



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## A Pão de Queijaria

O que é que todo mineiro ama? Pão de queijo, sem dúvidas! E o da A Pão de Queijaria é sensacional. Em apenas quatro meses de funcionamento, já foi eleito o melhor pão de queijo de BH pela revista *Veja Comer e Beber!* Mas o que faz o pão de queijo de lá ser tão especial? O cuidado em fazer uma massa fresca todos os dias, selecionar o fornecedor de queijos especiais e o amor que os sócios Mário Santiago e Lucas Parizzi dedicam ao trabalho.

Os dois se conheceram na faculdade de engenharia de produção e resolveram se dedicar ao negócio com foco na simplicidade e qualidade. Para acompanhar um pão de queijo de respeito, nada melhor do que um café coado na hora com o filtro Hario V60, de origem japonesa, que permite a extração de uma bebida limpa, com acidez e doçura bem marcantes. Lucas é o responsável pela parte administrativa e Mário comanda a cozinha. Sócios e amigos, fazem tudo em parceria. Criaram a própria receita de pão de queijo com base na tradição familiar, e que está sempre em aperfeiçoamento. A seleção de cafés mineiros conta com a consultoria de Flávio Borém para orientar na harmonização com os pães de queijo. Por isso, a receita não é fixa, evolui constantemente em busca de excelência. O foco são os melhores produtores mineiros.

Quatro tipos de queijos são alterados nas receitas diárias, a cada dia da semana. O Parmesão D'Alagoa tem paladar salgado e picante, do produtor Oswaldi-

nho. O Salitre tem maior acidez e notas adocicadas, do produtor João Melo da Fazenda Pavão. Já o Canastra tem sabor intenso e baixa acidez. O clima, a vegetação, o gado e as peculiaridades da Serra da Canastra dão a esse queijo um sabor forte, meio picante e encorpado. É produzido artesanalmente a partir do leite cru na fazenda Agroserra, do produtor João Leite. O Gruyère é o único queijo utilizado que não é artesanal, é um queijo suíço, de sabor forte, frutado, com um ligeiro sabor de nozes.

O pão de queijos simples acompanha creme de queijo canastra e manteiga saborizada com café expresso. O de queijo Gruyère sai a R\$4,80. Os outros três sabores saem a R\$3,80 a unidade. Digo simples porque tem opção de recheados, uma perdição! O campeão de vendas é o Pernil do Chovinista, recheado com succulentas lâminas de pernil, bacon, couve frita e queijo Minas (R\$15,60). Tem também o de alcatra assada, alho poró, alface americana e coberto na hora com molho de queijo Minas Canastra (R\$16,90); o de linguíça artesanal picante, geleia de pimenta, rúcula e requeijão de barra (R\$14); o de frango grelhado ao pesto mineiro (couve, semente de abóbora, alho, azeite, pimenta do reino e queijo canastra), requeijão de barra e alface americana (R\$14,90) e o hambúrguer mineiro, em que o pão de queijo vem recheado com hambúrguer feito de numa combinação de carnes de boi, porco e salaminho italiano, pétalas de cebola na cerveja preta,

queijo Minas e alface americana (R\$15,60). Para os vegetarianos, tem pão de queijo recheado com queijo minas e abobrinha italiana e o caprese mineiro, recheado com queijo minas, tomate cereja, manjerico e azeite extra-virgem. Por mais R\$5, eles são servidos com salada ou polenta frita. Os gulosos podem pedir os dois acompanhamentos por R\$9 de acréscimo. O ketchup é de goiabada, feito na casa.

O pão de queijo elaborado especialmente para o Circuito Aproxima, continua sendo servido e vem com pernil suíno de lata, lascas de copa defumada, queijo minas padrão e chutney de manga (R\$16). Ai você me pergunta: já provou todos esses? Eu repondo: claro que sim! E sabe qual o melhor? Não consigo me decidir, juro!

E tem mais: dá pra levar essa maravilha pra casa, congelado, em sacos de 350 gramas (R\$13), com unidades de 20 gramas cada. O café, torrado em Lavras, também é vendido em grão ou moido 250 gramas por R\$19.

Para adoçar, tem recheio de requeijão em barra com goiabada ou doce de leite de Viçosa. Drinks com leite imperdíveis, um quente e outro gelado, são o expresso batido com sorvete de doce de leite com um toque de ganache de chocolate e leite cremoso quente com doce de leite de Viçosa.

No início do ano que vem teremos várias novidades: reformas, ampliações e reformulação do cardápio. Aguardem.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Pão de queijo da Serra do Salitre, creme de queijo canastra e manteiga saborizada com café expresso



PDQ recheado de frango grelhado ao pesto mineiro e salada



PDQ vegetariano, recheado com abobrinha italiana



PDQ recheado com alcatra assada, alho poró, alface, coberto com molho de queijo Minas

### Detalhes

Horários: Segunda a sábado, das 11h30 às 23h30

Capacidade: 30 pessoas  
 Inaugurado em janeiro de 2014

**Onde**  
 A Pão de Queijaria  
 Especialidade: Pão de queijo  
 Endereço: R. Antônio de Albuquerque, 856 - Funcionários  
 Telefone: (31) 3244-2738

**Na web**  
 Facebook: APaoDeQueijaria  
 Instagram: @apaodequeijaria

**Empório Villa Roberti**  
 Os produtos de qualidade produzidos no Villa Roberti agora também estão disponíveis para você presentear ou levar para casa. São massas frescas, secas e congeladas, molhos, conservas, geleias, pães, torrões, petit four, licor, manteiga de garrafa, mel e azeite trufados. Todos de fabricação própria, na cozinha, padaria, confeitaria e fábrica de massas do Villa Roberti. Os vinhos do empório também podem ser consumidos na mesa pelo mesmo preço. A cerveja Brucke foi o destaque de vendas desse fim de semana.

**Fim de ano no Tche Parrilla**  
 As comemorações de fim de ano estão próximas e todas elas (amigo oculto, reunião da turma, almoço com a galera do trabalho) merecem um lugar bacana. Uma ótima opção é o Tche Parrilla. Por lá, no novo cardápio todas as carnes vêm com acompanhamento. Outra novidade é a tabua de degustação com três tipos de carne. Além disso, o Tché faz um cardápio personalizado do tamanho da sua necessidade. Consulte opções pelo telefone (31) 3889-7005.

#compartilhe

PROMOÇÃO 2X PARRILLA

GALETO

Você pede seu jantar e o do seu acompanhante fica por conta da casa.

parrilla porteña

O autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 3286-1656