

Aprovado
12-12-2024
António Gouveia

VOTO DE CONGRATULAÇÃO

Pela conquista da Medalha de Bronze do Queijo “O Morro” na sua primeira participação no prestigiado WORLD CHEESE AWARDS

Nasceu em 2008. Um projeto familiar, corporizado pelos irmãos Rui e Nuno Caldeira. Começaram pela venda de produtos hortícolas.

Em 2012, passaram a dedicar-se ao fabrico de queijo. Nascia a Queijaria “O Morro”, na freguesia de Castelo Branco, na ilha do Faial. Recorrendo à utilização de métodos e processos quase artesanais, fabricam um queijo de pasta semi-mole, que já recebeu prestigiadas distinções internacionais.

Começaram com uma cuba manual, pequena; depois foram evoluindo. De 3000 litros diários, a produção regrediu para os 1800 litros aquando da pandemia. Mas o projeto, já a atingir a maioria, obrigou a novos investimentos.

Apesar da redução da produção, o fabrico do queijo manteve-se. Da cuba de 300 litros inicialmente usada, passaram para uma cuba de 600 litros de leite, o que dá aproximadamente 150 queijos.

Todos os produtos têm na base da sua produção o leite de vaca selecionado, estando as explorações de origem identificadas com modelos de produção sustentáveis do ponto de vista ambiental e bem-estar animal.

Produzem queijo curado, picante e queijo fresco. Mas é o célebre queijo de pasta mole que tem vindo a destacar-se no âmbito internacional. Tanto assim é que, mesmo sem recorrer aos alegados benefícios da “Marca Açores”, a conceituada revista “Whine Spectator” classificou o exemplar d’O Morro na categoria de elite.

Tal distinção correspondeu à abertura das portas da internacionalização do produto, em 2015. O pasta mole produzido pelos irmãos Caldeira tem entrada garantida nos importantes mercados dos Estados Unidos da América e do Canadá, naturalmente ultrapassadas as exigências desses mercados ao nível dos rótulos e do cumprimento de rigorosos padrões de qualidade.

A gestão da Queijaria d’O Morro reflete a filosofia empreendedora dos seus proprietários, protagonistas de um investimento contínuo, exclusivamente assente em capital próprio e focada na valorização dos produtos agrícolas com origem local.

Passo a passo, em 2022, o Queijo d’O Morro alcança a final dos Prémios AHRESP (Associação da Hotelaria e Restauração de Portugal) na categoria de Produto do Ano.

No passado mês de novembro, por conta e risco, sem qualquer apoio público para a sua deslocação, a queijaria de Castelo Branco levou o seu famoso pasta mole, pela primeira vez, ao World Cheese Awards.

Na sua primeira presença num evento mundial, em 2024 realizado em Viseu, no Continente Português, o Queijo “O Morro” conquistou a medalha de bronze, numa competição mundial que reuniu cerca de 4800 queijos que foram testados, avaliados e pontuados por 250 juizes internacionais.

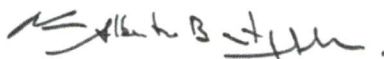
Assim, ao abrigo das disposições estatutárias e regimentais aplicáveis, a Representação Parlamentar da Iniciativa Liberal propõe que a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores aprove o seguinte Voto de Congratulação:

A Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores congratula-se pela conquista da Medalha de Bronze alcançada pelo Queijo “O Morro” no World Cheese Awards 2024, felicitando a capacidade, a tenacidade e a resiliência empreendedora dos proprietários da Queijaria d’O Morro, na freguesia de Castelo Branco, ilha do Faial.

Que do presente Voto de Congratulação seja dado conhecimento aos proprietários da Queijaria d’O Morro, à Junta e Assembleia de Freguesia de Castelo Branco, à Câmara e Assembleia Municipal da Horta.

Açores, 12 de dezembro de 2024

O Deputado Regional



Nuno Barata

