

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.



Estes 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