



Foto: Divulgação

MESTRE QUEIJEIRA DE CAÇAPAVA

GANHA MEDALHAS COM QUEIJOS DE LAVANDA, CERVEJA E IÇÁ EM CONCURSO NA FRANÇA

| Da Redação

No dia 12 de setembro, uma mestre queijeira de Caçapava ganhou cinco medalhas em um dos principais concursos de queijo do mundo, o Mondial du Fromage et des Produits Laitiers que acontece na cidade de Tours na França. Camila Almeida, mestre queijeira e proprietária da Fazenda Estância Sylvania, teve três de seus queijos premiados: queijo de lavanda e envolto flores comestíveis, queijo com cerveja de macadâmia produzida na Serra da Mantiqueira e queijo recheado com Içá. Neste final de semana, durante a 5ª Edição Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Camila ganhou duas medalhas de Ouro e uma

de Bronze com seus queijos e mais duas medalhas de prata com o trabalho de maturadora.

O queijo Primavera Sylvania foi o primeiro a levar o ouro. Ele tem a massa prensada e não cozida. Durante seu preparo ele é composto por óleo de lavanda e na maturação é envolto com flores comestíveis. O segundo ouro foi para o queijo Serrinha Lavado na Cerveja Sylvania. Também tem a massa prensada, não cozida, com cerveja artesanal de Macadâmia e 40 dias de maturação. Depois de 15 dias de maturação, a mestre queijeira banha o queijo com a cerveja

A mais nova criação e aposta de Camila Almeida para o concurso, o queijo Taiada

Sylvania, levou o bronze. O queijo é de massa prensada, não cozida e tem 60 dias de maturação. O ingrediente principal é a formiga Içá.

“Este queijo criamos apenas para o concurso e colocamos toda nossa representatividade e cultura dentro dele. [...] A Içá é uma iguaria brasileira e muito forte na culinária do Vale do Paraíba. O seu consumo vem da cultura indígena”, explica Camila.

O Mondial du Fromage et des Produits Laitiers é considerado o concurso de queijo mais importante do mundo. Ao todo, 952 queijos foram inscritos, 200 expositores e 48 países. Mais de 3.000 pessoas visitaram o evento durante três dias. ■