJO COLONIAL NA VISÃO DO PRODUTOR

A família Bolson e Camelo utiliza uma receita da avó para fazer o Queijo Colonial em um agroindústria legalizada utilizando os selos “Aqui tem agroindústria familiar”, “Sabor Gaúcho” e com inspeção via Sisbi. Os pais são os responsáveis pela produção e contam com a ajuda dos filhos que estão aprendendo o ofício e pretendem seguir com a atividade.

A origem identitária, em sua percepção, é um ativo que pode valorizar o Queijo Colonial: eles contam que no interior

de Caxias ainda é frequente escutar o pedido pelo “formaio” referindo-se ao queijo. Segundo o neto da família essa denominação “fala das nossas origens, eu, por exemplo, não aprendi o dialeto dos meus avós, e hoje eu lamento”.

Juntamente com a tradição, a família julga importante participar de cursos e treinamentos visando Boas Práticas de Fabricação, contanto que eles respeitem o saber fazer tradicional. Uma das maiores dificuldades para os produtores de Queijo Colonial é a falta de alinhamento entre profissionais que ministram treinamentos e fiscais. Eles apontam contradições entre os próprios fiscais, dependendo dos municípios, o que confunde e dificulta a manutenção das agroindústrias na região. Eles apontam ser a única propriedade livre de tuberculose e brucelose do município, segundo a família esse ponto na cadeia de produção mereceria mais empenho e rigor por parte da fiscalização.

A falta de alinhamento no entendimento das regras e de postura por parte da fiscalização, já que alguns agentes apontam sugestões para melhorar, e outros apenas notificam inconformidades, e ainda a não percepção dos fiscais quanto ao valor histórico e cultural prejudicam o potencial de valorização do Queijo Colonial, segundo a família. Eles citam como exemplo o interesse de turistas de outros estados do Brasil pela produção colonial, a disposição em consumir um produto que faz parte da cultura local e ao mesmo tempo a falta de incentivo por parte do poder público.

Nesse caminho, a família apontou uma iniciativa que foi abandonada, a rota do turismo rural. O contato com os consumidores turistas fez a família perceber que se trata de um

consumidor disposto a pagar pela qualidade do produto porque está interessado na sua qualidade, “quer saber de onde vem, como é feito”. A experiência de consumo nesse caso, é enriquecida pelo contato com os próprios produtores e com a paisagem, com arquitetura histórica.

Outra particularidade do Queijo Colonial que deve ser ressaltada é a diversidade, para essa família deve haver alguns critérios mínimos para classificar o Colonial, mas a singularidade e as particularidades de cada produtor também merecem ser ressaltadas. Essa diversidade fica evidente no momento de vender, porque os consumidores também reconhecem e compram o queijo conforme seu gosto e dependendo da destinação, consumir fresco, fazer alguma receita com o queijo, entre outros.

No cotidiano da agroindústria atualmente, a maior dificuldade com a legislação é o custo das análises obrigatórias, mas eles reconhecem que para outros o maior entrave é a burocracia. A família emprega um Responsável Técnico que auxilia com o preenchimento de todas as planilhas de acompanhamento da produção e aponta aí uma dificuldade pois há custo para cada agroindústria pagar seu RT e, mesmo com esse auxílio, para as pessoas com mais idade lidar com todos os documentos não é algo trivial.

Outro dado mencionado foi a obrigatoriedade de sessenta dias de maturação para queijos elaborados a partir do leite cru. Para eles o Queijo Colonial sempre se consumiu mais fresco e seria desejável que pesquisas sobre o tema pudessem apontar a possibilidade de maturação com trinta dias, por exemplo.



RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA

O registro do saber-fazer artesanal do queijo colonial do Rio Grande do Sul, é uma iniciativa inovadora no âmbito das políticas de Estado para a Cultura e promoção das diversidades de identidades brasileiras. Apesar da existência de políticas públicas específicas, o patrimônio cultural imaterial no Estado do Rio Grande do Sul ainda possui um grande passivo de reconhecimento não atendido por ações de registro em quaisquer esferas. Pese sobre isso, os modos de ser associados à ruralidade e à produção artesanal agrária não são os mais acessados pelas cadeias produtivas da economia criativa e não são tão prontamente reconhecidos enquanto práticas propriamente culturais como deveriam. Nesse sentido, a proposta deste projeto amplia o reconhecimento do patrimônio cultural imaterial do Rio Grande do Sul, incorporando as dimensões identitárias e simbólicas atribuídas pelos produtores de queijo aos seus saberes e modos de vida. O registro estimulará a organização dos detentores do saber popular, contribuindo com a estruturação da sociedade civil e promovendo a valorização do produto, da matriz cultural, trazendo benefícios para o turismo e o desenvolvimento social.

O objetivo do registro é a promoção da cultura viva garantindo sua retransmissão e a sua sustentabilidade. O território cultural do Queijo Colonial é diverso, mas permeado por fragmentos da memória e da história da formação dos povos brasileiros rurais, da “colônia”, sua salvaguarda contribui paralelamente com a salvaguarda da memória da imigração no Rio Grande do Sul.

As perspectivas futuras para o panorama do saber fazer queijeiro são positivas, no entanto. O conjunto de políticas públicas existentes para produtos alimentícios artesanais, como

o Selo Arte, que permite algumas simplificações e facilitações para o processo de produzir produtos como o Queijo Colonial com a possibilidade de venda em todo o território nacional. A percepção cada vez mais positiva desses produtos artesanais e tradicionais por parte do consumidor, indicam um momento estratégico propício para iniciativas de reconhecimento e salvaguarda.

Como produto, o queijo se beneficia de uma cadeia de produção e comercialização curta, com pouco envolvimento de atravessadores e facilidade de acesso aos meios de produzir por parte dos detentores do saber. A destinação de políticas públicas, ações de valorização e de preservação produtiva direcionadas ao Queijo Colonial tem alto potencial de eficácia. Por exemplo, para 46% dos produtores que vendem em suas propriedades ou na própria cidade, ações de estímulo e desenvolvimento do turismo rural que incorporem informações e percursos sobre a matriz cultural aqui caracterizada trariam benefícios diretos e imediatos, já para os 26% que vendem em feiras e ao varejo, e mesmo os 46% anteriores, políticas de estímulo ao consumo de produtos agrofamiliares ou à formalização e qualificação de agroindústrias gerariam aumento de renda e maior engajamento dos filhos com a produção.

Desta forma é importante destacar algumas propostas no intuito de contribuir com o planejamento de um programa de salvaguarda:

Promover a valorização das formas tradicionais de nomear o Queijo Colonial a partir da memória dos detentores do saber fazer, tais como formaggio e formaio;

Promover a investigação e disseminação de recursos científicos e tecnológicos, como Boas Práticas Agropecuárias, que

auxiliem na manutenção dos modos de vida dos queijeiros e do saber-fazer do Queijo Colonial, que não degradem as suas características tradicionais e artesanais, e contribuam com as boas práticas sanitárias e de qualidade;

Formular percursos e instrumentos de formalização dos produtores que permitam a manutenção das características tradicionais, melhoria das condições econômicas e qualidade de vida, como por exemplo o incentivo à adesão ao Selo Arte, possibilitando a ampliação de mercados possíveis de serem acessados diretamente pelo produtor familiar;

Fomentar a realização de pesquisas sobre o Queijo Colonial e a sua diversidade em todo o território gaúcho, e possivelmente em estados vizinhos que compartilham de um mesmo histórico de movimentação dos povos imigrantes;

Promover a valorização do Queijo Colonial como um produto da cultura gaúcha no Estado e nos municípios, especialmente nas municipalidades queijeiras, destacando a importância do poder público nas ações de apoio e salvaguarda;

Promover campanhas de publicização e divulgação do Queijo Colonial Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil e produto brasileiro;

Promover o reconhecimento e a defesa dos modos de fazer o Queijo Colonial, preservando a sua diversidade, mas garantindo a manutenção da sua originalidade e tradicionalidade;

Promover a formação de associações e cooperativas de queijeiros com o objetivo de valorizar a procedência artesanal do produto e sua vinculação aos seus territórios culturais;

Valorização dos territórios culturais do saber fazer queijeiro e sua inclusão em programas de turismo, cultura e lazer;

Qualificar agentes de Estado quanto às dimensões do patrimônio cultural associado ao Queijo Colonial, permitindo uma atuação positiva e colaborativa do poder público quanto a preservação e salvaguarda, especialmente nas áreas de fiscalização agropecuária, vigilância sanitária e cultura;

Direcionar políticas públicas e ações destinadas a promover a educação patrimonial, qualificação dos agentes envolvidos, a construção de equipamentos e infraestrutura básica nas comunidades e a promoção de artes e ofícios tradicionais associados ao saber-fazer do Queijo Colonial.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMBROSINI, Larissa Bueno; MIGUEL, Lovois de Andrade; FILIPPI, Eduardo Ernesto. Evolução e diferenciação dos sistemas agrários nos Campos de Cima da Serra: origem dos pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, v. 26, p. 171-87, jul./dez. 2012.

AMBROSINI, Larissa Bueno et al. Sabor, história e economia local: percepções dos consumidores gaúchos sobre o Queijo Colonial. *Pesquisa Agropecuária Gaúcha*, v. 26, n. 1, p. 201-221, 27 ago. 2020.

ANCARINI, Umberto. Monographia sobre a origem da ex-colônia italiana de Silveira Martins, 1877-1914. In: SANTIN, Silvino; ISAIA, Antonio. *Silveira Martins: patrimônio histórico-cultural*. Porto Alegre:

Escola Superior de Teologia e Espiritualidade Franciscana, 1990, pp. 64-89. ARQUIVO Histórico do RS. *Etnias de Alfredo Chaves: 1871 a 1891*. Porto Alegre: EST, 2000.

BARCELLOS, Rubens de. *Estudos Rio-grandenses. Coleção Província*. Porto Alegre: Editora Globo, 1955.

BATTISTEL, Arlindo Itacir. *Retratos da colônia*. Vol. 2. Porto Alegre: Palotti, 2008.

BATTISTEL, Arlindo Itacir; COSTA, Rovílio. *Assim vivem os italianos – vida, histórias, cantos, comidas e estórias*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, Editora da Universidade de Caxias, 1982.

BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. *Revista Estudos Feministas*, n. 12, vol. 1, 2004, pp. 205-227.

CINQUANTENARIO della Colonizzazione Italiana nel Rio Grande del Sud: 1875-1925. 2. Ed. Vol. 1. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000a.

CINQUANTENARIO della Colonizzazione Italiana nel Rio Grande del Sud: 1875-1925. 2. Ed. Vol. 2. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000b.

COSTA, Alfredo R. da. *O Rio Grande do Sul – Completo estudo sobre o estado*. Vol. 1. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1922a.

COSTA, Alfredo R. da. *O Rio Grande do Sul – Completo estudo sobre o estado*. Vol. 2. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1922b.

COSTA, Rovílio et al. *Imigração Italiana: vida, costumes e tradição*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1974.

DORIGON, Clovis; RENK, Arlene. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada. *Revista de Economia Agrícola*. v. 58, n. 1, pp. 101-13, 2011.

EMATER Rio Grande do Sul/Ascar. *Relatório socioeconômico da cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Emater/RS-Ascar: 2019.

FAVARO, Cleci Eulalia. E as mulheres, onde estão? In: SULIANI, Antônio; COSTA, Rovílio (org). *Cultura Italiana - 130 anos*. Porto Alegre: Nova Prova, 2005, pp. 49-58.

KARNAL, Oscar da Costa. *Subsídios para a história do município de Erechim*. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1926.

MENASCHE, Renata, SCHMITZ, Leila Claudete. *Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha*. In: MENASCHE, Renata. (org):

A agricultura familiar à mesa, saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007, pp. 11-42.

MENEZES, João Bittencourt de. Município de Santa Cruz. 2 ed. Texto transcrito em ortografia atualizada por Arthur Rabuske. Santa Cruz: EDUNISC, 2005.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. História do Rio Grande do Sul. 7 ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1994.

PORTO, Aurelio. O trabalho alemão no Rio Grande do Sul - 1934. 2 ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1996.

ROCHE, Jean. La colonisation allemande et le Rio Grande do Sul. Paris: Institut des Hautes Études de L'Amérique Latine, 1959.

SAINT-HILAIRE, August de. Viagem ao Rio Grande do Sul [1820]. Brasília: Senado Federal, 2002.

SANTIN, Silvino. Silveira Martins e o patrimônio histórico-cultural. In: SANTIN, Silvino; ISAIA, Antonio (org.). Silveira Martins: patrimônio histórico-cultural. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia e Espiritualidade Franciscana (EST), 1990, pp. 7-20.

SANTOS, Lucila M. Sgarbi; VIANNA, Maria L. Costa; BARROSO, Vera L. Maciel. Bom Jesus e o Tropeirismo no Brasil Meridional. Porto Alegre: Edições EST, 1995.

SCHIRMER, Gerson Jonas. Zoneamento geoambiental da Quarta Colônia – Rio Grande do Sul, 2015. Tese (Doutorado em Geografia) Programa de Pós-Graduação em Geografia e Geociências, Centro de Ciências Naturais e Exatas, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2015.

SECRETARIA da Agricultura do Rio Grande do Sul. Indústrias no Sistema Estadual e Federal de Inspeção no RS. [S.l.], 16 fev. 2018. 1 mensagem eletrônica.

STORMOWSKI, Marcia Sanocki. Crescimento econômico e desigualdades social: o caso da ex-colônia Caxias (1975-1910), 2005. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História, Departamento de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

THOMÉ, Lauro Néelson Fornari. Colônia de Guaporé, passado e presente. Porto Alegre: Edições Paulinas, 1967.

THOMÉ, Lauro Néelson Fornari. O município de Encantado através do tempo. s.n.t.

VIER, Justino Antonio. História de Dois Irmãos – RS, passado e presente. Dois Irmãos: Gráfica Sinodal/Grafdil Impressos Ltda. 1999

WORTMANN, Ellen. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: 2007, pp. 177-196, p. 182.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata (org.). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007, pp. 130-141.

QC | QUEIJO COLONIAL

RESGATE E VALORIZAÇÃO DAS MATRIZES DA IMIGRAÇÃO
NA GASTRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL

HAL'



SECRETARIA DE CULTURA
SECRETARIA DE AGRICULTURA,
PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA TURISMO

