



Josué Bispo segurando Serjão, dupla alegre apreciadores de queijos no DF

A moda do QUEIJO no Distrito Federal

O mercado consumidor local está descobrindo e aprendendo a apreciar variações artesanais desse alimento. Fabricantes acreditam que os brasilienses são bem abertos e dispostos a saborear as suas criações

» NAUM GILÓ

Excetuando-se intolerantes e alérgicos à lactose, queijo é uma unanimidade. Seja no pão, no macarrão, no risoto ou puro mesmo, ele sempre é um destaque no sabor. Acompanhado de um bom vinho também é uma ótima pedida. E aprendendo a descobrir combinações e surpresas desse alimento, cujas mais antigas evidências datam de 3.200 anos atrás, no Egito, brasilienses cada vez mais despertam para o hábito de consumir os do tipo artesanal especial. É o que dizem fabricantes locais.

Um porto seguro para esses apreciadores no Distrito Federal é a loja Rota do Queijo, localizada próxima ao Taguatinga Shopping. A especialidade da casa são as ilhas gastronômicas e as tábuas de frios, nas quais brilham queijos premiados. Um dos destaques é o chamado Serjão, que já foi reconhecido em premiações internacionais. Quem o degusta, aprecia sua casca de mofo branco e o interior cremoso. “É um queijo que harmoniza bem com um vinho tinto cabernet sauvignon. É um tipo de canastra, originário de Piumhi (MG), região da Serra da Canastra”, explica Josué Bispo, um dos proprietários do estabelecimento.

Nas ilhas do estabelecimento taguatinguense, que podem servir de 30 a 40 pessoas, desfilam mais de 20 variações de queijos. “Oferecemos os premiados, que raramente são encontrados em supermercados, como o minas padrão e a muçarela recheada com queijo, damasco e avelã”, acrescenta Bispo, que toca o negócio com sua esposa, Karoline.

Mercado promissor

“O brasiliense é um apreciador de queijos, principalmente os maturados. Tem consumidor de todos os gostos”,

diz Janete Lacerda de Almeida, empresária que encontra na iguaria um propósito de vida, segundo diz. “Tem muita história nesse queijo”, conta referindo-se ao que ela produz na sua queijaria em Abadiânia (GO) e batizada Aroeira. Ela mostra ter propriedade no que diz. Mineira, cresceu vendo a mãe fazendo queijo em casa. O nome do produto, inclusive, é uma homenagem a essa sua primeira professora da carreira que escolheu, e que era conhecida como Maria Aroeira.

O Aroeira tem processo de cura que dura entre 20 e 30 dias. “E tem a versão maturada em cachaça artesanal de Minas Gerais”, destaca Janete, que o faz desde 2022. Em 2023, conseguiu o Selo Arte, certificado de identidade e qualidade concedido pelo governo federal que possibilita o comércio nacional de produtos alimentícios elaborados de forma artesanal. “O Aroeira é de massa semicozida, sabor amanteigado e amadeirado, macio e com casca maturada”, descreve a mestra queijeira.

A mineira tem autorização para vender o seu queijo autoral para todo o país, mas Brasília é o seu principal mercado e onde considera haver público promissor que está aprendendo a apreciar novidades como a que ela faz.

O produtor e também mestre queijeiro há 10 anos Rodrigo de Castro Pinheiro Rocha concorda com Janete. Em sua propriedade na Cidade Ocidental (GO), ele usa cerca de 500 litros de leite semanalmente para a fabricação artesanal de meia cura, fresco e coalho. O plano é passar a produzir também brie, parmesão e muçarela trançada, ainda neste mês. Parece um passo arriscado? Ele acredita que não: toda a produção do Vacananet, queijaria que comanda, é absorvida pelo mercado candango, em feiras no Sudoeste e no Lago Sul.

Arquivo Pessoal



Janete Lacerda e sua curiosa história familiar com o Aroeira

Queijarias do DF

Segundo a Empresa de Assistência

Técnica e Extensão

Rural do Distrito

Federal (Emater-DF),

o DF conta com 184

produtores de queijo,

com produção anual

de aproximadamente

925 toneladas.

Até 2023, O DF

teve a produção de

queijos centrada no

tipo fresco para

o consumo diário

dos brasilienses.

Os que apresentam

maior produção são

fresco, muçarela

e curado - todos

de vaca.