



Crônica da Cidade

SEVERINO FRANCISCO | severinofrancisco.dfg@dabr.com.br

O esporte de Trump

Como se não bastasse o arbítrio que espalha pelo mundo, Trump resolveu se intrometer no mundo do futebol. Na Copa do Mundo, ele está estragando a festa planetária, com as hostilidades ao Irã, a perseguição a migrantes e o desrespeito às regras. Trump age como o grande ditador, o dono do mundo, que faz embaixadas com o planeta.

Ou, então, lembra aquele menino rico e

mimado, proprietário da bola, que encerra o jogo e leva a pelota para casa quando o seu time começa a perder. Ele mesmo confirmou que pediu à Fifa que revisasse a suspensão do atacante dos Estados Unidos, Folarin Balogun, na Copa do Mundo, punido com um cartão vermelho por uma falta no zagueiro da Bósnia em jogo anterior quando os norte-americanos ganharam de 1x0.

Para tanto, Trump usou do mesmo expediente que utiliza para impor tarifas exorbitantes a outros países, desvencilhar-se de situações embaraçosas, explicar o inexplicável de seu comportamento: a mentira. Esse é o esporte preferido que Trump pratica 24 horas por dia. O alvo da

difamação foi o bom árbitro brasileiro Raphael Claus, acusado de ser suspeito da maneira leviana de sempre, sem apresentar qualquer prova.

O New York Times afirma em reportagem que a origem da farsa é Scott Goodwin, gestor de fundos e um dos principais doadores da Federação de Futebol dos Estados Unidos (U.S. Soccer). Segundo Goodwin, o árbitro brasileiro teria participado de resultados no Brasil por meio da aplicação irregular de cartões vermelhos. Trump utilizou essas alegações quando conversou com Gianni Infantino, presidente da Fifa, depois da expulsão de Balogun na vitória dos Estados Unidos sobre a Bósnia.

No entanto, a Fifa ou os dirigentes

brasileiros não encontraram nenhuma evidência dessa acusação torpe. Acompanho o campeonato brasileiro e, algumas vezes, confesso que esse árbitro me irrita pela fleuma e pelo estilo de economizar ao máximo nos cartões amarelos ou vermelhos. Não existe o menor fundamento. Mesmo assim, a Fifa de Jean Fantino acolheu a reclamação de Trump e liberou Balogun para jogar contra a Bélgica.

Todavia, os deuses do futebol mexeram seus pauzinhos e a Bélgica goleou os Estados Unidos por 4x1 e eliminou o time norte-americano das oitavas da Copa. “Reverte isso”, escreveu o time belga no Instagram, depois do jogo. De nada adiantou a trapaça de Trump e a convivência da Fifa.

A única pessoa que estragou a festa foi o anfitrião, o presidente dos Estados Unidos, Donald Trump. Ele criou problemas com vistos, aproveitou o evento para perseguir imigrantes e intensificou a política de deportação. Logo Trump, que é filho de Mary Anne MacLeod, uma imigrante escocesa, que se casou nos Estados Unidos com Frederick Trump, filho de imigrantes alemães.

Agora, ele tentou na Suprema Corte vedar o direito de que filhos de imigrantes nascidos nos Estados Unidos sejam considerados americanos. Quer dizer, é um preconceito baseado na hipocrisia e na negação das próprias origens. O esporte preferido de Trump é a mentira.

ECONOMIA / Com condições favoráveis, crescimento na produção e foco na identidade local, o mercado de laticínios especiais ganha status de iguaria, movimenta a economia rural e atrai o consumidor brasileiro

Preferência pelo queijo artesanal

» CARLOS SILVA

A tradição queijeira brasileira tem conquistado cada vez mais espaço nas prateleiras de empórios especializados e nas mesas de consumidores brasileiros dispostos a pagar mais por produtos artesanais e de qualidade diferenciada. O que antes era visto apenas como um item básico da cesta alimentar agora ganha status de iguaria, impulsionado por processos de maturação, produção limitada e reconhecimento em concursos nacionais e internacionais.

No Distrito Federal, a cadeia de laticínios movimenta a economia rural e reúne produtores que apostam na agregação de valor para se destacar no mercado. Dados da Emater-DF mostram que o Valor Bruto da Produção (VBP) da cadeia de laticínios passou de R\$ 34,7 milhões em 2024 para R\$ 37,8 milhões em 2025, um crescimento de aproximadamente 9% em um ano. No mesmo período, o número de produtores de queijos cadastrados pela empresa aumentou de 129 para 134.

Segundo a extensionista rural da Emater-DF e engenheira de alimentos Milena de Oliveira, o segmento tem se consolidado como uma importante alternativa para ampliar a renda no campo. “O segmento vem se consolidando como uma importante alternativa de agregação de valor à produção leiteira, ampliando a renda dos produtores rurais e fortalecendo a agroindústria local”, afirma.

A cadeia produtiva de laticínios no Distrito Federal reúne uma ampla variedade de produtos derivados do leite. Além dos tradicionais queijos frescos, muçarela e ricota produzidos a partir do leite bovino, a região também se destaca pela fabricação de queijos de cabra, búfala e ovelha, incluindo variedades como burrata, boursin, coalho, queijos maturados e receitas autorais desenvolvidas pelos próprios produtores.

Lucas Douglas de Oliveira, especialista em queijos e proprietário da Capital Empório – Queijos Artesanais, explica que a principal diferença entre um queijo comum e um queijo artesanal é a identidade do produto. Segundo ele, os queijos artesanais carregam características únicas da região onde são feitos. “O queijo comum busca padronização; o artesanal busca identidade, tradição e autenticidade”, resume.

Ao falar sobre o Centro-Oeste, o especialista ressalta que a região possui condições favoráveis para a produção queijeira graças à qualidade da água, das pastagens e à tradição dos produtores locais. Ele destaca ainda produtos tradicionais, como o requeijão moreno, o requeijão de corte e a tracinha, que ajudam a construir a identidade regional. “Eu costumo dizer que onde há água boa, há potencial para produzir grandes queijos”, afirma.

Higiene

O Distrito Federal vem ganhando

destaque nacional na produção de queijo. Uma das queijarias que se destacam é a Cabríssima Queijaria Artesanal, especializada em derivados de leite de cabra no DF. Segundo a proprietária Giovana Navarro, a qualidade do produto final está diretamente ligada ao cuidado com os animais e à higiene adotada na propriedade. “Para fazer um bom queijo, precisamos dessas etapas essenciais.”

Giovana ressalta a mão de obra especializada e a alimentação dos animais entre os principais gastos da produção, além dos investimentos exigidos para atender às normas sanitárias. Após a obtenção de um leite de qualidade, entra em cena o trabalho do queijeiro, responsável por acompanhar todas as etapas da produção, desde a elaboração da receita até a salga e a maturação. “Cada receita tem um detalhe, um carinho, um cuidado”, afirma.

Para a produtora, a valorização dos queijos artesanais ganhou força especialmente após a pandemia. Segundo ela, os consumidores passaram a buscar alimentos com origem conhecida, produzidos em menor escala e associados a hábitos mais saudáveis. “As pessoas buscam alimentos mais saudáveis, com origem e o toque especial do artesanal. Com essa nova realidade, a procura pelos produtos artesanais aumentou, proporcionando novas oportunidades para os queijos especiais.”

Tradição

Na capital, também há espaço para tradições que vêm de fora e que, aqui, ganham um toque especial brasileiro. Essa é a história da Apulia Queijos e Mozzarellas Artesanais Italianos, que começou em 2015, quando o italiano

liano Andrea Attanasio decidiu trazer para Brasília a tradição queijeira de sua terra natal, a região da Puglia, no sul da Itália.

Especializada em queijos frescos e meia-cura, a Apulia produz itens tradicionais da culinária italiana, como burrata, mozzarella fior di latte, stracciatella, ricota pugliese e provolones artesanais. Andrea destaca que a produção segue métodos tradicionais e utiliza leite fresco proveniente da própria fazenda. “Nossa produção é totalmente artesanal, respeitando técnicas centenárias da nossa tradição. Essa combinação resulta em um produto com sabor complexo, textura única e aroma característico”, afirma.

Apesar do reconhecimento conquistado pelo setor, os desafios permanecem. Andrea afirma que os custos com matéria-prima e mão de obra têm pesado cada vez mais na produção artesanal. Ainda assim, ele observa um crescimento consistente da procura por produtos diferenciados. “A demanda por queijos artesanais e especiais teve um aumento considerável recentemente, consolidando-se como uma das principais tendências da gastronomia brasileira”, diz.

Ed Alves/CB/D.A Press



Andrea Attanasio decidiu trazer para Brasília a tradição queijeira de sua terra natal, no sul da Itália, e fundou a Apulia Queijos

Arquivo pessoal



Giovana Navarro é dona da Cabríssima Queijaria Artesanal, especializada em derivados de leite de cabra no DF

Capacitação

Nos últimos anos, o Governo do Distrito Federal tem apostado em ações voltadas ao fortalecimento da cadeia produtiva. Um dos principais marcos foi o Projeto de Desenvolvimento do Queijo Artesanal no Distrito Federal – Selo Arte, coordenado pela Emater-DF em parceria com diversos órgãos públicos e entidades do setor.

Entre os resultados estão a capacitação de produtores, o incentivo à regularização sanitária das queijarias, a criação da Rota do Queijo do Distrito Federal e a realização do primeiro concurso distrital de queijos artesanais, que reuniu 20 produtores e 66 produtos inscritos em 2024.

Milena destaca ainda que a valorização dos queijos artesanais gera impactos que vão além da propriedade rural. “A produção de queijos artesanais permite ao produtor agregar valor ao leite, reduzindo a dependência da venda da matéria-prima in natura e aumentando sua margem de rentabilidade”, explica. Segundo ela, o setor também contribui para a geração de empregos, o fortalecimento da agroindústria local e o crescimento do turismo gastronômico nas áreas rurais do DF.

Fotos: Bruna Gaston/CB/D.A Press



Lucas Douglas, do Empório Capital, explica que a diferença entre o queijo comum e o artesanal é a identidade do produto

Ed Alves/CB/D.A Press



A Apulia produz itens tradicionais italianos, como burrata e mozzarella fior di latte