

## MINEIROS DE ESTIRPE

A Revista GOSTO reúne experts em degustação e prova queijos premium, alguns deles inéditos no mercado brasileiro

Conhecido reduto de alguns dos melhores queijos do país, Minas Gerais só faz reforçar essa informação. A constatação advém do trabalho de grandes produtores, como a queijaria Serra das Antas, do município de Bueno Brandão, a 450 quilômetros de Belo Horizonte. No mercado desde 1983, a empresa é especializada em queijos premium, elogiados por grandes chefs de cozinha e que, desde 2011, conta com uma filial em São Paulo.

Degustação realizada pela Revista GOSTO levou à mesa vários tipos de queijo, sendo 2 caprinos (dois exemplares) e 14 de leite de vaca, produzidos pela Serra das Antas,

com diferentes massas, tempos de curas e cascas (vários deles inéditos no país, por sinal). Aconteceu no restaurante North Grill, do Shopping Frei Caneca, em São Paulo. Em comum, o fato de os queijos terem como parâmetro exemplares europeus (franceses e italianos). A degustação reuniu o jornalista J. A. Dias Lopes, diretor de redação da Revista GOSTO; o casal Airton e Waldeci Silva, proprietário da Serra das Antas; Ibrahim Zouein, médico e consumidor; Antonio Mendes, empresário e consumidor; e o autor deste artigo, José Osvaldo do Amarante, engenheiro e consumidor. A seguir, nossos comentários sobre os 16 queijos:



Portifólio queijeiro da Serra das Antas: massas, cascas e curas diferentes, entre queijos ainda inéditos no país

■ **Stracchino I** (5 dias) e **Stracchino II** (12 dias):

Queijo de massa mole, muito úmido e fresco. Não possui casca. No "ataque", ambos lembraram um queijo minas frescal, porém, com menor acidez. O exemplar mais maturado apresentou sabor mais intenso.

■ **Chabichou I** (15 dias) e **Chabichou II** (40 dias):

Caprino, de massa mole e casca recoberta por mofos brancos. É inspirado no Camembert, porém, feito com outro tipo de leite e no formato de rolete. Ambos tem massa quebradiça, sendo que o segundo se mostrou mais cremoso e picante.

■ **Brie** (40 dias):

Tem formato cilíndrico, massa mole e casca florida, recoberta com mofos brancos (originários dos fungos *Penicillium camemberti* e *P. candidum*). A pasta é cremosa, sabor lembrando cogumelos e avelãs, e ligeiro toque amargo.

■ **Saint Marcellin** (30 dias):

Um pequeno "grande queijo" de massa mole e casca florida (em razão do fungo *Geotrichum candidum*). O gosto é um pouco ácido e bem marcante, mas em estágio ainda não picante.

■ **Taleggio I** (20 dias) e **Taleggio II**

(50 dias):

Queijo de massa mole e casca lavada. Ambos firmes. O segundo, menos cremoso e mais marcante, com boa acidez e sabor de avelãs. Ótimos.

■ **Pont l'Évêque** (40 dias):

Igualmente de massa mole e casca lavada. Pasta cremosa, picante e saboroso, com retrogosto intenso e complexo. Um dos meus prediletos, sempre.

■ **Reblochon I** (30 dias) e

**Reblochon II** (55 dias):

Queijo de massa mole e casca lavada. Pasta muito untuosa (principalmente na segunda amostra), sabor marcante, salgado, com retrogosto de avelãs. Foram os grandes destaques entre os queijos de massa mole e casca lavada – notadamente o mais evoluído.

■ **Raclette** (2 meses):

Queijo de massa prensada semicozida. A pasta é semidura, mas untuosa, com boa acidez e gosto equilibrado. Prejudicado por ainda estar bastante novo, sem ter atingido nem mesmo 3 meses, quando normalmente é comercializado pela queijaria.

■ **Fontina** (3 meses):

É um queijo de massa prensada semicozida. A pasta semidura tem excelente "ataque" de boca, com ótima acidez,

equilíbrio e um retrogosto aromático e muito longo. Um dos grandes destaques da prova.

■ **Comté** (6 meses):

De massa prensada cozida. Pasta dura, boa acidez e sabor adocicado, lembrando um pouco o parmesão.

■ **Gorgonzola Dolce** (2 meses):

De massa semidura, com veios azuis (devido aos fungos *Penicillium glaucum* ou *P. roqueforti*). Pasta mais clara, bem cremoso e molhado, intenso, mas delicado. Outro bom destaque da prova.

■ **Gorgonzola Picante** (3 meses):

Como o Dolce, também tem massa semidura com veios azuis. Pasta mais consistente e mais picante que o anterior. Com retrogosto longo e acentuado. Outro queijo a se destacar nesta prova.



Zouein, Mendes, Dias Lopes, Amarante e o casal Airton e Waldeci Silva: todo louvor aos queijos da Serra das Antas