

Início

> Nutrição Humana & Animal

Leite de qualidade é o primeiro passo para produzir um bom queijo

2A+ 2 dias atrás 41 visualizações



"Para fazer um bom queijo, é preciso leite de qualidade", conta Carolina Vilhena Bittencourt, que recebeu medalha de ouro na 5ª edição do Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours, premiação mundial de queijos, na França, de 12 a 14 de setembro. Carolina é a queijeira da BelaFazenda, de Bofete (SP), e produz o próprio leite para fabricação artesanal dos queijos. Desde 2018, ela participa do Balde Cheio, programa da Embrapa de capacitação de técnicos em produção intensiva de leite.



Propriedade do Balde Cheio no interior de São

Paulo produz queijo premiado na França –
Divulgação

De acordo com André Novo, da Embrapa Pecuária Sudeste (São Carlos, SP) e coordenador do Balde Cheio, Carolina produz um leite de alta qualidade, baseado em pastagem, com respeito ao meio ambiente e bem-estar animal, ou seja, uma produção sustentável. “A matéria prima faz muita diferença, da forma como ela é produzida, e todo esse propósito de sustentabilidade acompanha o sabor do queijo que a Carolina produz em Bofete. Além de todo o processo do queijo, que é uma arte. Ela é uma verdadeira artista”, destacou Novo.

O queijo premiado de Carolina – Bem Brasil Extra Maturado – foi inspirado em um queijo típico francês. Passou por três avaliações – aspectos físico, textura e sabor e aroma. Apesar de nova na atividade, esta já é a segunda medalha nesse concurso, que ocorre a cada dois anos. Em 2019, seu queijo, inspirado no tradicional cheddar inglês, foi prata. Na época, havia apenas um ano que estava nessa área.

Médica veterinária de formação, quando decidiu ser queijeira, foi estudar e fazer cursos. Passou o ano de 2017 todo estudando e praticando. “Comprei um livro de receitas e me propus a praticar uma receita por dia. Muitas vezes, mesmo cansada da rotina de trabalho, tarde da noite, praticava minhas receitas”, contou.

Em 2018, iniciou a capacitação continuada da Embrapa Pecuária Sudeste em produção de leite orgânico. Foi quando conheceu o Balde Cheio e iniciou o trabalho na BelaFazenda com técnico do programa. Para ela, ter um bom técnico foi e continua sendo essencial. Segundo Carolina, o primeiro passo foi melhorar as pastagens. Mas o principal foi aprender a pensar nas decisões.

“Aprendi que o bom é inimigo do ótimo, aprendi a priorizar algumas coisas”, ressaltou.

Atualmente a fazenda tem 100% da área para as vacas em lactação irrigada, produz o milho para silagem, faz controle de brucelose e tuberculose e sua produção é toda a pasto. A BelaFazenda produz 300 litros de leite/dia e fabrica 30 kg de queijo todos os dias. São 20 hectares de pasto e 12 hectares de milho. No total, oito pessoas trabalham com Carolina na fazenda e na queijaria. Ela é a queijeira principal da BelaFazenda.

Mundial

O Brasil conquistou 57 medalhas, ficando atrás apenas da França. Foram 46 países participantes, com 900 queijos. Do Brasil, 183 queijos de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Pará, Goiás e Mato Grosso do Sul participaram do concurso. O mundial ocorre a cada dois anos.

Balde Cheio

O programa tem foco na capacitação de técnicos em produção intensiva de leite e promove o desenvolvimento da pecuária leiteira no país. A iniciativa visa contribuir para tornar as propriedades sustentáveis e mais rentáveis, principalmente as pequenas, que são maioria nessa atividade. Com isso, o programa de capacitação colabora ainda para atingir a meta 10 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS 10) sobre redução das desigualdades.

O programa Balde Cheio está presente em 19 estados, com cerca de 300 profissionais em treinamento e mais de 1800 produtores participantes.

Para saber mais, acesse: www.embrapa.br/balde-cheio