

QUEIJS

DO BRASIL E DO MUNDO

PARA INICIANTES E APRECIADORES

JOSÉ OSVALDO ALBANO DO AMARANTE



QUEIJOS DO BRASIL E DO MUNDO

Para iniciantes e apreciadores

Copyright © 2015 by José Osvaldo Albano do Amarante
Direitos desta edição reservados por Summus Editorial

Editora executiva: **Soraia Bini Cury**

Assistente editorial: **Michelle Neris**

Produção editorial, capa e projeto gráfico: **Crayon Editorial**

Mapas: **Vanderlei Spiandorelo**

Índice remissivo: **Sandra Bernardo**

Impressão: **Geográfica Editora**

Mescla Editorial

Departamento editorial

Rua Itapicuru, 613 – 7ª andar

05006-000 – São Paulo – SP

Fone: (11) 3872-3322

Fax: (11) 3872-7476

<http://www.mescla.com.br>

e-mail: mescla@mescla.com.br

Atendimento ao consumidor

Summus Editorial

Fone: (11) 3865-9890

Vendas por atacado

Fone: (11) 3873-8638

Fax: (11) 3872-7476

e-mail: vendas@summus.com.br

Impresso no Brasil

SUMÁRIO

Prefácio	13
LEITE	15
Os tipos de leite	15
Composição do leite	17
Fatores de qualidade do leite	18
A ordenha	19
O rendimento	20
Outros derivados do leite	20
QUEIJO	21
Definição	21
Classificação dos queijos	21
Massa fresca	22
Massa mole	23
Massa azul	25
Massa prensada não cozida ou massa semidura	26
Massa prensada cozida ou massa dura	29
Massa filada	30
Massa de soro	31
Massa processada ou massa fundida	32
MEUS QUEIJOS FAVORITOS	33
Internacionais	33
Brasileiros	35
PANORAMA MUNDIAL	39
Origens do queijo	39
Produção de queijo no mundo	39
Produção mundial	39
Exportação mundial	40
Consumo <i>per capita</i>	41

BRASIL	43
História do queijo no Brasil.	43
Estatísticas.	43
Principais queijos brasileiros.	44
Locais de queijo.	44
Queijos mineiros de vaca	48
Queijo Minas artesanal.	49
Queijo tipo Parmesão Artesanal de Alagoa	66
Queijo do Reino	70
Queijo Prato	78
Queijo Estepe.	84
Queijos nordestinos de vaca	86
Queijo de Coalho	86
Queijo de Manteiga	102
Outros queijos de vaca do Brasil.	108
Queijo Artesanal Serrano	108
Queijo Colonial	119
Queijo Kochkäse.	121
Outros queijos	123
Queijos de cabra do Brasil.	126
Queijos de ovelha do Brasil.	135
Queijos de búfala do Brasil.	140
FRANÇA	151
Geral	151
Principais queijos.	151
Queijos favoritos	154
Dicas de viagem.	174
ITÁLIA	179
Geral	179
Principais queijos	181
Queijos favoritos	182
Dicas de viagem.	187

ESPAÑA	191
Geral	191
Principais queijos	191
Queijos favoritos	193
Dicas de viagem	196
PORTUGAL	199
Geral	199
Principais queijos	199
Queijos favoritos	200
Dicas de viagem	204
SUIÇA	205
Geral	205
Principais queijos	206
Queijos favoritos	208
Dicas de viagem	213
ÁUSTRIA	217
Geral	217
Principais queijos	217
Dicas de viagem	219
ALEMANHA	221
Geral	221
Principais queijos	221
Queijos favoritos	225
Dicas de viagem	227
HOLANDA	231
Geral	231
Principais queijos	233
Queijos favoritos	236
Dicas de viagem	238

BÉLGICA	241
Geral	241
Principais queijos.	241
Queijos favoritos	242
Dicas de viagem.	243
INGLATERRA	245
Geral	245
Principais queijos	245
Queijos favoritos	248
Dicas de viagem.	250
DINAMARCA	253
Geral	253
Principais queijos	253
Queijos favoritos	256
Dicas de viagem.	258
NORUEGA	259
Geral	259
Principais queijos	259
Queijos favoritos	260
Dicas de viagem.	262
SUÉCIA	263
Geral	263
Principais queijos	263
Dicas de viagem.	264
FINLÂNDIA	267
Geral	267
Principais queijos	267
Dicas de viagem.	268

GRÉCIA	269
Geral	269
Principais queijos	269
Queijos favoritos	271
Dicas de viagem	272
ESTADOS UNIDOS	273
Geral	273
Principais queijos	273
Dicas de viagem	275
COMPRA E ARMAZENAMENTO	277
Compra	277
Armazenamento	278
Evolução	279
SERVIÇO E CONSUMO	281
Temperatura	281
Corte	281
Valor nutritivo	283
Calorias	283
Lactose	284
Formas de consumo	284
Tábua de queijos	285
Ordem de precedência	288
Harmonização com vinhos	289
Como saborear	291
CULINÁRIA	293
Uso na culinária	293
Doze receitas famosas	294
PRODUÇÃO	305
Padronização	308
Tratamento do leite	309

Inoculação	309
Fermentação láctica	310
Coagulação	310
Tratamento da massa	311
Dessoramento	312
Enformação	312
Prensagem	312
Desenformação	312
Salga	312
Perfuração	313
Cura	313
Embalagem	314
Glossário	315
Bibliografia	325
Índice remissivo	331

PREFÁCIO

Meu primeiro contato com queijos especiais finos, isto é, sem ser aqueles tradicionalmente utilizados em sanduíches, deu-se quando estudei por dois anos em Paris, na década de 1960, a verdadeira meca do *fromage*. Meus pais costumavam adquirir diferentes tipos, que provávamos com prazer.

Tempos depois, já graduado em Engenharia Química, trouxe de uma viagem de negócios ao exterior, em 1974, o primeiro livro sobre queijos que comprei, *The complete encyclopedia of french cheese*, a versão inglesa do clássico francês de Pierre Androuët.

Nessa época, já casado, costumava ler muito sobre queijos, inclusive na imprensa, além de consumi-los frequentemente com minha esposa, Maria Luiza, que também aprecia bastante a iguaria. O mercado nacional, na década de 1970, oferecia alguns exemplares importados, principalmente da França, e dos meus dois queijos brasileiros prediletos de então: o Port Salut e o Limburgo, ambos da extinta Luna.

Após anos lendo sobre queijos e provando-os, passei a elaborar um extenso resumo e uma apresentação. A partir de janeiro de 1993, comecei a dar palestras sobre a produção de queijos e sua harmonização com vinhos.

Em agosto de 1998 criei e coordenei a Confraria Caseus, junto com os amigos Ciro Lilla, Clóvis Siqueira, Elie Karmann, Ennio Federico, José Ruy Sampaio e Saul Galvão. Nós nos reuníamos mensalmente no saudoso restaurante Lacave, pertencente a Clóvis, para provarmos queijos, acompanhados por vinhos. Pena que, por diversos motivos, essa rica experiência só durou três anos.

Apesar disso, continuei meu aprendizado *solo*, por meio de leituras, degustações e viagens. Tive a oportunidade de visitar um grande número de queijarias e museus de queijo no exterior. Nessas viagens, muitas vezes minha esposa e eu jantávamos nos quartos dos hotéis, munidos apenas de queijos, frios, pão e vinho. Em restaurantes, quase sempre, a nossa sobremesa era preferencialmente um suculento *plateau de fromages*.

Durante o período de 2007 a 2011 ministrei diversos cursos e degustações de queijos e vinhos na saudosa e bela loja paulistana Caseus, da importadora do meu amigo Luciano Furquim.

Em virtude de toda experiência adquirida ao longo desses anos e de meu resumo ter se tornado tão volumoso e completo, o passo natural seguinte seria

escrever um livro sobre esse alimento maravilhoso. Trabalhei nesse intuito em duas ocasiões anteriores: em 2007, quando o iniciei e parei, e em 2011, quando retomei o projeto, avancei mais um pouco, mas novamente o paralisei. Em ambas as ocasiões, não fiquei suficientemente contente com o material gerado, nem considerei o momento oportuno para tal.

Em 2014, finalmente decidi concluir este meu primeiro livro sobre queijo, depois de ter escrito quatro livros sobre vinho. Achei que o momento tornou-se adequado, já que no mercado do Sudeste surgiram diversos novos queijos tupiniquins originados de diversos locais do país, muitos deles artesanais.

Portanto, pude realizar o que almejava: escrever um livro que focasse nos queijos brasileiros, mas também abordasse os melhores do mundo, além de aspectos de sua produção e consumo.

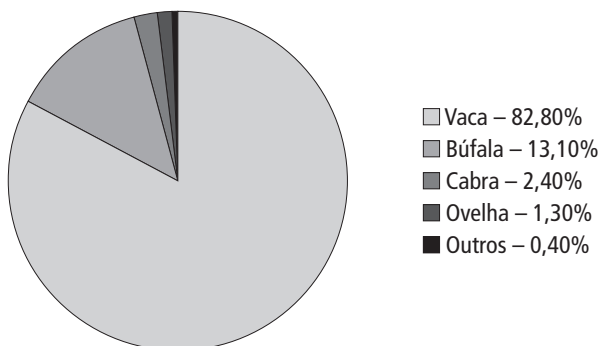
Espero que ele seja útil para todos os que queiram se iniciar nessa iguaria dos deuses. Para os que desejarem se aprofundar ainda mais no assunto, sugiro consultar a Bibliografia relacionada nas páginas finais.

Fevereiro 2015

LEITE

OS TIPOS DE LEITE

Os números da produção mundial dos diversos tipos de leite usados na elaboração de laticínios são os seguintes:



Fonte: Fédération Internationale du Lait (FIL) – 2012

A vaca moderna, *Bos taurus*, é originária da Europa. A búfala, *Bubalus bubalis*, pode ser encontrada no Sul da Itália, nos Balcãs e na Ásia. A cabra, *Capra aegagrus*, é criada em solos pobres da França, da Itália, da Península Ibérica e dos Balcãs. Já a ovelha, *Ovis aries*, nos pastos mais pobres da Espanha, de Portugal, da França, da Itália e dos Balcãs.

Os rebanhos mundiais de vacas leiteiras no ano de 2012, segundo a Fédération Internationale du Lait (FIL) e a Eurostat, eram os seguintes:

Continente/País	Mil cabeças
Ásia	106.413
África	64.833
Américas	51.079
Brasil	23.730
Estados Unidos	9.233
Colômbia	2.693
México	2.382
Argentina	1.748

Continentes/País	Mil cabeças
Canadá	960
Outros	10.333
Europa	38.182
Rússia	8.895
Alemanha	4.190
França	3.664
Ucrânia	2.632
Polónia	2.446
Reino Unido	1.800
Itália	1.755
Holanda	1.504
Romênia	1.170
Irlanda	1.036
Espanha	798
Dinamarca	579
Áustria	527
Bélgica	511
Outros	6.675
Oceania	6.312
Nova Zelândia	4.650
Austrália	1.610
Outros	52
Mundo	266.820

Em 2012, os rebanhos franceses, de acordo com o Agreste – Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, eram compostos por:

Animais	Mil cabeças
Ovinos	7.446
Vacas leiteiras	3.639
Caprinos	1.269

Na França, o período de lactância varia de 305 dias para a vaca, 240 para a cabra e 180 para a ovelha. Em climas temperados, o período de lactação da ovelha vai do outono até a primavera, e o da cabra, da primavera até o outono.