

**Entrevista realizada no dia 19/01/2006 no Mercado Central de Belo Horizonte**  
**Sinopse**

Entrevistado: Harry Korman

- José Newton - O Sr. Nasceu aqui em Belo Horizonte?
- Harry Korman - Nasci aqui e depois mudei para Curitiba. Já estou lá há 33 anos.
- José Newton - O Sr. passa as férias aqui?
- Harry Korman - Sempre, venho ver a família.
- José Newton - E o Sr. sempre visita o Mercado Central?
- Harry Korman - Sempre, o Mercado é o meu ponto obrigatório. É o melhor Mercado que tem, que eu conheço, no Brasil.
- José Newton - E o consumo de queijo artesanal, porque o Sr. consome o queijo artesanal?
- Harry Korman - Sou apaixonado por queijo. Toda vida gostei de queijo, sempre fui consumidor, e tenho um prazer um enorme de comprar. Esse queijo mineiro que não tem em lugar nenhum! Já rodei, e nenhum lugar vende esse queijo feito aqui nos arredores... Araxá... essas regiões.
- José Newton - O Sr. acha que o queijo artesanal tem uma certa cara de Minas? Em Curitiba é essa a imagem que existe?
- Harry Korman - É sim. Lá em Curitiba é assim. Se você falar em queijo Canastra, em queijo meia cura já vem a imagem de Minas. O queijo artesanal de Minas diz tudo, é o retrato de Minas.
- José Newton - E como é que o Sr. escolhe o queijo? O que o Sr. privilegia na hora de comprar o queijo?
- Harry Korman - A meia cura, um tempero mais acurado; não muito salgado. Eu dou uma provada pra ver se está no ponto que eu gosto.

- José Newton - E essa escolha do Sr. é motivada por esse gosto, pela imagem, como é isso?
- Harry Korman - Mais o gosto do queijo. Desde menino eu acostumei a comer esse queijo.
- José Newton - O Sr. tem alguma preocupação com a qualidade da produção do queijo?
- Harry Korman - Lógico. A gente preocupa também com a parte de higiene da produção. Eu assisto documentários sobre a produção e vejo que se preocupa muito com o manejo do leite, com a matéria-prima, isso é importantíssimo para a saúde.
- José Newton - O Sr. sabia que essa tradição de fazer o queijo ela está sendo, de certa forma, reconhecida como um patrimônio de Minas Gerais. O que o Sr. acha disso, acha que contribui para a produção, para o consumo?
- Harry Korman - Claro que contribui. Os produtores vão procurar fazer cada vez mais dentro de um padrão, de uma qualidade que tende a melhorar. Além de manter a produção.
- José Newton - O Sr. tem amigos em Curitiba que encomendam o queijo?
- Harry Korman - Tem, tem. “O Sr. vai a Minas? Traz um queijinho” eles já falam queijinho. “Queijinho mineiro”. Eu sou fiel à loja aqui (Comercial Gomes de Oliveira).
- José Newton - Essa relação, o Sr. disse “retrato de Minas”, é só com o queijo e também com a culinária mineira?
- Harry Korman - Mais é o queijo. A culinária o pessoal não fala tanto. Mas o queijo já se tornou um símbolo. Esse queijo tipo Canastra já virou um símbolo.