

# SOBRE A MESA



@ana\_guimma



sobreamesa@omaringa.com.br

Por Ana Guimarães \*

## Queijos brasileiros: o cenário ganha forças e admiradores

Queijos artesanais produzidos em fazendas leiteiras do Brasil são inovadores e estão entre os melhores do mundo

Conhecidos por sermos um país que consome muito leite e derivados, quando o assunto é queijos brasileiros - Minas Gerais vem à mente de primeira. Do pãozinho de queijo ao café, do queijo minas e biscoito de polvilho ao doce de leite - todo bom brasileiro tem um quê de mineirinho dentro de casa. Atire uma pedra quem não tem costume de consumir apenas um desses acepipes.

Mas nem só de queijo minas vive o brasileiro (que nas últimas décadas passou a investir mais e mais nas delícias da cultura queijeira). Alguns dos nossos, figuram entre os melhores - competindo e vencendo

campeonatos junto à países de cultura secular no desenvolvimento de diversos tipos de queijos.

Destaques para as produções de São Paulo que compõe o Caminho do Queijo Artesanal Paulista (composto por doze premiadas e reconhecidas queijarias artesanais do estado). Juntos, os produtos possibilitam mais de cem tipos de variedades (de vaca, cabra, búfala, ovelha, mistos - frescos e também maturados).

Dados do estudo "O mercado consumidor de leite e derivados", da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)

- apontam que aproximadamente 10% da população mundial depende diretamente da renda oriunda da economia do leite. São mais de 133 milhões de fazendas leiteiras ao redor do globo. E o Brasil figura entre os dez maiores produtores de queijo do mundo. Impressionante, não?

O geógrafo Tiago de Souza Vieira, proprietário da Minas Prócê, explica que os queijos nacionais têm ganhado cada vez mais visibilidade devido aos produtores investirem em técnicas e conhecimento para agregar valor a produtos produzidos com qualidade ímpar, assim como fazem

os laticínios europeus.

"Encontramos no cenário nacional uma gama inovadora e de mais alta qualidade. Mesmo quando de pequenos produtores, trazem em si a seriedade de desenvolvimento das grandes indústrias. O toque artesanal e regional confere ao queijo brasileiro um valor único. Muitos, premiados nos maiores concursos do mundo. Alguns com técnicas europeias, mas sabores e peculiaridades de terras tupiniquins. É um grande orgulho acompanhar de perto e ser embaixador dessa evolução constante", conclui Vieira.

### PRECIOSIDADES BRASILEIRAS

#### CANASTRA

Produzido na região mineira da Serra da Canastra, é um dos mais conhecidos. Encorpado, macio e de sabor levemente ácido. Único!



#### MANDALA

Feito em tachos de cobre e maturado em cavernas, o queijo da Fazenda Pardinho é amadeirado, macio e amendoado.



#### AZUL DE BOFETE



Inovador e de fácil harmonização. É da família dos queijos de mofo azul - cremoso e de intensidade equilibrada.

#### MANDALA



Frutado, quebradiço e super aromático (leve aroma de café) - tem diversas premiações - e, foi o primeiro brasileiro a receber a medalha de ouro no World Cheese Awards 2016. Sua maturação leva de 8 a 18 meses na antiga tulla de café da Fazenda Atalaia.

### Curiosidades

Leite e derivados, hortaliças de cor verde escuro, gergelim e castanhas são fonte de cálcio (mineral que desempenha importância vital para o organismo). Ele é responsável pelo funcionamento das células, transmissão de impulsos nervosos, regulação da pressão arterial, produção de hormônios e enzimas, além do fortalecimento e manutenção da massa óssea no corpo. Ingestão diária recomendada pela Organização Mundial da Saúde - entre 300 e 400 miligramas.

### Um empório completo



Em Maringá, o empório Minas Prócê carrega na mineirice - pois o proprietário é nascido em Frutal (região do Triângulo Mineiro). A casa oferece cafés, doces, geleias, massas artesanais e os melhores queijos do mercado nacional. Sua proposta é o trabalho aconchegante e próximo do cliente desde o nome - da melhor "proce"dência procê (para você). A assinatura mensal conta com cunhas de queijos especialmente selecionados para degustação, além de sugestões de consumo e acompanhamentos que em num bom bate papo com o mineirinho, estarão garantidos. Para conhecer e conferir as novidades> @minas.proce no Instagram.

### Você sabia?

O leite é uma das maiores commodities agropecuárias mundiais - está atrás apenas do setor de derivados da carne e ultrapassou os setores de beneficiamento de açúcares, café, chá e cereais. No Brasil, laticínios formam o segundo segmento mais importante da indústria de alimentos. O consumo per capita (por pessoa) está em constante crescimento nos últimos 20 anos.

## Temperos 'velhos' ainda têm jeito?

Quando temos uma quantidade considerável de temperos em casa, é natural que uns sejam mais usados do que outros. Com o tempo, eles podem perder as cores ou aromas - características alteradas pelo armazenamento incorreto dos produtos. Para que durem mais: guarde sempre em lugar seco, longe de fonte de calor e luz. Potes de fecho hermético são os mais indicados. Desta forma os ingredientes não pegam umidade, não oxidam, não mofam e tampouco empedram. Nunca os aproxime da panela durante o cozimento. Pegue a quantidade a ser utilizada longe do fogo. Para reaproveitamento basta aquecê-los numa frigideira antiaderente. Use na sequência.

### Um Docinho

A Um Doce Chocolate é um pequeno negócio local que nasceu na Páscoa do ano passado. Em seu novo perfil no Instagram (o antigo foi hackeado), Suelen Andrade nos mostra que realmente uma pitada de açúcar alegria a vida em todos os momentos. A administradora que migrou de carreira para empreender num mundo de dulçor já lançou a coleção de ovos de colher para a Páscoa. Mas podem apostar sem receio algum nos brigadeiros para presente. Isso sem contar as banoffees e bombons no pote que fazem bonito como sobremesa. Esse ano, ao que tudo indica - o coelhinho será diferente novamente, mas um docinho encurta qualquer distância. Confira> @umdoce\_chocolate



### RECEITA

## Maminha cozida em baixa temperatura + Baião de Dois

#### BAIÃO DE DOIS

##### Ingredientes

1 xícara de chá de bacon em cubos  
2 colheres de sopa de manteiga de garrafa  
1 pimentão verde picado  
1 cebola roxa ralada  
1 colher de sopa de alho picado  
2 xícaras de chá de feijão de corda cozido  
2 e 1/2 xícaras de chá de arroz branco cozido  
1 e 1/2 xícara de chá de queijo coalho em cubos

1/2 xícara de chá de cebolinha verde picada  
Cebolinha para decorar

##### Preparo

Em uma panela grande, frite o bacon até soltar a gordura. Retire o bacon e reserve. Na mesma panela, aqueça a manteiga, adicione o pimentão verde, a cebola roxa e refogue por mais 3 minutos. Acrescente o alho, o feijão e frite por 3 minutos. Junte o arroz e mexa. Adicione o queijo, o bacon reservado, a ceboli-



nha e misture. Sirva decorado com cebolinha.

#### MAMINHA

##### Preparo

Aqueça o forno em temperatura máxima por 15 minutos. Faça uma "caminha" de sal grosso em uma assadeira preferen-

cialmente rasa e deite uma peça de carne (sem tempero nenhum). Salpique mais sal grosso por cima e leve ao forno até dourar. Retire o excesso de sal e fatie. Dica: você também pode utilizar essa técnica com outras carnes. Receita do chef João Ragna Mischi Filho.

Ana Guimarães é apaixonada por gastronomia, antigos, rock n' roll, Fórmula 1, aviação, tattoos, plantas e flores. Produtora de conteúdo na vida e por profissão. Viciada em cultura: ainda sonha em abrir um pequeno café, viver de confeitaria e da escrita em uma Remington - assim como num filme deliciosamente clichê!