



## QUEIJOS DA RANCHARIA

- Parmesão
- Camembert
- Brie
- Morbier
- Saint Paulin
- Emental
- Frescal
- Meia-cura
- Boursin
- Gouda

### Maurício é apaixonado por queijos desde a infância

Rio de Janeiro a família Monnerat, um grupo de colonos suíços que se instalaram na Vila do Morro Queimado, onde é hoje conhecida como a cidade de Nova Friburgo.

Alguns anos depois, no final do século 19, chegava ao Rio de Janeiro, vindo da cidade do Porto, Manoel Henrique Silva, fundador da família Henrique Silva, instalando-se em Niterói. Com o passar dos anos, a família aumentou, mas o gosto pelo campo, trabalho e produção de leite sempre estiveram presentes no DNA dos familiares.

Apaixonado pelas vivências rurais, Maurício Bittencourt Henrique Silva, 66 anos, é parte primordial desse legado histórico deixado por aqueles que o antecederam. Em 1975, ele se mudou para Brasília e, em 1997, o pai, Aldir Henrique Silva, economista, e a mãe, Marly Monnerat Bittencourt e Silva, veterinária, adquiriram uma fazenda em Luziânia onde produziam leite, que era comercializado para a indústria, e queijos, para consumo familiar.

“Nós investimos em genética e no aprimoramento na produção de alimentos, conquistando inúmeros prêmios em diversas exposições locais e nacionais nas cidades de Brasília, Uberaba, Anápolis, Luziânia, Paracatu, entre outras”, conta. A partir de 2016, Maurício e a esposa, Rosylana, fundaram a Queijaria Rancharia, após concluírem cursos de formação, especializando-se em queijos artesanais finos, passando a produzir queijos tipo franceses, suíços e autorais para atender a um pequeno grupo de clientes e amigos.



### Para intolerantes

**O leite proveniente de vacas A2A2 é obtido a partir de animais selecionados e capazes de produzir apenas a beta-caseína A2. Esse leite não desencadeia desconfortos no organismo, que provocam a má digestão ou fermentação em indivíduos que têm dificuldade de digerir a beta-caseína A1. Dessa forma, ele torna-se uma ótima alternativa para consumo.**

### Um novo começo

Entretanto, um pouco antes do sucesso com os queijos, em meados de 2004, Maurício descobriu que o filho caçula, Daniel Silva, hoje com 28 anos, era intolerante à lactose. Assim, o casal decidiu investir na seleção de animais que produzem exclusivamente **leite A2A2** para a fabricação dos queijos.

Dessa forma, o reconhecimento do trabalho logo se espalhou e a necessidade de aumentar a produção também veio à tona. “Para atender à demanda, migramos a queijaria para o Lago Oeste, situado a 30 minutos do centro de Brasília, e, com a consultoria da Emater-DF, instalamos a queijaria onde produzimos e atendemos os nossos clientes”, comenta Maurício.

Hoje, os queijos são vendidos diretamente na queijaria. As ordenhas acontecem duas vezes ao dia, e a produção dos alimentos ocorre de duas a três vezes por semana. “Até aqui, vivemos uma jornada de muita luta. Muitas vezes, pensamos em desistir. Mas o ideal de fabricar um bom queijo A2A2, em que pessoas com intolerância podem consumir, nos motivou”, completa.

A Rota do Queijo do DF, ao menos para Maurício, vem para ajudar especialmente os produtores que, de fato, precisam de algum auxílio — esses que vivem e se dedicam assiduamente em busca não somente do lucro, mas de fazer um alimento de qualidade para a população do Distrito Federal. Desse modo, Brasília pode se tornar um símbolo de identidade do queijo e do turismo para todo o país.