



Leite,
cardo
e mãos frias

O queijo Serra da Estrela
no Concelho da Guarda

Leite, cardo e mãos frias

O **queijo Serra da Estrela**
no Concelho da Guarda

OFERTA



título / title

Leite, cardo e mãos frias – O queijo Serra da Estrela no Concelho da Guarda
Milk, thistle and cold hands – Serra da Estrela cheese in the Council of Guarda

edição / edition

Câmara Municipal da Guarda / Núcleo de Animação Cultural

coordenação / co-ordination

Alexandra Isidro

produção / production

Ana Leonor Pereira da Silva
Ana Maria Barbosa
Arménio Bernardo

textos / texts

Alberto Martinho
Fernando de Matos

tradução / translation

Sandra Manso Beirão Alpendre

fotografia / photography

Fernando Curado Matos
Monteiro Gil

design / art&design

Via Coloris, design de comunicação, lda.

impressão / printing

Tondelgráfica

ISBN

978-989-8216-14-4

depósito legal / legal deposit

296649/09

agradecimentos / gratitudes to

Ângelo Lopes Nunes, Arménio Martins, Arminda Fonseca, Francisco Mendes,
Maria Alcina, Maria Cândida, Maria de Lurdes e Manuel Joaquim Morais,
José Camilo e a todos os que de alguma forma colaboraram.

tiragem / print run

1000 exemplares / copies
Julho 2009 / july 2009

A reprodução total ou parcial desta publicação, por qualquer meio, não autorizada por escrito pelo editor, é ilícita e passível de procedimento judicial nos termos da lei.

Total or partial not authorized reproduction, for any possible way, of this publication it's illicit and possible of judicial procedure.

Leite,
cardo
e mãos frias

O queijo Serra da Estrela
no Concelho da Guarda

Milk,
thistle
and cold hands

The Serra da Estrela cheese
in the Council of Guarda

Leite, cardo e mãos frias

O queijo Serra da Estrela no Concelho da Guarda

/ 4 /

Produzido há séculos na região serrana da Estrela a partir de leite de ovelhas Bordaleiras, o queijo Serra da Estrela é hoje uma referência da gastronomia e da cultura portuguesas, tendo granjeado reconhecimento além fronteiras pelo seu carácter distinto e singular.

É descrito como *“um queijo curado de fabrico artesanal, de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, uniforme, obtido pelo esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, com cardo “Cynara Cardunculus, L.”; a forma é de cilindro baixo com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos, apresentando crosta maleável, bem formada, lisa e fina, de cor amarelo-palha uniforme.”*

Num registo mais literário é também descrito como um manjar dos deuses, o “melhor queijo do mundo”, cuja degustação faz apurar os sentidos e enche a alma pela intensidade de sensações que transmite.

Em algumas aldeias serranas do concelho da Guarda a actividade pastoril e o fabrico artesanal do queijo representaram, durante décadas, o sustento de muitas famílias e um importante factor de desenvolvimento económico daqueles núcleos rurais. Ainda hoje uma parte importante dos actuais produtores de queijo Serra da Estrela é constituída por pequenos agricultores de cuja dedicação e sacrifício depende uma importante parte do porvir do queijo.

Novas normas de fabrico, cuidados acrescidos em matéria de higiene, novas formas de maneio dos rebanhos e maior organização dos produtores levam a que a actividade artesanal já não possua o peso que possuía noutras épocas; esta evolução faz-se sentir nos processos de fabrico e cura, o que modificou a visão tradicional das queijarias e das próprias queijeiras.

Produced for centuries in the mountain region of Estrela from milk of *Bordaleira* sheep, Serra da Estrela cheese is now a reference in the Portuguese cuisine and culture and gained recognition across borders because of its singular and unique nature.

It is described as *“a hand-made cheese with soft, buttery, white or slightly yellow and uniform pulp, obtained by the slow depletion of the curd after coagulation of raw sheep’ milk, with” Cardunculus Cynara, L.” thistle; the form of a cylinder with low lateral and slightly bulging at the top without defined borders, presenting soft, well formed, smooth, thin crust with a straw-yellow uniform color.”*

In literary terms it is also described as custard of the gods, the “best cheese in the world,” whose taste makes the senses clear and fills the soul by the intensity of the feelings it conveys.

In some mountain villages of the municipality of Guarda the pastoral activity and cheese manufacture represented for decades the livelihood of many families and also an important factor in rural economic development. Still an important part of the current producers of Serra da Estrela, cheese is handmade by small farmers whose dedication and sacrifice is an important part for its future.

New standards of manufacture, increased care for hygiene, new forms of management of herds and largest organization of producers mean that the craft no longer have the importance it had in other seasons; this trend is felt in the manufacturing and healing processes which modified the traditional view of manufactures and cheese.

Milk, thistle and cold hands

Serra da Estrela cheese in the council of Guarda

Se é verdade que a evolução trouxe aspectos positivos à produção e ao reconhecimento do queijo Serra da Estrela, não é menos certo que a realidade a que hoje assistimos nestas aldeias é de alguma apreensão. São cada vez menos os que se dedicam à pastorícia, uma realidade decorrente do fim da transumância e das alterações no maneio do gado que, a par da evolução na sanidade animal, desvalorizam uma profissão ancestral que, pela sua própria natureza, sempre foi de certa forma “marginal”. Por outro lado, os normativos relativos à produção do queijo, as disposições sanitárias e as exigências de certificação para que o produto seja considerado DOP (*Denominação de Origem Protegida*) “Serra da Estrela” têm desmotivado os pequenos produtores, pois o produto, já de si pouco rentável, é-o ainda menos quando tem que ser suportado este processo burocrático. Os pequenos produtores vão escassear e o futuro do fabrico do queijo passará necessariamente por uma produção semi-industrial, cuja dimensão permita rentabilizar a actividade.

No concelho da Guarda já não são muitos os pastores e queijeiras. Era por isso premente registar o trabalho árduo e moroso, a dedicação, os métodos de trabalho, os rostos e as mãos.

Este registo fotográfico pretende ser uma homenagem a todos os que ainda persistem em manter a tradição, fabricando o queijo “Serra da Estrela” de qualidade a partir de *leite, cardo e “mãos frias”*...

A todos os que tornaram possível o registo destes momentos, os nossos agradecimentos. São testemunhos vivos de um presente que será Memória.

While development has positive aspects to the production and recognition of the Serra da Estrela cheese, it is not less true the fact that today it is seen, in these villages, with some concern. There are less people dedicated to the pastoral activity, a reality due to the end of transhumance and changes in the management of livestock which, along with developments in animal health, devalue an ancient profession which, by its very nature, has always been seen as “a minor one”. Moreover, the regulations governing the production of cheese, the health provisions and requirements of certification for the product to be considered PDO (Protected Designation of Origin) “Serra da Estrela” unmotivated the small producers because the product being itself not very profitable, it is even less when it has to be supported this bureaucratic process. Small producers are disappearing and the future of the cheese manufacturing is necessarily inserted in a semi-industrial production, which size allows more profitable business.

In the municipality of Guarda there are no longer many pastors and cheese manufactures. It was, therefore, urgent to record and make unforgettable all the hard work, dedication, working methods, faces and hands.

This photographic record wants to be a tribute to all those who still persist in maintaining the tradition, making the “Serra da Estrela” quality cheese from milk, thistle and “cold hands” ...

To all who made possible the recording of these moments we give our gratitude. They are living testimonies of a present time that is becoming Memory.

/ 6 /

1. Os animais

Na Serra da Estrela, segundo a Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE), desenvolveu-se um grupo étnico de “ovinos perfeitamente definido – BORDALEIRA SERRA DA ESTRELA – destacando-se das suas características, consagradas no livro genealógico, as variedades preta e branca, os olhos grandes e expressivos e os cornos em ambos os sexos, enrolados em espiral. É a raça nacional de melhor aptidão leiteira, atingindo-se produções superiores a 500 litros de leite por lactação (220 dias / média). É também muito prolífera e fértil, com um período de actividade sexual que se alarga por todo o ano, sendo contudo a cobrição natural durante a Primavera”¹.

Uma outra característica deste grupo étnico prende-se com a sua alimentação. Está cientificamente provado que as variações edafo-climáticas e a altitude de determinadas zonas ecológicas dão origem a diversos tipos de vegetação com vincadas características. Assim a qualidade das pastagens, a edafo-climatologia e a altitude estiveram na origem de espaços de biodiversidade extremamente genuínos.

Contudo estas variáveis estiveram na origem de deambulações dos rebanhos de ovelhas e cabras, criadas ou pela escassez de pastagens ou pelo rigor do clima ou ainda pela intensidade de trabalhos agrícolas.

Assim, os rebanhos de ovelhas e cabras, das aldeias mais altas da Serra da Estrela (Sabugueiro, Folgoso, Vide monte, Aldeias, Fernão Joanes) saíam em Outubro-Novembro para outras zonas mais quentes. Podemos analisar esses destinos no mapa n.º 1. Vemos uma corrente de rebanhos dirigir-se para Idanha-a-Nova, bem como para

1. The animals

According to the National Association of Sheep Breeders from Serra da Estrela (ANCOSE) here was developed a well defined “sheep group – the *Bordaleira Serra da Estrela* Sheep. Standing out of their characteristics, related in a proper book, are black and white varieties, large and expressive eyes and coiled horns both in male as in female. This is the national sheep breed with the best milk production capability reaching a production that can be over 500 liters of milk per lactation period (220 days on average). It's also a very prolific and fertile breed with a period of sexual activity that occurs throughout the year although more active in Spring”.

Another detailed feature of this breed has to do with its feeding. It is scientifically proven that edaphic and climatic variations as well as the altitude of certain ecological areas give rise to different vegetation types with specific characteristics. Thus the quality of pastures, the climate and the altitude led to extremely genuine biodiversity areas.

However these variables led to movements of flocks of sheep and goats caused by the scarcity of pasture, rough climate or the intensity of farm work.

So the herds of sheep and goats of the highest villages of Serra da Estrela (Sabugueiro, Folgoso, Vide monte, Aldeias, Fernão Joanes) came out in October-November to warmer areas. We can analyze those destinations on the 1st map. We can find a number of herds head toward Idanha-a-Nova as well as to some villages from Salvaterra do Extremo, Segura Zebreira, Malpica, Monforte and Rosmaninhal

1 - www.ancose.com/raça_serrana.html, acedido em 22-02-2009 às 14:15

What takes to manufacture the Serra da Estrela cheese

/ 7 /

as aldeias de Salvaterra do Extremo, Segura, Zebreira, Malpica, Monforte e Rosmaninhal, do concelho de Castelo Branco. Outros porém dirigiam-se para o Alentejo (mapa 1); havia outros maiorais que se dirigiam para a zona da Régua. Também havia quem se dirigisse para a zona de Coimbra, Tentúgal e Figueira da Foz (mapa 1)². A duração destes trajectos variava de 4 a 9 dias.

O regresso verificava-se durante o mês de Março, princípios de Abril. Havia e ainda há, sobretudo a partir da meada da década de 1940 uma transumância de Inverno para o planalto beirão: aldeias do concelho de Seia, Gouveia, Oliveira do Hospital e Nelas, bem como do concelho da Covilhã. A distância será muito mais curta. Porém enquanto que nas transumâncias acima mencionadas ia o "maioral" e alguns pastores ajudantes, nestas transumâncias mais curtas ia toda a família.

Também se verificava no passado, tal como no presente, a transumância de Verão. Consiste na deslocação dos rebanhos para os pontos mais elevados da Serra da Estrela e para a Serra de Montemuro (mapa 2).

from the municipality of Castelo Branco. However other herds head toward Alentejo (map 1) and there were others heading to Régua. Some of them went to the area of Coimbra, Tentúgal and Figueira da Foz (map 1). The lasting period of these trips ranged from 4 to 9 days.

The return occurred during March and early April. There was and still is, especially from the mid 1940, a winter transhumance to the upland: villages from the municipality of Seia, Gouveia, Oliveira do Hospital and Nelas. The distance will be much shorter. Though in transhumances above-mentioned there went the foreman and helper shepherds, in those which were shorter went the whole family.

There was and still is the summer transhumance. It's the movement of livestock to the highest points of Serra da Estrela and Serra de Montemuro (map 2).

Mapa 1 / Map 1

Transumância no passado e no presente do "gado" da Serra

Transhumance of the cattle from Serra da Estrela in the past and present

Transumância / Transhumance

- No passado / In the past
- No presente / In the present

2 - ALBERTO MARTINHO, *O pastoreio e o queijo da serra*, Lisboa: Parque Natural da Serra da Estrela, 1978, págs. 43-69



Mapa 2 / Map 2

Transumância de Verão, no presente do "gado" da "terra chã"

Summer transhumance of the cattle from Serra da Estrela in the "flat lands" during present days

Os rebanhos sobem no S. João (24 de Junho) e permanecem na serra até ao S. Bartolomeu (24 de Agosto). Há, contudo, alguns rebanhos que ficam na serra até meados de Setembro, quando o frio começa a chegar.

2. As pessoas

Na transumância para as zonas de Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Coimbra-Figueira da Foz, Régua e Alentejo, deslocavam-se a acompanhar o rebanho, o maioral e os pastores ajudantes, para colaborar no manejo do "gado".

Como o rebanho partia da aldeia de origem em Outubro, algumas ovelhas iam "parindo" pelo caminho. Era então vulgar ver cenas bíblicas de pastores com o anho às costas ou nos alforjes.

O maioral da aldeia do Sabugueiro (Seia) elaborava a "contabilidade" do modo seguinte: o azeite, o vinho e o pão (uma vez que a maior parte das refeições era constituída pela açorda que os próprios pastores confeccionavam), os pastos e a "soldada" (dinheiro ganho pelos pastores, que eram quatro ou cinco por cada rebanho de 200-250 ovelhas e cabras), era somado e dividido pelo número total de cabeças de gado. Cada dono de um pequeno rebanho pagava ao maioral a parte das despesas que lhe cabia.

Um pastor do Sabugueiro, que faleceu em 1977 descreveu-nos uma cena de uma "invernada" para o Alentejo. Relatou-nos que ia ele e o pai, "na entrada de Outubro de 1910", para o Alentejo. Após a passagem do rebanho, em barças, no rio Tejo (Ródão), começaram a encaminhá-lo pelo caminho, em direcção a Nisa. A meio do caminho, romperam pela estrada uns cavaleiros, sendo um portador de uma bandeira que gritavam: "Viva a

Herds start climbing on St. John's Day (24th July) and stay there until St. Bartholomew Day (24th August). However some of these herds stay in the hills until mid-September, when cold weather begins to arrive.

2. The people

In transhumance to the areas of Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Coimbra, Figueira da Foz, Régua and Alentejo went the foreman and helper shepherds to collaborate in the management of livestock.

As the herd left its village in October, some sheep could deliver during the journey. So it was usual to see biblical scenes where the shepherds carrying small lambs on their backs or in saddle-bags.

The helper from the village of Sabugueiro (Seia) made the accounts as follows: olive oil, wine and bread (since most of the meals were panada, a consistent bread-based soup, made by the shepherds), pastures and the money earned by the shepherds (4 or 5 for each herd of 200-250 sheep and goat), all of this was added and divided by the number of cattle. Each herd owner paid the foreman the share of expenditure.

A shepherd from Sabugueiro, who died in 1977, described a scene that occurred during a winter journey to Alentejo. He was going with his father, in "early October 1910" to Alentejo. After the passage of the herd through the river Tejo (Ródão) in small barges, they began to guide the sheep towards Nisa. Half way a few riders appeared, one of them holding and waving a flag and shouting: "Long live the Republic! Long live the Republic!". The shepherds took their hats and pulled the sheep in order to let the riders pass their way. They prosecute their journey.

República! Viva a República!”. Os pastores sabugueirenses tiraram os chapéus e encostaram as ovelhas para os referidos cavaleiros passarem melhor e continuaram a viagem.

Este pastor declarou-nos que, nem ele, nem o pai compreenderam o que tinha acontecido, continuando a encaminhar o “gado” em direcção a Évora, como se nada, de especial, tivesse acontecido.

Quando a transumância de Inverno mais longínqua começou a ser substituída pela de mais curta distância (1945-1955), em vez de irem só os homens, passou a ir a família, com o seu próprio rebanho.

Enquanto que na transumância de Inverno, mais longínqua, o interesse era a fuga à neve, ao gelo e à escassez de comida, o objectivo final era a parição e a criação dos borregos que entretanto iam nascendo.

Já na transumância de mais curta distância, uma das causas era também a fuga às intempéries, mas o objectivo principal passou a ser a feitura do queijo da Serra da Estrela. Daí a mulher ser uma peça fundamental, uma vez que, por tradição, nesta montanha e no planalto beirão, é a mulher que “faz o queijo”.

Aqui os rebanhos têm um percurso de 1-2 dias e o burro carrega “a tralha” para a localidade de destino. Por vezes esta tralha – feno, palha, lenha, cântaros, ferradas, arcas, sacos de batatas e de farinha de centeio, redes de bardo, tabuleiros, francelas, moedores do cardo e até um saco com o gato dentro, quando os volumes são muitos aluga-se uma pequena camioneta.

Os filhos que entretanto tinham iniciado a escola na aldeia de origem, passado um mês, deslocavam-se para a escola, da aldeia de destino da transumância de Inverno.

Em Março-Abril quando o rebanho regressava à aldeia de origem os filhos dos pastores regressavam de novo à

The shepherd told us that neither him nor his father understood what was occurring and they continued to guide the livestock towards Évora as if nothing happened.

When winter long-distance transhumance began to be replaced by a shorter distance one (1945-1955), instead of men went alone it started to go the whole family with their own flock.

While in winter long-distance transhumance the aim was to escape from snow areas, ice and the scarcity of food, the final intend was the birth and rearing of lambs which were born meanwhile.

In shorter-distance transhumances one of the purposes was also to escape to bad weather conditions but the main intention started to be the making of the cheese of Serra da Estrela. Therefore the women were so important because, as tradition dictates in this mountain and in the moorland, she makes the cheese.

Here herds have to course during 1-2 days and the donkey loads all the needed stuff for the destination place. Sometimes this stuff was composed of hay, straw, firewood, jugs, horseshoes, chests, bags of potatoes and rye flour, nests, trays, grinders and even a bag with the cat. When the volumes are too many they rent a small truck.

The children that meanwhile started to attend school in their home villages had to go to the school from the winter transhumance destination villages.

During March-April when the herd went back to its origin village, children would go back to the local school. All these changes provoked a huge failure in school. In addition to their stay in old houses, uncomfortable, often without electricity, these parents still

escola primária da sua aldeia. Estes encontros e desencontros provocaram um enorme insucesso escolar. Para além de ficarem alojados em casas velhas, desconfortáveis, muitas vezes sem luz eléctrica, ainda tinham sérios problemas com os filhos. Esta resultante esteve e está na origem de um certo descontentamento em relação à transumância de Inverno.

3. Os produtos

Como já referimos o objectivo dos pastores na transumância de longa duração era a criação dos borregos. Só à chegada é que se fazia algum queijo, que era consumido, nas ceifas e nas malhas e nas duas festas no Verão. Na transumância de curta duração o objectivo foi a feitura do queijo da Serra da Estrela. Este queijo nasceu “num complexo socio-económico de características específicas e muito particulares, o queijo Serra da Estrela é o resultado de muitos esforços de geração e constitui o produto nobre da pastorícia da região”.

O mais notável do queijo da Serra da Estrela é a existência de referências que remontam à ocupação romana. Columela, oficial do exército romano, descreve o seu fabrico naquele que é considerado o primeiro Tratado de Agricultura.

Em 1287, D. Dinis criou o primeiro mercado de queijo de Celorico da Beira. Na Idade Média, Gil Vicente refere-se desta forma ao presente da Vila de Seia à Rainha D. Catarina, esposa de D. João III: “Mandaraa a vila de Sea quinhentos queyjos recentes todos feytos aa candeaa”.

Trata-se de um queijo produzido, na área geográfica da Beira Interior, nos concelhos de Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Manteigas, Seia, Oliveira do Hospital e algumas freguesias dos concelhos da Covilhã,

had serious problems with their children. This difficulty was and still is the source of some discontent on winter transhumance.

3. The products

As we already mentioned the purpose of long-distance transhumance was the breeding of the sheep. It was just on the arrival that some cheese was made and consumed during mesh and in the two festivities in summer. In shorter-distance transhumances the aim was the making of the cheese from Serra da Estrela. This cheese was born “in a socio-economic complex, with specific and very particular characteristics” and it is the result of many generation's efforts and is the noble product of grazing in this area.

The most notable point of this cheese is the existence of references that date back to Roman occupation. Columela, an official from the Roman army, described its manufacture in a document that is considered the First Treatise of Agriculture.

In 1287 King D. Dinis created the first market of cheese in Celorico da Beira. In the Middle-Age Gil Vicente referred to the gift from the town of Seia to the Queen D. Catarina, the King's D. João III wife, as “500 recent cheeses made in the light of the lamp”.

It's a cheese that it's produced from raw milk of the Bordaleira sheep from Serra da Estrela in the inland geographical areas of Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Manteigas, Seia, Oliveira do Hospital and also in some villages from the areas of Covilhã, Guarda and Trancoso. Sheep are feed from the rich and varied natural vegetation existing in

Guarda e Trancoso, a partir do leite cru das ovelhas da raça Bordaleira Serra da Estrela.

As ovelhas alimentam-se da rica e variada vegetação natural existente nesta região, produzindo um leite de excepcional qualidade a partir do qual a sabedoria das gentes serranas soube criar um queijo inigualável, de paladar suave e requintado.

COMO SE CARACTERIZA O QUEIJO SERRA DA ESTRELA?

O Queijo Serra da Estrela produz-se a partir de leite cru estreme de ovelha da raça Bordaleira Serra da Estrela e o seu fabrico é artesanal. A ordenha é manual e ao leite, depois de aquecido em banho-maria a uma temperatura próxima dos 28°C, é adicionada uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus, L.*). O processo de coagulação demora cerca de 60 minutos e a coalha sofre um esgotamento lento, sendo colocada num cincho, apertada com as mãos e mantida sob pressão até ao esgotamento total do soro. A sua maturação é feita em ambiente a rondar os 90% de humidade relativa e com temperatura oscilando entre 6°C e 12°C. Durante este processo de maturação o queijo é lavado e virado com frequência, de modo a que a sua crosta se mantenha lisa e limpa. Após um período de cerca de 40 dias, o queijo está pronto a ser consumido.

De pasta semimole, amanteigada, de cor branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, é um queijo curado, com forma de cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem que os bordos estejam bem definidos. O diâmetro varia entre 15 cm e 20 cm, a altura entre 4 cm e 6 cm e o seu peso oscila entre 1 Kg e 1,7 Kg.

No que se refere ao aroma e sabor possui um “bouquet” suave, limpo e ligeiramente acidulado.

O requeijão Serra da Estrela é muito conhecido e saboroso, é obtido a partir do soro que escoar da francela

the region, producing a milk of exceptional quality from which the wisdom of the people knew how to create a cheese without equal, with soft and refined palate.

HOW CAN WE DEFINE THE CHEESE FROM SERRA DA ESTRELA?

This cheese is produced from raw milk of the Bordaleira sheep from Serra da Estrela and it is craftsmen produced. Milking is manual and to the milk, after being heated in water-bath at 28 degrees tops, is added an infusion of a special aromatic plant called “cardo” (*Cynara cardunculus, L.*), the coagulation process takes about 60 minutes and the curd undergoes a slow depletion, placed in a cinch, tight with hands and kept under pressure until the total exhaustion of the serum. Maturing is done in a environment with 90 % relative humidity and temperature between 6 and 12 degrees. During this maturation process cheese is washed and turned frequently so that the crust remains smooth and clean. After a period of 40 days the cheese is ready to be consumed. With a soft and buttery consistency, white or yellowish, with no or only a few holes, it's a cured cheese with a low cylindrical and uniform shape with lateral bulging and slightly into the top, without well defined edges. The diameter varies between 15 and 20 centimeters, height between 4 and 6 centimeters and their weight ranges between 1 and 1,7 kg.

Regarding smell and taste, it has a soft, clean and slightly acidulous “bouquet”.

The Serra da Estrela curd is well known and very tasty and it is produced from the serum that flows from the container during the manufacture of cheese.

durante a laboração do queijo. Este soro é aquecido até à ebulição deixando-se depois arrefecer à temperatura ambiente. Obtém-se um preparado líquido com pequenos flocos brancos dispersos que era tradicionalmente distribuído por pequenos cestos de verga fina de castanheiro, hoje substituídos por material higienizável, donde escorre o líquido denominado “sorelho” ou “rescaldão”, uma vez escorrido, a massa branca e espessa que resta constitui o requeijão.

"Ao seu sabor fresco juntam-se propriedades terapêuticas derivadas do seu alto valor nutritivo, sendo símbolo, por excelência, de uma alimentação saudável.

Poderá, ainda, experimentar o seu excelente sabor acompanhado de mel ou doce de abóbora.”³

O Parque Natural da Serra da Estrela, em colaboração com as Câmaras Municipais, deu início em 1978 às feiras-concurso do queijo da Serra da Estrela. No quadro n.º 1 constata-se a adesão que estas tiveram junto dos produtores e consumidores. Foram programadas para a época do Carnaval a que corresponde uma afluência considerável de turistas à Serra. Para além de terem contribuído para a melhoria da qualidade do queijo, também contribuíram para a subida do preço que à data do início de 1978 era baixo.

4. Síntese

Com a continuação do envelhecimento dos pastores nos últimos trinta anos, houve um decréscimo dos rebanhos. A qualidade de vida dos pastores e das famílias melhorou consideravelmente. Porém à medida que a idade avança o número de ovelhas vai

This serum is heated until boiling and then cooled to room temperature. It's obtained a liquid mixture with small scattered white flakes, traditionally delivered in small wicker fine baskets, today replaced for hygienic materials from where the serum flows leaving only curd itself.

To its fresh flavor are added some therapeutic properties derived from its high nutritional value being a symbol of healthy eating.

You can also taste its great flavor with honey or pumpkin jam.

The Natural Park from Serra da Estrela in collaboration with the municipal councils initiated in 1978 the fair-competitions of the cheese from Serra da Estrela. In the first chart we can analyze the adherence from producers and consumers. All of these fairs occurred during carnival period due to the large influx of tourists to the mountain. In addition to their contribution to improving the quality of services, these fairs also contributed to the rising of the cheese price which was low until early 1978.

4. Synthesis

With the permanent aging of the shepherds during the last thirty years there was a decrease in the number of herds. The quality of shepherds life and their families has considerably improved. However, as age progresses, the number of sheep is decreasing. However there some retired people, former migrants and semi-proletariat who have in their lands thirty animals in average,

Quadro n.º 1 / Chart 1

Número de concorrentes nas feiras. Concurso de Queijo da Serra (1978/90) / Number of competitors in the fairs. Competition of Serra da Estrela Cheese

Ano	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990
Seia	79	114	82 b)	75 f)	61	63	121	125	104	119	75	86	90
Gouveia	90	95	101 c)	68 g)	81	130	146	118	102	103	119	118	112 i)
Manteigas	49	32	33	26	49	38	25	18	14	18	12	8	11 i)
Celorico da Beira	–	322 a)	359 d)	299 h)	160	150	266 i)	271 j)	306	300	293 j)	305 j)	312
Guarda	–	54	52 e)	49 i)	64	65	60	65	58	62	66	69	h)
Fornos de Algodres	–	–	208	234	266	269	228	192	131	211	194	169	175
Oliveira do Hospital	–	–	78	72	59	66	64	66	65	74	71	67	75 i)
Penalva do Castelo	–	–	–	–	–	50	58	53	91	102	119	122	103 i)
Aguiar da Beira	–	–	–	–	–	–	–	67	45	59	45	45	42
Trancoso	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	62	57
TOTAL	218	617	913	823	740	831	968	975	916	1048	994	1051	977

- a) Destes, 85 pertenciam a freguesias fora da área do Parque.
- b) Destes, 8 pertenciam a freguesias fora da área do Parque.
- c) Destes, 24 pertenciam a freguesias fora da área do Parque.
- d) Destes, 133 pertenciam a freguesias fora da área do Parque.
- e) Destes, 8 pertenciam a freguesias fora da área do Parque.
- f) Destes, 3 pertenciam a freguesias fora da área do Parque.
- g) Destes, 106 pertenciam a freguesias fora da área do Parque.
- i) Destes, 10 pertenciam a freguesias fora da área do Parque.
- j) Dados provisórios.
- h) Já não se realizou.
- i) Foram realizadas já com a denominação exposição-feira e não feira-concurso.

- a) 85 of them belonged to parishes outside the Park area.
- b) 8 of them belonged to parishes outside the Park area.
- c) 24 of them belonged to parishes outside the Park area.
- d) 133 of them belonged to parishes outside the Park area.
- e) 8 of them belonged to parishes outside the Park area.
- f) 3 of them belonged to parishes outside the Park area.
- g) 106 of them belonged to parishes outside the Park area.
- i) 10 of them belonged to parishes outside the Park area.
- j) Provisional data.
- h) No longer held.
- i) Were no longer held under the designation of contest-fair but under the name of exhibition-fair.

diminuindo. Por outro lado, também há reformados, ex-emigrantes e até semi-proletários que possuem explorações não ultrapassando em média os trinta animais, inseridos em esquemas de pluriactividade e plurirendimento.

Também se tem verificado uma tendência segundo a qual nalgumas famílias, depois de um curso universitário de um dos membros, este regressa às origens e reestrutura o rebanho para 500-1000 ovelhas, cujo leite se destina ao fabrico caseiro do queijo Serra da Estrela.

inserted in more than one activity schemes and plural-income.

There has also been a trend whereby in some families one of its members, after receiving a graduation from university, returns to its origins and restructures the herd the flock to 500-1000 sheep, whose milk is intended for the manufacture of the cheese from Serra da Estrela.

BIBLIOGRAFIA

- Barbosa, Manuela e Maria Lourdes Modesto** 2007
Martinho, Alberto, 1978
Martinho, Alberto, 1993

BIBLIOGRAPHY

- Queijos Portugueses* - Lisboa: Verbo
O pastoreio e o queijo da serra - Lisboa: Parque Natural da Serra da Estrela
O pastoreio em Portugal, gestão e desenvolvimento - 2, 53-76



1. Enquadramento Geográfico/Pastoril

Fazendo parte da Cordilheira Central Ibérica, a Serra da Estrela é um imenso planalto que culmina a 1993 m de altitude.

A orientação geográfica deste sistema montanhoso NE/SO cria a vertente NO, exposta à influência climática atlântica e a vertente SE mais exposta à influência climática da Meseta Ibérica. Esta orientação predispõe a condições nitidamente mais favoráveis a uma pasci cultura na vertente NO, onde pela influência atlântica se observa uma maior frequência pluviométrica.

Os vales de terras graníticas propensos à produção prateense, bem como o facto destes prados se encontrarem rodeados de encostas, desenvolvendo-se entre as quotas dos 500 m e 1500 m de altitude, oferecem condições muito favoráveis ao pastoreio. Estas características edafoclimáticas do Planalto Beirão oferecem condições propícias para que aqui se explore uma raça de ovinos perfeitamente definida "Serra da Estrela", desde sempre a grande fonte de rendimento da empresa agrícola nomeadamente familiar.

De grande rusticidade e adaptação à montanha promovendo uma lã de qualidade "cruzada fina", tem a sua melhor característica na magnífica aptidão leiteira, sendo a raça nacional de melhor capacidade leiteira (produção superior a 200/300L dia).

O sistema "Ovinos" identifica-se com uma actividade tradicional da Serra da Estrela. Tem um carácter extensivo decorrente de uma exploração de maior extensão relativa mas também pulverizada. É essencialmente familiar embora de arrendamento para cerca de 60 a 70% da área total.

As empresas assentam numa estrutura familiar

1. Geographic/Pastoral framing

Being a part of the Iberian Central Mountains, Serra da Estrela is a huge plateau that culminates to 1993 m altitude. The geographic orientation of this mountainous system NE / SW creates the NW side exposed to the Atlantic climate influence and the SE side more exposed to the influence of the Iberian Table-Land climate. This orientation predisposes to much more favorable conditions to a pasture culture in the NW side where, due to the Atlantic climate influence, it is observed a higher pluviometric frequency.

The valleys of granite land prone to the creation of grassland and the fact that these meadows are surrounded by hillsides building up between the shares of 500 m to 1500 m altitude, offer very favorable conditions for grazing. These soil and climatic characteristics of this region offer favorable conditions to explore here a breed of sheep perfectly defined as "Serra da Estrela", always a great source of income of the family farming business in particular.

From a big rusticity and mountain adaptation promoting a quality "fine cross" wool this breed has as its best feature the magnificent fitness milk being the national race for better milk (production exceeding 200/300L days).

The "Sheep" system identifies itself with a traditional activity in the Serra da Estrela. It has an extended due to a greater amount on the farm but also sprayed. It is mainly a family business although the lease of properties is approximately 60 to 70% of the total area.

The companies are based on family structure depending on the number of animals and the labor available.

dependendo do seu número de animais, bem como da mão-de-obra disponível.

A base alimentar do efectivo são as pastagens, sujeitas a uma forma de maneio que corresponde à passagem pelos "matos" durante a manhã e tarde, onde ingerem principalmente giestas e urzes, permanecendo nas pastagens regadas "lameiros" durante as restantes horas.

A prática da transumância outrora muito efectuada (de referir as deslocações para campos de Idanha, Alentejo, Coimbra e Douro) quer para disponibilizar os terrenos para outras culturas, quer para fugir dos rigores do Inverno, é hoje uma prática já pouco utilizada, aparecendo no entanto ainda alguns milhares de cabeças, que de Abril a Setembro são apascentadas nas pastagens espontâneas de altitude - os cervunais. O recurso à suplementação alimentar é ainda pouco utilizado, apenas tendo lugar nos meses em que a neve impede o pastoreio.

Apesar da grande dependência das rigorosas condições ambientais e deficientes condições de produção o queijo, elogiado pela excelência da sua qualidade tem continuado a ser "uma riqueza quase sempre abandonada à sua sorte", a exemplo de outros produtos artesanais, produtos de actividades fortemente ligadas a zonas de agricultura original e a regiões normalmente incluídas na categoria de zonas desfavoráveis ou protegidas, que exibem fracas produtividades agrícolas e de trabalho, comprometendo a manutenção dos sistemas de produção existentes. Na década de 70 o PNSE (Parque Natural da Serra da Estrela), dando conta da importância que este produto tinha para o desenvolvimento económico desta região e fazendo eco das vontades dos criadores desalentados e esquecidos, cria iniciativas no sentido de melhorar o panorama existente. Assim, para além de se implementar um sistema de vacinações/desparasitações, em que o PNSE pagava os produtos aos pastores, supor-

The basic food of livestock is grazing, prone to a management transition that corresponds to the "bush woods" during the morning and afternoon where they eat mainly gorse and heathers and remaining in watered pastures "swamps" during the remaining hours. The practice of transhumance once usable (to refer to the movement to some fields of Idanha, Alentejo, Douro and Coimbra) in order to provide the land for other crops and either to escape the rigors of winter, today is a practice already much less used, appearing however in a few thousand animals which, from April to September, are grazing in altitude spontaneous pastures - mat-grass. The use of supplementation is still little used, only taking place in the months when the snow stops the grazing.

Despite the heavy dependence of stringent environmental conditions and poor conditions of production the cheese, praised for the excellence of its quality, has continued to be "a wealth often abandoned to its fate" following the example of other craft products, activities closely linked to original agriculture areas and to regions usually included in the category of protected or unfavorable areas, which exhibit low agricultural productivity and employment affecting the maintenance of the existing production systems. In the 70's the PNSE (Natural Park of Serra da Estrela), realizing the importance that this product had to the economic development of this region and echoing the wishes of dispirited and forgotten farmers, created some initiatives to improve the existing scenery. Thus, in addition to implementing a system of vaccinations / parasites prevention where the PNSE paid the products to the shepherds supporting these fees related to applications it has also initiated the installation of the demonstration fields of improved pasture with further technical support direct to producers

tando estes os honorários correspondentes a aplicações, iniciou também a instalação de campos de demonstração de pastagens melhoradas, prestando ainda o apoio técnico directo aos produtores e suas associações.

Paralelamente, com o objectivo de divulgação do produto Queijo Serra da Estrela e valorização da profissão do Pastor deu continuidade ao apoio técnico da ex-DTIA LNETI (na pessoa do Dr. Vieira Sá e Dra. Manuela Barbosa) que, desde 1964, haviam iniciado um estudo de maturação do Queijo Serra da Estrela. Inicia-se também a realização das Feiras-Concurso do Queijo Serra da Estrela.

Apesar de desvirtuados os objectivos inicialmente propostos, esta iniciativa contribuiu para uma crescente valorização do produto no mercado – (o que infelizmente não foi acompanhado com a melhoria da qualidade), bem como serviu para alertar para a necessidade de proteger e fomentar a produção deste queijo tradicional de reconhecido mérito.

Para além disso e face à publicação em Maio de 1984 do D.L. 146/84 que permitia a criação das regiões demarcadas para os Queijos Tradicionais, autorizando o uso de marcas de denominação de origem nos queijos aí produzidos e obrigando a que se obedecessem aos critérios que legalmente viessem a ser fixados. Foi em 5 de Junho de 1985 criada a primeira região de queijo Serra da Estrela pelo Dec. Reg. 42/85, que para além de definir os limites geográficos da zona demarcada, determina que o leite de ovelha para o fabrico deste queijo apenas poderia ser produzido nesta região, fixando para além disso as características a que deveria obedecer o produto – queijo – para a atribuição do selo de certificação de origem a ser usado pelos produtores que estivessem devidamente credenciados pela Entidade Certificadora (na época a FAPROSSERRA).

and their associations. In addition, with the aim of disseminating the cheese from Serra da Estrela and enhancement of the profession of shepherd, continued to support the former DTIA LNETI (in the person of Dr. Vieira and Dr. Manuela Sá Barbosa) who, since 1964, had started a study of the Serra da Estrela cheese ripening. It is also started the implementation of Fair-Competitions of the Serra da Estrela Cheese. Though misapplied the initially proposed objectives, this initiative contributed to a growing appreciation of the product on the market (which unfortunately was not accompanied with improvement of quality) and served to highlight the need to protect and promote the production of this traditional and recognized merit cheese.

In addition and after the publication in May 1984 of the law DL 146/84 which permitted the creation of demarcated regions for the traditional cheese, allowing the use of marks of designation of origin in cheeses produced there and forcing it to comply with the criteria that legally would be established. It was created on the 5th June 1985 the first region of Serra da Estrela cheese by the law 42/85 that defines the boundaries of the demarcated area, states that the sheep's milk for the manufacture of this cheese can only be produced in this region and setting in addition the features that should satisfy the product - cheese - to the award of the seal of certification of origin to be used by producers who are duly accredited by the Certification Authority (at the time FAPROSSERRA).

With the arrival of these two laws were created the basic conditions for a policy of promoting quality and protection of producers and consumers.

However, the non-implementation of the measures

Com a saída destes dois diplomas, estavam criadas as condições de base para uma política de promoção de qualidade e defesa dos produtores e consumidores.

No entanto, a não execução das medidas propostas nestes diplomas, aliada à não existência de estruturas sólidas de organizações dos produtores (associações, organismos de comercialização e distribuição) e a falta de fiscalização, veio permitir a proliferação de falsificações e imitações, aparecendo no mercado todo o tipo de queijos ditos “Serra da Estrela” vendidos como “genuínos” situação que ainda hoje permanece.

2. A Certificação do Queijo Serra da Estrela

Denominação de Origem Protegida – DOP

A) A certificação consiste na aposição de uma marca única, oficialmente reconhecida, aos queijos que satisfaçam os requisitos da NP - 1922 passando a utilizar a Denominação de Origem Protegida (DOP) Queijo Serra da Estrela.

Desde o dia 12 de Junho de 1996 através do Regulamento CE nº1107/96 da Comissão, o Queijo Serra da Estrela é registado como DOP, impedindo o seu fabrico fora da sua zona geográfica de produção.

B) Para se poder candidatar à certificação o produtor tem que obedecer a determinadas condições:

- a – estar inserido na Área Geográfica de Produção do Queijo Serra da Estrela que engloba 18 Concelhos, sendo 9 pertencentes à Beira Interior – Aguiar da Beira, Celorico da Beira, Covilhã, Fornos de Algodres, Gouveia, Guarda, Mantei-

proposed in these acts coupled with the lack of solid structures of organizations of producers (associations, agencies, marketing and distribution) and lack of supervision, has allowed the proliferation of fakes and imitations all appearing on the market the type of cheese known as “Serra da Estrela” sold as “genuine”.

2. The Certification of Serra da Estrela Cheese

Protected Designation of Origin – PDO

A) The certification is the placing of a single brand, officially recognized, to the cheeses that gather the requirements of NP - 1922 giving them a certificate of Protected Designation of Origin (PDO) Serra da Estrela Cheese.

Since 12th June 1996 by the EC Regulation No 1107/96 Serra da Estrela Cheese is registered as a PDO, preventing its production outside its geographical area of manufacture.

B) To be eligible to apply for certification the producer has to comply with certain conditions:

- a – to be inserted in the geographical area of production of Serra da Estrela Cheese covering 18 municipalities, 9 belonging to this region - Aguiar da Beira, Beira Celorico, Covilhã, Fornos de Algodres, Gouveia, Guarda, Manteigas, Seia, Trancoso and 9 belonging to the region below: Arganil, Carregal do Sal, Mangualde, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo, Tábua, Tondela and Viseu.

gas, Seia e Trancoso e 9 à Beira Litoral – Arganil, Carregal do Sal, Mangualde, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo, Tábua, Tondela e Viseu.

- b – o leite ser proveniente apenas de ovelhas das raças Serra da Estrela e/ou Mondegueira.
- c – possuir uma queijaria com licença de laboração passada pelos Organismos Oficiais.
- d – ter o seu rebanho saneado, isto é, possuir um documento que comprova que as ovelhas, após análises sorológicas efectuadas pelos serviços oficiais estão isentas de brucelose (classificação B3 ou B4).

O produtor que pretende certificar o seu queijo contacta o Organismo Privado de Controle (OPC) que o informa das condições atrás enumeradas para verificar o cumprimento destas.

Em casos graves de fraude pode o OPC aplicar sanções (a decidir pelo Conselho de Certificação) não podendo o produtor candidatar-se à certificação.

Se tudo estiver dentro dos parâmetros exigidos logo que o produtor tenha o queijo curado (cerca de 45 dias) contacta o OPC para este efectuar a recolha de um exemplar, obrigatoriamente dentro do lote, para o submeter a 3 tipos de análises:

I **Análise Sensorial** – Painel de Prova de Queijo Serra da Estrela

O painel de prova constituído por provadores com curso especializado e em número ímpar (normalmente 5) efectuará a apreciação dos queijos apresentados (nunca superior a oito).

b – milk must only come from sheep breeds of Serra da Estrela and / or Mondegueira.

c – to have cheese manufactories with license issued by official organizations.

d – to have the herd in proper sanitation conditions and having a document that proves that the sheep, after serological tests carried out by the official services, are free of brucellosis (classification B3 or B4).

The producer that wants to certificate the cheese must contact the Office of Private Control (OPC) which tells of the conditions listed above to verify compliance with these. In serious cases of fraud can the OPC apply penalties (to be decided by the Board of Certification) and the producer can not apply for certification.

If everything is within the parameters required, when the producer has the cheese ready (approximately 45 days) contacts the OPC in order to collect a specimen from the lot, to submit it to 3 types of analysis:

I **Sensory analysis** – Trying Panel of Serra da Estrela Cheese

The panel of assessors consists of specialized tasters (usually 5) that will carry out the assessment of the presented cheeses (never more than eight). This assessment consists of the assignment of numerical values - 0 to 20 -to the presented cheeses having into account the 4 parameters (crust, shape and consistency, texture and color of the folder and the aroma and flavor), under the Portuguese standard NP - 1922 which defines the characteristics of the Serra da Estrela cheese.

Esta apreciação consiste na atribuição de valores numéricos – de 0 a 20 – aos queijos apresentados, tendo em conta os 4 parâmetros (crosta, forma e consistência, textura e cor da pasta, bem como o aroma e sabor), seguida a Norma Portuguesa NP – 1922 que define as características do queijo Serra da Estrela. Para ser aprovado, o queijo terá que obter um mínimo de 14 pontos no cômputo geral, não podendo para além disso ter menos de 4 no parâmetro aroma e sabor.

Para analisar o aroma e sabor deverá acompanhar-se a apreciação com pão (normalmente de centeio) e vinho tinto da região (geralmente do Dão) a fim de “lavar” a boca entre duas provas. Deverá detectar-se um *bouquet* (sensação conjunta do aroma e do sabor) suave, limpo e ligeiramente acidulado.

II Análises Físico-Químicas – gordura e humidade

Estas análises sucedem-se à análise sensorial, sempre que o queijo tenha obtido os valores mínimos atrás mencionados (14 ou mais pontos).

A gordura deverá oscilar entre os 45% e os 60% e a humidade entre os 61% e os 69%, resultados referidos ao queijo isento de matéria gorda.

III Análises Microbiológicas

Se a humidade e a gordura se encontrarem dentro dos intervalos definidos, procede-se à pesquisa da existência de *salmonelas* (NP-1933) e da existência *listéria monocytogenes* que deverão dar resultados negativos, efectuando-se também contagem de *E. Coli* e de *S. aureus* - (NP – 4196) cujos valores por grama devem estar nos intervalos permitidos.

To be approved the cheese must obtain a minimum of 14 points on the whole and in addition not less than 4 in aroma and taste parameter.

To analyze the aroma and flavor tasting should follow up with bread (usually rye) and red wine of the region (usually Dão) to “wash” the mouth between two tastes. Should be detected a soft bouquet (joint sense of taste and aroma), clean and slightly acidulous.

II Chemical Analysis – fat and moisture

These analyses succeed to the sensorial analysis whenever the cheese has reached the minimum values mentioned above (14 or more points).

The fat should fluctuate between 45 and 60% and humidity between 61% and 69%, as the results of fat free cheese.

III Micro-biological Analysis

If the moisture and fat are within the ranges defined, the procedure is to search the presence of *Salmonella* (NP-1933) and *Listeria monocytogenes* that there should give negative results and it's also made the counting of *E. Coli* and *S. Aureus* -(NP - 4196) whose values per gram should be inside the range.

The next step, as the previous studies have obtained satisfactory results, consists in placing the mark of certification to the cheeses that have the required characteristics. Whenever the producer has ripened cheese must report to the OPC, which will check on the spot if the specimens are worthy of affixing the mark of certification. It should not be forgotten that

O passo seguinte, desde que as análises anteriores tenham obtido resultados satisfatórios, consiste na colocação da Marca de Certificação aos queijos que detêm as características necessárias.

Sempre que o produtor tenha queijos curados deve comunicar o facto ao O.P.C., o qual irá verificar *in loco* quais os exemplares dignos da aposição da marca de certificação.

Convém não esquecer que mesmo depois de completado o tempo de maturação, continuam a ocorrer transformações – transpiração, acumulação de bolores ou outros, pelo que enquanto não for comido e para que se conserve nas melhores condições, é aconselhável mantê-lo num local fresco entre os 0 graus e os 10 graus Centígrados e lavá-lo sempre que apareça alguma substância (fungo, mancha de cor, etc...) que lhe altere o aspecto característico.

3. Os Produtos com História e Qualidade são reconhecidos

O título que encabeça este item vem na sequência de prémios, que quer o queijo quer o mel Serra da Estrela obtiveram em participações no Concurso Internacional de Mel e Queijo de Montanha, realizado em Grenoble (França), concorrendo com produtos apresentados por outros países da Europa, particularmente Suíça, Áustria, Espanha, Itália e França. A presença neste e noutros eventos do género são uma ocasião óptima para a agricultura de montanha poder afirmar as suas particularidades e obter o reconhecimento e a valorização dos produtos cuja história e qualidade os diferencia de todos os outros.

even after the completion time of maturing changes continue to occur - transpiration, accumulation of mold or other, so before their consumption must be stored in the best conditions being advisable to keep cheese in a cool place between 0 degrees and 10 degrees and wash it as soon as appears some substances (fungus, gout, etc. ...) to prevent the change of the it's characteristic aspect.

3. Products with history and quality are recognized

The title that tops this item comes in the sequence of some awards that both cheese and the honey of Serra da Estrela obtained of shares in International Contest of Honey and Mountain Cheese held in Grenoble (France), competing with products made by other countries of Europe especially Switzerland, Austria, Spain, Italy and France. The presence in this and other events is a great opportunity for mountain agriculture to show its features and obtain the recognition and valuation of products whose quality and story differs from all others.

Despite all the adversities that the farmer from Serra da Estrela bears, traditions that form the basis of quality and expertise of the various productions of this area are still kept alive. There are agricultural products of high quality, competitive and with possibilities of higher growth, such as the Serra da Estrela Cheese and Honey but also smoked products, the sausages, wines, the liqueurs, the handicrafts, medicinal and aromatic plants, etc. ...

The area of Serra da Estrela has an excellent company image (both nationally and internationally) largely

Não obstante todas as adversidades que o agricultor da Serra da Estrela suporta, vão-se mantendo vivas as tradições que estão na base da qualidade e especialidade das diversas produções desta zona. Existem produtos agrícolas de elevada qualidade, competitivos e com hipótese de maior crescimento, como é o caso do Queijo Serra da Estrela e do Mel, com maior destaque, mas também os produtos de fumeiro, os enchidos, os vinhos, os licores, o artesanato, as plantas aromáticas e medicinais, etc...

A zona da Serra da Estrela tem uma excelente imagem de marca (quer a nível nacional quer internacional) devido em grande parte aos produtos de elevada qualidade e especificidade regional atrás referidos mas também devido à qualidade do ambiente, paisagem e património histórico-cultural desta zona, imagem que deve ser aproveitada para o incremento e valorização de outros produtos, tirando partido da proveniência da Serra da Estrela como conceito de qualidade e genuinidade.

Considero que o objecto central a ter presente como alavanca motora do desenvolvimento para a zona da Serra da Estrela se afigura ser o da valorização da Produção Agrícola, em primeiro lugar na óptica dos produtos tradicionais da região, com potencialidades, mas também por arrastamento e complementaridade através das novas produções, em que as condições edafo-climáticas permitem a condução à motivação do agricultor para o seu interesse e desenvolvimento numa região já por si deprimida. Estão neste caso, a importância da Flora espontânea, as Plantas Aromáticas e Medicinais, os cogumelos, as Raças Autóctones, etc...

Para a valorização da Produção Agrícola e consequente melhoria das condições de vida da população rural é evidente, que é absolutamente necessário que as tutelas dos diversos Ministérios com intervenção nestas áreas,

due to the high-quality products and regional specificity told above but also because of the quality of the environment, landscape and historical and cultural heritage of this area, images that can be used for the development and enhancement of other products, taking advantage of the Serra da Estrela provenance as a concept of quality and authenticity.

I believe that the central object to serve as a starting lever for the development in the area of Serra da Estrela seems to be the recovery of agricultural production, first in terms of traditional products of the region, with potential, but also by entrainment and complementarily through new products where the soil and climate allow the rising of the farmer's motivation for his own interest and development of a region which is, by itself, depressed. In this special case some of these are the importance of the spontaneous flora, the medicinal aromatic plants, the fungi, native breeds etc ...

For the recovery of agricultural production and consequent improvement of living conditions of the rural population becomes evident that it is absolutely necessary that the guardianship of the various ministries involved in these areas, linked to the economic sector and the participation of other public / private institutions, play a decisive role.

Such participation will ultimately lead to the implementation of measures such as technical assistance, training, tourism, SME's and craft, appreciation and promotion of products and practices becoming necessary the direct support to the collective initiatives of local development.

From this pooling of efforts and wills should arise beyond the promotion and enhancement of regional

os agentes económicos ligados ao sector e a participação de outras entidades público/privadas desempenhem um papel determinante.

Esta participação acabará por traduzir-se na implementação de medidas, tais como assistência técnica, formação, turismo, apoio às PME's e ao artesanato, valorização e promoção dos produtos e práticas utilizadas, sendo necessário para isso o apoio directo às iniciativas colectivas de desenvolvimento local.

Desta conjugação de esforços e vontades deverão surgir para além da promoção e valorização dos produtos regionais, a promoção da gastronomia e formas de confecção tradicionais, utilizando produtos locais e regionais, promoção das artes e ofícios típicos da região e dos interesses para a economia local e manutenção das tradições do saber fazer localmente.

Penso que aproveitando alguns destes mecanismos será possível a comercialização e divulgação dos produtos e manifestações sócio-culturais tão importantes nesta e noutras zonas do Interior do nosso País, que serão decisivos para o desenvolvimento do Interior há muito esquecido pelo poder político.

products, the promotion of food and traditional ways of making it using local and regional products, the endorsement of the characteristic arts and crafts of the region and the interests for the local economy and the maintenance of the traditions of "knowing how to do it".

I think that by profiting some of these mechanisms it will be possible the marketing and distribution of products and to divulge the socio-cultural events so important in this and other areas in the interior of our country, which will be decisive for the development of the region at a long time forgotten by the political power.

BIBLIOGRAFIA

Martinho A., 1986

Vieira S.F., 1990

Vieira S.F., 1993

Ira, DRABI, DRABL, 1990

BIBLIOGRAPHY

O queijo Serra da Estrela

– Base para a sua protecção

– Desenvolvimento económico da região produtiva
PNSE, LNETI

O leite e os seus produtos - LNETI

O Queijo Serra da Estrela, uma riqueza abandonada
"à sua sorte" - LNETI

O Queijo Serra da Estrela e a melhoria da sua qualidade
NPI1922, 1986 Ct32, DR n.º30, III Série



Leite,
cardo
e mãos frias

Milk,
thistle
and cold hands

Caminho junto à estrada M 616 (Videmonte - Prados), vista sobre a Lagoa da Salgadeira. / Path along the M616 road (Videmonte - Prados), view over the lagoon of Salgadeira — MG, 2.09

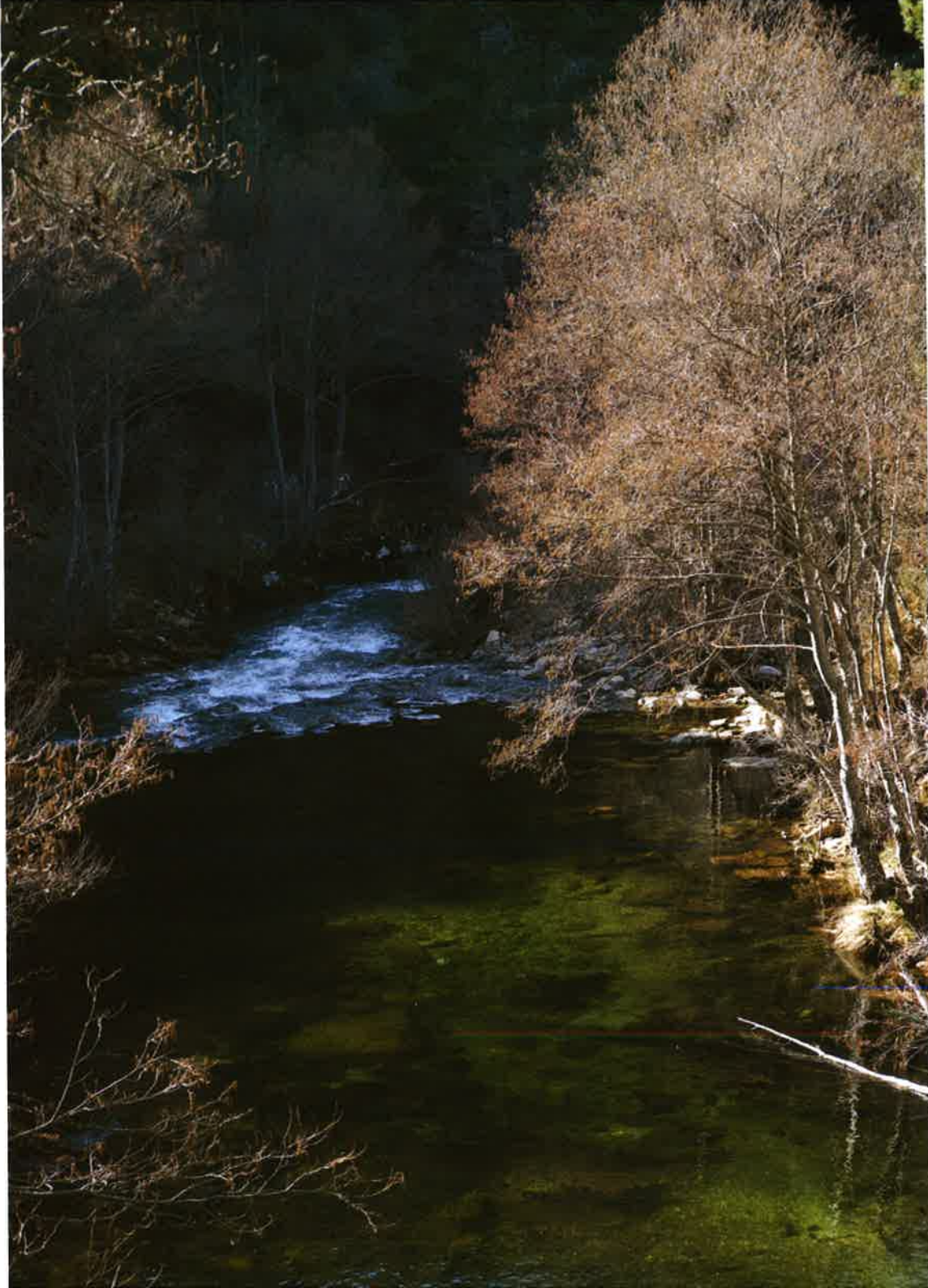






Barragem do Caldeirão, / Dam of Caldeirão — MG, 5:09

➤ Rio Mondego, da estrada M 338 (Trinta – Videmonte, ponte da estrada velha), / River Mondego from the M338 road (Trinta - Videmonte, the old-road bridge). — MG, 2:09





Noveleiro (Bola de Neve), Videmonte. / Noveleiro (Snow Ball), Videmonte. — **MG**, 5 09



Planalto de Videmonte, caminho perto da estrada M616 (Videmonte - Prados). / Plateau of Videmonte, path near the M616 (Videmonte - Prados). — **MG**, 2.09



Vale da ribeira do Caldeirão, Corujeira. / Valley of the stream from Caldeirão, Corujeira. — **MG**, 3.09

➤ Corujeira - paisagem envolvente. / Corujeira - surrounding landscape. — **FCM**, 2.09





Fernão Joanes, da estrada M 18-1 (Vale de Estrela – Farnalhão). / Fernão Joanes from the M 18-1 road (Vale de Estrela – Farnalhão). — **MG**, 5.09
➤ Videmonte, da estrada M 616 (Trinta – Videmonte). / Videmonte from the M 616 road (Trinta – Videmonte). — **MG**, 5.09





Corujeira - paisagem envolvente. / Corujeira - surrounding landscape. — FCM, 3.09



Aldeia de Fernão Joanes - paisagem envolvente. / Fernão Joanes Village - surrounding landscape. — MG, 5:09



Corujeira - paisagem envolvente com rebanho de ovelhas / Corujeira - surrounding landscape with flock of sheep — FCM, 2.09







Cortes de Fernão Joanes. / Swineries of Fernão Joanes. — **MG**, 8.08



Saída do rebanho do pastor José Camilo (Ti Zé Camilo), Cortes de Fernão Joanes. / Leave of the shepherd's José Camilo flock, swineries of Fernão Joanes. — **MG**, 8.08
➤ Pastor Francisco Mendes, Fernão Joanes. / The shepherd Francisco Mendes, Fernão Joanes. — **MG**, 8.08





Ti Zé Camilo e o seu cajado, Fernão Joanes. / The shepherd
Ti Zé Camilo with his crook, Fernão Joanes. — MG, 2.09

Ti Zé Camilo e o seu cajado (profusamente gravado), Fernão
Joanes. / The shepherd Ti Zé Camilo with his engraved by
hand crook, Fernão Joanes. — MG, 2.09





Pastor e rebanho no Vale da ribeira do Caldeirão, Corujeira. / Shepherd and herd in the valley of the stream of Caldeirão, Corujeira: — MG, 3.09



Ti Zé Camilo e o seu rebanho, Fernão Joanes. / Ti Zé Camilo with his flock, Fernão Joanes. — **MG**, 2 09

Pastor José Camilo (Ti Zé Camilo) com o seu rebanho, Fernão Joanes. / The shepherd Ti Zé Camilo with his flock, Fernão Joanes. — **MG**, 2 09



Ti Zé Camilo e o seu cajado, Fernão Joanes. / The shephard Ti Zé Camilo with his crook, Fernão Joanes. — MG, 2.09



Pastor Manuel Morais, Planalto de Videmonte. / The shepherd Manuel Morais, plateau of Videmonte. — MG, 2.09

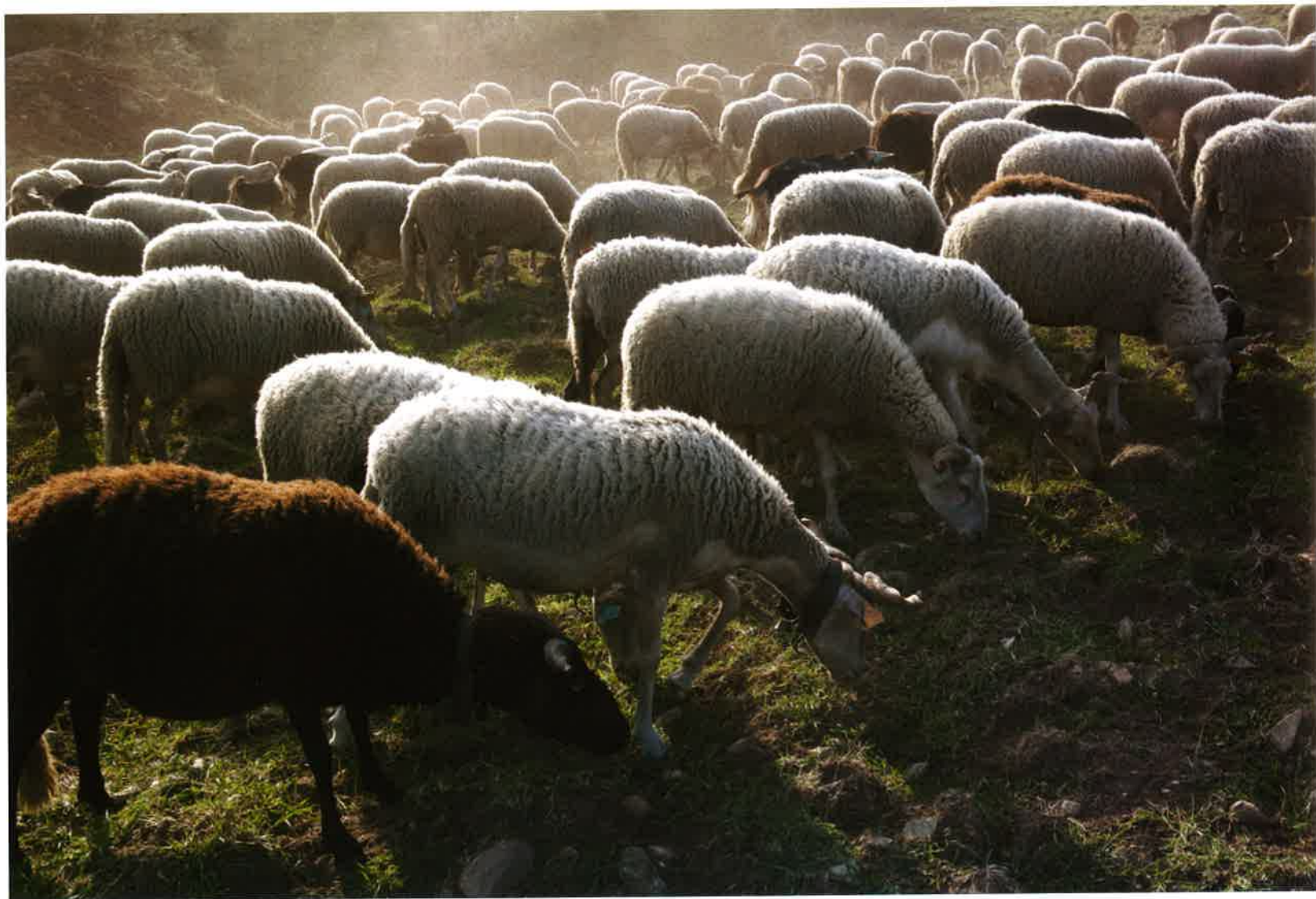
Pastor Manuel Morais, Planalto de Videmonte. / The shepherd Manuel Morais, plateau of Videmonte. — MG, 2.09





Rebanho do pastor Manuel Morais, Planalto de Videmonte. / Flock of shepherd Manuel Morais, plateau of Videmonte. — **MG**, 2.09

Rebanho do pastor Manuel Morais, Planalto de Videmonte. / Flock of shepherd Manuel Morais, plateau of Videmonte. — **MG**, 2.09



Ovelhas no Planalto de Videmonte. / Sheep in the plateau of Videmonte. — FCM, 2.09



Regresso a Videmonte (fim da tarde) do pastor Manuel Morais com o seu rebanho. / The returning to Videmonte (late afternoon) of the shepherd Manuel Morais with his flock.
— MG, 2.09



Pastor Ângelo Lopes com o rebanho de Arminda Fonseca, Corujeira. / The shepherd Ângelo Lopes with Arminda Fonseca's flock, Corujeira. — **MG**, 3.09

Pastor Ângelo Lopes, Corujeira. / The shepherd Ângelo Lopes, Corujeira. — **MG**, 3.09

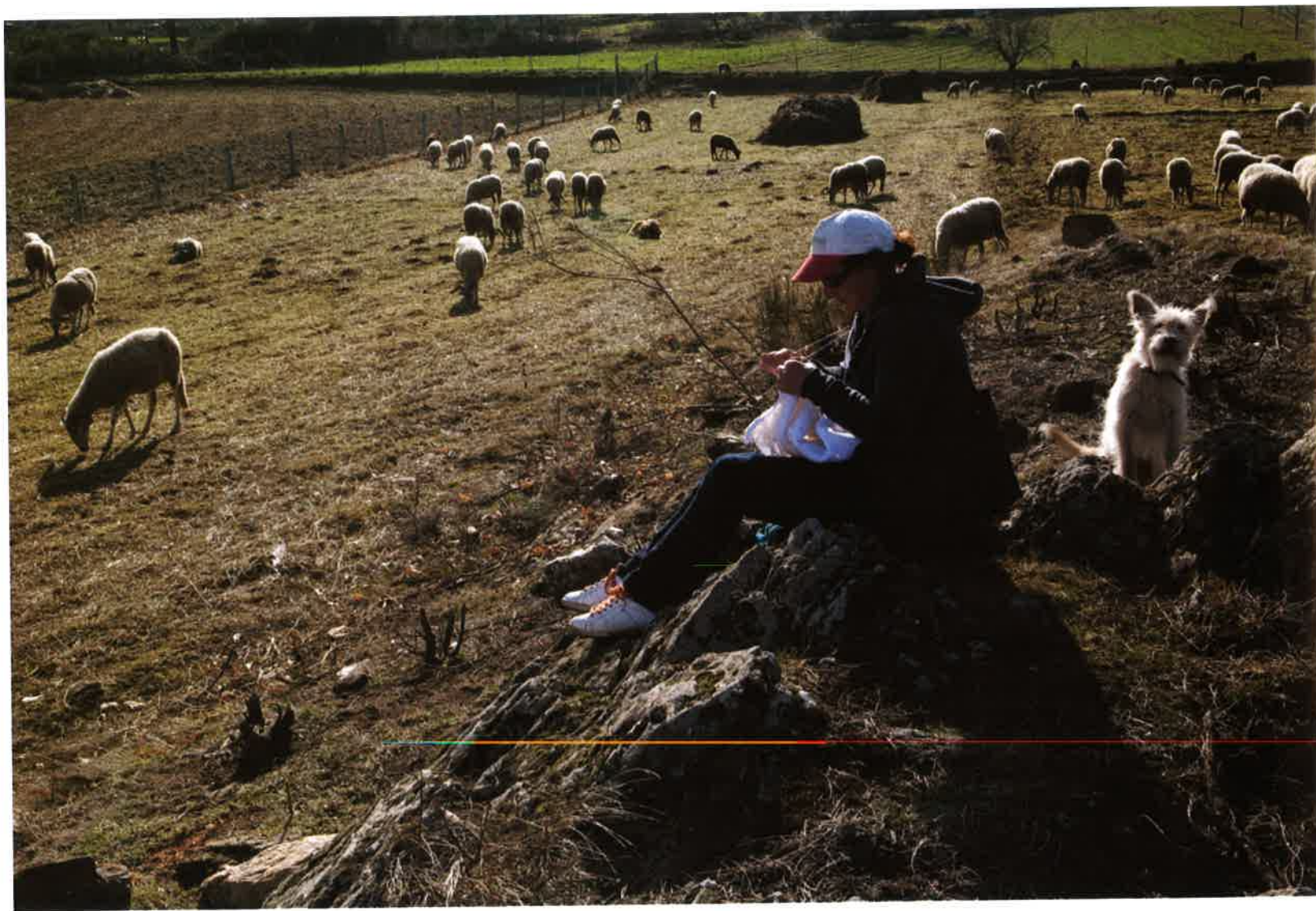
Corujeira – Pastorícia - Pastor, Ângelo Lopes. / Corujeira – Pastoral - Shepherd, Ângelo Lopes. — **FCM**, 2.09

➤ Corujeira – Pastorícia - Pastor, Ângelo Lopes. / Corujeira – Pastoral - Shepherd, Ângelo Lopes. — **FCM**, 2.09





Videmonte – Pastoría, Maria Alcina. / Videmonte – Pastoral, Maria Alcina. — **FCM**, 2.09
Ovelhas de António Correia, Videmonte. / António Correia's sheep, Videmonte. — **MG**, 2.09

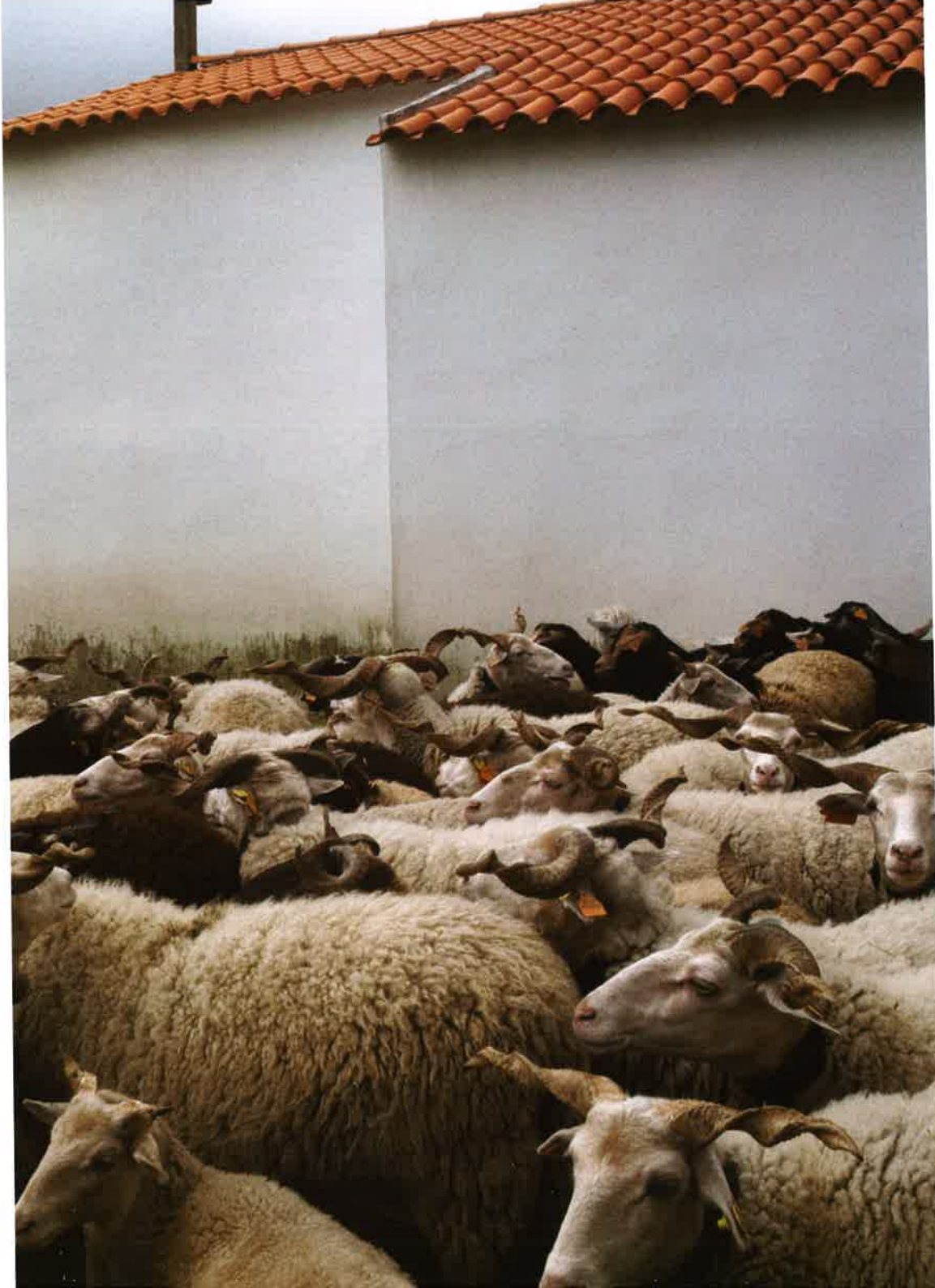




Bênção dos rebanhos, Capela de Nossa Senhora de Lurdes. / Blessing of the herds, Chapel of Nossa Senhora de Lurdes. — MG, 8.08

Fernão Joanes – Festa Nossa Senhora do Soito, Bênção das ovelhas. / Fernão Joanes – Festivity of Nossa Senhora do Soito, sheep blessing. — FCM, 5.09

> Fernão Joanes – Festa Nossa Senhora do Soito, Bênção das ovelhas. / Fernão Joanes – Festivity of Nossa Senhora do Soito, sheep blessing. — FCM, 5.09





Pastor António Correia na ordenha, Videmonte. / The shepherd António Correia milking, Videmonte. — **MG**, 2.09

Pastor António Correia na ordenha, Videmonte. / The shepherd António Correia milking, Videmonte. — **FCM**, 2.09





Pastor Manuel Joaquim na ordenha, Videmonte. / The shepherd Manuel Joaquim milking, Videmonte. — FCM, 2.09



Flor do Cardo. / Flower of the thistle. — FCM, 6 09

Secagem do cardo, Videmonte. / Drying of the thistle, Videmonte. — FCM, 2 09

> Flor do Cardo. / Flower of the thistle. — FCM, 6 09







Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — FCM, 2.09

Queijeira Maria Alcina retirando o soro resultante do espremer da coalhada, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria Alcina removing the serum from the squeezed curd, Videmonte. — MG, 2.09





Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte, / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — FCM, 2.09



Queijeira Maria Alcina apertando o cincho durante o processo de espremer o queijo, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria Alcina tightening the cinch during the cheese squeezing process. — **MG**, 2.09

Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — **FCM**, 2.09

➤ Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — **FCM**, 2.09





Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — **FCM**, 2 09
Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — **FCM**, 2 09



Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — MG, 2.09



Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — **MG**, 2.09
> Queijeira Maria de Lurdes espremendo o coalho, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes squeezing the curd, Videmonte. — **FCM**, 2.09





Queijeira Maria Cândida preparando o coalho, Fernão Joanes. / The cheese manufacturer Maria Cândida preparing the curd, Fernão Joanes. — **FCM**, 2.09

Queijeira Maria Cândida espremendo o coalho, Fernão Joanes. / The cheese manufacturer Maria Cândida squeezing the curd, Fernão Joanes. — **FCM**, 2.09

➤ Queijeira Maria Cândida espremendo o coalho, Fernão Joanes. / The cheese manufacturer Maria Cândida squeezing the curd, Fernão Joanes. — **FCM**, 2.09





Queijeira Maria Cândida espremendo o coalho, Fernão Joanes. / The cheese manufacturer Maria Cândida squeezing the curd, Fernão Joanes. — FCM, 2 09

Queijeira Maria Cândida, o coalho final, Fernão Joanes. / The cheese manufacturer Maria Cândida, the final curd, Fernão Joanes. — FCM, 2 09

> Última fase do espremer do queijo, queijeira Maria Cândida, Fernão Joanes. / Last phase of the cheese squeeze, cheese manufacturer Maria Cândida, Fernão Joanes. — MG, 2 69









Queijeira Arminda Fonseca retirando o soro resultante do espremer da coalhada, Quinta da Alqueidosa, Corujeira, / The cheese manufacturer Arminda Fonseca removing the whey from the curd, Farm of Alqueidosa, Corujeira. — FCM, 2.09

< Queijeira Arminda Fonseca despejando a coalhada, Quinta da Alqueidosa, Corujeira, Fevereiro 2009. / The cheese manufacturer Arminda Fonseca pouring the curd, Farm of Alqueidosa, Corujeira. — FCM, 2.09



Queijeira Arminda Fonseca espremendo a coalhada, Quinta da Alqueidosa, Corujeira. / The cheese manufacturer Arminda Fonseca squeezing the curd, Farm of Alqueidosa, Corujeira. — FCM, 2.09



Queijeira Arminda Fonseca espremendo a coalhada, Quinta da Alqueidosa, Corujeira. / The cheese manufacturer Arminda Fonseca squeezing the curd, Farm of Alqueidosa, Corujeira. — FCM, 2009



Queijeira Arminda Fonseca despejando o soro, Quinta da Alqueidosa, Corujeira. / The cheese manufacturer Arminda Fonseca pouring the serum, Farm of Alqueidosa, Corujeira. — **MG**, 3.09

➤ Queijeira Arminda Fonseca salgando o queijo, Quinta da Alqueidosa, Corujeira. / The cheese manufacturer Arminda Fonseca salting the cheese, Farm of Alqueidosa, Corujeira. — **MG**, 3.09





Queijeira Maria de Lurdes, cura do queijo, Videmonte. / The cheese manufacturer Maria de Lurdes, curing of the cheese, Videmonte. — FCM, 2 09



Estendal de Maria Alcina com as cintas de pano para envolver os queijos, Videmonte. / *Maria Alcina's hanger with the cheese cloth belts, Videmonte.* — MG, 2.09



Videmonte – Queijaria de Maria Alcina, cura do queijo. / Videmonte – Maria Alcina's cheese manufacture, cheese curing. — FCM, 2.09
Prova de queijo. / Cheese tasting. — FCM, 2.09





Bom pão, bom vinho e bons queijos, uma combinação tão antiga como extraordinária / Good bread, good wine, and good cheese, an old and remarkable union. — MG, 6 09

