

Especial

# Queijo com selo de qualidade internacional

Antes do almoço em família nas fazendas do Serro, nada mais comum do que abrir um vinho, uma cerveja ou degustar uma cachaça para acompanhar... um queijo. Ou vários. E aí, começa a discussão. Meia cura artesanal ou um queijo comum (de leite fervido)? Curado (maturado) ou industrial? Esse tema é tão sério quanto escolher o presidente da República em outubro.

A discussão pode durar horas. A ponto de atrasar o almoço. Afinal, diversidade de queijos por ali não falta. São 63 produtores só na cooperativa da cidade do Serro, patrimônio cultural da humanidade. De lá, saiu a primeira leva oficial de comercialização de queijo em Minas Gerais. E, apesar de tantos títulos e história, é uma região ainda pouco explorada pelos próprios brasileiros por sua produção de queijos e vinhos. Sim, vinhos, ainda desconhecidos em outros estados.

Os queijos e o gado são o carro-chefe da região há várias gerações. Porém, de uns tempos para cá, os queijos passaram na frente dos bois, no quesito orgulho dos moradores, competindo com o cuidado que eles têm de suas Igrejas e casarões antigos que fizeram do Serro patrimônio histórico e cultural. Alguns produtos já foram premiados na França. E não foi fácil chegar lá. Vários fazendeiros passaram meses, anos, décadas, jogando fora o que poderia ter sido um sucesso.

Que o diga Túlio Madureira, 35 anos, um dos produtores condecorados da região, pioneiro na produção de queijo maturado. Hoje, ele tem uma loja com degustação, parada obrigatória na cidade. Desde pequeno, Túlio acompanhava o pai, Bento José, na entrega de queijo fresco, vendido a R\$ 10.



Antes de desenvolver o seu queijo maturado, Túlio Madureira jogou muita produção fora. Na loja, ele guarda a primeira leva, que não foi consumida



Fotos: Ana Maria Fontes



Adolescente, foi estudar em Belo Horizonte. Aos 16 anos, voltou para o Serro, depois de sobreviver ao fogo cruzado dentro de um ônibus, entre um assaltante armado e um policial aposentado, que defendeu os passageiros. “Inicialmente, eu não queria ser fazendeiro. Mas, naquele dia, dentro do ônibus, pensei: não quero viver assim. Voltei para a minha cidade e comecei a produzir queijo. Foram 10 anos, até começar a maturar. Até então, queijo maturado era considerado estragado”, diz ele.

O mofo branco era uma considerado uma praga no Serro. “Ninguém aceitava. A primeira vez em que vi aquele queijo com mofo, pensei: meu Deus! Perdi o queijo! Limpei tudo, joguei fora”, conta, lembrando, inclusive, de um técnico da cidade que chegou a escrever que “aquilo era queijo para dar para porco”.

Túlio não desistiu. Abriu a própria queijaria em

2013. Depois de jogar 25 quilos fora, a primeira leva, começou a estudar os fungos e ácaros do queijo que produzia. Descobriu o movimento do ácaro na Alemanha, enviou amostras para pesquisadores da Universidade Federal de Santa Catarina. “Foi a chave da virada”, diz. Ao receber a visita de um casal de chefs de Santa Catarina, já com os primeiros resultados da pesquisa e a certeza de que aqueles ácaros e fungos não eram nocivos à saúde, ele colocou os queijos “para porcos” para degustação. E foram os mais apreciados.

Quatro anos depois, a insistência de Túlio ganhava o mundo e o título de primeiro queijo maturado com ácaro no Brasil a ganhar uma medalha no mundial da França. Em 2017, Túlio Madureira arrematou a medalha de prata e a de bronze com queijos maturados produzidos a partir do leite da raça Gir, em Tours, o primeiro queijo dessa variedade de leite premiado no mundo. “O que aconteceu comigo abriu caminho a outros produtores”, diz ele.