

■ MANGUALDE

Texto Irene Ferreira

QUEIJARIA TRADICIONAL DE ANTIGO MINISTRO JÁ ESTÁ A FUNCIONAR

INVESTIMENTO DE 1,2 MILHÕES DE EUROS CRIOU 13 NOVOS POSTOS DE TRABALHO. POR ANO, A ÚNICA QUEIJARIA TRADICIONAL DO CONCELHO MANGUALDENSE VAI PRODUZIR CERCA DE 80 MIL QUEIJOS, MAS O OBJETIVO É AUMENTAR A PRODUÇÃO

Já entrou em plena laboração no concelho de Mangualde a unidade de produção de queijo e requeijão Serra da Estrela DOP (Denominação de Origem Protegida) do antigo ministro Jorge Coelho. O ex-governante decidiu abrir a queijaria tradicional para recuperar uma tradição familiar. “O meu avô desenvolveu um negócio numa aldeia perto de Mangualde, em que ia à Serra da Estrela buscar os melhores queijos para curar e depois colocar em lojas gourmet de Lisboa e Porto e até mesmo no estrangeiro”, conta o proprietário que refere que a queijaria Vale da Estrela foi erguida com capitais próprios e com recurso a financiamento bancário.



No total foi um investimento de 1,2 milhões de euros. Os funcionários tiveram dois meses de formação e segundo o antigo ministro “já estão inseridos nos quadros da empresa”. Em estágio estão outros futuros colaboradores que “se tudo correr bem serão integrados também nos quadros da empresa com contratos sem termo”.

Nesta altura são já 20 os produtores que fornecem o leite de cerca de duas mil ovelhas bordaleiras, através da COAPE. Jorge Coelho estima uma produção anual de cerca de

80 mil queijos e 160 mil requeijões, no entanto os números podem vir a aumentar “desde que haja leite para isso”. Na próxima semana já é possível encontrar no mercado o requeijão Vale da Estrela DOP e no final do mês também o queijo Vale da Estrela. As grandes superfícies e as lojas gourmet são os espaços onde se vão poder encontrar estes produtos mais facilmente. A partir de dezembro também algumas lojas gourmet em Londres venderão os produtos da queijaria tradicional de Mangualde.

ESPAÇO ABERTO A VISITAS

A unidade, com cerca de 750 metros quadrados, inclui uma sala, que permite que seja visível do exterior o fabrico do queijo, por forma a promover visitas de escolas e atrair o turismo. “Existe um filme a explicar todo o processo de produção e uma reportagem fotográfica para que todas as pessoas que visitam a empresa fiquem a perceber como tudo acontece”, explica Jorge Coelho. Atrair a comunidade escolar é um dos objectivos e para isso “vamos fazer um entendimento com o Agrupamento de Escolas de Mangualde para que turmas do secundário nos visitem e fiquem a perceber como se faz, desde a entrada do leite até à saída do queijo e dos requeijões”. “É este o nosso contributo de interligação com a sociedade e todos os grupos que nos quiserem visitar têm é de marcar o dia”, refere.

Produção de queijo Serra da Estrela

O leite da ovelha bordaleira chega de manhã cedo à queijaria para depois ser distribuído em pequenas cubas de inox onde é adicionado e filtrado o sal por um tecido fino branco. A flor do cardo é também adicionada. Nessas cubas segue-se a fase do coalhar o leite durante cerca de uma hora e meia. Passado esse tempo é cortada a coalhada para desligar o soro. Entretanto, a

coalhada segue para a francela onde é espremida com panos e depois é colocada numas formas que vão para uma prensa, onde fica 40 a 45 minutos seguindo depois para as câmaras para a fase de maturação (cura). Existe a câmara de primeira com temperatura baixa e grande quantidade de humidade onde fica 10 a 12 dias. Os queijos são depois lavados e entram na câmara de se-

gunda onde existe menos humidade onde ficam mais 35 dias (para o queijo amanteigado). A partir daí pode ser comercializado.

Produção de requeijão Serra da Estrela

É aproveitado o soro que foi desligado da coalhada e é colocado numa marmitta que vai atingir uma temperatura de 45 graus. Nessa

altura é adicionado o leite de cabra ou ovelha enquanto é agitado até atingir os 72 graus. O agitador é parado e a marmitta onde se encontra o soro e o leite atinge os 80 graus. Aí começa a floculação e a marmitta é desligada. A floculação é retirada e colocada nos açafates para escorrer e depois para as cuvetes que são seladas. O requeijão fica pronto para ser consumido.

▲ SERNANCELHE

POUCA CASTANHA MAS DE BOA QUALIDADE

Dois mil e dezasseis não está a ser definitivamente um ano para o cultivo da fruta em Portugal. Para além do vinho, maçã, entre outros frutos, a castanha também sofreu uma redução. Em Sernancelhe, “terra da castanha” e onde este fruto possui um elevado valor na economia local, os pro-

dutores estão a registar quebras entre os 40 e os 50 por cento face a 2015 por causa das condições climáticas. A apanha começou em meados de outubro e deverá terminar na próxima semana. A campanha “está a ser um bocadinho prolongada e tardia” porque a castanha “para além de come-

çar a cair tarde não caiu certa”, refere Daniel Azevedo, produtor deste fruto há 25 anos.

Apesar da quebra verificada, a qualidade não foi afetada sendo até melhor que no ano passado. “A castanha bichada praticamente não aparece e a qualidade é muito boa como o calibre este ano”, acrescenta

Daniel Azevedo.

O preço desse aumentou devido à escassa produção. O quilo começou a ser vendido a três euros e agora em dia de S. Martinho (11 novembro) situa-se nos 2,50 euros. Um valor que ajuda os produtores a compensar os prejuízos com a redução da apanha. - JRF