



## Só queijo

Aventuras lácteas entre o Brasil e a França

Disponível em <https://paladar.estadao.com.br/blogs/so-queijo/> publicado em 10 de março de 2021.

### Dolce bosco reúne suavidade e sutileza em um queijinho azul

"Meu objetivo foi desenvolver um queijo azul de cabra suave e macio, na linha do gorgonzola dolce italiano, um queijo azul cremoso!" disse Heloisa Collins, do Capril do Bosque, que há mais de 30 anos produz queijo de cabra em Joanópolis, São Paulo.

Ela já tem em sua gama o queijo azul do bosque, inspirado no inglês stilton, que é mais intenso e picante. "Ele é muito forte para paladares mais sensíveis, então eu buscava algo mais leve" justifica a produtora.



Dolce bosco. Foto: Lucas Terribili/Mar Aberto Consultoria[/caption]

Daí nasceu o **dolce bosco**, que traduzido do italiano significa "doce bosque", um queijo de massa mole e intensidade bem desenvolvida em um cubo de 200g. Seu aroma remete a

fungos, champinhons, terra molhada, com os odores frescos que sentimos ao caminhar em uma floresta que recebe o sol depois da chuva. A estrutura do queijo é lisa, ou seja, sem granulação, ligeiramente colante e desfaz em creme na boca.



Dolce bosco vai bem com pêras. Foto: Lucas Terribili/Mar Aberto Consultoria[/caption]

Na esfera do sabor ele tem notas umami (aquele sabor descoberto pelos japoneses, resultado de uma fermentação intensa), com leve acidez, uma ponta de sal que casa bem com o aroma de fungos. A sensação de gosto é persistente na boca, doce e adstringente. A intensidade de odores e gostos é moderada e toda essa suavidade harmoniza bem com a sutil complexidade.



...e com figos. Foto: Lucas Terribili/Mar Aberto Consultoria[/caption]

## Muitas tentativas e alguns acertos

Heloisa desenvolveu seu queijo em 2 meses, durante o curso de cura da escola francesa Mons Formation no Brasil, como trabalho final do curso. "Primeiro, busquei compreender a função de diferentes tipos de fermentos no desenvolvimento de um queijo azul de cabra. Para isso fiz testes com 3 tipos diferentes, mas sempre cuidando para que eles estivessem em salas com 95% de umidade e temperatura entre 9 e 10°C durante o processo de cura. As viragens foram diárias nos primeiros 7 dias e depois a cada dois dias" detalha Heloisa.



Sacos de massa de queijo em pré-drenagem na queijaria do capril. FOTO: Caio Bruni/Capril do Bosque[/caption]

Para cada lote ela preencheu fichas idênticas para descrever o sabor, a textura da massa, a presença ou ausência de olhaduras e sua relação com o fungo e finalmente a ocorrência do *Penicillium roqueforti* no interior e na casca dos queijos. Esse fungo pode ter várias nuances de cores, entre o azul o verde e o cinza. É um fungo com fome de oxigênio, por isso no 8º dia Heloisa furou os queijos com uma agulha de tricô para favorecer a respiração do queijo.

"Com 20 dias de cura as formas pequenas foram embrulhadas em papel metálico, pois o mofo já tinha proliferado bem e o papel impede que ele continue de se desenvolver, mas deixei ele curar mais 10 dias e com 30 dias avaliamos cada um".



Heloisa Collins. FOTO: Caio Bruni/Capril do Bosque[/caption]

Todos os lotes foram acidificados com fermentos termofílicos. O que variou foram os fermentos para abertura da massa e para intensificação dos sabores. "O lote 1 teve extrema cremosidade com olhaduras visíveis e sensíveis na boca, como bolhas de ar. Mas a fermentação foi excessiva e isso resultou em sabor muito amargo, que mascara o sabor típico do queijo, ficou desagradável. O lote 2 tinha boa maciez com textura firme, com veios azuis em forma de mosaico, mas sem olhaduras. O sabor tinha notas fortes de frutas secas, muito agradável, mas ainda não era a intensidade que eu buscava. O lote 3, com cremosidade intensa e as olhaduras eram bem equilibradas, mais centrais, concentradas nas pequenas olhaduras produzidas. Mas teve fermentação um pouco além da desejada e isso deu um leve amargor. Então optei por fazer novos testes, algo entre os lotes 2 e 3, para chegar nesse resultado final" disse Heloisa.

O excesso de amargor foi resolvido diminuindo a temperatura de cura, pois os queijos azuis adoram o frio e sua temperatura ideal é entre 5 e 10°C. "Foi o pulo do gato" disse Heloisa. Ela também aumentou o tempo de maturação, entre 35 e 40 dias.



Dolce bosco com damasco e nozes. FOTO: Lucas Terribili/Mar Aberto Consultoria[/caption]

Como sugestão de harmonização, vai bem com espumantes, vinhos brancos ou licorosos, frutas secas... Pode ser consumido em temperatura ambiente ou levemente aquecido, pois derrete bem.

## **Pequena produção rural e familiar**

O Capril do Bosque produz queijos de cabra artesanais a partir do leite de um rebanho de 45 animais em lactação que dão 100 litros por dia. E compra o mesmo volume de um produtor vizinho. A gama tem 15 variedades de queijos, entre frescos e maturados. A produção é pequena, em torno de 750 kg por mês. O queijo mais vendido é o Azul do Bosque, o primeiro queijo azul de cabra do Brasil.



Outros queijos da gama do Capril do Bosque. FOTO: Caio Bruni/Capril do Bosque[/caption]

Quem cuida das cabras é Victor Collins, filho de Heloisa. Juliana Raposo, irmã de Victor, administra o bistrô com 14 mesas e capacidade para 30-35 pessoas. Serve saladas, entradas, pratos principais e sobremesas elaborados com os queijos de cabra, mas está fechado agora na pandemia. Heloisa gerencia a queijaria. "O que mais gosto é criar novos queijos" confessa ela.

E eu adorei ter sido madrinha desse queijo, acompanhando cada passinho no nosso curso de cura.