

Apoio: **Direção Regional da Cultura** Entidade Promotora: **Cresaçor** Entidades Parceiras: **Instituto Cultural de Ponta Delgada | Instituto Histórico da Ilha Terceira | Núcleo Cultural da Horta** Conselho Editorial: **Pedro Pascoal de Melo** Conselho de Redação: **Pedro Pascoal de Melo, Célia Pereira, Marta Bretão e Guilherme Pinto de Sousa**

O queijo de São Jorge



A economia açoriana assentou, desde o início do povoamento, numa atividade agrícola marcada por uma diversidade de cultivos imprescindíveis para a subsistência das populações e de bens cujo principal objetivo era o negócio, quer interno, quer externo.

No caso de S. Jorge, a elevada altitude médias dos seus terrenos, favorável à instalação de pastos permanente, proporcionou a implantação de uma atividade económica suportada pelas exportações de carne e laticínios para as cidades da Horta e de Angra. Gaspar Frutuoso, em “Saudades da Terra” deixou-nos a seguinte descrição: *“Há nela muito gado vacum, ovelhum e cabrum, do leite do qual se fazem muitos queijos em todo o ano, o que dizem ser os melhores de todas as ilhas dos Açores, por causa dos pastos...”*, invocando, desta maneira, a especificidade dos queijos de então, atribuindo-a, em parte, às características dos pastos, abundantes nas zonas de média e elevada altitude. A importância desta atividade económica provocava, já em pleno século XVI, uma grande disputa pela posse de pastagens, ao contrário do que se passava nas restantes ilhas do arquipélago.

Atribui-se ao alemão Fernando Rachel, natural de Hamburgo a primeira tentativa de instalação em S. Jorge de uma fábrica moderna de fabrico de queijo, utilizando os métodos mais modernos à época, não tendo obtido, no entanto, êxito. Deve-se ao micalense Ale-

xandre Leite em associação com o jorgense José Pereira da Cunha a construção, na Beira, no ano de 1857 da primeira unidade industrial.

Nos finais do século XIX e início do século XX a pecuária a pecuária jorgenses acompanhou um enorme surto de desenvolvimento. Introduziram-se raças de aptidão leiteira, sobretudo a raça holandesa, Jersey, Normanda, Schwitz, Dinamarquesa e Southdown, tendo com isso melhorado a aptidão leiteira e aumentado a produção.

A título de exemplo podemos referir que, no final do século XIX, o concelho das Velas apresentava uma exportação anual de cerca de 1.120 a 1.220 toneladas de queijo e de 480 a 500 de manteiga, enquanto que, o concelho da Calheta apresentava um valor de 3 toneladas de queijo e 1,5 de manteiga.

No início do século XX existiam, em S. Jorge, mais de 84 fábricas de queijo, desde Sociedades Industriais a Cooperativas, fato que causou uma escassez de leite para consumo na ilha, resultando na subida de preço do leite e das pastagens, o que levou as autoridades a promulgarem um acórdão obrigando os produtores à venda de leite para consumo direto.

Foi, porém, com o Dr. Patrick Keating, açoriano de ascendência irlandesa, especializado em Lacticínios que se iniciou, no início do século XX, a grande revolução no fabrico do queijo de São Jorge, com a introdução do aquecimento das cubas de fabrico, proces-

so que contribui para uma maior acidificação da massa e melhor conservação do queijo em curas prolongadas, o chamado queijo do “Patrick”. Esta modificação terá aproximado a textura e o tipo de queijo até aí fabricado, a frio, ao queijo Cheddar inglês.

A sazonalidade da produção dos alimentos, em função da elevada altitude média das suas pastagens, possibilitava que as fábricas de lacticínios laborassem somente oito meses por ano. É sobretudo durante no último quartel do século XX, na sequência da implementação do PPA (Plano Agropecuários dos Açores) que a bovinicultura, nomeadamente a bovinicultura leiteira, teve uma grande expansão. De fato, com as melhorias significativas na alimentação animal, com a melhoria do maneio, com a racionalização das adubações, com o recurso ao uso de concentrados e a importação e fabrico de alimentos conservados, permitiu uma produção de leite ao longo de todo o ano e como tal, a laboração das fábricas. Por opção governamental, criou-se a União de Cooperativas (UNIQUEIJO), medida controversa, que lentamente conduziu para o desaparecimento das fábricas privadas.

A Região Autónoma dos Açores, que representa sensivelmente 3,3% da Superfície Agrícola Útil de Portugal, produz mais de 30% do total de leite nacional e é responsável por mais de 60% da produção de queijo do País. A produção de leite continua a ser uma das principais ativi-

dades económicas dos Açores, com importância decisiva para o emprego e para o PIB da Região.

Na descrição do Queijo de São Jorge como produto DOP, diz-se: “Queijo curado de consistência firme, pasta amarelada, dura ou semidura, com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa, que apresenta uma estrutura ligeiramente quebradiça (proporcional ao seu envelhecimento)”, há a referência ao uso de vários coalhos tradicionais feitos com recurso ao abomaso de cabritos e à flor do cardo (José Borba, comunicação pessoal). “De forma cilíndrica, tipo “roda”, com diâmetro entre 25 e 35 cm e a altura entre 10 e 15 cm.; O peso varia dos 8 aos 12 Kg. A crosta geralmente bem formada, de aspeto liso, pode apresentar manchas castanhos avermelhadas”.

JOÃO DA SILVA MADRUGA
ALFREDO E. S. DE BORBA
Instituto Histórico Ilha Terceira

INFORMAÇÃO ÚTIL

UNIÃO DAS COOP. AGRÍCOLAS DE S. JORGE

HORÁRIO:

2.^a a 6.^a feira, das 09h00 às 17h30

LOCALIZAÇÃO:

Freguesia da Beira, concelho das Velas, ilha de São Jorge.

COORDENADAS GPS:

38°42'04"N - 27°11'58"O

COOP. AGRÍCOLA DOS LACTICÍNIOS DOS LOURAIS

HORÁRIO:

2.^a a 6.^a feira, das 13h30 às 15h30

LOCALIZAÇÃO:

Lugar da Silveira, freguesia da Ribeira Seca, concelho da Calheta, ilha de São Jorge.

COORDENADAS GPS:

38°36'77"N - 27°58'53"O

FINISTERRA - COOP. DE LACTICÍNIOS DO TOPO

HORÁRIO:

2.^a a 6.^a feira, das 09h00 às 12h00

LOCALIZAÇÃO:

Ribeira de Lixivias, freguesia de Santo Antão, concelho da Calheta, ilha de São Jorge.

COORDENADAS GPS:

38°32'59"N - 27°48'47"O