



Os queijos fabricados na queijaria de Jorge Coelho vão ter um rótulo certificado Vale da Estrela, o que significa que são feitos com leite de ovelhas de raça Bordaleira da Serra da Estrela

JORGE COELHO LANÇA-SE NO MERCADO GOURMET

Para recuperar uma tradição familiar, o antigo ministro decidiu investir numa queijaria de luxo. Está a produzir queijo da serra certificado e requeijão e promete apostar nas compotas. "Se o meu avô visse isto seria um orgulho para ele", diz Jorge Coelho.

TEXTO CATARINA GUERREIRO FOTOGRAFIA PAULO ALEXANDRE COELHO

Na *mezaninne*, a olhar através de uma grande janela, de 2,85 metros de comprimento e 1,10 metros de altura, o antigo ministro Jorge Coelho via atento o que se passava lá em baixo. "Conseguimos, Luís", disse, satisfeito, para o seu funcionário e braço direito que estava com ele na manhã de 20 Outubro último. Os dois tinham acabado de assistir à produção do primeiro queijo certificado da queijaria Vale da Estrela - o novo projecto do ex-político.

Jorge Coelho prepara-se para, no próximo dia 5 de Dezembro, lançar no mercado um produto *gourmet*: um queijo da Serra da Estrela DOP (Denominação de Origem Protegida). E, para isso, montou de raiz uma queijaria moderna, em Mangualde, em parte em homenagem ao avô, Raul, que foi um importante homem no negócio deste queijo. "Ele comprava os queijos aos produtores, curava-os e vendia para as casas *gourmet* mais importantes, como a Jerónimo Martins, que se situava no Chiado, na Rua Garrett, ao lado do que é hoje a loja Zara, e para a Martins e Costa». Era, conta Jorge Coelho, um *affineur de fromage* - em português, 'afinador de queijos' - profissão que tem a missão de maturar o queijo e torná-lo uma raridade e que o antigo ministro descobriu existir quando andou nos últimos anos a viajar por França e Holanda, para aprender tudo sobre este mercado.

"Este projecto é o retomar de uma tradição familiar", diz o socialista e comentador do programa Quadratura do Círculo, que aguarda apenas a chegada de uma moldura para pendurar na parede da sua sala de reuniões, no primeiro andar da queijaria, uma grande fotografia do seu avô Raul Abrantes Coelho. Quando tinha cinco ou seis anos era comum levantar-se às seis da manhã para o acompanhar. "Andava com ele de um lado para o outro. Íamos a feiras e a produtores buscar queijos acabados de fazer e depois ele curava-os e distribuía-os", recorda, contando que, por ser tão pequeno, quando paravam para almoçar em pensões e em outros locais chegavam a sentá-lo em armários de amassar o pão para ele conseguir chegar à mesa e comer com o avô e os colegas. "Eu era a mascote deles", conta. Para recordar esta época, Jorge Coelho anda à procura, para a expor na queijaria, de uma camioneta Bedford igual, ou pelo menos parecida, à vermelha em que viajava com o avô. "É mais uma homenagem", refere o político que, por ter perdido o pai aos seis anos, estava mais tempo com o avô Raul. Já lá vão 56 anos, mas não se esquece dos truques que aprendeu para detectar se um queijo é de qualidade. "Consegue-se saber através do toque e do som". Por isso, é comum ver Jorge Coelho a dar umas palmadinhas nos queijos que lhe aparecem à frente. "Se o toque for seco é um bom queijo. Se for um toque aberto significa que tem muitos olhos (buracos) o que não é bom num queijo da serra", descreve. Foram todas estas memórias que o incentivaram a avançar para o negócio de queijaria, investindo 1,2 milhões de euros, recorrendo ao crédito bancário. Esclarece Jorge Coelho, que sempre que vai a queijaria veste a bata branca com o seu nome debruado, calça uns sapatos brancos especiais e vai assistir à produção.

Apesar de ali existir alguma tecnologia, que permite acelerar o processo de fabrico, é tudo feito à mão, por nove mulheres "É artesanal", garante o político, acrescentando: "Cada queijo passa pela mão humana". A receita, essa, é mantida num certo secretismo. É que, segundo Anabela Fraga, de 45 anos, a responsável pela produção, são as quantidades dos ingredientes que ditam o fracasso ou sucesso dos queijos. Por isso, pode saber-se que ao leite cru se junta apenas sal e cardo moí-



FORAM AS MEMÓRIAS DO AVÔ,
UM AFINADOR DE QUEIJOS, QUE
O FIZERAM INVESTIR 1,2 MILHÕES
DE EUROS NO NOVO NEGÓCIO EM
MANGUALDE, REGIÃO ONDE NASCEU

do, mas as medidas exactas de cada um são mantidas em segredo. Cardo a mais, por exemplo, pode tornar o queijo muito ácido, explica Anabela, acrescentando que, para evitar o mínimo erro, a flor moída é pesada numa balança especial de precisão.

À VENDA NAS DELICATESSEN DE LONDRES

O novo produto *gourmet* de Jorge Coelho não será apenas vendido em Portugal. Deverá ainda este ano começar a ser comercializado em duas *delicatessen* em Londres e estão em curso negociações para o colocar nos EUA, Brasil e até na China.

Além do queijo da serra, Jorge Coelho vai ainda vender requeijão e compotas de mirtilo, framboesa, abóbora e maçã Bravo de Esmolfe. Produtos que o antigo



outros dias da semana, em que a média é de cerca de 550. Mas é segunda-feira, e há mais leite acumulado para recolher. Quando chegou às instalações de Vale da Estrela, o leite foi analisado, colocado num tanque e enviado para três grandes cubas de aço. Aqui, enquanto o leite escorria das torneiras, as mulheres queijeiras agarravam num pano, para o coalhar. Juntou-se sal e o cardo e ficou algum tempo a solidificar. Depois seguiu o processo de fabrico: foi espremido - retirando-se o soro, para ser feito o requeijão -, posto em formas, prensado e cada queijo forrado com sal para ganhar uma crosta. Pelo meio, foi-lhes colocado o selo (marca comestível de caseína fornecida pela Estrelacoop) com um número que garante ser um produto DOP. "Ficam depois 35 dias a maturar para poderem ser vendidos", conta Anabela, detalhando que naquela segunda-feira, com os mil litros, foram feitos 210 queijos de 800 gramas.

"Somos todas tratadas como princesas", diz uma das funcionárias, recordando que o patrão até já lhes ofereceu pastéis de feijão. Estavam todas desempregadas e no dia 26 de Setembro, quando ali começaram a trabalhar, foram recebidas pelo ex-ministro. "Esteve aqui a falar connosco e até nos explicou que o avô tinha trabalhado com os queijos da serra", conta Alzina, umas das funcionárias, de 45 anos. "Quis conhecer cada uma de nós", recorda a colega Celeste, da mesma idade, que ao estar ali acaba por também ela prolongar uma tradição familiar. O seu pai era o condutor do autocarro que todos os dias levava Jorge Coelho do colégio em Mangualde para Contenças, onde ele vivia. E já antes tinha trabalhado como motorista para o avô do socialista, na loja de materiais de construção que existia por baixo da casa da família Coelho e que o político recuperou recentemente. Quando se entra na porta verde pode ver-se o enorme balcão castanho-escuro, onde se aviavam os materiais de construção - e onde Jorge Coelho aprendeu a ler, através do jornal "O Século", que todos os dias ali era colocado - e descobre-se o escritório do avô. E descendo 14 degraus de madeira chega-se ao local onde Raul Coelho colocava em armários com redes os queijos a maturar. Jorge Coelho recuperou os móveis e a imagem que tem desses tempos. "Se o meu avô fosse vivo, isto seria um orgulho para ele. Seria a maior alegria que lhe podia dar".

ministro socialista vai colocar à venda ao público na sua queijaria. Aqui haverá também algumas peças de artesanato, uma delas idealizada pelo próprio político. "Fui eu que inventei isto", diz Jorge Coelho enquanto aponta para um suporte em madeira que serve para colocar o queijo, fazendo lembrar as francelas antigas - onde se punha os queijos a secar. "Falei com um artesão e ele fez-me estas peças para se pôr o queijo", conta, explicando que quase tudo o que se encontra ali foi feito por pessoas da região. Também quase tudo naquele espaço de 900 metros quadrados remete para os queijos, até a arquitectura. O edifício onde funciona a queijaria - projecto da arquitecta Ana Nascimento - "tem a forma de uma fatia de queijo", desvenda Luís Ferreira, o gerente da queijaria, de 43 anos, que trabalha há 11 com Jorge Coelho numa empresa de consultoria em Lisboa. Também as entradas de luz natural, as luzes que existem no tecto das várias zonas e as oito janelas pequenas que dão acesso ao local da produção, são redondas. "Para fazer lembrar a forma dos queijos", esclarece Luís Ferreira.

Na zona mais elevada situa-se a sala de reuniões, onde Jorge Coelho e Luís costumam reunir-se pelo menos uma vez por semana. Mesmo ao lado está a *mezanine*, onde se destaca uma enorme fotografia premiada de Alfredo Cunha (antigo fotógrafo do PÚBLICO), que retrata um pastor e o seu rebanho. Neste local, haverá provas de queijos e, no futuro, irá ouvir-se sons gravados de chocalhos das ovelhas e barulhos dos pastores. Isto para acompanhar um filme que está a ser elaborado por Jorge Pelicano e que será projectado num plasma para os visitantes ou alunos das escolas, que vão conhecer a queijaria. Ao longo daquele *showroom*, três grandes janelas dão acesso ao que se passa lá em baixo.

Todas as manhãs, Armando Figueiredo, de 50 anos, recolhe o leite junto dos produtores de Mangualde, Gouveia e Oliveira do Hospital. Ao todo, são 20 pastores que trabalham em exclusivo para a queijaria do ex-ministro, entre os quais José Marques (conhecido como Zezito), de 30 anos, que anda com um rebanho de 95 ovelhas.

Recolhido o leite, este é transportado numa cisterna para a queijaria de Jorge Coelho. Na manhã de 14 Novembro conseguiu-se 1070 litros, mais do que nos



O QUEIJO DEMORA 35 DIAS A ESTAR PRONTO. Começa a ser coalhado pelas queijeiras numa cuba de aço e fica mais de um mês a maturar. Na queijaria, há vários quadros com imagens de pastores e ovelhas

