

Ícone do queijo artesanal inglês vem para o Mundial do Queijo do Brasil

Louro, alto, elegante, com um vocabulário queijeiro impecável - que convence todo mundo a amar seus queijos -, Jason Hinds é celebridade nos eventos queijeiros mundiais, como o [World Cheese Awards](#) em Oviedo, na Espanha, e o [Cheese Palozza](#), em São Francisco, EUA.

Ele acaba de confirmar sua vinda a São Paulo para ser jurado do [Mundial do Queijo do Brasil](#), que ocorre no teatro B32, na avenida Faria Lima, de 15 a 18 de setembro.



Jason Hinds. FOTO: Neal's Yard/Acervo pessoal

Diretor de vendas da famosa queijaria inglesa Neals Yard, Jason começou no queijo há 30 anos, trabalhando atrás do balcão da queijaria Neal's Yard Dairy, que na época tinha uma pequena loja no centro de Londres. Em 1992, começaram a exportar queijos artesanais da Grã Bretanha para os Estados Unidos e, hoje, exportam para 20 países.

Jason hoje é sócio da empresa e seleciona os melhores queijos de pequenos produtores para vender em suas quatro lojas em Londres e em diversas boutiques de queijos finos de Nova York a Tóquio. Confira a entrevista com ele especial para nosso blog.



Equipe de curadores. FOTO: Neal's Yard/Acervo pessoal

Como você chegou no queijo?

Jason: *Passei minha infância em uma escola francesa no Cairo, onde a moeda de troca nos recreios eram figurinhas de Asterix e Tintim. Eles vinham na embalagem dos queijos "Vaca que Ri". Era início dos anos 1970, logo após a morte do Presidente Nasser, um momento tenso, tinha apenas uma loja onde podíamos comprar produtos europeus. Nós nos deliciávamos com essas figurinhas francesas e os queijos que vinham juntos. Foi um longo caminho entre a infância até ser sócio da Neal's Yard, onde, para nós, queijo de qualidade começa com leite cru, feito na fazenda.*

Quando voltamos para o Reino Unido, eu tinha dez anos. Meu irmão e eu colocamos as figurinhas em nossas malas como troféus. Insisti para ir comprar queijo do supermercado. Depois, à medida que envelheci, queria comprar queijo na delicatessen local em vez de ir ao supermercado. Quando cheguei à universidade, eu estava realmente interessado em queijo de boa qualidade. Foi lá que descobri que tínhamos grandes queijos na Grã Bretanha, até então eu comprava queijos franceses e italianos. Quando descobri o Keen's Cheddar e Colston Bassett Stilton, ambos feitos com leite cru – bem, aquele foi um momento de aleluia. Quando cheguei ao fim da faculdade, comecei a pensar no que faria pelo resto da vida, tinha apenas duas coisas pelas quais eu era realmente apaixonado e que fariam uma carreira viável: viajar e fazer queijo.



Queijos expostos na loja em Londres. FOTO: Neal's Yard/Acervo pessoal

Foi então que você começou a exportar?

Jason: *Então, juntei essas duas coisas e tive a ideia de exportar um ótimo queijo britânico. Comecei a pesquisar tudo sobre o assunto e a aprender sobre queijos feitos nas fazendas pelos britânicos. Eu costumava ir ao So ho todo sábado para comprar discos, mas logo fui reduzindo meu orçamento em música para comprar pelo menos a metade em queijo. Foi quando descobri a Neal's Yard Dairy, perto do Covent Garden, que logo se tornaria minha casa profissional dos próximos 30 anos. Seis meses depois de aceitar um emprego atrás do balcão eu assumi o negócio de exportação nascente para os EUA. O resto é história.*

Como você vê o papel social dos comerciantes-afins (como você, queijeiro) com os pequenos produtores, em um momento em que o planeta está sob muita tensão (Ucrânia, violência e conflitos sociais no Brasil e em todos os lugares, mudanças nos mercados econômicos, mudanças climáticas etc)?

Jason: *Vejo o nosso papel como um dos menos apreciados e menos celebrados da 'cadeia' do queijo. Somos o último elo dessa corrente. Todas essas dificuldades modernas resultam em desafios logísticos e de preços. O lugar do queijeiro é estar lá para tranquilizar os clientes e garantir que os produtores sejam bem remunerados por este trabalho que eles realizam cuidadosamente, ou seja, que a garantia que o dinheiro seja devolvido ao início da cadeia.*



Balcão de vendas da loja. FOTO: Neal's Yard/Acervo pessoal

De quantos produtores a Neal's Yard coleta queijos?

Jason: *Trabalhamos com aproximadamente 40 pequenos produtores. Dois terços é vendido no Reino Unido e um terço é exportado. Nossa relação com nossos produtores é bem forte, algumas duram mais de 20 anos.*

Por exemplo, o queijo Beenleigh Blue é um dos três criados por Robin Congdon e que são agora feitos por Ben Harris e sua equipe na Ticklemore Cheese Dairy em Totnes, Devon. O leite vem de outra fazenda, Tom e Helen Garland, da Burton Dairy Farm, nas proximidades de Somerset, cujas ovelhas pastam ao ar livre durante o dia e, sempre que possível, têm capim fresco em seus celeiros. Antes do laticínio começar a comprar leite da Garlands, o sabor do Beenleigh Blue variava excessivamente, mas desde que mudou de fornecedor de leite em 2011, Ben conseguiu ser muito mais regular. Randolph Hodgson fundou a Neal's Yard Dairy ao mesmo tempo que Robin Congdon fundou a Ticklemore Cheese Dairy, e trabalhamos juntos desde o início – primeiro com Robin e depois com Ben Harris, quando ele assumiu no início dos anos 2000.

Nós visitamos a queijaria duas vezes por ano para provar e selecionar os queijos junto com ele. E duas vezes por ano ele vem nos visitar em Bermondsey. Esse diálogo é essencial, pois estes queijos já chegam curados na Neal's Yard Dairy, prontos para vender. Mas, eventualmente, podemos continuar curando por 10 semanas, para criar o Brunswick Blue: um queijo azul mais cremoso, mais mofado com uma casca natural. Quando curamos um queijo, precisamos de todas as informações da sua fabricação, fornecidas de forma transparente pelo produtor. É uma relação de confiança.



Alegria de vender queijo. FOTO: Neal's Yard/Acervo pessoal

Quais são expectativas para vir ao Brasil?

Jason: *É uma viagem de descoberta e estou muito animado para embarcar. O bonito para mim é que os queijos do continente sul-americano são totalmente novos, eu praticamente não conheço nenhum.*

Publicado no blog Só Queijo do Paladar, Estadão.