

O forró repaginado do paraibano Juzé vai virar álbum

PÁGINA 6



Plataforma ibérica dá visibilidade a Rogério Sganzerla

PÁGINA 5



Mostra reúne a visão de 16 artistas sobre o amor

PÁGINA 8



## 2º CADERNO

Livro do pesquisador Tiago Dardeau mapeia a expansão da cultura queijeira nacional e traça panorama da atividade no país

# Ah, meu Brasil queijeiro...

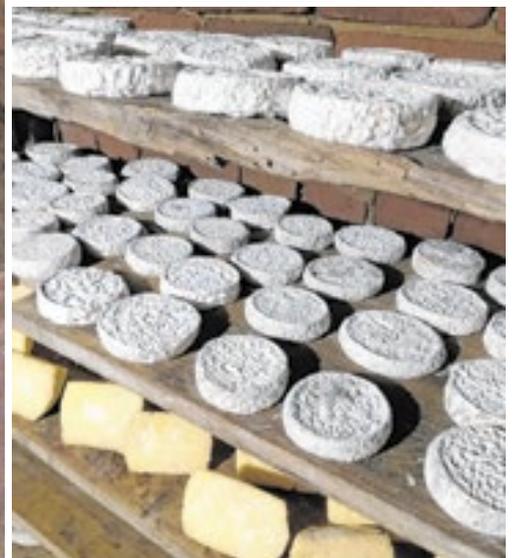
Por Affonso Nunes

O cenário queijeiro brasileiro experimenta uma efervescência sem precedentes, consolidando-se como um dos segmentos mais dinâmicos da gastronomia nacional. Esta transformação, que transcende as fronteiras tradicionais de Minas Gerais para alcançar outros territórios, encontra agora seu primeiro retrato abrangente através do livro "Queijarias Artesanais do Brasil", trabalho pioneiro de Tiago Dardeau, especialista em queijos artesanais e fundador do Clube do Queijo.

A obra representa um marco na documentação da produção queijeira nacional ao catalogar minuciosamente 213 queijarias distribuídas pelo país. O levantamento vai além dos dados convencionais de produção, oferecendo um panorama multifacetado que inclui desde informações técnicas sobre volumes e tipos de receitas até aspectos contemporâneos como a presença digital dos produtores nas redes sociais. Esta abordagem inovadora revela não apenas os números da atividade, mas também os perfis humanos por trás de cada queijaria, criando um mosaico que reflete a diversidade e a personalidade do setor.

Continua nas páginas seguintes

Fotos/Clube do Queijo/Divulgação



A atividade queijeira artesanal em todas as regiões do país é mapeada de forma abrangente na obra