UM BEM CULTURAL

Saiba por que os queijos de leite cru são considerados representantes da tradição

EDUARDO TRISTÃO GIRÃO

PEDRO DAVID

A Enoteca Decanter, na Savassi, oferece variedade de queijos para todos os gostos e vinhos

"Para se ter um queijo complexo, excelente, não é suficiente que seja um produto local, mas é necessário. Um queijo industrial pode ser cativante, prazeroso, sedutor, leve e de qualidade constante e garantida, mas nunca será um queijo complexo. De um lado, temos um alimento que pode ser até mesmo muito bom, e de outro, um bem cultural". Esse trecho, extraído do artigo de Piero Sardo no livro *Le forme del latte – Manuale per conoscere il formaggio* (Slow Food), dos organizadores Armando Bambera e Enrico Surra, ajuda a entender a importância de preservar todo o processo de produção artesanal do queijo, o que estabelece a diferença entre os muito bons e aqueles que são excelentes.

Ciente disso, Flávio Morais, proprietário da Enoteca Decanter, está investindo cada vez mais na sua carta de queijos. No início desta semana, ele recebeu dois queijos brie muito especiais, feitos de leite cru de vaca, importados da França. Ao contrário da maioria dos queijos brie industrializados encontrados nas lojas da cidade, que são feitos com leite de vaca pasteurizado (que teve a temperatura elevada por tempo prolongado e, de súbito, resfriado, para matar germes patogênicos), essas duas peças têm como características sabor mais encorpado, massa mais cremosa e aroma profundamente marcante. São eles: Brie de Meaux A.O.C. (R$ 27,59, porção de 100g) e Brie de Melun A.O.C. (R$ 25,94, porção de 100g). As harmonizações com vinho sugeridas são pinot noir e borgonha, para o primeiro e pinot noir e syrah para o segundo – os dois são exclusividade da casa.

"A complexidade de um queijo, e até de um vinho, deriva de técnicas artesanais. A maioria dos grandes queijos foi descoberta de forma acidental. A pasteurização elimina muitos fatores especiais de um queijo. Os queijos de leite cru são um bem cultural, que traz consigo tradição", analisa Homero Vianna, líder do movimento Slow Food em Minas Gerais e conhecedor do processo de produção do queijo minas artesanal, feito, é claro, com leite cru de vaca.

MINEIRO Em 2002, o processo de produção do queijo do Serro (que é um tipo de queijo Minas) foi incluído no *Livro de registro dos saberes* pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha) de Minas Gerais como bem cultural de natureza imaterial ou intangível. "No Brasil, são os produtores de queijo Minas artesanal que levam a bandeira do leite cru. O registro feito pelo Iepha assegurou a sobrevivência do verdadeiro queijo Minas", afirma Homero. Em breve o Iphan deve registrar o processo de produção do queijo Minas, incluindo todas as variedades, como do Serro e Canastra.

Na enoteca, os principais representantes da produção nacional são dois queijos Canastra feitos na cidade de Medeiros, nas proximidades da serra da Canastra. Ambos feitos com leite cru de vaca, são oferecidos nas versões fresco (R$ 2, porção de 100g) e curado por até duas semanas (R$ 2,52, porção de 100g). Em se tratando de harmonização enogastronômica, o primeiro vai bem com brancos e tintos jovens e o segundo pede apenas tintos jovens. "É o melhor Canastra de Minas Gerais. Tem alta qualidade e a produção não aumenta, já que eles trabalham apenas com o próprio leite cru", garante Flávio.

A cave de queijos da casa é a única no Brasil que está aberta ao público. Nela, ficam cerca de 40 queijos, vindos de várias regiões da França, Itália, Portugal, Espanha e Brasil. O espaço é climatizado (entre 16º e 18ºC e com 60% de umidade) e faz com que o processo de maturação dos queijos continue, o que encurta a sua validade, mas os torna cada dia melhor. "A intenção é de que eles se tornem objeto de desejo", aposta Flávio. Para acompanhar qualquer um dos queijos, o freguês pode escolher entre cerca de 500 vinhos nacionais e importados (entre R$ 20 e R$ 2.800, a garrafa).

ENOTECA DECANTER
Rua Fernandes Tourinho, 503, Savassi. (31) 3287-3618 / (31) 3221-6415. Aberto de segunda a quarta, das 9h às 23h; e de quinta a sábado, das 9h a 0h.