

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Fazenda Atalaia

PRODUÇÃO artesanal de mais de 20 tipos de queijo, dentre eles o famoso Tulha, premiado internacionalmente

FOTOS / Léa Araújo

Construída em 1870, em Amparo (SP), a fazenda Atalaia foi originalmente produtora de café. Pertencente à família Matta desde 1940 hoje o casarão centenário é moradia do casal Paulo e Rosana, que, diariamente, cuida das vacas holandesas, das cabras e das ovelhas produtoras de leite.

Em 2016 o Queijo Tulha (R\$145/kg) ganhou sua primeira medalha de ouro pelo World Cheese Awards, realizado em San Sebastian, na Espanha. A antiga tulha de café, compartimento de madeira usado para guardar os grãos após a colheita, deu lugar à maturação do queijo premiado. Sua casca dura e avermelhada formada pela ação de fungos, bactérias e leveduras típicas do ambiente natural da tulha conserva a massa cozida de leite de vaca tipo A em maturação por oito a 18 meses.

Por dentro é firme como um parmesão, também apresenta cristais de tirosina e tem um toque de cítrico e frutado no paladar. Antes de conhecer de perto a produção dessa maravilha já havia me encantado com receitas preparadas com Queijo Tulha por chefs de BH. A Sofia Marinho usou o Tulha derretido em uma fonduta e o Caetano Sobrinho rala o queijo em forma de fitas para coroar um de seus pratos. Já provei o versátil Tulha também em uma rabanada do chef Felipe Bronze.

A fazenda ainda produz diversos outros tipos de queijos e a tábua degustação (R\$150, 450g)

com 12 amostras é imperdível. Além do famoso Tulha, inclui o potente Terreiro (R\$135/kg), o amanteigado Porão (R\$130/kg), além do Alvorada (R\$110/kg) marcante pelo mofo *Penicillium Roqueforti*, o Mogiana (R\$80/kg) alaranjado pelo urucum, o cremoso Mantiqueira (R\$78/kg), o macio Padrão (R\$58/kg) e o sedoso Requeijão de Corte (R\$65/kg), todos produzidos com leite de vaca. Dos de cabra entram o Caprinus (R\$164/kg), o Poivre D'Ane (R\$142/kg) e o Feta (R\$34, 300g), além do Nuvem de Ovelha (R\$115/kg). Sauvignon Blanc e/ou Chardonnay (R\$180) da vinícola Davo de Ribeirão Preto vai bem para acompanhar.

Continuarei a provar os queijos da fazenda Atalaia ralados em abundância sobre as massas artesanais (R\$85) feitas na casa, servidas no almoço de quarta a domingo entre 12h30 e 15h. O ravióli recheado de Tulha e figo tem sabor adocicado, o nhoque vem com ragu de ossobuco e a lasanha gratinada apresenta aquelas bordas queimadas deliciosas, pratos bem fartos. Como cortesia uma salada com folhas da horta para iniciar e ao final broa de milho e doce de leite.

Nada melhor do que provar produtos artesanais in loco, conhecer e vivenciar um pouco da sua história.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Degustação de queijos da Atalaia



Lasanha de queijo



Ovelhas da Fazenda Atalaia



Bela vista da Fazenda Atalaia



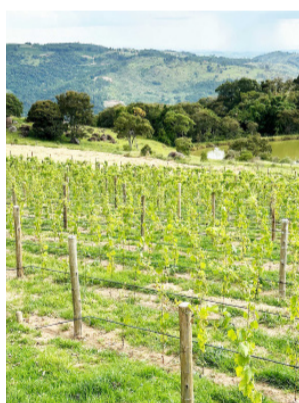
Queijo Tulha

8 A 14 DE MARÇO DE 2024

/04/ sociedade / CIDADE CONECTA /

01 / Vinícola Mirantus

Engenheiro de segurança do trabalho, Jeyson Ferreira largou seu emprego na Google para plantar videiras a 1.300 metros de altitude, região mais alta de Espírito Santo do Pinhal. Em setembro de 2020 plantou 2.400 mudas distribuídas por 0,6 hectare. Fornecidas pela Vitácea Brasil, Jeyson conta que ficou resabiado em aceitar 150 pés de uma variedade ainda não testada na região. Até então a Syrah é a uva consagrada da Serra da Mantiqueira. O aval foi dado pelo enólogo Cristian Sepúlveda que garantiu: “a Marselan vai se adaptar à dupla poda, é uma baita tinta francesa que ainda não tem no estado de São Paulo e você será o primeiro a ter 150 garrafas.” O enoturismo é conduzido pelo próprio Jeyson, que conta sua história com entusiasmo ao descrever cada detalhe da primeira colheita em 2022 e o surgimento da garrafa do Syrah Sintonia (R\$220), lançado em janeiro desse ano, seu único rótulo, vinificado na Terra Nossa. Na Mirantus você pode plantar sua própria videira, cuidar e acompanhar o crescimento, realizar manejos, colher frutos, participar do processo de vinificação e ter o seu próprio vinho. A estrada de terra até lá vale a pena e o pôr do sol é imperdível. A degustação de quatro taças de 100ml inclui rótulos de parceiros da região e tábua de aperitivos (R\$260). Ao lado do winebar há quatro suítes equipadas de cama com massagem, cromoterapia, pastilhas magnéticas, energia quântica, ar condicionado e frigobar (diárias a partir de R\$1.600). Almoços e jantares no vinhedo acontecem periodicamente. Contato: (19) 97164-7071.



Vinícola Mirantus

02 / Vinícola Floresta São Pedro

Descendentes de imigrantes italianos que se estabeleceram em Pinhal no ano de 1848 atraídos pelo plantio de café de alta qualidade, hoje estão focados no parreiral. Essa história se repete e coincide com a dos proprietários da vinícola Floresta São Pedro. Começaram com a Sauvignon Blanc em 2010 e também partiram para a rainha Syrah, sob consultoria do Cristian Sepúlveda. São cinco hectares divididos entre as duas variedades que mais se adaptaram a esse terroir, até então. O Wine Bar é muito agradável com cardápio bem enxuto e certeiro. A infalível tábua de queijos e charcutaria (R\$148) é sempre bem vinda para uma taça de vinho (R\$42). Simples e espetacular, a bruschetta tradicional feita de tomate, queijo parmesão e manjericão (R\$55) me conquistou, um convite para degustar a garrafa completa da Floresta São Pedro (R\$150). Eventualmente a Manda Chef elabora menus especiais. WhatsApp (19) 99751-6192.

03 / Toca do Kaynã

Turismo rural é o que não falta nos arredores de Pinhal. No Tour do Fubá Kaynã é contada a história de um moinho de pedra da década de 1950, relíquia da fazenda Retiro Santo Antônio, premiada com títulos de “Fazenda Sustentável em 2022” e “Turismo Responsável da América Latina em 2023”. A preservação do sabor natural do milho é garantida pela moagem em baixa rotação, processo em que o grão não sofre aquecimento. Outro diferencial é a escolha manual dos grãos, isentos de inseticidas e fungicidas. No restaurante provei a aconchegante polenta acompanhada de três cumbrucas com os molhos sugo, cogumelos e linguiça artesanal (R\$212 para 4 pessoas). Claro que levei um pacote para casa (R\$25/kg) do fubá que esteve por três anos no menu do chef Alex Atala. Apreciamos com um vinho da região, Viognier L'Origine 2022 (R\$185). Adorei passear pelo jardim sensorial e conhecer a plantação de ervas e plantas medicinais como melhoral, vick, arnica, cânfora, doril e novalgina.



Polenta de fubá Kaynã