



A Queijaria – O queijo Serra da Estrela Casa da Ínsua

A Ovinocultura

A ovinocultura faz parte das rotinas da Casa da Ínsua desde tempos imemoriais. Ficamos a saber, pelo acervo documental da Casa da Ínsua, que Luis de Albuquerque recebia, ao longo da sua estadia no Brasil como Governador do Cuiabá e Mato Grosso, encomendas de queijo produzido na sua Quinta da Ínsua, que muito o satisfiziam. No entanto, é a partir de 1908, época em que se introduziram na Quinta as primeiras ovelhas Serra da Estrela, que a Casa se dedica à produção deste distinto queijo. As ovelhas bordaleiras Serra da Estrela são entre as raças ovinas nacionais as de melhor aptidão leiteira e tem como seu solar os territórios correspondentes à bacia hidrográfica do rio Mondego. São animais de características morfofuncionais bem definidas, bastante rústicos, muito dóceis, média corpulência, muito prolífera e fértil. A sua principal função é a produção de leite, sendo de considerar também a produção de carne através do borrego de leite ou de canastra e a produção de lã. O pastor é o companheiro diário do rebanho, que com arte e dedicação consegue obter o melhor rendimento das suas ovelhas, com base em boas práticas de manejo animal. A Casa da Ínsua tem mantido a tradição com as suas ovelhas bordaleiras, praticando as melhores formas de manejo, suportadas nas boas práticas higiénico sanitárias e de profilaxia. A continuidade desta exclusiva espécie de ovelhas é uma das áreas em que a Quinta se foca, oferecendo as melhores condições e garantindo a perenidade destes saberes ancestrais.

A Essência do Queijo

A ordenha é executada pelo processo tradicional, com a recolha do leite das ovelhas Serra da Estrela, ao início e ao final do dia, a ser realizada de forma manual pelo pastor na sala de ordenha. O leite é o ingrediente primordial, cru – sem qualquer tipo de intervenção térmica e com reduzida carga microbiana, constituído principalmente por água, gordura e proteínas, cujos teores irão determinar o tipo de queijo a produzir. O cardo (*Cynara cardunculus*), conhecido desde o século IV a.C., é um fator essencial no fabrico do queijo, pela sua função de catalisador da coagulação do leite. A importância do cardo na qualidade do queijo produzido é vital, pelo que a Casa da Ínsua tem apostado no aprofundamento do seu estudo e produção, criando condições únicas para a exclusividade do sabor e aroma dos queijos que produz.

A Produção do Queijo

O Queijo Serra da Estrela é produzido exclusivamente por três elementos: o leite da ovelha Serra da Estrela, o cardo e o sal. **Coagem / Filtração do Leite:** Após a ordenha, o leite é filtrado/coado em panos finos com o objetivo de reter partículas em suspensão no leite. **Coagulação:** Adição do sal e do coagulante vegetal, o cardo, ao leite a uma temperatura entre 28º a 30ºC, com a duração de sessenta minutos, para a obtenção da coalhada. **Corte e Moldagem da Coalhada:** Corte da coalhada em cubos para facilitar a saída do soro, início do dessoramento da coalhada, suave e gradualmente, de forma a retirar todo o soro da massa. Operação manual de moldar o queijo na forma/cincho, personalizada pelo “toque especial” da queijeira. **Prensagem:** Compactação da massa de um modo suave e gradual, durante o tempo que o saber ancestral da queijeira antecipa necessário, para melhorar a forma e consistência do queijo. **Maturação / Cura:** Após o dia da produção, o queijo entra numa primeira fase de maturação/cura, em local próprio, a uma temperatura entre 6 a 8º C e humidade entre 90 a 95%, durante 10 a 15 dias, com viragens diárias e lavagens semanais. Após a primeira fase concluída, dá-se início a uma segunda fase de maturação, em local próprio, a uma temperatura de 12 a 13ºC e humidade entre 80 a 85%, até ao 35.º dia de maturação, tempo mínimo obrigatório para consumo, mantendo-se as viragens diárias e lavagens semanais

O Queijo Casa da Ínsua

O Queijo Serra da Estrela é produzido na respetiva região demarcada, de acordo com o seu caderno de especificações e cumprindo as diretivas e exigências específicas mais rigorosas. As mais antigas menções a este queijo remontam ao século XII, o que o torna o mais antigo dos queijos portugueses, sendo também um dos mais afamados queijos de ovelha a nível mundial. Em 1996, a União Europeia atribuiu a categoria de Denominação de Origem Protegida (DOP). O Queijo Serra da Estrela foi nomeado uma das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal em 2011. A Queijaria da Casa da Ínsua produz queijo e requeijão, ambos produtos DOP, mantendo, há mais de um século, esta produção de forma artesanal, preservando toda a sua tipicidade e autenticidade, recorrendo às mais exigentes normas de higiene e de boas práticas. O queijo pode ser de pasta semi-mole ou pasta dura, tradicionalmente conhecido por “Queijo-Corno”. O queijo semi-mole pode ser degustado após 35 dias de cura. Se a cura se prolongar por mais de 120 dias, obtém-se um Queijo Serra da Estrela Velho de pasta dura. O requeijão pode ser provado na hora, logo após a sua produção. O ciclo de produção (Alavão) decorre de outubro a junho. A Casa da Ínsua tem o privilégio de estar localizada, simultaneamente, em três regiões demarcadas: além da do Queijo Serra da Estrela, também integra a do Vinho do Dão e a da Maçã Bravo de Esmolfe.





A Queijaria – O queijo Serra da Estrela do pastoreio... à prova

Queijo Serra da Estrela Casa da Ínsua é integralmente produzido na Quinta da Ínsua, em pleno coração da região demarcada deste ancestral queijo. Todo o processo é rigorosamente controlado por mãos de saberes ancestrais, desde o pastoreio, à recolha do leite, passando pela plantação e preparação do indispensável cardo, até à produção do queijo e o acompanhamento da sua maturação até ao produto final incluindo o embalamento. No desígnio de modernidade que está na alma da Casa da insua todo o processo é acompanhado pelos mais rigorosos controlos e pelas mais inovadoras técnicas que garantem um produto de excelência e que é uma referência no mercado. Um sabor ímpar num ambiente único...



- O pastor / o cão



- A ovelha Serra da Estrela



- O pastoreio



- O ovil



- O período de “amamentação”



- A ordenha



- O leite



- A produção de Cardo



- As queijeiras



- A coagem / filtração do leite



- O extracto de cardo



- O sal



- A coagulação



- O corte e moldagem da coalhada



- A prensagem



- A maturação / cura



- Viragem diária e lavagem semanal



- A rotulagem / certificação



- Embalamento/acondicionamento



- Os tipos de queijo



- A Região Demarcada

Com apenas três palavras: leite, cardo e sal, se compõe um queijo inigualável...



Autêntico desde o século I



Queijo à Chef – O queijo no seu melhor

“Queijo Serra da Estrela à Chef” é um evento que desafia grandes cozinheiros a pensar um menu exclusivo em que o queijo é a maior das estrelas. A iniciativa, lançada pela Casa da Ínsua, pretende sensibilizar o consumidor para a importância da certificação do Queijo Serra da Estrela, única forma de garantir a autenticidade de um produto 100% nacional e a continuidade de uma tradição milenar. Nesta experiência superior de degustação, há ainda lugar para a harmonização com uma criteriosa seleção de vinhos, bem como uma prova de queijos desta região demarcada e que se afirmam sob o lema “Autêntico desde o século I”.

O desafio que a Casa da Ínsua lança a um conjunto de chefs convidados é a confecção de um menu de degustação que tem o Queijo Serra da Estrela como ingrediente comum. A capacidade individual de cada é então desafiada a criar pratos exclusivos que vão da entrada à sobremesas, passando pelas sopa, prato de peixe, prato de carne, em que todos eles incluem como ingrediente o Queijo Serra da Estrela. Menu que é degustado pelos intervenientes que, entretimentos, vão podendo ver a arte de confecção ao vivo ou em vídeo directo.

O programa inclui ainda a realização de uma conferência/debate com protagonistas do sector (produtores, representante da grande distribuição, chefs, críticos gastronómicos, especialistas e académicos) para discutirem e apontarem caminhos de futuro para o Queijo Serra da Estrela DOP. Outras actividades como workshops sobre a produção de Queijo Serra da Estrela, provas, visita a queijarias e acções de esclarecimento completam o programa. O Palco principal do evento é o Salão Príncipe da Beira mas a acção decorre nos vários espaços como a Casa do Pomar, a Adega, a Sala Vila Bela, a Sala Cuiabá ou os jardins.

O desígnio desta iniciativa que, ao longo dos anos tem ganho acrescida notoriedade, é a sensibilização do consumidor final, dos media, dos agentes do mercado, da distribuição e revendedores para a importância da certificação do queijo Serra da Estrela, única garantia da genuinidade do produto, e combater o desaparecimento do Queijo da Serra da Estrela e dos seus produtores, para que este produto único perdure no tempo, transportando saberes e sabores que vêm de há muitos séculos e que os consumidores cada vez mais sabem apreciar.

Paralelamente a esta missão ambivalente de sensibilizar chefs e público para este produto nobre, a iniciativa procura ainda divulgar e realçar o processo de produção tradicional do Queijo Serra da Estrela e ao mesmo tempo harmonizar a parceria do queijo Serra da Estrela com outro produto nobre da região e da Casa da Ínsua - o Vinho do Dão, posicionando assim o Queijo Serra da Estrela e o Vinho do Dão como produtos de excelência / produtos gourmet, que estão ao alcance de todos para criar momentos de verdadeiro deleite e de inesquecível prazer.

Galeria de Chefs do Queijo à Chef (* estrela Michelin)

Paulo Cardoso (2014 / 2015 / 2016 / 2018) / Vitor Claro (2014) / Miguel Laffan * (2014 / 2015) / Rui Paula * (2014)
 Miguel Castro e Silva (2014) / Ljubomir Stanisic (2014 / 2015) / João Rodrigues * (2015) / Vincent Farges * (2015)
 Albano Lourenço * (2015) / Francisco Siopa (2015) / Vítor Matos * (2016) / Fernando Agrasar * (2016)
 Rui Silvestre * (2016) Marlene Vieira (2016) / André Silva * (2016) / Luca Arguelles (2016) / Luís Gaspar (2018)
 Joachim Koerper ** (2018) / Justa Nobre (2018) / João Oliveira * (2018) / Américo dos Santos (2018)

Somelliers

Rodolfo Tristão (2015) / Sérgio Pereira (2016) / Manuel Moreira (2018)



Queijo à Chef – O cantinho dos Chefs

CHEFS

Paulo Cardoso	2014 / 2015 / 2016 / 2018
Vitor Claro	2014
Miguel Laffan	2014 / 2015
Rui Paula	2014
Miguel Castro e Silva	2014
Ljubomir Stanisic	2014 / 2015
João Rodrigues	2015
Vicent Farges	2015
Albano Lourenço	2015
Francisco Siopa	2015
Vítor Matos	2016
Fernando Agrasar	2016
Rui Silvestre	2016
Marlene Vieira	2016
André Silva	2016
Luca Arguelles	2016
Luís Gaspar	2018
Joachim Koerper	2018
Justa Nobre	2018
João Oliveira	2018
Américo dos Santos	2018

SOMELLIERS

Rodolfo Tristão	2015
Sérgio Pereira	2016
Manuel Moreira	2018

