



---

# Caracterização da produção artesanal de queijo colonial na região do Vale do Taquari

---

***Vanessa C. Bouvié Daltoé***

Universidade Estadual do Rio Grande do Sul,  
Campus Universitário em Encantado, Encantado,  
Rio Grande do Sul, Brasil.

***Eliane Maria Kolchinski***

***Rosiele Lappe Padilha***

E-mails: [vanessabouvie@hotmail.com](mailto:vanessabouvie@hotmail.com)  
[eliane-kolchinski@uergs.edu.br](mailto:eliane-kolchinski@uergs.edu.br)  
[rosiele-lappe@uergs.edu.br](mailto:rosiele-lappe@uergs.edu.br)  
[elaine-biondo@uergs.edu.br](mailto:elaine-biondo@uergs.edu.br)  
[voltaire-santanna@uergs.edu.br](mailto:voltaire-santanna@uergs.edu.br)

***Elaine Blondo***

***Voltaire Sant'Anna***

---

Recebido em: 09 mar. 2017. Revisado em: 21 mar. 2017. Aceito: 02 abr. 2017.

DOI: <http://dx.doi.org/10.21674/2448-0479.34.732-742>

## Resumo

A produção artesanal de queijo colonial em municípios do Vale do Taquari é uma herança cultural dos imigrantes italianos. O presente trabalho teve por objetivo iniciar a contextualização do processo histórico e descrever as características da produção artesanal do queijo colonial em municípios da região do Vale do Taquari. Para compreender o contexto histórico da produção artesanal de queijo colonial, optou-se pela pesquisa qualitativa com viés etnográfico. A pesquisa envolveu três produtores artesanais de queijo colonial, dois produtores do município de Encantado e um produtor do município de Relvado, aqui denominados A, B, e C, respectivamente. Através

dos relatos foi possível constatar que o processamento do queijo colonial é uma herança cultural, passada de geração em geração pelas matriarcas. Atualmente, a atividade continua sendo desenvolvida com exclusividade pela mulher, contudo, não foi observada a perpetuação do saber-fazer para as filhas ou outros familiares. A descrição do processo de fabricação artesanal de queijo colonial foi semelhante entre as produtoras que participaram do presente estudo sendo possível estabelecer um fluxograma básico das etapas envolvidas no processamento. Observou-se que, apesar da disponibilidade de queijos no mercado formal, a procura por produtos coloniais é constante preservando assim a diversidade, o saber-fazer e o modo de vida, contribuindo para a valorização dos produtos coloniais e, conseqüentemente, para a permanência das famílias no meio rural. Ressalta-se ainda que o presente trabalho compõe o início do processo de caracterização da produção artesanal de queijo colonial na região do Vale do Taquari com margem para a elaboração de inúmeros trabalhos.

**Palavras-chave:** Produção de queijo. Contexto histórico. Processo produtivo. Segurança alimentar.

## Introdução

---

O desenvolvimento econômico ocorre de forma desigual no espaço. As atividades econômicas desenvolvem-se de modo distinto, em diferentes regiões, em função das variáveis existentes como, por exemplo, estruturas produtivas e disponibilidades de recursos (SIDELAR *et al.*, 2016). Smith (1982) defende que a especia-

lização de uma região em um ou mais segmentos produtivos é percebida, ainda que de modo insuficiente, como condição necessária de desenvolvimento. Para Paiva (2006) especializar-se é conquistar competências específicas, alcançando novos patamares de domínio do geral com vistas à obtenção de fins específicos.

No Vale do Taquari, região central do estado do Rio Grande do Sul, construiu-se, ao longo do século XX, uma determinada imagem acerca dos municípios que compõe este espaço geográfico e cultural. No século XIX, o Vale recebeu imigrantes alemães e italianos, que povoaram a região. A trajetória destes imigrantes foi eleita como elemento central das representações históricas regionais e o passado colonial marca, com intensidade, a cultura local (NICOLINI, 2007).

Os imigrantes europeus, especialmente os italianos, exerceram papel fundamental no desenvolvimento e na estruturação da agricultura regional: predomínio de pequenas propriedades, com mão-de-obra familiar e voltada à diversificação de culturas. Além disso, os imigrantes italianos preservam até os dias atuais aspectos importantes da cultura de seus antepassados como, por exemplo, o dialeto, a religião, hábitos alimentares e o modo de vida. A alimentação para os italianos e seus descendentes é de suma importância e não se resume exclusivamente ao ato de cozinhar os alimentos (TROMBINI, 2016).

Segundo Marques *et al.* (2007) “quando se fala de alimentos e agricultura, é especialmente dádiva o trabalho, o esforço e o saber fazer de quem plantou, colheu ou preparou” o alimento. O saber-fazer envolvido no preparo dos alimentos, transmitido de geração em geração entre os descendentes dos imigrantes europeus, mantêm – com certas dificuldades, a diversidade de alimentos e receitas que constituem parte da história e da cultura desses povos.

Como exemplo cita-se a produção artesanal de queijo colonial, processo interrompido por diversas famílias diante das dificuldades encontradas para legalizar pequenos empreendimentos e adequar determinadas características do processo à legislação vigente.

Diante desse contexto, a produção artesanal de queijo colonial em municípios do Vale do Taquari é uma herança cultural dos imigrantes italianos e, como tal, deve ser preservada. Segundo Trombini (2016) a memória de um grupo torna-se responsável pela manutenção de uma identidade. Assim, a manutenção dessa memória é de suma importância para a perpetuação do saber fazer vinculado à produção do queijo colonial artesanal. O presente trabalho tem por objetivo iniciar a contextualização do processo histórico e descrever as características da produção artesanal do queijo colonial em municípios da região do Vale do Taquari.

## Metodologia

---

Para compreender o contexto histórico da produção artesanal de queijo colonial, optou-se pela pesquisa qualitativa com viés etnográfico, método que permite, segundo Velho (1978), “pôr-se no lugar do outro”. Godoy (1995) complementa que os pesquisadores qualitativos atuam a partir da perspectiva dos participantes tentando compreender os fenômenos estudados e, demonstram preocupação com o processo e não necessariamente com os resultados ou produtos.

No presente estudo a pesquisa de campo ocorreu durante a segunda quinzena do mês de novembro de 2016, nos municípios de Encantado e Relvado, pertencentes à região do Vale do Taquari, no Rio Grande do Sul. A pesquisa envolveu três produtores artesa-

nais de queijo colonial sendo assim distribuídos: dois produtores do município de Encantado e um produtor do município de Relvado, aqui denominados A, B, e C, respectivamente. Os produtores que participaram do estudo eram conhecidos da autora em função de relações pessoais e/ou de trabalho. Essa proximidade evitou o clima de desconfiança que poderia ser gerado em função do processamento e comercialização informal, permitindo, inclusive, uma certa tranquilidade na condução da conversa e na observação das atividades. Sob essa mesma justificativa, a identidade dos produtores foi preservada e não foram elaboradas autorizações formais de consentimentos para a entrevista.

Na sequência, a partir dos registros e com base em revisão bibliográfica elaborou-se uma proposta inicial para o fluxograma do queijo colonial bem como a descrição e discussão dos dados coletados a campo, procurando caracterizar os aspectos culturais envolvidos no processo.

## **Resultados e discussão**

---

As três propriedades visitadas são de caráter familiar e possuem características distintas:

A família A é composta por um casal, as atividades desenvolvidas na propriedade são cultivos diversos (milho, feijão, arroz) voltados para o autoconsumo, além da criação de animais (suínos e bovinos). Observa-se também a plantação de cana-de-açúcar voltada para o processamento e comercialização da aguardente, pelo processo artesanal. Contudo, não foi observada condição de sucessão familiar tendo em vista que o filho (a) do casal reside fora do Estado e atua em uma área distinta da agricultura.

As propriedades B e C possuem algumas semelhanças: em ambas, os filhos adolescentes residem e desempenham atividades nas propriedades com destaque para a atuação na suinocultura em confinamento, sob regime de integração. Cultivos diversos (feijão, aipim, etc...) também são observados e destinados ao autoconsumo da família.

Nas três propriedades analisadas a produção de queijo colonial caracteriza-se como uma atividade complementar para a renda da família:

*B: Foi assim, a gente trabalhava vendendo leite. Só que depois como tem o serviço no chiqueiro, muito serviço, então nós vendemos as vacas. Só que eu segurei pro gasto de casa (Relato da produtora B).*

*C: O dinheiro da comercialização fica para complementar a renda da família (Relato da produtora C).*

O dinheiro obtido com a comercialização do queijo é somado às demais fontes de renda das famílias. As propriedades A e B possuem apenas duas vacas em lactação. Nesse caso, a ordenha é realizada manualmente pelas mulheres. O leite ordenhado é coletado em um recipiente menor e, após o acúmulo é derramado em um tarro. A propriedade C, por sua vez, possui sete vacas em lactação e realiza a ordenha mecanicamente: o equipamento é acoplado a um tarro que acumula o leite. O desempenho da atividade é dividido entre os integrantes da família (pai, mãe e dois filhos) de acordo com a disponibilidade de cada um.

Nas propriedades A e B o processamento do queijo é realizado na cozinha da residência e a maturação dos queijos é realizada em geladeiras domésticas. Na propriedade C o processamento é

realizado em uma sala específica, azulejada, provida de pia, banca para prensagem e balcão de refrigeração específico para a maturação dos queijos.

O queijo é feito no momento seguinte a ordenha que é realizada duas vezes ao dia, pela manhã e ao final da tarde. Nas três propriedades analisadas a produção do queijo é responsabilidade das mulheres.

*A: Posso dizer que eu aprendi com a minha mãe? [Autora: Claro que pode!] Então eu aprendi a fazer o queijo da minha mãe, como é o processo que ela fazia dai, eu continuei fazendo depois o processo que ela me ensinou (Relato da produtora A).*

*B: Isso veio da mãe, depois da sogra, depois a gente foi fazendo e aprendendo (Relato da produtora B).*

*C: Foi a minha mãe que ensinou...já é 15 anos que eu faço queijo (Relato da produtora C).*

O coalho é adicionado ao leite ainda quente que, segundo Ambrosini (2007), por não sofrer pasteurização preserva o perfil microbiológico responsável pelas características de cor, aroma e sabor.

*A: Eu ordenho as vacas e, depois eu talho o leite numa temperatura a 30°C. E após meia hora que o leite tá talhado. Dai eu vou bate o queijo e deixo descansar mais meia hora.e depois dai recolho o queijo da panela e faço (...) o queijo fica separado do soro dai eu coloco nas formas e no processo de quatro cinco dias tá pronto pro consumo (Relato da produtora A).*

B: *Quando eu tenho a quantia para fazer (...) mais ou menos a quantia que me dá para fazer uma forma de queijo, eu já faço. Aquece ele um pouco, coloca um pouco de coalho, que nem agora com uma meia hora, quarenta minutos já dá para amassa. Ai depois eu já faço a forma. Deixo esquentar (pausa) deixa esquentar que tem que deixar esquentar até ele grudar um pouco (...) fazê a massa mais firme dai tem que deixar esquentar um pouquinho não muito assim que dá para segurar a mão até que ele fica firmezinho assim para colocar na forma* (Relato da produtora B).

[Autora: Você pode falar um pouco das etapas de produção] C: *Tá, das etapas tira o leite, vem pra cá [sala de preparo do queijo], se precisar aquece, põe o coalho, deixa uma hora para ele agir, dai bate. Ai o soro vai pra fora. Coloco o sal, pego o queijo, ponho nas formas, depois na prensa de 4 a 6 horas, depois vai na geladeira* (Relato da produtora C).

As três produtoras utilizam coalho industrial líquido. O coalho industrial constitui-se basicamente de enzimas proteolíticas como, por exemplo, a renina, uma mistura de quimiosina e pepsina, extraída da mucosa gástrica de ruminantes (LIMA; RIBEIRO; ARAUJO, 2003 *apud* CRUZ, 2012). Segundo Paula *et al.* (2009) o coalho ou coagulante pode ser usado na forma líquida ou em pó, e é adicionado ao leite normalmente em temperatura de 32 a 35°C. A dose adicionada varia de acordo com o fabricante, mas a quantidade utilizada deve ser suficiente para haver a coagulação em 30 a 40 minutos.

Com o auxílio de uma escumadeira, a coalhada é quebrada ou, conforme observado no relato das produtoras, o queijo é ba-

tido. Cerca de 15 minutos depois, a massa recolhida e separada do soro, acondicionada em formas com tamanho e formatos específicos para promover a drenagem do soro presente entre os grãos possibilitando assim, a formação de uma massa contínua e homogênea. Observa-se, pelo depoimento das produtoras, que as etapas de processamento são semelhantes nas propriedades analisadas. O mesmo foi observado por Ambrosini (2007) ao analisar o processamento do Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul. O autor destaca que apesar das variações observadas no queijo por se tratar de um produto artesanal, produzido em diferentes unidades e em pequena escala, as semelhanças nas etapas do processamento, conhecimento transmitido de geração em geração, contribuem para manter certa uniformidade no produto final.

## **Conclusão**

---

Através dos relatos das produtoras foi possível constatar que o processamento do queijo colonial é uma herança cultural, passada de geração em geração pelas matriarcas. Atualmente, a atividade continua sendo desenvolvida com exclusividade pela mulher, contudo, não foi observada a perpetuação do saber-fazer para as filhas ou outros familiares.

O processo de fabricação artesanal de queijo colonial foi descrito de modo semelhante pelas produtoras que participaram do presente estudo sendo possível estabelecer um fluxograma básico das etapas envolvidas no processamento.

Observou-se que, apesar da disponibilidade de queijos no mercado formal, a procura por produtos coloniais permanece em alta preservando assim a diversidade, o saber-fazer e o modo de

vida, contribuindo para a valorização dos produtos coloniais e, conseqüentemente, para a permanência das famílias no meio rural.

## Referências

---

AMBROSINI, L. B. **Sistema agroalimentar do queijo serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares no sul do Brasil**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2007.

CRUZ, F. T. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2012.

GODOY, A. S. **Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais**. Revista de administração de empresas. São Paulo, v.35, n.3, p.20-29. Mai-Jun, 1995.

PAIVA, C. A.. **Desenvolvimento regional, especialização e suas medidas**. Indicadores Econômicos FEE. Porto Alegre: FEE, v. 34, n. 1, 2006.

PAULA, J. C. J., CARVALHO, A. F., FURTADO, M. M. **Princípios básicos da fabricação de queijo: do histórico à salga**. Rev. Inst. Latic. “Cândido Tostes”, Mar/Jun, nº 367/368, 64: 19-25, 2009.

LINS, H.N. **Dimensão espacial do desenvolvimento no marco da globalização: o ângulo da “dinâmica de proximidade”**. In: BRETHELBACH, A. C. de M. Os desafios do desenvolvimento local. Porto Alegre: FEE, 2012.

MARQUES, F. C., *et al.* **Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade.** In: MENASCHE, R. Agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

NICOLINI, C. **“Entre vales e montanhas...”: análise das representações históricas dos imigrantes e a construção da identidade regional no Vale do Taquari.** ANPUH XXIV: Simpósio Nacional de História. São Leopoldo: Associação Nacional de História, 2007.

SIDELAR, F. C. W., SILVA, G. R. da, BARDEN, J.E. **Análise da dinâmica da estrutura produtiva do COREDE do Vale do Taquari no período de 1985 a 2014.** Programa de Pós-Graduação em Ambiente e Desenvolvimento – PPGAD/UNIVATES. Lajeado, 2016.

SMITH, A. **A riqueza das nações.** São Paulo: Abril Cultural, 1982.

TROMBINI, J. **A história ambiental dos imigrantes italianos e seus descendentes na microrregião oeste do Vale do Taquari/RS.** XIII Encontro Nacional de História Oral. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Mai. 2016.

VELHO, G. Observando o familiar. In: NUNES, E. de O. **A aventura sociológica: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social.** Rio de Janeiro: Zahar, 1978.