

EIS OS 22 MELHORES QUEIJOS DE PORTUGAL

Na 10.^a edição do concurso da Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios - que começou em 2009 com 57 concorrentes e este ano atingiu o recorde de 208 participantes -, venceram estes 22.

Por Filipa Teixeira

TREVO

MELHOR QUEIJO
FLAMENGO

É um dos queijos mais consumidos em Portugal e as suas origens, inspiradas no queijo Edam, remontam ao tempo da corte portuguesa no Brasil. O flamengo Trevo, da empresa de Lousada Lacticínios Halos (conhecida como Quinta da Tapada) destacou-se.

SÃO MIGUEL - 9 MESES DE CURA

MELHOR QUEIJO
DA ILHA

Vem de São Miguel o melhor queijo da Ilha e pertence à União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios da Ilha de São Miguel. Tem nove meses de cura, casca inconfundivelmente negra e uma textura cremosa com uma leve acidez e toque picante.

A QUEIJEIRA

MELHOR QUEIJO
DE VACA - CURA
PROLONGADA

Um repetente na lista dos bicampeões, desta feita a produtora Lacticínios MAF de Santa Maria da Feira com o seu A Queijeira Apimentada. Com mais de 60 dias de cura, é revestido a pimentão na casca (daí o aspecto avermelhado) e tem um sabor ligeiramente picante.



FLOR DA BEIRA

MELHOR QUEIJO DE
OVELHA - CURA NORMAL

Leite cru de ovelha, sal e cardo são os três ingredientes mágicos que compõem o vencedor Flor da Beira Amanteigado Seleccionado, da Queijaria Flor da Beira. De pasta mole, é uma poderosa ameaça à linha, se servido com tostinhas.

MILHAFRE

MELHOR QUEIJO DE
VACA CURA NORMAL

Em 2017 o vencedor foi o Ilha Azul amanteigado e em 2018 o prémio permaneceu nos Açores, mas saltou do Faial para a Terceira. De pasta semimole, o queijo Milhafre é cremoso, com sabor suave e pronunciado.

PRADO DA SICÓ

MELHOR REQUEIJÃO
DE MISTURA

O requeijão de mistura da Queijaria Prado da Sicó vence pelo segundo ano consecutivo. Feito a partir de leite pasteurizado de vaca, ovelha e cabra, pode ser consumido simples ou usado em receitas, como as exemplificadas no rótulo.



GUILHERME

MELHOR QUEIJO
DE OVELHA - CURA
PROLONGADA

Este foi um dos que valeu prémio à Queijaria Guilherme, que também se destacou no fresco. É de cura prolongada de ovelha, de textura compacta e firme e sabor a reflectir as qualidades do pasto alentejano da serra de Serpa.

MOSER

MELHOR QUEIJO
FRESCO DE CABRA

A primeira vez que concorreu foi em 2017, arrecadando uma menção honrosa. Este ano o produtor Tózé dos Queijos, de Póvoa de Midões, conquistou o júri com o seu Moser de cabra. Uma agradável surpresa.

LACTIFEITA

MELHOR QUEIJO
FRESCO DE VACA

Produzido em Mafra pelos mestres queijeiros da empresa Lactifeita - que também mereceu uma menção honrosa pelo seu requeijão - este é um queijo de sabor e aroma suave, que compõe muito bem uma dieta saudável.

QUEIJARIA LICÍNIA

MELHOR QUEIJO
FRESCO DE MISTURA
Da Beira Litoral chegamos este queijo fresco de ovelha e cabra, uma produção da Queijaria Licínia. O segredo? As pastagens naturais da serra de Sicó, ricas em ervas silvestres, autóctones e aromáticas, que conferem um sabor muito característico a estes queijos.

VÍTOR FERNANDES

MELHOR QUEIJO
FRESCO DE OVELHA

Famoso produtor de queijos de Azeitão, a Queijaria Artesanal Vítor Fernandes conquistou o prémio de melhor queijo fresco de ovelha, um queijo feito a partir de leite pasteurizado, com sabor aveludado.



QUEIJARIA SAPATA

MELHOR REQUEIJÃO
DE OVELHA

Vem de Reguengos de Monsaraz o melhor requeijão de ovelha, pela mão da Queijaria Sapata. Massa cremosa e ligeiramente granulada, com um pequeno travo a sal, são as características mais evidentes deste exemplar.

TÉTÉ

MELHOR REQUEIJÃO
DE VACA

Começou há mais de 50 anos na produção de queijos frescos e hoje a Tété é uma empresa sólida, que junta saber e tradição na produção dos seus lacticínios. O requeijão de vaca expressa esses valores, mostrando-se particularmente macio na boca.

QUEIJO BILORES

MELHOR REQUEIJÃO
DE CABRA

Do Alentejo chega o melhor requeijão de cabra: é da empresa Queijo Bilores, que repete o prémio do ano passado. Sediada em Moura, começou por produzir queijos frescos atabafados e hoje tem 26 referências, incluindo este queijo de carácter forte.

GUILHERME

MELHOR QUEIJO
FRESCO ATABAFADO

Suavidade de textura e de sabor foram as qualidades que valeram à Queijaria Guilherme o prémio nesta categoria, com o seu queijo de cabra fresco atabafado. Ideal para acompanhar com compotas e frutos secos, numa entrada ou sobremesa.

+ QUEIJOS

CABRA - CURA NORMAL

Nesta categoria venceu o Quinta dos Moinhos Novos, da Lactimercados, Braga. Com pasta semimole, tem 5 a 30 dias de maturação.

CABRA - CURA PROLONGADA

A centenária Queijos Santiago venceu com o seu Cancela Aberta Santiago: intenso e ligeiramente acidulado.

MISTURA - CURA NORMAL

O ganhador foi o Tradicional Saloio, que tem dois meses de cura e pertence à linha Três Igrejas (da Saloio).

MISTURA CURA PROLONGADA

O Três Igrejas - Cura Prolongada, da Saloio, é curado durante seis meses e, tal como o de cura normal, mistura leite de vaca, ovelha e cabra pasteurizado.

PARA BARRAR

O líder foi o Valformoso, da micalense Insulac. Sabe a ervas e alho e tem a suavidade do leite de vaca açoriano.

NOVOS SABORES

A maior novidade foi o Nova Açores - Queijo-Prato Alho e Salsa, de São Miguel. De aromas a alho em pó e salsa, tem por base um queijo de vaca, cura normal.

NOVOS SABORES - QUEIJOS FRESCOS

O Herdade da Maia Requeijão de Ovelha com Doce de Abóbora combina sabores clássicos.