



Não é uma ostentação de sua cidade natal dizer que Filadélfia tem uma comunidade culinária extremamente diversificada e inovadora. Sinta um desejo repentino por queijo de classe mundial no meio da noite e Yoav Perry, fundador da Perrystead Dairy, terá o que você precisa. Seu dispensário automatizado de queijos 24 horas dá acesso 24 horas por dia às quatro seleções exclusivas de Perrystead (três durante todo o ano e uma sazonal), representando coletivamente 16 prêmios nacionais e internacionais recebidos desde 2022, incluindo vários prêmios de Prata e Bronze em 2023- 2024 World Cheese Awards e uma trifeta de 2024 da American Cheese Society: Ouro, Prata e Bronze.

Sua abastecida máquina de venda automática de nove prateleiras, instalada em uma cabine vermelha brilhante encimada por um letreiro compacto de néon “QUEIJO”, é mais do que uma novidade. Perry o projetou como uma solução prática, porém hospitaleira, para as interrupções que ele e sua equipe enfrentavam diariamente quando as pessoas batiam nas portas de vidro do laticínio esperando comprar queijo.



(Foto: Perrystead Dairy)

Como Perrystead fica no bairro historicamente industrial de Olde Kensington, na Filadélfia (que está lentamente se revitalizando em um mix residencial urbano moderno após décadas de declínio econômico), os clientes presumiram que poderiam parar no laticínio e comprar na fonte, como acontece com os outros fabricantes que se instalam em laticínios reaproveitados, armazéns e fábricas. No entanto, por ser um local altamente regulamentado, inspecionado e auditado por terceiros, um laticínio não está preparado para o tráfego de varejo.

“Somos rigorosos quanto ao que podemos fazer aqui”, diz Perry. “Além disso, quando você está fazendo queijo, esse queijo é que manda. Tem cronograma próprio e não fará pausa enquanto finalizamos uma venda no varejo. As culturas bacterianas não esperam por ninguém.”



Yoav Perry (Foto: Perrystead Dairy)

O que você vai ler:



- [Diga queijo](#)
- [Creme Urbano](#)
- [Queijo verdadeiramente americano](#)

Diga queijo

Por sua diversão, o dispensário é uma atração para turistas gastronômicos em busca de selfies. Mas a maioria dos clientes mora em um raio de 15 quarteirões. “As compras nesta



área não se desenvolveram na velocidade da oferta de apartamentos”, diz Perry, que também abastece a máquina de venda automática com as mesmas especialidades de charcutaria que envia em suas caixas de presente diretas ao consumidor (DTC), embaladas com produtos biodegradáveis lã de ovelha natural isolando o queijo com o dobro do valor do isopor de 1 polegada. “Há momentos em que as pessoas fazem fila para chegar ao estande e muitas vezes reabastecemos várias vezes nos finais de semana. Acho que é algo que este bairro nunca soube que precisava.”

Como a maioria dos mestres artesãos, Perry traz uma vida inteira de habilidades e interesses para o trabalho que realiza hoje. Quando a sua paixão pela fermentação se voltou para a produção de queijos, ele aplicou os seus 17 anos como designer tecnológico para lançar um recurso de comércio eletrônico para ingredientes europeus especiais. “Era 2012 e havia materiais para a fabricação de queijos disponíveis - mas não no nível de obsessão em que me meti”, diz ele. “Eu já tinha as ferramentas tecnológicas para projetar e criar infraestrutura DTC, automatizar remessas, lidar com conformidade [legal](#), importação/exportação e logística. Essa foi a parte fácil.”

Mais desafiador foi o rápido crescimento. Em 2014, ele enviava produtos para produtores de queijo em mais de 36 países a partir do porão de seu prédio em Nova York; mais tarde, ele alugou um armazém e contratou uma empresa de [distribuição](#) fora da cidade para assumir o controle. “Eu estava cansado de correr atrás de pacotes”, diz Perry. “DTC envolve muita logística, rastreamento e alfândega. Você deve se tornar um especialista para sobreviver, e não é exatamente a diversão criativa de fazer queijo.”



(Foto: Perrystead Dairy)

Creme Urbano

Quando fechou o negócio de comércio eletrônico em 2017, Perry estava totalmente imerso no mundo do queijo como um respeitado consultor e fabricante. A pedido do Eleven Madison Park, de Nova York, ganhador de três estrelas Michelin e eleito um dos “Melhores



Restaurantes do Mundo”, ele desenvolveu um queijo que permaneceu no cardápio por três temporadas.



(Foto: Perrystead Dairy)

Como os números operacionais não apoiavam a abertura de um laticínio urbano na cidade



de Nova York, Perry mudou-se com a família para Filadélfia, localizado em um estado que ocupa o segundo lugar nacionalmente em número de fazendas leiteiras. “Eu queria iniciar uma fábrica de laticínios urbana dentro da economia da minha comunidade e há tantas oportunidades incríveis aqui”, diz ele. “Desde o início, meu plano era lançar novas ideias e agregar novo valor ao leite proveniente da Pensilvânia, criando um modelo de negócios benéfico para nossos agricultores que trabalham realmente duro.”

O apoio de Perry aos pequenos produtores familiares de leite que priorizam práticas regenerativas e de criação de animais é essencial para um fornecimento a longo prazo da excepcional qualidade do leite necessária para os seus exigentes queijos. “Você não pode fazer queijo de classe mundial sem leite de classe mundial. Pode parecer pretensioso, mas [eu](#) chamo isso de corrente do bem”, diz Perry.

Para reflectir o seu valor, ele garante que estes agricultores recebem um prêmio pelo seu leite, mesmo que isso signifique pagar até ao dobro da taxa regulamentada flutuante. “Então criamos nossos produtos Perrystead de alto valor agregado (o processamento e aprimoramento do leite além de seu estado líquido) aqui na cidade onde temos talentos culinários, fornecedores, jornais e revistas e passeios em restaurantes para promover vendas e construir reconhecimento”, diz ele.

Queijo verdadeiramente americano

Ao construir seu negócio, Perry solicitou e recebeu dois subsídios significativos: A luz verde para iniciar a operação de laticínios veio por meio de um subsídio do Programa de Investimento em Laticínios da Pensilvânia, aprovado em 2020 por US\$ 126.000. Agindo rapidamente, ele descobriu uma linha de produtos e adequação ao mercado, recebeu a imprensa, ganhou prêmios, alcançou distribuição nacional e estabeleceu um programa DTC.

Em 2023, ele recebeu uma bolsa de expansão de laticínios do Northeast Dairy Innovation Center, recebendo uma dotação de US\$ 170.000 em 2024, o que lhe permitiu passar de equipamentos estilo fazenda para uma configuração de maior capacidade com equipamentos automatizados para eficiência de processos. “Podemos fazer muito mais com muito menos recursos, atender pedidos de costa a costa e aumentar nossos negócios de DTC”, diz ele. “Nos próximos 18 meses, pretendemos atingir cinco a seis vezes o nosso volume atual, o que também significa trazer mais agricultores a bordo, novas embalagens e maior organização de vendas.”

Como a América não possui as restrições e os benefícios de uma cultura tradicional do queijo, como a Grécia com queijo feta ou a Itália com Parmigiano-Reggiano, Perry é livre para encontrar inspiração onde quer que apareça. O seu Atlantis, um queijo macio lavado com água do mar do Atlântico Norte e salpicado de algas comestíveis, reflete a biodiversidade marítima e dá ao queijo um verdadeiro sentido de lugar. Intergalactic, um queijo macio com flores de cardo em vez de coalho animal, reinterpreta uma antiga técnica romana para a América moderna.



“É hora de criar nossa própria tradição de fabricação de queijos”, diz Perry. “Eu amo a Mona Lisa, mas precisamos continuar a recriá-la?”