



## Prêmio e reconhecimento internacional, a saga de um queijo clandestino

Por Daniel Martins, beer sommelier, designer e chef de cozinha  
daniel@revistadacerveja.com.br

*Estamos saborosamente vivendo uma revolução, principalmente na última década, no mercado cervejeiro nacional. Nos campos, também vem ocorrendo algo semelhante com os queijos artesanais e o nosso mercado queijeiro.*

Nessa coluna, trago um papo com jovens produtores que foram atrás dos seus sonhos com muita garra, enfrentaram burocracias, falta de incentivo e tantos outros obstáculos para conseguirem o reconhecimento.

Bati um papo rápido com Caio Delgaudio e Rafael Bertges, vencedores, com a sua refrescante Witbier, do Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland 2013.

### *Para vocês, como foi ganhar o Concurso da Bierland?*

Caio: Ganhar foi, no mínimo, inesperado. Por melhor que achássemos a nossa receita, a concorrência era com outras 80 receitas, então não esperávamos. Depois, foi uma experiência incrível. Desde acompanhar a transposição da receita para uma escala maior, até as discussões envolvendo rótulo e estratégias de lançamento, em tudo a Bierland envolveu a gente. Participamos da primeira brassagem e do lançamento no Festival (Brasileiro de Cerveja) de Blumenau em 2014. Tudo isso nos fez sentir verdadeiramente como criadores daquela cerveja.

### *Experiência, dificuldades, o que mudou depois do prêmio?*

Rafa: Depois disso, a vontade que já existia de desenvolver a Oceânica e torná-la uma marca comercial só aumentou. A gestação dessa ideia foi um pouco longa, tivemos que conciliar essa intensa empreitada com os trabalhos de cada um. Com tudo pronto, receita aprovada pelos amigos e MAPA na mão, ainda levamos mais de seis meses para regularizar a operação da atividade da empresa. Nesse ano, passamos a dedicar cada vez mais tempo à ideia, culminando no lançamento da Slow Down em junho.

Fazendo um paralelo com o mercado queijeiro, levei uma boa prosa com o Guilherme Ferreira da Fazenda Estância Capim Canastra, produtor do delicioso Capim Canastra, que foi medalha de prata do Mondial du Fromage deste ano.

Alcançando o feito inédito de, pela primeira vez, um queijo brasileiro de leite cru ser reconhecido internacionalmente.

### *Como tudo começou para você? Por que resolveu investir em queijos no Brasil?*

Guilherme: Tudo começou depois que me formei como veterinário em 2011 e resolvi investir na fazenda da família, que estava improdutiva. Inicialmente a ideia era produzir leite em grande escala. Depois, conhecendo um pouco mais o trabalho da nossa Associação de Produtores de Queijo da Canastra (APROCAN), resolvi resgatar a tradição da minha família e produzir o queijo Canastra. Sou a 5ª geração.

### *Como foi a saga do queijo clandestino rumo a França?*

Guilherme: Na verdade, nem sabia que meu queijo iria ao Mondial. Um produtor de BH, que estava indo a França para fazer um curso de afinagem, comprou oito queijos de Minas a pedido da Débora Pereira (ONG SerTãoBras) e levou escondido na mala. Era um queijo de prateleira, portanto não produzimos nada específico. Chegando lá, inscreveu todos os queijos e tivemos a felicidade de ganhar a medalha de prata.

### *Como foi receber essa fantástica notícia?*

Guilherme: A alegria é inexplicável, não esperava ser o primeiro produtor de queijo artesanal do Brasil a conquistar esse feito, com apenas quatro anos na atividade. Está sendo demais! Atualmente temos muitas visitas, entrevistas e uma lista de espera para atender os clientes. Não aumentei minha produção e não tenho essa pretensão.

### *O que essa medalha pode mudar para a região da Canastra?*

Guilherme: Para a região, é muito importante pelo reconhecimento internacional. Isso estimula outros produtores a produzir o queijo com qualidade e, assim, agregar valor ao produto.





*Como você vê a legislação brasileira para os queijeiros?*

Guilherme: A legislação realmente dificulta os processos e não estimula a produção artesanal. Mas estamos nos unindo e conversando diretamente com os órgãos públicos para moldar uma lei específica e definitiva para a produção artesanal, que, com certeza, é a solução para o queijo artesanal no Brasil. É uma vergonha um produto de qualidade reconhecida ter que sair escondido do Brasil para ganhar medalha no exterior. Espero que, com esse feito, o governo olhe com mais seriedade para nossa causa e resolva de vez nossa situação, não nos incluindo nessas leis antigas e sanitárias que estão acabando com a nossa cultura.

Às vezes vem de uma premiação ou reconhecimento internacional aquilo que buscávamos para alavancar nossos sonhos e mudar o mercado. No caso do pessoal da Oceânica, foi o trampolim para saírem da panela para a fábrica. No caso do Guilherme, foi um passo inicial e fundamental para valorização dos queijos artesanais brasileiros. No dia 8 de junho veio a medalha e no dia 10 de julho, quase um mês depois, o governo mineiro concedeu, através do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), o primeiro registro de queijaria artesanal na região da Serra da Canastra, concedido justamente à Estância Capim Canastra.

Hoje mais de 100 queijarias estão em busca dessa regularização em todo o estado de MG. Mas precisou um queijo sair de forma clandestina, escondido nas malas e brilhar no exterior para as coisas começarem a mudar. ←

Na tábua, o Capim Canastra, com apenas 30 dias de cura, recém chegado da fazenda. Um queijo fantástico de leite cru de vaca, com *terroir* muito próprio. Apresenta sabor levemente salgado e picante e massa interior levemente cremosa. Na taça, uma refrescante e aromática Session IPA, com 4,5% de álcool e leve amargor (35 IBU), que harmoniza perfeitamente com essa joia mineira.