

# queijos mil

*Queijo de cabra da Beira Baixa. No Mundo Rural*



**Queijos mil.** Que segredos seculares escondem as sábias mãos que juntando o leite, o cardo e o sal conseguem obter a suave cremosidade de um queijo da Serra, de Serpa ou de Azeitão? E o que dizer dos queijos de cabra transmontanos, algarvios, alentejanos, com o seu sabor característico? E os atabafados do Alentejo? É impossível nomeá-los a todos, mas é imprescindível referir alguns. Assim, há os queijos de pasta semimole ou amanteigados (Azeitão, Serpa e Serra), os frescos (Queijo de Cabra do Guadiana), os de pasta semidura (Tolosa/Nisa), os picantes (Castelo Branco, Beira Baixa e da Ilha) e os de pasta dura (Évora e de Cabra Transmontano). Os queijos podem ser ainda mistos, como o Rabaçal ou originários de espécies determinadas como o Terrincho de Trás-os-Montes. A tarde começa a cair sobre os pastos e já se ouve ao longe o assobio do pastor acompanhado pelo latir do cão. O balir das ovelhas é acompanhado pelo som dos chocalhos dos animais que regressam ao curral. Na manhã seguinte será feita a ordenha. Assim começa o queijo.

**Queijos.** No Mundo Rural, de 2 a 9 de Abril.

Rua Saraiva de Carvalho, 216, em Campo de Ourique  
31 395 88 89 / [www.lojadamundorural.co.pt](http://www.lojadamundorural.co.pt)

