

*Quinta da Veiguinha*

*Queijaria Artesanal Lda*



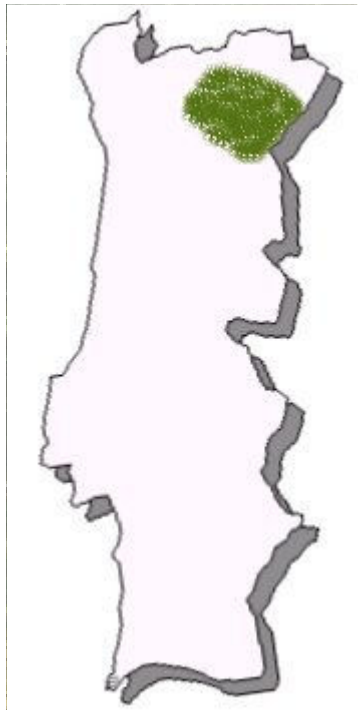
*Queijo Terrincho DOP*



# Localização

QUEIJARIA ARTESANAL  
Quinta da Veiguiha, Lda  
5360-493 VILAS BOAS

Vila Flor – Trás-os-Montes - Portugal  
Telefone 278511071 • Fax 278511041



A Churra da Terra Quente distribui-se por toda a região da **Terra Quente e Douro Superior**.

**36 Pastores/Criadores** (inscritos na **ANCOTEQ** - Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Raça Churra da Terra Quente) dispersos pelos concelhos de Macedo de Cavaleiros, Mirandela, **Vila Flor**, Moncorvo, Mogadouro, Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Vila Nova de Foz Côa e Carrazeda de Ansiães.

Rebanhos de Churras da Terra Quente representam a **principal actividade pecuária desta região**, sendo fundamentalmente suportados através das pastagens e lameiros.

✓ **Pastagens:** monte, terrenos de pousio e incultos (erva grosseira)

✓ **Lameiros e forragens:** ferrejos (ferrã) de centeio e de cevada, nabal

✓ **Folhagem das árvores:** freixo, carvalho, amendoeira, oliveira e mesmo da vinha





✓ **Churra da Terra Quente** resulta da fusão das raças **Badana** e **Mondegueira**.

Elevada **rusticidade** e longevidade, uma **razoável capacidade produtiva** e elevadas performances reprodutivas; boas características maternas.

Importante papel **económico e social** na região.

**Registo Zootécnico** da Raça Churra da Terra Quente: Desde 1993 da responsabilidade da **ANCOTEQ**.

Em 2000, 39 000 animais inscritos no Livro Genealógico e 300 criadores (**média de 130 animais por criador**).

Efectivo total de cerca de 200 000 animais



✓ De acordo com o Regulamento do **Registo Zootécnico**, aprovado em 1990, o **padrão da raça** é o seguinte:

- **Aspecto Geral:** Estatura **média** e cor **branca**.
- **Pele, Velo e Lã:** **Velo extenso**, de madeixas compridas e pontiagudas; não reveste a cabeça, a extremidade livre dos membros e, por vezes, a barriga.
- **Cabeça:** Comprida. Testa plana e com pequena poupa. **Chanfro comprido e convexo**, sobretudo nos machos. **Cornos em ambos os sexos, em espiral** mais ou menos aberta, rugosos e de secção triangular. **Orelhas de tamanho médio e horizontais**.
- **Pescoço:** Pescoço estreito, revestido de lã, com barbela nos machos.
- **Tronco:** Peito relativamente estreito; região dorso-lombar horizontal e de medidas transversais médias; ventre volumoso, sendo às vezes deslanado; garupa em regra pouco ampla e um pouco descaída.

## ✓ **Produção de Leite:**

- Produção média diária: 0.556 Litros
- Duração da Lactação: 152.53 dias
- Produção total de leite: 84.808 Litros
- Teor Butiroso: 7.9%
- Teor Proteico: 5.43%
- Rendimento Queijeiro: 4.75

(Resultados de 20471 contrastes válidos em 238 explorações; ANCOTEQ – 1999/2000)

## ✓ **Produção de Lã:**

- Classificação da Lã: **Churra**
- Peso do Velo: Fêmeas – 4.950 kg; Machos – 8.175 kg
- Diâmetro das fibras: 78.90 micra
- Comprimento das fibras: 20.50 cm

## ✓ **Parâmetros Reprodutivos:**

- Taxa de Fertilidade: 94.5%
  - Taxa de Prolificidade: 157.3%
  - Taxa de Fecundidade: 147.3%
  - Idade ao 1º Parto: 15 meses
  - Idade à Puberdade: 10 meses
- (Parâmetros referentes a boas condições de manejo)



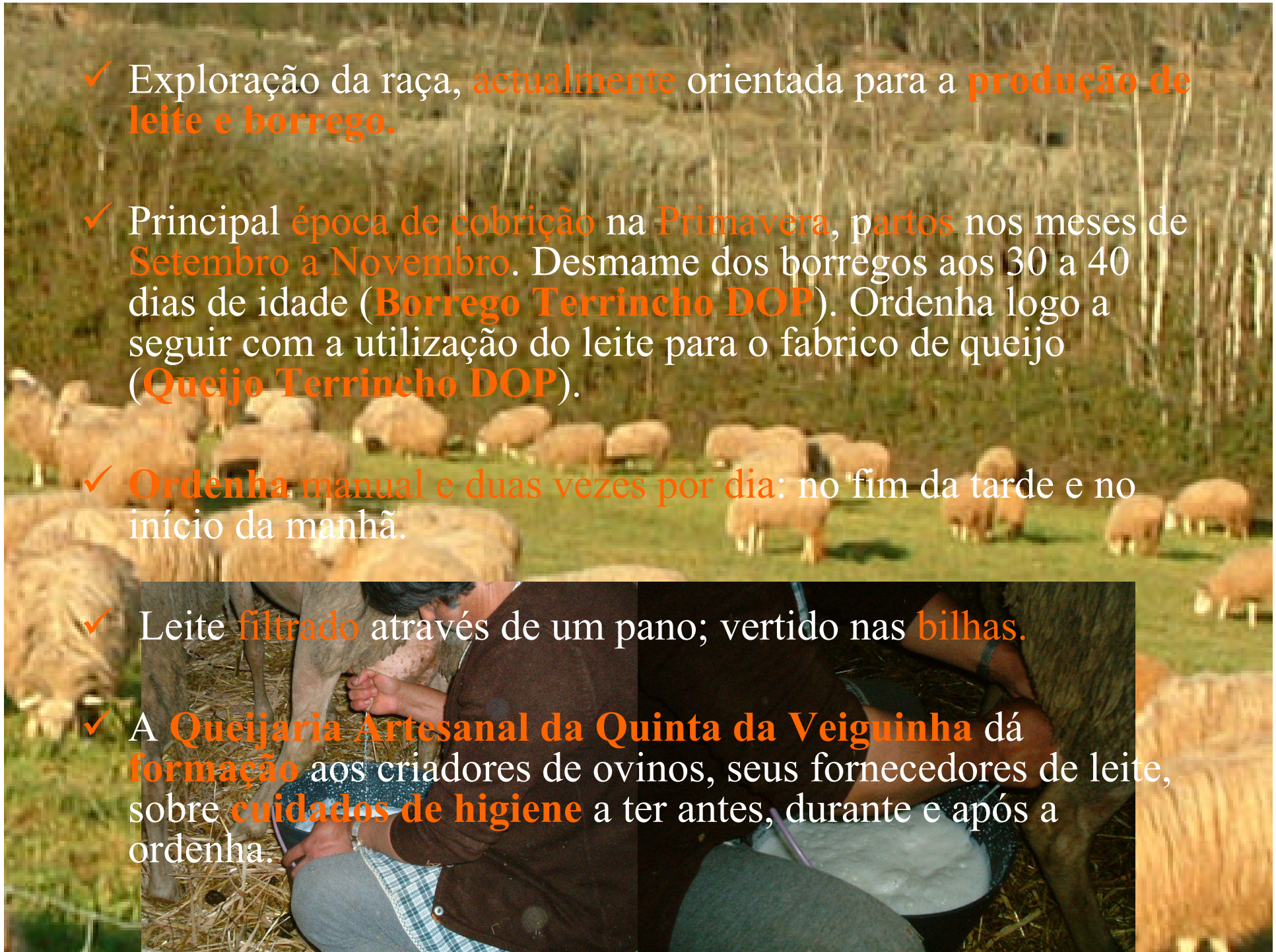
✓ Exploração da raça, **actualmente** orientada para a **produção de leite e borrego**.

✓ Principal **época de cobrição** na **Primavera**, **partos** nos meses de **Setembro a Novembro**. Desmame dos borregos aos 30 a 40 dias de idade (**Borrego Terrincho DOP**). Ordenha logo a seguir com a utilização do leite para o fabrico de queijo (**Queijo Terrincho DOP**).


✓ **Ordenha manual e duas vezes por dia**: no fim da tarde e no início da manhã.

✓ Leite **filtrado** através de um pano; vertido nas **bilhas**.

✓ A **Queijaria Artesanal da Quinta da Veiguiha** dá **formação** aos criadores de ovinos, seus fornecedores de leite, sobre **cuidados de higiene** a ter antes, durante e após a ordenha.







✓ **Até ao Natal**, a quantidade de leite produzido é menor, devido à amamentação dos borregos, pela maioria das ovelhas. **Até Fevereiro/Março** o leite é de excelente qualidade. **Em Maio**, devido à ingestão de flores das Maias e outras plantas, o leite pode azedar por causa das características que estas lhe conferem.

✓ **Em Abril/Maio**, depois da Páscoa, há uma quebra na venda do queijo, sendo este armazenado até Setembro, tendo portanto um maior tempo de maturação, sendo muito apreciado nessa altura por se apresentar mais velho e mais picante.

**Em Junho**, o leite volta a ser de muito ingestão das sementes.



## Principais operações do fabrico de queijo:

- ✓ Preparação do leite em tina
- ✓ Coagulação ou obtenção da coalhada
- ✓ Trabalho da coalhada
- ✓ Salga
- ✓ Maturação ou cura
- ✓ Conservação e preparação para a venda



# Preparação do Leite em Tina

Tina ou cuba de coagulação:

Recipiente destinado a receber o **leite** que vai ser transformado em queijo.

Aqui o leite é aquecido a aproximadamente **37°C**

A **Pasteurização não é utilizada**

Adiciona-se o **coalho animal** e deixa-se **repousar** uma hora.

**Dessoramento**

O leite transforma-se numa massa branca, semi-sólida, à qual foi dado o nome de **coalhada**.



# Trabalho da Coalhada

Ainda na tina: fases de Endurecimento, Corte e Dessoramento.

✓ **Endurecimento**

✓ **Corte**

✓ **Dessoramento**

✓ **Enchimento ou Moldagem:** A massa é envolvida por um pano de algodão, na **francela**, e espremida manualmente



# Enchimento ou Moldagem



# Prensagem

✓ **Prensagem:** As formas colocam-se numa prensa, onde se faz o esgotamento total do soro; dá-lhe a forma definitiva.



## Salga

O queijo Terrincho é **totalmente envolvido por sal**

**Finalidades da Salga:**

- ✓ **sabor** agradável ao queijo
- ✓ **facilitar** o processo de **cura** e melhorar a **conservação** do produto
- ✓ **contribuir** para a formação da casca ou impedir a sua formação

## Maturação ou Cura – 1ª Cura

Primeira **câmara de cura**, onde se vira dia sim, dia não, durante 8 a 10 dias, a **6-9°C** e **80-85% de humidade**.

Transformados em produtos totalmente diferentes conhecidos **por queijos secos ou curados**.





## Maturação ou Cura – 2ª Cura

Colocado numa outra câmara, sobre prateleiras de madeira, durante 25 a 30 dias, e é virado sensivelmente uma vez por semana.

Obtém-se assim um queijo curado de pasta semi-mole, de cor branca, aspecto untuoso, altura entre 3-6cm, diâmetro entre 13-20cm, de crosta maleável, inteira, bem formada, lisa, de coloração amarelo-palha clara e uniforme.



# Preparação e Conservação para Venda

Após a maturação faz-se a **sua pesagem** e transferência para as **câmaras de conservação** ou de armazenamento.

## ✓ Variedade Terrincho Velho:

(cura mais prolongada)

Barra-se com uma pasta de aguardente e pimentão vermelho (50% doce e 50% picante). Deixa-se secar durante 15 dias, virando-se o queijo em dias alternados. Depois destes 15 dias, volta a passar-se esta pasta de pimentão

## ✓ Variedade Terrincho Velho Curado em Centeio:

Após o tempo de cura natural, é introduzido em arcas de madeira, cheias com grão de centeio, onde permanece até adquirir o sabor pretendido.



## Preparação e Conservação para Venda

### Variedade Terrincho Velho em Azeite:

Após a cura, é mergulhado em talhas de azeite virgem, o qual conserva a maciês do queijo curado.



# Queijo Terrincho DOP



Queijo Terrincho DOP  
em Caixa de Madeira



Queijo Terrincho DOP

# Queijo Terrincho Velho DOP



Queijo Terrincho  
Velho curado em  
Centeio DOP em tábua  
de madeira



Queijo Terrincho  
Velho Merendeira /  
Picante DOP



Queijo Terrincho  
Velho DOP curado em  
azeite virgem extra

# Pesagem e Rotulagem



A **rotulagem** obedece aos requisitos da legislação em vigor, mencionando a Denominação de Origem Protegida e a marca de certificação aposta pela entidade privada de controlo e certificação (Tradição e Qualidade – Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes).

Deverá constar **obrigatoriamente**:

- ✓ Denominação de Venda: “Queijo Terrincho”
- ✓ Gordo ou 45 a 60%
- ✓ Quantidade líquida (em kg ou em g)
- ✓ Consumir de preferência antes do fim de ... (mês e ano)
- ✓ Queijo fabricado com leite cru de ovelha estreme
- ✓ Nome e endereço do fabricante.



# Controlo e Certificação do Queijo Terrincho:



A entidade certificadora (Tradição e Qualidade) faz **inspeções periódicas** e sem aviso prévio aos **pastores** que fornecem o leite e à **queijaria**.

**Normas de Produção do QUEIJO TERRINCHO** da Cooperativa de Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente – QUEITEQ

# Reflexão

A **preservação** da raça “**Terrincha**” é fundamental pois faz parte da **tradição transmontana**.

*“A tradição é a experiência dos povos consagrada pelo tempo.”*

Actualmente, poucas pessoas se dedicam à **preservação da** raça, à recuperação do **pastoreio** e do **fabrico do queijo artesanal**.

Deixar morrer a nossa tradição...  
...é deixar morrer parte de nós!







Contactos:

Queijaria

278511071

Rui Tadeu

966038303

Isabel Tadeu

967760201

Cláudia Gomes

934085979

