

## **Epagri resgata história do queijo artesanal serrano em Santa Catarina**

No segundo semestre de 2009 a Epagri iniciou pesquisas de campo par resgatar a história do queijo artesanal serrano (QAS) no Planalto Sul de Santa Catarina, na área que compreende os dezoito municípios da Amures. Esse resgate é uma das metas previstas no Projeto de Certificação e Qualificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude de Santa Catarina.

O resgate da história foi realizado com entrevistas a campo com 41 produtores de todos os municípios e que possuem notório conhecimento sobre esse produto. A idade média dos entrevistados é de 65 anos e 3 meses, sendo que a pessoa mais idosa tem 94 anos e mais jovem 32 anos. Algumas pessoas com menos idade foram escolhidas para entrevista em função da tradição familiar na produção de queijo artesanal e devido ao conhecimento que possuem sobre o assunto.

Todas as entrevistas foram realizadas pelos menos por dois técnicos, com o objetivo de registrar o máximo de informações relevantes, bem como fotografar os entrevistados, queijos, locais e utensílios utilizados para fabricação desse produto.

Com o resgate da história se comprovou que a grande maioria dos fabricantes de QAS são de etnia portuguesa, muitos se referindo como descendentes de açorianos. A receita de fabricação desse produto é secular, provavelmente em torno de 200 anos e teria chegado com os primeiros portugueses que povoaram o então chamado Continente das Lagens. Pessoas com idade de até 94 anos informaram que seus avós e mesmo bisavós já produziam queijo, o que comprova se tratar de um produto secular.

Durante as pesquisas foram encontrados diversos utensílios muito interessantes, como queijeiras centenárias, forma de casca de bracinga que era ajustável conforme a disponibilidade de leite no momento de elaborar o queijo, como também outras formas de variados tamanhos e formatos.

Outro fato interessante, desconhecido da equipe do Projeto e, não citado em literatura, foi o descobrimento de duas novas rotas comercialização. Uma delas utilizada pelos municípios que estão a direita da BR -116 (Capão Alto, Campo Belo do Sul, Cerro Negro e Anita Garibaldi), que após a abertura da estrada de ferro ligando São Paulo ao Rio Grande do Sul comercializavam os queijos numa localidade chamada Costa da Linha, nas proximidades do atual município de Joaçaba. A outra, era o percurso direto para Torres –RS realizado pelos produtores da Coxilha Rica, distrito de Lages localizado na divisão com o RS. O transporte era sempre realizado pelos tropeiros em mulas arreadas ou cargueiros.

Também se comprovou que o QAS foi e continua sendo um produto de extrema importância sob as vertentes econômica, social e cultural, pois ainda hoje centenas de famílias tem nesse produto a principal fonte de renda, além de ser uma receita que vem passando de geração em geração.

O Projeto tem como objetivo principal buscar uma indicação geográfica para o QAS e legalizar a sua comercialização, assim, além do resgate da história, possui outras metas importantes, como delimitação da área geográfica de produção, caracterização e descrição do sistema de produção e do processo de fabricação e, realização de análises laboratoriais (química, sensorial, física e microbiológica). Ainda neste ano serão lançadas duas publicações: uma sobre a própria história e outra descrevendo todas as etapas do processo de elaboração.

As fontes financiadoras do Projeto são os ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), do Desenvolvimento Agrário (MDA) e Fapesc. Além da Epagri integram a parceria de execução o CAV/Udesc, prefeituras municipais e Amures.

Eng-agr. Ulisses de Arruda Córdova  
Coordenador do Projeto Queijo Artesanal Serrano



Foto 1. Forma de casca de bracatinga, ajustável de acordo com a quantidade de leite disponível



Foto 2. José Alves de Sá (Nenzo Sá) de São Joaquim, 94 anos, concedendo entrevista: conhecimento, tradição e história do queijo artesanal serrano



Foto 3. Queijeira muito antiga encontrada na Fazenda Saracura em São Joaquim