

Sabor da Canastra

Localizada em Águas Claras, a Rota do Queijo surgiu a partir da paixão do casal Josué e Karoline Bispo pelos sabores diversos do alimento derivado do leite. Foram dois anos de estudo e aprofundamento na área até a inauguração da loja, em 2016, que tem como destaque as opções que vêm da Serra da Canastra, como Minas Padrão, Minas Frescal, Morbier, Gouda, provolones, requeijão, burratas, prato, parmesão e reino. “Sempre estamos recebendo novas opções e modelos diferentes, então os preços costumam sofrer

alterações. Mas é possível garantir opções a partir de R\$ 39,90”, explica Josué.

Aos clientes, ele indica combinar o alimento derivado do leite com uvas frescas, maçã-verde, morangos, presunto cru, pães artesanais, patês finos e oleaginosas variadas, como nozes, amêndoas e castanhas. A loja, inclusive, tem como carro-chefe as ilhas gastronômicas de frios, que atendem a partir de 30 convidados, com montagem, desmontagem e decoração inclusos no orçamento (aproximadamente R\$ 3.900).

De todas as famílias

Proprietária da Confraria Queijos Canastra, Leila Leite sempre foi uma grande consumidora de queijos, principalmente os artesanais. “Durante a pandemia, eu comprava grandes quantidades para mim e dividia com meus amigos. Assim, comecei a vender e, quando percebi, já estava comprando uma loja para alugar”, lembra.

“Nesse meio-tempo, fiz certificações sobre como cuidar do queijo e entender mais do processo. A partir disso, eu também treino os meus funcionários, para que o nosso trabalho potencialize o sabor dos produtos que vendemos”, relata. “Nós recebemos mercadoria toda terça-feira, direto da fazenda. É uma rotatividade muito grande, que garante que o cliente

leve o queijo fresquinho para casa”, aponta Leila.

A loja trabalha com todas as famílias do queijo, do tradicional aos mais sofisticados. Os mais procurados, segundo a proprietária, são o Canastra meia-cura (R\$ 40 — 500g), Canastra premiado (R\$ 70 — 500g), trança (R\$ 40 — 500g), brie artesanal com carvão vegetal (R\$ 36 — 150g) e azul Pardinho (R\$ 60 — 140g).

Leila ainda oferece sugestões de harmonizações entre os queijos e demais opções que destacam os sabores do alimento, como o brie com espumante Brut e geleia de damasco, o azul Pardinho com vinho branco ou cachaça envelhecida, provolone com cerveja e frutas e meia-cura com café e goiabada cremosa.

JOÃO PEDRO CARVALHO



Na Rota do Queijo, o destaque vai para os produtos da Serra da Canastra

PEDRO CALIL



Na Confraria, é possível encontrar opções de todas as famílias do queijo