


TOP GOURMET


A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience

Gouté – Gourmet
Travel Experience
goute.com.br



O BRASIL NÃO CONHECE O BRASIL

Aldir Blanc cantava que o Brasil não conhece o Brasil, e o que valia naquele tempo ainda vale hoje. É muito mais comum encontrar no meio da floresta ou em uma serra no cerrado um grupo de alemães curiosos, japoneses com seus bonés, óculos e luvas do que brasileiros se deliciando com a diversidade e riqueza existente nos seus mais de 8 milhões de quilômetros quadrados. O cerrado é um desses lugares, deixado um pouco de lado, com sua beleza menos óbvia e delicada, seus rios e árvores tortas que foram cravando suas existências se contorcendo entre as pedras e resistindo aos incêndios.

Viajando de São Paulo para o oeste do Brasil, deixamos para trás as grandes cidades, a Mata Atlântica, um povo apressado e um

jeito pragmático de ser e vamos encontrando estradas menores, um horizonte amplo e um povo desconfiado mas acolhedor. Um dos lugares em que o asfalto some e que anuncia o começo do cerrado é a Serra da Canastra, em Minas Gerais. Um monumento natural, preservado pela geografia dos avanços do progresso. Um lugar que a até muito pouco tempo usava o carro de boi para ir e vir em estradas calçadas com grandes blocos de pedra.

A Serra da Canastra é um lugar de grandes paisagens. Suas serras, que lembram um baú, se pronunciam longamente no horizonte, sua vegetação mescla os campos de altitudes, com resquícios de Mata Atlântica e cerrado. Grandes vales criados pela ação contínua dos ventos e dos rios criam um cenário cheio de cachoeiras e paredes de pedra. As serras serviam para o gado que

se alimentava de seu capim nativo e alimentava também a esperança de alguns com o sonho da riqueza dos diamantes dali. A dificuldade de acesso fez com que seu povo buscasse a autossuficiência. Só o sal vinha de fora.

Do gado, o leite e a carne; do leite, o queijo e a manteiga; do soro do queijo, o alimento do porco. Da mandioca, a farinha e o polvilho. Dos campos o arroz, o feijão, o milho e tudo mais que compunha a mesa. Tudo se aproveitava. Essa forma de ser se manteve.

As características do solo e do clima da região fizeram com que o queijo da Serra da Canastra ganhasse conotações únicas de sabor e textura, sendo hoje símbolo de uma região e de uma luta pela defesa da produção artesanal de alimentos. Um conjunto de ações foi feito no sentido de garantir a todo

brasileiro seu direito de acesso ao queijo artesanal. O Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico Brasileiro) reconheceu o processo de produção do queijo mineiro como parte do patrimônio histórico imaterial brasileiro. No esteio dessa ação, a legislação fitossanitária começou a ser revista e hoje já é possível a circulação livre do queijo pelo país. Em meio às estradas empoeiradas



encontram-se diversas famílias de produtores discretos, mas muito orgulhosos do seu trabalho. Produtores que batizam com seu nome o queijo. Cada um com um gosto e uma textura distinta do outro, Onésio, Zé Mário, Capim Canastra. A cada visita uma história, um pouco de café, pão de queijo e tempo, muito tempo para o outro. Nessas conversas se descobrem receitas, segredos que ameaçam desaparecer com as mesmas dificuldades. Tudo



isso faz de uma visita à serra uma experiência ainda mais ampla, de desapego e de busca de uma forma harmoniosa de ser.

