

**DEVAGAR
COM ESSA
COLHER!**

Pode até cutucar a casca, mas não queira acelerar a 'queijação' na Serra da Estrela: as ovelhas zangam. Por isso é que sai coisa boa

Um queijo que não tem pressa

Janaina Fidalgo

CELORICO DA BEIRA, PORTUGAL

Tocar com o indicador um queijo serra da estrela recém-preparado, ali na fuça da senhora que cuidadosamente o modelou, torceu e retorceu o tecido para drenar parte do soro, não é das coisas mais educadas a se fazer. Mas foi irresistível. A ponta do dedo não matou a curiosidade de descobrir como um queijo pode ser tão cremoso, porque a resposta veio em forma de rigidez (do queijo, não da senhora) e só deixou mais dúvida.

O *Paladar* visitou a propriedade de Júlio dos Santos Ambrósio, em Quinta da Póvoa, Prados, e a primeira pista de por que o serra da estrela tem essa textura delicada veio em forma de sabedoria: "Queijo não gosta de pressa".

Senhor Ambrósio tem razão. Pressa é palavra que não existe no vocabulário de quem faz o queijo montanhês. São meses cuidando do rebanho – de ovelhas com raça determinada, se a intenção for certificar o queijo com o selo de denominação de origem protegida (*leia à pág. 5*). Tarefa masculina. Às mulheres cabe a "queijação". Ou seja, a produção. Boa parte dos produtores de serra da estrela trabalham em família. A queijaria do senhor Ambrósio envolve três filhos, a nora e a mulher – até o neto, Davide (*foto abaixo*), de 3 anos, anda para cá e para lá a ordenhar ovelhas e provar (e aprovar) a massa ainda morna, sempre na barra da saia da mãe.

A produção vai de outubro a maio. "Precisamos de temperatu-

ra baixa para que a coalhada faça massa. Quanto mais alta, menos cremoso o queijo fica", diz seu Ambrósio, que nasceu vendo os pais fazerem o serra da estrela. "As temperaturas daqui em diante começam a subir, e não conseguimos queijos com este creme que temos agora. De junho a setembro tratamos dos pastos e das forragens para alimentar os bichos no inverno. Descansam as ovelhas, as senhoras e nós também."

Ainda que existam muitos produtores na região da Serra da Estrela, poucas queijarias são certificadas (*leia à direita*). "O controle é muito mais rígido. Garante que o consumir vá se servir de um queijo genuíno", diz. "Hoje, desculpa o termo, há muito malabarismo e até falsificação de rótulos. Queijos que trazem a inscrição serra da estrela sem que tenham um miligrama de queijo serra da estrela. São industriais, feitos com leite do país vizinho e de raças não permitidas."

É que só pode ser chamado de serra da estrela o queijo certificado, que cumpre várias especificações. Os demais recebem a alcunha de queijo de ovelha curado.

"Certifico todos, mas se tiver qualquer arranhão ou rachadura não, porque uma das regras é que o queijo esteja bonito e com boa manteiga", diz a produtora Manuela Granjal, de Minhocal.

Ok. O amanteigado está explicado. Mas sair de Portugal entendendo porque um queijo que lá é vendido a € 15 o quilo (cerca de R\$ 35) chega aqui custando R\$ 370 é simplesmente impossível.

Português autêntico. Cremoso, o serra da estrela deve ser comido assim: às colheradas



A 'queijação' do serra da estrela

1 A ORDENHA.

O leite de ovelha é tirado pela manhã (manualmente ou com uma ordenhadeira) e levado direto à queijaria



FOTOS: JANAINA FIDALGO/AE



2 O COALHO.

Ainda morno, o leite recebe a flor do cardo e fica coalhando por cerca de uma hora e meia – há produtores que colocam todo o sal neste momento; outros, põem apenas metade e o restante na cura



3 A DRENAGEM

A coalhada é cortada com uma lira e transferida para a franca (uma mesa de inox com borda baixa em uma das pontas), onde é acondicionado em um tecido finíssimo para drenagem do soro. Depois, ainda dentro do tecido, é modelado em fôrmas plásticas e, nas queijarias maiores, levado à prensa por 3 a 4 horas

4 A CURA.

Só ao fim desta etapa o queijo é levado à primeira câmara fria, onde fica por cerca de 15 dias em temperatura entre 6° C e 12° C. É virado todos os dias e lavado duas vezes ao longo desse período, quando expurga a reima (substância viscosa que "expulsa" as impurezas). Na segunda fase de cura, a temperatura aumenta ligeiramente (6° C a 14° C). Ali, é virado todos os dias e lavado de três em três dias. É quando cria casca e ganha cor

Requeijão

Subproduto do queijo serra da estrela, é feito com o soro que escorre durante o fabrico deste. No seu preparo, o soro é levado ao fogo até abrir fervura e formar uma massa na superfície. Pode receber adição de água (10% a 20%), para tirar o excesso de sal, ou de leite de ovelha ou de cabra (até 18%). É macio – lembra a textura de uma ricota fresca – e bem branco. Tem aroma suave e sabor delicado. Costuma ser consumido com doce de abóbora (pouco doce!) ou de tomate

Amanteigado

Pesa de 500g a 1,7 kg, tem de 9 cm a 20 cm de diâmetro e 4 cm a 6 cm de altura. Cilíndrico e sem bordas definidas, é envolvido por uma cinta de tecido branca, para que não deforme. Passa por uma cura de no mínimo 30 dias, dividida em duas fases. Sua crosta é lisa, semimole e amarelada; e a pasta, amanteigada, cremosa e marfim. É um queijo de aroma intenso e sabor levemente acidulado, com suave amargor

Velho

Curado por ao menos 90 dias, pesa de 700g a 1,2 kg, tem de 11 cm a 20 cm de diâmetro e de 3 cm a 6 cm de altura. É cilíndrico, tem crosta lisa e firme; e a pasta é dura, ligeiramente quebradiça – é um queijo para ser cortado em fatias. O aroma é persistente, e o sabor, forte, picante



O segredo do grande prato está mais perto e é mais barato do que você pensa

Nas livrarias.

Escrito por Alice Waters, fundadora do movimento *slow food*

www.ediouro.com.br | Siga-nos no twitter: @agireditora



Azeite Espanhol Ybarra
A melhor receita para sua Páscoa

Extra Virgen Afrutado Gran Selección

Extra Virgen Orgânico

Extra Virgen Aromático

Extra Virgen Intenso

Mr. Man

t. 11 3030 7100

www.mrman.com.br