



Avanços na história

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

Realizado na Semana Mesa SP, durante os dias 26 a 29 de outubro de 2017, foram premiados 317 queijos, sendo 179 bronzes, 98 pratas, 40 ouros e 5 superouros. O estado que mais recebeu foi Minas Gerais, com um total de 156 medalhas, seguido por São Paulo, com 89 medalhas. Num total de 14 estados representados e premiados no 3º Prêmio Queijo Brasil. A relação completa pode ser encontrada na fanpage @premioqueijobrasil.

Realizado no Memorial da América Latina, esse ano, convidamos dois renomados profissionais para compor o corpo de jurados: o mexicano Carlos Yescas, residente nos EUA e diretor da Oldways Cheese Coalition Lactography (www.oldwayscheese.org), e a chilena Carolina Contreras, líder do coletivo Fermento, cujo objetivo é reunir e treinar os camponeses na produção de queijo artesanal, dando a eles autonomia e uma nova forma de vida rentável.

PALESTRAS E RECADOS

No belíssimo auditório do Memorial, ocorreram 12 palestras, distribuídas nos quatro dias do Prêmio. Quem abriu o ciclo foi Ricardo Boscaro, do Sebrae-MG, com o tema “Produção artesanal: organização, identidade e origem”. Ele afirmou que o industrial e o artesanal coexistirão e a diferença entre um e outro será a sua origem, o seu DNA.

Pedro Paulo, da Fazenda Santa Helena, contou sobre a criação dos búfalos, as técnicas de produção e a adaptação do conhecimento que trouxe da Serra da Canastra. Medalha de Ouro no 3º PQB com seu lindíssimo queijo Pai do Mato, produzido com fermento natural e curado com uma fina camada de carvão vegetal. Ele encerrou a palestra com o pensamento: “O queijeiro artesanal é um pouco anarquista, ao mesmo tempo que é vendedor de sonhos e prazeres”.

O Slow Food marcou presença com a participação do Marcelo Podesta. Ele afirmou: “O prazer da alimentação é um direito universal, que envolve acesso ao alimento de qualidade, aliado à defesa da biodiversidade e à responsabilidade de preservar os sabores tradicionais”.

Com uma lembrança e ótima constatação, Carolina abriu sua palestra contando: “Pedi em um restaurante uma tábua de queijos e foi um desastre”. Ocorrido há 15 anos, quando a chilena esteve em São Paulo. Com a vinda ao 3º PQB, ela se impressionou com a transformação que está acontecendo no Brasil. E afirmou: “O Chile está passando por essa mesma evolução. A ideia não é fazer a imitação do queijo de outro país, como os europeus, mas sim fazer queijos que tenham a identidade chilena”, diz Carolina.

NO NÍVEL ESTADUAL, AS LEIS AVANÇAM

Santa Catarina — a produção e venda de queijos artesanais de leite cru foram regulamentadas. A Lei nº 17.486 foi sancionada pelo governador do estado no dia 16 de janeiro de 2018. A aprovação dessa Lei representa um grande avanço para produtores artesanais de Santa Catarina e o seu reconhecimento pelo Governo do Estado!

A Lei define que queijo artesanal é aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, vinculação ao território de origem. Também é permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas, desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes.

Rio Grande do Norte — Lei nº 10.230, de 7 de agosto de 2017, a Lei Nivardo Mello, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do Rio Grande do Norte, foi aprovada por unanimidade pelos parlamentares. Mais um grande avanço para o queijo artesanal, agora no Norte do Brasil!

Assim, os queijos artesanais de coalho e manteiga, presentes nas mesas dos potiguares há pelo menos três séculos, agora têm legitimidade para serem produzidos e comercializados, trazendo segurança e renda aos mais de 350 produtores artesanais do estado. A vigilância continuará sendo feita pelos órgãos, agora com o foco naqueles que falsificam as tradições e receitas originais adicionando ingredientes “extras”. O próximo passo será a criação de um selo de produto artesanal e denominação de origem, como realizado em Minas Gerais, na Serra da Canastra.

Theodosio RANDON

Na terceira edição do Prêmio Queijo Brasil, foram 403 queijos inscritos, com representantes das cinco regiões do Brasil, batendo o recorde da edição passada e mostrando a evolução do mercado e a força do queijo artesanal.

PROGRAMA PARCEIRO GUARDIÃO

Por falar em Serra da Canastra, será lançado, no início desse ano, o Programa Parceiro Guardião da Região do Queijo da Canastra, com o objetivo de preservar a origem do queijo. Assim, as histórias, cultura e o *terroir* da região.

Ainda nos dias de hoje, a grande maioria do queijo produzido na região é comercializada na forma de produto fresco. Dessa forma, os produtores são muito mal remunerados pelo seu queijo. Boa parcela desse produto chega aos pontos de venda sem nenhuma identidade e, não raras vezes, esses queijos são misturados com queijos de outras regiões de Minas e vendidos todos como "Canastra". Essa prática tem resultado na desvalorização do queijo da Canastra, bem como das demais regiões do estado, transformando esse tradicional produto numa *commodity*, ou seja, um produto descaracterizado, sem identidade própria e com baixos preços.

DOBROU EM SEIS ANOS

Em recente relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o comércio mundial de queijos deverá crescer 2,5%, atingindo o recorde de 2,5 milhões de toneladas em 2017. No Brasil, o consumo de queijos tem crescido ano após ano, quase dobrando nos últimos cinco anos — de 4,7 kg para 8,2 kg por habitante de 2012 a 2017. Trata-se de um firme crescimento, mas, ao compararmos com os nossos vizinhos da América do Sul, percebemos que temos muito para crescer ainda. Tanto na Argentina quanto no Uruguai o consumo per capita é de 11 kg. Na União Europeia, o consumo já passa de 20 kg por habitante/ano.

E assim vamos avançando na regulamentação e na liberdade e identificação dos queijos genuinamente brasileiros, valorizando nossa própria história e cultura. Sejam bem-vindos à revolução queijeira brasileira. ◀

SOLUÇÕES
AUTOMATIZADAS
PARA CERVEJARIAS

SALAS DE BRASSAGEM
100% AUTOMÁTICAS



HOP STORM®



FERMENTADORES
E MATURADORES



54 3218.9199

WWW.TR.IND.BR

f TheodosioRandon