

# Queijo serrano impulsiona o turismo e marca a identidade local

Projetar o futuro em São Francisco de Paula passa por resgatar práticas mais sustentáveis de manejo que têm origem nas primeiras fazendas dos Campos de Cima da Serra, há pelo menos 250 anos, entre elas, a produção do queijo serrano. O diagnóstico realizado pela Universidade de Caxias do Sul (UCS) para o Plano 2050 pontua a importância dessa caminhada, realizada pelos profissionais da Emater, prefeitura e outras entidades de suporte à propriedade rural há cerca de 25 anos, ao reconhecer a importância da formalização dos produtores do queijo artesanal serrano e a abertura de mercados para o produto.

“Quando se iniciou o processo de reconhecimento do queijo serrano, era preciso entender melhor suas características únicas. Um conjunto de ações envolvendo questões sanitárias e de qualificação aos produtores se desenvolveu ao longo desse tempo”, explica Lilian Varini Ceolin, médica veterinária extensionista rural da Emater-RS Ascar. A designação de Patrimônio Imaterial pelo Instituto do Patrimônio

Histórico e Artístico do Estado (Iphae) foi obtida em 2024.

Antes disso, em 2020, o queijo serrano se tornou o primeiro queijo brasileiro a obter Indicação Geográfica (IG) do tipo Denominação de Origem (DO), valorizando 16 municípios do Rio Grande do Sul e 18 catarinenses que formam o berço do produto a partir de traços territoriais em comum. Outro avanço foi a obtenção do Selo Arte, por meio de uma portaria assinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Garantia de que o produto é artesanal, que emprega mão de obra familiar e que leva em conta o saber fazer, a tradição e a geografia local, o selo abre a possibilidade de comercialização no mercado nacional.

O queijo serrano é produzido com leite cru, o que demanda rigor com as boas práticas no processo de fabricação do alimento. Bastante sazonal, pois um dos critérios é o uso de matéria-prima obtida somente na propriedade onde se fabrica, tem por norma a maturação mínima de 60 dias, para garantir mais estabilidade em termos

microbiológicos. Lilian conta que está havendo uma revisão desse último tópico a fim de se reduzir a maturação mínima para 30 dias, procurando fazer jus a um costume local de consumo e, assim, ampliar o número de queijarias artesanais formalizadas em São Chico. Hoje, são apenas três.

“Importante para o turismo, por contar por meio do sabor e da terra onde se produz uma parte significativa da história local, o queijo serrano também repercute em fonte de renda para as propriedades rurais e em preservação ambiental, uma vez que ele só pode existir em contextos onde a pecuária ainda se faz de modo tradicional, mantendo-se a pastagem nativa”, destaca a extensionista.

Queijarias locais têm recebido distinções em concursos de queijo artesanal em vários locais do Rio Grande do Sul e do Brasil. Entre as mais recentes, a Sopro do Minuano, da localidade de Cazuza Ferreira, foi Ouro no 2º Concurso de Queijos Artesanais do Rio Grande do Sul, em 2023, e a Bolicho do Chapéu ganhou o Ouro no certame estadual deste ano.



Feito com leite cru, alimento foi o primeiro do tipo a receber Indicação Geográfica

## Parcerias contemplam a economia solidária e a qualificação profissional como forma de desenvolvimento

Enquanto as diretrizes públicas que irão derivar do Plano 2050 são organizadas, São Francisco de Paula reúne exemplos da iniciativa privada e da sociedade civil organizada que demonstram sintonia com as metas de sustentabilidade. Um deles é o Coletivo Alecrim, que nasceu do encontro de pessoas com diferentes formações, experiências e interesses, unidas por uma visão comum: fortalecer a produção local e impulsionar a agroecologia e a economia solidária. “São princípios que, durante muitos anos, raramente estiveram entre as prioridades da gestão municipal”, explica a integrante, Joelma Romão.

Ao longo de seus dois anos de atuação, o coletivo, que hoje soma 22 membros na gestão e um total de 91 consumidores cadastrados, é inteiramente conduzido por voluntários e se consolidou como um importante articulador entre quem produz e quem consome. “A partir da criação de ciclos de pedidos, da realização de feiras e de diversas ações comunitárias, construímos redes de colaboração, fortalecemos produtores locais, estimulamos o consumo responsável e demonstramos, na prática, que outro modelo de de-

envolvimento é possível”, relata.

Com cerca de 80% das lideranças vindas de fora, o Alecrim ilustra uma mudança cultural na cidade. A partir da pandemia e do incremento no trabalho remoto, houve um aumento no número de pessoas que passaram a buscar mais qualidade de vida, encontrando em São Chico um destino favorável para viver novos modelos de sociabilidade e agindo para torná-los possíveis. “A administração pública apoia o grupo com a disponibilização da avenida para a realização

das feiras. Esse reconhecimento demonstra que os princípios defendidos pelo Coletivo Alecrim contribuem para o desenvolvimento sustentável de São Chico. Mais do que alternativas econômicas, oferecemos estratégias para ampliar a resiliência climática, promovendo segurança alimentar, valorização da agricultura familiar, preservação ambiental, geração de renda e fortalecimento dos vínculos comunitários”, destaca Joelma, que questiona se as propostas que se delineiam no plano serão

efetivamente transformadas em realidade. “O coletivo coloca-se à disposição, com a sua rede de parceiros, para compartilhar o conhecimento construído no próprio território”, afirma.

Criado para suprir a demanda por qualificação nos Campos de Cima da Serra, região estratégica que abriga a maior parte das Unidades de Conservação do Rio Grande do Sul e as nascentes de cinco bacias hidrográficas, o Programa de Pós-Graduação em Ambiente e Sustentabilidade (PPGAS) da Universidade

Estadual do Rio Grande do Sul (Uergs) sediada na Unidade Hortênsias, em São Francisco de Paula, soma 145 mestres formados na sua primeira década. De acordo com a coordenadora, Adriana Dias Trevisan, um marco recente foi a conquista do conceito 4 da Capes, o critério que faltava para viabilizar a futura criação do doutorado profissional. “Essa estrutura técnica qualifica o programa como um parceiro estratégico indispensável para a implementação local do Plano 2050 em São Chico, oferecendo respostas concretas para o amanhã”, diz Adriana.

A coordenadora detalha as linhas de pesquisa do PPGA, em consonância com as metas: “A vertente ‘Tecnologias Sustentáveis’ desenvolve mecanismos fundamentais para a neutralidade de carbono e a transição energética, enquanto os estudos em biodiversidade geram diagnósticos e estratégias pautadas na natureza cruciais para proteger fauna e flora”, ilustra. Por fim, a coordenadora enfatiza a linha Sociedade e Desenvolvimento, que assegura a construção de uma visão inclusiva, engajando comunidades rurais e urbanas e povos tradicionais.



Coletivo Alecrim nasceu do encontro de pessoas unidas por uma visão comum: fortalecer a produção local e impulsionar a agroecologia