

O melhor QUEIJO do mundo

QUEM É A PORTUGUESA QUE ABANDONOU A ADVOCACIA PARA SE TORNAR UMA DAS MAIS BADALADAS QUEIJEIRAS DA TERRINHA

Os longos cabelos castanhos, as roupas modernas e o papo são típicos de uma mulher cosmopolita. Um detalhe, no entanto, entrega a rotina de artesã da portuguesa Joana Garcia, 38: as unhas curtas e sem esmalte.

Sentada à mesa do tradicional restaurante O Fialho, em Évora, em Portugal, ela explica que o sacrifício à vaidade feminina se deveu, ao longo de uns dois anos, a uma boa causa: fazer queijos.

Em março de 2006, Joana trocou o escritório de advocacia em Lisboa pelas câmaras frigoríficas de sua pequena e bem equipada fábrica em Vimieiro, lugarejo de 1.600 habitantes, a 150 km da capital portuguesa.

É ali que coloca, literalmente, a mão na massa para fazer "o

melhor queijo do mundo". Desembarcou na cidadezinha dos avós paternos com os dois filhos, Frederico, 9, e Francisco, 5, disposta a inventar uma receita de um queijo diferenciado com o leite das ovelhas criadas pelo irmão.

Reformou uma casa ao lado do coreto da praça, quase em frente à igreja matriz. Matriculou as crianças na escola local –com apenas 50 alunos em todas as turmas.

Recém-divorciada, a alentejana, filha de uma família tradicional de Évora, dava uma guinada também na vida profissional. Fez o caminho oposto ao dos jovens conterrâneos que esvaziavam suas cidades natais para estudar e fazer carreira na metrópole. "Era uma advogada mediana, como queijeira me distingo."

Joana diz que investiu € 300 mil

no empreendimento que hoje produz 400 mil unidades por ano com o rótulo Monte da Vinha.

No povoado, virou a "doutora dos queijos", título que no início a divertia. Costuma brincar com uma amiga, também pequena produtora, que são "as duas únicas queijeiras sem bigode em Portugal".

Passados três anos do início da busca por um queijo único e artesanal, ela rememora a empreitada com humor. "Fui autodidata. Aprendi a fazer errando e testando", conta. A empresária penou durante um ano até conceber o produto ideal –combinando leite, sal e cardo (erva nativa da Europa, cujas flores secas são usadas para coalhar o leite).

Enfim, conseguiu recriar o sabor que guardava na memória

desde a infância. "Os queijos do Alentejo hoje em dia não têm mais personalidade", critica. É o que a estreada no ramo tentou imprimir aos produtos que hoje são vendidos em locais tradicionais, como a rede El Corte Inglés, e começaram a ser exportados para outros países da Europa e para os EUA.

EM CASA DE FERREIRO

A conquista de consumidores só não foi eficaz em casa. Os filhos da queijeira não gostam dos produtos que levam a assinatura materna e que viraram referência entre gourmets. "Mãe, por que você não abre uma fábrica de fiambre?", costumam sugerir os "miúdos", que preferem o popular presunto ao nobre queijo de ovelha.

O Monte da Vinha conquistou



Milton Carelo

TRÊS TIPOS DE TEXTURA

Queijos Monte da Vinha, feitos com leite de ovelha, sal e cardo (coagulante vegetal)

AMANTEIGADO

Muito cremoso, é queijo "de colher", com sabor intenso e particular

SEMICURADO

Queijo regional de pasta mole, de sabor puro e suave

DE PASTA DURA

Queijo regional de sabor intenso, picante e com leve acidez

paladares sofisticados, como o de Carla Pernambuco. A chef brasileira foi apresentada ao queijo de Joana em uma viagem gastronômica a Portugal, no ano passado. "Ela faz verdadeiras iguarias que derretem na boca, com textura amanteigada", atesta. "Seus queijos têm ainda o tamanho perfeito para serem devorados de um só golpe."

Quem também se deliciou com o produto, recortou o rótulo e bateu à porta da fábrica foi o dono da importadora Adega Alentejana, Manuel Chicau, português radicado no Brasil há 34 anos. Em uma das três viagens que faz anualmente a Portugal, provou o queijo amanteigado e se tornou fã.

No caso do queijo Monte da Vinha, tipo de ovelha, pastagem

e clima fazem com que o leite tenha sabor e qualidade ímpares, explica. "Só naquela região você consegue fazer aquele queijo."

Com tal certeza, há três anos, o importador deu início ao processo de liberação do produto perante às autoridades sanitárias brasileiras. Tão logo registre os rótulos no Brasil, o queijo da doutora começará a ser vendido por aqui. O preço será salgado: R\$ 180, o quilo.

Novamente instalada em um charmoso apartamento na capital portuguesa, Joana percorre 900 km por semana para inspecionar o trabalho na fábrica. Desde que achou a fórmula perfeita do seu pequeno grande queijo, voltou a circular com as unhas impecáveis. **Si**

Pedro Vilela



A portuguesa Joana Garcia, 38, em uma fazenda de criação de ovelhas a 150 km de Lisboa