



Empório dos queijos

Nascido em Piumhi, Minas Gerais, Lucas Douglas saiu de uma das cidades que fazem parte da Serra da Canastra para dar início a uma longa jornada com o queijo artesanal brasileiro. Após trabalhar em São Paulo e no Rio de Janeiro, o mineiro desembarcou em Brasília em 2005, “trazendo na bagagem o amor e o conhecimento por esse alimento tão especial”. “Em 2017, criamos oficialmente a marca Empório Capital, com um propósito claro: dedicar-se exclusivamente aos queijos artesanais brasileiros, vindos de diversos cantos do país”, conta o proprietário da loja localizada no Casa Park.

“Desde então, nosso trabalho é apresentar ao público brasiliense a riqueza e a diversidade dos queijos nacionais, sempre com novidades e descobertas incríveis”, acrescenta. Na casa, é possível

encontrar, mensalmente, entre 50 e 60 tipos diferentes do alimento derivado do leite. São opções de todas as regiões do Brasil, desde as mais acessíveis (a partir de R\$ 20), até as mais raras, com preços entre R\$ 300 e R\$ 400. “Nossa curadoria inclui queijos com diferentes maturações, texturas e histórias familiares”, garante o proprietário.

Para os amantes de vinho, Lucas dá sugestões de harmonizações, como o queijo Estação (R\$ 65 — 250g), do sul de Minas, com tintos encorpados, como Cabernet Sauvignon, Chianti ou Rioja. “Ele é maturado por quatro meses, de massa quebradiça e suculenta, sabor frutado e levemente picante”, detalha. Outra indicação é o geadá (R\$ 73,90 — 280g), de mofo branco e massa cremosa, com vinhos brancos secos de boa acidez, como o Chardonnay ou Sauvignon Blanc.

Na loja, são opções de todas as regiões do Brasil, desde as mais acessíveis, a partir de R\$ 20, até as mais raras, com preços entre R\$ 300 e R\$ 400

tempo ele pode ficar fora da geladeira”, lista.

Nesta semana, o Divirta-se Mais selecionou lojas do DF que trazem opções

de queijo que vão desde os mais acessíveis aos mais sofisticados, seja à base de leite de vaca, seja de cabra ou ovelha. Confira!