

IDENTIDADE E CULTURA NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA (RS): PRÁTICAS, SABERES E MODOS DE VIDA DE PECUARISTAS FAMILIARES PRODUTORES DO QUEIJO SERRANO

Evander Eloí Krone¹

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 dentro desse marco de valorização de produtos locais que se insere este estudo, buscando assim evidenciar os elementos constituintes do modo de vida de pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra (RS) associado à produção artesanal do Queijo Serrano. O recorte geográfico utilizado na pesquisa tomou a região localizada a Leste dos Campos de Cima da Serra e que engloba os municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes e Jaquirana. Já o procedimento metodológico consistiu na utilização do método etnográfico, com observação participante e utilização de diário de campo. Os dados analisados foram também coletados a partir de entrevistas, realizadas junto a famílias rurais produtoras de queijo, agentes de extensão rural, atravessadores, comerciantes e moradores locais. Na região dos Campos de Cima da Serra se pratica um sistema de produção muito tradicional do Rio Grande do Sul, a produção pecuária em sistemas de campo nativo. As famílias rurais estudadas desenvolveram juntamente ao sistema de produção da pecuária de corte a atividade da produção artesanal de um queijo característico da região, o Queijo Serrano. A tradição secular da produção do Queijo Serrano foi passada de geração a geração, e o saber tradicional perpetuou-se ao longo dos tempos, sem sofrer grandes transformações. O trabalho busca evidenciar em especial aspectos referentes à organização do processo de trabalho, ao *saber-fazer* tradicional, às relações de gênero, bem como as práticas de sociabilidade, costumes e tradições associadas ao modo de vida das famílias rurais produtoras do Queijo Serrano. O trabalho traz como principal contribuição o entendimento que a promoção e a proteção de produtos tradicionais como o Queijo Serrano passa pela necessidade de o Estado articular políticas públicas que levem conta que as características de produtos artesanais variam conforma a região produtora e, também, em relação aos produtores, evidenciando que a diversidade é, ao mesmo tempo, constitutiva e marcadora da identidade de produtos como o Queijo Serrano, mostrando distintos sistemas de produção de um mesmo alimento. No caso de produtos artesanais como o Queijo Serrano, temos que o *saber-fazer* tradicional, enraizado histórica e culturalmente, choca-se com a idéia de uma normatização mais rígida dos sistemas de produção. Nesse sentido, concluímos que cabe ao Estado cumprir um papel importante: o de implementar

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Curso de Mestrado Acadêmico em Desenvolvimento Rural. Orientadora: Prof^a. Dr^a. Renata Menasche. Data da defesa: 27 de abril de 2009.

Revista Discente Expressões Geográficas, n^o 06, ano VI, p. 253 – 254. Florianópolis, junho de 2010.

www.geograficas.cfh.ufsc.br

políticas de valorização de produtos de sistemas produtivos locais, a partir de arcabouços legais que contemplem, por um lado, os produtores preocupados em manter as características originais de seus produtos e, por outro, os consumidores, que anseiam pela singularidade de alimentos marcadores de identidade.

Palavras-chave: Queijo Serrano; Campesinato; *Saber-fazer* tradicional; Identidade.