

HISTÓRIA DO QUEIJO COLONIAL DO RIO GRANDE DO SUL: DAS COZINHAS PARA O MERCADO

History of Colonial cheese in South Brazil: from the kitchens to the market

Bruna Bresolin¹

Denise Reif Kroeff²

Larissa Bueno Ambrosini³

Paulo Dabidad Waquil⁴

RESUMO:

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, encontrado em diferentes tipos de varejo e muito conhecido pelos consumidores. Entretanto há poucas pesquisas sobre sua história. O objetivo desse trabalho é gerar um registro sobre a história do Queijo Colonial no estado, acompanhando as alterações no modo de fazer, seu papel nos estabelecimentos rurais ao longo do tempo, e o papel das mulheres nesse processo. A metodologia incluiu pesquisa bibliográfica e coleta de dados primários por meio de entrevistas. As regiões abrangidas foram: Serra, Quarta Colônia e Vale do Taquari. A história do Queijo Colonial inicia quando os colonos italianos e alemães conseguem adquirir bovinos, depois de estabelecer as primeiras plantações e construir casa para a família. O leite era utilizado para assegurar as necessidades alimentares, o que sobrava ia para produção de queijo. As mulheres eram as responsáveis pela produção do queijo, feito nas cozinhas, com leite não pasteurizado, coalho e sal. A bovinocultura de leite se desenvolve a partir de 1940, quando surgem

1 Técnica da Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural-Empresa de Assistência Técnica de Extensão Rural - EMATER/RS, atuando principalmente nos seguintes temas: agroindústria familiar, boas práticas de fabricação e políticas públicas. Contato: brunabre@gmail.com.

2 Mestre em Sociologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Servidora pública estadual, atuando como pesquisadora III do Grupo de Trabalho “Mulheres na Ciência” do Departamento de Diagnóstico de Pesquisa Agropecuária da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul. Contato: denise.kroeff@gmail.com.

3 Doutora pela Université de Bourgogne na França. Trabalhou, em Porto Alegre, com ensino à distância na área de Gestão em Agronegócios, com rastreabilidade e certificação bovina; atualmente, trabalha como pesquisadora da Federação de Pesquisas Agropecuárias. Contato: larissabueno@gmail.com.

4 Doutor em Economia Agrícola pela University of Wisconsin, EUA. Professor de Economia Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Contato: waquil@ufrgs.br.

pequenas agroindústrias, e o queijo passa ser uma fonte renda importante. Dificuldades para legalização em pequena escala, problemas de sucessão e a falta de regulamento para valorizar as potencialidades do Queijo Colonial demandam mais pesquisas e atenção do poder público.

Palavras chave: História, Queijo Colonial, queijos tradicionais, mulheres.

ABSTRACT:

Traditional cheeses are products marked by local identity, as the natural resources and knowledge involved in their preparation are the result of the history of a territory. In South of Brazil, there are two cheeses considered traditional: Serrano Cheese and Colonial Cheese. Colonial Cheese is produced in several regions, found in different types of retail and well known by consumers. However, there is little research on its history. The objective of this work is to generate a record about the history of Colonial Cheese, following the changes in the way of making, its role in rural establishments over time, and the role of women in this process. The methodology included bibliographic research and primary data collection through interviews with producers. The regions covered were: Serra, Quarta Colônia and Vale do Taquari. The history of Colonial Cheese begins when European settlers manage to purchase cattle after establishing the first plantations and building a family home. Milk was used to meet basic needs, which was left over for cheese production. Women were primarily responsible for producing cheese made in the kitchen with unpasteurized milk, curd and salt. Dairy cattle breeding has developed since 1940, when small agro-industries appear, and cheese becomes an important source of income. Difficulties for small-scale legalization and the lack of regulation to value their potential, however, demand more research.

Keywords: History, Colonial Cheese, traditional brazilian cheese, women.

1. Introdução

Os queijos tradicionais são produtos marcados pela identidade local, pois os recursos naturais e os conhecimentos envolvidos em sua elaboração são frutos da história e da diferenciação dos sistemas agrários ao longo do tempo. Eles mobilizam uma sequência complexa de recursos naturais (solo, pastagens, clima) e técnicas (domesticação de plantas e animais, seleção e melhoramento de plantas e animais, receitas de elaboração e afinagem). Por esse motivo, se considera que as características sensoriais dos queijos tradicionais constituem uma marca patrimonial de um território (LINK; LOPEZ; CASABIANCA, 2006).

No Rio Grande do Sul, há dois queijos muito conhecidos e tidos como tradicionais, por se relacionarem com a história do estado: o Queijo Serrano e o Queijo Colonial. O

Queijo Serrano é produzido num território circunscrito à região de campos de altitude, que compreende o nordeste do Rio Grande do Sul e o sudeste de Santa Catarina⁵ (AMBROSINI; FILIPPI; MIGUEL, 2012; CRUZ; SANTOS, 2016). O Queijo Colonial, por sua vez, é produzido e encontrado em muitas regiões dos estados do Sul do Brasil, e sua origem está relacionada à imigração europeia, especialmente italiana e alemã (SILVEIRA; TREVISAN, 2007). O termo colonial tem relação com as “colônias”, ou lotes de terras destinados a esses imigrantes. Entretanto, pouco se sabe sobre a história desse produto, sua relação com a economia local e seu papel nas propriedades, pois ainda há carência de referências escritas que abordem o Queijo Colonial do estado em seus diferentes aspectos - microbiológicos, sensoriais, históricos, entre outros.

O objetivo desse trabalho é gerar um registro sobre a produção do Queijo Colonial no Rio Grande do Sul, desde seus primórdios até o contexto atual, acompanhando as alterações na receita, seu papel nos estabelecimentos rurais ao longo do tempo, bem como recuperar a função das mulheres imigrantes, que desenvolveram esse saber-fazer. Cabe ressaltar que não é o foco desse artigo discutir os termos tradicional e colonial, conceitualmente.

O artigo inicia apresentando a metodologia da pesquisa, posteriormente, seu conteúdo está dividido em cinco seções: Formação da economia colonial no Rio Grande do Sul: origens do Queijo Colonial; A função do queijo nas unidades de produção e o papel das mulheres; Desenvolvimento da bovinocultura leiteira nas colônias; Receita; Gênese do nome Queijo Colonial, além das considerações finais.

2. Metodologia

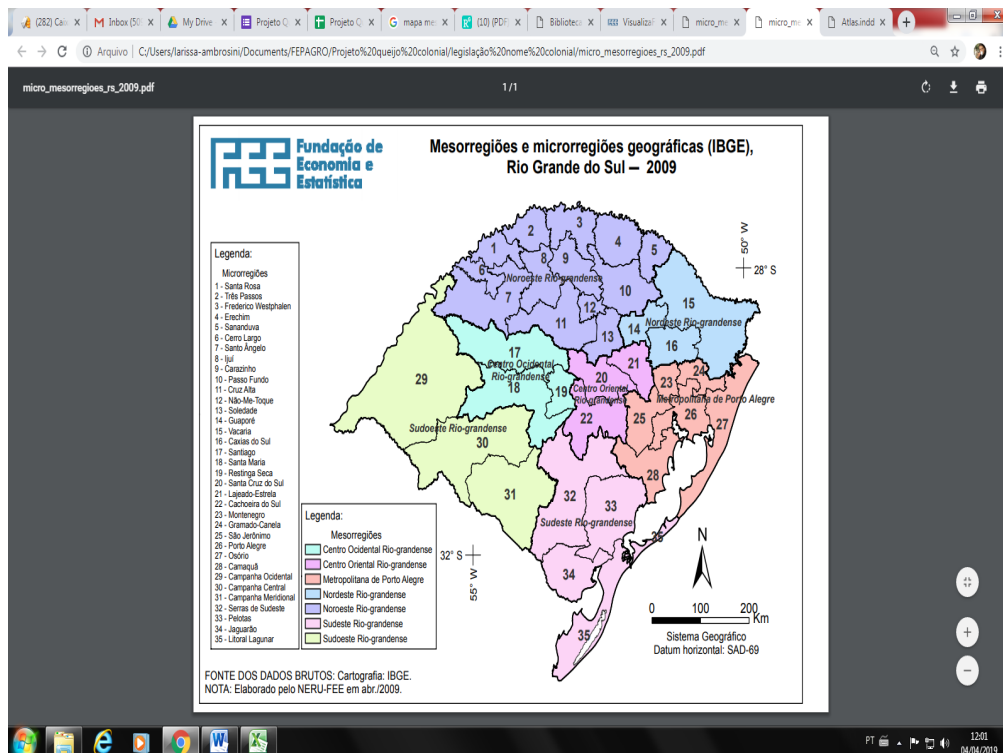
Sabe-se que a história do Queijo Colonial está relacionada a unidades de produção familiar originárias da imigração italiana e alemã no estado. Dessa forma, a primeira etapa do trabalho foi uma revisão bibliográfica sobre a história da ocupação do território gaúcho a partir da chegada desses imigrantes. Buscou-se referências sobre sistemas de produção, hábitos alimentares, produção de leite e derivados nas unidades e regiões que receberam maior quantidade de colonos italianos e alemães; além de registros detalhando a produção e comercialização municipais ao longo do tempo nessas regiões. Para tanto, foram consultados os principais acervos de história do Rio Grande do Sul: Biblioteca Pública e Biblioteca Central da Pontifícia Universidade Católica-RS (PUC-RS).

5 É preciso salientar que os trabalhos de pesquisa sobre o Queijo Serrano produziram registros que contribuíram para que fosse proposta uma legislação específica: em 2016 foi aprovada a Lei 14.973 que dispõe sobre a produção e comercialização do Queijo Serrano no estado do Rio Grande do Sul (RIO GRANDE DO SUL, 2016). A legislação própria foi um primeiro passo na busca da certificação de indicação geográfica para um produto que tem forte relação com seu território de origem, sua história e identidade cultural. O depósito do pedido de indicação geográfica foi feito em setembro de 2017 no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual. Sua concessão, entretanto é recente, tendo sido publicada em março de 2020 a Denominação de Origem para o Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul (INSTITUTO, 2020).

As fontes secundárias revelaram pouco sobre a produção do Queijo Colonial diretamente, mas indiretamente, foi possível estabelecer duas hipóteses: primeiramente, o leite e o queijo não constituíam produtos economicamente relevantes do ponto de vista macroeconômico, nem nos municípios que receberam o maior contingente de colonos italianos e alemães, até metade do século 20; segundo, o queijo era parte dos hábitos alimentares das famílias que viviam no meio rural, sendo essencialmente um ‘produto doméstico’, comercializado em escalas reduzidas, e as responsáveis, tanto pela produção, quanto pela troca ou venda, eram as mulheres, mães, filhas, tias, cujas tarefas diárias também incluíam o cuidado com os animais que forneciam alimentos à família.

A segunda etapa da pesquisa visou à coleta de dados primários e ocorreu por meio de entrevistas semi-estruturadas com produtores de queijo descendentes de imigrantes italianos e alemães. As regiões abrangidas pela pesquisa de campo foram: Nordeste Rio-Grandense (Serra), Centro Ocidental Rio-Grandense (Quarta Colônia) e Centro Oriental Rio-Grandense (Vale do Taquari) (Figura 1). Esses locais correspondem às áreas que receberam grande número de imigrantes, caracterizando-se ainda hoje pela forte presença da cultura dos “colonos”, especialmente no que se refere à produção de alimentos, como queijo, salame, vinho, cuca, etc. Ainda, trata-se de regiões onde há um número expressivo de estabelecimentos que produzem Queijo Colonial (abordaremos esses dados em detalhe, na seção 5 Desenvolvimento da bovinocultura leiteira nas colônias).

FIGURA 1 – MAPA DAS MESORREGIÕES DO ESTADO



Fonte: Fundação de Economia e Estatística

Os critérios utilizados para definir o perfil dos entrevistados foram: preferencialmente pessoas mais velhas, descendentes de imigrantes italianos e alemães cujos pais e avós tenham desenvolvido o ofício, que conhecessem a história do Queijo Colonial em sua região e, se possível, que ainda estivessem envolvidos nessa produção - formal ou informalmente. A indicação dos entrevistados que correspondiam ao perfil foi feita por extensionistas da Emater-RS, pelo conhecimento e relação mantida por esses profissionais com os produtores rurais. O fato de alguns se dedicarem à produção caseira, não tendo registro como agroindústria, tornou a intermediação via extensionistas fundamental, pela confiança de que sua participação não acarretaria nenhum dano ou prejuízo a esses produtores. Foram indicados 19 produtores, 2 desistiram de participar, foram entrevistados 17 produtores ou descendentes (Tabela 1). A todos foi explicitado o objetivo da pesquisa e a garantia de sigilo sobre sua identificação, e todos assinaram um documento atestando sua concordância em participar. Complementarmente, foi entrevistado também um mestre queijeiro aposentado, responsável pela produção de queijo de uma grande cooperativa ainda em atividade na Serra, e um extensionista aposentado da Emater-RS, que trabalhou por décadas com produtoras rurais de Queijo Colonial.

TABELA 1 – PERFIL DOS ENTREVISTADOS

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

Sigla: Fem (Feminino) Masc (Masculino) Fonte: dados da pesquisa de campo

3. Formação da economia colonial no Rio Grande do Sul: origens do queijo colonial

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. A origem dos imigrantes era europeia, predominando alemães e italianos, que vinham com a promessa de receber lotes de terra, equipamentos e animais. É preciso lembrar que no Rio Grande do Sul 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 se deparar com os indígenas, cujos espaços foram ignorados pelas autoridades, e com os animais selvagens que habitavam as florestas quase intocadas à época (BARCELOS, 1955).

O primeiro grupo numeroso a chegar ao estado foram os alemães em 1824. Eles sobreviveram até 1840 à custa de uma agricultura de subsistência, cultivando produtos através da mão-de-obra familiar (PESAVENTO, 1994). Os imigrantes italianos chegaram 50 anos depois e também enfrentaram dificuldades para se estabelecer e reproduzir o modo de vida de sua terra natal. Na Serra gaúcha, nos primeiros anos na colônia, “não havia comida para dar [aos animais], não tinham poteiros, não tinham estrebarias, nem dinheiro para comprar as matrizes” (BATTISTEL, 2008, p. 46). Os colonos dessa região, quando tiveram condições, adquiriram as primeiras cabeças de gado bovino fazendo escambo através do trabalho prestado a fazendeiros vizinhos. Cabe ressaltar que, nesse período, o Rio Grande do Sul já contava com rebanho bovino numeroso, o qual fornecia charque e couro para as regiões mineiras do centro do país. Essas criações, porém, se encontravam organizadas em sesmarias, grandes fazendas concedidas pela Coroa, visando o povoamento do estado (PESAVENTO, 1994). Essa bovinocultura extensiva de corte estava localizada nas regiões da Campanha (fronteira do estado com Uruguai e Argentina), e nos Campos de Cima da Serra (nordeste do estado, região vizinha à Serra, uma das áreas onde se estabeleceram os imigrantes italianos e alemães) (BARBOSA, 1995).

A realidade dos colonos alemães e italianos, porém, era muito distinta daquela dos sesmeiros, e poder contar com algumas vacas nas propriedades possibilitou resolver o problema da “fome entre os colonos. Havia leite, queijo, requeijão, soro e carne” (BATTISTEL, 2008, p. 46). O mesmo se observa entre os colonos alemães que se instalaram próximos à cidade de Novo Hamburgo: “a alimentação dos nossos colonos melhorou em qualidade, suprimindo déficit de proteínas e vitaminas, quando eles puderam produzir ovos, leite, nata, manteiga, queijo” (VIER, 1999, p. 100).

Nesse período a prioridade era poder estabelecer-se na nova terra:

o colono visava a obter gêneros necessários para a família, e só depois de satisfeitas as necessidades do consumo caseiro é que se dispunha a colocar no mercado os excedentes que, por sua vez, serviam para suprir as necessidades do mercado regional e nacional (DE BONI; COSTA, 2000, p. XIX).

Esse era justamente um dos objetivos dessa colonização: “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” (WOORTMANN, 2007, p. 182).

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 (SACHET, 2012, p. 19).

Em obras referentes à história dos municípios gaúchos com origem na colonização italiana e alemã é possível verificar os registros de produção agrícola, industrial e o volume de produtos “exportados”. 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 principais produtos processados: salame, presunto, bacon. Entre os produtos agrícolas “exportados” pelas colônias, de ambas as etnias, estão: milho, feijão, alfaça, arroz, trigo, batata, fumo, cana de açúcar, mandioca (COSTA, 1922a; COSTA, 1922b; KARNAL, 1926; CINQUANTENARIO, 2000a, CINQUANTENARIO, 2000b; THOMÉ, s.d.; THOMÉ, 1967; ANCARINI, 1990; PORTO, 1996; ARQUIVO, 2000; MENEZES, 2005).

Durante a pesquisa bibliográfica surpreendeu a escassez de registros escritos sobre o Queijo Colonial, e ainda a escassez de menções ao leite e seus derivados. Mesmo em obras sobre o centenário e sesquicentenário das imigrações italiana e alemã, que celebram diversos aspectos tidos como contribuições dessas culturas ao estado, não há nenhuma menção a produção de leite ou queijo (CENTENÁRIO, 1975; SESQUICENTENÁRIO, 1975).

Esses indícios confirmam que os rebanhos bovinos eram reduzidos, provavelmente pela limitação de espaço e forragem nas propriedades, porque, como já frisamos, os lotes destinados aos colonos eram muito menores, comparados às sesmarias dedicadas à bovinocultura de corte. Logo, o Queijo Colonial não poderia ter desempenhado um papel de excedente. Passamos, então, a pesquisar obras referentes a hábitos culturais e alimentares, em busca de referências à produção e processamento de leite e seus derivados. Os resultados serão apresentados a seguir e mostram a função essencialmente doméstica do queijo na economia colonial, assim como o papel quase exclusivo das mulheres na produção do Queijo Colonial e na preservação desse saber-fazer.

4. A função do queijo nas unidades de produção e o papel das mulheres

Na região do Vale do Taquari, onde há cidades com colonização italiana e alemã, um estudo sobre a evolução e diferenciação da agricultura mostra a composição do rebanho bovino nas propriedades:

frequentemente formado por meia dúzia de cabeças: duas vacas com crias, um touro e um par de bois. Na maioria dos casos, toda a produção (leite, queijo, carne) era utilizada para o autoconsumo. Apenas as famílias que possuísem mais do que quatro vacas vendiam o excedente de carne (BEROLDT; GRISEL; SCHMITZ, 2007, p. 24).

As propriedades rurais dos colonos se caracterizavam pela policultura, diferenciando-se das estâncias estabelecidas pelos primeiros habitantes 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 (BATTISTEL; 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 alimentos, tanto *in natura*, como processados.

Ressaltamos, porém, que nas obras consultadas, a bovinocultura leiteira nunca aparece como atividade econômica de relevância para os imigrantes, a não ser após meados do século 20 (assunto que abordaremos na próxima outra seção).

É provável que o queijo e outros derivados do leite viessem suprir a necessidade de se ter um produto menos perecível e possível de ser armazenado⁶ por mais tempo para consumo da família. A característica de subsistência pode explicar o motivo da escassez de registros escritos sobre o Queijo Colonial. Pesquisas recentes com mulheres agricultoras, descendentes de imigrantes italianas e alemães do Vale do Taquari, a respeito de saberes e práticas relacionadas à alimentação, confirmam o caráter doméstico da produção do queijo (ZANETTI; MENASCHE, 2007).

Dentre toda a bibliografia consultada, encontramos em duas registros fotográficos do ofício, únicas menções ao queijo nessas obras. Em ambas, são as mulheres que aparecem fazendo o queijo. Outro registro traz um depoimento que revela que as mulheres, não apenas faziam, mas também se encarregavam de comercializar o queijo, provavelmente alguma peça excedente:

Muitas vezes, o colono, pressionado pela falta de elementos necessários como o sal, aventurava-se a ir à cidade com algum produto pra tentar a venda e conseguir algum dinheiro para comprá-lo. Os homens, em geral, negociavam cereais, e as mulheres, galinhas, ovos, queijos, manteiga (BATTISTEL; COSTA, 1982, p. 115).

Caberia demandar como se dava essa divisão de responsabilidades por gênero. A resposta, encontramos em pesquisas contemporâneas sobre a divisão do trabalho dentro das propriedades rurais dos colonos. Os homens eram considerados responsáveis pela produção destinada à venda; as mulheres realizavam atividades consideradas domésticas: cuidar da casa, preparar as refeições, cuidar da horta e da criação de animais e pequenas lavouras destinadas à produção de alimentos para a família (BRUMER, 2004). Essa produção doméstica, entretanto, “nunca esteve fora do mercado, mas a margem de mercantilização dessa microeconomia feminina era pequena até décadas recentes” (DORIGON; RENK, 2001, 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 a produção e a preservação do saber-fazer do Queijo Colonial.

⁶ 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. O mestre queijeiro aposentado, ouvido no trabalho de campo, contou que o gelo necessário para fabricar a manteiga na cooperativa em que trabalhava vinha de trem, de Porto Alegre, pois não havia energia elétrica na cidade à época.

Pesquisando o papel das mulheres nas colônias italianas da Serra gaúcha, encontramos a experiência daquelas que, além de trabalhar nas propriedades rurais, foram empregadas nas tecelagens da região. A submissão do papel feminino à família chegava ao ponto de que a atividade assalariada era considerada uma extensão do trabalho doméstico, e não cabia às mulheres administrarem seus próprios salários. Em depoimento uma velha senhora contou que, apesar de ter salário, os lençóis e as toalhas para seu 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).

Esse depoimento deixa claro 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.

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 nessa questão: o queijo sempre fez parte dos hábitos alimentares das famílias, desde que os entrevistados têm lembrança, o que remonta 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 casal e, no mínimo, cinco filhos.

A divisão de tarefas na propriedade seguia basicamente o mesmo padrão que encontramos na bibliografia. Normalmente a mulher e filhas mulheres cuidavam do trato com as vacas de leite, mas os 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. 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: “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. Segundo o extensionista aposentado entrevistado, que trabalhou durante muito tempo na região, o queijo era a renda das mulheres: “elas faziam escambo e utilizavam [o

queijo] para comprar coisas para os filhos”.

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. As entrevistadas residentes no Vale do Taquari contaram 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, que era vendido pelas mães das entrevistadas nos armazéns locais. Em estudo sobre os hábitos alimentares da comunidade de descendentes de alemães nessa região, Menasche e Schmitz (2007) listaram os seguintes alimentos: arroz, feijão, aipim, batata-doce, 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*⁷ como os únicos derivados de leite, o que corrobora os relatos de nossos entrevistados.

Nessa região a produção de queijo pelas famílias alemãs aparece mais recentemente: 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. Outro casal aprendeu a fazer o queijo há 25 anos em um curso de derivados lácteos.

Os mais antigos na atividade foram os descendentes de alemães entrevistados na Serra. Sua história com o queijo faz parte do contexto do desenvolvimento da bovinocultura leiteira no estado, tema que será abordado na próxima seção.

5. Desenvolvimento da bovinocultura leiteira nas colônias

Em meados do século 20 alguns eventos contribuíram para o desenvolvimento da pecuária leiteira nas colônias. O trigo sofria com condições climáticas desfavoráveis, em seu lugar passa-se a plantar aveia, aumentando a produção de forragem verde, o que possibilita o aumento dos plantéis de bovinos e o aumento da produção leiteira.

A partir de 1920 há registros documentais do aumento de número de bovinos em municípios como São Leopoldo, onde a média de cabeças por propriedade passa de 1,7 para 5 entre 1920 e 1950. “Graças à melhoria das vias de comunicação com Porto Alegre (via férrea e estradas), uma cintura leiteira se formou no entorno da metrópole e de suas cidades satélites industriais” [tradução nossa]⁸ (ROCHE, 1959, p. 237).

7 “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).

8 “Grâce à l’amélioration des communications avec Porto Alegre (voie ferrée et route) une ceinture laitière s’est nouée autour de la métropole et de ses satellites industriels (Canoas, Esteio, São Leopoldo, Novo Hamburgo)”.

Em obras que descrevem a situação de todos os municípios do estado no que se refere à população, infraestrutura e economia na década de 1920, encontramos registros de fábricas de laticínios em alguns dos municípios de colonização alemã e italiana, como Estrela, Encantado; Guaporé; Veranópolis, Antônio Prado (COSTA, 1922a), Soledade, Ijuí (COSTA, 1922b), Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Encantado, Garibaldi, Guaporé (CINQUANTENARIO, 2000b) e Erechim (KARNAL, 1926).

Na Serra gaúcha, a história do município de Carlos Barbosa registra a fundação da Latteria Santa Chiara, em 1912. Mais tarde, a empresa tornou-se a Cooperativa de Laticínios União Colonial, em seguida, sua fusão com a Cooperativa Agrícola de Carlos Barbosa fez surgir a Cooperativa Santa Clara Ltda., em atividade até hoje (MIGOT, 1989). Em Veranópolis, temos nessa mesma época o registro da primeira cooperativa de laticínios do Brasil: Trabalho e Progresso. No livro caixa da cooperativa consta a data inicial dos registros como 10 de setembro de 1908 (SCUSSEL; SCUSSEL, 2008).

É preciso destacar que nesse período os requisitos para o estabelecimento de uma unidade fabril eram muito distintos, e a maior parte deles visavam atender à demanda local. Ainda assim, nessas regiões se constituem bacias leiteiras importantes, e, apesar de a industrialização de derivados do leite (manteiga, queijo) ser feita por uma rede de fabriquetas de caráter artesanal, o Rio Grande do Sul passa a ocupar entre 1920-40 o segundo lugar nacional na produção da manteiga (STORCK, 1981).

Alguns de nossos entrevistados vivenciaram essa realidade: os descendentes de alemães entrevistados na Serra gaúcha relataram que em Nova Petrópolis a produção de Queijo Colonial iniciou por volta de 1940 com uma pequena queijaria. Foi trabalhando nessa queijaria que um dos entrevistados aprendeu a fazer queijo. O segundo entrevistado não sabe como o avô aprendeu, mas ele contou que entre 1945 e 1955 havia pequenas agroindústrias dedicadas à produção de queijo em praticamente todas as localidades do município.

Essas queijarias usavam matéria prima própria e também de muitos produtores próximos:

a gente produzia 100 litros de leite por dia, na época era muito leite! Mas meu pai comprava leite de cerca de 90 produtores, juntava 10 litros de cada um e dava uns 900 litros por dia. Se vendia, além do queijo, nata e manteiga. Mas o queijo era o produto mais valorizado (depoimento do entrevistado SNP2, de Nova Petrópolis, na Serra).

O queijo era vendido em comércios de Nova Petrópolis, e para “revendedores” de Dois Irmãos e Ivoti, que compravam outros produtos da região para abastecer armazéns em

Porto Alegre. A proximidade da capital, assim como da rodovia, facilitava o escoamento dos produtos, segundo os entrevistados.

Provavelmente o acesso privilegiado ao mercado consumidor fez com que o papel do queijo nessas propriedades fosse distinto com relação às histórias contadas pelos italianos. Esse queijo não era um item para consumo da família, mas uma fonte de renda importante. Além disso, ele não era produzido nas cozinhas das famílias, mas em pequenas agroindústrias, utilizando tanque, não panela; coalho industrial, não caseiro; e produzido pelos homens.

Essa configuração produtiva perdurou até meados dos anos 1970. Vale destacar que a primeira legislação referente à inspeção de produtos de origem animal foi publicada em 1952⁹. Outro fato relevante foi a criação da Cooperativa Piá, em Nova Petrópolis. Nossos entrevistados contam que alguns fornecedores de leite passaram a entregar seu leite para a cooperativa, ao mesmo tempo, suas queijarias começaram a ter problemas com a fiscalização sanitária. Das famílias que faziam queijo nessa época, apenas uma continuou na atividade, através do neto do entrevistado, que construiu recentemente instalações novas para se adequar às normas sanitárias, sua produção conta com inspeção municipal.

A criação da Companhia Rio-Grandense de Laticínios e Correlatos (Coorlac), sociedade de economia mista, cujo acionário majoritário era o Estado gaúcho, em 1970, também auxiliou o desenvolvimento do setor leiteiro como um todo¹⁰. Nesse período ocorre um incremento importante na produção de leite nas propriedades de muitos de nossos entrevistados. O policultivo deu lugar à especialização. Dentre os 17 entrevistados, 9 se dedicavam a bovinocultura de leite. Eles contaram que, com o processo de especialização e intensificação na produção de leite, o queijo perdeu um pouco de sua importância, mas as mulheres não deixaram de produzi-lo para o consumo da família: “sempre se fez queijo pro gasto” (depoimento da entrevistada SCB3, de Carlos Barbosa, na Serra). O extensionista aposentado da Emater-RS conta que se recolhia leite de segunda à sexta, “sábado e domingo sobrava o leite, era aí que todos faziam o queijo”.

9 No dia 29 de março de 1952, no Rio de Janeiro, o Presidente Getúlio Vargas e o Ministro da Agricultura, João Cleofas, assinaram o Decreto nº 30.691, aprovando o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que foi publicado no Diário Oficial da União em 07 de julho de 1952, com quase 1000 artigos, consolidando o primeiro código higiênico-sanitário do Brasil.

10 A lei de criação da Coorlac previa suas finalidades: “organizar e explorar as atividades de produção, industrialização e comercialização do leite e derivados, rações, fertilizantes e corretivos; criação, importação e exportação de gado; estabelecimento e execução de planos nos setores de preparação e capacitação de pessoal, assistência técnica e fomento e realização de outras atividades e serviços vinculados aos seus objetivos, deles decorrentes ou cuja execução interesse ao desenvolvimento econômico” (STORCK, 1981, p. 199). Para se ter uma ideia da estrutura da Coorlac, em 1981 ela contava “uma usina central, localizada em Porto Alegre e com capacidade para processar 400 mil litros de leite diários; uma fábrica de leite em pó, localizada em Taquara, com capacidade instalada para 200 mil litros de leite diários; oito usinas de pasteurização, localizadas nos municípios de Osório, Bento Gonçalves, Montenegro, Vacaria, Erechim, Cachoeira do Sul, Gramado e Taquara; seis postos de coleta e resfriamento, localizados em Gramado, Osório, Montenegro, Glorinha, Tapes e Cachoeira do Sul, e fábricas de derivados de leite (queijo, manteiga, doce de leite, iogurte, etc.) localizadas em Erechim, Vacaria, São Gabriel e Bento Gonçalves” (op.cit., 1981, p. 200).

A expansão da indústria de laticínios e da demanda por matéria prima tem um comportamento ascendente até o final dos anos 1980, a partir de então, 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. O processamento do leite, seja de forma caseira, ou investindo em pequenas plantas agroindustriais, faz com que o queijo se torne novamente uma fonte de renda importante para as famílias.

O Relatório Socioeconômico da Cadeia Produtiva do Leite no Rio Grande do Sul (INSTITUTO; EMATER, 2015) aponta um total de mais de 8.000 produtores que processam derivados de leite, e 224 agroindústrias familiares legalizadas. Ainda, o estado conta 148 cooperativas agropecuárias, dessas 42 estão no sistema lácteo, sendo que 11 possuem plantas de processamento e comercializam leite e seus derivados com marca própria. Essas cooperativas adquirem cerca de 45% do leite produzido no estado (MALLMANN, 2017). Dentre esses derivados é necessário destacar que se encontra o Queijo Colonial. Segundo os dados da Secretaria da Agricultura do RS, hoje são 30 indústrias com inspeção estadual produzindo o queijo, elas utilizam a denominação “Tipo Colônia”, há também 4 indústrias com inspeção federal, seu produto está registrado como “Queijo Colonial”. As mesorregiões onde essa produção é mais importante são Nordeste, Noroeste e Centro-Oriental, conforme Tabela 2 (ver mesorregiões na Figura 1).

TABELA 2 – ESTABELECIMENTOS QUE PROCESSAM DERIVADOS LÁCTEOS OU PRODUZEM QUEIJO COLONIAL NO RS POR MESORREGIÃO

<i>Mesorregiões do RS</i>	Estabelecimentos que processam derivados lácteos, incluindo Queijo Colonial		Estabelecimentos com produção de queijo com a denominação Queijo Colonial		<i>Total por mesor-região</i>
	Fabricação caseira*	Inspeção Municipal*	Inspeção Estadual**	Inspeção Federal**	
Centro-Ocidental	545	33	0	0	578
Centro-Oriental	1.015	26	4	0	1.045
Metropolitana	751	15	2	0	768
Nordeste	2.037	37	8	1	2.083
Noroeste	3.077	85	13	1	3.176
Sudeste	366	13	3	2	384
Sudoeste	302	15	0	0	317
Total	8.093	224	30	4	

Fonte: elaborado a partir de dados de *INSTITUTO, EMATER; 2015 **SECRETARIA, 2018.

O volume de produção anual de queijo das indústrias no sistema estadual e federal de inspeção ultrapassa 2,3 toneladas. Estimativa feita pela Emater-RS aponta que agroindústrias familiares contando com inspeção municipal produzem 2,7 toneladas. A produção caseira, no entanto, supera todo volume que integra os sistemas federal, estadual e municipal de inspeção, ultrapassando 7,5 toneladas (Tabela 3). Segundo os técnicos da Emater-RS, não é possível precisar o volume exato da produção de Queijo Colonial dentro do processamento caseiro de lácteos e derivados, entretanto, esse seria a maioria, por ser um produto cujo saber-fazer é de domínio dos produtores e cuja demanda é crescente. De fato, todos os nossos entrevistados afirmaram que “não chega o queijo pra vender” (depoimento da entrevistada SG2, de Garibaldi, região da Serra), “não tem queijo que chega, tem uns que vem e encomendam, pedem pra segurar” (depoimento da entrevistada VTMU2, de Muçum, região do Vale do Taquari). Uma das entrevistadas disse que, para maturar o queijo, às vezes mentia que não havia, do contrário, os clientes levariam queijo produzido no dia anterior. Ou seja, se a produção fosse maior, ainda assim, poderiam vender tudo, pois há demanda.

TABELA 3 – PRODUÇÃO EM VOLUME DE QUEIJO COLONIAL NO RS POR MESORREGIÃO (KG)

<i>Mesorregiões RS</i>	Derivados de leite de fabricação caseira ^{11*}	Queijo Colonial Inspeção Municipal*	Queijo Colonial Inspeção Estadual**	Queijo Colonial Inspeção Federal**	<i>Total por mesorregião</i>
Centro-Occidental	453.128	172.536	0	0	625.664
Centro-Oriental	704.809	206.545	33.033	0	944.387
Metropolitana	555.907	119.593	147.136	0	822.636
Nordeste	2.151.549	1.395.643	700.756	71.557	4.319.505
Noroeste	3.062.420	709.768	1.352.787	25.794	5.150.769
Sudeste	425.202	44.860	20.841	8.902	499.805
Sudoeste	216.618	56.950	0	0	273.568
Total	7.569.633	2.705.895	2.254.553	106.253	12.636.334

Fonte: elaborado a partir de dados de *INSTITUTO, EMATER; 2015 **SECRETARIA, 2018.

Os canais de comercialização mais utilizados são a venda direta na propriedade, venda em feira de produtores, no comércio local e entrega em domicílio. Os preços variam entre R\$ 16,00/Kg e R\$ 18,00/Kg na Quarta Colônia, entre R\$ 18,00/Kg e R\$ 20,00/Kg no Vale do Taquari, e entre R\$ 20,00 e R\$ 23,00 na Serra, sendo o maior preço registrado, R\$ 27,00/Kg, percebido por uma agroindústria legalizada na Serra. Segundo nossos entrevistados, a venda do queijo é determinante para garantir o pagamento de despesas

11 Volume projetado com base na informação sobre a produção anual de leite, estimando rendimento de 10 litros de leite para produzir 1 quilo de queijo.

cotidianas, como contas de água, luz e compra de alimentos para a família.

Embora o produto, para muitos, tenha ultrapassado o *status* de excedente secundário, cuja venda era administrada pelas mulheres, e passado a ser uma fonte de renda importante para as famílias, as mulheres ainda têm papel preponderante. Observamos que os maridos se envolvem, especialmente auxiliando no trato com os animais, mas a receita e o processamento, com uma exceção, ainda é responsabilidade das mulheres.

Outro dado relevante é a falta de sucessão, seja no que se refere à produção caseira, seja nas agroindústrias, apenas uma das propriedades entrevistadas tem um jovem que pretende continuar na atividade. Nas demais, os filhos dos produtores já deixaram a zona rural para trabalhar em outros ramos de atividades na cidade. Entre os que possuem agroindústria, a percepção sobre o futuro é mais otimista: “Acho que vai continuar melhorando, desde que legalizamos só cresceu, aumentou a produção” (depoimento da entrevistada 4CSM1, de Silveira Martins, na região da Quarta Colônia); “acho que vai melhorar. E por ainda não ter regulamentação, acho interessante que as pessoas têm curiosidade de provar diferentes queijos coloniais” (depoimento do entrevistado SNP1, de Nova Petrópolis, região da Serra). Mas, entre as mulheres que têm produção caseira, muitas dizem que os filhos não aprenderam: “vai estabilizar pra trás, porque eu vou fazer até conseguir fazer. Meu filho e a nora não sabem fazer, provavelmente não vão fazer depois que eu não puder mais fazer” (depoimento da entrevistada 4CSM3, de Silveira Martins, na região da Quarta Colônia); “acho que vai terminar, porque dá bastante trabalho. Aí o pessoal tira leite e entrega, e não se envolve mais. O trabalho maior é cuidar o queijo depois de pronto. Os jovens não se interessam” (depoimento da entrevistada 4CIV1, de Ivorá, na região da Quarta Colônia); “não sei se os novos vão continuar fazendo, a minhas filhas ainda não me pediram como se faz queijo até hoje. É mais fácil ficar no computador, e com esse frio” (depoimento da entrevistada SG1, de Garibaldi, região da Serra); “acho que quando sair a nossa geração, não sei, só se for a neta... tem pouca gente que faz, é muito compromisso, a gente é empregado das vacas” (depoimento da entrevistada SG2, de Garibaldi, região da Serra, cujos filhos e filhas trabalham na cidade). De maneira geral elas acham que não haverá quem mantenha a tradição e preserve esse saber-fazer. Na próxima seção trataremos da receita do Queijo Colonial.

6. “Receita”

Pesquisamos possíveis registros dessa receita na literatura: em obras que abordam especificamente receitas da culinária gaúcha não há qualquer menção ao Queijo Colonial. Uma delas descreve o processo de produção do Queijo de Campanha (LAYTANO, 1981), as demais obras não abordam o queijo, a não ser como acompanhamento de receitas

italianas, tais como massas - a referência então é ao “queijo”, “queijo parmesão” ou “queijo ralado”¹² (SERVIÇO, 1979; SERVIÇO, 2002).

Em publicação recente, sobre a produção artesanal da agroindústria familiar do estado, organizada por Roldan e Noronha (2018), é apresentada a receita do Queijo Colonial produzida por uma agroindústria. Nessa receita, o queijo é feito a partir de leite pasteurizado e utiliza os seguintes ingredientes: leite, cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo e sal. A maturação é de 15 a 20 dias.

Battistel (2008, p. 504) traz uma receita que não leva cloreto de cálcio, nem fermento: “20 litros de leite, 1 colher de sopa de coalho, e uma pitada de sal. Dá um quilo e 800 gramas. De 10 litros de leite deveria sair 1 quilo de queijo, mas isso é difícil, dá um pouco menos”.

Nossa pesquisa buscou conhecer as receitas, ingredientes empregados, equipamentos, entre outros, e as alterações percebidas pelos produtores ao longo do tempo. 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 ao modo de fazer, que se aproxima muito ao descrito pelo autor referido acima.

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. O coalho utilizado nessa época era produzido a partir do estômago de terneiros, suínos ou aves, exceção às queijarias de Nova Petrópolis, que sempre utilizaram o coalho industrial. 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 cerca de 40 minutos depois se cortava 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 formas. A prensagem era feita manualmente, na maioria dos casos, ou em prensas de madeira. O queijo ficava na forma para escoar o soro até a manhã seguinte. As principais diferenças observadas foram no processo de salga: cinco entrevistados relataram que a salga era feita na coalhada; cinco salgavam depois de pronto o queijo - na casca, e um deles colocava o sal no leite, juntamente com o coalho. Cada produtora tinha uma maneira de verificar o ponto da massa antes de cortar.

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

12 O destaque da carne na cozinha tradicional gaúcha é muito evidente, em uma das obras consultadas há mais de 70 receitas de pratos típicos; 58 delas são receitas de pratos salgados, desses, 50 são pratos com carne (bovina, ovina, suína, de aves, coelho, lebre, peixe ou utilizando miúdos e embutidos) (SERVIÇO, 2002).

que se consumia depois de uma semana¹³. Algumas peças mais 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, se costumava também separar uma peça que era maturada por meses ou até um ano, “ái virava parmezon” (depoimento da entrevistada 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 os mesmos, porém o volume era maior, e os equipamentos eram diferentes: em lugar da panela, se usava tanque, e 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 quadrado, retangular e redondo. Isso se devia à disponibilidade de materiais e à habilidade e conhecimento das famílias para confeccionarem as formas. Todos os entrevistados lembraram que se usava formas de madeira: as quadradas eram fabricadas a partir de pequenas tábuas, com um sistema de encaixes que dispensava 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 formas foram sendo substituídas por formas de inox, alumínio ou polietileno, o que também não resultou em um padrão de formato, permanecendo as variações: redondo, quadrado e retangular.

Muitas produtoras afirmaram que 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 formas de polietileno foram as principais alterações encontradas em propriedades onde há fabricação caseira. Três produtoras incluíram cloreto de cálcio, iogurte ou fermento em suas receitas – essas alterações foram aprendidas em cursos. 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, pelo fato das vacas dessa raça produzirem um leite com um teor de gordura mais elevado, o queijo fica mais saboroso e o rendimento é maior.

Por fim, como ressaltamos, a partir das receitas pesquisadas percebemos um certo padrão na diversidade, entretanto, os mesmos ingredientes passando por processos muito semelhantes originam queijos que são muito diferentes entre si. Essas diferenças são perceptíveis

13 Exemplo contrastante é o do Queijo Serrano, produto que se caracteriza historicamente por uma maturação longa, de até seis meses, determinada também pelo tamanho das peças, que eram maiores. Apenas recentemente o Queijo Serrano passou a ser comercializado mais fresco e em peças menores (AMBROSINI; FILIPPI; MIGUEL, 2009). 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 propriedades certificadas como livres de tuberculose e brucelose.

no que se refere ao formato, à cor, a textura, e ao sabor.

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 aos colonos 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, aroma. Por fim, eram empregadas receitas familiares, o que conferia a cada queijo um toque pessoal, 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, desde a produtora que faz dois queijos até o casal que produz 20 peças em sua agroindústria diariamente. Entre os que responderam, houve afirmações no sentido de que o diferencial do Queijo Colonial 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 têm 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 entrevistados 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).

Ressaltamos que na pesquisa bibliográfica o queijo não aparece como Queijo Colonial, apenas “queijo”, assim, outro aspecto que buscamos investigar foi como surgiu a denominação Colonial, o que abordaremos na próxima seção.

7 Gênese do nome Queijo Colonial

Como já mencionamos, o nome Queijo Colonial nunca aparece nos registros históricos mais antigos, com exceção do livro de Costa *et. al.* (1976), que é mais recente.

Normalmente, a menção ao queijo é genérica, quando o tipo de queijo é mencionado aparece o “queijo parmezon” ou o “queijo de ralar”.

Dentre as obras históricas, encontramos apenas uma monografia sobre a colônia de Silveira Martins, publicada originalmente em 1915, onde há referência aos produtos das colônias com essa denominação, que seria a origem do nome Queijo Colonial:

O gradual desenvolvimento agrícola do nucleo de Silveira Martins e do nucleo Arroio Grande, ambos formantes do 4º e 8º districtos, traz anualmente um continuo aumento de receitas [...], notando-se que o commercio de Santa Maria concorre em larga escala para a exportação de gêneros coloniaes, sua maior riqueza (ANCARINI, 1990, p. 84).

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. Falava-se apenas “queijo”, ou, entre os italianos, se referiam ao produto como *formaio*¹⁴. “Era *formaio*, a gente quase não sabia o português, o pai falava bem, 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 produto de “queijo italiano”. Uma das produtoras de Silveira Martins contou que sempre conheceu apenas como “queijo”, e pensa que a denominação Colonial é bem mais recente: “Colonial é essas coisa de feira”. A família começou a vender hortifrutigranjeiros em feiras a partir dos anos 2000, oportunidade em que também vendiam seu queijo (depoimento da entrevistada 4CSM3). De fato, alguns atribuíram a popularização da denominação Queijo Colonial ao incremento das feiras de produtores que ocorreu no início dos anos 2000 no estado, outros acreditam que as agroindústrias familiares teriam ajudado a difundir o nome “Colonial”.

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. O centenário da imigração italiana no estado, comemorado em 1975, teria tido um papel importante nesse sentido: “Silveira Martins não poderia ficar ausente desse processo de recuperação do patrimônio cultural. As festividades centenárias despertaram, de certa

14 *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.

maneira, velhos sonhos de progresso” (SANTIN, 1990, 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, que favoreceriam o turismo na cidade.

O processo aludido pelo autor acontece também no que se refere à imigração alemã, onde o turismo conduziu a uma ressignificação 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).

Dorigon e Renk, que pesquisam o Queijo Colonial em Santa Catarina, afirmam que os produtos, anteriormente destinados ao autoconsumo das famílias, passaram ser denominados produtos coloniais.

Embora a própria noção de produtos coloniais ainda esteja em construção, sua imagem está relacionada aos imigrantes europeus e a seus descendentes, sobretudo de origem italiana e alemã, que inicialmente se instalaram na Serra Gaúcha e no Vale do Taquari, respectivamente [...]. Assim, “colonial” faz referência a certa cultura e tradição, ligada ao saber-fazer dos imigrantes da Europa não ibérica, ao seu modo de vida, a suas formas específicas de ocupar o território e fazer agricultura, atributos valorizados pelos consumidores (DORIGON; RENK, 2001, p.104).

No que se refere à legislação, o uso da denominação Colonial não está regulamentado no Rio Grande do Sul, assim não há normatização em termos de procedimentos e ingredientes. Na legislação gaúcha, há apenas a menção a “Queijos Artesanais Tipo Colônia” na Portaria 55/2014. Essa portaria dispõe de normas técnicas relativas a instalações e equipamentos para microqueijarias e, na seção que trata do beneficiamento e industrialização, permite a utilização de leite sem pasteurização para a produção de “Queijos Artesanais Tipo Colônia”, contanto que os processos tecnológicos estejam em conformidade com os requisitos

dispostos pelo Ministério da Agricultura¹⁵ em suas portarias relativas à produção de queijo com leite cru (RIO GRANDE DO SUL, 2014).

Em contraste, o estado de Santa Catarina aprovou recentemente Norma Interna Regulamentadora do Queijo Colonial produzido em seu território. A norma prevê a utilização das denominações: Queijo Colonial, Queijo Colonial Fracionado e Queijo Colonial Temperado (SANTA CATARINA, 2018). No mesmo estado, na cidade de Palmeira, a Cooperativa Mista Agropecuária Witmarsum Ltda. obteve em abril de 2018, através de registro no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, a indicação geográfica “Colônia Wittmarsum” para dois produtos: Queijo Colonial e Queijo Colonial Temperado. Segundo o documento que embasa o pedido, a Colônia Witmarsum corresponde à delimitação de uma antiga fazenda, que abrigou uma colônia de alemães de origem menonita em 1951. Tendo como principal atividade a agropecuária, principalmente a bovinocultura leiteira, a colônia criou sua primeira usina de beneficiamento de leite em 1961, com foco na produção de queijos, nata, manteiga e comercialização de leite in natura¹⁶ (INSTITUTO, 2019).

Já em âmbito federal, o Ministério da Agricultura trata no documento Orientações para Rotulagem de Produtos Lácteos, em seu item 12, a denominação Queijo Colonial. Segundo a orientação, o Queijo Colonial deve estar de acordo com três parâmetros: i) ser feito a partir de leite de vaca pasteurizado; ii) ser maturado em temperatura acima de 10 °C; iii) conter os aditivos permitidos na RTIQ do Queijo (Portaria 146¹⁷) (MINISTÉRIO, 2014).

8. Conclusão

A pesquisa bibliográfica demonstrou que a economia colonial, tanto nas colônias alemãs, quanto italianas, era baseada em pequenas propriedades onde o policultivo assegurava quase a totalidade dos alimentos que garantiam a subsistência da família. O principal produto pecuário destinado à venda era a banha suína.

A história do Queijo Colonial no Rio Grande do Sul começa quando os colonos conseguem obter as primeiras vacas. O leite 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.

15 A Instrução Normativa nº30 trata dos requisitos para maturação de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru (MINISTÉRIO, 1996).

16 Como observamos é um queijo com história bem mais recente que a do Queijo Colonial produzido nas áreas de colonização italiana e alemã no Rio Grande do Sul.

17 A RTIQ em questão define, em nível nacional, os requisitos básicos de qualidade para qualquer tipo de queijo, estabelecendo também parâmetros para sua classificação (quanto ao teor de gordura, umidade), requisitos microbiológicos, entre outros (MINISTÉRIO, 1996).

As mulheres, mães e filhas, 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 um produto destinado em grande parte para autoconsumo, ou trocas em armazéns locais por gêneros que as propriedades não produziam, o produto não consta nos registros de produção e comercialização.

Após esse primeiro momento, a bovinocultura de leite 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 contexto surgem pequenas agroindústrias que abastecem as cidades maiores, com destaque à região metropolitana. Ainda não havia regulamentação acerca da fiscalização sanitária, e as pequenas fábricas utilizavam matéria prima própria e também de outros produtores, sendo as principais diferenças com relação ao Queijo Colonial de fabricação caseira o volume, os equipamentos e as instalações. Os ingredientes, porém eram os mesmos. Outro traço distintivo eram os responsáveis pela produção, nesse caso, os homens.

Até meados de 1970 essa produção convive com o crescimento da indústria de laticínios no estado, com a evolução da legislação e da fiscalização sanitária, sendo aos poucos inviabilizada por esses fatores. Após meados 1990 os produtores passam a ter dificuldades para atender exigências em termos de qualidade e volume demandados pela indústria e aumentam o volume de leite processado na propriedade.

As mulheres ainda têm papel de destaque na produção do Queijo Colonial, sendo, na maioria dos casos, as responsáveis pelo processamento e pela preservação desse saber-fazer. O futuro do Queijo Colonial, no entanto, parece incerto, na medida em que o processo de esvaziamento do campo atinge também essas propriedades.

Alguns dados demonstram, entretanto, que a produção caseira ultrapassa largamente o volume da produção agroindustrial. Se fizermos uma estimativa a partir do volume de venda, a uma média de R\$ 18,00/Kg, temos uma geração de cerca de R\$ 130 milhões anualmente que circulam de maneira informal na economia.

As dificuldades para legalização de uma produção em pequena escala, não contemplada pela legislação atual, a falta de um Regulamento Técnico de Identidade de Qualidade (RTIQ), que defina os padrões físico-químicos a serem seguidos para a produção, podem gerar conflitos entre a produção familiar, de pequena escala, e a produção industrial, inclusive no que concerne ao direito de uso da denominação “Queijo Colonial”. Para mitigar esses conflitos e valorizar as potencialidades do Queijo Colonial do RS será preciso mais pesquisa, além de ações por parte dos atores públicos no sentido de elaborar uma legislação que possa, não apenas de garantir padrões sanitários

de segurança do produto, mas também proteger suas características históricas.

Esperamos, com esse registro, além de fazer o resgate da história de um produto que faz parte do repertório gastronômico do estado, estimular o debate sobre os queijos tradicionais do Brasil e a necessidade de discutir marcos legais para esse segmento.

Agradecimentos

Os autores agradecem às produtoras e aos produtores rurais que participaram dessa pesquisa, e que, com generosidade, contaram suas histórias, contribuindo fundamentalmente com esse registro.

Agradecem ainda o auxílio essencial dos extensionistas da Emater-RS, que, com sua vivência de campo, intermediaram e acompanharam as entrevistas.

Aos pareceristas anônimos, os autores agradecem as observações e sugestões que contribuíram para aprimorar a qualidade desse trabalho.

Referências

- AMBROSINI, Larissa Bueno; FILIPPI, Eduardo Ernesto; MIGUEL, Lovois de Andrade. A Produção de Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares do Sul do Brasil sob a perspectiva multidisciplinar do SIAL - Sistema Agroalimentar Localizado. *Estudo & Debate*, Lajeado, v. 16, n. 2, 2009, pp. 27-54.
- AMBROSINI, Larissa Bueno; FILIPPI, Eduardo Ernesto; MIGUEL, Lovois de Andrade. 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. 171-187, jul./dez. 2012.
- 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, p. 84.
- ARQUIVO HISTÓRICO DO RS. *Etnias de Alfredo Chaves: 1871 a 1891*. Porto Alegre: EST, 2000.
- BARBOSA, Fidelis Dalcin. *A História do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: EST, 1995.
- BARCELLOS, Rubens de. *Estudos Rio-grandenses*. Coleção Província. Porto Alegre: 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/Caxias do Sul: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes/Editora da Universidade de Caxias, 1982.
- BEROLDT, Leonardo; GRISEL, Pierre-Nicolas; SCHMITZ, José Antônio Kroeff. Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários. In: MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa, saberes e práticas da ali-*

- mentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007, pp. 11-42.
- BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. *Revista Estudos Feministas*, Florianópolis, n. 12, vol. 1, 2004, pp. 205-227.
- CENTENÁRIO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA 1875-1975. Porto Alegre: Editora Edel, 1975.
- 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. (org.) *O Rio Grande do Sul*, completo estudo sobre o estado. Vol. 1. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1922a.
- COSTA, Alfredo R. (org.) *O Rio Grande do Sul*, completo estudo sobre o estado. Vol. 2. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1922b.
- COSTA, Rovílio et. al. . *Antropologia visual da imigração italiana*. Porto Alegre/Caxias do Sul: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes/Universidade de Caxias, 1976.
- CRUZ, Fabiana Thomé da; SANTOS, Jaqueline Sgarbi. Alimentos tradicionais, modos de vida e desenvolvimento rural: um estudo a partir do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. In: WAQUIL, P.D. et al. (Org.). **Pecuária familiar no Rio Grande do Sul**: história, diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016, p. 215-236.
- DE BONI, Luis Alberto; COSTA, Rovílio. Os italianos no Rio Grande do Sul – Introdução. In: CINQUANTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NEL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925 (2 ed.). Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000, p. XIX.
- 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*, São Paulo, n. 58, v. 1, 2001, pp. 101-13.
- FAVARO, Cleci Eulália. E as mulheres, onde estão? In: SULIANI, Antonio; COSTA, Rovílio. (org.) *Cultura italiana: 130 anos*. Porto Alegre: Nova Prova, 2005, pp. 49-58.
- FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA. Mapas FEE. Disponível em: http://mapas.fee.tche.br/wp-content/uploads/2009/08/micro_mesorregioes_rs_2009.pdf. Acesso em: 05 abr. 2019.
- INSTITUTO GAÚCHO DO LEITE; EMATER RIO GRANDE DO SUL/ASCAR. *Relatório socioeconômico da cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Emater/RS-Ascar: 2015.
- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Indicações Geográficas - Concessão. *Revista da Propriedade Industrial*, n. 2.565, 03 mar 2020, pp. 63-96.
- KARNAL, Oscar da Costa. *Subsídios para a história do município de Erechim*. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1926.
- LAYTANO, Dante. *A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981.
- LINK, Thierry Linck; LOPEZ, Esteban Barragán, CASABIANCA; François. La calificación de

- los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos naturales. In: MACÍAS, Adolfo Alvarez *et. al.* (Orgs.). *Agroindustria rural y territorio: los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados*. Toluca: Universidad Autonoma del Estado do Mexico, 2006, pp.103-25.
- MALLMANN, Lúgia Margarete. *Agricultores familiares e cooperativas: relações sociais de produção na cadeia produtiva do leite na região do Vale do Taquari/RS - Brasil*. 2017. *Tese* (Doutorado) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz, 2017.
- 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. 78-99.
- MENEZES, João Bittencourt de. *Município de Santa Cruz*. 2 ed. Texto transcrito em ortografia atualizada por Arthur Rabuske. Santa Cruz: EDUNISC, 2005.
- MIGOT, Aldo Francisco. *História de Carlos Barbosa*. Porto Alegre/Caxias do Sul: Escola Superior de Teologia e Espiritualidade Franciscana/Editora da Universidade de Caxias do Sul, 1989.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013*. Dispõe sobre os requisitos para maturação de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru. 11 mar. 1996; Seção 1, p.19.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *Orientações para análise de rotulagem de produtos lácteos*, de 14 de agosto de 2014. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/MANUALROTULAGEMLEITE14082014.pdf>. Acesso em: 02 abr. 2019.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *Portaria nº 146, de 07 de março de 1996*. Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Diário Oficial da União. 11 mar. 1996; Seção 1, p. 3977.
- 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.
- RIO GRANDE DO SUL. *Lei Nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016*. Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, 29 dez. 2016. Disponível em: <<http://www.al.rs.gov.br/filerepository/repLegis/arquivos/LEI%2014.973.pdf>>. Acesso em: 20 abr. 2020.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura. *Portaria nº 55*. Dispõe de normas técnicas relativas a instalações e equipamentos para microqueijarias. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, 31 mar. 2014, p. 53.
- ROCHE, Jean. *La Colonisation Allemande et le Rio Grande do Sul*. Paris: Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine, 1959.
- ROLDAN, Bruna Bresolin; NORONHA, Mila Carolina Pereira. *A produção artesanal da agroindústria familiar*. Porto Alegre: Emater/RS-Ascar, 2018.
- SACHET, Armando Antônio. Projeto Caminho das tropas. In: SANTOS, Lucila Maria Sgarbi;

- VIANNA, Maria Leda Costa.; BARROSO, Vera Lucia Maciel. *Bom Jesus e o Tropeirismo no Brasil Meridional*. Porto Alegre: Edições Est, 1995, pp. 19-22.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Brasília: Senado Federal, 2002.
- SANTA CATARINA. Secretaria da Agricultura. *Portaria nº 32*. Aprova norma interna regulamentadora do Queijo Colonial do estado de Santa Catarina. 2018.
- SANTIN, Silvino. Silveira Martins e o patrimônio histórico-cultural. In: SANTIN, Silvino.; ISAIA, Antonio. *Silveira Martins: patrimônio histórico-cultural*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia e Espiritualidade Franciscana (EST), 1990, pp. 7-20.
- SCUSSEL, Dalmo Luiz; SCUSSEL, Irene Roncato. Cooperativa de laticínios Cotiporã. In: GUZZO, Dirce Brambatti; BACCARIN, Onira; BARROSO, Vera Lucia Maciel (Org.). *Raízes de Antônio Prado*. Porto Alegre: EST, 2008. pp. 793-9.
- 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.
- SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. *Cozinha gaúcha: uma mistura muito bem feita*. Porto Alegre: SENAC, 1979.
- SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. *Do pampa a serra: sabores da terra gaúcha*. 2 ed. Porto Alegre: SENAC, 2002.
- SESQUICENTENÁRIO DA IMIGRAÇÃO ALEMÃ. Porto Alegre: Editora Edel, 1975.
- SILVEIRA, Paulo Roberto Cardoso da; TREVISAN, Ana Paula. A produção e comercialização de queijos coloniais: dinâmicas de validação social da qualidade. In: XLV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2007, Londrina. *Anais...*, 2007.
- STORCK, Vera Sueli. As empresas estatais como instrumento das políticas de desenvolvimento do estado. *Revista de Administração Pública*, Rio de Janeiro, volume 15, edição extra, 1981, pp.191-212.
- THOMÉ, Lauro Nélon Fornari. *Colônia de Guaporé: passado e presente*. Porto Alegre: Edições Paulinas, 1967.
- THOMÉ, Lauro Nélon 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 Impresses Ltda, 1999.
- WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: 2007, pp. 177-196.
- WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. pp 177-196.

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

Recebido em: 21/01/2020
Aprovado em: 29/05/2023