

# NOTÍCIAS DA BEIRA

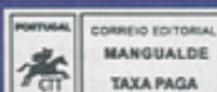
QUINZENÁRIO DE MANGUALDE

• Ano LXXXV • N.º- 2621 • 20 de outubro de 2016 • Preço:0,70€ •

Fundador:  
ANTÓNIO MONTEIRO ALBUQUERQUE

Director:  
JOSUÉ RODRIGUES PEREIRA

Propriedade:  
FUNDAÇÃO CÓNEGO MONTEIRO



Tel.: 232 619 440 Telemv.963202839 Fax: 232 619 449 e-Mail: noticiasdabeira@netvisao.pt

## Queijaria Vale da Estrela Homenagem à sabedoria do avô... um contributo para a nossa região



Dr. Jorge Coelho e Dr. Luís Ferreira - gerentes da Queijaria em entrevista ao Notícias da Beira.

Um projeto que visa preservar o que de melhor temos nesta região do interior. Já se produz queijo e requeijão.

Pág.9

### DESPORTO

#### Pesca Desportiva

Valentino Andrade da Casa do Povo de Mangualde



ficou em 5º lugar no Campeonato Nacional de Veteranos 2016. Selecionado para representar Portugal em 2017 no Campeonato do Mundo da Modalidade que se disputará na Sérvia

Pág.14

#### Lídia na Meia Maratona de Ovar



Pág.15

LACM

Laboratório de Análises  
Clínicas de Mangualde  
Análises Clínicas e Águas

Unidades de Colheitas

- Penalva do Castelo • Chãs de Tavares
- Vila Nova de Tazém • Santar
- Fornos de Algodres



Grupo Soares & Figueiredo

Av. General Humberto Delgado, N.º 12 - 1.º Esq.  
3530 - 115 Mangualde  
Telef. 232 619 640 Fax. 232 619 641  
E-mail: lac.mangualde@sapo.pt

4,5 e 6 de novembro

## Feira dos Santos



Últ. Pág.

Secretário de Estado  
da Energia e Secretária  
de Estado  
para a Cidadania e  
Igualdade em Mangualde



Recuperação das Minas abandonadas de Mangualde vai continuar



Assinatura da Carta Compromisso: Câmara e ACCIG apostam na cidadania e igualdade

Pág.7

## Paróquia de Mangualde



Procissão  
ao Cemitério

1 de novembro

Pág.6

# Queijaria Vale da Estrela

## Homenagem à sabedoria do avô... um contributo para a nossa região

Cristina Rodrigues

Mangualde tem mais um empreendimento, uma Queijaria tradicional – Queijaria Vale da Estrela.

O Notícias da Beira, no dia 11 de outubro, entrevistou os gerentes Dr. Jorge Coelho e Dr. Luís Ferreira que nos deram a conhecer este projeto.

A Queijaria fica situada na Zona Industrial de Mangualde, ao lado da Serra de Santo António de Cabaços, também seu patrono.

Notícias da Beira – Dr. Jorge Coelho, o Senhor um homem ligado à política, como surgiu a ideia de apostar num produto como o Queijo? E porquê a escolha da nossa cidade?

Dr. Jorge Coelho - Há fases para tudo na vida. A minha vida durante muitos anos foi ligada à atividade política e à atividade pública, mas isso terminou. Nestes últimos anos a minha vida tem sido dedicada à área empresarial e chegou a hora de, na terra onde eu nasci, desenvolver um projeto em homenagem à sabedoria do avô e de toda uma região.

O meu avô Raúl Abrantes Coelho tinha uma empresa – “Raúl Abrantes Coelho, Suc” – Beira – Alta-Portugal, nas Contenças, comprava Queijo da Serra da Estrela, tratava-o e depois vendia-o a grandes casas “gourmet” que havia em Lisboa, Porto e mesmo para o estrangeiro.

Comecei a estudar esta possibilidade com o Dr. Luís, dedicámos muito tempo a visitar queijarias, a falar com pessoas da área, a estudar o projeto e decidimos levá-lo em frente.

Neste momento estamos em fase de testes, já se produz queijo e requeijão.

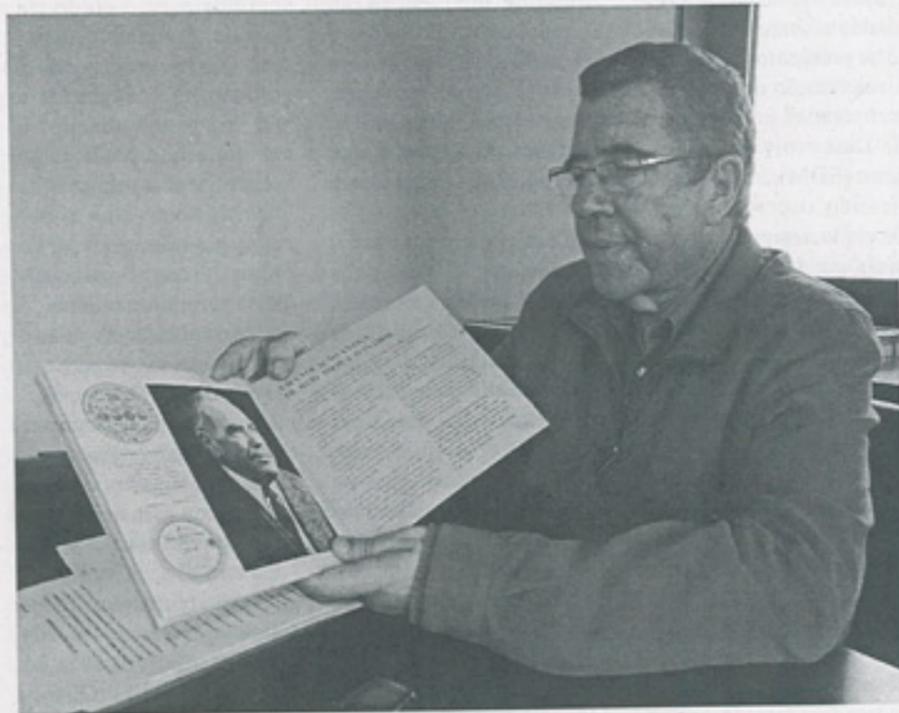
Já entraram colaboradores, estão-se a criar postos de trabalho, está-se a desenvolver a economia e está-se a projetar o nome de Mangualde. Todos os rótulos do nosso Queijo levam “Vale da Estrela, Mangualde - Portugal” - fiz questão. Muitos deles vão ser exportados para vários países do mundo.

Era um sonho que sempre tive desenvolver algo na zona onde eu nasci. Já está à vista, vamos arrancar é o projeto da minha vida.

N.B. É uma mais valia para o nosso concelho?

J.C.- Sem dúvida que sim. Nós fizemos tudo para que a maior parte das coisas que estão aqui investidas fossem compradas nas empresas de Mangualde e da região. Houve essa preocupação, quisemos dar esse contributo.

“ O meu avô Raúl Abrantes Coelho tinha uma empresa – “Raúl Abrantes Coelho, Suc” – Beira – Alta-Portugal, nas Contenças, ...”



N.B.- Deu prioridade às empresas de Mangualde e da Região, também deu essa prioridade às pessoas a nível dos postos de trabalho.

J.C.- Posso dizer que a maior parte das pessoas são daqui do concelho, mas isso já não dependeu de nós.

Houve um Curso promovido pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional de Viseu, no qual foram abertas as inscrições, sendo frequentado por 20 pessoas. A seleção coube a quem dirigiu o curso, mas a maior parte são de Mangualde ou têm ligações a Mangualde.

N.B.- Este empreendimento ronda um investimento de quanto?

J.C.- Este empreendimento ronda um investimento de 1,7 milhões. Sendo financiado pelo Montepio, com apoios comunitários e com capital próprio neste caso meu.

N.B.- Fabricam exclusivamente queijo ou também outros derivados?

J.C.- Fabricamos três produtos na área do queijo. O Queijo Amanteigado, Queijo Curado e o Requeijão e temos também uma unidade para o fabrico de compotas que também vai arrancar. Vamos fazer compotas; de mirtilo, abóbora, maçã bravo de esmolfe e framboesa.

Nos meses em que não há leite, de maio a setembro

“ Este é o projeto da minha vida e em breve espero que esteja a trabalhar em velocidade cruzeiro. Tenho para Mangualde outros, mas primeiro tenho que consolidar este...”



N.B.- Quantos postos de trabalho foram criados?

J.C.- Nesta fase foram criados 13, sendo que a maior parte já tem contratos sem termo, o que é muito importante. Temos um conjunto de estagiárias a trabalhar, se tudo correr bem no fim do período de estágio entram. Tudo depende da evolução que se venha a ter. Conforme vai crescendo mais pessoas irão cá trabalhar.

produzimos compotas, preservando os postos de trabalho. Também vamos apostar no mel, na qual já fizemos um acordo com a Coopbe.

N.B.- O Queijo vai ser um Queijo Serra da Estrela DOP (Denominação de Origem Protegida) Certificado? E a matéria prima, o leite é da nossa região?

J.C.- Todos são produtos D.O.P, Serra da Estrela, o que

quer dizer oriundos de ovelhas de raça bordaleira Serra da Estrela.

Conseguimos congregamos os produtores de leite da região e em particular os do concelho de Mangualde. Temos cerca de 20 produtores de leite a trabalhar com a COAPE – Cooperativa Agro-Pecuária dos Agricultores de Mangualde. Fizemos um entendimento com a Coape a qual recolhe o leite e colocou refrigeradores em todos os produtores que trabalham connosco. Todos os dias há uma unidade móvel que faz a recolha e o entrega nas nossas instalações. Todo o leite que entra aqui é da nossa região, zona demarcada da Serra da Estrela. Assim que chega, como teve possibilidade de ver, é analisado, temos um laboratório. Se o leite não estiver nas devidas condições não entra, até à data não aconteceu. Depois do controle é trabalhado.

N.B.- Uma mais valia também para os produtores?

J.C.- Viemos dar garantia da estabilidade nos preços do leite e nos pagamentos o que é importante.

Hoje os produtores recebem mais, mas também têm mais responsabilidades: as ovelhas têm que ser da raça bordaleira, mais condições de higiene, etc ... aqui uma conjugação de esforços dos produtores de leite, da Coape e das pessoas que trabalham aqui e das empresas que movimentamos.

N.B.- Qual é a média de produção?

J.C.- Nesta primeira fase estamos arrancar com metade daquilo que é a nossa produção.

No próximo ano iremos trabalhar com 1500litros-leite/dia. Uma produção anual entre Queijo de quilo e meio quilo de 70 mil quilos/ano. Este ano a produção será cerca de metade. É o ano de arranque.

N.B.- Quando começou o arranque?

J.C.- Há cerca de duas semanas. O que estamos neste momento a fabricar é para testes.

O requeijão dentro de 15 dias estará no mercado. O Queijo como precisa de 35 dias para curar, entrará a seguir.

N.B.- Quem os pretender adquirir onde os pode encontrar?

J.C.- Neste momento estamos com auditorias com grandes empresas com quem já temos pré-contratos, como é o caso do Pingo Doce, Sonae-Continente, Corte Inglês, etc ...

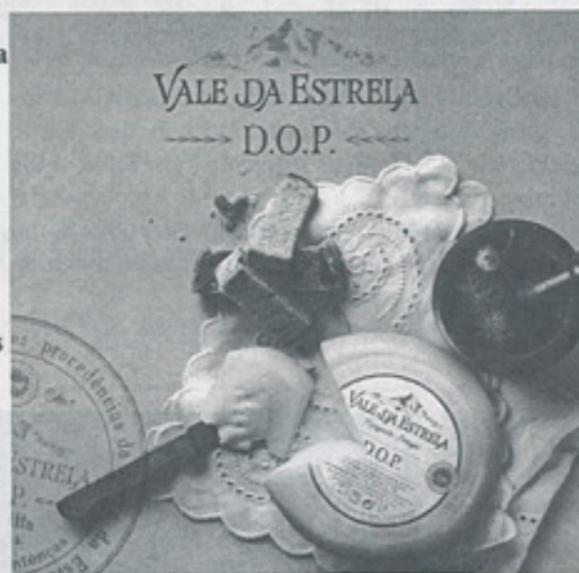
Estamos também a trabalhar em cinco mercados: Estados Unidos, Grã-Bretanha, China, Espanha e Brasil.

Temos também um acordo com a Confeitaria Nacional – Lisboa, uma referência no país.



A Queijaria fica situada na Zona Industrial de Mangualde, ao lado da Serra de Santo António dos Cabaços, também seu patrono.

“... é possível fazer coisas com elevado mérito no interior do país, há muita capacidade. Tem é que se encontrar pessoas como o Dr. Jorge Coelho.”



**N.B.- Este Queijo dá para “todos os bolsos”?**

**J.C.-** Este é um Queijo de referência, que leva, leite cru, flor de cardo e sal. É essencialmente natural, como já referi de ovelhas bordaleiras é um Queijo D.O.P – Serra da Estrela. Um queijo que não vai ser barato. Não havia aqui nenhuma Queijaria a fazer Queijo com estas características.

**N.B.- É possível visitar a Queijaria?**

**J.C.-** Claro que sim. Como já teve oportunidade de ver temos um “Showroom”, aqui vamos passar filmes promocionais, temos um espaço apropriado para quem nos visita, que poderá assistir ao fabrico do queijo através dos vidros, só assim é possível. Na parte do fabrico só podem entrar os colaboradores com rigorosíssimas regras de higiene.

Vamos fazer um acordo com a Escola de Mangualde para visitas dos jovens nomeadamente do Ensino Secundário para saberem o que aqui está a ser feito.

**N.B.- Será um incentivo para estes jovens?**

**J.C.-** A Queijaria Vale da Estrela tem na sua génese uma vocação: a de trazer sustentabilidade a tradições ancestrais e de dar vida a todo um saber, para que as gerações vindouras não percam o que de melhor e único tem Portugal.

Nós queremos com isto dignificar a profissão de Queijaria, e das pessoas que trabalham nesta área. Como viu são mulheres bonitas e jovens é uma profissão nobre, todas estas pessoas fizeram um curso. Temos aqui uma Eng<sup>a</sup>. Alimentar também a ter o seu papel, chefe de produção, etc...

Dá-me o maior orgulho por ter ajudado a criar aqui uma profissão nova para a maior parte destas pessoas. Vê-las aqui a trabalhar há meia dúzia de dias de uma maneira que parece que toda a vida trabalharam nisto. Vejo que estão satisfeitas. Têm todas as condições. É importante na vida respeitarmos e dignificarmos as pessoas.

**N.B.- Nos tempos que correm não é um risco investir, nomeadamente no sector primário?**

**J.C.-** É, mas como tudo na vida quando temos um objetivo não devemos desistir. São assim os valores da minha própria criação e da minha vida profissional e política, sou uma pessoa determinada. Claro que estudei muito bem este projeto juntamente com o Dr. Luís, meu braço direito. Estou convicto que vamos ter êxito, somos uma grande equipa, cada um com o seu papel e queremos fazer aqui a “Grande Família Vale da Estrela”. No Natal

vamos fazer uma festa para todos nos conhecermos, desde as pessoas que aqui trabalham, aos da Coape e aos pastores porque sem eles isto não seria possível.

Hoje já passo mais tempo aqui do que em Lisboa, onde vivo. Este é o projeto da minha vida e em breve espero que esteja a trabalhar em velocidade cruzada.

Tenho para Mangualde outros, mas primeiro tenho que consolidar este.

Nesta fase da minha vida decidi canalizar os esforços para a minha terra, voltando às raízes, pegando numa tradição familiar.

**N.B. Quer deixar alguma mensagem aos nossos leitores?**

**J.C.-** Para mim é um gosto e um privilégio estar a dar uma entrevista ao Notícias da Beira, do qual sou leitor há muitos anos. Posso-lhe dizer Cristina que é a primeira entrevista que estou a dar sobre este tema, apesar das inúmeras solicitações de jornais nacionais. Decidi que seria ao Notícias da Beira e não irei dar mais nenhuma em breve. É um reconhecimento do papel que tem a imprensa local, na sua ligação ao mundo da imigração, das pessoas de Mangualde e de tantos lados.

Dizer aos mangualdenses que é também um privilégio desenvolver aqui este projeto, estamos a ser bem tratados.

Em Mangualde está aqui um mundo de oportunidades é preciso que as pessoas saibam agarrá-las. É necessário ter força e acreditar naquilo que somos capazes de fazer.

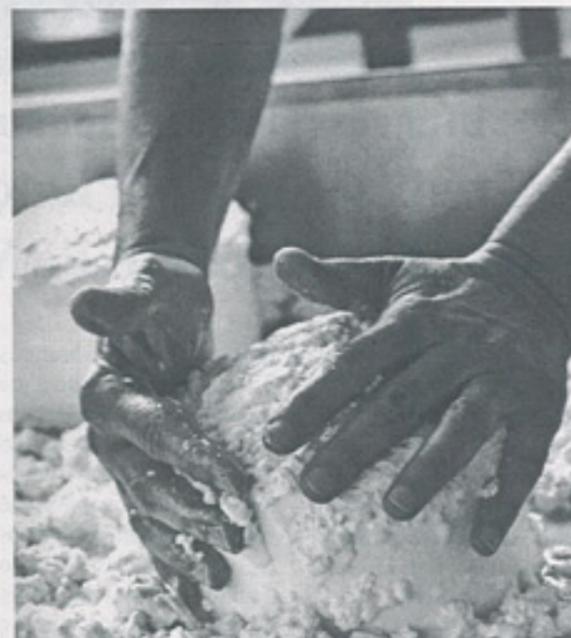
Encontrámos na Coape, na pessoa do seu presidente Dr. Rui Costa e no Sr. João Rodrigues pessoas com uma dinâmica que nos deram uma grande ajuda.

Apelo que invistam em Mangualde. Foi uma surpresa para muitos estar aqui a desenvolver um projeto de Queijaria - está aqui o Queijo que se vai impor no mercado como Queijo de referência através da qualidade.

Eu ajudei, mas isto é obra de uma equipa vastíssima.

**N.B. - Dr. Luís o Senhor veio de Lisboa para Mangualde, qual é a experiência que está a ter com os mangualdenses?**

**Dr. Luís Ferreira** – Eu e o Dr. Jorge Coelho há cerca de ano e meio começámos a estudar este tema do Queijo Serra da Estrela Certificado. Encontrámos em Mangualde capacidade humana, com qualidade e competência profissional



para nos ajudar. Porque entendemos que não deveria ser um projeto alheado do contexto local, Mangualde sempre teve e tem cada vez mais produtores de leite com um efetivo de ovelhas Serra da Estrela Bordaleira. A experiência tem sido magnífica porque só tendo uma equipa com empenho e qualidade profissional de elevado nível foi possível montar uma queijaria em menos de um ano.

Só é possível com um trabalho de equipa muito vasto. Posso dizer-lhe que estamos a falar de mais de 32 empresas que se envolveram diretamente neste projeto, mais de 300 profissionais desde a fase do estudo do projeto, à fase do plano financeiro, licenciamento industrial, apoios comunitários, programa de formação, Coape, entidades oficiais, licenciadoras, projetistas, fiscalização, empreiteiros, subempreiteiros, marketing, comunicação, etc ... só assim é possível.

Nós começámos a 14 de Abril fisicamente e está pronto.

A minha mensagem acima de tudo, não sendo do contexto local, mas já me sinto de Mangualde, é que é possível fazer coisas com elevado mérito no interior do país, há muita capacidade. Tem é que se encontrar pessoas como o Dr. Jorge Coelho.

Tenho a convicção que vai ser um projeto de sucesso.