

Apresentação

Os **queijos tradicionais** são produtos marcados pela **identidade local**, pois os recursos naturais e os conhecimentos envolvidos em sua elaboração são frutos da história de um território. No Rio Grande do Sul, há dois queijos tidos como tradicionais: o Queijo Serrano e o Queijo Colonial. O Queijo Colonial é produzido em diversas regiões, é encontrado em diferentes tipos de varejo e é muito conhecido pelos consumidores. Entretanto, ainda há poucas pesquisas sobre sua história.



Paisagens de duas regiões estudadas: Vale do Taquari e Serra, respectivamente

Objetivo

O objetivo do trabalho é gerar um registro sobre a história do Queijo Colonial no Rio Grande do Sul, acompanhando as alterações em seu modo de fazer, seu papel nos estabelecimentos rurais ao longo do tempo, e recuperando o papel das mulheres, principais guardiãs desse saber-fazer.

Metodologia

Sabe-se que a história do Queijo Colonial está relacionada a unidades de produção familiar originárias principalmente da imigração europeia, alemães e italianos, dessa forma, a primeira etapa do trabalho foi a realização de uma revisão bibliográfica sobre a história da ocupação do território gaúcho a partir da chegada dos colonos.

A segunda etapa da pesquisa visou à coleta de dados primários, que não constavam nos registros históricos disponíveis. Essa coleta ocorreu por meio de entrevistas semi-estruturadas com produtores de queijo descendentes de imigrantes europeus. As regiões abrangidas foram: Serra, Quarta Colônia e Vale do Taquari.

Tabela 1 – Perfil dos produtores/descendentes de produtores de queijo entrevistados

Código	Sexo	Idade	Escolaridade	Município	Região	Origem	Produção atual
4CSM1	Feminino	55	1º grau	Silveira Martins	Quarta Colônia	italiana	agroindústria
4CSM2	Feminino	94	4ª série	Silveira Martins	Quarta Colônia	italiana	não produz mais
4CSM3	Feminino	61	1º grau	Silveira Martins	Quarta Colônia	italiana	fabricação caseira
4CIV1	Feminino	67	4ª série	Ivorá	Quarta Colônia	italiana	fabricação caseira
VTENC1	Feminino	73	4ª série	Encantado	Vale do Taquari	italiana	fabricação caseira
VTTE1	Feminino	58	sem resposta	Teutônia	Vale do Taquari	alemã	agroindústria
VTMU1	Feminino	55	6ª série	Muçum	Vale do Taquari	italiana	fabricação caseira
VTMU2	Feminino	92	4ª série	Muçum	Vale do Taquari	italiana	fabricação caseira
VTEST1	Feminino	81	sem resposta	Estrela	Vale do Taquari	alemã	não produz mais
VTEST2	Feminino	67	5ª série	Estrela	Vale do Taquari	alemã	fabricação caseira
SNP1	Masculino	84	5ª série	Nova Petrópolis	Serra	alemã	agroindústria
SNP2	Masculino	62	3º grau	Nova Petrópolis	Serra	alemã	não produz mais
SG1	Feminino	51	5ª série	Garibaldi	Serra	italiana	fabricação caseira
SG2	Feminino	64	5ª série	Garibaldi	Serra	italiana	fabricação caseira
SCB1	Masculino	62	sem resposta	Carlos Barbosa	Serra	italiana	não produz mais
SCB2	Feminino	85	sem resposta	Carlos Barbosa	Serra	italiana	não produz mais
SCB3	Feminino	72	4ª série	Carlos Barbosa	Serra	italiana	fabricação caseira

Resultados preliminares

A história do Queijo Colonial inicia quando os colonos europeus conseguem adquirir os bovinos, depois de estabelecer as primeiras plantações e construir casa para suas famílias.

O leite produzido era utilizado primeiramente para assegurar as necessidades da família, e uma das formas de se armazenar o leite que sobrava era processá-lo, assim as famílias de colonos, especialmente os italianos, passaram a produzir queijo.



Descendentes de imigrantes italianos

As mulheres eram as principais responsáveis pelo trato com os animais nas propriedades, cabendo a elas também a produção do queijo, que era feito nas cozinhas das casas, com leite não pasteurizado, coalho e sal. Esse queijo era consumido após uma semana a dez dias de maturação, e seu formato variava entre redondo, quadrado ou retangular. Por ser destinado em grande parte para autoconsumo ou em trocas em armazéns locais por gêneros que as propriedades não produziam, o produto não consta nos registros oficiais de produção e comercialização.



Descendentes de imigrantes italianos entrevistadas

Após esse primeiro momento, a **bovinocultura leiteira** se desenvolve em maior escala em meados do século 20 no estado, fazendo com que muitos produtores se especializassem e aumentassem a produção de leite.

Nesse momento surgem pequenas **agroindústrias** que abastecem os centros urbanos maiores. Ainda não havia regulamentação acerca da fiscalização sanitária, as pequenas fábricas utilizavam matéria prima própria e também de outros produtores.

As principais diferenças com relação ao Queijo Colonial de fabricação caseira e de agroindústrias são o volume, o uso de equipamentos e as instalações. Os ingredientes, porém eram os mesmos. Outro traço distintivo eram os responsáveis pela produção, nesse caso, os homens.



Descendentes de imigrantes alemães

Até meados de 1970 essa produção convive com o **crescimento da indústria de laticínios** e com a evolução da legislação sanitária, sendo aos poucos inviabilizada por esses fatores. A maioria dessas unidades acabaram fechadas.

Recentemente, a **produção de queijo caseira** tem aumentado, pois muitos produtores de leite tem tido dificuldade em atender exigências em termos de qualidade e volume para indústria.

As mulheres ainda tem papel de destaque na produção do Queijo Colonial, sendo as principais responsáveis pela preservação desse saber-fazer. O **futuro** do produto, entretanto, parece incerto, devido aos problemas de sucessão. Por outro lado, há uma demanda dos consumidores por produtos tradicionais, o que pode valorizar o Queijo Colonial.