

pele rio grande

Da época da tropeada

Receita de queijo serrano tem mais de 200 anos

FOTOS FERNANDO GOMES

Ele já foi objeto de troca, nos tempos dos tropeiros. Receita passada de geração a geração há quase 200 anos, o queijo serrano, típico dos Campos de Cima da Serra – 14 municípios gaúchos e 18 catarinenses –, pode se tornar produto com indicação geográfica. Para entender melhor o que significa, vale fazer referência à denominação de champanhe, que só pode ser utilizada por espumante produzido na região de Champagne, na França. Enquanto a indicação não vem, o queijo serrano enfrenta problemas pelo fato de sua produção ser feita à base de leite cru. Patrimônio da região, o queijo de massa cremosa é característico das áreas com altitudes superiores a mil metros acima do nível do mar. Em São Francisco de Paula, os invernos rigorosos, as técnicas artesanais utilizadas na fabricação do queijo, com a utilização de leite cru de vacas de corte, alimentadas com pastagens naturais fornecidas por campos nativos, conferem ao produto características diferenciadas.

Origem

A receita tem origem no século 18, quando os tropeiros transportavam o queijo e outros produtos



no lombo de mulas, o que garantia o abastecimento de famílias rurais. Era – junto com o pinhão e o charque – moeda de troca por sal, açúcar mascavo, farinha de mandioca e arroz, em Santa Catarina. O comércio de gado e de mulas foram a fonte de renda das famílias, e o queijo, um subproduto da atividade da pecuária de corte. Garantem os estudiosos que os grandes fazendeiros da época não se interessavam pela produção de leite e nem de queijo. Por isso, costumavam emprestar para os trabalhadores

agregados os animais em lactação, fazendo com que a elaboração do queijo acabasse por se tornar um negócio.

Mesmo com o progresso e a conseqüente chegada das estradas e ferrovias, a comercialização do queijo serrano se mantém até hoje voltada para os consumidores locais, pequenos comércios e visitantes. A esperança de reconhecimento da importância do queijo para a cultura regional serrana diz também respeito à possibilidade de expandir o mercado consumidor.



Preparo não diferencia dos métodos utilizados para outros tipos de queijo

