



# A trilha do queijo no Brasil – parte 1

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

*De Norte a Sul do país, um caminho repleto de histórias, sonhos e conquistas. Onde, com muito trabalho, a nossa revolução queijeira escreve suas linhas. Embarque conosco nessa pequena e deliciosa seleção brasileira.*

Da ponta Norte do Brasil, numa enorme ilha, reside o nosso maior plantel de búfalas do país. Na Ilha Marajó, com 12 municípios espalhados por mais de 40 mil km, se faz o emblemático queijo do Marajó com leite cru de búfalas. De textura semicremosa e sabor suave, é um patrimônio da ilha. Lá estive produzindo e fui muito bem recebido na Fazenda da Mironga. Considerado um dos melhores da região, porém, devido a questões legais e logísticas, ainda fica muito restrito à ilha e ao estado do Pará.

Das terras altas do estado do Ceará, localizada na Área de Proteção Ambiental (APA) de Guaramiranga, com uma altitude média de 900 m e relevo fortemente ondulado, vem um delicioso coalho curado com pimentas do Sítio Rio Negro. Uma belíssima fazenda de criação de gado Gir Leiteiro com foco no melhoramento genético da raça, tocada com enorme carinho e capricho pelo casal Michaela e Plauto Demétrio.

Adentrando pelo agreste paraibano, nos deparamos com uma joia em pleno sertão da Paraíba. Da pequena cidade de Taperoá surge a linda e guerreira Fazenda Carnaúba, do falecido Ariano Suassuna. Hoje seus filhos e netos lutam e batalham com os últimos anos de fortíssima seca e, pior, a miopia local do MAPA – enfrentam dificuldades para renovar o registro de seus produtos na Secretaria Agropecuária do Estado (mas isso será tema de uma próxima coluna). No meio de tanta adversidade, surge o queijo Cariri, dentro da sua lindíssima embalagem de elementos gráficos elaborados por Suassuna. Produzido com leite de cabras nativas do sertão (raças como moxotó, canindé e marota), é levemente condimentado com as ervas locais alfazema de periquito, aroeira, cumaru e marmeleiro.

Descendo e chegando ao Sudeste, na pequena cidade de Venda Nova dos Imigrantes, junto ao Parque da Pedra Azul, vem o queijo Rabio-la Yogurte, produzido pelo jovem italiano Amedeo Mazzocco, que trouxe para o Brasil seus sonhos e experiência na produção de queijos da sua terra. Produzido com leite de vaca e com 30% de iogurte na composição, traz uma deliciosa acidez e muita cremosidade.

Na região serrana do Rio, da região do Vale das Videiras vem o único queijo produzido com leite cru no estado. Delicioso e muito cremoso o queijo Quinta da Pena, produzido por Monica Jacobsen, é inspirado nos queijos portugueses da Serra da Estrela. Devido a sua pequena produção artesanal, é disputadíssimo na feirinha de sábado no largo das Videiras.

## Das serras cariocas para os mares de montanhas

Do início do Caminho dos Diamantes e Estrada Real vem o Queijo Gir, produzido com leite cru de vacas zebuínas pelo jovem Tulio Madureira na cidade do Serro. Queijo potente, casca rústica e sabor que preenche toda a boca. Valorizando muito o *terroir* local, chega ao seu apogeu na meia estação. Primeira indicação geográfica para queijo brasileiro.

Continuando pela Estrada Real, chegamos à fazenda do delicioso queijo Catauá, produzido com leite cru e morno de vacas Jersey pelo João Dutra, um amigo muito bom de prosa. Rebanho tratado a homeopatia e pastagem natural e exuberante do local. Tem aquele aroma inconfundível de fazenda, massa macia e média acidez.

Às margens da represa de Furnas está a Fazenda Água Limpa, onde é produzido o Queijo do Dinho há quatro gerações. Um legítimo canastra da pequena cidade de Piumhi, o jovem casal Allan e Valéria nos surpreende com uma forma mais alta, que dá mais maciez e umidade à massa e casca esbranquiçada com os mofos da Canastra.

## São Paulo e muita inventividade

Seguindo as rotas dos tropeiros, chegamos a São Paulo. Em Sete Barras, o amigo Pedro Paulo, desde 2005, faz uma deliciosa e impressionante Crema de Búfa-

la. Queijo fresco, leite feliz e muita cremosidade dentro de uma bola de massa filada.

De Joanópolis vem o brasileiríssimo Cacauzinho. Um queijo de cabra fresco, envolto em cacau e cumaru e finalizado na câmara branca de maturação. Uma receita desenvolvida com a ajuda do chef Atala e a competente Heloisa Collins.

Fundada em 1870 na Serra da Mantiqueira Paulista, a Fazenda Atalaia, de início cafeicultura, foi construída com aquilo que se tinha disponível – muros e alicerces de pedra, paredes em taipa de mão nas casas e taipa de pilão nas tulhas, assoalhos de peroba e ripas com coqueiros rachados, telhas de barro. Dessa secular fazenda vem o premiadíssimo queijo Tulha, maturado nesse rústico e mágico ambiente. Nos traz toda sua opulência aromática e complexos sabores em casca avermelhada pela madeira, que por muito tempo trocou experiências com o café.

Em grandes tachos de cobre trazidos da França, o leite é aquecido, nas câmaras subterrâneas ele é maturado

por, no mínimo, 15 meses e, da pastagem natural da Cuesta, o gado rústico da raça Zebu vive solto. Cuesta Reserva, um dos queijos mais impressionantes que já provei no Brasil. Produzido com leite cru, conhecimento e profissionalismo, estrutura profissional aliados à *artesanía* na produção. Tem massa adocicada, com lindas notas de avelã e castanhas, e cristais de sais que derretem na boca equilibrando o conjunto. Na casca, mofo *Cylindrocarpon* importado da França, que empresta sabor de terra molhada e cogumelos a esta valsa de sabores e aromas.

A trilha não termina por aqui. Na próxima coluna, continuaremos falando de SP, vamos adentrar o Centro-Oeste e descer para as serras ao Sul do país. Alargando a trilha curta e o sabor reto das grandes indústrias, trazendo e valorizando o *terroir* das regiões, fazendo longas e diferentes maturações, os artesãos do queijo fazem uma verdadeira revolução em todo território nacional.

Até a próxima edição!

## HARMONIZANDO QUEIJO & CERVEJA

Sobre a madeira, o Garnizé, com toda a sua exuberância aromática. Produzido em Itapetininga com leite pasteurizado de vacas Simmental, leva um toque de sálvia, tomilho, alecrim e manjerição em sua produção, que tem como base um queijo Gouda. O favo de mel entra na brincadeira emprestando dulçor e realçando as notas de mel presentes da American Blonde Ale da 3Cariocas (RJ). Na taça, uma cerveja com ótimo drinkability, corpo leve com apenas 3,9% de álcool, leve toque condimentado do estilo e lúpulos americanos trazendo leve citricidade. ←

