

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
 Centro de Ciências Humanas e da Educação - FAED
 Laboratório de Patrimônio Cultural - LabPac



**SPECULA - Sistema de Pesquisa e Referência sobre Patrimônio Cultural em SC
 (Projeto de extensão)**

Bem	[Modo de fazer] Queijo artesanal serrano
Tipo	Imaterial
Localização	Serra Catarinense
Município	Lages
Coordenadas	
Trajétoria	A denominação "queijo artesanal serrano" abarca um produto característico da Serra Catarinense, mas também da região nordeste do Rio Grande do Sul. Esse queijo é feito por pecuaristas familiares dos "Campos de Cima da Serra", a partir do leite bovino cru produzido em suas propriedades. Sua origem remontaria ao século XVIII, articulando a trajetória do tropeirismo e a história das primeiras propriedades rurais na região.
Descrição	<p>O processo de produção artesanal do queijo é feito a partir de leite bovino cru, de vacas alimentadas com as pastagens nativas. Tem início pouco depois da ordenha (não mais que 20 minutos), com sua filtragem e coagulação, quebra do coágulo, retirada do soro, enformagem, "viragem" e maturação.</p> <p>O queijo artesanal serrano tem textura, sabor e aroma característicos, resultantes não somente de sua matéria-prima como do processo de produção e das peculiaridades geográficas da região (clima, solo, altitude e vegetação).</p>
Proteção	Reconhecido em 2018 como patrimônio cultural imaterial de Santa Catarina, por meio de registro efetuado pela Fundação Catarinense de Cultura.
Condições	A prática se mantém nas propriedades rurais familiares da região.
Observações	<p>- A proteção por meio de registro foi efetuada com base em dossiê elaborado pela Epagri, com apoio da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra).</p> <p>- Para inserção da informação no SPECULA (que necessita ao menos da indicação de um município com vínculo ao bem cultural), o município de Lages foi tomado como elemento referencial; contudo, a prática envolve a região serrana (18 municípios).</p>
Fotos (imagem)	

Fotos (créditos)	Imagem de divulgação disponibilizada pela EPAGRI, sem crédito de autor, e reproduzida no sítio eletrônico do Governo de Santa Catarina (https://www.sc.gov.br ; link encurtado para a matéria: https://cutt.ly/DjhezQ4).
Sistematização	Janice Gonçalves (Coordenadora do SPECULA/ UDESC), 06/01/2021.
Atualização	
Revisão	
Referências	<p>PEREIRA, Marcella Nunes et al. Qualidade do Queijo Artesanal Serrano catarinense quanto à contagem fúngica, aflatoxina M1 e sujidades PubVet, v.12, n.7, p.1-8, jul. 2018. Disponível em: https://www.pubvet.com.br/uploads/c73589fcf68c496e9af0c1b56d6ace66.pdf. Acesso em 06/01/2021.</p> <p>Sítio eletrônico da EPAGRI: https://www.epagri.sc.gov.br [link encurtado específico para a notícia: https://cutt.ly/djhrntS]. Acesso em 06/01/2021.</p> <p>Sítio eletrônico da Fundação Catarinense de Cultura: https://www.cultura.sc.gov.br/ [link encurtado específico para a notícia: https://cutt.ly/kjg6nOF]. Acesso em 06/01/2021.</p> <p>Sítio eletrônico do Governo do Estado de Santa Catarina: https://www.sc.gov.br [link encurtado específico para a notícia: https://cutt.ly/kjhrEqE]. Acesso em 06/01/2021.</p>