

ESCOLHA PORTUGAL

O nosso produtor de Queijo Serra da Estrela DOP

QUINTA DE SÃO COSME

O "PAI" DOS QUEIJOS AMANTEIGADOS

Desde 1983 que a Quinta de São Cosme - Casa Agrícola Estrela da Serra, uma unidade familiar de grande tradição queijeira da Serra da Estrela, se vem batendo pela preservação das características específicas do Queijo da Serra para que este mantenha toda a sua autenticidade e qualidade. A empresa foi fundada por um casal apaixonado pela sua terra e que tem lutado para manter inalterável a tradição da arte de produzir Queijos da Serra da Estrela através destas três décadas de laboração. Situado em Vila Nova de Tázem, concelho de Gouveia, este produtor faz questão de manter viva a tradição, património de uma região extremamente bela, mas carenciada.

O Queijo Serra da Estrela tem sido, desde sempre, um dos mais afamados queijos artesanais e um embaixador qualificado dos produtos portugueses no estrangeiro. Mas não se pense que a produtora, Celeste Lé de Matos, não teve de enfrentar o seu "cabo das tormentas" particular. Nos primórdios, a empresária foi obrigada a convencer o *status quo* local que estava coberta de razão. Fazendo parte da região demarcada do vinho do Dão, a produtora cometeu aquilo que muitos considerariam então como um ato temerário. Arrancou toda a vinha que estava na posse da família há décadas e semeou pastos para as ovelhas, que agradeceram, retribuindo com um leite de suprema qualidade.

"Digo, sem qualquer vaidade, que o Queijo Serra da Estrela é o Ferrari dos queijos. É, sem dúvida alguma, o melhor queijo do mundo", defende José Dias, o responsável da queijaria. Assegurando que "sente um enorme privilégio" em pertencer ao Clube de Produtores, "essa grande família", José Dias destaca também o "grande orgulho" de poder afirmar que está ligado a uma tradição que dá fama mundial a Portugal. O



Queijo Serra da Estrela é um queijo curado de pasta semi-mole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada. Com um sabor suave e delicado e um tempo de cura mínima de 30 dias, é o mais famoso queijo de Portugal e o mais emblemático entre os chamados amanteigados. De origem artesanal e com regras muito específicas de fabrico, tem sido desde sempre um embaixador renomado dos produtos portugueses no estrangeiro, conservando toda a sua autenticidade e qualidade ao longo dos anos.

É fabricado com leite proveniente de ovelhas da raça Bordaleira criadas nesta região demarcada da Serra da Estrela, pelo que é fundamental o incentivo à produção ovina na região. Esta raça autóctone nacional é essencial para o Queijo Serra da Estrela, pois é o seu leite que lhe confere sabores, aromas e texturas únicas.

