

Apurado
10-4-2025
Aurélien Gouy

VOTO DE SAUDAÇÃO

Candidatura do saber e técnicas artesanais de confeção do Queijo de São Jorge como Património Cultural Imaterial da UNESCO

Por protocolo celebrado entre o XIII Governo Regional dos Açores, a Confraria de Queijo de São Jorge e as Câmaras Municipais de Velas e Calheta, mais recente visita estatutária do Governo Regional à Ilha de São Jorge, materializou-se a candidatura “do saber e técnicas artesanais de confeção do Queijo de São Jorge” deste produto único a Património Cultural Imaterial da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura).

Este foi o resultado de séculos de produção artesanal de queijo em São Jorge, da resiliência de produtores agrícolas e indústria que têm sabido harmonizar o avanço tecnológico ao saber tradicional e técnicas rudimentares, num processo que já soma 500 anos de história, descrito pela pena do historiador Gaspar Frutuoso.

Esta era uma ambição da população jorgense, agora reconhecida pelas entidades públicas, numa verdadeira aposta ao Queijo de São Jorge, matéria-prima desta ilha, de leite de vaca inteiro cru, de qualidade excecional e sabor singular.

Com esta candidatura “de saberes e técnicas artesanais na confeção do Queijo de São Jorge” a Património Cultural Imaterial da UNESCO - cujo processo é complexo e moroso-, torna-se indelével o compromisso assumido pelo XIII Governo Regional dos Açores para a promoção da qualidade superior deste produto.

A entidade certificadora do Queijo de São Jorge e uma parceira importante deste processo é a Confraria do Queijo de São Jorge,

enquanto o agrupamento de produtores gestor da Denominação de Origem Protegida é a UNIQUEIJO - União de Cooperativas Agrícolas da Ilha de São Jorge.

Ainda no passado ano de 2024, o Queijo de São Jorge foi distinguido em várias categorias no World Cheese Awards, a mais prestigiada competição de queijos no mundo, sendo que já havia sido premiado com Ouro no Concurso Nacional de Queijos e com uma Estrela no Great Taste Awards.

Acredita-se que o fabrico do Queijo de São Jorge foi incentivado pela comunidade flamenga, conhecida pelos seus bens alimentares da carne aos laticínios, e que encontraram na ilha um clima semelhante ao seu.

A candidatura deste modo de confeção do Queijo de São Jorge a Património Cultural Imaterial da UNESCO reveste uma ambição das autarquias da ilha de São Jorge, das cooperativas e associações de agricultores, constituindo assim uma ambição unanime da ilha. Agora, com o empenho do XIII Governo Regional dos Açores, esta é também uma intenção de carácter regional.

Com esta candidatura do modo de confeção do Queijo de São Jorge a Património Cultural Imaterial da UNESCO, será possível proteger e promover o bem-fazer artesanal da produção deste produto, certificado desde 1986. Deste modo, valoriza-se o trabalho árduo e diário de produtores, cooperativas e indústria, pelo exemplo de equilíbrio entre o bem-fazer artesanal e o recurso às novas técnicas e tecnologias, num verdadeiro exemplo de preservação de saberes e técnicas tradicionais de confeção do Queijo de São Jorge.

Assim, ao abrigo das disposições estatutárias e regimentais aplicáveis, o Grupo Parlamentar do PSD propõe à Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores a aprovação de um voto de saudação pela candidatura do modo de confeção artesanal de confeção do Queijo de

São Jorge como Património Cultural Imaterial da UNESCO, num reconhecimento da preservação de saberes e técnicas tradicionais da confeção deste produto.

Do presente voto deverá ser dado conhecimento à Confraria Queijo de São Jorge, à UNIQUEIJO, à Federação Agrícola dos Açores, à Secretaria Regional da Agricultura e Alimentação, à Secretaria Regional da Educação, Cultura e Desporto, às Câmaras Municipais de Velas e Calheta e respetivas Assembleias Municipais e ao Conselho de ilha de São Jorge.

Horta, Sala das Sessões, 10 de abril de 2025.

Os Deputados Regionais,

