



Sexta-Feira, 20 de Setembro de 2024

Três queijos brasileiros estão entre os 100 melhores do mundo: veja onde encontrar em Cuiabá

Ranking elaborado pela Taste Atlas, plataforma digital que cataloga pratos típicos, ingredientes regionais e restaurantes de todo o mundo, classificou três tipos de queijos brasileiros entre os cem melhores. Canastra, coalho e minas estão na lista. Em Cuiabá, é possível encontrar queijos do tipo, além de outros classificados entre os melhores que são produzidos por mato-grossenses, como o brie.

Para a classificação, foram considerados 1.378 queijos catalogados pelo site e 36.551 avaliações registradas por usuários. Entre os brasileiros, o queijo canastra ficou em 24º lugar com uma nota média de 4,47. O queijo coalho ficou na 85ª posição, com 4,30, e o queijo minas, na 93ª e avaliado com 4,28.

No Recanto da Canastra, no bairro Quilombo, em Cuiabá, o casal Alessandra Rodrigues de Oliveira Dorileo, de 33 anos, mineira de Piumhi e o poconeano Rodolfo Dorileo Assis, de 36, vendem os queijos famosos da região de Minas Gerais, incluindo o Queijo do Ivair, que foi abençoado pelo Papa Francisco e premiado na Expoqueijo 2021 e 2022, em Araxá (MG).

O Queijo do Ivair foi abençoado pelo Papa Francisco em setembro desse ano. O produtor rural Jordane Macedo enviou o produto ao Vaticano sem a certeza de que ele chegaria às mãos do Papa Francisco, mas foi surpreendido com uma carta.

No empório de produtos de Minas Gerais, Cantinho de Minas, no bairro Jardim Imperial, em Cuiabá, é possível degustar a massa finalizada em uma panela de queijo da Serra da Canastras. Proprietário do local, Mário Márcio de Souza Faria, de 49 anos, se inspirou em um vídeo da massa finalizada no queijo gravado em Milão, na Itália, que mostra o processo sendo feito na mesa mesmo e em frente aos clientes

Foi assim que a calçada em frente ao Cantinho de Minas ganhou 12 jogos de mesa. Na noite de estreia, a panela de queijo da Serra da Canastra de 15kg terminou com 5kg a menos depois da maratona de atendimentos. No empório, ele também vende queijo minas que encomenda direto de Minas Gerais.

Queijo Brie premiado na Expoqueijo

[O queijo artesanal "Diamante Trufado"](#) (tipo brie) produzido na propriedade "Quinta da Cartucheira", em Nossa Senhora do Livramento (MT), levou a medalha de ouro da ExpoQueijo Brasil 2023, em Araxá (MG). O concurso é considerado a maior disputa internacional de queijos artesanais da América Latina.

Os produtos manufaturados em terra papa-banana ainda conquistaram outros dois bons resultados em duas categorias da competição: ouro com o queijo "Esmeralda" (tipo gorgonzola cremoso) e bronze com o "Rubi"

(tipo gouda).

Além dos produtores internacionais, representantes de 22 estados brasileiros também participaram. Na ocasião, o produtor Silas Vicente, da Quinta da Cartucheira, participou da competição pela primeira vez.

Queijo Minas de produção familiar

A produção de queijos não era uma tradição na família de Edmar Alves Trindade, de 44 anos, mas uma mudança inesperada para o sítio do pai, onde ele viveu parte da adolescência, em Nobres (a 120 km de Cuiabá), fez com que ele, a esposa e os filhos entrassem no universo queijeiro.

O resultado foi a criação dos produtos próprios da Pé de Queijo, entre eles o requeijão, que foi premiado com medalha de ouro na categoria Requeijão de Corte, no 3º Mundial do Queijo do Brasil, em Araxá (MG). Em Nobres, eles também produzem queijo minas.

Fonte: olharconceito.com.br