

## MATÉRIA-PRIMA

## Queijo cremoso? Só o de leite de ovelha da serra

FOTOS: JANAINA FIDALGO/AE



Só as raças 'bordaleira serra da estrela' e 'churra mondegueira' garantem o teor de gordura que dá cremosidade ao queijo

**Janaina Fidalgo**

CELORICO DA BEIRA, PORTUGAL

Estar na área geográfica demarcada é a primeira, mas não a única exigência para que o queijo serra da estrela seja certificado.

Tem de ser feito exclusivamente com leite de ovelha. E, mais que isso, de apenas duas raças: a bordaleira serra da estrela e a churra mondegueira – ambas pastoreadas na região. São raças tidas como menos “produtivas”, porém com alto teor de gordura no leite, essencial para garantir a cremosidade que dá fama ao queijo.

“No pico da produção, usamos 5 litros para fazer 1 quilo de queijo, enquanto com o leite de outras raças seriam necessários de 6 a 7 litros”, explica Júlio dos Santos Ambrósio, produtor de Quinta da Póvoa, em Prados, que faz queijo amanteigado certificado desde 1990.

Cru, o leite ordenhado no dia é coagulado com flor de cardo (*Cynara cardunculus*, L). Recebe, além disso, sal. Nada mais. Deve maturar em câmara fria, com temperatura e umidade controladas, por no mínimo 30 dias (o aman-

teigado) ou 120 dias (o velho).

Fora as exigências de padrão de produção e formato (*leia na página ao lado*), os rebanhos e as queijarias passam por uma série de exames e análises antes de obterem a certificação.

“São gastos elevadíssimos até chegar ao consumidor. Queijo muito grande nem convém certificar, porque o selo o torna muito caro. E o poder de compra aqui anda baixo. Vendido pelo produtor, o quilo custa € 15. Mas no comércio podem cobrar mais de € 20”, diz o senhor Ambrósio.

Os produtores certificados têm um contrato anual. “Além do controle de sanidade dos rebanhos e das instalações da queijaria, o produto certificado passa por um painel de provadores que avaliam a forma, a crosta, a textura e a cor da pasta e pontuam o queijo”, explica Luísa Barros, técnica de controle da Beira

Tradição, entidade que certifica este e outros produtos tradicionais da região da Beira.

Depois de pronto, o queijo serra da estrela continua sendo acompanhado por meio de ensaios de rastreabilidade (*leia abaixo como identificá-lo no rótulo a autenticidade do produto*). “Vamos ao mercado, retiramos amostras do lote, verificamos a marca atribuída ao produtor e rastreamos o produto até o início para ver se as características conferem com os dados que nós temos”, diz Luísa. “A vantagem da certificação para o consumidor é garantia de que aquele produto é genuíno e de qualidade.”



**Certificado.** Ambrósio usa 5 l de leite para fazer 1 kg de queijo

**SIMPLES ASSIM**  
O SERRA DA ESTRELA LEVA SÓ LEITE DE OVELHA CRU, SAL E FLOR DE CARDO

## ENTREVISTA

**Sylvie Correia**, engenheira zootécnica da Estrelacoop

## Reino dos rebanhos felizes e dos famosos redondos certificados

Em vales bucólicos ao pé da Serra da Estrela, ovelhas pastam por todos os lados. Cabe a elas o sustento de boa parte da população que vive na zona rural ao redor de vilarejos com

ruas com calçamento de pedra e casario histórico que, por vezes, parecem inabitados.

Com demarcação geográfica, a região de clima frio e altitude elevada – é a mais alta de Portu-

gal, com 1.993 m – tem hoje quatro produtos certificados: o queijo serra da estrela (amanteigado), o velho (curado), o requeijão (fresco) e o borrego.

“Somos detentores da marca de denominação de origem dos produtos feitos aqui na Serra da Estrela e reconhecidos na União Europeia”, diz a engenheira zootécnica Sylvie Correia, da Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela (Estrelacoop).

Leia abaixo a entrevista concedida por Sylvie ao *Paladar*, por telefone.

● **Quantos produtores de queijo existem hoje na Serra da Estrela? Há muitos certificados?**

Certificados há 19. E normalmente fazem todos os produtos: o queijo amanteigado, o velho, o requeijão e o borrego. Raramente criam só o borrego, e requeijão ao menos metade faz. Mas os não certificados nós não sabemos, porque não trabalhamos com eles.

● **Por que muitos produtores ainda não certificam seus queijos?**

Alguns já abriram o processo de certificação e continuam a fa-

zer com as mesmas condições exigidas para que recebam o selo, mas não quiseram certificar porque esse processo tem custos. Acabam colocando a produção no mercado como “queijo de ovelha curado”, sendo que este, fabricado em queijarias familiares, tem muita diferença em relação aos industriais e é vendido bem mais barato que o certificado.

● **Por quê? A certificação é muito custosa ao produtor?**

Não é muito caro e a cobrança está adaptada ao tamanho das

queijarias. Devido à crise (*política e econômica em Portugal*) e a dois ou três produtores maiores que se aproveitaram do mercado e baixaram muito os preços, os menores – em geral queijarias pequenas, geridas por casais – acham que não compensa ter custos com a certificação.

● **Qual é, em média, a diferença de custo entre o queijo certificado e o não certificado?**

Hoje em dia não há tanta diferença. O certificado custa entre € 5 e € 10 a mais que o não certificado. / J.F.

## NÃO COMPRE CABRA POR OVELHA

Saiba como identificar visualmente o legítimo queijo da serra portuguesa



Fornecida pela Estrelacoop e estampada na base do queijo (diretamente na casca) no dia em que foi fabricado, a **marca de caseína** identifica o lote e o produtor, permitindo que o queijo seja rastreado

● A **beirada amarela** ao redor do rótulo identifica o serra da estrela amanteigado (o velho, quando certificado, leva uma banda vinho)

O rótulo do queijo serra da estrela certificado traz um **selo prateado**, com a marca da Estrelacoop, impresso pela Casa da Moeda de Portugal para evitar falsificação

## A fina flor do cardo



**Flor do cardo seca.** Pistilos coalham o leite recém-tirado

Esta flor cheia de espinhos arreoados, quase fosforescentes (*foto à direita*) é a flor do cardo (*Cynara cardunculus* L), essencial no fabrico do queijo serra da estrela. Colhida no verão português, entre junho e julho, é seca e armazenada para durar enquanto houver produção de queijo. Cabe aos seus pistilos coagular o leite de ovelha logo que ele é ordenhado. É usada em pequenas proporções, para não deixar gosto amargo no queijo

**A 'cynara'.** Uso moderado, para não amargar

ESTRELACOOP/DIVULGAÇÃO



Um blog com o mesmo objetivo dos produtos da Brastemp: surpreender você.

**Blog Inspiração Coletiva.** Tudo o que inspira nossos colaboradores semanais Helio de La Peña, Raphael Despirite, João Armentano e Pedro Tourinho. Além de nossos colaboradores mensais Sarah Oliveira, Rosana Hermann, Arthur Casas e Henrique Fogaça. Acesse e inspire-se você também. Porque inspiração muda tudo. E a vida fica assim... uma Brastemp.

BRASTEMP