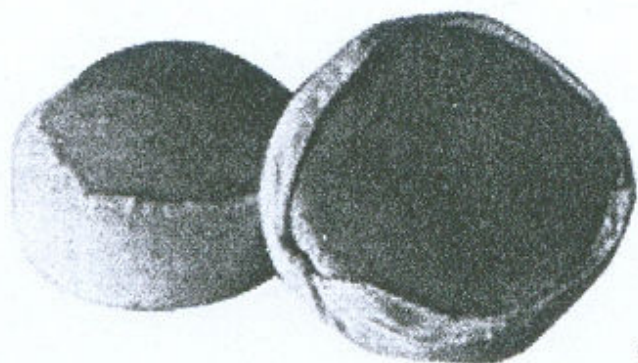


:: QUEIJO DA SERRA



A capital do Queijo da Serra, Celourico da Beira desceu a Lisboa para a Mostra de Queijos, que decorreu no Martim Moniz, entre os dias 28 e 31 de Março. Na inauguração desta mostra estiveram presentes

o Presidente e Vereador da Câmara Municipal de Celorico da Beira e Manuel Medeiros Presidente da Junta de Freguesia. Quanto ao queijo, diz a Confraria do Queijo da Serra da Estrela que o este deve ter crosta lisa e ser "amarelo palha claro". A pasta deve ser "bem ligada, fechada ou com alguns olhos, medianamente amanteigada e de cor branca, marfim uniforme". O sabor e o aroma, "devem revelar um 'bouquet' suave, limpo, ligeiramente acidulado". Por outras, palavras, o queijo da Serra é uma ciência e uma arte de muito rigor. É feito com leite cru de ovelha bordaleira, cardo e sal, mas precisa ainda de outro ingrediente: o talento das queijeiras. O queijo da Serra da Estrela serve-se com toda a variedade de pão e pastelaria, principalmente Pão-de-ló, acompanhado de vinhos de mesa maduros, verdes e doces.::

