

ODISSEIA DOS SABORES: texturas, sabores e saberes

BARREIROS, Hicaru Silva¹; HORTA, Patrícia Maia do Vale²; MAIA, Haline Aparecida de Oliveira³.

RESUMO

Os queijos artesanais são valorizados em todo o mundo e em algumas regiões do Brasil é sinônimo de cultura, tradição, forma de renda e sobrevivência para aqueles que os produzem. Cada povo e cultura desenvolveu seu modo de produzir e o adequou à sua realidade, o que contribuiu para uma variedade de sabores, formas, texturas e aromas. Sabendo-se disso, foi proposta a elaboração de um prato que utilizasse o queijo Tipo Parmesão produzido no Povoado de Manejo, Lima Duarte – MG, utilizando diferentes técnicas que representam a diversidade do queijo na gastronomia. Para tanto, a metodologia baseou-se em pesquisas bibliográficas em livros, artigos e revistas, e em uma experimental para se obter o melhor desse insumo em uma preparação gastronômica. A partir de testes práticos foi possível chegar a **Odisseia dos Sabores**, um prato que apresentou a aplicação de queijos com maturações de 30 dias, quatro e seis meses.

Palavras-chave: Gastronomia. Versatilidade. Nhoque. Suflê. Fonduta.

1 INTRODUÇÃO

Há fortes indícios de que foi no final do paleolítico superior, por volta de 12000 a.C., que o homem aprendeu a domesticar animais. Nesse aprendizado da domesticação de mamíferos, o homem observou que as crias desses animais alimentavam-se da mesma forma que ele, com um líquido extraído do úbere. Sendo assim, o homem conheceu o leite de outros animais como alimento (LEANDRO, 2008).

No decorrer da história das civilizações é possível ver como os sumérios, egípcios, gregos e romanos dominaram diversas técnicas de produção do queijo e tiveram papel de destaque na difusão desse produto devido à importância para a alimentação de seus povos. Na Europa o destaque vai para países, como Suíça, Holanda, Itália e França, sendo que este último possui em seu território mais de 400 tipos de queijos. No Brasil, a produção de queijos teve participação de diversos povos europeus, sobretudo dos portugueses, holandeses,

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Cândido Portinari, nº 166, casa 05, Nossa Senhora Aparecida, Juiz de Fora. Telefone: (32) 99137-0081. E-mail: hicaruexecutivo@gmail.com

² Coorientadora.

³ Orientadora.

dinamarqueses, franceses e italianos que imigraram em busca de novas oportunidades e acabaram descobrindo a possibilidade de manter suas tradições e atividades queijeiras nessas terras (LEANDRO, 2008).

Admitir uma data para a origem do queijo pode variar em milhares de anos, porém, o que é certo sobre a produção de queijos em Minas Gerais, é que a atividade queijeira vem sendo realizada desde a ocupação do território em consequência da descoberta do ouro e de pedras preciosas no decorrer dos séculos XVII e XVIII. Primeiramente, o foco principal era a alimentação dos habitantes locais que trabalhavam nas minas, hoje a produção do queijo 'Minas' é uma forma de subsistência para famílias espalhadas pelo estado (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2014).

Para a gastronomia o queijo é um ingrediente indispensável devido à sua gama de sabores, aromas, texturas, importância cultural e histórica dos povos que os produzem e que vêm mantendo suas tradições ao longo dos anos. Sperat-Czar (2012) acrescenta ainda que apesar de existirem queijos dos mais variados tipos, com diversas texturas e sabores, é necessário que sua aplicação gastronômica seja avaliada previamente, a fim de obter os resultados desejados na composição de um prato, devido à diversidade desse insumo. Neste contexto, cabe uma indagação: como é possível utilizar um queijo, produzido de maneira artesanal, com características quase específicas, numa elaboração gastronômica?

O objetivo geral deste trabalho foi propor um prato que utilizasse o queijo Tipo Parmesão produzido no Povoado de Manejo, Lima Duarte – MG, com diferentes técnicas que representam a diversidade do queijo na gastronomia.

Este artigo encontra-se dividido em outras cinco partes, a primeira apresenta informações sobre a identidade cultural dos queijos de leite cru, a segunda trata do processo de fabricação destes mesmos queijos, sua importância na gastronomia e a aplicabilidade na elaboração de um prato majoritariamente à base de queijo. Na terceira parte são apresentadas as fichas técnicas de produção do prato, resultados e discussões sobre as experiências realizadas para a elaboração das fichas técnicas e a conclusão.

2 A IDENTIDADE CULTURAL DO QUEIJO 'MINAS' ARTESANAL: O PARMESÃO MINEIRO ARTESANAL

A história do queijo 'Minas' artesanal remonta à descoberta do ouro na Capitania de Minas Gerais, que se tornou Província em 1822, antes de se tornar Estado após a Proclamação da República, em 1889. No fim do século XVII e início do século XVIII, muitos portugueses vieram para o Brasil em busca de riquezas que a região dispunha. Como precisavam de um alimento que durasse o dia todo e que resistisse às longas jornadas, os viajantes adaptaram uma antiga receita portuguesa de queijo coalhado produzido a partir de leite fresco (AMARANTE, 2015).

O naturalista e botânico francês Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853) detalha em seu livro **Viagem às nascentes do rio S. Francisco e pela província de Goyaz** a forma de produção do queijo 'Minas':

Tão logo o leite é tirado, coloca-se nele o coalho. O coalho mais usado é o de capivara. As fôrmas são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos o tamanho de um pires. O leite talhado é colocado dentro delas em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida a massa é espremida com a mão, e o leite cai dentro de uma gamela colocada em baixo. À medida que a massa é talhada, vai sendo comprimida na fôrma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espreme-la até que a fôrma fique cheia de uma massa totalmente compacta. Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também de sal a parte agora exposta (SAINT-HILAIRE, 1937, on-line).

Tanto na Europa quanto em Minas Gerais, a identidade cultural dos queijos de leite cru foi construída lentamente, durante séculos, até sofrer uma alteração logo após a Segunda Guerra Mundial, com a disseminação de técnicas para a pasteurização do leite e o aumento da escala de produção para o abastecimento de uma população que crescia em demasia e num ritmo desenfreado (MENESES, 2009).

Ainda que os processos de produção tenham se modernizado com o passar do tempo, a produção de queijos à base de leite cru ainda se mantém em nove microrregiões produtoras de Minas Gerais: Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado, Microrregião da Canastra, Serra do Salitre, Microrregião do Serro, Triângulo Mineiro, Vale do Jequitinhonha e Vale do Suaçuí. Todas estas possuem uma certificação de origem que diferencia o produtor autorizado a comercializar seus produtos daquele que tem sua produção totalmente em caráter de subsistência (SIMONCINI, 2017).

No caso do queijo artesanal de Minas é preciso considerar a realidade dos produtores e a juridicidade, uma vez que existem leis a se seguir tanto na produção quanto na comercialização desses queijos feitos a partir do leite cru. Existe a ideia de que tais leis e aparatos legais possam extinguir a tradição já materializada e inibir a prática artesanal, reforçando o medo da perda de identidade adquirida durante séculos (MENESES, 2009), pois além das regiões com certificação de origem existem muitas outras regiões produtoras.

2.1 A PRODUÇÃO E CONSUMO DOS QUEIJOS ARTESANAIS EM MINAS GERAIS

Além das sete regiões queijeiras que se destacam em Minas Gerais, existe ainda outra que vem se destacando pela produção do queijo Tipo Parmesão. Esta é a Serra da Mantiqueira que se estende por três estados: Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. Com aproximadamente 500 quilômetros de extensão e altitude média de 2.000 metros, o território da Mantiqueira tem índices pluviométricos baixos nos períodos de outono e inverno e temperatura média de 11°C. Aliados a esses fatores estão o tipo de pastagem, as bactérias do solo e a

água que as vacas bebem, que juntos dão uma característica única de sabor e textura aos queijos produzidos nessa região (NEIVA, 2018).

Dentre as cidades que estão na região da Serra da Mantiqueira, em Minas Gerais e que se destacam pela produção desse tipo de queijo estão: Itanhandú, Baependi, Cambuquira, Lambari, São Lourenço e Alagoa. Ainda que as cidades citadas sejam importantes produtoras desse tipo de queijo, o objeto principal de estudo desse artigo é o queijo produzido no Povoado de Manejo que possui aproximadamente 400 habitantes e que pertence ao município de Lima Duarte - MG, situado a 45 km de Juiz de Fora. Apresenta altitude média de 728 metros e está situado entre o Planalto Itatiaia e o Planalto de Andrelândia (OLIVEIRA; MENINI NETO, 2012).

Apesar das características similares nos processos de produção do **Parmesão da Mantiqueira** e do tradicional *Parmigiano Reggiano* italiano existem processos que os diferenciam como, por exemplo, o peso e o tempo de cura. Enquanto o primeiro é prensado em formas de 1 kg a 5 kg o outro é formatado com 40 kg. Já o tempo de cura do *Parmigiano* italiano deve ser de no mínimo 12 meses, enquanto o **Parmesão Mineiro** é consumido fresco, com um a dois meses de cura. Outra característica que diferencia a produção do queijo é o uso de vacas leiteiras como a Girolando no Brasil, que é uma raça oriunda do cruzamento entre vacas Friesland-Holstein (holandesa) que tem grande aptidão leiteira e Gir (indiana) que suporta melhor as condições tropicais devido à sua rusticidade e que também possui aptidão leiteira. Na Itália, devido às condições de clima e relevo a raça usada é somente a Friesland-Holstein (holandesa) (NEIVA, 2018). Na Fazenda Serra Boa Vista, do Povoado do Manejo, a raça usada na produção de leite é a Jersey, sendo que diariamente são ordenhados aproximadamente 200 litros de leite, o que rende em média 6.000 Kg de queijo por ano. Esta raça é originária da Ilha de Jersey que fica situada entre a Inglaterra e a França, possui aptidão leiteira e se adapta bem a regiões de altas e baixas temperaturas (PARMESÃO, 2016).

No Brasil, segundo Carvalho, Venturini e Galan (2015), o consumo per capita de queijos teve um aumento médio anual de 8,3% entre 2006 e 2013, o que representa uma média per capita de 5,3 Kg de queijos consumidos pela população brasileira. Dentre os principais fatores que promoveram esse aumento estão o aumento de renda, informação e educação da população. Os consumidores passaram a valorizar mais a culinária e as experiências sensoriais. A projeção esperada até o final de 2018 é que o consumo de queijos chegue a 8 Kg por habitante.

Ainda que Minas Gerais seja o estado que mais produza leite e derivados, o consumo de queijo por sua população não anda ao mesmo passo. De acordo com um levantamento feito pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Minas Gerais ocupa a 5ª colocação no ranking de consumo médio de queijo no Brasil, contrariando o senso comum. A maior média é atribuída a Pernambuco, depois Paraíba, Rio de Janeiro e Rio Grande do Norte (IBGE, 2018).

2.2 LEGISLAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DOS QUEIJOS MINEIROS

A projeção de consumo anteriormente citada mostra que a população brasileira vem introduzindo cada vez mais produtos lácteos em suas dietas, entretanto, nem sempre foi assim. Ao longo dos anos as barreiras sanitárias e burocráticas impostas a esses produtos provocaram uma queda brusca na produção e comercialização dos queijos de leite cru, obrigando, muitas vezes, os pequenos produtores a encerrar suas atividades e se voltarem à produção de leite apenas para a venda aos grandes laticínios. Mesmo com a criação de normas e regras que garantiam a produção e comercialização dos mesmos - como a Portaria Federal nº 146, de 7 de março de 1996, que regulamentou a comercialização do queijo e derivados de leite cru, era necessário que estivessem certificados como livres de tuberculose e brucelose e tivessem tempo mínimo de maturação de 60 dias - muitos produtos ficavam restritos apenas à região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida (BRASIL, 1996).

Assim, tendo em vista os entraves causados pela Portaria Federal nº 146, de 7 de março de 1996, o estado de Minas Gerais decretou a Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012 que traz em seu Art. 1º - parágrafo único - que queijo artesanal é aquele produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira (MINAS GERAIS, 2012), essa Lei dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

Define no Art.2º o que são queijos artesanais de Minas Gerais:

- I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa (queijo 'Minas' artesanal e queijo meia-cura)
- II - os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa (queijo cabacinha e requeijão artesanal) (MINAS GERAIS, 2012, on-line).

De acordo com o Capítulo II da Seção I da Lei nº 20.549 as fases do processo de produção dos queijos artesanais de Minas Gerais são as seguintes:

Art. 4º O processo de produção do queijo Minas artesanal compreende as seguintes fases: I - filtração do leite; II - adição de cultura láctica e coalho; III - coagulação; IV - corte da coalhada; V - mexedura; VI - dessoragem; VII - enformagem; VIII - prensagem manual; IX - salga seca; X - maturação. Parágrafo único. No processo a que se refere o caput, devem ser observadas as seguintes condições: I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha; II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico; III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala (MINAS GERAIS, 2012, on-line).

Nos últimos anos o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) vêm trabalhando em conjunto para ampliar as regiões

produtoras, tanto de produtos industrializados quanto artesanais, como é o caso do **Parmesão da Mantiqueira**. Até o final de 2017 no Brasil, o MAPA identificou 18 áreas produtoras de queijos feitos a partir do leite cru com maturação inferior a 60 dias e que podem receber o registro de Indicação Geográfica (IG), sendo duas delas em Minas Gerais, os territórios do Serro e da Canastra. Esse reconhecimento traz aos produtores e seus produtos uma série de benefícios como a geração de emprego e renda, valorização dos métodos de produção e da tradição, notoriedade e distinção, além de proteger de possíveis cópias e falsificações encontradas no mercado consumidor (MAPA, 2017).

Além do trabalho em conjunto dessas instituições, a Presidência da República sancionou em 14 de junho de 2018 o Decreto nº 13.680 que visa a comercialização de produtos de origem animal, produzidos de forma artesanal entre todos os Estados e o Distrito Federal, desde que estes produtores se submetam às fiscalizações dos órgãos de saúde pública dos estados de origem, beneficiando assim produtores de diversas partes do estado, inclusive os produtores da Mantiqueira (BRASIL, 2018).

2.3 A VALORIZAÇÃO DO QUEIJO MINEIRO ARTESANAL: ENTRE O QUEIJEIRO E O COZINHEIRO

A fim de promover os pequenos produtores e evitar que suas tradições se percam, o Movimento *Slow Food* vem promovendo ações de aproximação entre *chefs* e produtores, dando assim maior visibilidade aos produtos feitos em sua maioria de forma artesanal e em pequena escala, que na maioria das vezes são carregados de valores históricos, artísticos, sociais e sentimentais, assim como o queijo. Essa tendência inicialmente pretendia apoiar e defender uma comida boa, produzida em um ritmo lento, entretanto essa lógica se incorporou à necessidade de sobrevivência do próprio planeta (IRVING; CERIANI, 2013).

Uma das formas de incentivo à produção de queijos artesanais é o **Prêmio Queijo Brasil** que é uma competição nacional entre produtores de queijos tanto de leite pasteurizado, quanto de leite cru. O evento acontece em São Paulo - SP e está inserido na programação de outro evento de renome nacional, o Semana Mesa SP. O primeiro evento ocorreu em 2014 com a participação de 136 produtores inscritos e em 2018 a expectativa é que mais de 400 produtores participem da competição. Outro evento de grande importância para o universo queijeiro é o Concurso Nacional de Produtos Lácteos, que é realizado pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes em Juiz de Fora – MG, evento este considerado o maior da América Latina (PRÊMIO QUEIJO BRASIL, 2018).

O queijo é um elemento imprescindível na cozinha. É utilizado em todo o mundo e está presente tanto em pratos doces quanto em salgados. Seus sabores, texturas e aromas têm a capacidade de sensibilizar as papilas gustativas daqueles que os provam, haja vista que a

complexidade está justamente em seu ingrediente principal, o leite. Quanto mais colônias de microrganismos tiver o leite, maior será a probabilidade do queijo ter um sabor complexo e agradável, pois a microbiota desempenha um papel fundamental na produção de aromas (SPERAT-CZAR, 2012). Para Yamamoto (2017), o queijo Parmesão tem poder de ativar as papilas gustativas devido ao alto teor de *umami*⁴ presente em sua composição. Isso se deve ao fato de que quanto maior é o tempo de maturação do queijo, maior será a concentração de glutamato nos grumos de aminoácidos que se formam durante o processo de perda de água.

Em praticamente todas as culturas, há exemplos da utilização de queijos em pratos consagrados. No Brasil, o queijo ganha destaque no tradicional pão de queijo mineiro, nos Estados Unidos os *cheesecakes* fogem à regra e somam o doce e salgado numa única sobremesa, na França, com sua enorme variedade de queijos, tem o misto quente francês, diversos tipos de suflês e crepes, na Grécia as tradicionais saladas são servidas com queijo *fetta* sem parcimônia, já na Itália, terra do *Parmigiano Reggiano* e do *chef* três estrelas *Michelin*, Massimo Bottura, o queijo ganha destaque nas massas e nos *risottos* mundialmente conhecidos (COUTO, 2008).

Ainda de acordo com *Consorzio Del Formaggio Parmigiano Reggiano* (2008) existem alimentos que servem como base para a comparação na análise sensorial, como é o caso da cenoura crua para avaliar a dureza do queijo, leite, carne fresca e verdura para o exame gustativo, salsicha para se avaliar a elasticidade da massa, manteiga e iogurte na análise olfativa são alguns exemplos de comparações permitidas na hora da degustação.

Quando se fala em valorização de queijos, demais produtos artesanais e aproximação com o produtor, o nome de Bottura desponta como um dos principais defensores dessa causa. Isso se deve, em parte, a uma tragédia ocorrida em 2012, quando um terremoto de magnitude seis causou tremores de terra na região da Emília Romagna, causando sete mortos, dezenas de feridos e um rastro de destruição. Dentre as estruturas afetadas estava a sede do *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano* que faz a guarda dos queijos produzidos naquela região. Cerca de 360 mil peças de queijos foram danificadas, inviabilizando assim sua comercialização. Para muitos produtores de queijo essa tragédia significava o fim das atividades queijeiras e uma ameaça enorme à existência do *Parmigiano Reggiano*, entretanto, os responsáveis pelo consórcio agiram rapidamente e solicitaram ajuda a Bottura, que rapidamente elaborou uma receita simples de fazer em qualquer lugar do mundo, o *risotto Cacio e Pepe*. Do Japão à Nova York, todos estavam fazendo o *risotto Cacio e Pepe* e todas as 360 mil peças de queijos foram vendidas. Nenhuma pessoa ficou desempregada e nenhum queijeiro teve que fechar suas portas, esta foi uma receita com ação social (TADEU, 2012).

⁴ Quinto gosto básico além do doce, salgado, amargo e ácido. Está presente em alimentos ricos em glutamato como, por exemplo, o tomate, cebola, cogumelos, queijos, peixes desidratados e algumas espécies de algas marinhas comestíveis (YAMAMOTO, 2017, p. 14).

3 MATERIAL E MÉTODOS

De acordo com Vergara (2013), a metodologia em que este trabalho se apoiou, deu-se por meio de pesquisa bibliográfica e experimental. A primeira permitiu fundamentação teórica por meio de pesquisas em livros e artigos, enquanto a segunda auxiliou na resolução prática proposta, observando e realizando a análise dos resultados e experiências.

O prato desenvolvido é composto por um suflê, nhoque, *fonduta*⁵, arabesco e farofa, à base de queijo. Para a composição do prato foi desenvolvida uma ficha técnica apresentada no quadro 1 a seguir.

QUADRO 1 – Ficha técnica do prato

PRATO:	<i>Odisséia dos Sabores</i>		
Categoria:	Entrada	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Para a <i>fonduta</i> de queijo			
Queijo Tipo Parmesão (4 meses)	200	g	Ralado
Leite	100	g	
Manteiga	50	g	
Para o suflê			
Queijo Tipo Parmesão (4 meses)	100	g	Ralado
Clara de ovo	150	g	Picos a castelo
Manteiga	50	g	
Farinha de trigo	50	g	
Leite	250	g	
Sal	1	g	
Para o nhoque			
Batata Asterix	300	g	
Queijo Tipo Parmesão (6 meses)	250	g	Ralado
Farinha de trigo			
Sal	1	g	
Para o arabesco			
Queijo Tipo Parmesão (30 dias)	80	g	Ralado
Para a farofa de queijo			
Manteiga	100	g	
Farinha de trigo	100	g	
Queijo Tipo Parmesão (6 meses)	50	g	Ralado
Sal	1	g	
MODO DE PREPARO:			
Para a <i>fonduta</i> de queijo:			
1. Derreter o queijo em banho Maria junto do leite.			
2. Processar o queijo derretido no liquidificador ou processador de alimentos a fim de deixá-lo homogêneo.			
3. Retornar com o queijo processado para a panela e acrescentar a manteiga. Mexer até derreter a manteiga.			
Para o suflê:			
1. Derreter a manteiga e acrescentar a farinha aos poucos, colocar o leite e o sal e mexer até ficar homogêneo.			
2. Acrescentar o queijo ralado e incorporar suavemente as claras em neve ao creme de queijo.			
3. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.			

Continuação...

⁵ Molho aveludado à base de queijo de origem italiana onde pode ser usado um ou mais queijos em sua composição (ROUX, 2010, p. 99).

Continuação...

Para o nhoque

1. Descascar e cortar as batatas em cubos pequenos e colocá-las em um saco plástico furado.
2. Levar as batatas ao micro-ondas em potência máxima por 10 minutos e conferir se estão macias.
3. Espremer as batatas já cozidas, adicionar o queijo ralado, o sal e misturar.
4. Dar o formato de bolinhas e cozinhá-las em água fervente retirando aquelas que começarem a boiar.

Para o arabesco

1. Espalhar o queijo ralado sobre a superfície de uma frigideira quente.
2. Virar quando o queijo estiver mais firme e atentar-se para não queimar e apresentar sabor amargo.

Para a farofa de queijo

1. Misturar a farinha de trigo, o queijo ralado e o sal à manteiga gelada de modo que se transforme em uma farofa.
2. Levar ao forno a 180°C por 10 minutos até que esteja dourada.

Montagem

1. Dividir o prato visualmente em nove partes e dispor o nhoque em 2/9 do prato.
2. Derramar sobre o nhoque o molho de queijo de modo que escorra, mas não em demasia.
3. Puxar com uma colher o molho para formar uma pincelada. Colocar um pouco da farofa na parte central do prato e o suflê por cima. Sobre ele um pedaço do arabesco de queijo. Servir.

Fonte: O autor.

No tópico seguinte são apresentados os testes realizados para a confecção da ficha técnica.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para que cada maturação de queijo pudesse ser aplicada de forma harmoniosa foram realizados testes avaliando o sabor, a textura e a quantidade de sal presente na massa do queijo. Cada elemento que compõe o prato foi trabalhado de forma individual a fim de que se determinasse um ponto ideal para cada preparação e assim, ao final dos testes foram reunidas todas as partes integrantes em um só prato, considerando a montagem ideal.

A seguir é apresentado o quadro 1 com elementos sensoriais de três maturações diferentes do **Parmesão da Mantiqueira** baseado no guia oferecido pelo *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*, que é o consorcio responsável pela produção e guarda do *Parmigiano Reggiano*.

QUADRO 2 – Exames sensoriais do **Parmesão da Mantiqueira**

	1 mês	4 meses	6 meses
Exame visual	Tonalidade amarelo palha na parte externa e no interior. Massa compacta e uniforme.	Tonalidade amarelo palha no interior com traços rosáceos na parte externa. Tonalidade amarelo palha no interior. Massa compacta com pequenas olhaduras.	Tonalidade areia no interior com traços amarelo palha na parte externa. Massa compacta e granulosa com pequenas olhaduras.
Exame tátil	Crosta lisa e com pouca maciez.	Crosta lisa e dura.	Crosta lisa e muito dura.
Exame olfativo	Odor e aroma médio-baixo de leite fresco.	Odor e aroma médio de ervas e frutas fermentadas.	Odor e aroma médio-elevado láctico e de frutas fermentadas.
Exame gustativo	Pouco doce, pouco salgado, pouco ácido e amargor ausente.	Pouco doce, pouco salgado, ácido suficiente e pouco amargo.	Doce suficiente, salgado suficiente, pouco ácido e amargor ausente.

Fonte: Adaptado de: Consorzio Del Formaggio Parmigiano Reggiano (2008, p. 25 - 35).

Ainda de acordo com CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO (2008) existem alimentos que servem como base para a comparação na análise sensorial, como é o caso da cenoura crua para avaliar a dureza do queijo, leite, carne fresca e verdura para o exame gustativo, salsicha para se avaliar a elasticidade da massa, manteiga e iogurte na análise olfativa são alguns exemplos de comparações permitidas na hora da degustação.

O primeiro componente testado foi a *fonduta* de queijo. Para este componente foram realizados quatro testes para determinar seu ponto ideal de sabor e textura. No primeiro teste foi utilizado leite integral, amido de milho e queijo tipo parmesão ralado. O que se observou foi um molho espesso e com pouco sabor de queijo. No segundo teste foi descartado o uso do amido de milho, devido à sua propriedade espessante e manteve-se apenas o leite e o queijo ralado. O sabor de queijo estava presente, todavia o resultado não foi o desejado, dessa vez pela liquidez do molho. Havia a necessidade de engrossá-lo. Assim, no terceiro teste foi feita a troca do leite integral por creme de leite para controlar a cremosidade do molho. O creme de leite foi aquecido de modo que não fervesse e talhasse e em seguida foi acrescentado o queijo ralado para conferir sabor. De certo modo, o molho atendeu às expectativas de sabor e textura, porém não correspondia a nenhuma categoria de molhos. Assim, no quarto e último teste definiu-se que a preparação incluiria leite integral, manteiga e queijo ralado com maturação de quatro meses, sendo identificada dessa forma como uma *fonduta* de queijo conforme define Roux (2010).

O próximo elemento a ser testado foi o suflê de queijo. Foram realizados três testes para determinar a preparação ideal. No primeiro teste foram usadas duas claras em ponto de neve para um total de 50g de farinha, 50g de manteiga, 100g de leite e 100g de creme de ricota, porém as claras não foram suficientes para dar ao suflê a textura ideal. Assim, no segundo teste foram usadas três claras e mantidas as quantidades de farinha, manteiga e leite, porém a ricota foi retirada, pois pesava o suflê. Observou-se melhoria da textura, mas ainda assim não poderia ser considerada como versão final, pois o suflê continuava pesado. Desse modo, no terceiro teste, foram usadas quatro claras em ponto de picos duros e a incorporação do *roux*⁶ aconteceu de maneira suave. O suflê foi assado em forno pré-aquecido, a 180°C, por um período de 25 minutos. Para esta versão, que foi considerada adequada, foram usadas 100g de queijo com maturação de quatro meses, devido ao sabor e quantidade de sal ideal.

A fim de conferir altura ao prato, foi confeccionado um arabesco e em seguida são apresentados os testes para a confecção deste elemento. Foram feitos quatro testes com o intuito de escolher a melhor maturação de queijo a ser usada. No primeiro teste foi usado um queijo com maturação de quatro meses ralado de forma fina para formar uma camada uniforme na superfície aquecida e assim, distribuir melhor o calor promovendo o derretimento desejado,

⁶ Preparação da culinária francesa utilizada como espessante de molhos, sopas e guisados. Consiste em usar farinha e manteiga derretida numa proporção meio a meio, até formar um creme espesso e homogêneo (ROUX, 2010, p. 75).

porém o resultado obtido não atendeu às expectativas, pois devido à baixa umidade do queijo, o derretimento não aconteceu de maneira satisfatória. O resultado do primeiro teste foi um arabesco de sabor amargo e intenso. Assim, no segundo teste o modo de ralar foi alterado para uma rala grossa a fim de evitar a evaporação rápida da umidade do queijo, todavia o resultado foi praticamente o mesmo. Para o terceiro teste foi usado um queijo de apenas 30 dias de cura com maior umidade e menor tempo de maturação. Inicialmente optou-se pela rala fina para uma melhor distribuição de calor, porém a quantidade de umidade na massa do queijo causava o agarramento na superfície quente e mesmo com a quantidade de gordura liberada, o resultado não foi o desejado. Assim, no quarto e último teste foi usado o queijo com 30 dias de cura e uma rala grossa, uma vez que o derretimento era uniforme e o aspecto visual era o desejado para este elemento. Este método foi considerado o ideal.

O quarto elemento a ser testado foi o nhoque. Para este componente foram efetuados quatro testes. O primeiro nhoque testado foi feito de modo tradicional cozinhando as batatas na panela de pressão para acelerar o cozimento. Com as batatas devidamente cozidas e espremidas, foi acrescentado o queijo, com maturação de seis meses, ralado de forma fina e modelada a massa para o corte. Com a água fervendo foram acrescentadas as bolinhas de nhoque para serem cozidas. Após serem retiradas foi observado que devido ao cozimento, a massa expandiu seu tamanho e o queijo mesmo ralado de forma fina, ficava visível sobre a superfície da massa. Assim, na segunda oportunidade, o processo anterior se manteve, porém, com o acréscimo de farinha de trigo para dar liga à massa. O ponto e sabor da massa estavam agradáveis, todavia o tamanho do nhoque ainda era maior que o esperado. Dessa forma, no terceiro experimento a forma de modelagem da massa ficou mais delicada para que as bolinhas ficassem ainda menores e compensassem seu crescimento na água. Os quesitos sabor, textura e forma estavam ajustados, mas ainda havia a necessidade de reduzir o tempo de preparo. No quarto e último teste foi testada a possibilidade de se cozinhar as batatas no forno micro-ondas dentro de um saco plástico. Foi ajustada a potência máxima do aparelho e ligado por 10 minutos. O resultado foi uma batata fácil de espremer, reduzindo assim o processo de cozimento que levava mais que o dobro do tempo na forma convencional.

O último elemento testado foi a farofa de queijo. Foram feitos dois testes para definir o preparo ideal. No primeiro teste foi usado um queijo com maturação de 30 dias devido à maior concentração de umidade, uma vez que se esperava a queima rápida no forno. Entretanto, o que se obteve como resultado foi uma farofa com alto teor de gordura que não apresentava a textura semelhante a uma farofa como se esperava e a quantidade de sal não era suficiente. Partindo para o segundo teste foi usado um queijo com maturação de seis meses que apresenta menor teor de umidade em sua massa. Foi feita a mistura de farinha, sal, manteiga gelada e queijo. Essa mistura aparentando uma farofa foi levada ao forno convencional por aproximadamente 10 minutos, onde adquiriu um tom dourado e textura mais seca que a

anterior, sendo considerada ideal para compor o prato.

Com todos os elementos prontos passou-se para a última fase que é a etapa de montagem do prato. O posicionamento dos elementos seguiu a técnica de empratamento chamada de **regra dos terços** que é utilizada para distribuir os elementos de forma harmônica e equilibrada e está presente tanto em pinturas quanto em fotografias. Essa técnica consiste em subdividir o prato em nove partes imaginárias com duas linhas na horizontal e duas na vertical (GUTERMAN, 2017). O resultado final é apresentado na figura 1 a seguir.

FIGURA 1 – Odisseia dos Sabores.



Fonte: Arquivo pessoal.

5 CONCLUSÃO

Como o objetivo geral deste trabalho foi elaborar um prato que utilizasse o queijo Tipo Parmesão do Povoado de Manejo utilizando diferentes técnicas que representam a diversidade e a versatilidade do queijo na gastronomia, valorizando e divulgando o queijo artesanal de Minas Gerais, o **Odisseia dos Sabores** mostra que é possível utilizar um queijo que não é do circuito tradicional mineiro numa elaboração gastronômica que alia a capacidade de sabor do queijo através de cada ponto de maturação e das técnicas empregadas para ressaltar o que cada um tem de melhor a oferecer nos quesitos textura, sabor, teor de sal e umidade.

ABSTRACT

Handmade cheeses are valued throughout the world and in some regions of Brazil is synonymous with culture, tradition, form of income and survival for those who produce them. Each people and culture has developed its way of producing and adapted it to its reality, which contributed to a variety of flavors, shapes, textures and aromas. Knowing this, it was proposed the elaboration of a dish that used the Parmesan Type cheese produced in Povoado de Manejo, Lima Duarte - MG, using different techniques that represent the diversity of cheese in the gastronomy. To do so, the methodology was based on bibliographic research in books, articles

and journals, and through experimental research to obtain the best of this ingredient in a gastronomic preparation. From practical tests it was possible to arrive at the **Flavor Odyssey** that presented the application of cheeses with maturations of 30 days, four and six months.

Keywords ou Mots-clés: Gastronomy. Versatility. Gnocchi. Souffle. Fonduta.

REFERÊNCIAS

AMARANTE, J. O. do. **Queijos do Brasil e do mundo:** para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 11 mar. 1996. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1218>>. Acesso em: 13 nov. 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Decreto de Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da República do Brasil**, Brasília, 14 jun. 2018. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1218>>. Acesso em: 23 jun. 2018.

CARVALHO, M. P.; VENTURINI, C. E. P.; GALAN, V. B. As grandes oportunidades do mercado de queijos no Brasil. **Milkpoint**, 05 fev. 2015. Disponível em: <<http://www.milkpoint.com.br/industria/radar-tecnico/mercado/as-grandesoportunidades-do-mercado-de-queijos-no-brasil-93301n.aspx>>. Acesso em: 27 ago. 2018.

COUTO, C. Massimo Bottura representa a nova gastronomia italiana. **Revista Menu**, São Paulo, Editora Três, n. 115, p. 28 jun. 2008. Disponível em: <<https://www.revistamenu.com.br/2016/09/02/junho-2008-2/>> Acesso em: 23 ago. 2018.

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO. **Guida all'analisi sensoriale**. Itália: Consorzio Del Formaggio Parmigiano Reggiano, 2008. Disponível em: <https://www.parmigianoreggiano.it/come_gustarlo/analisi_sensoriale/default.aspx>. Acesso em: 23 set. 2018.

FONDUTA. In: ROUX, M. **Receitas de molhos**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010, p. 99.

GUTERMAN, G. **Menu degustação:** criatividade e técnica numa única refeição. 2017. Disponível em: <<https://gutermangastronomia.wordpress.com/2017/03/26/menu-degustacao-criatividade-e-tecnica-numa-unica-refeicao/>>. Acesso em: 24 set. 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa revela diversidade regional no consumo alimentar do brasileiro**. Brasília, 2018. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/21114-pesquisa-revela-diversidade-regional-no-consumo-alimentar-do-brasileiro>>. Acesso em: 09 set. 2018.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **Modo artesanal de fazer Queijo de Minas**. Brasília: IPHAN, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf> Acesso em: 15 abr. 2018.

IRVING, J.; CERIANI, S. **O manual do slow food**. Itália: Slow Food International, 2013.

LEANDRO, J. J. **Queijos: do campo à mesa: 10.000 anos de história e tradição**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2008.

MINAS GERAIS. Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. **Diário do Executivo de Minas Gerais**, Belo Horizonte, 19 dez. 2012. Disponível em: <<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=20549&ano=2012>>. Acesso em: 29 set. 2017.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Queijos artesanais agregam valor com indicação geográfica**. Brasília, 18 dez. 2017. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/comunicacao/noticias/2017/06/queijos-artesanais-agregam-valor-com-indicacao-geografica>>. Acesso em: 28 ago. 2018.

MENESES, J. N. C. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio e Memória**, São Paulo, v. 5, n. 2, p. 19-33, dez. 2009. Disponível em: <<http://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/75/527>>. Acesso em: 05 out. 2017.

NEIVA, R. **Denominação dos queijos produzidos na Serra da Mantiqueira é debatida durante seminário**. 2018. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/36303853/denominacao-dos-queijos-produzidos-na-serra-da-mantiqueira-e-debatida-durante-seminario>>. Acesso em: 26 ago. 2018.

OLIVEIRA, E.R; MENINI NETO, L. Levantamento etnobotânico de plantas medicinais utilizadas pelos moradores do povoado de Manejo, Lima Duarte - MG. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, Botucatu, v. 14, n. 2, p. 311-320, 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-05722012000200010&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 09 set. 2018.

PARMESÃO. 2016. Disponível em: <<http://serraboavista.com.br/descprod.php?prod=parmesao>>. Acesso em: 11 set. 2018.

PRÊMIO QUEIJO BRASIL: **IV Prêmio Queijo Brasil**. 2018. Disponível em: <<http://www.premioqueijobrasil.com.br/index.php/evento/informacoes-gerais>>. Acesso em: 20 set. 2018.

ROUX, M. **Receitas de molhos**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

ROUX. In: ROUX, M. **Receitas de molhos**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010, p. 75.

SAINT-HILAIRE, A. de. **Viagem às nascentes do rio S. Francisco e pela província de Goyaz**. 1847. v. 68. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937. Disponível em: <<http://bd.camara.gov.br/bd/handle/bdcamara/20301>>. Acesso em: 02 out. 2017.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. **Produzir para viver ou viver para produzir: conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência no território do queijo canastra**. 2017. Total de folhas (308). Dissertação (Doutorado em Geografia) - Centro de Ciências Naturais e Exatas, Programa de Pós-graduação em Geografia - PPGGEO - Universidade Federal de Santa Maria - UFSM, Santa Maria, 2017. Disponível em: <<http://w3.ufsm.br/ppggeo/images/Teses/teses2017/Joo%20Batista%20Simoncini.pdf>>. Acesso em: 21 nov. 2018.

SPERAT-CZAR, A. **Os queijos de leite cru**. 1. ed. Brasil: Sertão Bras, 2012.

TADEU, J. Terremoto na Itália mata sete e fere dezenas. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, p. 6, 21 mai. 2012. Disponível em: <<https://acervo.folha.com.br/leitor.do?numero=19136&anchor=5787715&origem=busca&pd=66d6f84ee3400596bdfbf9cc92c2a7ba>>. Acesso em: 19 nov. 2017.

UMAMI. In: YAMAMOTO, T. **Umami**. Japão. Umami Information Center, 2017, p. 14. Disponível em: <http://www.umamiinfo.com/images/publications/umami_leaflet_sample_20170710_spanish.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2018.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 2. ed. São Paulo: Marco Zero, 1997.

YAMAMOTO, T. **Umami**. Japão. Umami Information Center, 2017. Disponível em: <http://www.umamiinfo.com/images/publications/umami_leaflet_sample_20170710_spanish.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2018.