

4 NISA VIVA

REVISTA DE CULTURA E DESENVOLVIMENTO LOCAL



Nossa Senhora da Graça



Igreja de Arez



Coreto de Tolosa



Termas da Fadagosa-Nisa



Queijos de Nisa

2 MUSEU DO QUEIJO
**Tirar partido
do queijo de Nisa**

9 VALORIZAR PELA DIFERENÇA
**Entrevista com
António Simões Lopes**

13 O QUEIJO DE NISA
**Manter a tradição
sem perder a qualidade**

15 A "TI CATRINA"
**O segredo de fazer
o queijo**

**Produtores
do queijo de Nisa**



O QUEIJO DE NISA

A produção do queijo representa hoje uma riqueza para o concelho de Nisa, bem como para áreas significativas do distrito de Portalegre.

Recuemos um pouco no tempo ...

O concelho de Nisa, a partir da década de 40/50 do século XX, sofreu uma alteração profunda quanto à sua fauna e flora, alteração essa motivada, em parte, pela escassez de mão-de-obra qualificada. Na altura, Nisa era considerado o 3.º concelho do país na exploração de gado ovino, estimando-se o seu quantitativo em cerca de 42.000 cabeças que, com o decorrer dos anos, se foram reduzindo em detrimento do aumento de gado bovino, estimando-se, actualmente, em cerca de 15.000 a 20.000 cabeças.

Na altura acima referida, quase todos os produtores se dedicavam ao fabrico do queijo. Pela quantidade produzida havia dificuldade na sua colocação, pelo que vinham aqui comprá-lo, por preços baixos, alguns queijeiros sediados na povoação de Amêndoa – os senhores Gonçalves e Cactano – que depois forneciam as charcutarias das grandes cidades. A partir dessa década, pelo motivo atrás exposto, entrou em declínio a produção, que só se manteve pela teimosia de alguns produtores. O fabrico artesanal do queijo de Nisa esteve então quase em vias de extinção.

Passemos aos anos 90...

A partir de 1993 foi criada a Zona Demarcada do Queijo de Nisa com o aval da Câmara Municipal de Nisa e da Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre.

A denominação de origem foi reconhecida pelo Decreto Regulamentar n.º 6/93, de 16 de Março que criou a Região Demarcada do Queijo de Nisa. O estatuto de organismo privado de controlo e certificação foi atribuído, por Despacho n.º 9/94, de 16 de Janeiro, à Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre e o detentor da denominação de origem deste produto é a NATUR-AL-CARNES, agrupamento de produtores pecuários do Norte Alentejano, S.A. O queijo de Nisa entrou numa fase de ressurgimento dando-lhe a denominação de origem o relevo que merece, em relação às outras zonas demarcadas. Hoje, tal produto já é conhecido tanto a nível nacional e internacional, não havendo já dificuldade na sua colocação (do genuíno queijo de Nisa, diga-se!) e já com preços compensadores. O genuíno queijo de Nisa é fabricado com o leite produzido por ovelhas de raça merino ou manchega, por ter elevado teor de gordura. Como afirmei, na

minha entrevista ao Jornal Expresso, em Junho de 2000 "... o leite que resulta da ordenha é ligeiramente aquecido, mas apenas em parte, porque depois mistura-se com o que ficou à temperatura ambiente. Depois de moído à mão, o cardo é adicionado ao leite; mexe-se, e espera-se mais ou menos uma hora para coagular. Passada esta tarefa, a fase seguinte é a da enformação do leite, entretanto coalhado. Já na forma – o cincho – a pasta branca fica aí, entre oito a dez dias. De seguida, tira-se o cincho e coloca-se uma cinta de pano claro à volta do recém-criado queijo. Este pano ficará a envolvê-lo até consolidar a sua parede e formar a casca lateral. Retirado o pano, cada queijo tem que ser virado todos os dias para poder curar melhor a partir de ambas as bases. De cada vez que é virado, o queijo é untado com azeite de qualidade (de preferência produzido por decantação) para prevenir a possível formação de mofo ou bolor e para endurecer ainda mais a casca. Além do uso do azeite, na tarefa diária, o queijo é lavado com o próprio soro que resulta da produção caseira do requeijão. Se o tempo estiver seco, o queijo é lavado simplesmente com água pura. O estágio nas prateleiras deverá oscilar entre 45 e 55 dias – consoante se esteja no Verão ou no Inverno. Depois... bem, é só partir uma suculenta fatia do aromatizado queijo; apreciá-lo, de preferência na companhia de um bom vinho tinto alentejano, antes ou após a refeição, com pão feito segundo métodos tradicionais e azeitona de conserva, de preferência, galega.

Não posso deixar de referir um dado essencial...: das mãos da senhora "Catrina", a técnica que, com especial carinho, produz o queijo que coloco no mercado, saem, podem crer, dos queijos mais saborosos e genuínos de Nisa. Segredos não há...: o leite, as boas pastagens e as mãos fazem a diferença. Não obstante os vários convites já recebidos por parte de grandes superfícies de Lisboa, Porto e outras cidades do litoral, para a comercialização do meu queijo, devo dizer que não abdicó da pacatez da minha queijaria de âmbito quase familiar, totalmente artesanal ("à antiga", como faço questão de sublinhar).

Antes de terminar não posso deixar de referir que a minha família vem cultivando a produção artesanal do queijo de Nisa há mais de um século. Essa produção teve a sua origem em duas explorações agro-pecuárias do concelho de Nisa.

A primeira provém da família Tonilhas, a que pertencia a minha saudosa Esposa. Seu avô, José António Caldeira Tonilhas, já no ano de 1882 se dedicava ao fabrico artesanal do tradicional queijo de Nisa – leite de ovelha coagulado com cardo. Estas características de fabrico foram transmitidas a meu sogro, Joaquim Lopes que, em 7 de Junho de 1931, era laureado com a medalha de prata, na primeira exposição organizada pela Junta Geral do Distrito de Portalegre.

A segunda foi-me transmitida pelo meu querido Pai, Domingos Carmona Ribeiro, que tão bem me soube preparar e incentivar, para dar continuidade à sua tarefa, na confecção artesanal do queijo de Nisa.

Foi a terra alentejana que fez o alentejano. Nela conhece-se o homem pelo que diz; o gado pela sua vestimenta; a terra pela sua vegetação.

Permitam que vos confesse que sempre senti orgulho em ter nascido alentejano e ser filho de Nisa. Do "alentejano" dizia Miguel Torga: "É preciso ter uma grande dignidade humana, uma certeza em si muito profunda, para usar uma casaca de pele de ovelha com o garbo de um embaixador".

António Carmona Ribeiro

ALAVÃO (FABRICO DE QUEIJO)

TOLOSA, 1979

O Sr. Bicho vai directamente ao campo, comprar o leite de ovelha e cabra com que faz o queijo. Nesta altura do ano, traz diariamente 200 litros de leite que é transportado em «talhas» próprias, para cerca de 200 queijos.

A Sr.^a Francisca aquece o leite no lume de chão, num «asado pequeno» a uma certa temperatura, de modo a coalhar. Depois de retirado do lume, o leite passa para o «asado grande», onde é misturado com fermento (pó ou líquido), mexendo com o «gaio» para um e outro lado, para o fermento e o leite ficarem muito bem misturados.

Aí fica a coalhar durante cerca de duas horas, bem fechado e tapado com uma manta para manter a temperatura. Durante este espaço de tempo, a Sr.^a Francisca vai limpar a «francela» e lavar os «cinchos» com água a ferver, aquecida em caldeiros, no lume de chão. Todos aqueles líquidos são aproveitados para a alimentação dos porcos. Lava também as talhas que transportam o leite e o asado pequeno, onde o leite foi fervido. Passadas as duas horas, a Sr.^a Francisca, deita a coalhada para a francela, onde vai fazer os queijos. A coalhada é apertada e metida nos cinchos, sendo um líquido, «soro» ou «almeice», que escorre na francela e cai num «alguidar» de zinco. Este líquido é cozido num «caldeiro», sendo necessário mexer sempre e para o mesmo lado com o «gaio» (pau de marmeleiro, bifurcado), até este atingir a fervura, «bufar».

Do almeice faz-se o requeijão e o atabefe. Tomam a apertar-se os queijos, voltando-os para os salgar apenas de um lado, ficando a escorrer. No dia seguinte, dá-se-lhes mais uma volta, salga-se do outro lado e à volta, depois de retirar o cincho.

Queijo fresco — este queijo fica a escorrer durante uns dias na casa de fabrico. É levado depois para as caniçadas (estruturas de madeira com base de rede, coberta de palha de centeio) onde o queijo fica a secar. É chamado o **queijo de meia cura**, que pode ser vendido ou continuar a secar, transformando-se em **queijo curado**. Quando se desconfia do aparecimento do vento suão, tapam-se os queijos a fim de não gretarem, pois podem criar mofo nas gretas.

(excerto do livro "Artes e tradições de Évora e Portalegre" Ed. Terra Livre - 1980)

CATARINA MARQUES BENTO

(A "TI CATRINA")

O segredo de fazer queijos

A HISTÓRIA, ATÉ AQUI FEITA POR HOMENS, deixou-nos exemplos de santas, de rainhas, de abadessas, de condessas, isto é, uma outra imagem deles próprios. Como Bertold Brecht somos levados a perguntar: e onde fica a história das mulheres sem história? A história das mulheres mães, umas, criadas, escravas? Quem deu a vida, amamentou e serviu os homens?... as mulheres.

Na realidade, as mulheres anónimas foram, durante muito tempo, deixadas na sombra da história. Até meados do século passado a esfera pública era reservada ao homem; o "home, sweet home" (lar, doce lar) à mulher. Daí que a educação no lar seja apresentada como um privilégio feminino. Hoje, porém, o lugar da mulher não se circunscreve só ao domínio privado e doméstico e, trabalho e família são para a mulher duas palavras cúmplices. Reconheçamos, cada vez mais, que as mulheres têm uma história e são actrizes históricas de pleno direito. É o seu papel, o seu lugar, o seu poder, a sua forma de acção, o seu silêncio e a sua palavra que pretendemos perscrutar na história que a "Ti Catrina" tem para nos contar.

De seu nome Catarina Marques Bento, nasceu há 68 anos, no Chão da Velha, freguesia de São Matias, concelho de Nisa, numa família tradicional do meio rural do interior norte alentejano. O pai, "um bom homem, respeitador para a mulher e um exemplo a seguir para os filhos", guardava o gado, tratava da horta e transmitia aos filhos um saber de experiência feito que os quatro irmãos ainda recordam quando se juntam, de preferência em casa da irmã mais velha, que ainda resiste à modernidade e vive na velha casa da aldeia onde nasceu, cresceu e se fez mulher.



Desde os sete anos que a pequena Catarina gostava de acompanhar o pai percorrendo, descalça, montes e vales "qual borboleta voejando por sobre as flores". Dizia-lhe: "Pai, estou aqui para te ajudar a guardar o gado".

A mãe, que recorda, igualmente, com muita saudade, era uma mulher bondosa, mas enérgica e com forte personalidade - "era a fada do lar". No seu tempo, "o lar, a "casa", era assunto da mulher" e "o campo era tarefa do homem". "Pode erer que a minha mãe era uma mulher crente; tinha uma maneira própria de ver a vida, dizia-me muitas vezes: o que a mulher quer - Deus o quer". E acrescenta: "ainda me recordo do abraço que me deu, quando aos nove anos, me deixou entregue à professora da escola que, na vizinha aldeia do Cacheiro, acolhia os cachopos e as cachopas da freguesia".

Foi aprender as letras e as contas por vontade própria - ninguém a obrigou. Lembra que, particularmente no

LOURO & LOURO LDA

QUEIJO CURADO DE OVELHA

COMP. LEITE CRU DE OVELHA, SAL E COALHO ANIMAL
MATERIA GORDA: 45 A 60% NA MATERIA SECA
TEMP. DE CONS. 5° A 8°

TELEF: 245 413 482 • 6050 NISA

Elaptoni

A Escola Tecnológica Artística
e Profissional de Nisa deseja a toda a comunidade

Festas Felizes

Inverno, era penoso percorrer, descalça, o velho caminho. Depois, afirma com forte convicção: "naquele tempo as professoras dayam muita porrada à cachopada; alguns ganhavam medo e fugiam de lá". Ela própria, um dia, recusou-se a voltar e, assim, não fez o exame da terceira classe. Mas diz com um certo orgulho: "aprendi o suficiente para saber escrever o meu nome, fazer as contas e não me deixar enganar".

Aos catorze anos perdeu a mãe. Com lágrimas nos olhos acrescenta: "a herança que recebi da minha mãe foi o saber fazer de tudo um pouco – o tomar conta de uma casa".

Aos dezasseis anos, para ajudar a família, saiu de casa e "foi servir" para a vizinha aldeia da Falagueira. Conheceu, então, o "seu Manel" com quem casou e de quem teve uma filha – "a única" – que criou no meio rural até à idade de treze anos. "Os tempos eram difíceis".

Com o marido e a filha migrou para "a vila". A situação económica melhorou, compraram a casa e a horta e os anos foram passando. Hoje, depois da morte do marido, continua a viver na sua casa, na companhia do seu canário de estimação. "Apesar de viver sozinha sinto-me sempre acompanhada; tenho uma boa filha – muito amiga – e os netos, o genro, os irmãos e os cunhados são todos muito boa gente".

Quanto ao saber fazer queijos recorda com um certo brilho nos olhos: "foi a minha mãe que me ensinou, aos dez anos, os gestos certos e o segredo de fazer queijos; falei em segredo, mas, nesta vida de roupeira, não há segredo nenhum; o leite, as boas pastagens, o tempo e umas mãos firmes e macias fazem a diferença no fabrico de um bom queijo".

Hoje, fazer queijos é para a "Ti Catrina" um trabalho sazonal na "queijaria do senhor Carmona": Afirma que "nunca antes tinha feito queijos grandes – dão mais trabalho e requerem mais cuidados até estarem curados e poderem sair para os clientes; aprendi a fazê-los, aqui, com o Ti Zé Zinganita, que Deus haja".

Apesar de não gostar de queijos, gosta de fazê-los e sabe, como ninguém, quando estão em condições. Confessa que "o período mais repousante no trabalho da queijaria é passado à volta da caldeira do soro enquanto preparo o leite gordo". Por essa altura costuma ter a companhia de "algumas freguesas" com quem "aproveita para por a escrita em dia", isto é, "saber as novidades da vila".

Na sua profissão já conheceu "muita gente importante". Menciona, entre outros, os nomes de Mário Soares, Proença de Carvalho, Daniel Sampaio, José Hermano Saraiva e até alguns estrangeiros de que não sabe dizer o nome. Dos clientes habituais refere, acima de todos, o Dr. Gomes Esteves, "pessoa por quem tenho muita estima e consideração".

De referir uma última faceta da "Ti Catrina" – gosta imenso de viajar. Conhece Fátima, Nazaré, Vila Nova de Mil Fontes, Lourdes, Santiago de Compostela, Madrid, Covadonga... O mar – "tenho um medo dele que até me pelo" – e as termas da Fadagosa, onde se sente muito bem com os tratamentos; prolongam-lhe a saúde e a vida. "Com a graça de Deus tenho sido sempre uma mulher saudável".

Outubro de 2003

José. J. Tonilhas Carmona Rodrigues 



PontoFresco

Uma loja nova, moderna e cada vez mais a pensar na comodidade dos seus clientes...

Onde comprar é um prazer com bons preços todos os dias!!!

Estrada das Amoreiras, 7 NISA • Telf.: 245 412 716

Queijo de Nisa – Controlo e Certificação

DESTAQUE

A Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre foi reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) do Queijo de Nisa – DO através do Aviso publicado no D.R. n.º 21, de 26/04/1994.

A AADP como OPC, tem vindo a desenvolver trabalhos na área do controlo e da certificação, para a qual se encontra particularmente vocacionada, congregando técnicos permanentes com experiência adequada, aliando a este facto uma elevada capacidade de recrutamento de outro pessoal qualificado.

O OPC possui metodologias operativas rigorosas, credíveis e independentes, garante da imparcialidade, e possui um sistema de controlo da qualidade do trabalho de todos os técnicos ao seu serviço. A equipa técnica da AADP/OPC é constituída por bacharéis e licenciados, formados em cursos da área agro-alimentar, animal, secretariado, contabilidade e gestão, cuja formação académica é compatível com as actividades desenvolvidas no Organismo Privado de Controlo e Certificação, designadamente nos Departamentos de Controlo e de Certificação.

Contudo, no sentido de se tornar totalmente em cumprimento com a NPEN 45011 de 1990 (CEE), teve de evoluir com a constituição de uma Comissão de Certificação de forma a garantir a isenção total das operações de controlo e de certificação, uma vez que nela estão representados todos os sectores da cadeia produção-consumo, funcionando com equilíbrio e sem predominância de qualquer dos sectores envolvidos naquela cadeia.

A AADP pensa assim contribuir para promover um clima de confiança junto de todos os operadores que entram na fileira produtiva do Queijo de Nisa, bem como junto dos consumidores.

A Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre implementou esquemas de controlo e certificação ao longo de toda a fileira produtiva do Queijo de Nisa – DOP, cumprindo em conformidade todas as regras e normas estipuladas no Regulamento Técnico e nas Regras de Produção do referido produto, bem como as decorrentes das especificações dos Regulamentos da União Europeia que institucionalizam as Denominações de Origem Protegidas, credibilizando o processo produtivo.

Esta credibilização é conseguida pela verificação, de forma independente, do cumprimento das regras e normas de produção pré-estabelecidas atestando, de uma forma simples e objectiva através de uma marca de Certificação, que esse produto tem as características e a origem anunciadas. Esta Marca, que apresenta um número de série, é igualmente a garantia da rastreabilidade que os consumidores têm vindo a exigir.

Francisca T. Mendes Gordo

Técnica da Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Responsável pelo Departam. de Certificação do Queijo de Nisa

PRODUTORES DE QUEIJO DE NISA

António Carmona Ribeiro
Largo Dr. António Granja
6050-300 Nisa

Armando Paulo Fortunato
Rua D. Lúcia Maria Azevedo Enes Oliveira, n.º 9/11
6050-540 Tolosa

Carloto e Carloto, Lda
Rua de São José, Lote 17 A
6050-519 Tolosa

Fernanda Canelas
Sítio das Almoinhas – Rua da Estrada
7320 Póvoa e Meadas

José do Rosário de Jesus Matias
Ru da Tapada, n.º 4
6050-224 Tolosa

José Ventura Calado
Rua do Poço Novo, n.º 5
7430-284 Gáfete

Maria Dinis Venâncio
Monte Casal Ventoso – Espírito Santo
6050-301 Nisa

Maria de Fátima Ventura Vences Pires
Rua dos Arcos, n.º 1
6050-541 Tolosa

Maria Lucinda Semedo Dias
Rua Alexandre Herulano, n.º 65
6050-346 Nisa

Monforqueijo, CRL
Rossio da Feira – Apartado 28
7450-999 Monforte

Sociedade Industrial Herdade da Maia, Lda
Tapada de Santo António
7430 Gáfete

Sotonisa, Lda
Tapada do Vale Bento
6050 Tolosa

Restaurante

TAVERNA DA VILA

Prove: Sopa de Sarapatel, Alhada de Cação, Afogado de Borrego

NISA - Largo Dr. António Granja (Porta da Vila)
Tel: 245 413 630
Encerramos 3ª feira à tarde e 4ª feira