

## PORTEIRA ABERTA

**CABRA DO QUEIJO** – *Criar cabras e fazer queijo deve tornar-se a especialidade de Sílvio Doria de Almeida Ribeiro, estudante de Agronomia em Pinhal, SP. Ele e o pai, o jornalista e criador José Maria de Almeida Ribeiro, donos da Toca da Índia, propriedade de seis hec-*



Sílvio D. A. Ribeiro

*tares em Andradas, MG, criam 100 caprinos das raças Saanen, Toggenburg e Alemã Branca, em sistema de confinamento com médias diárias de produção de 1,8 quilo de leite por animal em lactação de 300 dias. "A nossa produção de queijo é artesanal e reduzida,*

*seis quilos por dia, pois os maiores compradores são os turistas", afirma Sílvio. Isto não impede, porém, uma diversificação de tipos e a idéia de atender a gostos variados. Assim, fabricam o Boursin, queijo cremoso e temperado, nos sabores mostarda, cebola, alho, noz-pecã, pimenta calabresa, cereja e cheiro verde. As peças são de 150 gramas e custam Cr\$ 4 mil. O frescal é o tradicional queijo mineiro. E o Maturato, um meia cura temperado apenas na casca com pimenta calabresa ou do reino. Ambos são vendidos em peças de 300 gramas por Cr\$ 4 mil cada.*