

Queijos Portugueses





Portugal – na sua estreiteza continental – não se pode orgulhar de ter bons pastos, sobretudo para gado graúdo... Mas em terra de escassez de erva alta são rainhas as cabras e as ovelhas. Os Açores são outra história. Ali, em São Miguel e nas outras Ilhas abençoadas, é imperatriz a «senhora dona vaca». A verdadeira vaca leiteira, entenda-se, e não o aspirador transvestido de «vaca marcolina» na tradução paradigmática de *vacum cleaner* feita por alguns, já tocados pelas grandezas americanas da emigração local...

Por isso, até pela pobreza do solo, a pastorícia sempre esteve presente nas lusas terras como modo de subsistência antiquíssimo, muitas vezes complementando de forma sustentável *avant la lettre* o amanho da terra, negociando-se entre lavradores e pastores a forma de pagar «o pasto» que alimenta o gado de pelo ou de lã, o qual por sua vez devolve à terra-mãe os adubos naturais.

É claro que em terras de rebanho o queijo é rei. O queijo pode ser o mais antigo alimento processado da Humanidade. Passados os tempos da caça, da pesca, da recollecção de frutos e legumes, depois de dominado o segredo do fogo, terá aparecido o Queijo. Documentos históricos situam a sua génese no vale dos dois rios e no Egipto, cerca de 3500 anos antes de Cristo. Em Portugal faz-se, seguramente, desde os tempos neolíticos.

Fazer queijo, qualquer queijo, é uma arte. Pelo menos o queijo feito à mão, intuitivamente trabalhado por mãos experientes, onde o conhecimento é passado de mãe para filha de pastor, atentas aos detalhes: à temperatura da mão, ao tempo do coalho, ao virar e à mudança das cintas, ao pasto de giesta ou de outras gramíneas de altitude que em muito influenciam o sabor do produto final.

Em homenagem aos pastores, às suas mulheres, e a todos os que ainda trabalham nas queijarias e rouparias tradicionais de Portugal fizemos esta emissão de selos comemorativos, dividida em duas séries, retratando todos os queijos DOP e IG lusitanos, deixando ao Mestre José Quitério o cuidado de os explicar a todos.

Queijo Serra da Estrela DOP

Feito com leite de ovelha, cru e estreme, da raça Bordaleira, variedade Serra da Estrela, coagulado com cardo, cura de 30 a 45 dias (para o amanteigado).

Forma cilíndrica, altura de cerca de 6 cm e diâmetro entre 15 a 20 cm, peso médio de 1500 gr.

Pasta cor de marfim, mole, amanteigada, fechada ou com pequenos e poucos olhos, de sabor finíssimo, com um toque acidulado.

A área de produção legalmente definida, considerada excessiva pelas melhores opiniões, abrange os concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia, e algumas freguesias dos concelhos de Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

Queijo Rabaçal DOP

Feito de leite de ovelha e cabra, na proporção ideal de 75% do primeiro e 25% do segundo, cru, coagulado com coalho animal, curado durante pelo menos três semanas. Forma cilíndrica, cerca de 5 cm de altura e 12 cm de diâmetro, peso entre 300 a 500 gr. Pasta de cor branco-mate, semidura, com poucos ou nenhuns olhos, de sabor individualizado.

A área de produção centra-se privilegiadamente na antiga vila de Rabaçal (concelho de Penela, distrito de Coimbra) e algumas povoações próximas. O diploma que instituiu a DOP inclui os concelhos de Alvaiázere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Penela, Pombal e Soure.

Queijo de Azeitão DOP

Feito de leite de ovelha da raça Bordaleira, sub-raça Saloia (actualmente já de outras raças importadas), cru, coagulado com cardo, cura normal de três semanas. Forma cilíndrica de pequena dimensão — 5 cm de altura, 8 cm de diâmetro —, peso médio de 250 a 300 gr. (agora aparecem exemplares mais reduzidos).

Pasta de cor amarelo-pálido ou esbranquiçada, mole, cremosa, de sabor mais lácteo que o Serra da Estrela (do qual é descendente).

A área de produção, legislativamente definida, estende-se aos concelhos de Palmela, Sesimbra e Setúbal.

Queijo de Cabra Transmontano DOP

Feito de leite cru de cabra da raça Serrana, coagulado com coalho animal, cura mínima de dois meses.

Forma cilíndrica, altura de 4 a 6 cm, diâmetro de 12 a 15 cm, peso de 600 a 900 gr. Pasta dura, de cor branca, fechada, com sabor característico a queijo de cabra com toque levemente picante.

Produzido nos concelhos de Âlfandega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo e Vila Flor (distrito de Bragança), e de Murça e Valpaços (distrito de Vila Real).

Queijo São Jorge DOP

Feito de leite de vaca, cru, coagulado com coalho animal.

Forma cilíndrica grande, tipo roda, altura de 10 a 15 cm, diâmetro entre 25 e 35 cm, peso entre 8 a 12 kg.

Pasta dura, de cor amarelo-palha, muitos olhos pequenos e irregulares, quebradiça, de sabor personalizado e com um suave toque picante. Cura mínima de três meses. A área de produção corresponde à superfície total da ilha de São Jorge, do arquipélago dos Açores.

PORTUGUESE CHEESES

Portugal – given its continental narrowness – cannot pride itself of having good pastures, especially for larger stock... However, in the areas where the high grass is scarce, the goats and the sheep reign. The Azores is quite another story. There, on the island of São Miguel, and on the other blessed island “her ladyship the cow” is empress. That is, the true dairy cow, not the “*marcolina* cow” in the paradigmatic translation of “vacuum cleaner” done by some, touched by the American greatness of local emigration...

Therefore, and also due to the poverty of the soil, herd tending has always been present in the Lusian lands, as a very old livelihood, quite often supplementing in a sustainable manner, *avant la lettre*, the tilling of the soil, while the payment for the “pasture” that fed the furry or woolly cattle that returned the natural manure to the earth was negotiated between farmers and shepherds. It is quite obvious that in herd land the cheese is the king. Cheese is perhaps the oldest man made processed food. After that hunting, fishing and fruit and vegetable collecting times were bygone, and after man had learned to master the secret of fire, cheese appeared. Historic documents place its genesis in the valley between two rivers and in Egypt, around 3500 B.C. In Portugal, cheese has certainly been produced since Neolithic times.

Cheese making, whichever the cheese, is an art. At least that is the case with hand-made cheese, intuitively worked by experienced hands, where knowledge is passed down from the mother to the shepherd's daughter who attentively follows every details: the temperature of the hand, the curdling time, the turning of the cheeses and the changing of the bands, the pastures of broom or other graminaceous plants of the higher lands which greatly influence the flavour of the final product.

As a tribute to the shepherds, to their wives and to all the people who still work in the traditional Portuguese cheese-dairies, we have made this commemorative stamp issue, made up of two series, portraying all the Lusitanian cheeses with POD and geographical indication (GI), leaving the description of the cheeses to Master José Quitério.

Serra da Estrela cheese PDO

Made of pure, raw sheep's milk, of the Bordaleira race, Serra da Estrela variety, curdled with cardoon, aged between 30 to 45 days (for the soft cheese). Cylindrical shape, about 6 cm high and 15 in diameter and weighing between 300 and 1500 g. Ivory coloured paste, soft, creamy, “blind” or with a few small holes, exquisite flavour, slightly acidulated. The legally defined area of production, which better opinions considered to be excessive, covers the municipalities of Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo and Seia, and a few administrative parishes in the municipalities of Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso and Viseu, in the centre-north of Portugal.

Rabaçal cheese PDO

Made from sheep's and goat's milk, in the ideal proportion of 75% of the first to 25% of the second, raw, curdled with animal rennet, it is aged for at least three weeks.

Cylindrical shape, about 5 cm high and 12 cm in diameter, it weighs between 300 and 500 g. Whitish-unpolished paste, semi-hard, with little or no holes, it has a particular flavour.

The production area is mostly concentrated in the old village of Rabaçal (Penela municipality, Coimbra district) and a few neighbouring villages. The certificate that instituted the POD includes the municipalities of Alvaizere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Penela, Pombal and Soure, in the centre of Portugal.

Azeitão cheese PDO

Made from the milk of the Bordaleira sheep race, sub-race Saloia (in present times from other imported races as well), raw, curdled with cardoon, three weeks normal aging time.

Shaped as small cylinders – 5 cm high, 8 cm in diameter –, weighing in average between 250 to 300 g (smaller ones are now appearing on the market).

Pale-yellow or whitish paste, soft, creamy, with a stronger milky taste than the Serra da Estrela cheese (from which it descends).

The production area established by law stretches to the municipalities of Palmela, Sesimbra and Setúbal, in the Lisbon region.

Cabra Transmontano cheese PDO

Made from raw goat's milk of the Serrana race, curdled with animal rennet, aged during two months at least.

Cylindrical shape, 4 to 6 cm high and 12 to 15 cm in diameter, weighing between 600 and 900 g.

Hard whitish “blind” paste that has the characteristic flavour of goat's cheese and a light peppery touch.

Produced in the municipalities of Alfandega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo and Vila Flor (Bragança district), as well as Murça and Valpaços (Vila Real district), located in the north-east of Portugal.

São Jorge cheese PDO

Made of raw cow's milk curdled with animal rennet.

Shaped as a sort of wheel-type big cylinder between 10 to 15 cm high, its diameter varies between 25 and 35 cm and its weight between 8 to 12 kg.

Hard, straw-yellow paste with many tiny irregular holes, brittle, with an individual flavour and slightly spicy touch. Minimum aging three month.

The production area is that of the whole Island of São Jorge, Azores.

LES FROMAGES PORTUGAIS

Le Portugal – dans son étroitesse continentale – ne peut se vanter d'avoir de bons pâturages, surtout pour le gros bétail... Mais au pays de l'herbe courte, les chèvres et les brebis y sont reines. Les Açores sont une toute autre histoire. À São Miguel comme dans les autres îles bénies, l'impératrice est «dame la vache». La véritable vache laitière, s'entend, et non pas l'aspirateur travesti en «vache marcolina», traduction paradigmatique de *vacuum cleaner* que certains, déjà contaminés par les grandeurs américaines de l'émigration locale, en font... C'est précisément en raison de la pauvreté du sol que l'activité pastorale est, depuis des temps immémoriaux, un moyen de subsistance dans le pays lusitanien. Elle complète souvent de façon durable et avant la lettre, le labour, la «pâture» qui nourrit le bétail à poil ou à laine étant monnayée en engrais naturel pour la terre mère par les agriculteurs et les bergers.

Il est clair qu'en pays de troupeaux le fromage est roi. Le fromage est sans doute l'aliment transformé le plus ancien de l'humanité. Une fois passés les temps de la chasse, de la pêche, de la collecte de fruits et légumes, après la maîtrise du secret du feu, le fromage aurait alors fait son apparition. Des documents historiques situent son origine dans la vallée des deux fleuves et en Égypte, environ 3500 ans avant Jésus-Christ. Au Portugal il est fabriqué, assurément, depuis le néolithique. Faire du fromage, n'importe quel fromage, est un art. Tout au moins le fromage fait à la main, intuitivement travaillé par des mains expertes, dont le savoir-faire se transmet de mère en fille de berger, attentives aux détails: à la température de la main, au temps de caillage, au retournement et à la substitution des cercles, à la pâture sur les landes à genêt ou autres graminées d'altitude qui influencent fortement la saveur du produit final. C'est pour rendre hommage aux bergers, à leurs femmes et à tous ceux qui travaillent encore aujourd'hui dans les fromageries traditionnelles du Portugal que nous avons réalisé cette émission de timbres commémoratifs, divisée en deux séries qui brossent le portrait de tous les fromages AOC et IG lusitains. C'est au gastronome José Quitério qu'est revenu le soin de vous les présenter.

Le fromage Serra da Estrela AOP

Fait avec du lait de brebis cru et pur, de la race Bordaleira, variété Serra da Estrela, caillé avec de la fleur de chardon, affiné 30 à 45 jours (pour la version crémeuse et onctueuse).
Forme cylindrique, environ 6 cm de hauteur et entre 15 à 20 cm de diamètre, poids moyen de 1500 g.
Pâte molle blanc ivoire, à consistance fondante et crémeuse, sans yeux ou avec peu d'yeux de petite taille, à la saveur douce, nette et légèrement acidulée.
La zone de production légalement délimitée, considérée excessive par certains experts, inclut les municipalités suivantes du centre-nord du Portugal: Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo et Seia, ainsi que certains villages des municipalités d'Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso et Viseu.

Le fromage Rabaçal AOP

Fabriqué avec du lait cru de brebis et de chèvre, dans la proportion idéale de 75% pour le premier et de 25% pour le deuxième, caillé avec de la présure animale, affiné pendant au moins trois semaines.
Forme cylindrique, environ 5 cm de hauteur et 12 cm de diamètre, poids entre 300 à 500 g.
Pâte mi-dure de couleur blanc mat, sans yeux ou avec peu d'yeux, à la saveur caractéristique.
La zone de production est traditionnellement l'ancien village de Rabaçal (municipalité de Penela, district de Coimbra), ainsi que quelques villages voisins. Le texte de loi ayant établi l'AOP inclut les municipalités suivantes de la région centre du Portugal: Alvaiázere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Penela, Pombal et Soure.

Le fromage Azeitão AOP

Fabriqué avec du lait cru de brebis de la race Bordaleira, sous-race Saloia (de nos jours constituée de races importées), caillé avec de la fleur de chardon, affiné en général pendant trois semaines.
Forme cylindrique de petite dimension — 5 cm de hauteur et 8 cm de diamètre —, poids moyen de 250 à 300 g (certains exemplaires ont aujourd'hui une taille plus réduite).
Pâte molle jaune paille ou blanc ivoire, crémeuse, à la saveur plus lactique que le Serra da Estrela (dont il est le descendant).
La zone de production, délimitée par la loi, comprend les municipalités de Palmela, Sesimbra et Setúbal situées dans la région de Lisbonne.

Le fromage Cabra Transmontano AOP

Fabriqué avec du lait cru de chèvre de la race Serrana, caillé avec de la présure animale, affiné au moins pendant deux mois.
Forme cylindrique, 4 à 6 cm de hauteur, 12 à 15 cm de diamètre, poids de 600 à 900 g.
Pâte dure, de couleur blanche, sans yeux, goût de chèvre marqué et légèrement piquant.
Produit dans la région nord-est du Portugal à: Álfandega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo et Vila Flor (district de Bragança), et Murça et Valpaços (district de Vila Real).

Le fromage São Jorge AOP

Fabriqué avec du lait cru de vache, caillé avec de la présure animale.
Meule cylindrique de grande dimension, 10 à 15 cm de hauteur, entre 25 et 35 cm de diamètre, poids entre 8 à 12 kg.
Pâte dure, jaune paille, parsemée de nombreux petits yeux irréguliers, friable, à la saveur caractéristique et légèrement piquante. Affinage de trois mois minimum.
La zone de production correspond à la surface totale de l'île de São Jorge, de l'archipel des Açores.

Dados Técnicos
Données Techniques
Technical Data

Obliterações do 1º dia em:
Oblitérations du 1er jour à:
First day obliterations in:

Lisboa / Porto / Funchal / Ponta Delgada

Emissão / émission / issue:
2010 / 06 / 21

Selos / timbres-post / stamps:
€ 0,32 – 230 000
€ 0,32 – 230 000
€ 0,47 – 220 000
€ 0,68 – 230 000
€ 0,80 – 190 000

Bloco / bloc / souvenir sheet:
Com 1 selo / avec 1 timbre / with 1 stamp
€ 2,50 – 60 000

Design: Concept Advertising

Fotos / Photos: Lemonnierfoto; Maurício Abreu

Agradecimentos / remerciements / acknowledgments:
Gabinete de Planeamento e Políticas – Direcção de Serviços
das Fileiras Agro Alimentares – Ministério da Agricultura; ARCOLSA
(Queijo de Azeitão DOP), COPRORABAÇAL / Terras
de Sicó e Licinia Maria Simões Neves, (Queijo Rabaçal DOP),
ESTRELACOOOP (Queijo Serra da Estrela DOP), LEICRAS (Queijo de Cabra
Transmontano DOP), IAMA e LACTAÇORES
(Queijo de S. Jorge DOP)

Papel / papier / paper FSC: 110g / m2

Formato / format / size:
Selos / timbres / stamps: 40 x 30,6 mm
Bloco / bloc / souvenir sheet: 95 x125 mm

Picotagem / dentelure / perforation:
13 x Cruz de Cristo / Croix du Christ / Cross of Christ

Impressão / impression / printing: offset

Impressor / imprimeur / printer: CARTOR

Folhas / feuilles / sheets:
Com 50 ex. / avec 50 ex. / with 50 copies

Sobrescritos de 1º dia / enveloppes du 1er jour / FDC:
C6 – € 0,55
C5 – € 0,74

Pagela / brochure:
€ 0,70

Capa da pagela / couverture de la brochure / brochure cover:
© Lemonnierfoto

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.
Le produit final pourra avoir des petites différences.
Slightly differences may occur in the final product.

Design: Elizabeth Ferreira / Atelier Adicio Santos
Impressão: LDB Press

Encomendas a: FILATELIA
Demandes à: Praça D. Luís I, 30, 1º
Orders to: 1208-148 LISBOA
e-mail: filatelia@ctt.pt
(coleccionadores / collectors)
dealerfil@ctt.pt
(agentes / dealers)
www.ctt.pt

Obliterações do 1º dia em:
Oblitérations du 1er jour à:
First day obliterations in:

Estação de Correios
Restauradores
Praça dos Restauradores, 58
1250-998 LISBOA

Estação de Correios
Município
Praça General Humberto Delgado
4000-999 PORTO

Estação de Correios
Zarco
Av. Zarco
9000-069 FUNCHAL

Estação de Correios
Antero de Quental
Av. Antero de Quental
9500-160 PONTA DELGADA

