


MARINA RIGUEIRA

ESPECIAL PARA O ESTADÃO

Após uma pausa de quase dois anos pela pandemia do coronavírus, um tipo muito particular de queijo voltou a ser produzido em Minas Gerais para a alegria de seus apreciadores, que chegam a fazer fila para comprá-lo. Trata-se do queijo Frei Rosário, cuja maturação artesanal, milenar e cheia de história, foi desenvolvida no Santuário Nossa Senhora da Piedade, região da Serra da Piedade, em Caeté, a pouco mais de 55 km de Belo Horizonte.

Foi lá, a 1.746 m de altitude, que o frei Rosário Jofilly, eremita que dedicou a vida ao santuário, encontrou condições climáticas e ambientais adequadas para produzir a iguaria. Maturado da mesma forma que era há 2 mil anos, o queijo passa por um processo artesanal de cura conhecido como afinação, que vem da tradição milenar dos queijos azuis da França. A maturação ocorre em ambiente de caverna, em alta altitude. Não há nenhum procedimento em ambiente climatizado durante a fabricação.

Quando retornou ao Brasil em 1950, vindo da França, o frei pernambucano ficou curioso ao saber que a Serra da Piedade tinha temperatura e umidade semelhantes às da região de um mosteiro francês que visitou e decidiu testar o método de lá para produzir queijos em Minas.

Pesquisadores da Universidade Federal de Minas Gerais e profissionais da gastronomia do Senac se uniram, então, para estudar as técnicas de produção do queijo entre 2010 e 2012, e a iguaria foi reapresentada ao público em 2014. Em 2020, a produção foi interrompida.

Vany Fonseca Pedrosa, especialista em pesquisa e gastronomia pelo Senac-MG, explicou ao **Estadão** a condi-



RAPHAEL CALDIXTO

'Temos de respeitar o tempo e a quantidade', diz o padre Calegário; podem ser feitos 300 queijos por vez

Gastronomia e história

Queijo criado por frei volta a ser produzido em MG

— Feito em santuário a 1,7 mil metros de altitude, o Frei Rosário chegou a ter a produção paralisada na pandemia

ção peculiar em que o queijo Frei Rosário é produzido. “O frei fez esse queijo de forma totalmente autodidata em um ambiente hostil a qualquer tecnologia ou aparatos para esse tipo de trabalho”, diz. Ela con-

ta que os queijos de caverna são comuns principalmente na região de Lion, na França. “Foi lá que frei Rosário passou uma temporada e observou a produção de queijos no Convento Sainte-Maire de La Tou-

rette. Quando o frei chegou a Minas, fez uma grande pesquisa, além de um dedicado trabalho de observação, testando vários queijos de leite cru, e então descobriu os fungos na Serra da Piedade, que deram origem a essa iguaria.”

FUNGOS. O queijo da Serra da Piedade envolve a ação de 46 fungos, e sua raridade vem do ambiente de caverna simulado pelo frei. “Não é uma caverna natural, pois ele aproveitou um local para fechar a entrada, além de uma rocha lateral, e a colocação de uma porta. Lá, o ar é muito rarefeito, sem presença de insetos, um ambiente ideal para a combinação de todos esses fungos”, diz Vany. Segundo ela, em 1972 já havia relatos de pessoas sobre o queijo. “Foram dois anos de pesquisa para conseguirmos começar a produção. Três pessoas da região da Serra da Piedade, que conviveram com o eremita, nos confirmaram quando chegamos ao exato queijo do frei Rosário.”, conta a especialista do Senac.

Nascido em Belo Horizonte, o padre Wagner Calegário che-

gou ao Santuário da Basílica de Nossa Senhora da Piedade em fevereiro de 2019 e assumiu a reitoria do local há pouco mais de um ano. Ele exalta a importância do queijo produzido no local para a história gastronômica de Minas. “Paralisamos a produção do queijo durante a pandemia para uma adequação do espaço, que já estava prevista, e retomamos a produção, voltando a oferecer o queijo desde dezembro de 2021, já que os consumidores estavam ansiosos pelo retorno, tinha até uma fila de espera.”

MATURACÃO. Segundo o padre, o processo de maturação do queijo é simples, mas leva tempo até ele secar no ambiente eir pegando o fungo. A cura não pode ser interrompida e não há como a produção ser feita em larga escala.

“Por ser um processo artesanal, temos de respeitar o tempo e a quantidade. Temos capacidade para produ-

Características
O sabor tem um tom mais suave do que o amargo do gorgonzola. A casca é dura, e por dentro é mole

zir em torno de 300 queijos por vez”, explica o religioso, lembrando que o queijo deve ser consumido em, no máximo, 15 dias.

“O seu sabor é mais sedoso ao paladar, tem um tom bem mais suave do amargo do gorgonzola e acidez equilibrada. Podemos dizer que é um brie com mais carga de sabor. Tem uma casca dura, mas é bem molinho por dentro, possui uma camada cinza, além dos tons amarelo e branco em sua parte cremosa”, descreve o padre. Vany complementa que o Frei Rosário gostava de comer queijo e oferecê-lo a seus convidados sempre acompanhado de algum vinho francês. ●

ESTADÃO
 VEM PENSAR COM A GENTE

Sem tempo para selecionar os melhores conteúdos do noticiário?

As newsletters exclusivas para assinantes do Estadão trazem para você boletins especiais de temas do dia.


ESTADÃO
 Conectado

O que mais importa para o seu dia

A primeira conexão do dia com os principais fatos do momento, além de colunas em destaque, matérias selecionadas e dicas de conteúdos para relaxar.

Todas as manhãs, de segunda a sexta.

INSCREVER-SE


Inscreva-se e receba em seu e-mail:

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