

ORIGEM DO QUEIJO E SUA IMPORTÂNCIA NA GASTRONOMIA FRANCESA

XI Encontro de Experiências Estudantis

Giovana Finato Nunes Castelo Branco Barros, AYLANA OLIVEIRA NOGUEIRA, Leopoldo Gondim Neto

A presente pesquisa busca refazer a trajetória do queijo, desde a origem, até sua chegada à França, apresentando a história de alguns dos queijos mais conhecidos deste país. Sobre a origem do queijo sabe-se que ocorreu há mais de 8000 a.C. num período em que o homem fazia a transição de caçador para criador de animais. Com a domesticação de bovinos, ovinos e caprinos surgiu o consumo do leite, surgia também a necessidade de conservar o leite para uma reserva alimentar. O leite coalhado é o ancestral do queijo, que só foi desenvolvido mais tarde, após o conhecimento do coalho e da fermentação. Um dos primeiros povos que criaram gado e utilizaram leite para o queijo foram os egípcios. Os primeiros europeus que produziram queijo foram os gregos, que utilizavam as cabras e as ovelhas. Mais tarde, os romanos começaram a utilizar o queijo, que se tornou muito importante em suas refeições. Além de ser servido nas principais refeições, o queijo era utilizado como alimento para soldados e atletas. Com o crescimento do Império Romano, houve a divulgação do queijo. Mais tarde, com o declínio do Império Romano, o comércio a longa distância diminuiu, o que contribuiu para o desenvolvimento da diversificação de queijos na Europa, pois vários locais desenvolveram sua própria técnica de produção e produto. Devido à importância da Igreja na economia da Europa Ocidental a indústria do queijo ficou sob a liderança de ordens religiosas, onde surgiram queijos importantes que são produzidos até os dias atuais. A maioria desses mosteiros está localizada na França, onde são feitos uns dos melhores queijos do mundo.

Palavras-chave: QUEIJO. ORIGEM. GASTRONOMIA. FRANÇA.