

Artesanal e cuidadoso

Outro produtor que se destaca é Eduardo Pires, da Fazenda Ventura. A fazenda produz queijos desde 1940, mas a maturação é recente. Ainda não está aberta à visitação, até porque seus donos são rigorosos com a limpeza da sala de maturação e fazem questão de manter a produção artesanal. Da sua fazenda, saem, no máximo, 400 queijos por mês e Eduardo quer gerir tudo com muita calma e tranquilidade.

O queijo da Fazenda Ventura, chamado de "casca florida" após a maturação, é um dos poucos com o Selo Arte, sinal de uma produção atenta aos detalhes, por exemplo, climatização da sala de maturação. Para entrar lá, os cuidados são os mesmos de um médico para ter acesso à sala de cirurgia. Eduardo e a esposa, Alice, cuidam da produção artesanal tal e qual cuidaram das duas filhas, Shayla e Sâmara, que também ajudam na comercialização e divulgação. "Jogamos muitos queijos fora até chegar no ponto", conta ele. Eduardo e Alice têm gado "girolanda", vaca Holandesa e boi Gir.



O casal Eduardo e Alice Ventura mantém rigoroso padrão de produção

28/07
A 28/08

Tradicional

almoço 49,90
jantar 64,90

Plus

almoço 68,90
jantar 78,90

Premium

almoço 79,00
jantar 109,00

Diamond

almoço 99,00
jantar 139,00

ENTRADA
+ PRATO
+ SOBREMESA

BRASILIA
RESTAURANT
WEEK

CONFIRA OS RESTAURANTES PARTICIPANTES WWW.RESTAURANTWEEK.COM.BR

APOIO INSTITUCIONAL



MEDIA PARTNER



AÇÃO SOCIAL



REALIZAÇÃO

