



## Só queijo

Aventuras lácteas entre o Brasil e a França

# Um queijo que funde na boca: novo desafio para o melhor queijeiro do Brasil

Disponível em

<https://paladar.estadao.com.br/blogs/so-queijo/um-queijo-que-funde-na-boca-novo-desafio-para-o-melhor-queijeiro-do-brasil/>

Os candidatos do concurso de melhor queijeiro do Brasil, competição que faz parte do [Mundial do Queijo do Brasil](#), que acontece de 15 a 18 de setembro em São Paulo, receberam no começo de junho a nova prova para a etapa final do concurso: fabricar um queijo original, com nenhuma versão similar produzida pelo candidato, que funde na boca, mas não apresenta textura cremosa.

O formato deve ser cilíndrico, uma relação altura/diâmetro de 1 para 5 com altura máxima de 4 cm. O queijo não pode ser de casca nua, ela deve ser de no mínimo 1,5 mm, incorporando um elemento vegetal brasileiro de alguma forma. E claro, tem que ser muito saboroso e gostoso para seduzir os jurados na reta final do concurso.

## Segundo desafio

"Na [primeira prova na Expo Zebu](#), dia 1º de maio, os candidatos puderam escolher fazer o queijo que eles quiseram. Cada um fez a receita desejada e estão curando estes queijos para apresentar na final em São Paulo. No segundo desafio, eles precisam ser capazes de seguir regras específicas, o que vai demonstrar sua capacidade de prever ações para chegar no resultado. Mas isso tudo no conforto das queijarias deles" disse Arnaud Sperat Czar, presidente do concurso.

[caption id="attachment\_4170" align="aligncenter" width="640"]



Adelino, da Laticínios Cruzília. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira.[/caption]

"Na final eles vão contar e apresentar em imagens como foi o processo de criação e os jurados vão degustar todos os queijos. Eles vão também apresentar a gama de queijos da sua queijaria" disse o professor de queijos Antonio Fernandes, co-presidente do concurso (UFV e SerTãoBras).

## **Candidatos, mãos à obra!**

Conheça cada concorrente do concurso de melhor queijeiro do Brasil.

André Modesto

[caption id="attachment\_4169" align="aligncenter" width="640"]



Equipe de Queijo Paiol Velho, das Serras de Ibitipoca-MG. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira[/caption]

Nas Serras do Ibitipoca, a queijaria [Paiol Velho](#) faz queijo minas artesanal com os mofos naturais da sua queijaria na zona rural de Juiz de Fora-MG. André tem como assistentes no concurso sua mãe Andréa e Gabriela La Porta, futura produtora de queijo em Belmiro Braga-MG e colega de André no curso intensivo de cura de Mons Formation.

Margarida Vaz

[caption id="attachment\_4172" align="aligncenter" width="640"]



Margarida, Jaqueline e Edevaldo, do laticínio Puro Leite de Carmópolis-MG. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira.[/caption]

Margarida Maria Vaz de Oliveira é sócia fundadora da [Puro Leite](#), em Passa Tempo – MG, com 35 anos de experiência. Na sua equipe, Jaqueline Aparecida e Edevaldo Alves. A Puro Leite fabrica queijo minas padrão, mussarela, requeijão de corte, provolone e queijo recheado com requeijão.

Martina Sgarbi



[caption id="attachment\_4168" align="aligncenter" width="640"]



Martina Sgarbi. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira[/caption]

Produtora e curadora do [Qjo Martina](#) em Porto Feliz-SP, Martina é a única candidata paulista e a única a trabalhar sozinha, sem assistente. Ela faz parte do coletivo Caminho do Queijo Artesanal Paulista. Sua gama tem oito queijos autorais de casca lavada, florida, com mucor e outros de alto valor agregado.

Poliana Pontes

[caption id="attachment\_4166" align="aligncenter" width="640"]



Poliana Pontes e sua assistente Lillian, da Fazenda Taquaral, de Sacramento-MG. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira[/caption]

Poliana é a candidata que representa a [Fazenda Taquaral](#), da família de José Américo Afonso Bernardes em Sacramento-MG, primeira com selo arte na cidade. A fazenda tem produção diária de 5.700 litros de leite, somente uma parte é transformada. Poliana foi assessorada por Lillian da Silva, também queijeira da Taquaral.

Tarlei Arantes

[caption id="attachment\_4171" align="aligncenter" width="640"]



Juliana, Adelino e Tarley de Cruzília. FOTO: Débora Pereira/Profissão Queijeira[/caption]

Mineiro de Cruzília-MG, Tarlei Arantes é o candidato do laticínios de mesmo nome da cidade. A fábrica pertence ao fundo independente Aqua Capital, que investe na cadeia de valor do agronegócio no Brasil e América do Sul com o nome de [Ultra Cheese](#). Fazem queijos para o dia a dia e queijos especiais. Ele é assessorado por Juliana Jensen e Adelino Santos, engenheira de alimentos e queijeiro do Cruzília.

Vítor Gomide



[caption id="attachment\_4167" align="aligncenter" width="640"]



Os candidatos Vítor Gomide e Priscila Vaz de Melo do Laticínios Gomide, de Viçosa. FOTO: Arnaud Sperat Czar/Profissão Queijeira[/caption]

Vítor é a 3ª geração de uma família de produtores de queijos em Viçosa-MG. Ele e sua esposa Priscila Vaz de Melo assumiram o [laticínio](#) em 2018. Transformam 420 litros de leite por dia, da fazenda da família e de três produtores locais. Produzem uma ampla variedade de queijos que vendem no comércio e feiras locais.