GREVÔMETRO DC

Observatório da greve nacional dos caminhoneiros e seus impactos em Minas Gerais

Especial Diário do Comércio

acompanhe

NEGÓCIOS

12/01/2017

Na trilha dos queijos artesanais

Chef Daniel Martins vai percorrer o Estado para conhecer pequenos produtores

Daniela Maciel

Compartilhar 36 | Tweetar | G+ | Compartilhar | Email | A- A+

Trip Queijeira do empresário e chef Daniel Martins deve ser transformada em um livro para divulgar a tradição/Divulgação

Conhecer as paisagens mineiras e experimentar os diversos queijos artesanais produzidos no Estado é um sonho gastronômico acalentado, certamente, por muitas pessoas. O empresário e chef de cozinha Daniel Martins faz dessa vontade negócio a partir de hoje, quando começa a sua Trip Queijeira. A viagem tem início por Barbacena, na região Central, acompanhando uma produção capril; continua por Coronel Xavier Chaves, no Campo das Vertentes; Fechados (povoado de Santanta de Pirapama), também na região Central; Caeté, na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), Itapecerica, Piumhi e São Roque de Minas, na região Centro-Oeste; e Capitólio, no Sul de Minas; além da Capital.

"A ideia é conhecer os pequenos produtores, registrar o dia a dia deles, fazendo uma viagem de experiência. Meu objetivo é que esse material se transforme em um livro que ajude a divulgar a tradição queijeira do Brasil. Vamos, por exemplo, a Fechados, um povoado aos pés da Serra do Cipó, onde só se chega a cavalo ou de jipe. Lá existe um modo de produção muito antigo. Vamos ficar três dias para acompanhar e participar de todo o processo", explica Martins.

A viagem vai percorrer municípios famosos nacionalmente pela produção de queijos, como São Roque de Minas, na Serra da Canastra, e pinçar produtos únicos, como o "Queijo do Frei", produzido na Serra da Piedade, ao lado do Santuário que homenageia a padroeira de Minas, em Caeté.

Além dos queijos, a "Trip" quer mostrar os lugares e o modo de vida regional. As peculiaridades de cada produtor e município valorizadas como algo singular e que vale a pena ser preservado e conhecido. "Essas regiões têm um grande potencial para o agroturismo ainda não explorado. Algumas iniciativas já foram tomadas, mas a maioria das propriedades ainda não tem estrutura para receber visitantes. Nosso intuito é também conversar sobre isso com os produtores. Mostrar que essa é uma forma de agregar valor ao queijo produzido, gerar renda e emprego, e ajudar a fixar as pessoas em seus lugares de origem", destaca o empresário.

O projeto não tem patrocínio e é bancado com o lucro da empresa Queijo com Prosa, sediada no Rio de Janeiro. Por meio dela, o chef oferece palestras e eventos baseados nos queijos artesanais. Martins é formado pelo Instituto Cândido Tostes, considerado um dos melhores centros técnicos lácteo da América do Sul, e tem uma antiga relação com o queijo artesanal. Mineiro de Elói Mendes, no Sul de Minas, viu o laticínio da família fechar na década de 1990, vitimado pela concorrência dos queijos dos países do Cone Sul que inundaram o mercado brasileiro naquela época. Radicado no Rio de Janeiro e trabalhando no setor de óleo e gás não se conformou e buscou qualificação para retomar a tradição familiar de um outro jeito. Foi assim que, em 2015, fundou a Queijo com Prosa.

Leia também

Criatividade para superar a crise econômica

Junta Local - Junto com outros chefs de cozinha, o empresário, que também é sommelier de cerveja, integra a Junta Local, uma comunidade que reúne pequenos produtores e chefs que faz eventos em locais públicos no Rio de Janeiro, para promover a causa do fornecimento de comida boa, limpa e justa dentro de uma região.

"Nosso objetivo é democratizar o alimento, seja pelo acesso ou pelo valor. Queremos mostrar que é possível fornecer um alimento de qualidade a um preço justo, dando acesso a todos à boa alimentação. Desse jeito todos lucram. Estamos em um País de fartura, não existem motivos para fome e desnutrição aqui. O que existe é irresponsabilidade. Hoje vejo vários projetos nesse mesmo sentido, é uma mentalidade nova que está surgindo", comemora o chef.

Publicidade

1 comentário Classificar por Mais antigos

Adicionar um comentário...

Beth Andrade · Passos

Somos uma equipe da Oásis de Minas. Trabalhamos no momento para o lançamento do primeiro guia impresso : "Rota do Queijo Canastra Artesanal", brevemente no mercado.Gostaria de manter contato com o empresário e chef Daniel Martins. Como entrar em contato? Grata.

Curtir · Responder · 1 a · Editado

Daniel Strongin · Proprietário em Enjoycheese.net

Patina no Facebook do Daniel e eu, Confraria Queijo com Prosa

Curtir · Responder · 1 a

Plugin de comentários do Facebook

› Leia mais

Inadimplentes aumentam 2,78%

Cristiane Brasil é alvo de operação

Recomendado por outbrain

APROVEITE! ASSINE O DC E TENHA NOTÍCIAS EXCLUSIVAS ASSINE

Leia também

13/06/2018

Temporada de eventos anima o setor na Capital

Movimentação deverá crescer entre 8% e 10% neste ano, de acordo com estimativas da BHC&VB

13/06/2018

Arraial de Belo Horizonte chega a sua 40ª edição neste ano

O Arraial de Belo Horizonte comemora a sua 40ª edição e traz para a capital mineira uma experiência junina completa, cheia de novidades. Além de shows e do...

13/06/2018

Cenários político e econômico serão discutidos em Tiradentes

Conexão Empresarial começa em 14 de junho

13/06/2018

Aumenta número de jovens que abrem empresas

Terminar a faculdade e seguir carreira em uma empresa pública ou privada não é mais a realidade profissional predominante entre o jovem brasileiro. Cresceu em 2017 o...

13/06/2018

Setor movimenta R$ 4 bilhões no Brasil

O Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) finalizou a primeira etapa de estudo inédito que estimou em quase R$ 4 bilhões o mercado brasileiro de...

› ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Fiemg irá à Justiça contra medidas do governo

Greve custou R$ 15 bilhões ao País

Petrobras apoia consulta pública para reajustes

Código pode estimular investimentos

Cristiane Brasil é alvo de operação

Leia mais notícias ›

Diálogos DC

› NEWSLETTER

O melhor conteúdo exclusivo e gratuito no seu e-mail:

Nome

Email

I'm not a robot reCAPTCHA Privacy - Terms

CADASTRAR

› MAIS LIDAS

Leia todas as notícias ›

Publicidade

› ASSINE O DC

ACESSO COMPLETO aos conteúdos online e versão impressa.

Único jornal especializado em Economia, Negócios e Gestão de Minas Gerais.

Ferramenta indispensável para fazer bons negócios.

ASSINE

› EDIÇÃO IMPRESSA

13 de junho de 2018 Conteúdo exclusivo para assinantes

› DC NO FACEBOOK

Diário do Comércio

25.152 curtidas

Curtir Página | Cadastre-se

Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

© Diário do Comércio. Todos os direitos reservados. Política de Privacidade. Este material não pode ser publicado, transmitido por broadcast, reescrito ou redistribuído sem autorização.