



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Queijo Inconfidentes

TOUR Guiado, degustação e brunch na fazenda queijeira em Cachoeira do Campo, a 75 km de BH

FOTOS / Léa Araújo

No caminho para Ouro Preto, às margens da Rodovia dos Inconfidentes, encontra-se a fazenda produtora do Queijo Inconfidentes, medalhista de ouro no Prêmio Queijo Brasil 2024. Eduardo Pulier vem de uma família produtora de leite e seu avô costumava fazer queijo para consumo próprio. Há 10 anos Eduardo começou com as pesquisas para seguir os passos de seu avô e, em 2019, surgiu o Queijo Inconfidentes.

Vinte quatro vacas das raças Gir e Jersey são criadas segundo os devidos padrões sanitários, em Cachoeira do Campo. Apesar de não estar em uma das 10 regiões oficialmente demarcadas pelo QMA, é um queijo feito de leite cru, sem pasteurização, com uso do coalho, sal e pingo (fermento natural), ordenhado na propriedade rural e prensado manualmente, segundo os padrões do Queijo Minas Artesanal. São produzidos 16 queijos por dia, sendo necessários 10 litros de leite por queijo. 85% do leite é água e o soro é destinado a criação de porcos em outras propriedades.

Esses e muitos outros detalhes são contados no passeio que começa pontualmente às 9h, para que seja possível acompanhar a produção de um lote do Queijo Inconfidentes. Enquanto observamos da janela o processo de moldagem do queijo, o queijeiro Juscelino explica sobre os modos de fazer do QMA e as histórias que envolvem a fazenda. Depois passamos pela janela onde fica a sala de maturação com os belos queijos de casca florida

colonizada pelo fungo *geotrichum candium*. Essa camada é perfeitamente comestível e agrega complexidade de sabores ao queijo.

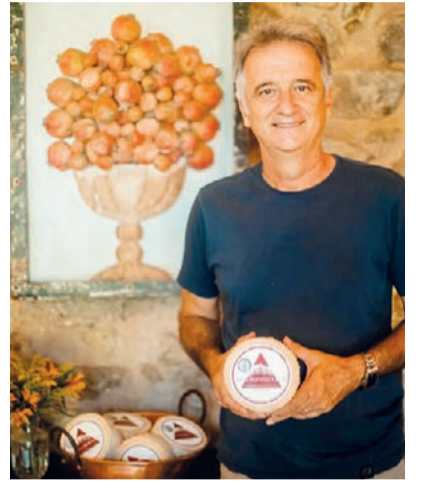
Por volta das 10h fomos acomodados na Casa de Pedra, uma construção do século XVIII, onde acontece a degustação dos queijos em três tempos de cura: 3 dias, 22 dias e 40 dias. Interessantíssimo perceber a evolução do queijo no ambiente da fazenda. O queijo de 40 dias é um espetáculo e torço para que o Eduardo disponibilize algumas unidades para a venda. Atualmente, apenas o de 22 dias é comercializado (R\$98 a peça), inclusive entrega em Belo Horizonte toda quinta-feira, sem taxa. Foi esse que conquistou medalha de ouro no ano passado.

Para finalizar, é oferecido um brunch à vontade até as 12h30 com delícias da região, pão de queijo, quiches, biscoitos, bolos, frutas, embutidos, sucos, chás, café e claro, mais do imperdível Queijo Inconfidentes. A experiência acontece uma vez por mês, aos sábados, a R\$195 por pessoa (crianças até 03 anos não pagam e de 04 a 10 anos pagam meia). Eventos particulares para até 30 pessoas podem ser reservados. Contato com Fernanda Pulier (31) 98759-5942.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Casa de Pedra



Eduardo Pulier



As três maturações



Queijaria Inconfidentes



Medalha de Ouro no Prêmio Queijo Brasil 2024



Brunch mineiro

01/Gran Via 38 Carvalho Branco Nature

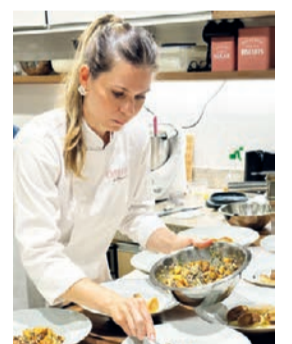
Minas Gerais está produzindo bons espumantes, não somente para tomar no dia a dia, mas também com complexidade e evolução em garrafa. O Gran Via 38 Carvalho Branco Nature é uma edição especial da vinícola Estrada Real, 100% Chardonnay cultivadas em Caldas/MG, plantadas a 1200 metros de altitude. É feito pelo método tradicional com repouso de 48 meses sobre as borras, o que deixa o vinho mais amanteigado, com aromas de panificação e levedo, sem perder o frescor. “Temos um vinhedo de três hectares de uva branca Chardonnay em Caldas. Faça a poda em julho e colho em dezembro, antes do período chuvoso. Colhemos bem de manhãzinha, para a uva não oxidar, e levo para uma câmara fria de 3 a 5 graus, antes de ser transportada para nossa vinícola que fica em Pocinhos do Rio Verde. Esse congelamento é necessário, pois as enzimas oxidativas agem a partir de 21 graus, então a uva precisa estar congelada ao ser manipulada. Se a uva oxidar ela perde os precursores dos aromas,” explica o enólogo proprietário Murillo de Albuquerque Regina, sobre o cuidado na elaboração de seus espumantes. Sai por R\$162 no site vinicolaestradaareal.com.br. Sugiro apreciar essa maravilha no wine bar da vinícola Estrada Real em Caldas.



Gran Via 38 Carvalho Branco Nature

02/Confraria Casa Coli

A primeira aula deste ano na confraria Casa Coli Gastronomia foi inspirada nos sabores baianos. O dendê marcou presença de forma sutil no delicioso molho de moqueca que finalizou o prato de guioza de camarão com purê de mandioca e leite de coco. Como é um prato bastante cremoso, Bárbara usou a mandioca frita em pequenos cubos e temperada com alho, cebola e coentro para dar uma crocância ao conjunto. Conhecido como patacones, o chips de banana da terra verde serviu de base para o vinagrete de polvo. O coentro mais uma vez aparece no creme guaca com avocado ou abacate, limão e wasabi, dá um toque especial e combina com o polvo e os patacones. Adorei o creme inglês de cupuaçu, que ficou uma maravilha na cocada de forno feita com coco fresco. Os encontros acontecem às terças e quintas, a partir das 19h30, no valor de R\$1.325 o pacote semestral de 5 aulas ou avulsas por R\$295.



Bárbara Coli

03/Barolio

Natural da Ilha de Ísquia, na Itália, o chef Carlo Caredda veio para Belo Horizonte, em 2009, para abrir um restaurante de gastronomia napolitana, o Barolio. As pizzas são bem leves, de massa fina, fermentada naturalmente por 48 horas, feitas com farinha de trigo 00 da região de Nápoles, molho de tomates pelati e mozzarella de búfala. Um pouco mais de um minuto no forno a lenha de alta temperatura deixa a borda da pizza aerada e crocante, com aquele tostado saboroso. Amalfitana (R\$109,99) é a estrela da casa, incrementada com brie, parma, cogumelos Paris, parmesão e basilico. Fiquei surpresa com a bruschetta carbonara (R\$24,99) que leva os mesmos ingredientes do famoso prato italiano – ovos, guanciale artesanal e pecorino. Para quem aprecia os clássicos recomendo a bruschetta tradicional (R\$14,99) de tomatinho e basilico seguida da pizza de calabresa (R\$84,99). Perfeita a harmonização com o vinho tinto Labaro Chianti (R\$154,999) da Liber Wines. Em um típico restaurante italiano não pode faltar tiramissu (R\$39,99) de sobremesa.



Pizza Amalfitana