



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Globo Rural Online

Data: 16/01/2018

Caderno/Link:

<http://revistagloborural.globo.com/Noticias/Criacao/Leite/noticia/2018/01/existe-queijo-em-sp2.html>

Assunto: Existe queijo em SP

LEITE | 16 de Janeiro de 2018

Existe queijo em SP

Criadores paulistas se unem para divulgar a oferta variada de produtos de leite de vaca, cabra, búfala e até de ovelha

POR TEXTO: CAIO PATRIANI E ISABELA SARAFYAN, COM VINICIUS GALERA - FOTOS: FABIANO ACCORSI

f Compartilhar       Assine já!



As bolinhas do queijo boursin francês, o doce de leite defumado e o queijo avecuia da Queijaria Rima (Foto:Fabiano Accorsi/Ed.Globo)

Queijaria Rima, do município de Porto Feliz, é a mais nova das três únicas produtoras de queijo artesanal de leite de ovelha no Estado de São Paulo. Comandada pelo casal de queijeiros Ricardo e Maria Clara Rettmann, ambos de 33 anos, a propriedade de 25 hectares conta com um rebanho de 300 animais da raça francesa lacaune.

Segundo Ricardo, o leite de ovelha tem uma quantidade baixíssima de lactose e pode ser digerido mais facilmente em comparação ao de vaca. “O leite de ovelha tem muito mais sólidos, então o rendimento dele para queijo maturado comum é de 5 para 1, ou seja, 5 quilos de leite para fazer 1quilo de queijo”, afirma.



A entrada da Rima no grupo aconteceu por acaso. “Foi uma junção de fatores: eles queriam uma pessoa que criasse ovelhas no Estado de São Paulo e somos apenas três produtores de queijo de ovelha. Conheci o assessor de imprensa do projeto através de uma amiga, entrei em contato, mandei alguns queijos para eles provarem e eles gostaram”, conta Ricardo.

O Sítio Santa Fê, onde fica a queijaria, já pertencia à família Rettmann e o trabalho com ovelhas de corte começou em 1997. A experiência com leite teve início em 2008, mas acabou não vingando e os animais permaneceram na propriedade.

Formado em gestão ambiental pela Esalq, Ricardo deixou os anos de trabalho na Amazônia para retomar a produção de queijo de ovelha em dezembro de 2016. Ele e a esposa começaram a estudar a fabricação de queijo e o manejo de ovelhas em Portugal e na Espanha.

O produtor também fez cursos com especialistas franceses e no Instituto de Laticínios Cândido Tostes, em Juiz de Fora (MG). “Visitei todas as queijarias de leite de ovelha do Brasil e tenho a assistência de um zootecnista para ajudar no manejo”, explica Ricardo.

Assim, o casal desenvolveu três variedades que repousam na caverna (cave subterrânea), como ele chama a casa de maturação: o avecuia, um tipo de camembert de ovelha; o ararituaba, com características do clássico pecorino italiano; e o guaianã, inspirado no queijo da Serra da Canastra, de Minas.

A produção ainda inclui variedades frescas, iogurte, coalhada seca e doce de leite cremoso, todos fabricados sem conservantes. Outro destaque é a versão do boursin francês, que troca o leite de cabra pelo de ovelha no preparo das bolinhas – temperadas com pimenta-rosa, alecrim, tomilho da horta e azeite.

De acordo com Ricardo, 70% do faturamento da queijaria vem das vendas feitas em feiras artesanais. Além disso, ele faz entregas para pessoas físicas, lojas especializadas e para cerca de dez restaurantes na capital paulista.

A cerca de 90 quilômetros de distância da Rima, no município de Porangaba (SP), fica a Fazenda Dona Carolina. Os proprietários, o casal Fernando Lopes Borges, de 47 anos, e Ana Carolina Caetano Roberto, de 33, também estão entre os queijeiros “caçulas” do Caminho do Queijo Artesanal Paulista.



Fernando Lopes Borges e Ana Carolina Caetano Roberto, produtores do queijo Dona Carolina, na fazenda de Porangaba (SP)





Com menos de dois anos de produção, o queijo Dona Carolina, inspirado no francês reblochon, é feito com leite cru de vacas holandesas puras, em 90% dos casos, e vacas girolando, nos outros 10%. Ele passa por, no mínimo, 90 dias de maturação sobre madeira cedrinho em uma sala com temperatura e umidade controladas. Esse processo dá ao queijo uma casca firme e um interior cremoso.

“Não trabalhamos com nenhuma indução de fermento lácteo, nenhum tipo de fungo industrializado. O que nós encontramos no nosso ecossistema, no nosso meio ambiente, tudo aquilo que o queijo encontrar lá, ele vai se apropriar”, explica Fernando.

A inspiração para o Dona Carolina veio de uma viagem, em 2014, para Paris. “Na França, sempre tem um fazendinha, um mestre queijeiro, para visitar. Paramos em um deles, ele tirou um queijo com muito açúcar e disse: ‘Este que é bom’”, conta Ana Carolina. O “bom” a que ela se refere era o reblochon. Com o excesso de leite produzido na fazenda, o estômago se uniu ao cérebro e o casal passou a aproveitar a matéria-prima na produção do lácteo no começo de 2016.

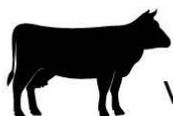
Foi no embalo da produção que os queijeiros decidiram formar um grupo que reunisse outros produtores. Ainda naquele ano, Fernando visitou as fazendas Santa Luzia, Atalaia e Capril do Bosque, tradicionais produtoras do Estado. Foi quando o projeto começou a tomar a forma que tem hoje. “Nos juntamos com aquelas propriedades que se dispuseram a abraçar o projeto. Nossa ideia é divulgar a produção queijeira paulista e mostrar para as pessoas nosso modo de produzir queijo e também nossa maneira de criar e alimentar os animais”, afirma o proprietário. Fernando espera que, até o final de 2018, o número de queijarias do caminho suba para 35. “Não queremos ser um grupo fechado. Nosso critério para entrar é: comprovar a qualidade de produção do leite e do queijo, ter uma produção inovadora e abrir as propriedades para visitação. A ideia é atrair a cidade para o campo”, finaliza.



O caminho do queijo artesanal paulista

Projeto considera a escala reduzida, o predomínio dos processos manuais e a variedade dos produtos

TIPOS DE QUEIJO:



vaca



cabra



búfala

ovelha

50 km



1

PARDINHO ARTESANAL

Pardinho

Especializado na produção de queijos com leite de vaca gir e com até 15 meses de maturação em caves subterrâneas

2

FAZENDA DONA CAROLINA

Porangaba

Uma das mais novas queijarias do projeto. Produz o queijo inspirado no francês reblochon

3

FAZENDA SANTA LUZIA

Itapetininga

Desde 1997 são produzidos queijos com leite de vacas da raça simental

4

FAZENDA SANTA HELENA

Jacupiranga

Fazenda com produção familiar e artesanal de queijo de leite de búfala



5

LEITEIRA SANTA PAULA

São José do Rio Pardo

A propriedade é especializada na produção de queijos de massa fresca e cremosa com leite de vacas girolando

6

LATICÍNIO ARTESANAL MONTEZUMA

São João da Boa Vista

Produz 18 opções de queijo com leite de búfala, além de doce de leite

7

FAZENDA ATALAIA

Amparo

Construída em 1870, a fazenda produz queijo com leite de vacas holandesas maturado em uma sala de taipa

8

ESTÂNCIA SILVANIA

Caçapava

Propriedade especializada na seleção genética de gir leiteiro. Os queijos são produzidos com leite de vacas criadas a pasto e sem hormônios



9

CAPRIL DO BOSQUE

Joanópolis

Especializada na produção de queijos com leite de cabra. São 12 variedades, que vão dos frescos aos maturados

10

QUEIJARIA RIMA

Porto Feliz

Além de ser a mais nova queijaria do grupo, é a única a produzir laticínios com leite de ovelhas. Os diversos produtos são feitos à mão e sem conservantes

