

Conheça as famílias dos queijos julgadas no Mundial do Queijo em São Paulo

Credenciamento de jornalistas interessados na cobertura do evento:

Síbaris produções gastronômicas

Caroline Poirey - caroline@sibaris.com.br / (11) 94101-6120

Tereza Rodrigues - tereza.crm@gmail.com / (32) 99820-6537

As tão esperadas inscrições para o concurso de queijos e produtos lácteos do [Mundial do Queijo do Brasil](#) estão abertas! "Esperamos 1.200 produtos e 200 jurados para julgarem os queijos em 37 categorias" anunciou Vanessa Alcoléa, comissária geral do concurso, que acontece de 15 a 18 de setembro de São Paulo. Ela assessora Claude Maret, presidente da Federação dos Queijistas da França, na difícil tarefa de receber e separar os queijos por mesa a ser julgada.

Mal as inscrições começaram e as dúvidas sobre o [regulamento](#) começaram a chegar. "- Meu queijo é massa mole, entra na categoria de láctico ou enzimático?" ou "Queijo recheado com damasco é qual categoria?". Para resolver todas essas questões, preparem-se para um texto bem didático!



À esquerda um roquefort, da família dos queijos azuis, ao centro o chabichou, de cabra e de casca florida e à direita um époisses, de casca lavada. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira[/caption]

O regulamento foi dividido em categorias segundo as famílias tecnológicas dos queijos. Não foi uma tarefa fácil.

Quando eu vim morar na França em 2012 esse era um dos assunto que mais atiçava minha curiosidade. Isso porque países diferentes costumam classificar queijos de forma diferente, sempre olhando o que têm de fabricação tradicional no seu umbigo, mas em geral pelo processo de fabricação, com exceção do Brasil.

O [Decreto do Queijo da França](#), por exemplo, entende que queijo de cabra é uma família separada, independente se é mole ou duro. E os queijos fundidos franceses só foram reconhecidos como "família de queijo" em 2013.



Queijo langres, da família das cascas lavadas. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira[/caption]

No Brasil, os queijos tradicionalmente não são classificados por suas famílias tecnológicas, mas em sua maioria por associação à denominações queijeiras de outros países, incluindo as denominações de origem. São os queijos "tipo" que sempre acompanham um nome estrangeiro, como "tipo camembert", "tipo boursin"([veja a lista](#)) .

Com a crescente demanda dos queijos brasileiros artesanais e autorais, os produtores passaram a ter a oportunidade de comprovar que não atendem especificamente a nenhum "queijo tipo", abrindo um caminho para as inovações.

Em paralelo e mais recentemente, após um Acordo do Mercosul com a União Europeia, os produtores brasileiros de queijos "tipo" Fontina, Gorgonzola, Grana, Gruyère e Parmesão foram obrigados a comprovar a anterioridade de uso comercial dos termos associados às

IGs referidas, para garantir o direito de continuarem utilizando os termos de referência "tipo".

Seria o universo queijeiro conspirando em prol dos queijos brasileiros e incentivando cada vez mais a criação de indicações geográficas nacionais?



Queijos de cabra frescos, de casca cinza e de casca florida. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira[/caption]

Bom diante dessa lacuna no panorama do queijo brasileiro para categorizar famílias de queijo, convidei o Arnaud Sperat Czar, parceiro de vida e de aventuras lácteas, a desenvolver uma tabela inédita (foto abaixo) considerando todas as famílias de queijos existentes em países diferentes. Claro sem a pretensão de ser exaustivos, vai que alguém cria uma novidade que sai do nosso esquema...



As famílias de queijos

Família	Maturação	HFD (%)	Sub-família	Exemplos
Massas lácticas Coagulação lenta	Sem casca	82-88	Massas lácticas frescas	• Petit-Suisse • Fontainebleau • Demi-sel • Caillebotte
	leite enriquecido em creme	80-84	Massas lácticas enriquecidas frescas	• Saint-florentin • Boursin®
	Casca florida	76-80	Massas lácticas de casca florida	• Chaurice • Neufchâtel • Chabichou • Picodon • Saint-Marcellin
	leite enriquecido em creme	78-82	Massas lácticas enriquecidas de casca florida	• Brillat-savarin
Massas lácticas Drenagem espontânea	Casca florida	76-80	Massas lácticas de casca florida	• Chaurice • Neufchâtel • Chabichou • Picodon • Saint-Marcellin
	leite enriquecido em creme	78-82	Massas lácticas enriquecidas de casca florida	• Brillat-savarin
Massas mixtas e enzimáticas Coagulação rápida	Casca lavada ou mista	74-82	Massas Lácticas de casca lavada	• Epoisses • Langres • Picodon Dieuleff
	Sem casca	67-70	Massas moles nuas	• Feta • Crescenza
	Cascas floridas	68-72	Massas moles de casca florida	• Camembert • Bries • Brique du Forez • Pèrail
	Casca lavada ou mista	67-71	Massas moles de casca lavada	• Munster • Maroilles • Uvarot • Nido
	Azuis	61-68	Azuis com cavidades	• Stilton • Roquefort • Cabrales
	Mofos internos	64-68	Azuis marmorizados ou com veias	• Bleu de Gex • Gorgonzola • Tomignon
	Casca lavada ou mista	67-70	Massas moles levemente prensadas	• Reblochon • Vachein
	Sem casca	62-68	Massas prensadas não cozidas macias	• Saint-nectaire • Morbier • Chevrolin
	Casca florida	59-65	Massas prensadas não cozidas firmes	• Gouda • Raclette • Fontina • Manchego
	Moer + salgar após acidificação	54-58	Massas prensadas não cozidas com grãos esmigalhados	• Cantal • Laguiole • Sales • Cheddar
Massas prensadas não cozidas Corte + mexedura + aquecimento (< 40°C) + prensagem	Sem olhaduras (ou pequenas)	56-60	Massas prensadas semi-cozidas fechadas	• Abondance
	Com olhaduras	54-60	Massas prensadas semi-cozidas com olhaduras	• Appenzel • Maastricht
Massas prensadas semi-cozidas Corte + mexedura + aquecimento (< 50°C) + prensagem	Sem olhaduras (ou pequenas)	52-56	Massas prensadas cozidas fechadas	• Beaufort • Comté
	Com olhaduras	52-56	Massas prensadas cozidas com olhaduras	• Emmental • Gruyère (français)
Massas prensadas cozidas Corte + mexedura + aquecimento (> 50°C) + prensagem	Sem olhaduras (ou pequenas)	46-50	Granas	• Parmesão • Grana Padano
	Com olhaduras	52-56	Massas prensadas cozidas com olhaduras	• Emmental • Gruyère (français)
Massas filadas Corte + mexedura + aquecimento + cheddarização + filagem	Sem casca	72-78	Massas filadas ultra-frescas	• Mozzarella (boles)
		69-74	Massas filadas frescas	• Mozzarella (torta)
		58-64	Massas filadas para derreter	• Queijo para pizza
	Superfície seca	42-60	Massas filadas curadas	• Caciocavallo • Provolone • Scamorza

Poster de Famílias de Queijo. FOTO: Profession Fromager[/caption]

Partimos da ideia de classificar os queijos do mais úmido ao mais seco, a partir de duas grandes famílias:

- a dos queijos de massa lática, que podem coagular de 18 a 36 horas ou mais, o pH diminui muito no processo, a massa desmineraliza, guarda muita umidade e os queijos são sempre moles, como o queijo brie.
- a dos queijos de massa enzimática, estes coagulam rapidinho (cerca de uma hora) e são mais duros, como o queijo minas artesanal.

Para ficar mais divertido, entre as duas grandes famílias tem os queijos trans, como o camembert, meio lático e meio enzimático...

E para completar a bagunça, as duas grandes famílias tem inúmeros descendentes e parentes, primos-irmãos e primos longe, que se diferenciam tanto pelos caminhos escolhidos na maturação, como as cascas lavadas, floridas, mofos internos - os queijos azuis - etc, ou por pequenas mudancinhas na fabricação: esquentar e mexer mais a massa, como no caso do gruyère ou comté, ou deixar o grão acidificar depois de dessorado, como no caso do cheddar.



Queijo ossau iraty, de ovelha, da família das massas prensadas não cozidas. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira

No final, na nossa humilde classificação consideramos os vizinhos italianos, da famosa família das massas filadas, muçarelas e [burratas](#), lindezas que nem são mencionada no decreto do queijo francês, imaginem!

Embora não esteja no esquema das famílias acima, incluímos no regulamento do nosso concurso os queijos de massa láctica cozida, como o queijo manteiga ou queijo do Marajó, que também não existe na França. Atenção, não confundir com queijo fundido!

E para terminar o regulamento, incluímos todos os queijos recheados, aromatizados, inventados e que não entram em nenhuma outra classe em uma "categoria guarda-chuva, assim ninguém se sente podado em seus impulsos criativos!



Vanessa Alcoléa com os principais queijos da família tecnológica francesa: massas moles de casca lavada e florida, massas duras, queijos azuis e de cabra. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira

Em tempo: o grande colaborador para construir esse esquema de famílias de queijos foi Bernard Mieton, professor de tecnologia queijeira da Enilbio de Poligny, na França, a quem eu deixo aqui nossa homenagem póstuma, ele se foi há 3 anos.

Publicado no blog Só Queijo do Paladar, Estadão.