



Armazém do Dão

Seja responsável, beba com moderação.

[Página inicial](#)

[Armazenistas](#)

[Os Vinhos](#)

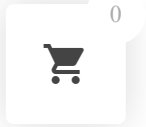
[Histórias](#)

[Acrescentos](#)

[Prontuário](#)

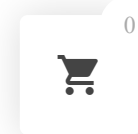
[Loja](#)

O premiado Queijo da Ínsua



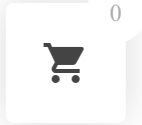
Publicado por: Amadeu Araújo *a em* Acrescentos

O premiado Queijo da Ínsua



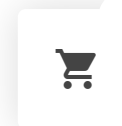
A Casa da Ínsua acaba de conquistar três medalhas de prata que premeiam duas variedades de queijo e um requeijão DOP Serra da Estrela, no âmbito dos Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses, iniciativa da Qualifica OriGIn Portugal e do CNEMA, em Santarém. Submetido ao 16.º Concurso Nacional de Queijos Curados Portugueses, o seu queijo Serra da Estrela DOP, um queijo de pasta semi-mole, com crosta amarelo palha claro, pasta com poucos olhos, bouquet limpo, suave e ligeiramente acidulado, foi distinguido com a medalha de prata, tendo o júri atribuído o mesmo galardão ao queijo Casa da Ínsua Serra da Estrela DOP Velho, caracterizado pela sua pasta dura, sabor intenso e ligeiramente picante. Este queijo da Serra da Estrela afirma-se como um dos melhores do mundo, fruto da especificidade das raças Bordaleira e Churra Mondegueira, da flora e do clima indissociáveis do ecossistema único da região, Demarcada desde 1985 após anos de estudo.

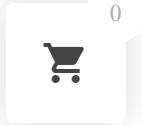




Se nessa época os rebanhos contavam com 250.000 ovelhas Bordaleiras, hoje o efetivo está reduzido a 60.000 e, sem uma intervenção urgente, esta riqueza regional corre o risco de desaparecer. Atualmente, este queijo DOP atinge no mercado internacional valores superiores a 50 euros por quilo, equiparando-se a queijos franceses de qualidade idêntica ou inferior, mas em Portugal é vendido a rondar os 25 euros, o que gera um desequilíbrio na base da produção: o leite é pago ao produtor a pouco mais de 2 euros por litro, quando deveria situar-se nos 4,50 euros para garantir a sustentabilidade do setor. Esta valorização só será possível através de uma

organização comercial concentrada que permita exportar com rentabilidade, aliada à defesa intransigente da região demarcada e ao apoio da ciência para salvar esta riqueza pantagruélica e recuperar os efetivos das raças autóctones. No mesmo certame, o requeijão Casa da Ínsua Serra da Estrela DOP, de pasta cremosa e bouquet lácteo suave, foi considerado o melhor a concurso, recebendo a medalha de prata, a mais alta distinção atribuída na categoria.





Localizada em Penalva do Castelo, a Casa da Ínsua mantém uma produção própria que inclui os vinhos do Dão e uma das poucas queijarias licenciadas a certificar produtos com Denominação de Origem Protegida, preservando a arte ancestral das suas queijeiras e beneficiando de um rebanho residente de uma centena de ovelhas Bordaleira Serra da Estrela que pastam nas áreas verdejantes da propriedade, onde se insere também o hotel de charme Parador Casa da Ínsua, da Visabeira Turismo.