



Trip Queijeira – parte 1

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

Escrevo essas linhas no Morte Lambic, um dos melhores bares de Bruxelas. Com uma bela tábua de queijos regionais, já estou nos últimos dias de uma deliciosa e fantástica viagem queijeira. No total serão 16 dias por fazendas e lojas queijeiras pela Europa e final na mágica Ilha do Marajó.

Eu explico como isso começou. Tudo começou com um e-mail de promoção, uma promo fantástica-relâmpago da TAP pelos 400 anos de Belém/PA. E assim, pego pela ansiedade, tinha até a meia-noite para decidir e organizar minha atribulada agenda e carente carteira.

Fui atrás das minhas milhas para o trajeto Rio/Belém/Rio, rapidamente um e-mail para Belém, onde havia um convite para desenvolver um projeto na Ilha do Marajó, e outro para Bordeaux em busca de uma amiga dizendo que enfim aceitaria o convite para uma visita à Terra Encantada dos Queijos – sim, a França. Há alguns meses, sigo o belo trabalho de uma bela *chesseshop* e bar em Lisboa e enfim poderia ver tudo *in loco*.

Algumas pontas acertadas, era hora de afastar as preocupações pela economia do país e me jogar mais fundo no projeto e paixão, queijos artesanais. Assim, ainda embalado pelos fogos de Reveillon, surgiu essa trip queijeira. Junto com outros e-mails buscando queijeiros e demais apaixonados, fui apresentando o projeto que desenvolvo pela Queijo com Prosa e desenhando a minha viagem. Ótimo, era hora de tirar o mofo daquela amiga de aventura e, depois de quase quatro anos, minha mochila de tantas viagens iria voltar a me acompanhar.

Primeira parada: Lisboa

Na terra dos patrícios fui conhecer a CheeseShop Queijaria Bar, com apenas um ano de vida, especializada em queijos artesanais portugueses e europeus, vem fazendo um trabalho belíssimo e pioneiro em Portugal na divulgação e promoção da cultura e do consumo de queijo artesanal.

No bar, algumas cervejas artesanais (uma cena que vem crescendo em Portugal), e uma carta de vinho faziam a companhia para deliciosos queijos que maturam numa cave na loja e deliciosas opções de pratos e sobremesas, todos tendo o queijo como protagonista.

Portugal tem 11 queijos com Denominação de Origem Protegida (DOP). Em termos estatísticos, a posição de Portugal em relação aos outros países é pouco significativa, visto que não se encontra entre os 20 maiores, seja em exportação, produção ou consumo *per capita*. Porém alguns excelentes exemplares são produzidos nesse pequeno país, com o tamanho do Rio de Janeiro.

No dia seguinte, Vila de Celorico da Beira, num dos pontos mais altos da Reserva Serra da Estrela, que, junto com mais 18 municípios e pequeninas vilas, faz o famoso queijo de mesmo nome. Dormi na fazenda, ajudei na ordenha e pus a mão na massa, tendo a honra de fazer meu queijo estrela. Queijo de leite cru de ovelha da raça Bordaleira, é um dos DOPs portugueses e o queijo mais famoso do país. Sua produção ocorre apenas durante os meses frios, de outubro a abril. Outra característica muito própria é o uso de coagulante vegetal, a Flor de Cardo. Em minha opinião, o melhor queijo de ovelha do mundo.

No Brasil, temos o Serra do Tinguá (RJ), produzido com leite pasteurizado de ovelha, Serra do Lopo (SP), produzido com leite pasteurizado de cabra, e o Serra da Canastra (MG), produzido com leite cru de vaca, todos com inspiração em maior ou menor grau no primo patrício.

Consumo per capita

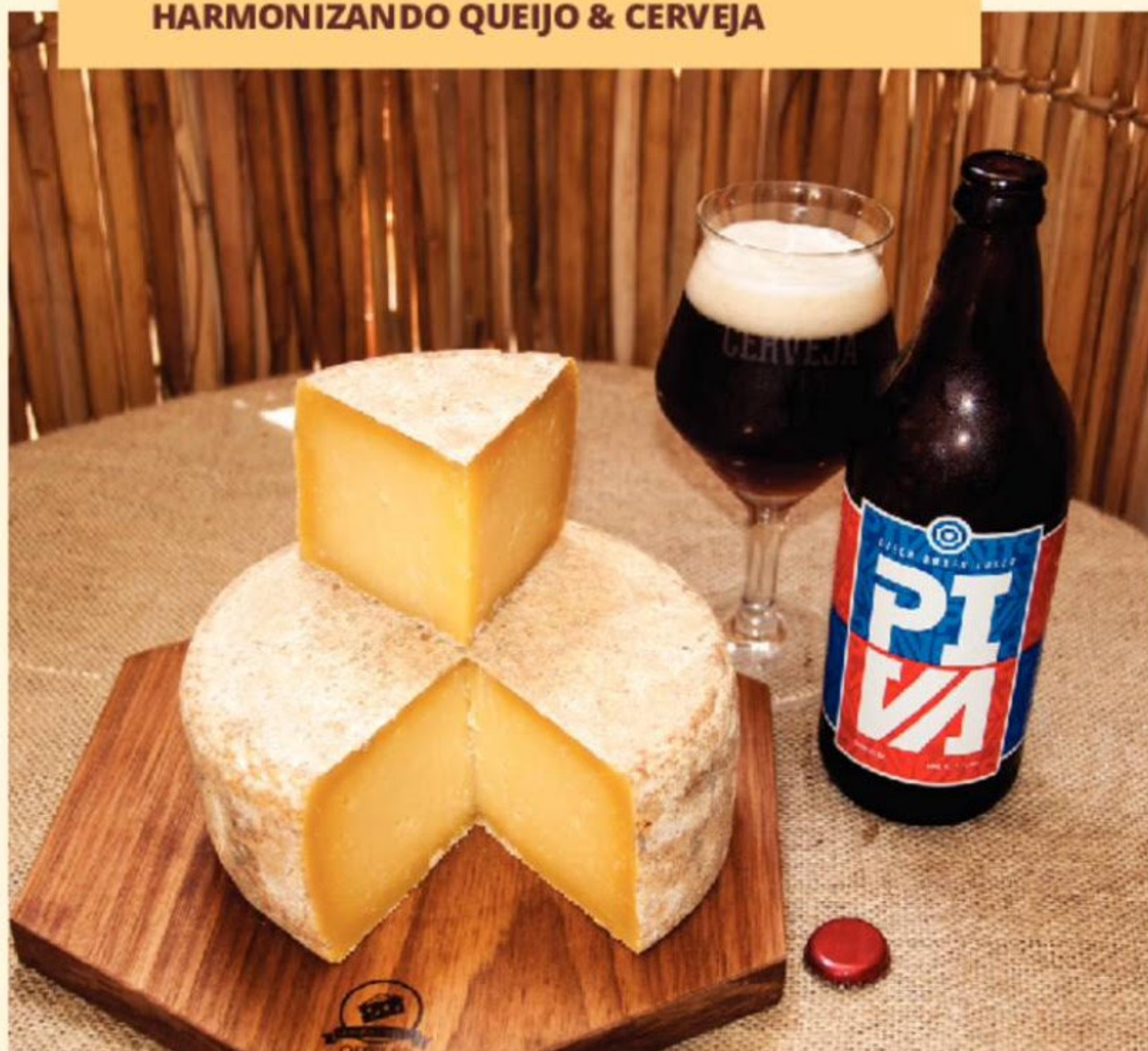
Retomando o assunto de consumo de queijos como um alimento saudável e muito rico, Portugal, com sua diminuta dimensão territorial, consome 9,6 kg/hab, e o Brasil, com seu imenso território e população, consome míseros 3,6 kg/hab.

Mas essa é uma pesquisa de 2012 feita pela Fédération Internationale du Lait (FIL). Com toda a revolução que estamos assistindo, o despertar dos brasileiros por uma alimentação natural, artesanal e direta, em detrimento dos alimentos altamente manipulados pela indústria, e tendo o

queijo artesanal um papel emblemático do movimento de redescoberta do patrimônio gastronômico brasileiro, acredito que esse número tenha subido de forma consistente nesses quatro anos.

Nas próximas colunas, continuamos com essa prosa pela França, Bélgica e Ilha do Marajó.

HARMONIZANDO QUEIJO & CERVEJA



Na tábua, o Pardino de SP. Produzido de forma artesanal com leite de vacas de raças zebuínas originárias da Índia, é maturado sobre madeiras por 60 dias. Tem casca de aparência rústica e levemente amarga e interior macio, de início doce, que lembra notas de nozes e final mais salgado e levemente amargo. As vacas da raça Gir são criadas soltas na belíssima paisagem da Cuesta, no município de Pardino/SP.

Na taça, acompanhando por bela semelhança, a novata PIVA da cervejaria carioca Hija de Punta. Denomida Czech Amber Lager, tem cor avermelhada, notas de caramelo e ótimo equilíbrio, com amargor final assertivo e seco proveniente dos lúpulos e do centeio, que também traz leve picância, com 5,2% ABV. 🍷

FABRICAÇÃO PRÓPRIA DE
MOINHOS DE ROLOS
LINHA COMPLETA DE ACESSÓRIOS
E INSUMOS CERVEJEIROS
KITS DE FABRICAÇÃO DE
10 A 100 LITROS DE CERVEJA



VENDAS NO ATACADO E VAREJO

www.cervejadacasa.com
vendas@cervejadacasa.com
(51) 3472.6445