

# Legenda:

## Queijarias produtoras de Queijo Serra da Estrela

- 1 ANCOSE - Bobadela
- 2 Queijaria Artesanal do Rogério - Bobadela
- 3 Queijaria dos Lobos - Gramaços
- 4 Queijaria Quinta do Cruzeiro - Seixo da Beira
- 5 Queijaria Lameiras - Vila Franca da Beira

## Queijarias produtoras de Queijo de Ovelha Curado

- 1 Maria Virgínia dos Santos - Senhor das Almas
- 2 Queijaria Artesanal de Gramaços - Gramaços
- 3 Queijaria Quinta da Gazé - Vila Franca da Beira
- 4 Queijaria da Fonte Lameira - S. Gião



## Moradas

### Queijarias produtoras de Queijo Serra da Estrela

#### **ANCOSE - Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela**

Quinta da Tapada – Negrelos  
3405-504 Travanca de Lagos  
☎ 238600720  
Email: geral@ancose.com

#### **Queijaria Artesanal do Rogério**

Quinta da Cobrança  
3400-126 Oliveira do Hospital  
☎ 238604329 / 962774806

#### **Queijaria dos Lobos**

Rua Principal, 20 – Gramaços  
3400-053 Oliveira do Hospital  
☎ 238604404

#### **Queijaria Quinta do Cruzeiro**

Rua dos Combatentes da Grande Guerra, 20  
3405-435 Seixo da Beira  
☎ 912912221

#### **Queijaria Lameiras**

Rua da Cruz, 13  
3405-620 Vila Franca da Beira  
☎ 238644095

### Queijarias produtoras de Queijo de Ovelha Curado

#### **Queijaria Maria Virgínia dos Santos**

Rua da Adega, 3 – Sr. das Almas  
3400-494 Nogueira do Cravo  
☎ 238603544

#### **Queijaria Artesanal de Gramaços**

Rua Principal, 21 – Gramaços  
3400-053 Oliveira do Hospital  
☎ 238604934

#### **Queijaria Quinta da Gazé**

Vila Franca da Beira  
3405-620 Vila Franca da Beira  
☎ 238641398

#### **Queijaria da Fonte Lameira**

Rua da Fonte Lameira, 20  
3400-665 S. Gião  
☎ 238691334





ROTEIRO

# QUEIJO SERRA DA ESTRELA

2008

## *Saberes com tradição Sabores com história*

### *Na rota do Queijo Serra da Estrela*

Bem-vindo aos encantos mais escondidos desta região, onde brilham de verde os socalcos que unem a Estrela ao Açôr. Percorra os leitos de ribeiras cheias de trutas e de rios onde pode nadar e remar e atravesse lindas aldeias de xisto, antes de subir em romagem a santuários perto do céu. Desça aos vales encantados dos rios Alva e Alvôco e usufrua da vida ao ar livre. No final, tome o gosto a um Borrego Serra da Estrela acompanhado por um vinho do Dão, e prove o requeijão, a manteiga de ovelha e o Queijo Serra da Estrela.

Este delicioso manjar tem a particularidade de fazer reviver memórias de um passado distante, sabores que se julgavam perdidos. Imagine o interior granítico de uma casa serrana, uma mesa rústica coberta por alva toalha de linho, o vinho, um bom borrego, a broa, o amanteigado Queijo Serra da Estrela e o saboroso requeijão. A lareira crepita, ao longe ouve-se o assobio do pastor conduzindo o gado. O frio desvanece-se, criando uma reconfortante sensação de bem-estar.

*É por tudo isto que o convidamos a conhecer as nossas queijarias e a nossa gastronomia.*

### *Características do Queijo Serra da Estrela*

É um queijo de ovelha curado, com crosta amarelo-palha e pasta semi-mole amanteigada e cor branco-marfim, com poucos ou nenhuns olhos.

É composto exclusivamente por leite cru inteiro de Ovelha Serra da Estrela (também pode ser utilizado o de ovelha Churra Mondegueira), sal e cardo. A forma é a de um cilindro baixo com abaulamento lateral, sem bordos definidos. O seu diâmetro varia entre os 9 e os 20 cm e a altura vai de 4 a 6 cm. O peso varia entre 0,5 e 1,7 Kg.

O Queijo Serra da Estrela deve ostentar a marca de certificação autorizada pela respectiva entidade certificadora.

