

ENTREVISTA / TIAGO DARDEAU, PESQUISADOR E FUNDADOR DO CLUBE DO QUEIJO

Pedagogo de formação e um dos pioneiros do movimento de queijos caseiros no Rio de Janeiro, é o que podemos chamar de entusiasta dos processos fermentativos, o que levou ao universo dos queijos. O mapeamento desenvolvido por Tiago Dardeau evidencia a sofisticação crescente da produção artesanal brasileira, documentando as diferentes variedades de leite utilizadas - bovino, caprino, bubalino - e os diversos níveis de certificação alcançados pelos produtores.

Esta diversificação técnica demonstra como o setor evoluiu de uma atividade predominantemente familiar e regional para um movimento nacional estruturado, capaz de competir em qualidade com tradições queijeras centenárias de outros países.

“Todos os nossos queijos tradicionais já existiam, mas para a maioria dos brasileiros muitos continuam como ilustres desconhecidos - embora cada vez mais reconhecidos como ícones alimentares”, aponta o jornalista Eduardo Girão, expert em queijos e autor do prefácio da obra.

Além disso, acrescenta o especialista, a diversidade climática e cultural brasileira se reflete na produção queijeira, criando um mosaico de sabores e técnicas que espelha a própria complexidade do território nacional. “Quantas pessoas sabem que enquanto um produtor faz Queijo Artesanal Serrano em campos gelados do Sul, outro faz Queijo do Marajó em escadantes planícies alagáveis do Norte?”, provoca.

Além do aspecto contemporâneo, “Queijarias Artesanais do Brasil” oferece uma contextualização histórica fundamental para compreender as raízes desta expansão. A análise de Dardeau resgata marcos decisivos que contribuíram para a atual visibilidade dos queijos artesanais brasileiros, desde as primeiras técnicas trazidas pelos colonizadores até as inovações desenvolvidas por produtores locais. Na entrevista a seguir, Dardeau apresenta sua visão sobre este universo e todo seu potencial.

O que o motivou a empreender este mapeamento inédito de queijarias artesanais? E qual foi a metodologia utilizada para selecionar e catalogá-las?

Tiago Dardeau - Quem observa o movimento dos queijos artesanais brasileiros “de fora” já consegue perceber que há algo novo. Uma visibilidade e valorização que não existia alguns anos atrás, seja dos nossos queijos tradicionais ou das receitas inovadoras, se espalham por todo o país. Premiações internacionais, fei-



‘O consumo dos queijos artesanais ainda está longe da potência que pode atingir’

ras gastronômicas, influência de chefs de cozinha famosos, presença nas redes sociais, cobertura das mídias tradicionais, roteiros turísticos e queijos diferentes daqueles já tão conhecidos de supermercado aparecendo em diferentes pontos de venda. Mas quem olha “de dentro”, consegue ver mais. Com 10 anos de acompanhamento dessa cultura e desse movimento, posso afirmar que há uma revolução em curso, uma mudança de patamar no posicionamento de nossos queijos frente ao consumidor. Apresento um pouco sobre esses pontos no livro. Eu já tinha interesse em escrever sobre a cultura queijeira há um bom tempo. As ideias foram diversas, mas percebi que o caminho de apresentação de uma lista de queijarias poderia ser uma boa representação da nossa diversidade e crescimento. Como explico no livro, diante da vasta produção artesanal do país, não houve nenhuma pretensão de abarcar todas as queijarias existentes. Esta seria tarefa quase impossível.

Também não gostaria de construir uma lista exclusivamente da minha seleção particular, muito menos intitular o trabalho como “as melhores queijarias do Brasil”. A fim de apresentar uma lista diversificada e coletiva, optei por incluir queijarias que já conheço pessoalmente, queijarias que já foram fornecedoras do meu clube de assinatura e outras que se apresentaram a partir de um formulário que divulguei em alguns grupos virtuais dos quais participo, convidando os produtores a preencherem as informações. Dessa maneira, a lista de queijarias apresentadas no livro é bastante diversificada, fruto de um trabalho colaborativo.

Qual é a importância econômica e social das queijarias artesanais para as comunidades rurais e a agricultura familiar e como você enxerga a evolução do setor - de uma atividade predominantemente familiar e regional para um movimento que ganha

contorno nacional?

É importante frisar que o contorno nacional do movimento se dá, essencialmente, pela produção da agricultura familiar. As queijarias tradicionais, principalmente, se estruturaram com o trabalho da família, leite próprio e poucos animais. Em minha pesquisa, com 213 queijarias apresentadas, temos uma média de 500kg de queijo/mês de produção. Ou seja, são milhares de pequenas propriedades que estão dando esse contorno nacional. Claro que já existem projetos maiores e com mais estrutura. Estes são fundamentais também para mostrar as possibilidades do artesanal e alavancar as vendas do setor. Sobre as questões econômicas, podemos dizer que o setor vem crescendo e trazendo impacto positivo para diversas comunidades. Porém, há desafios de toda ordem: da legislação, que ainda não atende plenamente o movimento artesanal, às questões logísticas, nesse país continental. Pas-