Folha de São Paulo I pag. F3| Comida

# Vila Madalena terá feira de rua com queijos

## Evento, organizado pela loja A Queijaria, vai trazer produtores de MG e do interior de SP

MARÍLIA MIRAGAIA
DE SÃO PAULO

Ao menos 60 tipos de queijos artesanais estarão expostos no próximo dia 18 em 15 barracas instaladas em uma pequena rua da Vila Madalena. É a primeira edição da Feira de Rua d'A Queijaria, que tem chance de se tornar anual.

Além da diversidade, o destaque do evento é a presença dos produtores dos laticínios. Vindos do interior de São Paulo e de Minas Gerais, eles virão à capital —alguns, pela primeira vez— para falar sobre seus queijos.

"É um movimento novo de valorização desse pessoal. Essa será uma feira de troca, porque as pessoas têm muita curiosidade, perguntam até detalhes das famílias produtoras", diz o organizador Fernando Oliveira, especialista à frente da loja A Queijaria, que completa um ano.

Além dos queijos, a programação contará com quitutes servidos pelo Buzina Food Truck (que oferece sanduíche e salada preparados com alguns dos queijos expostos) e bolo de chocolate e bacon do chef André Mifano, do Vito.

### QUEIJEIROS

Regiões de onde saem queijos consagrados, como Araxá e Canastra, em Minas Gerais, estarão representadas na feira. Mas produtores de localidades que ainda não têm a mesma expressão também vão participar.

É o caso da Fazenda Santa Luzia, de Itapetininga (a 172 km de São Paulo). Uma das opções apresentadas pela proprietária Maristela Nicolellis será o tropeiro, queijo maturado em cinzas de madeira da própria fazenda. No processo, a borralha é polvilhada em torno do queijo, cuja casca fica tingida de preto.

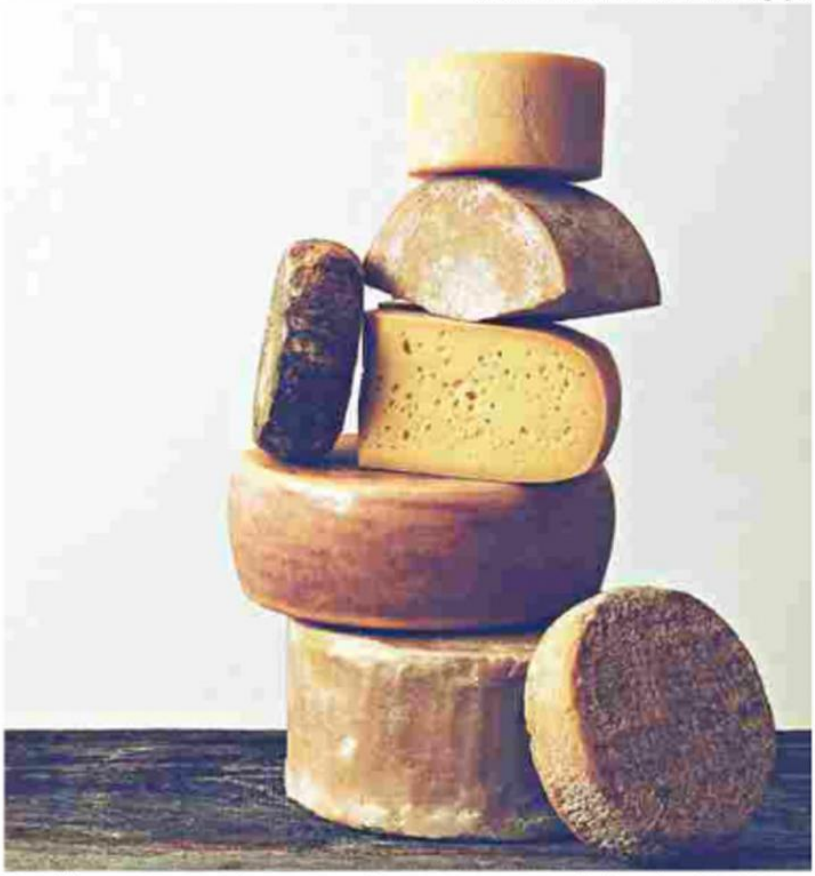
Originária de Registro (a 188 km da capital paulista), a Fazenda Santa Helena vai expor queijos fabricados com leite de búfala.

Entre eles, uma versão da burrata (queijo extremamente cremoso) recheada com requeijão de búfala.

Batizada de santinho, outra opção produzida pela fazenda é um queijo de leite de búfala maturado. "É uma raridade, porque esse tipo de queijo seca muito rapidamente e fica com sabor comprometido", afirma Oliveira. Neste caso, foram feitos testes até a umidade do laticínio encontrar seu ponto ideal.

**FEIRA DE RUA D'A QUEIJARIA**
**QUANDO** 18/4, das 11h às 17h
**ONDE** r. Aspicuelta, 35, Vila Madalena (em frente à loja homônima)

Bruno Geraldi/Noz-Moscada/Divulgação



Queijos artesanais que serão expostos na feira do dia 18