O Estado de São Paulo I Pag. D6 a D7 I Caderno Paladar

EM ALTA

Feito aqui. E de leite cru

ESTRATÉGIA
Registro no Iphan, determinação de Indicação Geográfica: queijeiros salvaguardam o que produzem

José Orenstein
PORTO ALEGRE

Os contornos do mapa dos queijos brasileiros começam a ser reconhecidos. Canastras, serranos, coalhos e marajós fincam suas bandeiras pelo território nacional de Norte a Sul e vão caindo no gosto do consumidor ao cruzar as fronteiras de seus Estados – ainda que para isso tenham de vencer barreiras sanitárias e legais.

"Vivemos um momento único. O Brasil está – finalmente – olhando para o Brasil", disse Fernando Oliveira, dono d'A Queijaria, ao abrir o segundo Simpósio Nacional de Queijos do Brasil, no mês passado, em Porto Alegre. Em sua pequena loja na Vila Madalena, inaugurada este ano, Fernando conta que o movimento não para de crescer. "Esse crescimento não vai parar – vai explodir muito rápido. Não sou eu quem diz isso, é o mercado. Os clientes vêm e querem novidade, querem o produto nacional."

Segundo Fernando, as pessoas não querem mais queijo imitação do francês – os nacionais "tipo brie", "tipo camembert" ou "tipo roquefort" achados em supermercados. Querem o canastra de Minas, o serrano de Santa Catarina, o coalho do Ceará. Querem queijos artesanais, de preferência de leite cru – que podem ser maturados e desenvolver aromas e sabores com o tempo. (Curiosamente, são os franceses que agora têm interesse no queijo brasileiro: vão abrir um centro de maturação na Granja Viana no ano que vem – leia mais abaixo).

O chef e queijeiro Bruno Cabral, que encerrou o simpósio em Porto Alegre, tem a mesma percepção otimista – ele vende queijos brasileiros pela internet e diz não estar dando conta de atender todos os pedidos que recebe. "O interesse é cada vez maior. E estamos só começando. As pessoas estão valorizando o queijo artesanal", diz.

Essa revolução queijeira em curso não passa apenas pela demanda dos consumidores. É também um processo de conscientização e mobilização dos próprios produtores. Reunidos no simpósio, eles dividiram os problemas que têm com a legislação para poder vender em outros Estados e para atender às demandas da Vigilância Sanitária, que tem como parâmetros a grande indústria e não facilita a vida dos artesanais.

O drama se repete entre os pequenos produtores do Brasil, mas o exemplo de Minas Gerais – que há 15 anos começou a chamar atenção para o patrimônio cultural e gastronômico que o queijo representa – serve de alento e referência.

Nas Gerais, a imersão na política foi inevitável: com base no associativismo, eles buscaram o reconhecimento do queijo pelo Iphan, a determinação da Indicação Geográfica, o intercâmbio com outros países e mudanças nas leis. E o resultado veio – hoje os queijos de leite cru canastra, araxá, serro e salitre são conhecidos e reconhecidos e estão a um passo de serem vendidos legalmente noutros Estados do Brasil.

O efeito colateral desse reconhecimento dos queijos brasileiros é que produtores têm se animado a criar receitas próprias, com nomes próprios. Ou seja, o mapa desenhado por canastras, serranos, coalhos e marajós tende à expansão.

A senda aberta pelos mineiros é caminho sem volta: os queijos artesanais brasileiros vieram para ficar, se multiplicar e serem devorados.

Brie? Não: minas

Os franceses estão de olho no nosso queijo: a Jean D'Alos, queijaria renomada de Bordeaux, fechou parceria com A Queijaria, de Fernando Oliveira. Eles pretendem abrir um centro de maturação de queijos brasileiros no ano que vem, na Granja Viana – local adequado por ser perto do Rodoanel e ter temperatura mais baixa que São Paulo.

O plano é que o brasileiro vá para lá em março e, depois, os franceses venham para cá. Em novembro, querem começar a construir o centro de maturação. "Vamos aprender com o know-how dos franceses para maturar, que é indiscutível. E aí fazer testes com os queijos nacionais, ver como evoluem", diz Fernando.

...continua

Para queijeiro, SP 'é coisa de louco'

Era de manhã, quando, na semana passada, 22 produtores de Minas – canastra, serro, salitre, araxá – desembarcaram, a maioria pela primeira vez, em São Paulo, o grande mercado para o queijo que produzem.

Foram ao Empório Santa Maria, onde descobriram que 100 gramas de queijo parmesão italiano custam dez vezes o quilo do queijo que produzem. Subiram no Edifício Martinelli, o primeiro arranha-céu paulistano, e descobriram que o Copan, avultando sinuoso na massa de prédios à vista, comportaria a cidade inteira de São Roque de Minas, na Serra da Canastra, com cerca de 5 mil habitantes.

"Isso é coisa de louco", balbuciou Zé Mário ao se escorar na mureta do topo do Martinelli. Ele é o produtor de queijo que venceu duas vezes o concurso de melhor de Minas (e desistiu de concorrer para dar chance aos outros) e que, pela idade, pela postura mansa, pela tranquilidade dos sábios, merecia o respeito, quase veneração, dos outros queijeiros da excursão.

Já no chão, enquanto o grupo se aglomerava encantado ao redor de um homem-estátua na Praça Antonio Prado, Reginaldo Miranda, queijeiro da região de Medeiros, notava que poderia trocar "um redondo", como eles apelidam o próprio queijo, por uma lustrada nos sapatos: "É o mesmo preço! Oito reais!"

Na muvuca do centro na hora do almoço, o grupo se perdeu, se dispersou. "Ninguém trouxe um berrante, não?", gracejou um. No metrô rumo à Vila Madalena, na estação da Sé, o queijeiro Wander Evangelista, enquanto era tangido na baia de acesso ao trem, constatou por empiria: "A gente é tratada aqui que nem nós tratamos as vacas lá!".

De uma visita à Queijaria de Fernando Oliveira, onde ouviram sobre a valor que os paulistanos dão aos queijos curados e mofados ("Então não precisa lavar o branquinho que dá no queijo?", espantou-se a produtora Marisa de Lima Carvalho), os mineiros seguiram para um almoço no restaurante Vito, do chef André Mifano. Tomaram cachaça, provaram dos próprios queijos, sobre os quais falaram com um orgulho temperado pelo comedimento mineiro, e experimentaram uma polenta com rabada.

Os mineiros gostaram de São Paulo. Mas queriam mesmo era voltar para sua terra – embarcaram já no fim do dia. Zé Mário, que quase desistira de vir à capital paulista na véspera, pois não queria deixar a mulher trabalhando sozinha com os queijos, repetia, sorrindo: "Isso aqui é coisa de louco."

JOSÉ ORENSTEIN/ESTADÃO

Topo. Mineiros no Martinelli

...continua

RECONHECIMENTO

Eles só querem sair do tráfico

"Traficar não é legal", disse Francisco Nogueira Neto, do Ceará. Veio o próximo: "O que a gente quer é sair do contrabando", disse Jarbas Faria de Araujo, do Rio Grande do Norte. E tudo culminou na mensagem de esperança de Paulo de Matos Almeida, de Minas Gerais: "É possível. Com muita luta, saímos da ilegalidade".

Não era o encontro dos Narcóticos Anônimos, ou de criminosos ligados ao comércio de drogas ilícitas arrependidos: tratava-se do segundo Simpósio Nacional dos Queijos Artesanais do Brasil, no mês passado na capital gaúcha.

Francisco, Jarbas e Paulo têm em comum o fato de serem produtores de queijos artesanais – de coalho, tipo manteiga e da canastra, respectivamente. E, ao se apresentarem no simpósio, proporcionaram breve amostragem da situação do queijo no Brasil.

No Ceará e no Rio Grande do Norte, a luta é dura para atender às leis: "A preocupação da Vigilância é com o prédio, não com a qualidade do queijo", diz Francisco. Jarbas, por sua vez, conta de quando a Vigilância autuou a queijaria em que produziam diversos produtores da região de Serra Negra do Norte por não estar adequada às especificações legais. "Nosso queijo manteiga com rapa nunca matou ninguém. Aliás, dá uma briga em Caicó para ver quem pega a rapa! Mas não pode vender", diz Jarbas.

"Não abro mão do meu jeito de fazer. Aprendi na família e não posso parar"

Antonio Lopes

Produtor de queijo de São José dos Ausentes, RS

Brasil afora, os queijeiros têm recorrido a diversas estratégias para que o produto de sua atividade seja reconhecido. Uma delas é a Indicação Geográfica – registro feito junto ao INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) de uma região que produz determinado bem; no caso, o queijo. O canastra e o serro, de Minas, já têm a IG; o serrano, de Santa Catarina, e o salitre, também de Minas, estão prestes a conseguir o registro.

A ferramenta do IG tem sido estimulada até mesmo pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), conhecido mais por impor dificuldades aos pequenos produtores artesanais na fiscalização de produtos de origem animal, como o queijo. Dentro do Mapa, existe um grupo de trabalho para incentivar o registro de IGs. "O mais importante não é o registro em si. Mas a mobilização e a sensibilização da comunidade que ocorre no processo do registro", diz José Carlos Ramos, coordenador do grupo.

Ele também falou no simpósio, em que, vez por outra, emergiu o embate entre fiscais agropecuários, responsáveis por autuar as queijarias, e produtores e grupos como o Slow Food (que planeja lançar um mapa interativo dos queijos brasileiros na internet no ano que vem).

Mas prevaleceu a troca de experiências de organização – e, na paralela, de queijos, claro.

(Paramentado de bombacha, bandoleira e cuia em punho, Antonio Lopes, queijeiro do Rio Grande do Sul, vendia suas espetaculares peças de serrano maturado para quem lhe pedisse, nas imediações do auditório do simpósio).

Outra ferramenta de reconhecimento dos queijos artesanais discutida é o registro no Iphan do "modo de fazer" do queijo – que só os de Minas têm e serviu para dar mais peso às reivindicações pela legalização do queijo de leite cru.

● **Onde comprar.** A Queijaria, R. Aspicuelta, 35, 3812 6449; pela internet: mestrequeijeiro.com.br; nos mercados municipais de São Paulo e em algumas feiras de rua é possível encontrar os queijos descritos acima

...continua

Queijeiros artesanais de todo o Brasil se unem para enfrentar problemas de logística de uma legislação talhada para a grande indústria. Sua revolução vem pondo canastras, minas, coalhos e serranos ao alcance de mais brasileiros

BRASIL QUEIJO A QUEIJO

O mapa do queijo brasileiro é um mapa em construção. Aqui você encontra nove dos mais tradicionais e consolidados queijos nacionais que se agrupam por regiões do País. São quase todos de leite cru. E estão entrando no nosso vocabulário gastronômico básico.

No Sul, reinam o serrano e o colonial, com versões gaúchas e catarinenses.

No Sudeste, Minas é inconteste: até divide seu Estado em microrregiões – Canastra, Serro, Salitre e Araxá, aqui retratadas, além da mais recente Campo dos Vertentes. No Nordeste, são inúmeras as variedades de queijo coalho e manteiga – ainda muito presentes no cotidiano do povo.

E no Norte, é o queijo do Marajó que abre as portas da casa de qualquer paraense.

Falta apenas o Centro-Oeste, cujos queijos não atravessaram a fronteira – ainda.

E tem também os queijos da Serra da Mantiqueira, como o Campo Redondo e o Alagoa, que vêm se consolidando no encontro de São Paulo, Rio e Minas. Ou o cabacinha, comum no Vale do Jequitinhonha. Ou ainda os vários queijos novos que pequenos produtores estão testando. Certamente, daqui a alguns anos, eles todos serão pontos no mapa.

Mas se você for atrás e provar dessas nove variedades aqui listadas, já terá bom panorama da nossa tradição queijeira. Uma tradição que vive florescimento inédito.

SUDESTE (MG)

Dos mineiros, é normalmente o menos maturado. Registrado como patrimônio imaterial brasileiro, é feito numa microrregião mais quente de Minas e por isso também é mais consumido fresco; fica mais difícil controlar a maturação. Com 15 dias, em geral, já está no ponto.

● **Como escolher: A casca deve ser rígida e fina e a massa, compacta. Sinais de que a maturação correu bem.**

...continua

SERRANO

O serrano tem origens difusas; diz-se, desde os tempos dos tropeiros. É típico dos Campos de Cima da Serra, entre Rio Grande do Sul e Santa Catarina, um dos lugares mais frios do País. O queijo serrano é um retrato dessa terra: feito em pequena escala, de sabor suave, mas que fica mais acentuado quando matura por uns 45 dias.

● **Como escolher: Redondo ou em forma de paralelepípedo, tem de ter a casca amarela e firme, mas que afunda com o toque – sinal de que o miolo está cremoso.**

SUL (SC, RS)

A receita veio dos italianos imigrantes, ainda no século 19. Mas ganhou sotaque gaúcho e catarinense, e hoje é repetida em diversas pequenas propriedades no Sul, feito com leite de vaca. O ideal é que mature por ao menos 30 dias, período necessário para se revelar suavemente picante e salgado.

● **Como escolher: Deve ser duro por fora, amarelado e, por dentro, levemente cremoso e elástico. Pode ter furinhos.**

COLONIAL

COLONIAL COM URUCUM

O colonial se permite a variações: esta com urucum é uma delas; tem impacto visual e também no sabor, que fica um pouco mais ácido. Outra técnica comum é descansar o queijo no vinho, deixando a casca roxa. Também matura por pelo menos 30 dias.

● **Como escolher: Casca tem de ser firme e o miolo não pode estar seco demais.**

...continua

É muito parecido com o canastra e o araxá – a diferença entre os tipos é sutil e se dá com o tempo: a maturação desenvolve os microrganismos de cada queijo, que variam conforme o lugar em que foram feitos, o terroir. É praxe de produtores da Serra do Salitre cobrir o queijo com uma resina amarela para protegê-lo na maturação.
● **Como escolher: A resina de fato protege a massa. O negócio é confiar no vendedor e saber o tempo de maturação; lembrando que quanto mais velho, mais intenso e ácido é o queijo.**

Pode ser muito parecido com o canastra quando fresco: é a 'maturidade' que lhe dá personalidade – um bom queijo já se mostra por volta dos 20 dias de vida. Revela-se então um pouco mais suave que o canastra, mas ainda assim complexo no sabor.
● **Como escolher: Atenção à casca: deve ser amarelecida, sem fissuras. E à massa compacta, sem muitos furinhos.**

NORDESTE (AL, CE, PB, PE, RN, SE)

FOTOS FELIPE RAU/ESTADÃO

O coalho é tradicional de vários Estados nordestinos, cada qual com sua nota de sabor – que, nas versões artesanais, está longe da esponja salgadíssima vendida no Sudeste para churrasco. Mas trata-se de um queijo fresco: não é para ser maturado, e vai muito bem puro ou assado mesmo, ou num baião-de-dois. O da foto acima é do Ceará, feito com coalho natural – o mais encontrado é o coalho químico.
● **Como escolher: a massa não deve ser borrachuda demais. A cor mais para o branco que para o amarelo é melhor. Os furinhos mais pulverizados na massa são comuns, mas é melhor evitá-los.**

Para ser consumido fresco, como o coalho, também é comum pelo Nordeste. É bastante gorduroso: a massa amarelada brilha. Leva mesmo manteiga na receita e é feito sem que o leite de vaca seja coalhado. É bem macio e, geralmente, equilibrado no sal.
● **Como escolher: Não tema a gordura, ela é característica do queijo, que deve ser macio, mas manter-se estruturado, sem desmanchar**