

Luedji Luna grava
'Bananeira', de
João Donato



PÁGINA 3

'Ainda Estou Aqui'
dobra salas de
exibição no país



PÁGINA 5

Respirando novos
ares, Eliana estreia
no Masked Singer



PÁGINA 7

2º CADERNO

Sou do mundo, sou Minas Gerais

Divulgação



*De cor
creme e
homogênea,
casca
amarelada e
consistência
macia,
o queijo
canastra
ganha
aparência
e sabores
distintos
durante o
processo de
maturação*

Patrimônio imaterial,
queijo Canastra brilha
em MG em experiências
gastronômicas

Por **Dani Braga** (Folhapress)

Leite cru, coalho, pingo - um fermento natural -, e sal. Esta é a receita que corou os modos de fazer o queijo Minas artesanal como patrimônio cultural imaterial da humanidade, reconhecido pela Unesco - a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - em dezembro de 2024.

O queijo de cor creme e homogênea, casca amarelada e consistência macia ganha aparência e sabores distintos durante o processo de maturação. Se a casca não é lavada, fica florida. O "florescimento" é fruto da diversidade de fungos e bactérias que atuam sobre ele, tornando o exterior rugoso, o interior enrijecido e o sabor e o aroma marcantes.

Não espere encontrá-lo do mesmo jeito em todos os lugares em Minas Gerais. As diferenças são sentidas no paladar. Textura e outros aspectos sensoriais estão intimamente ligados à temperatura, umidade, topografia, altitude, vegetação e microbiota local, além de variações que surgem durante a confecção.

Hoje, dez regiões produtoras são reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras de Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

Continua na página seguinte