

PORTUGAL

# GASTRONÓMICO

REVISTA PARA PROFISSIONAIS DE COZINHA, PASTELARIA E PANIFICAÇÃO

OS MESTRES E A TRADIÇÃO

Helder Rodrigues

À MESA COM...

Júlio Martins

DICAS DO CHEFE

Cozinhar em Vácuo (2)

## DOP e IGP

### *Garantias de qualidade*

De uma maneira geral, as Denominações de Origem Protegida (DOP) e as Indicações Geográficas Protegidas (IGP) são atribuídas a um produto originário de uma região ou de um local, cujas qualidades se devem ao meio geográfico (DOP) ou cuja reputação ou qualidade podem ser atribuídas a essa origem geográfica (IGP). Uma definição que se aplica apenas aos queijos que de seguida definimos.



**E**stes são apenas alguns dos requisitos para se ostentar as denominações de origem, que depois obedecem a um regulamento como a obrigação de existência de rotulagem e de embalagem. O essencial é o carácter tradicional que o produto apresenta.

São vários os produtos que garantem a sua qualidade apresentando as certificações acima referidas.

O mesmo acontece com os queijos. Uma forma de dizer que estes produtos são de origem nacional e apresentam alguns processos artesanais na sua confecção.

A diferença entre uns e outros é o sabor a própria textura. Características que focamos de seguida para que estes produtos não sejam apenas consumidos à parte das refeições mas, quem sabe, que tenham qualidades para integrar o conjunto de ingredientes de uma qualquer receita. ▶

### DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

**Queijo de Nisa (Alentejo) DOP** – Fabricado com leite cru de ovelhas da raça regional Merina Branca e seus cruzamentos. Queijo curado, de pasta semi-dura, fechada, de cor branco-amarelado, com pequenos olhos e um teor de humidade de 54 a 65%. De fabrico artesanal, tem a forma de um cilindro baixo, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

USO: Muito apreciado com pão e bom vinho da região de Portalegre, antes e depois das refeições ou em pequenas porções, durante o dia, como petisco.

**Queijo Serra da Estrela (Beira Interior) DOP** – Fabricado com leite cru de ovelha, da Raça Bordaleira da Serra da Estrela, coalho e sal. Queijo curado de pasta semi-mole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, uniforme (sem ou com muito poucos olhos). A forma é a de cilindro baixo, com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos.

**Queijo de Cabra Transmontano (Trás-os-Montes) DOP** – Fabricado exclusivamente com leite cru de cabra cuja coagulação é feita por acção de coalho de origem animal. É um queijo curado de pasta extra-dura, com um teor de humidade de 25 a 35% e isento de matéria gorda. Apresenta-se com uma forma de cilindro baixo, regular, sem bordos definidos.

**Queijo Terrincho (Trás-os-Montes) DOP** – Produzido a partir de leite cru de ovelha da raça Churra da Terra Quente. Queijo curado, de pasta semi-mole, fechada e uniforme, com uma zona de corte por



vezes deformada, de cor branca, de aspecto untuoso com alguns olhos, forma de cilindro baixo, de crosta maleável, inteira, lisa, de coloração amarelo-palha clara e uniforme. Aroma e sabor suave, limpo e característico.

**Queijo Rabaçal (Beira Litoral) DOP** – Queijo de leite cru de ovelha e cabra numa proporção de mais ou menos 2 a 3 partes de leite de ovelha para uma de leite de cabra. É um queijo curado de pasta semi-dura a dura, com humidade entre 52 a 60% e teor de matéria gorda de 45%, sem olhos ou com olhos muito pequenos e irregulares. A massa tem cor branca mate. Apresenta-se com uma forma cilíndrica.

**Queijo de Castelo Branco (Beira Interior) DOP** – Fabricado com leite cru de ovelha. É um queijo curado de pasta semi-dura ou semi-mole, untuosa, ligeiramente amarelada com alguns olhos pequenos. Tem a forma de um cilindro baixo, com abaulamento lateral e ligeiro na face superior sem bordos definidos. Crosta maleável de início, passando a

dura, inteira, bem formada e lisa, de cor amarelo palha a amarelo torrado; sabor e aroma acentuados, podendo o sabor ser ligeiramente picante no queijo com cura prolongada.

**Queijo Picante da Beira Baixa (Beira Interior) DOP** – Fabricado com leite cru de ovelha e cabra. É um queijo curado, de pasta dura ou semi-dura, branco sujo acinzentado, sem olhos ou com pequenos olhos irregulares e sem crosta; a forma é a de um cilindro baixo, com faces direitas, lisas, com bordos bem definidos. Aroma activo e característico, sabor isento e acentuadamente picante.

**Queijo Amarelo da Beira Baixa (Beira Interior) DOP** – Fabricado com leite cru de ovelha e cabra. É um queijo curado, de pasta semi-dura ou semi-mole e untuosa com alguns olhos irregulares, ligeiramente amarelada; a forma é a de um cilindro baixo, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos. Crosta de consistência semi-dura, bem-formada, fina e inteira, de cor amarela ▶