



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

PARECER TÉCNICO N°007/2024/IPHAE

Porto Alegre, de 28 junho de 2024.

PROA: 201100-0000366-5

Assunto: Parecer técnico sobre o Inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

I. Introdução

Este parecer técnico analisa o resultado do processo administrativo nº 201100-0000366-5, a propósito da solicitação de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul. A solicitação de Registro, a documentação sobre o bem cultural e as declarações de anuência assinadas pelas associações de queijeiros, representantes dos detentores do bem cultural, foram produzidas por agentes da Emater-Ascar e da UFRGS. Tal documentação foi encaminhada ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – Iphae.

Seguindo os procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa 01/2021, o processo administrativo foi aberto em 17 de março de 2020. Deu-se início à sua instrução com a elaboração de Informação Técnica avaliando o conteúdo documental da solicitação de registro e orientando os procedimentos seguintes para tramitação do processo até esta etapa do Parecer Técnico, que ora é submetido à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial – CTPCI.

Quanto à composição documental do processo administrativo nº 201100-0000366-5, além de ofícios e correspondências eletrônicas referentes à tramitação, destacam-se, para a apreciação da CTPCI, os seguintes documentos:

- Extensa lista de referências bibliográficas e documentais que embasam a demanda (p. 108-288 do PROA);
- Ficha 1 – Mapeamento (p. 313-390 do PROA);



Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: **(51) 3288-5468**
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br



- Informação nº 117/2022, sobre a Análise das fichas referentes à Fase 1 do Inventário, denominada “Mapeamento”, e do pedido de prorrogação do prazo para finalização do inventário por parte dos proponentes (p. 391-399 do PROA);
- Entrevistas com os detentores (p. 441-498 e 503-623 do PROA);
- Ficha 3A – Identificação – Saberes (p. 701-716 do PROA).

II. Base normativa do PCI e contextualização do processo de Registro

Para apreciar a Proposta Técnica de Registro é preciso se familiarizar com os parâmetros legais que normatizam os conceitos e os processos de patrimonialização no Rio Grande do Sul. O instrumento legal que dispõe sobre o Patrimônio Cultural Imaterial – PCI é a Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011, atualizada pela Lei nº 14.155, de 20 de dezembro de 2012 e regulamentada pelo Decreto nº 54.763, de 17 de agosto de 2019. O artigo 1º da Lei nº 13.678/2011 e seus dois parágrafos definem o patrimônio cultural imaterial da seguinte maneira:

Art. 1º - Constituem o patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio Grande do Sul os bens culturais de natureza imaterial portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade gaúcha.

§ 1º - Entende-se como patrimônio imaterial o conjunto das manifestações, práticas e conhecimentos técnicos que têm como fontes a sabedoria, a prática, a memória e o imaginário das pessoas, transmitidos a gerações presentes e futuras pela tradição e pela identidade cultural vivenciadas no cotidiano das comunidades.

§ 2º - Serão considerados integrantes do patrimônio imaterial do Estado do Rio Grande do Sul:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar;

III - os modos de fazer;

IV - os modos de viver;

V - as criações artísticas, científicas e tecnológicas;

VI - o folclore, os saberes e os conhecimentos tradicionais;

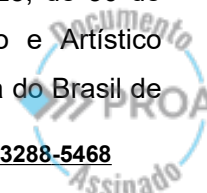
VII - o esporte e suas manifestações lúdicas incorporadas às tradições rio-grandenses.

VIII - os ritos celebrativos;

IX - os espaços aos quais são, coletivamente, atribuídos sentidos especiais.

A concepção de patrimônio imaterial normatizada na lei estadual se coaduna com a transformação epistemo-metodológica ocorrida no campo patrimonial com a mudança conceitual de “Patrimônio Histórico e Artístico” (Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, que organiza a proteção do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) para “Patrimônio Cultural” (Constituição da República Federativa do Brasil de

Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: **(51) 3288-5468**
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br





1988). Enquanto o primeiro conceito era aplicado na prática de modo tecnocrático e elitista, pois grupos específicos de intelectuais, sem a necessária participação social, definiam quais eram os patrimônios nacionais a partir de conceitos como excepcionalidade, fatos memoráveis e autenticidade, impondo-os como hegemônicos dentro de um viés homogeneizador da cultura; o segundo segue princípios e parâmetros teórico-metodológicos mais inclusivos e democráticos, que exigem a participação social de detentores dos bens culturais e de suas comunidades ao longo de todo o processo de patrimonialização e salvaguarda de um bem cultural, respeitando o caráter multifacetado das populações brasileiras, suas memórias, suas identidades e suas reivindicações sobre o que é cultura (FONSECA, 2005).

A Constituição Federal de 1988 é vista como um documento símbolo de ruptura com uma concepção de nacionalidade homogênea que predominava desde o Decreto-lei nº 25/1937. O reconhecimento, em lei, da diversidade cultural e identitária – alçada a direito constitucionalmente garantido através das mobilizações de movimentos sociais organizados por minorias étnico-raciais, como indígenas e negros (KRENAK, CAMPOS, 2021) – adentrou o campo do Patrimônio Cultural pelo artigo constitucional número 216 (BRASIL, 1988), o qual define que “constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Sobre isso, José Reginaldo Santos Gonçalves (2015, p. 219) escreve:

Se até os anos 1980 as narrativas estavam voltadas firmemente para a nação, e todo e qualquer bem tombado o era em função de seus vínculos com a história e a identidade nacional, nas últimas décadas, desde então patrimônios associados a diversos grupos e movimentos sociais vêm sendo reivindicados, reconhecidos ou contestados sem que os vínculos com uma “identidade nacional” sejam necessariamente colocados em primeiro plano.

A Constituição Federal de 1988 entabulou o marco jurídico estruturador da política pública do patrimônio cultural imaterial, sendo considerada um ponto de virada das normativas nacionais acerca do patrimônio, estabelecendo uma noção mais ampla para este conceito em seus artigos 215 e 216 através do uso da expressão “Patrimônio Cultural” e da defesa da valorização da memória e identidade dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Consoante Letícia Vianna (2004), a Carta Magna em vigor tem a pretensão de corrigir a distorção dos instrumentos jurídicos de

Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: **(51) 3288-5468**
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br





acautelamento, que respaldavam uma patrimonialização etnocêntrica europeia, ao expandir a concepção de patrimônio para além da materialidade monumental e excepcional.

A noção de “referência cultural”, adotada como base para essa nova concepção do que pode constituir o patrimônio, trouxe o entendimento de que a determinação do que faz sentido e do que tem valor não é algo exclusivo de agentes técnicos da burocracia estatal. Passa a ser necessário que os bens culturais acautelados façam sentido para a vida de distintos sujeitos sociais, sobretudo sirvam de referência para as memórias e identidades daqueles que o vivenciam em sua intimidade, dando-lhe vida. Isto é, o valor e o sentido de um bem cultural devem emanar das pessoas, não lhes serem inculcados, sendo a participação da comunidade essencial no processo de reconhecimento de um patrimônio cultural (IPHAN, 2006).

É dentro dessa perspectiva que se insere o processo de Registro em pauta, que visa, a partir de demanda popular, a tornar Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

Salienta-se que a categorização do bem cultural como “modo de fazer” é um enquadre administrativo para alocação do bem dentro de uma política patrimonial, que tem como um de seus Livros de Registro o livro de Saberes. Afirma-se isso, porque o bem, para além de um conjunto de técnicas, saberes e conhecimentos tradicionais que se transformam ao longo da história, mas mantém uma continuidade de sentidos e usos, insere-se em celebrações, como a Festa do Divino e a Festa da Gila e do Queijo Serrano, e engloba espaços de trabalho e de vivência aos quais se atribui coletivamente significados especiais. Dessa forma, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano também é modo de viver e parte das celebrações locais.

III. Objeto de Registro: o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano

Conforme informações apresentadas ao longo do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, a produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses. Desde então, a produção do queijo passou por algumas adaptações





tecnológicas, dando continuidade ao modo de fazer se valendo de novos instrumentos e insumos como, por exemplo, a prensa hidráulica, a ordenhadeira mecânica e o coalho industrial.

Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. Percebe-se isso por via da leitura dos textos, fichas, entrevistas e, sobretudo, por meio das visitas aos produtores, os quais enfatizam esse vínculo ao mostrarem com orgulho e emoção os artefatos queijeiros usados por seus ancestrais para produzir queijos enormes e carregá-los por longos caminhos em lombos de mulas.

Considerando as informações apresentadas pelos proponentes, não é ousadia ir ainda mais longe no tempo e afirmar que o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira – tomando o vocábulo “mítico” não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho.

Além de estar no âmago sociocultural dos Campos de Cima da Serra, o queijo artesanal serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região. Econômica, pois, em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias (PIEPER; CRUZ, 2014).

Ambiental, porque as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima dos Campos de Cima da Serra, logo, a produção se vincula à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especificidades do queijo atreladas aos seus insumos (PRETTO; SANT'ANNA, 2017). Diferentemente das plantações de soja que começam a se instalar nos Campos de Cima da Serra, substituindo a natureza regional por espaços de monocultura, a produção de queijo serrano, já um elemento adaptado de longa duração histórica da região, conjuga-se com o ecossistema local.





Em suma, a partir da documentação e bibliografias anexas ao processo, a elevada pluviosidade, umidade relativa do ar e amplitude térmica anual, isto é, as características geográficas da região dos Campos de Cima da Serra, influenciam diretamente na pastagem, bem como no processo de cura do queijo. O produto obtido, por conseguinte, diferencia-se dos queijos de outras regiões por ser reflexo de um conjunto de características peculiares do território em que o bem cultural é efetivamente vivenciado. No entanto, o queijo serrano não se resume à natureza, sendo seu modo de fazer ancorado no manejo da natureza local a partir de técnicas e tecnologias desenvolvidas pelos sujeitos que lá habitam e as transmitem entre as gerações.

Essa combinação entre técnica, ambiente, saberes e significados possibilita pensar o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial a partir de um viés alimentar. Consoante Santili (p. 586. 2015)

patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”. O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações, etc. Não se pode compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (sua dimensão imaterial), e não é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte.

Dessa forma, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano não se resume ao alimento, queijo serrano. É o alimento somado ao conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdados e/ou aprendidas que lhe são associados. Esses elementos são compartilhados pelos indivíduos pertencentes a grupos sociais determinados, que, no caso em pauta, espalham-se pelos Campos de Cima da Serra entre produtores e consumidores locais. Cabe mencionar como exemplo de que o bem cultural não se restringe a um único grupo social, que, embora haja a predominância de produtores descendentes dos colonos portugueses que ocuparam a região, também há produtores negros – inclusive quilombolas –, descendentes de antigos agregados das fazendas e de trabalhadores negros escravizados (GIRON, 2009).

Não obstante o elo identitário com o bem cultural se constituir na região citada, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano extrapola os limites do território onde se materializa a sua prática, chegando à capital gaúcha e, até mesmo, a outros estados





brasileiros por meio de seu produto. O queijo serrano, como já ocorria antigamente no lombo das mulas dos tropeiros, alcança estados como São Paulo, mas, agora, chegam por transporte motorizado e para compor pratos de alta gastronomia.

Percebe-se, portanto, que o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano possui uma territorialidade determinada em cujo bem se constitui como elemento da dinâmica sociocultural local e onde se materializa como alimento, porém, mesmo que por via do mero consumo, o bem cultural ramifica-se por outras regiões do Rio Grande do Sul, de modo que sua história e seus significados alcançam sujeitos não serranos.

IV. Riscos e medidas de salvaguarda

As sugestões de medidas de salvaguarda apresentadas no inventário buscam, sobretudo, a conciliação entre órgãos públicos fiscalizadores e produtores. Tendo em vista a regulamentação legal da produção, os produtores de Queijo Artesanal Serrano têm como empecilho as diferentes formas de aplicação da legislação pelos diferentes fiscais de cada município, assim como, o obstáculo financeiro de investimento em novas infraestruturas adequadas às exigências sanitárias.

Tais barreiras produtivas podem restringir o bem cultural aos produtores com mais capital político e econômico, ameaçando seu papel socioeconômico relacionado à subsistência de pequenos produtores, assim como o seu significado, pois pode converter o queijo serrano em um produto *gourmet*, de consumo restrito a quem pode pagar caro. Portanto, para a continuidade do bem cultural, há a necessidade de que a produção do queijo serrano não se encerre de baixo da ganância de produtores ricos ansiosos pela diminuição da oferta de queijo serrano e pelo consequente aumento de seu preço.

Reproduzem-se aqui as medidas sugeridas no inventário:

EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA	
1.1. Mobilização e articulação de comunidades e grupos de detentores	a) Realizar oficinas sobre Patrimônio Cultural (ênfatisando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com as associações de produtores de queijo artesanal serrano, com o objetivo de fortalecer a autonomia dos detentores para a gestão do patrimônio e estabelecer um vínculo de apoio entre o Iphae e os detentores.
1.2. Articulação institucional e política	a) Realizar reuniões com representantes de instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de

Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: **(51) 3288-5468**
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br



integrada	Cima da Serra para discutir parâmetros de fiscalização de queijarias, levando em consideração o Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, buscando reduzir as diferenças entre os parâmetros exigidos por cada município. .
1.3. Pesquisas, mapeamentos, inventários participativos (com inclusão de pessoas oriundas dos universos pesquisados nas equipes)	a) Entrevistar produtores não abordados pelo processo de inventariação pré-registro, sobretudo produtores dos municípios menores dos Campos de Cima da Serra e produtores cujos marcadores sociais de diferenciação escapam à norma hegemônica (negros, mulheres, etc.), almejando ampliar o processo de documentação e identificação do bem cultural, assim como ampliar o alcance das políticas públicas de patrimônio cultural para mais detentores.

EIXO 2 - GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA	
2.1 Apoio a coletivo deliberativo e elaboração de Plano de Salvaguarda	a) Fortalecer a presença das associações de queijeiros existentes nos municípios menores dos Campos de Cima da Serra por meio do apoio à organização de reuniões, para que as políticas de salvaguarda alcancem os detentores em sua totalidade.
2.2. Formação de gestores para a implementação e gestão de políticas patrimoniais	a) Realizar oficinas sobre Patrimônio Cultural (ênfatisando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com representantes de diferentes secretarias dos diferentes municípios (cultura, educação, turismo, cidadania, etc.), para aperfeiçoar a compreensão e o desempenho dos poderes públicos para a gestão do bem Registrado .

EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO	
3.1. Difusão sobre o universo cultural do bem Registrado	a) Organizar e publicar dossiê de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, ressaltando informações levantadas durante o trabalho de campo do processo de inventariação acerca de minorias sociais (negros e quilombolas) como detentores do bem cultural, visando a difundir informações sobre o bem cultural registrado.
3.2. Constituição, conservação e disponibilização de acervos sobre o universo cultural do bem Registrado	a) Organizar e socializar a base documental sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, tanto no que diz respeito à documentação produzida para obtenção da Indicação Geográfica, quanto a produzida para o Processo de Registro como Patrimônio Cultural, visando possibilitar o acesso à informação para o público em geral.
3.3. Ação educativa para diferentes públicos	a) Desenvolver ações de Educação Patrimonial sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano nos municípios dos Campos de Cima da Serra (exposições, seminários, entre outros) envolvendo os equipamentos culturais desses municípios, almejando difundir o bem cultural entre diferentes públicos.



	b) Inserir o Queijo Artesanal Serrano nos programas de alimentação escolar, o que contribui com a inserção econômica dos produtores e o fortalecimento do vínculo sensorial e afetivo das novas gerações com o bem cultural.
3.4. Editais e prêmios para iniciativas de salvaguarda	a) Estimular a criação de Sistemas Municipais de Cultura em todos os municípios dos Campos de Cima da Serra, para que cada município implemente seu Fundo Municipal de Cultura com direcionamento de verba para os Patrimônio Culturais reconhecidos na região.
	b) Abrir editais e prêmios, em nível estadual, especificamente para bens culturais Registrados, para que os detentores dos bens culturais acessem verbas públicas para desenvolvimento de projetos vinculados ao Patrimônio Cultural que vivenciam.
3.5. Planejamento para a ampliação de mercado com benefício exclusivo dos produtores primários dos bens culturais imateriais	a) Apoiar a participação em feiras, exposições, colocação em pontos de venda, a fim de ampliar o mercado dos produtores de Queijo Artesanal Serrano.
	b) Desenvolver selo que destaque o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul a ser utilizado pelos produtores em seus rótulos, a fim de destacar o valor simbólico do produto e abrir mercado para o produto.
	c) Divulgar nas mídias oficiais do governo do Estado o Queijo Artesanal Serrano e os eventos a ele relacionado, com o objetivo de promover o bem cultural e aumentar seu potencial econômico.

EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL	
4.1. Transmissão de saberes relativos ao bem cultural Registrado	a) Promover aulas/eventos nas escolas dos municípios dos Campos de Cima da Serra sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, de modo a estimular a apropriação do bem cultural pelas novas gerações.
4.2. Apoio às condições materiais de produção dos bens culturais Registrados	a) Criar linhas de financiamento específico para compras de equipamentos e construção de microqueijarias, visando a adequar as microqueijarias às normas de fiscalização sanitária e à Lei Estadual nº 14.973/2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no estado do Rio Grande do Sul, mas sem abolir aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.
4.3. Atenção à propriedade intelectual dos saberes e direitos coletivos	a) Realizar oficinas sobre a Indicação Geográfica espécie Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para o Queijo Artesanal Serrano com os produtores e com representantes da administração municipal, para aperfeiçoar a compreensão sobre os efeitos e potencialidades da Indicação Geográfica para a região.
4.4. Medidas administrativas e/ou	a) Mediar relação com as instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra para



judiciais de proteção em situação de ameaça ou dano ao bem cultural Registrado	adequar os parâmetros de fiscalização de queijarias aos aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.
---	--

V. Conclusão

O Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano possui significado social, cultural e econômico. Economicamente, a produção de queijo associa-se ao aproveitamento do leite cru do rebanho de gado de corte. Fazer do leite um queijo é um modo de evitar o apodrecimento do líquido, tornando-o um alimento com maior durabilidade, sobretudo antigamente, diante da ausência de tecnologias de refrigeração e esterilização. Ademais, o excedente produtivo de queijo podia ser comercializado, ou trocado, em diferentes regiões, espalhando-se para além do Rio Grande do Sul. Atualmente, a produção de queijo serrano existe como atividade econômica principal de algumas propriedades produtoras. A força econômica do queijo serrano, sobretudo em propriedades ou municípios em que produtores ganharam prêmios relativos a queijos artesanais, faz com que novas gerações, que antes não tinham interesse na produção de queijo, se interessem pelo bem cultural e deem continuidade à sua produção.

Socialmente, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano contribuiu com a formação de complexas rotas de comércio por tropeiros que se estendem até a atual região sudeste do Brasil. Com a implementação de dispositivos de fiscalização sanitária, e a perseguição à produção de queijos de leite cru advinda dessa implementação, o modo de fazer contribuiu para o desenvolvimento de rotas de atravessadores, que compravam os queijos nas propriedades e revendiam em outras áreas. A regulamentação da produção de queijo artesanal serrano pelo Decreto estadual nº 54.199/2018 e a possibilidade de os produtores obterem o Selo Arte (Ministério da Agricultura e Pecuária) vêm reduzindo o papel dos atravessadores e possibilitando a venda direta pelos produtores do queijo dentro e fora do estado.

Além disso, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano é considerado cerne de uma identidade regional que atrela a alma tropeira da comunidade ao bem cultural. É comum a relação feita pelos produtores de queijo entre o tropeirismo e a história de suas famílias, vinculando laços sanguíneos e culturais com os tropeiros. Parte dos





produtores de antigamente também eram tropeiros, conduzindo sua produção (não apenas o queijo, mas outros produtos agropecuários, como porcos, por exemplo) para outras municipalidades, ou províncias. Há propriedades que exploram atividade turística usando esse elo como atrativo encenando, de certo modo, a lida tropeira no transporte do queijo serrano.

Mesmo a matéria-prima é associada ao tropeirismo, como é o caso do gado franqueiro adaptado à região serrana e fonte primordial da matéria-prima essencial ao queijo serrano. O gado franqueiro, descendente do gado missioneiro que restou na região após a saída dos jesuítas, vincula o modo de fazer queijo artesanal serrano a elementos fundamentais da história do Rio Grande do Sul: as Missões Jesuíticas e as rotas de tropeiros e de colonização portuguesa no território do atual Rio Grande do Sul.

Dessa forma, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano constitui-se como referência cultural por atravessar as histórias, memórias e identidades das populações da região, permanecendo na atualidade como âncora identitária, e, da mesma forma, como atividade de relevância econômica e dinamizadora das relações sociais.

Para que o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano continue a desempenhar as funções citadas é importante o reconhecimento dele como Patrimônio Cultural Estadual. Ressalta-se que o título de “Patrimônio Cultural” exige que o bem cultural seja objeto do interesse coletivo, não uma propriedade privada que atenda aos interesses de alguns poucos indivíduos. Dessa forma, o Poder Público precisará implementar políticas públicas que possibilitem a continuidade da produção pelos pequenos produtores, de modo a garantir que o queijo serrano seja, ou continue a ser, alimento para toda a família que o quiser no prato.

Enfim, considerando as informações expostas no processo, somos favoráveis à inscrição, no **Livro de Registro dos Saberes**, do **Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano** como **Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul**.

É este o parecer submetido à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial.

Equipe técnica - SEDAC/IPHAE

Referências

BRASIL. Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, que organiza a proteção do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Diário Oficial da União, 06 de dezembro de 1937.

Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: **(51) 3288-5468**
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br





BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Diário Oficial da União, 05 de outubro de 1988.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Patrimônio em Processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, MinC – IPHAN, 2005.

GIRON, Loraine Slomp. Presença africana na Serra Gaúcha: subsídios. Porto Alegre: Letra e Vida, 2009.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. “O mal-estar no patrimônio: identidade, tempo e destruição”. Em: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, vol. 28, nº 55, p. 211-228, janeiro-junho 2015.

IPHAN. Patrimônio Imaterial: O Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: IPHAN, 2006.

KRENAK, Ailton; CAMPOS, Yussef. Lugares de origem. São Paulo: Jandaíra, 2021.

PIEPER, J. A.; CRUZ, F. T. da. Mudanças nos modos de produção de queijo serrano: uma análise a partir da perspectiva da divisão do trabalho e do lugar de produção. Revista Geonordeste, São Cristóvão, Ano XXV, n. 2, Edição Especial, p. 25-39, Ago/2014

PRETTO, Ângelo N.; SANT’ANNA, V. Queijo serrano: uma visão cultural, de qualidade e legal. Vigil Sanit Debate, Rio de Janeiro, "Rio de Janeiro, Brasil", v. 5, n. 4, p. 81–87, 2017. DOI: 10.22239/2317-269X.00886.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011. Atualizada até a Lei nº 14.155, de 20 de dezembro de 2012. Dispõe sobre o patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Porto Alegre: Palácio Piratini, 2011.

SANTILI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. Demetra; 2015; 10(3); 585-606.

VIANNA, Letícia. “Patrimônio Imaterial: legislação e inventários culturais. A experiência do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular”. IN: CNFCP, Celebrações e Saberes da Cultura Popular: Pesquisa, Inventário, Crítica, Perspectivas. Série Encontros e Estudos 5. IPHAN, CNFCP, 2004





20110000003665

Nome do documento: PARECER_N_007_2024_IPHAE_PROA_201100-0000366-5_Parecer_Final_Inventario_Queijo_Serrano.pdf

Documento assinado por

Órgão/Grupo/Matrícula

Data

Rafael Filter Santos da Silva

SEDAC / IPhAE / 4580427

28/06/2024 07:14:38

