

Queijo com tempero

Paulo Ricardo Los

Já faz um bom tempo que conhecemos os queijos, dos mais variados. Quando vamos ao mercado, temos uma variedade relativamente grande de opções, porém não chegamos aos pés de países como a França, com mais de 400 variedades. Faltam dias no ano para provar todas.

Quando estiver na fila do mercado, pronto para pagar, note quais queijos estão nos carrinhos das pessoas. Eu sei, parece enxerido...mas disfarce

Veja como as pessoas estão habituadas a consumir apenas queijos prato e mussarela, inclusive, chegamos a quase 10 marcas dessas variedades...contra uma ou duas, de um queijo Gouda por exemplo.

O que será que existe por detrás disso? Boa parte é explicado pelos hábitos de consumo, o queijo na França é algo cultural, desde bebezinho se consome um queijo Roquefort. Já no Brasil, a cultura é mussarela e prato.

Uma vez, levei para um almoço de domingo, um queijo Emmental que tinha feito. Lindas olhaduras, com um cheiro adocicado, toques de nozes e amendoas. Adivinhe...fizeram cara feia, falaram que estava estragado, *"impossível consumir"* - disseram. Na hora fiquei chateado, pois tinha feito com tanto capricho...mas depois entendi, o brasileiro ainda não está disposto a "entender" o queijo. Tem todo um ritual para se provar, muitas memórias para fazer e emoções para sentir.

Essa experiência serviu como base para aproximadamente 6 anos de pesquisa, tentando desvendar os sabores do queijo, tentando provar, cientificamente: DO QUE O BRASILEIRO GOSTA?

Nesse meio tempo, algumas pessoas, já mudaram seus conceitos, passaram a experimentar mais, se abrir a novas oportunidades e novos sabores.

A partir disso e com base no que aprendi em minha carreira como queijeiro, unido aos conhecimentos de tecnologia e ciência de alimentos, com um toque especial da gastronomia, provei por A mais B, que o brasileiro precisa ser introduzido ao queijo, apresentado, como um amigo desconhecido. A sutileza é regra, precisa ser macio, sal na medida, sabores suaves. Amargor pronunciado? Sal em excesso? Duro demais? Nem pensar!

Com análises sensoriais, de maturação, mudando o fermento, os tamanhos dos queijos, concluí que o necessário era um aroma leve de manteiga, pra ajudar, acrescentei algumas especiarias, poucas...cravo e cominho, só para dar um toque. Inclusive, o tempero ajuda muito. Brasileiro gosta de comida temperada, com sabor.

Queijo curado, só se for no tempo certo, muito fresco: - Credo, ta azedo!!; muito curado: - Ui, que amargo! Tudo no extremo, já reduz o paladar e aumenta a careta.

No final, o tempero foi sutil, o sabor amanteigado, textura macia que derrete na boca, foi o escolhido. E as pessoas acabam notando: nossa, que queijo gostoso, o que tem nele? E eu respondo: tem tempero, tempero que só o brasileiro tem!