

Isabela Berrogain

Paixão nacional, o queijo se faz presente no dia a dia do brasiliense. Seja para uma noite regada a vinho com os amigos, para acompanhar o café da tarde ou para dar o toque final em pratos, como risotos ou lasanhas, o produto derivado do leite é sucesso nos mais diversos paladares.

“No Empório Capital, a gente sempre diz: se o prato não ficou bom, põe queijo que melhora”, brinca Lucas Douglas, proprietário do Empório Capital. “O artesanal brasileiro, por exemplo, é tão versátil que vai muito além da clássica harmonização com vinhos. Com café? Combina demais! Queijos mais amanteigados ou com leve acidez, como o frescal ou o meia-cura, criam um contraste delicioso com cafés especiais, realçando o sabor de ambos. Com doces e geleias? Um casamento perfeito! A doçura equilibra o salgado e a acidez dos queijos”, cita.

Para Lucas, uma boa fabricação de queijo está diretamente ligada a onde ele vem. “Por trás de um bom queijo tem sempre um leite de qualidade — e isso vem diretamente da região onde ele é produzido. A água, o clima, a pastagem, o manejo do gado e o jeito de lidar com os animais influenciam tudo. Como o Brasil é um país tropical e diverso, cada lugar dá origem a queijos únicos,

PAIXÃO NACIONAL

DO MAIS ACESSÍVEL AO MAIS SOFISTICADO: CONHEÇA LOJAS DO DF QUE TRAZEM OPÇÕES DE QUEIJOS PARA TODOS OS GOSTOS E BOLSOS

FOTOS: BRUNA GASTON CB/DA PRESS



Mensalmente, são comercializados no Empório Capital entre 50 e 60 tipos de queijo

mesmo quando parecem parecidos. É o que chamamos de terroir: o sabor da terra, da cultura e da história em cada

pedaço de queijo”, explica o proprietário.

Leila Leite, da Confraria Queijos Canastra, destaca também a

importância de um bom armazenamento do produto. “É preciso saber armazenar o queijo e manter ele da forma correta,

para que chegue no cliente com o sabor original e bem preservado. Temos que controlar a temperatura, a umidade e quanto