Do presente ao prato da ceia: saiba como integrar o queijo à mesa nas festas de fim de ano

Ter 24 dezembro

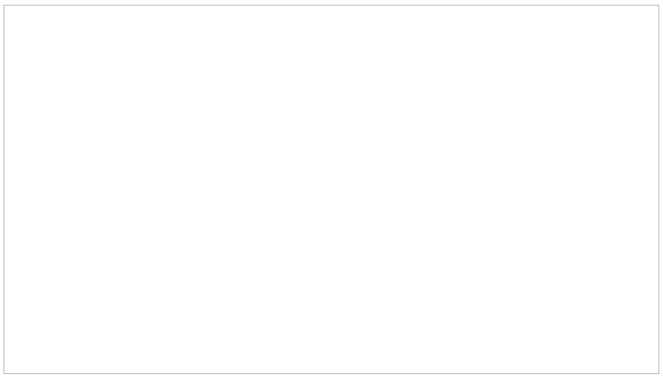
O fim de ano é tradicionalmente marcado por festividades que reúnem pessoas à mesa, em torno de diferentes pratos e decorações.

Nessas ocasiões, os queijos se destacam como opções versáteis, podendo ser servidos como aperitivos, protagonistas das ceias ou até mesmo como presentes.

Em Minas Gerais, o queijo artesanal, cujo modo de preparo foi recentemente reconhecido como Patrimônio Imaterial da Humanidade pela Unesco, é uma escolha que combina tradição e sabor para os momentos especiais.

Tiago Pascoal, especialista em queijos artesanais brasileiros e presidente da Comer Queijo – Associação dos Queijistas do Brasil, parceira da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), destaca a diversidade de queijos disponíveis como um ponto-chave.

“Um bom equilíbrio entre queijos macios e opções mais firmes, como os maturados da Serra da Mantiqueira e de Alagoa, promete agradar a todos os convidados. Também podem ser incluídos queijos com mofos, como o Queijo Minas Artesanal de casca florida natural ou variedades com adição de mofo branco, como o brie, e mofo azul, no estilo gorgonzola, para um toque especial. A ideia é escolher produtos que ofereçam diferentes texturas e sabores”, recomenda o queijista.



Epamig / Divulgação

Como conservar os queijos

Para preservar sabores e texturas até o momento de servir, é essencial armazenar os queijos corretamente. Mantenha-os nas partes mais baixas da geladeira, onde a temperatura é mais estável. Use papel manteiga ou filme plástico perfurado para evitar ressecamento.

Antes de servir, retire os queijos da geladeira com cerca de 30 minutos de antecedência para que alcancem a temperatura ambiente e revelem todo o seu potencial aromático e gustativo.

Montagem de tábuas

Tiago sugere bases de madeira ou ardósia para a montagem de um visual rústico e elegante.

“Disponha os queijos em semicírculo ou formato radial, alternando texturas e cores. Acrescente frutas frescas, como uvas e figos, e frutas secas, como damascos e tâmaras, para contrastes de sabor. Castanhas, mel e geleias de frutas, como goiaba ou jabuticaba, também enriquecem a experiência. Não se esqueça de usar facas separadas para cada tipo de queijo”, orienta.

Harmonização com vinhos e cervejas

A harmonização é essencial para realçar os sabores dos queijos. Vinhos tintos leves, como Pinot Noir, combinam bem com queijos macios, enquanto brancos secos, como Sauvignon Blanc, são ideais para queijos frescos de cabra ou ovelha.

Para quem prefere cervejas, as Witbiers harmonizam com queijos cremosos, enquanto as IPAs são perfeitas para queijos mais intensos e maturados.

Epamig presente nas pesquisas

A Epamig atua ativamente no desenvolvimento do setor lácteo, unindo experiência, ensino e pesquisa para o melhoramento da produção de queijos artesanais.

Segundo Junio de Paula, coordenador do projeto de pesquisa em leite e derivados da Epamig – Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), esse suporte é essencial para avanços no setor.

“Nos últimos anos, desenvolvemos projetos importantes, como estudos sobre queijos artesanais de regiões como Alto Suaçuí, Vale do Jequitinhonha, Canastra e Serras da Ibitipoca. Também realizamos adaptações em queijarias com iniciativas de controle de qualidade, sustentabilidade e novas tecnologias para o setor”, detalha.

As pesquisas concentram-se no instituto, em Juiz de Fora, na Zona da Mata. Fundado em 1935, o ILCT é uma referência nacional em capacitação e no estudo de leite e derivados.