



IDENTIDADE E CULTURA NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA
(RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares
produtores do Queijo Serrano

*IDENTITE ET CULTURE DANS LA REGION DE CAMPOS DE CIMA DA
SERRA (RS): pratiques, savoirs et modes de vie des éleveurs et producteurs
de fromage Serrano*

*IDENTITY AND CULTURE IN CAMPOS DE CIMA DA SERRA (RS):
practices, know-how, and lifestyles of Serrano cheese-producing ranching
families*

Evander Eloí Krone

Mestre em Desenvolvimento Rural e graduando do curso de
Especialização em Agricultura Familiar Camponesa e Educação do Campo
Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).
Endereço: Rodovia RST 287, n. 7975/302, Bairro Camobi,
Santa Maria (RS), CEP: 97105340.
E-mail: evanderkrone@gmail.com

Renata Menasche

Doutora em Antropologia Social. Professora do Bacharelado em
Antropologia e do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da
Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e do Programa de Pós-Graduação em
Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS).
E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br

Resumo

Situada no Sul do Brasil, no Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul (RS), a região dos Campos de Cima da Serra tem na pecuária em sistema de campo nativo uma de suas principais atividades econômicas. As famílias rurais estudadas desenvolveram, juntamente ao sistema de produção da pecuária de corte, a atividade de produção artesanal de um queijo característico da região, o Queijo Serrano. A tradição secular da produção desse queijo foi transmitida de geração a geração, sem grandes mudanças. Apesar de toda a importância histórica, econômica e cultural do Queijo Serrano, as famílias dos produtores tradicionais têm visto seu *saber-fazer* sendo apropriado por outros grupos de produtores, “melhor adaptados” do ponto de vista técnico e econômico. O presente trabalho busca evidenciar essa disputa, mostrando que as famílias dos produtores tradicionais de Queijo Serrano criaram um sistema de classificação para identificar-se e diferenciar-se dos demais produtores de queijo. Nesse



contexto, também busca analisar as políticas públicas engendradas atualmente pelo Estado a fim de proteger o *saber-fazer*, a cultura e o modo de vida associados à produção artesanal de produtos tradicionais como o Queijo Serrano.

Palavras-chave: Queijo Serrano, *saber-fazer* tradicional, identidade.

Résumé

Située au sud du Brésil, dans le nord-est de l'Etat du Rio Grande do Sul (RS), la région des *Campos de Cima da Serra* a fait de l'élevage sur prairie naturelle une de ses principales ressources économiques. Les familles rurales enquêtées développent à côté de l'atelier d'élevage un atelier de transformation pour la production du fromage Serrano. La tradition séculière de la production de ce fromage s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui sans souffrir de grande transformation. Malgré toute l'importance historique, économique et culturelle de la production du fromage Serrano, les familles de producteurs traditionnels ont vu leur *savoir-faire* accaparé par d'autres groupes de producteurs, « mieux adaptés » d'un point de vue technologique et économique. Le présent travail cherche à mettre en évidence les divergences entre les deux groupes en montrant que les familles des producteurs traditionnels de fromages Serranos ont créé un système d'appellation pour s'identifier et se différencier des autres producteurs. Dans ce contexte, ce travail a aussi pour objectif d'analyser la mise en place de politiques publiques par l'Etat afin de protéger ce *savoir-faire*, cette culture et le mode de vie associé à la production artisanale de produits traditionnels comme le fromage Serrano.

Mots-clés : fromage Serrano, *savoir-faire* traditionnel, identité.

Abstract

Situated in the northeast of the State of Rio Grande do Sul (RS) - Brazil, *Campos de Cima da Serra* is a traditional cattle ranching region, recognized as a primary economic activity. In addition, the small rural families have also developed a handmade production of a characteristic regional cheese: *Serrano* cheese. The secular tradition of *Serrano* cheese production was forwarded across generations with small changes. In spite of the cheese's historical, economic, and cultural importance be preserved, the traditional producers have seen their *know-how* be appropriated by other producers - those "better adapted" from a technical and economic point of view. This paper aims to document this dispute, showing how the traditional producer families of *Serrano* cheese created a system of classification to identify and differentiate themselves from the other cheese producers. In this context, the paper also aims to analyze the public policies currently pursued by the State in order to protect the *know-how*, culture and lifestyle associated with the handmade production.

Keywords: Serrano cheese, traditional *know-how*, identity.

Introdução

Situada no Sul do Brasil, mais especificamente no Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, fronteira com o Estado de Santa Catarina, a região conhecida como Campos de Cima da Serra tem na pecuária de corte em sistema de campo nativo uma de suas principais atividades econômicas. Associada à atividade de bovinocultura de corte, desenvolveu-se a produção artesanal de um queijo característico dessa região do Brasil, conhecido localmente pelo nome de Queijo Serrano¹.



Figura 1: Mapa ilustrativo da Região dos Campos de Cima da Serra
Fonte: Secretaria Municipal de Turismo de Bom Jesus (RS), [s.d.]

¹ O Queijo Serrano é artesanalmente produzido na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, e no Planalto-Sul do Estado de Santa Catarina, abrangendo, portanto, um território que comporta dois Estados brasileiros. No entanto, o recorte geográfico utilizado nesta pesquisa é referente à região dos Campos de Cima da Serra (RS).

O microclima próprio da região, combinado às técnicas artesanais empregadas na fabricação deste queijo – com a utilização de leite cru de vacas de corte, alimentadas a partir de pastagens naturais fornecidas pelos campos nativos –, conferem ao produto características físicas e organolépticas únicas, que lhe dão especificidade e o diferenciam de outros queijos produzidos na região.

O povoamento dessa região – feito, inicialmente, por portugueses e seus descendentes e, mais tarde e minoritariamente, por imigrantes de origem alemã e italiana – é fortemente marcado pelas rotas de tropeiros, que ligavam os Campos de Cima da Serra aos estados de São Paulo e Santa Catarina. A tradição produtora do Queijo Serrano remonta a meados do século XVIII, quando tropas de mulas partiam dos Campos de Cima da Serra carregadas com Queijo Serrano para ser comercializado em Santa Catarina.

Com o início do século XX e o incremento do comércio entre as cidades e as regiões, bem como a abertura de estradas, ferrovias e rodovias e a chegada do transporte motorizado, teve fim a atividade tropeira e o comércio de queijo sobre o lombo das mulas. Na atualidade, o queijo é vendido a consumidores locais, pequenos estabelecimentos comerciais ou atravessadores para comercialização em Caxias do Sul (cidade pólo da região) ou em Santa Catarina. Com uma tradição secular e uma receita tradicional, passada de geração a geração há quase duzentos anos, o Queijo Serrano é uma das principais fontes de renda das famílias de pequenos pecuaristas que se dedicam à sua produção.

Ainda contextualizando o estudo, cabe ressaltar que, segundo estimativas da Emater (Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural) existem nos Campos de Cima da Serra cerca de 3.500 famílias rurais que poderiam ser caracterizadas como pecuaristas familiares, sendo que 1.500 seriam produtoras de Queijo Serrano e, em algumas famílias, a renda do queijo representaria 50% dos ingressos financeiros (RIES; MESSIAS, 2003). Ainda segundo Ries e Messias, a pecuária é desenvolvida em 70% das propriedades rurais da região. Nesses estabelecimentos ocorre a criação de cerca de 320.000 bovinos, ocupando 90% das terras dos municípios da região. Em relação à estrutura agrária regional, cabe destacar que propriedades rurais consideradas de grandes extensões para os padrões locais (com

mais de 1.000 hectares) não representam mais que 2% do total, sendo que aquelas com até 500 hectares, em que predomina a pecuária familiar, representam mais de 94% das existentes nos Campos de Cima da Serra.

No entanto, apesar de toda sua importância histórica, econômica e social, as famílias dos produtores tradicionais de Queijo Serrano têm visto seu *saber-fazer* sendo apropriado por outros grupos de produtores, “melhor capacitados” técnica e financeiramente, em condições de adequar-se à rígida legislação que regulamenta a produção de queijos no Brasil. Aproveitando-se da fama e reputação criada pelos produtores tradicionais de Queijo Serrano, “novos” produtores têm se apropriado da denominação Queijo Serrano para vender seus produtos.

Dessa forma, pretendemos, neste trabalho, evidenciar a disputa pela denominação “Queijo Serrano”, mostrando que, apesar de ter como uma de suas características a falta de uniformidade e de comportar em sua produção uma diversidade de *fazeres* e *saberes*, há certos elementos comuns às famílias produtoras de Queijo Serrano, que acabaram constituindo-se em marcadores identitários desses produtores. Frente a isso, veremos que as famílias de produtores tradicionais reivindicam sua condição histórica de produtores de Queijo Serrano, construindo, a partir de então, um sistema de classificação que os difere de outros produtores de queijo.

Nesse sentido, veremos que as políticas de valorização de produtos locais, regionais ou artesanais têm se tornado uma ferramenta na implementação de projetos de desenvolvimento em zonas rurais que se encontram empobrecidas e à margem dos modelos de desenvolvimento rural vigentes. Os novos usos do território suscitam estratégias de desenvolvimento a partir, entre outros, de processos de certificação de produtos regionais. A literatura que trata do tema enfatiza que produtos regionais podem ser entendidos como expressão de capital cultural, sendo capazes de angariar benefícios econômicos e sociais. É nesse âmbito que, ao final do trabalho, pretendemos analisar as políticas públicas engendradas atualmente pelo Estado para proteger o *saber-fazer*, a cultura e o modo de vida que está associado à produção artesanal de produtos tradicionais como o Queijo Serrano.

O procedimento metodológico empregado no trabalho² consistiu no método etnográfico, com observação participante e utilização de diário de campo. Os dados em análise foram também coletados a partir de entrevistas, realizadas junto a famílias rurais produtoras de queijo, agentes de extensão rural, agregados de fazenda, comerciantes e moradores locais.

O sistema de produção tradicional de Queijo Serrano

O sistema tradicional de produção de Queijo Serrano é baseado na pecuária de corte e na utilização de raças bovinas especializadas na produção de carne. A base alimentar dos animais é majoritariamente composta por espécies botânicas que conformam as pastagens naturais do campo nativo. A utilização de pastagens exóticas e o uso de ração ocorrem em escala reduzida, sendo que os animais possuem como uma das principais características a rusticidade e a baixa produtividade leiteira.

No sistema tradicional de pecuária de corte, a etapa da ordenha acontece apenas uma única vez ao dia, sempre no período da manhã, sendo que uma parte do leite também é destinada para alimentar os terneiros. Nesse sistema, os terneiros têm um papel importante, pois permitem a existência de uma lógica de não-trabalho no sítio. Isso porque o produtor tem a opção de, em dias religiosos ou em momentos festivos, não realizar a ordenha dos animais, permitindo que os terneiros aproveitem todo o leite.

Entre os produtores tradicionais, é clara a não-preferência e, por vezes, uma quase aversão às raças leiteiras, pelo fato de que o emprego desses animais requeriria duas ordenhas diárias. Desse modo, é recorrente ouvir, na fala de nossos interlocutores, quando indagados a respeito do emprego de raças de vacas leiteiras, expressões do tipo *eu não quero ser escravo da vaca*.

Em certa medida, alguns produtores tradicionais também possuem animais de raça leiteira ou cruzados com raças leiteiras. Entretanto, o número desses animais é reduzido, preponderando as vacas de corte. A produção dos animais de raças leiteiras é,

² O presente trabalho foi realizado a partir da Agenda de Pesquisa “Do consumo à produção: qualidade e confiança nos *produtos da terra*, do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura”. A pesquisa ocorreu no âmbito do curso de mestrado em Desenvolvimento Rural do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). O trabalho se desenvolveu sobre a orientação da Prof^a. Dr^a. Renata Menasche,



em geral, utilizada como complemento àquela das vacas de corte, especialmente durante o período de inverno³, quando a produtividade leiteira das vacas de corte se reduz ainda mais. Observamos que, dentre as raças leiteiras, a *jersey*⁴ parece ser a única bem aceita pelos produtores tradicionais. Segundo eles, vacas desse tipo possuem rusticidade e seu leite tem um alto teor de gordura, fator valorizado para a produção de Queijo Serrano.

Na ordenha, realizada manualmente, o trabalho começa bem cedo, por volta das cinco horas da manhã, quando as vacas chegam à sede do sítio em busca de suas crias. Os terneiros haviam sido apartados delas na véspera, à tarde. Enquanto os membros mais jovens da família, ou o pai, recolhe as vacas, a dona da casa prepara o café, puro e forte, que será acrescido ao leite especialmente tirado para, no início da ordenha, produzir a tradicional bebida denominada ‘camargo’, que terminará de despertar a todos os membros da família, reunidos no galpão para a realização da ordenha.

É exatamente no contexto da ordenha das vacas em que a família trabalha reunida. Homens, mulheres, jovens e crianças (se houverem) participam desta que é a primeira etapa na fabricação de queijo. Posteriormente, é marcada a divisão de tarefas: enquanto o homem responsabiliza-se pelas funções da lida campeira, mais especificamente relacionadas ao manejo dos animais, a produção do queijo é realizada sob o domínio feminino.

Ao ser colocado em um grande barril, o leite é filtrado por um pano estendido na abertura do recipiente. Ali será acrescido o coalho, para a primeira fase da produção do queijo, e, algumas vezes o sal. Na sequência, a massa será desmanchada com as mãos - para que se separe do excesso de soro, que será utilizado na alimentação de porcos - e acondicionada em formas (ou cinchos). Para que o líquido escorra, a massa será, então, prensada, com a utilização de grandes pedras. Atualmente, na produção de queijos de um ou dois quilos, em muitas propriedades, os utensílios de acrílico ou inox

sendo a dissertação aprovada em 27 de abril de 2009. Para mais informações ver em: http://www6.ufrgs.br/pgdr/grupos/Renata_Grupo.pdf.

³ Cabe lembrar que no Sul do Brasil as estações do ano são bem definidas. A região estudada possui uma sensível variação térmica ao longo do ano, caracteristicamente os meses mais frios de inverno compreendem junho, julho e agosto, período em que são comuns geadas e precipitações de neve nas áreas serranas. Já no verão, entre os meses de dezembro e março, temos uma forte elevação das temperaturas.

⁴ O gado *jersey* teve origem na Grã-Bretanha a partir da seleção e cruzamento de vários animais, que acabaram dando origem às características atuais da raça. No Rio Grande do Sul, a raça foi introduzida no final do século XIX. Para maiores informações, ver: <<http://assisbrasil.org/jersey.html>>.

substituíram os de madeira, mas, em outras tantas, os utensílios tradicionais continuam a ser empregados.

Os “novos” produtores de queijo

Todo o *saber-fazer* em torno do Queijo Serrano foi baseado no tradicional sistema da pecuária de corte. No entanto, as famílias dos produtores tradicionais têm visto esse saber tradicional sendo apropriado e deturpado por outros grupos de produtores que têm investido na pecuária leiteira. Esse grupo de produtores, que chamaremos de “novos” produtores de queijo, vem criando sistemas de produção totalmente distintos do tradicional. Aproveitando-se da fama e reputação criada pelos produtores tradicionais, os “novos” produtores de queijo vêm se utilizando da denominação Queijo Serrano para vender seus produtos.

O processo adotado pelos “novos” produtores de queijo é baseado num sistema típico leiteiro, no qual os animais utilizados na fabricação de queijo são especializados na produção leiteira e sua alimentação é baseada no uso intensivo de ração e pastagens exóticas, de modo a proporcionar uma maior produtividade.

Apesar de o queijo proveniente da pecuária leiteira ser denominado por muitos produtores tradicionais e moradores locais como Queijo Colonial⁵, muitos daqueles que fabricam queijo no sistema de pecuária leiteira afirmam que esse queijo também pode ser considerado Serrano. Vemos, dessa forma, que existe uma disputa pela denominação Queijo Serrano, estabelecida entre produtores tradicionais, que, durante mais de duzentos anos desenvolveram o *saber-fazer* em torno do produto, e os “novos” produtores de queijo, que recentemente vêm investindo na pecuária leiteira e na produção de queijo.

Para ilustrar essa situação, analisaremos o caso específico de uma comunidade rural dos Campos de Cima da Serra, em que, em meio a vários produtores tradicionais, encontramos a presença de um produtor que fabrica queijo com base em um sistema leiteiro. Nosso informante, o Sr. Gabriel⁶, é um produtor de queijo que há cerca de dois

⁵ O termo colonial ou produto colonial tem origem no processo de ocupação do Sul do Brasil, baseada na posse de uma área de terra denominada colônia. Muitas das regiões de ocupação européia ficaram conhecidas como região de colônia. Assim, os alimentos provindos das zonas rurais dessas regiões são chamados de coloniais.

⁶ Para preservar a identidade dos informantes, foram utilizados nomes fictícios neste trabalho.

anos adquiriu um sítio na região. Sua declaração chama a atenção: “*Quando eu vim para cá [se referindo ao sítio], nunca tinha feito um queijo*”.

No sítio de nosso informante, o sistema de produção é baseado na pecuária leiteira, com a utilização de doze vacas holandesas altamente produtivas e um sistema de produção com uso intensivo de ração e de pastagens exóticas. Logo no começo da entrevista, Seu Gabriel contou com orgulho: “*Holandesa, eu tenho vaca aí de 40 litros de leite*”. No período do ano em que foi realizada a entrevista - verão -, a produção leiteira diária superava 150 litros e a produção de queijo alcançava 15 quilos por dia, perfazendo mais de 400 quilos por mês.

Comparando o sistema adotado por esse produtor com aquele adotado por seus vizinhos, famílias de produtores tradicionais de Queijo Serrano, percebem-se grandes diferenças, a começar pela produtividade, que ocorre numa escala muito reduzida no sistema tradicional. Utilizando animais de raças de corte, a produção leiteira geralmente é inferior a cinco litros de leite por vaca por dia. Nos sítios visitados, a produção de queijo se resumia, aproximadamente, a dois ou três quilos por dia. Ainda, enquanto no sítio de Seu Gabriel a ordenha e produção de queijo ocorrem sempre em dois momentos do dia, manhã e noite, nos sítios dos produtores tradicionais a ordenha e produção de queijo ocorrem apenas no período da manhã.

Fica evidente que os sistemas de produção são muito distintos, gerando produtos diferentes, mas, apesar disso, os “novos” produtores vêm utilizando a denominação Queijo Serrano para comercializar seu produto. Ao ser indagado sobre a denominação do queijo produzido a partir do sistema leiteiro, Seu Gabriel responde: “*Serrano, esse queijo é tratado por Serrano*”. Vejamos a seqüência da conversação:

Lá em Caxias, os caras perguntam: “por que lá tem o Queijo Colonial e Queijo Serrano”. Daí eu até pergunto: “olha qual é a diferença? O Queijo Serrano é mais forte”. Então eles dizem que é por isso. Eu, aqui, o Queijo Serrano, eu digo que o nome é por causa da terra. Que a gente é “Serrano”, é de Cima da Serra, então eu acredito que o nome vem daí, que o queijo, ele não tem nada de diferente de qualquer outro queijo daqui. É leite. Coalho, sal e leite.

Na construção feita por nosso informante, percebe-se que, para ele, o que dá legitimidade ao Queijo Serrano é sua origem geográfica, pois, ao contrário, seria igual a

outro qualquer, composto por leite, coalho e sal. Contudo, ao visitarmos os vizinhos de Seu Gabriel, as famílias dos produtores tradicionais de Queijo Serrano, fazendo a mesma pergunta, a resposta aparece de forma diferenciada:

Eu faço o mesmo sistema que o meu pai fazia toda a vida. Meu pai se criou fazendo queijo, minha mãe também. (...) Agora bota da holandesa, eu não bebo o leite de vaca holandesa. (...) O leite é muito fraco, magro. Tem o nosso vizinho aí, o Gabriel, que faz queijo com vaca holandesa, esse queijo eu não como, não quero nem de presente.

Ah, a gente fica assim orgulhoso. Para mim, o melhor produto que tem de queijo, em termos de queijo, é o Serrano. O nosso gado come é pasto nativo na maior parte. Pasto de lavoura só de inverno e no verão o pasto é só nativo, de grama, pasto de campo. Por isso que dá a carne boa e o queijo bom. Porque o nosso queijo, leite, carne é o melhor que tem. Nesse tempo de verão, a vaca não come ração, que vem tudo que é porcaria dentro, me desculpe, mas é a verdade. O que essas vacas comem: nada. Pasto, só pasto do campo. E sal. (...) E o Queijo Serrano é isso aí que tem a diferença. Tu pega esses queijos que tem nessas regiões que fazem esses laticínios grandes aí é só pastagem, é um queijo magro, o queijo é macio, bonito, maciozinho, mas vai lá ver se o gosto é o mesmo.

Podemos perceber, então, que existe uma clara distinção em relação aos pontos de vista dos diferentes produtores desta comunidade. Se para os “novos” produtores de queijo, que recentemente ingressaram na atividade, como Seu Gabriel, é o nome da região que dá fama ao produto, para os produtores tradicionais há outros elementos que o diferenciam. Deste modo, aspectos importantes como a raça dos animais, o tipo de alimentação, bem como a qualidade do leite seriam citados pelos nossos informantes como elementos que diferenciam o queijo fabricado no sistema tradicional daquele fabricado no sistema leiteiro. Portanto, se, para Seu Gabriel, seu produto é um legítimo Queijo Serrano, seus vizinhos o consideram como Queijo Colonial.

Entendemos que a apropriação da denominação Queijo Serrano por “novos” produtores de queijo, que desenvolveram sistemas de criação e produtos distintos dos tradicionais, deve-se, em alguma medida, ao próprio nome e reputação do Queijo Serrano. Essa denominação, já há muito estabelecida e conhecida na região, favorece a comercialização, pois, como confirmou Seu Gabriel, *o Serrano tem uma procura muito grande.*

Que queijo é Serrano?

Ainda que os métodos tradicionais de produção do Queijo Serrano sejam marcados pela falta de uniformidade nos processos de produção e, por conseguinte, nas características físicas, químicas e sensoriais do queijo, essas diferenças não definem que um queijo seja menos Serrano que outro. Para entendermos o que faz com que produtores tradicionais considerem um queijo como Serrano é preciso investigar quais são as categorias empregadas por estes produtores para classificar e definir os diferentes tipos de queijo.

Pudemos observar que os produtores tradicionais de Queijo Serrano criaram um sistema de classificação para definir e distinguir produtores tradicionais de produtores que adotaram um sistema de pecuária leiteira. Dessa forma, podemos identificar que categorias nativas como *forte* e *fraco* correspondem a um sistema de classificação binário, empregado pelos produtores para definir e opor produtores de Queijo Serrano a outros produtores de queijo. O depoimento do Sr. Camilo, reproduzido abaixo, ilustra a afirmação:

Pra mim, queijo tem que ser um queijo forte, de vaca de corte, gordo, forte, assim como o nosso, gordo. E eu não desnato o queijo. O queijo é tudo na nata, direto com a gordura, mesma gordura, não é desnatado. É um queijo forte.

Ao menos desde a década de 1970⁹, estudos antropológicos realizados no Brasil têm evidenciado que categorias como *forte/fraco*, *quente/frio*, entre outras, servem para classificar e ordenar o modo de vida de comunidades camponesas. Termos classificatórios são estabelecidos a partir de pares de oposição que definem algum tipo de valor ou qualidade e que são usados no discurso cotidiano (BRANDÃO, 1981). Assim, as séries opostas conforme cada um dos valores reconhecidos apresentam a presença ou ausência de algum atributo específico.

O trabalho de E. Woortmann e K. Woortmann (1997), realizado entre sítios nordestinos, mostra que princípios classificatórios como *forte/fraco* e *quente/frio* são fundamentais para a própria organização do consorciamento dos cultivares. A complexidade dessas relações é grande, sendo que tanto solos quanto plantas, alimentos

9 Ver o trabalho de K. Woortmann, Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. Brasília, 1978.



ou pessoas podem ser classificados a partir dessas categorias. Os autores citados chamam atenção para o fato de que a qualidade *quente/fria* ou *forte/fraco* determina como as plantas serão consorciadas, pois, no modelo ideal, duas plantas *quentes* jamais podem ser consorciadas. Assim, “os princípios forte-fraco e do quente-frio organizam, pois, o roçado. (...) O prático e o simbólico se fundem no processo de trabalho” (id., p. 132).

Através do discurso proferido pelas famílias rurais estudadas, foi possível apreendermos que as categorias *forte/fraco* são usadas da mesma forma em relação a diferentes dimensões do trabalho e da vida, principalmente para definir, classificar e qualificar animais, alimentos e pessoas. Enquanto a categoria *forte* significa uma qualidade positiva, a categoria *fraco* é valorada negativamente. Vejamos a questão de forma mais aprofundada.

As vacas empregadas no sistema tradicional de pecuária de corte revelam o desenvolvimento de dois princípios básicos desse campesinato: o de liberdade e o de autonomia. O princípio de liberdade revela-se a partir da lógica de não-trabalho, presente em dias festivos e religiosos. Nesses dias, o produtor tem a opção de não ordenhar as vacas, deixando todo o leite em proveito dos terneiros, obtendo a condição de “liberdade”. A utilização desses animais pelos produtores visa também gerar uma maior autonomia em relação ao mercado. Os animais empregados, dadas suas características de rusticidade, são pouco exigentes em termos nutricionais. Desse modo, pouco dependem de complementação às pastagens naturais, além de estarem mais adaptados e resistentes às enfermidades e às intempéries climáticas da região. Todas estas qualidades são percebidas como positivas pelos pecuaristas tradicionais, sendo, dessa maneira, estes animais classificados como *fortes*.

As vacas leiteiras, especialmente as da raça holandesa, que preponderam no sistema de pecuária leiteira, obedecem a um princípio ordenador distinto daquele que visa internalizar os meios de produção. Assim, no sistema de pecuária leiteira, os animais são mais exigentes nutricionalmente. A alimentação complementar ao campo nativo, com utilização de ração industrializada e plantio de pastagens exóticas, é realizada em grande escala a partir de insumos externos à unidade de produção agrícola, aumentando dessa forma a dependência do produtor em relação ao mercado. Nesse sistema, também não é possível impor uma lógica de não-trabalho, pois os terneiros são



descartados logo após o nascimento. Dessa forma, mesmo em dias festivos ou religiosos, a ordenha deve ser realizada.

Essas qualidades são percebidas negativamente pelos produtores tradicionais, que classificam esses animais como *fracos*. Temos, assim, o primeiro par de oposições, em que a vaca de corte é considerada como vaca *forte* em oposição à vaca holandesa que é percebida pelos produtores tradicionais como *fraca*.

No que concerne ao segundo par de oposições, chamamos a atenção para a composição química do leite. Vacas de corte possuem uma baixa produtividade leiteira, mas, em compensação, o teor de gordura do leite é mais concentrado. Assim, temos o que os produtores definem como um leite *gordo*, considerado o mais apropriado para a fabricação de Queijo Serrano. Por outro lado, vacas holandesas possuem uma alta produtividade leiteira, contudo o teor de gordura presente no leite é inferior àquele obtido com vacas de corte. Dessa forma, os produtores definem o leite como *magro*. Vejamos os depoimentos de alguns produtores tradicionais:

Eu não bebo leite de vaca holandesa. É um leite fraco. O queijo é muito ruim do leite magro, queijo bom é o de leite gordo. Então aqui (...) um queijo bom, é um queijo de nata, um queijo macio.

Ela [vaca holandesa] é uma vaca mais fraca, já depende de muito trato também. A jersey ou o nosso gado comum aqui é uma vaquinha mais forte e de leite bem mais gordo e forte. O leite é mais gordo e dá um queijo forte.

Brandão (1981), estudando as representações de um grupo de camponeses goianos, percebeu que a categoria *forte* estava associada a tudo que era sadio, assim todas as coisas reconhecidas como sadias eram classificadas como *fortes*. Entre as famílias rurais estudadas, temos o mesmo sistema de classificação: tudo que é *forte* também é referência de sadio. Dessa forma, o leite gordo, proveniente de vacas de corte, é percebido como o mais sadio, valorado positivamente, classificado como leite *forte*. Já o leite magro, proveniente de vacas holandesas, é definido pelos produtores tradicionais como um leite *fraco*.

Assim, vacas que possuem a qualidade de *fortes* produzem um leite igualmente *forte*. Em contraposição, vacas qualificadas como *fracas* produzem, do mesmo modo, um leite *fraco*. Assim, seguindo esse modelo, todo o queijo produzido a partir de leite gordo e, conseqüentemente *forte*, obtido de vaca de corte, vai produzir um queijo forte. Por outro lado, todo queijo produzido a partir de leite magro e *fraco*, obtido de vaca

holandesa, vai resultar em um queijo *fraco*. Na Figura 2, podemos observar, de forma esquematizada, os fluxos e os diversos pares de oposição do sistema de classificação dos produtores tradicionais de Queijo Serrano.

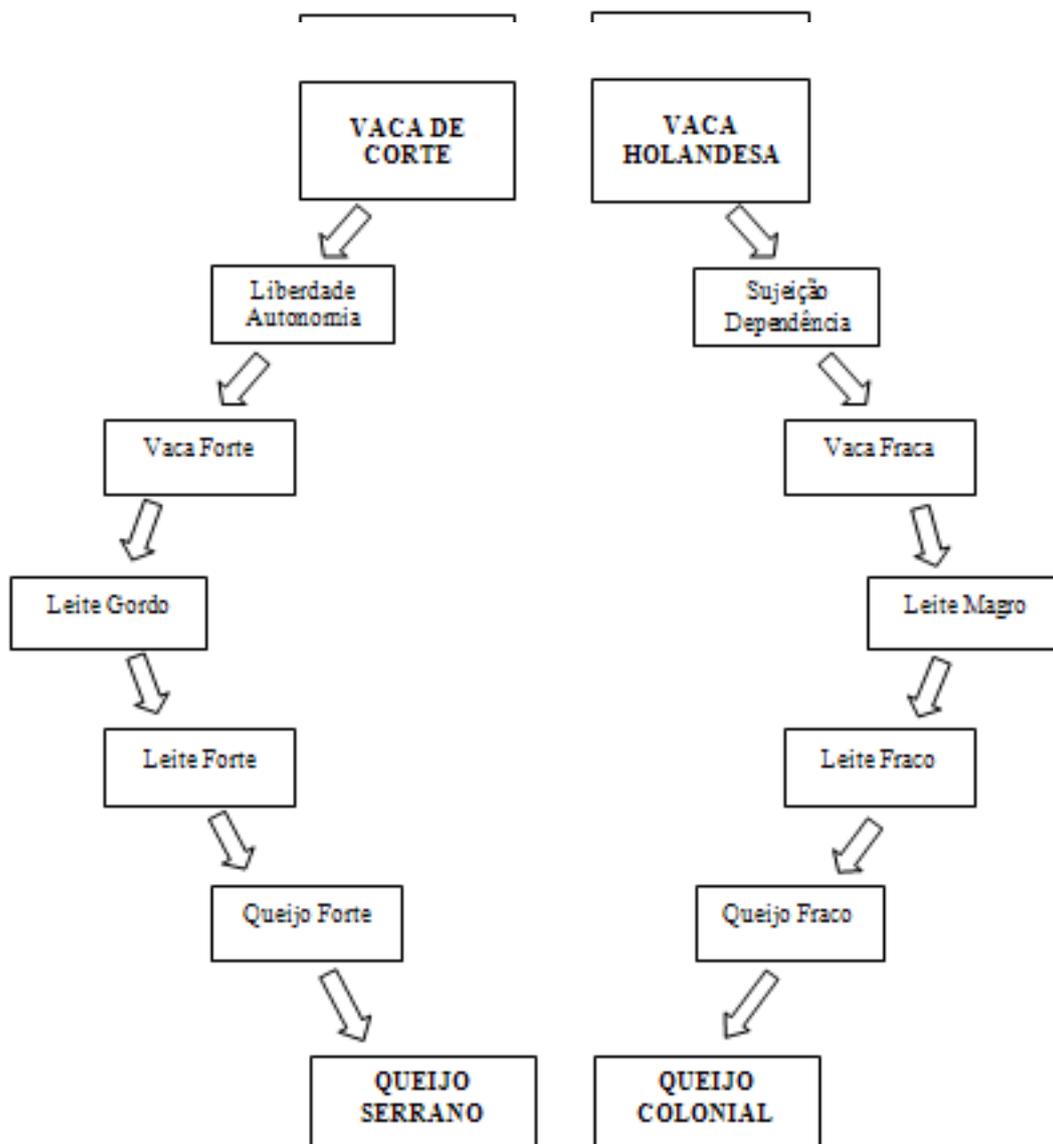


Figura 2: Sistema de classificação forte/fraco utilizado pelos produtores tradicionais

O modelo apresentado na Figura 2 evidencia que as vacas holandesas são rejeitadas pelos produtores tradicionais não apenas por serem animais caros e que



implicam em um alto custo de produção, mas também por serem classificadas como animais *fracos*, fornecendo leite magro, com baixo teor de gordura, além de ser considerado menos sadio do que aquele obtido no sistema tradicional, a partir de vacas de corte.

Já as vacas do rebanho de corte são consideradas *fortes*, por respeitarem os princípios de liberdade e autonomia e também por fornecerem leite gordo, com alto teor de gordura, o que resultará em um queijo *forte*.

Assim, a partir desse sistema de classificação, os produtores tradicionais definem que, se em um queijo estiverem presentes os atributos de força, então esse queijo é classificado como Queijo Serrano. Por outro lado, atributos de fraqueza são sempre as principais referências dadas pelos produtores tradicionais aos queijos provenientes da pecuária leiteira, costumeiramente nominados por eles de Queijo Colonial. Assim, só é considerado *forte* o Queijo Serrano, em contraposição ao Queijo Colonial, definido como *fraco*.

O que desejamos demonstrar a partir desse sistema de classificações é que os produtores tradicionais reivindicam sua condição histórica de produtores de Queijo Serrano em correspondência a um sistema de classificação e de ordenamento que os diferencia de outros produtores. Isso acontece segundo elementos considerados específicos da produção de Queijo Serrano. Entretanto, cabe ressaltar, como evidenciou Ambrosini (2007), que, apesar das diferenças entre os dois grupos de produtores, não parece haver entre eles um sentimento de concorrência e competição.

Contudo, se buscarmos responder à pergunta que deu origem ao título desta seção – Que queijo é Serrano? –, responderíamos dizendo considerar Serrano o queijo que representa um grupo particular de famílias produtoras que, ao longo de séculos, conformaram o *saber-fazer* em torno desse produto. Dessa forma, o *saber-fazer* passado de geração a geração é de propriedade daqueles que corroboraram para criar a reputação e a fama do Queijo Serrano e que, portanto, compartilham valores comuns e uma identidade comum. Por outro lado, acreditamos que os “novos” produtores de queijo, que não compartilham da mesma identidade cultural e vêm apenas recentemente criando sistemas de produção distintos do tradicional, baseados na pecuária leiteira, não podem ser tomados como produtores de Queijo Serrano.

Não estamos defendendo a idéia de que não se abram espaços para novos produtores de queijo na região, ou de que caberia impedir que se desenvolvessem atividades distintas do sistema tradicional de fabricação de queijo. É importante deixar claro que tampouco queremos marginalizar os “novos” produtores de queijo, que criaram sistemas de produção distintos do tradicional. No entanto, o que queremos ressaltar é que há um grupo particular de produtores, que compartilham valores e uma identidade comum, que reivindicam sua condição histórica de produtores de Queijo Serrano.

Políticas públicas e produtos com identidade cultural

O *saber-fazer* do Queijo Serrano não é um saber formalmente reconhecido pelo Estado. Passado de geração a geração de forma oral, esse conhecimento se torna, muitas vezes, facilmente apropriado e explorado por grupos “melhor adaptados” do ponto de vista técnico e econômico. Em um mundo globalizado, o saber tradicional parece ameaçado de desaparecer se não for capaz de cumprir com as convenções e tendências de um ambiente cada vez mais regulamentado por normas de defesa de propriedade intelectual.

Nesse sentido, mais recentemente, os produtos agrícolas classificados como tradicionais e advindos de sistemas de produção locais vêm ganhando grande destaque no centro das disputas por políticas de desenvolvimento rural, impulsionadas a partir de sua valorização. Essas políticas têm se tornado uma importante ferramenta na implementação de projetos de desenvolvimento territorial em zonas que se encontram empobrecidas e à margem dos modelos de desenvolvimento rural vigentes.

Neste trabalho o conceito de território é entendido a partir da reflexão antropológica, que compreende o território como um espaço de referência cultural. Neste contexto, “o território inscreve-se no campo dos processos de identidade societária, na condição de referente de formas de consciência do espaço, e mesmo de autoconsciência grupal (grupos que se identificam pela relação com um dado espaço)” (CAZELLA *et al*, 2009, p. 28).

Assim, nos aproximamos de Santos que propôs como categoria de análise o território usado, entendendo que “o território são formas, mas o território usado são



objetos e ações, sinônimo de espaço humano, espaço habitado” (SANTOS, 1996, p.16). Assim o território usado é compreendido como uma totalidade, “campo privilegiado para a análise, na medida em que, de um lado, nos revela a estrutura global da sociedade e, de outro lado, a própria complexidade de seu uso” (SANTOS, 2000 *apud* CAZELLA *et al*, 2009, p. 28).

Desta forma parte-se do entendimento de que o desenvolvimento territorial é a conjugação de políticas públicas de caráter territorial com a efetiva participação dos atores e diversos segmentos de um território usado, “apoiando-se na formação de uma rede de atores trabalhando para a valorização dos atributos de uma certa região” (ABRAMOVAY, 1998, *apud* CUNHA, 2000, p. 13).

Neste sentido alguns autores (ver, por exemplo, FLORES, 2006 e PECQUEUR, 2000) apontam para a importância dos produtos agrícolas locais na conformação de novas dinâmicas de desenvolvimento territorial, impulsionadas a partir da valorização de características que atribuem especificidade a um produto, associando o produto ao território que teve origem. Segundo Tregear *et al.* (2007), a literatura que trata do tema enfatiza que produtos regionais são conceitualizados como uma forma de capital cultural que pode angariar benefícios econômicos e sociais em áreas rurais a partir de sistemas de proteção como os de indicação geográfica.

Embora na América Latina – e particularmente no Brasil – seja recente, especialmente no que se refere às políticas públicas, a atenção conferida ao tema, no continente europeu, o debate a respeito da caracterização de produtos alimentares a partir de especificidades locais apresenta já uma longa trajetória percorrida. Ainda com referência ao continente europeu, vale mencionar que é a França o país com maior tradição e experiência na implementação de sistemas de proteção. Inspirada na noção de *terroir*, a França detém o selo mais antigo para indicar proteção geográfica na Europa, a *Appellation d'Origine Contrôlée* – AOC.

A noção de *terroir* está relacionada a um território comumente pequeno, em que o solo e o microclima conferem qualidades distintas aos produtos (BARHAM, 2003). Nesse sentido, Barham (2003) afirma que os produtos de *terroir* resultam de longa ocupação de uma área específica e representam a interação entre a criatividade humana e a curiosidade em relação aos aspectos naturais do local. Já para Bérard (2005), o termo é aplicado a produtos com história, enraizados em um conhecimento



compartilhado e em um *saber-fazer* local, aí inclusos todos os elementos que são próprios de uma área geográfica específica, mas não necessariamente os fatores naturais.

O debate sobre o tema – como realizado na Europa – indica que, ainda que as características ecológico-ambientais de um dado lugar corroborem a especificidade de um produto, é a dimensão cultural que determina sua qualidade particular. Sua diferenciação dar-se-ia, então, por ser resultante de um *saber-fazer* compartilhado, transmitido de geração a geração. Sua qualidade específica seria conferida por inscrever-se em uma cultura local, em um modo de vida (MENASCHE; KRONE, 2007).

No entanto, no caso brasileiro, o que podemos observar é que as políticas atualmente engendradas a partir das denominações geográficas tomam o *saber-fazer* tradicional como inseridos em cadeias globais de valor, sendo adotados esquemas de padronização muito rígidos. Medaets (2006), discutindo a respeito das políticas de qualidade para produtos agrícolas no Brasil, expõe uma questão crucial no que concerne aos produtos artesanais, a de que a certificação é um atestado de conformidade de um produto a um referencial, sendo a padronização um mecanismo de coordenação do sistema agroalimentar que resulta na intensificação do uso de diferentes certificações.

Outra questão relevante que deve ser discutida é que os sistemas de indicação geográfica parecem valorizar sobretudo o produto final, em detrimento do *saber-fazer* tradicional. As indicações geográficas, muitas vezes, restringem a produção tradicional a padrões supostamente uniformes, não abrindo espaço para a diversidade que pode estar presente entre vários produtores dispersos em um território.

Assim, toma-se muitas vezes o *saber-fazer* em parâmetros de uma não-continuidade histórica, adotando-se e definindo-se padrões rígidos de produção e não abrindo espaço para qualquer variabilidade. No entanto, como analisado em trabalhos anteriores (ver KRONE, 2006; 2009), práticas, saberes e modos de vida fazem parte de um complexo sistema de relações que estão em constante movimento, adaptando-se, a cada momento, a novas condições. Adotar padrões rígidos de produção significa tomar o *saber-fazer* em parâmetros de não-continuidade histórica, sendo inibido qualquer tipo de inovação e, por conseguinte, engessando-se o *saber-fazer* em torno de parâmetros uniformes.

No caso de produtos artesanais como o Queijo Serrano, em que a própria variabilidade dos processos de produção é uma característica do produto, sistemas de produção muito rígidos podem promover a inserção de uma minoria de produtores no mercado formal e, ao mesmo tempo, excluir – por não se adequar aos rígidos padrões de produção – uma enorme massa de produtores desse mercado.

Patrimonialização

Além dos sistemas de indicação geográfica, mais recentemente vemos surgir o interesse pelas políticas de salvaguarda no âmbito da patrimonialização de bens de natureza imaterial. Abreu (2004) ressalta que, desde o começo da década de 1990, documentos da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) anunciavam a preocupação com o desaparecimento das chamadas “culturas tradicionais” diante da globalização. Assim, segundo Abreu:

Por um lado, levantava-se o temor do desaparecimento dessas culturas face à mundialização das culturas que tenderiam a homogeneizar e ocidentalizar o planeta. Por outro lado, eram manifestadas preocupações de que os produtores dessas “culturas tradicionais” viessem a ser saqueados por novas modalidades de pirataria na dinâmica do capitalismo globalizado. Conhecimentos tradicionais necessários à manipulação de ervas medicinais, músicas folclóricas, danças tradicionais e outras manifestações destas culturas teriam se convertido em fontes cobiçadas por um mercado cada vez mais ávido por objetos raros e exóticos (2004, p. 17).

Ainda segundo Abreu, naquele período, a UNESCO elaborou documentos recomendando aos países a criação de novas políticas de proteção do patrimônio que fossem capazes de proteger e salvaguardar também o conhecimento e as culturas tradicionais. Nesse sentido, Contreras (2005, p. 130) mostra que “os patrimônios instalaram-se como um dos pilares das políticas culturais nos estados e nas administrações públicas em geral, convertendo-se também em uma indústria em desenvolvimento”.

No Brasil, durante muito tempo, apenas bens de natureza material eram passíveis de tombamento como Patrimônio Cultural Brasileiro. Todavia, a Constituição de 1988 mudou essa situação, trazendo para o campo jurídico importantes conceitos internacionais de patrimônio cultural, que possibilitaram ampliar os bens passíveis de



proteção. Com isso, o conceito moderno de patrimônio cultural passou a incluir também os bens culturais imateriais, como saberes, celebrações, rituais, lendas, hábitos, entre outras práticas culturais brasileiras.

Pereiro Pérez (2003, p. 2) ressalta que, na ótica jurídica, o patrimônio cultural deixou de ter uma definição materialista e monumentalista e passou a adotar uma visão mais antropológica nas legislações, assim “se deixou de reduzir o patrimônio a objeto material e monumental, para se ter em conta os bens culturais imateriais e a vida social à volta do objeto”. Dessa maneira, segundo Contreras (2005, p. 143), “à medida que a ‘tradição’ foi considerada ‘patrimônio cultural’, a sua recuperação e a sua manutenção foram economicamente ‘subvencionadas’, por diferentes instâncias das administrações”.

Nesse contexto, o recente registro do modo de fazer do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio imaterial brasileiro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), torna-se um importante marco de referência para a realização de processos de salvaguarda de produtos tradicionais com grupos que historicamente estão à margem das políticas de proteção de produtos com identidade cultural.

Enquanto as políticas de valorização de produtos locais a partir de indicações geográficas parecem valorizar sobretudo o produto final, tomando o *saber-fazer* em parâmetros de uma não-continuidade histórica, o registro e o reconhecimento de um bem imaterial – como aquele dado ao Queijo Artesanal de Minas – parece valorizar, acima de tudo, o *saber-fazer* em uma idéia de continuidade histórica.

É nesse sentido que Meneses (2006), ao realizar o dossiê interpretativo no âmbito do processo de registro dos queijos artesanais de Minas, nos diz que interpretar os saberes e técnicas de produção de um produto artesanal como o Queijo Minas significa:

tomá-lo como prática enraizada nas relações humanas que se forjaram em um processo histórico específico, identificável e interpretável e que continua em processo dinâmico de construção cultural, mesmo que marcado por uma reprodução tradicional em seu lento processo de mudanças e de adaptações (p.9).

Em qualquer caso, seja a partir dos sistemas de denominação geográfica ou a partir das políticas públicas de patrimonialização, o que deve ser levado em conta para futuros processos no âmbito do reconhecimento, registro e proteção do Queijo Artesanal



Serrano e do *saber-fazer* a que está associado, é que os bens protegidos devem estar sempre inseridos no contexto e no modo de vida em que tiveram origem e adquiriram particularidades. Contreras (2005) ressalta a importância de que os bens protegidos devem estar integrados aos lugares e aos modos de vida particulares. No entanto, como nos mostra o autor citado:

hoje a 'tradição' se descontextualiza, se descola e se fragmenta cada vez mais em 'especialidades' diferentes e concretas, sendo mantida ou recuperada não tanto pelos indivíduos pertencentes a uma dada sociedade ou cultura particular, mas por outros agentes muito diferentes, associações, corporações, administrações públicas, empresários turísticos etc. (p. 141-142).

O que podemos observar a partir dos sistemas de proteção para produtos com identidade cultural é que existem diferenças relevantes entre a lógica de patrimonialização, calcada numa política cultural do Estado, e a lógica das denominações geográficas, que parecem mais preocupadas em mercantilizar a cultura. Nesse sentido, consideramos que o sistema de denominações geográficas, tal como vem sendo desenvolvido no Brasil, inclina-se para uma lógica econômica que transforma produtos representativos da identidade e da cultura de uma gente em mercadoria, sob a forma de um espetáculo para o turismo nacional e internacional, como bem ressaltou Contreras (2005).

Já no âmbito da preservação de bens de natureza imaterial, podemos perceber, observando o processo que ocorreu com os Queijos Artesanais de Minas, que a lógica da política cultural inclina-se a preservar bens culturais que estejam ameaçados de desaparecer em um mundo cada vez mais regulamentado por normas de defesa intelectual.

Nesse sentido, consideramos que o reconhecimento e o registro de bens imateriais – como aquele conferido ao Queijo Artesanal de Minas – é uma possibilidade e um caminho viável para proteger o modo de fazer de produtos artesanais como o Queijo Serrano. No entanto, para que tal feito se concretize, é necessário que pesquisadores, estudiosos, técnicos, produtores, instituições públicas de pesquisa, universidades e sociedade civil em geral sejam capazes de articular esforços conjuntos para realizar o processo de reconhecimento do Queijo Artesanal Serrano como bem cultural brasileiro e criar planos de salvaguarda para este produto tradicional da região Sul do Brasil.

Considerações finais

Como pudemos mostrar ao longo deste trabalho, o Queijo Serrano e o *saber-fazer* a ele associado foram construídos, em séculos de história, pelas famílias que desenvolveram suas técnicas de fabricação. No entanto, jamais houve um processo de reconhecimento de sua propriedade intelectual, o que possibilita que grupos de “novos” produtores apropriem-se da denominação Queijo Serrano para beneficiar-se, criando produtos e sistemas de produção totalmente distintos dos tradicionais. Como vivemos numa sociedade cada vez mais globalizada e regulamentada por regimes de propriedade intelectual, as famílias de produtores tradicionais estão ameaçadas de perder a autoria e legitimidade da produção do Queijo Serrano, caso não sejam capazes de articular-se e mobilizar esforços conjuntos para o reconhecimento de seu saber tradicional.

Consideramos que um dos fatores que vem alimentando essa expropriação é o próprio fato de a produção de Queijo Serrano encontrar-se na clandestinidade, em grande medida devido às exigências em termos de escala e infra-estrutura para a legalização da produção, que tornam praticamente inviáveis o trabalho da grande maioria dos produtores tradicionais de Queijo Serrano no sistema produtivo formal (CRUZ *et al.*, 2008).

Cabe, ainda, chamar atenção para o fato de que é justamente o grupo que denominamos de “novos” produtores de queijo que tem maior capacidade técnica e econômica para enquadrar-se nesse rígido sistema regulatório. No entanto, a adequação às normas vigentes tende a descaracterizar o produto artesanal, *metamorfoseando* um produto como o Queijo Serrano em algo de outro tipo, que poderia ser uma mera caricatura sua.

Na Europa, já existem importantes experiências no campo da valorização de produtos com identidade cultural a partir de sistemas de indicação geográfica, com destaque especial para o caso francês dos produtos de *terroir*. Na América Latina – em especial no Brasil –, o debate em torno dos sistemas de indicação geográfica ainda é muito recente.

No entanto, temos visto iniciar no Brasil uma modalidade de preservação da identidade nacional de outro tipo. Se, durante muito tempo, apenas bens de natureza



material eram passíveis de proteção pelo Estado, esta situação começa a mudar a partir dos anos 1990, quando tem início uma nova política de patrimonialização, que agora contempla a proteção de bens de natureza imaterial.

No entanto, as lógicas de patrimonialização e das indicações geográficas são muito distintas. A patrimonialização inclina-se para proteger o *saber-fazer* associado ao bem protegido, de tal forma que o bem não seja descontextualizado do local e do modo de vida que lhe deu origem. Por outro lado, as indicações geográficas, baseadas em sistemas excessivamente rígidos de produção, procuram valorizar o produto final, promovendo a inserção no mercado de apenas uma minoria de produtores "melhor adaptados" para lidar com uma lógica econômica, em que a cultura é mercantilizada. Cabe ressaltar ainda que, no âmbito das indicações geográficas, parece haver, no Brasil, pouco espaço para produtos desenvolvidos por grupos considerados tradicionais, inseridos em sistemas produtivos de baixa escala, como é o caso do Queijo Serrano.

É assim que os recentes registro e reconhecimento do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio cultural imaterial do Brasil representam importante marco de referência para futuros processos de salvaguarda de produtos com identidade cultural desenvolvidos por populações tradicionais.

Referências

ABREU, Regina. **Quando o campo é o patrimônio**. Seminário: Quando o campo é o arquivo: etnografias, histórias e outras memórias. 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/campo-arquivo/arq/ReginaAbreu.pdf>>. Acesso em: 25 fev 2009.

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano**: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS. 2007. 196f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

BARHAM, Elizabeth. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. **Journal of Rural Studies**, n. 19, p. 127-138, 2003.

BÉRARD, Laurence. Local food between nature and culture: from neighbour farm to terroir. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document109.html>>. Acesso em: 30 set 2008.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano.** Rio de Janeiro: Graal, 1981.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. IN: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CRUZ, Fabiana Thomé da *et al.* Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. In: IV Congresso Internacional de la Red SIAL, 2008, Mar del Plata. **Anais...** Mar del Plata: Alfater, 2008. 1 CD ROM.

CUNHA, Luiz Alexandre Gonçalves. Confiança, capital social e desenvolvimento territorial. **RA'EGA – O Espaço Geográfico em Análise**, PONTA GROSSA (PR), v. 4, p. 49-60, 2000.

FLORES, Murilo. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte. **InterCambios**, n. 64, 2006. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3736>>. Acesso em: 8 set 2008.

GAZELLA, Ademir A. *et al.* Olhares disciplinares sobre território e desenvolvimento territorial. IN: **Agricultura familiar: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil.** CAZELLA, Ademir A; BONNAL, Philippe; MALUF, Renato S (Org.). Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.

KRONE, Evander Eloí. **Práticas e saberes em movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS).** 2006. 55 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

_____. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano.** Porto Alegre: UFRGS, 2009. 146f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

MEDAETS, Jean Pierre. Políticas de qualidade para produtos agrícolas e alimentares: sistema de garantia da qualidade. In: LAGARES, Léa; LAGES, Vinícius; BRAGA, Christiano (Org.) **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para a competitividade nos negócios.** Brasília: Sebrae, 2006.

MENASCHE, Renata; KRONE, Evander Eloí. Queijo Serrano: identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra. In: VII Reunião de Antropologia do Mercosul, 2007, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: UFRGS, 2007, 1 CD ROM.

MENESES, José Newton. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil.** Belo Horizonte: IPHAN, 2006.



PECQUEUR, Bernard. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens. In: **Symposium sur le développement régional**. Montpellier: INRA-DADP, 2000. Disponível em: <<http://www.inra.fr/internet/Departements/ESR/vie/animations/Ecospatiale/pdf/pecqueur.pdf>>. Acesso em: 8 set 2008

PEREIRO PÉREZ, Xerardo. Patrimonialização e transformação das identidades culturais. In: PORTELA, J.; CASTRO CALDAS, J. (Org.). **Portugal chão**. Oeiras (Portugal): Celta, 2003. Disponível em: <http://home.utad.pt/~xperez/ficheiros/publicacoes/patrimonio_cultural/PatrimonioCulturalIdentidades.pdf>. Acesso em: 10 mar 2008.

RIES, Jaime; MESSIAS, L. **Campos de Cima da Serra**: caracterização da região e do pecuarista familiar. Porto Alegre: Emater, 2003. (mimeo)

SANTOS, Milton. O retorno do território. In: SOUZA, Maria Adélia Aparecida de. *et al.* **Território**: globalização e fragmentação. São Paulo: HUCITEC-ANPUR, 1996.

TREGGAR, Angela *et al.* Regional foods and rural development: the role of product qualification. **Journal of Rural Studies**, n. 23, p. 12-22, 2007.

WOORTMANN, Klass. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: relatório final. Brasília, 1978.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. UnB, 1997.

Recebido para publicação em dezembro de 2009

Aprovado para publicação em fevereiro de 2010