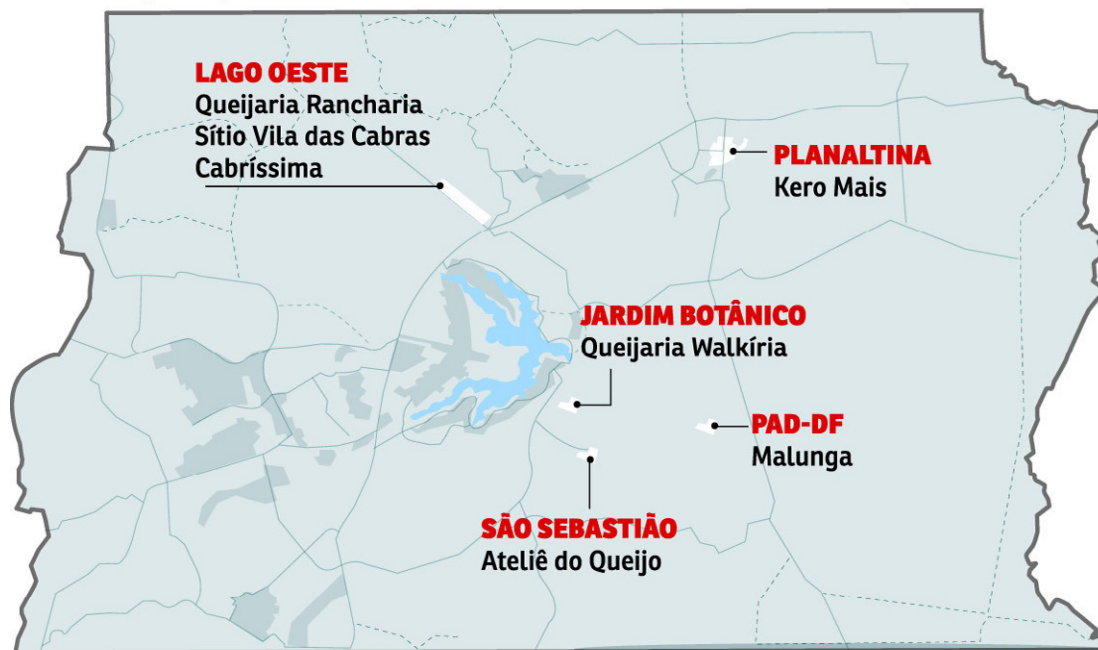




Rota do Queijo Artesanal

O trajeto da Rota do Queijo conta com 8 lugares precursores da produção de laticínios no Distrito Federal.



CRISTALINA (GO) — Ecoara

Valdo Virgo/CB/D.A Press



Além do alimento

Apesar de a queijaria existir há poucos anos, o trabalho de dona Ana já foi inúmeras vezes premiado. Em 2024, ganhou medalha de bronze no Concurso Mundial de Queijo, que ocorreu em São Paulo. Os alimentos são produzidos todas as terças, quartas e quintas-feiras. Na sexta, eles são embalados e entregues, aos sábados, para os comerciantes que compram no sítio. Boursin, chanchliche, candaguinho, coalho, meia-cura, parmesão e raciete são os tipos preparados pela produtora. Todos a partir do leite da cabra.

No mais, não existe nada nesse mundo que consiga encher tanto o coração de dona Ana quanto cumprir essa mesma tradição todo santo dia. Ordenha, ferve leite, faz queijo, vende e chega até as casas espalhadas por todo o Distrito Federal. Para ela, a busca tem crescido muito, e a rota deve contribuir para que Brasília seja um grande destaque a nível nacional. No sítio, ela já recebe o pessoal, tem lugar para as crianças brincarem e um restaurante, onde ela prepara almoço para quem vai até o local.

Comparar o que Ana faz agora com o que exercia lá no século passado não existe nem debate. Entre produzir queijos e trabalhar com tecnologia, queijo vence todas as vezes. É sobre poder se achegar e estar, de alguma maneira, no dia a dia das pessoas — no café da manhã, nas reuniões entre amigos. “Como é gratificante ver pessoas se deliciando com o que criamos. Tirando um pedaço, saboreando. Quando você gosta de uma coisa, aquilo não tem preço”, finaliza.

depois, colocou os animais para cruzar, até que dessem muitos filhotes. A partir desse momento, veio a era do leite na fazenda de dona Ana.

“Comecei a vender um pouco (de leite) assim que ordenhava. No entanto, decidi colocar em prática os ensinamentos de minha mãe, que fazia um queijo coalho como ninguém”, recorda. Os pensamentos de criar um negócio começaram a invadir a mente da produtora, que resolveu se especializar e buscar aprender ainda mais sobre o mundo das queijarias. Os principais

desafios desse começo estavam concentrados na preocupação em preparar um bom alimento.

Outra preocupação envolve a higienização do espaço e pessoal — questões envolvendo cabelo, unha e até feridas no corpo são cuidados essenciais e que devem ser tomados diariamente. “O vestuário também é outro tópico central. Estar com a roupa limpa e branca, sempre com o intuito de trabalhar com um leite sadio para produzir um bom queijo”, acrescenta.

Dentro do sítio, a queijaria acopla prensas, painéis, fogão, formas e todos os equipamentos necessários para a produção do laticínio. Construído em 2020, o quase laboratório, como Ana gosta de chamar, está dentro dos padrões da Emater. E é neste lugar que ela, o exército de uma mulher só, produz cerca de 50 queijos por semana. A rotina, apesar de pesada, faz parte da novidade que a produtora buscava quando tinha acabado de se aposentar.