



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Degustação Guiada de Queijos Mineiros

TRINTAEUM promove experiência com a iguaria ícone de Minas Gerais

FOTOS / Léa Araújo

Para conhecer e se aprofundar na cultura do queijo, o restaurante Trintaem oferece uma experiência com nove queijos produzidos em vários cantos do estado. É um passeio por vários terroirs mineiros que abrange queijos de diferentes receitas, de massa crua e cozida, frescos e maturados, elaborados com leite de vaca, cabra e búfala. A seleção muda conforme disponibilidade do produtor, já que são queijos bem exclusivos e muitos deles de pequena produção.

A degustação precisa ser reservada, pois são disponibilizadas somente duas mesas de até quatro pessoas por noite, nos horários 19:00 e 20:30. Os queijos são cortados na hora e apresentados um a um, com suas respectivas histórias e peculiaridades. Chegam a bordo de um carrinho projetado especialmente para a ocasião em madeira de jacarandá, a mesma utilizada historicamente na produção das formas de queijo. Servidos em pequenos pedaços, quando necessário com a casca, são acompanhados de azeites, geleias e picles, produtos essencialmente mineiros, conforme a ideologia da casa.

Canastra e Serro são duas das regiões mais famosas do QMA. Em dezembro do ano passado, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram incluídos na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco. Foi o primeiro bem cultural brasileiro associado à cultura alimentar reconhecido pela organização internacional.

Em São Roque de Minas, o Canastra do Ivair Tarde Reserva é feito com o leite da ordenha da tarde, o que resulta em um queijo mais untuoso e potente, com sabores terrosos de cogumelo. Serro é outra região conhecida, sede do premiado queijo Dona Iaia e seus aromas de castanha. Ambos são de casca florida e leite de vaca cru, com produção limitada de 10 a 12 queijos por dia. Provamos primeiro um pedaço de suas cascas, depois uma fatia que engloba o interior do queijo e, por fim, o queijo acompanhado de geleias artesanais mineiras e picles de jiló, que combinação fantástica!

Produtor que domina o mofo controlado, Alisson Hauck aplica técnicas francesas na produção dos queijos D' Chèvre junto com sua família em Itaverava. Tratadas à base de homeopatia e fitoterapia, as cabras são criadas de maneira sustentável com alimentação produzida no próprio criatório. O Alvura Negra apresenta uma fina cobertura de carvão de alecrim do campo que posteriormente é inoculada pelo fungo *Penicillium candidum*, o mesmo do queijo Brie. Já o Alvura Bleu é colonizado por fora com esse

mesmo mofo e por dentro é maturado com o mofo azul *Penicillium roqueforti*, assim como um gorgonzola. Exige muita técnica, cuidado e dedicação para garantir que cada mofo diferente nasça no seu devido local.

De tradição italiana, a burrata de búfala Di Vincenzo é sucesso nos melhores restaurantes de BH. Vincenzo Santaniello produz em Ibertioga o queijo típico do sul da Itália, feito com muçarela fresca recheada de straciatella. Ficou deliciosa com a pasta de tomate de Carmópolis de Minas. O italiano está em testes do queijo caciocavallo, similar ao nosso tradicional cabacinha, patrimônio cultural do Vale do Jequitinhonha. O queijo cabacinha é feito a partir do leite cru de vaca, sendo sua massa aquecida, filada e moldada em formato de cabaça. Inclusive adorei prová-lo junto com o salame de baru da Charcutaria Sagrada Família e uma fina fatia de conserva de goiaba.

Vêm de Cruzília dois ótimos queijos pasteurizados da empresa laticínios Paiolzinho, o parmesão com seus cristais de tirosina e o Azul da Mantiqueira de mofo *Penicillium Roqueforti*, cremoso pelo creme de leite adicionado. Outro laticínio que se inspira em receitas de origem francesa e italiana é o Serra das Antas, instalado em Bueno Brandão. Provamos o tipo Comté, queijo francês tradicional do Jura, de textura firme e sabores intensos com toque de nozes.

Ana Gabriela explica que a curadoria será renovada de tempos em tempos, assim como o que combina com cada um dos queijos, em



Chef Ana Gabriela



Queijos Cabacinha, Canastra do Ivair, Alvura Negra D'Chevre

busca de um serviço prazeroso à mesa. Durante a degustação experimentamos azeites mineiros Verolí da Mantiqueira, das variedades arbequina e koroneiki, um luxo. A Degustação Guiada de Queijos Mineiros tem o valor de R\$180 por pessoa e inclui o couvert da casa, composto por pão de fubá na chapa acompanhado de creme de refogado, quiabo com paio e conservas de goiaba e manga verde.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01/IP Sul de Minas – Vinhos de Inverno

A viticultura mineira acaba de conquistar sua Indicação de Procedência junto ao INPI. A certificação traz mais competitividade e reconhecimento aos vinhos de inverno, consolidando o Sul de Minas como uma região vitivinícola de destaque no Brasil. Poderão utilizar o selo "IP Sul de Minas" vinhos das variedades Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marselan, Tempranillo, Petit Verdot, Pinot Noir e Grenache, para tintos e rosés; Sauvignon Blanc, Viognier, Marsanne e Chardonnay para brancos provenientes de videiras de altitude igual ou superior a 800 situadas na área geográfica que abrange os municípios de Boa Esperança, Bom Sucesso, Campos Gerais, Cordislândia, Ibituruna, Ijaci, São Gonçalo do Sapucaí, São João da Mata, Três Corações e Três Pontas, após serem aprovados pelo Conselho Regulador do NRPROVIN-SM. À frente dessa conquista está Murillo de Albuquerque Regina, considerado o pai da dupla poda, que inverteu o ciclo da videira para que a colheita acontecesse no inverno seco e ensolarado do Sul de Minas. Para provar desse terroir, escolha um dos 24 rótulos da carta de vinhos do Trintaem, 100% mineira. Desde que você compre um vinho mineiro para consumo imediato ou levar para a casa, a rolha é free no restaurante.



Selo IP Sul de Minas – Vinhos de Inverno