



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

O Queijo Canastra

Tive a honra de conhecer a Região do Queijo da Canastra e os maravilhosos queijos produzidos com mais de 200 anos de história.

A Região do Queijo da Canastra está a aproximadamente 320km de Belo Horizonte. A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "Canastra" corresponde aos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Medeiros, Bambuí, Delfinópolis, Piumhi e Tapiraí. Só pode ser chamado de Canastra os queijos feitos na Região do Queijo da Canastra, de forma artesanal, com leite cru, seguindo a tradição. Hoje são mais de 750 produtores de queijo na região.

Assim como o vinho, o queijo minas artesanal muda de sabor de produtor para produtor. Isso por causa do Terroir, conjunto de condições climáticas e geográficas que influenciam na produção de um produto. É o tipo de pastagem, o gado, o relevo, o clima, a pureza da água que fazem o queijo artesanal ser único.

A produção é feita a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala, utilização de leite cru e não é permitida a pasteurização. As vacas ficam soltas e tranquilas pelas fazendas e alimentam-se de pastagem natural. A maioria dos produtores só faz uma ordenha por dia, na parte da manhã. Quem lucra o leite da tarde são os bezerros. Fazer o Queijo da Canastra exige muita dedicação, já que a vaca não conhece calendário, e os produtores trabalham todos os dias, o ano inteiro. Os di-

ferentes tamanhos de produção são: merendeiro de 300 a 400 g, canastra com cerca de 1kg e canastra real de 5 a 7 Kg.

Como o Queijo da Canastra é um alimento vivo, o processo de cura não para, mesmo depois que o queijo sai da fazenda. É só deixar o queijo em um local fresco e arejado, lavar a cada três ou quatro dias e não se esquecer de virar todos os dias. Por isso que não é recomendado embalar ou resfriar o queijo, a não ser que você queira parar o processo de maturação.

Visitamos a cidade de Medeiros, onde foi erguido o Centro de Qualidade do Queijo Minas Artesanal, registrado no Sistema Brasileiro de Inspeção (SIS-BI). O Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) criou mecanismos que permitem o registro e a comercialização do produto em nível nacional. Lá você encontra os queijos dos produtores Nereu, Valter, João Teixeira, Geraldo, João Bosco, Márcio e Reginaldo.

O queijo canastra já ganhou várias premiações, inclusive na França! Foi o queijo do Guilherme Ferreira, da Estância Capim Canastra, a 3,5 Km de São Roque de Minas, que conquistou a medalha de prata no Mondial Du Fromage de Tours, realizada em junho de 2015, numa competição com mais de 600 tipos de queijo. Depois da premiação o queijo tem fila de espera para ser adquirido (R\$50 a peça). Até Alex Atala, o chef mais famoso do Brasil utiliza esse queijo como ingrediente dos pratos preparados no restau-

rante D.O.M. em São Paulo.

Visitamos mais queijos premiados. O do produtor Nereu Ramos Martins, da Fazenda São Geraldo (22km de Tapiraí) foi vencedor do 8º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal de 2015. Participaram 30 queijos das sete regiões produtoras de queijo minas artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. Na Fazenda Capivara, 9km distante de Vargem Bonita, o produtor Reinaldo Faria Costa produz o queijo canastra que venceu cinco vezes o concurso municipal e ficou em segundo lugar no regional.

Em Belo Horizonte, Leo Paixão do restaurante Glouton utiliza o canastra do produtor Luciano Carvalho Machado da Chácara Esperança (5km de Medeiros) no seu prato rabada com nhoque de queijo canastra frito. Já Felipe Rameh prepara no Trindade o Mini X-Zé Mario - mini hambúrgueres de fraldinha com queijo da canastra do Zé Mario, Fazenda São Bento (6km de São Roque de Minas).

Helena Rizzo, do premiado restaurante Mani em São Paulo compra mensalmente o canastra real do produtor João Carlos Leite da Fazenda Agro Serra, a 1 km de São Roque de Minas. João Carlos é presidente da Associação de Produtores de Queijo Canastra (Aprocan). Ela promove em parceria com o Sebrae a visita de chef's de cozinha, proprietários de estabelecimentos e formadores de opinião às fazendas dos produtores associados.



Queijo da Canastra, no Centro de Qualidade de Medeiros



Fazenda Capivara, do produtor Reinaldo



Canastra do Guilherme Ferreira



Queijos do produtor João Carlos



Produção da Estância Capim Canastra



Canastra do Nereu



Fazenda Agro Serra

Contatos para visitas e informações
 Jonhe Santos Castro (APROCAN) – (37) 9844-6699 / johne_vet@yahoo.com.br
 Paulo Henrique de Matos Almeida (SICOOB) – (37) 3433-3027 / (37) 8831-1308 / phmasrm@gmail.com / aprocan_queijocanastra@yahoo.com.br
 Ricardo Boscaro de Castro (SEBRAE MINAS) – (31) 3379-9128 / ricardo.boscaro@sebraemg.com.br

França Vinho Show na Casa Rio Verde
 A importadora de vinhos Casa Rio Verde realiza no dia 22 de agosto, sábado, das 12h às 20 horas, a primeira edição do "França Vinho Show". O evento, aberto ao público, acontece na loja do bairro Santa Efigênia. Investimento R\$80. Sócios do Vinho Clube têm 30% de desconto.

28 anos do Restaurante Xapuri
 O Restaurante Xapuri completa 28 anos no sábado dia 22 de agosto. A comemoração acontecerá de 19h às 23h. Quem for jantar no restaurante poderá desfrutar de cortesias e sorteios. Reservas: (31) 3496-6198.

O VILLA ROBERTI ENTREGA NA SUA CASA.



PEÇA PELA LOJA ON LINE:
 VILLAROBERTI.COM.BR
 (31) 2534-7705