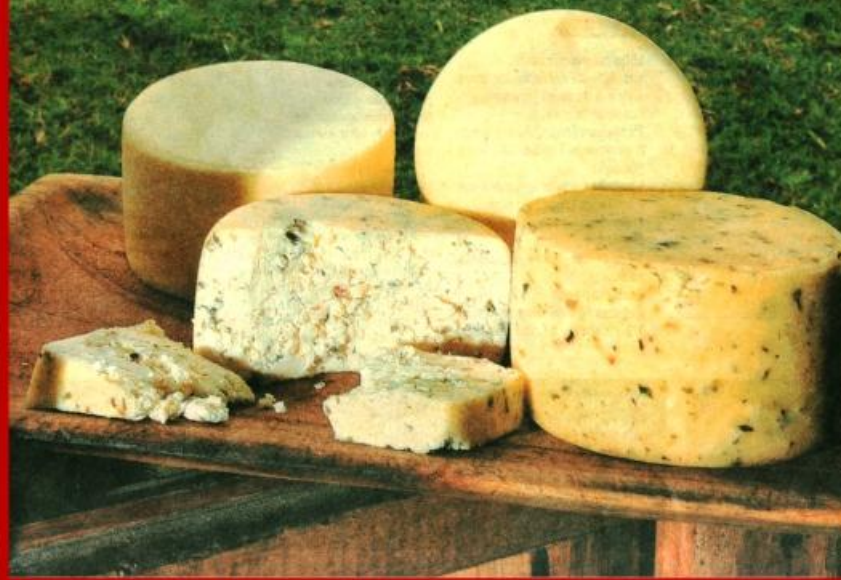


# ZH Gastronomia

PORTO ALEGRE, SEXTA-FEIRA, 5 DE JUNHO DE 2009 – Nº 849

FOTOS: FERNANDO SOARES

## Sabor da Serra



Queijo serrano é um dos sabores de São Francisco de Paula

Uma receita de mais de 200 anos pode se tornar patrimônio dos Campos de Cima da Serra. O processo de reconhecimento de origem geográfica está em processo de reconhecimento, capitaneado pelo Sebrae. O queijo serrano, cremoso e de sabor característico – devido ao clima, pastagem e método de produção – foi objeto de troca na época das tropeçadas e é, ainda hoje, fonte de renda de pequenos produtores rurais. Durante a Festa do Pinhão, que se estende até o próximo dia 14, em São Francisco de Paula, os visitantes podem degustar esse queijo e ainda acompanhar a sua produção.

No Sítio Água da Rainha (fone: 54 9123-2879), é uma das atrações, combinado com o turismo rural. Os hóspedes das quatro cabanas rústicas podem assistir à ordenha e à elaboração do queijo serrano, além de incluí-lo no café da manhã. O sítio acompanha uma tendência contemporânea, que é unir a gastronomia ao turismo, além de valorizar os produtos da terra e da estação.

A visita a São Francisco de Paula permite uma viagem pelos sabores típicos da região, que incluem muito mais que a comida rústica rural e passam por delicados doces, salgados e uma gastronomia bem variada.



Leia mais nas páginas central e 6

pele rio grande

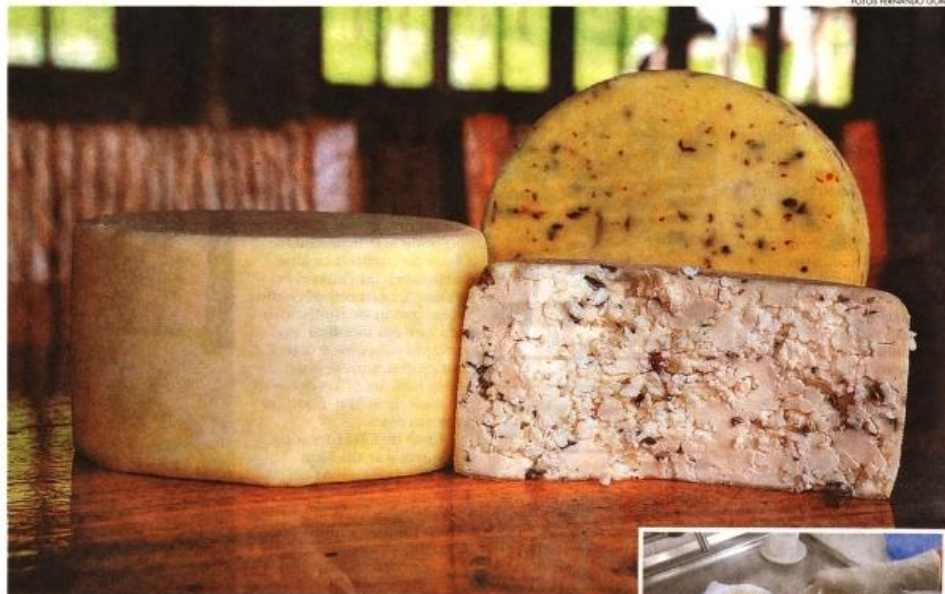
# Da época da tropeada

Receita de queijo serrano tem mais de 200 anos

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 champagne, 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



FOTOS FERNANDO GOMES

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 consequente 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

