



/05/sociedade

GASTRONOMIA

—
Léa Araújo

Só Queijo Cura

PROJETO gastronômico tem harmonização da iguaria mineira e encontro on-line com dicas dos irmãos Girão, especializados no assunto

FOTOS / Divulgação JC / Arquivo Pessoal Léa Araújo

O queijo cura, nos dois sentidos da palavra, e o mineiro sabe bem disso. Em um dos sentidos, ele cura no processo de maturação e adquire mais sabor. No outro, cura qualquer mal que estivermos sentindo após a sensação de felicidade e satisfação que desperta ao ser mastigado.

A experiência “Só Queijo Cura” é a continuação de um memorável projeto do jornalista gastronômico e pesquisador Eduardo Girão, a quem gosto de chamar de “o queijólatra”. Ele é quem mais entende de queijos nesse Estado, especialmente os artesanais mineiros, em um constante garimpo do que há de mais especial entre as regiões produtoras demarcadas e até fora delas.

Desde 2016, Girão promove degustações harmonizadas de queijos com cervejas, vinhos, cafés, azeites e até chocolates. Tive a honra

de participar do primeiro evento e continuei participando de vários outros que ele sempre ministrou com extremo conhecimento sobre cada detalhe de produção da iguaria mineira mais desejada, obviamente o queijo.

Desde maio, quinzenalmente, às quintas-feiras, Eduardo e sua irmã Denise Girão preparam o kit “Só Queijo Cura” com três queijos artesanais selecionados a dedo, uma garrafa de vinho e uma surpresa mineira, seja um azeite, café, rapadura, doce, charcutaria, chocolate e por aí vai.

A caixa chega até a sua casa e aí é só aguardar o início do encontro on-line com a participação dos produtores e muita interação entre os participantes, podendo ser enviada para várias cidades do Brasil. Os detalhes são tantos que até a forma de cortar o queijo influencia no paladar.



A oitava edição começou pelo Queijo Artesanal de Alagoa do Ademilson Silva, com cinco dias de maturação apenas e muita personalidade. Em dias quentes podem aparecer aromas amanteigados e no inverno sobressaem os herbáceos. É um queijo de massa semicozida, prensada e salmourada, processo que se faz o parmesão italiano.

O segundo queijo veio de Tumiritinga, região leste de MG que está fora das sete microrregiões demarcadas e que surpreende pelo belo trabalho do casal Wagner e Izabela. Nome de uma de suas filhas, a Valentina passa por 70 dias de maturação controlada com duas a três lavagens com pingo por semana até adquirir um ótima casca e cremosidade no interior com complexidade de sabores, principalmente os amendoados. A Ribeiro Fiorentini, em menos de dois anos de atividade, conquistou medalhas no Prêmio Queijo Brasil e no Mundial do Queijo do Brasil, no ano passado.

Feito do leite de cabra, o terceiro queijo cura por seis meses e, infelizmente, não é mais vendido em BH. Vindo de Alfenas especialmente para a aula do Girão, esse “parmesão de cabra” apresenta sabor acentuado e derrete na boca com suas notas adocicadas. Trata-se do Caprino Romano da Caprivama, dedicada à caprinocultura desde 1989 e focada na produção de queijos finos, além de leite de cabra pasteurizado.

Brindamos com o tinto Luiz Porto Cabernet Sauvignon 2015, produzido em Cordislândia (MG), na presença do proprietário Luiz Porto Júnior, um belo vinho que abriu seus aromas após ter sido decantado.

É possível sentir notas vegetais como pimentão assado e nuances de couro e um certo defumado proveniente dos seis meses de passagem em barricas de carvalho. O sucesso da colheita deve-se à técnica da poda das videiras no final do verão para frutificação no inverno, chamada poda invertida, técnica que revolucionou a produção de vinhos finos em Minas Gerais. A última novidade é que a Luiz Porto terá sede em Tiradentes, onde será possível conhecer a vinificação das uvas plantadas ainda em Cordislândia.

Fechamos a riquíssima noite com o indefectível doce de leite de ovelha do casal Denise e César, que cuida de suas ovelhas com enorme carinho na Fazenda da Ovelha, em Itabirito. Todas as ovelhas têm nome e essa atenção e cuidado se refletem na grande qualidade do produto final.

A próxima experiência será no dia 17 de setembro com o tema Mulheres do Queijo. Já está à venda (R\$230) pelo site cervejariaviela.com.br e pelo WhatsApp (31) 98738-7403.

Mais experiências gastronômicas:
www.degustatividade.com.br



parrilla porteña
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

