

Queijo também tem terroir

Feira no Zona Sul Catete reúne produtores de diferentes regiões neste sábado, com curadoria de André Guedes e aula da queijista Débora Ferraz

AFFONSO NUNES

A unidade Catete do Supermercado Zona Sul recebe neste sábado (24) a feira de Queijos Artesanais. São 14 marcas de regiões distintas do país, com degustação e venda, e uma aula da queijista Débora Ferraz, eleita Melhor Queijista do Brasil em 2026, das 15h às 16h, na Estação Sabores. Quem conduz o público entre as bancas é André Guedes, expert em queijos e frios da rede.

A curadoria, diz ele, se apoia em três pilares: “Qualidade sensorial, segurança alimentar e diferencial criativo”. A lista inclui quatro produtores de queijos de cabra — dois do Estado do Rio, dois de Minas Gerais —, com curados inspirados nos queijos do Vale do Loire, frescos láticos e condimentados, além do doce de leite de cabra.

Assim como acontece no mundo dos vinhos, há queijos com Indicação Geográfica, que expressam sabores que vêm conquistando importantes premiações em concursos internacionais. Mas há também um queijo capixaba com sotaque italiano, mineiros inspirados em tradicionais franceses e peças monitoradas do início ao fim na fazenda. “O Sul de Minas e a Mantiqueira aparecem como região produtora tradicional e inovadora”, afirma Guedes, que destaca também os autorais paulistas. “Uma seleção de queijos especiais, com qualidade reconhecida em concursos nacionais e internacionais”.

O terroir, palavra que o vinho tornou corrente, foi o eixo



André Guedes selecionou para o evento queijos de 14 produtores de várias regiões brasileiras

“Efetivamente, produzir queijos com leite cru é o principal fator responsável em levar ao queijo as características de pastagem e flora natural. No entanto, terroir tem também a ver com clima, cultura e tradição do local”

ANDRÉ GUEDES

da conversa do especialista com o Correio. “Efetivamente, produzir queijos com leite cru é o principal fator responsável em levar ao quei-

jo as características de pastagem e flora natural”, explica. “No entanto, terroir tem também a ver com clima, cultura e tradição do local.”

A diferença aparece na fatia. “Queijos mineiros da Canastra têm sempre boa acidez e herbal presente. Queijo colonial do Sul,

menor acidez, pois são regiões mais frias, com menor propensão a fermentação lática intensa”, destaca o especialista.

Nos autorais, a régua muda. “Quando produzimos queijos autorais, muitas das vezes podemos termizar ou pasteurizar o leite, nos espelhar em tecnologias já existentes e criar um toque de unicidade que pode estar associado a um ingrediente regional”, detalha Guedes.

A harmonização de tábuas de queijo e vinhos é tradicional, mas Guedes sugere sair dela quando levar um bom queijo para casa. “Cervejas artesanais caem muito bem. A dica é sempre equilibrar: queijos potentes com cervejas Ale, queijos mais jovens com cervejas filtradas, queijos de cabra com cervejas de malte tostado, sem esquecer as cervejas de trigo com queijos mofados.”

Nas combinações doces, a aposta são geleias de frutas da estação com queijos jovens e de acidez presente. “Usar o pão de fermentação lenta ou natural sempre valoriza a degustação, além de limpar o paladar entre os tipos de queijos”, ensina o especialista.

Profissional que fez do gosto um ofício, André Guedes elenca algumas questões para quem deseja se aventurar nesse universo. “A primeira coisa que determina esta escolha é gostar do que faz e, sobretudo, gostar de queijo”. A degustação, diz, é o que fixa os conceitos sensoriais e permite diferenciar processos, fermentações e reações bioquímicas. “A formação acadêmica específica auxilia demais, mas demanda tempo e investimento.” O caminho passa por visitar produtores, estudar e acompanhar inovações “sem perder a essência dos queijos”.

Das 15h às 16h, Débora Ferraz ministra a aula “À Mesa com a Queijista: Traduzindo os Queijos Brasileiros”. Idealizadora da Queijaria Cave 381, loja especializada em queijos brasileiros, Débora vem de uma família com quase 30 anos de tradição queijeira, ligada ao Sítio Paiolzinho, no Sul de Minas, e se dedica à curadoria e à valorização das peças nacionais.

Estarão na feira as marcas Geneve, Capriana, Troço Bom, Santa Vitória, Pardinho, Sítio Solidão, Dona Antônia, Di Capri, Artelatte, Serra das Antas, Queijaria 50, Maranata, Bela Fazenda e Cabriola.

SERVIÇO

FEIRA DE QUEIJOS ARTESANAIS

Zona Sul Catete (Rua do Catete, 194)
24/10, das 10h às 16h | Grátis
Aula Traduzindo os Queijos Brasileiros
Estação Sabores ((Rua do Catete, 194), das 15h às 16h
Ingressos no Sympla