



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**
Gabinete da Presidência

VOTO DE CONGRATULAÇÃO

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 3 000 litros diários, a produção regrediu para os 1 800 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,



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**
Gabinete da Presidência

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 4 800 queijos que foram testados, avaliados e pontuados por 250 juízes internacionais.

Assim, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores aprova um Voto de Congratulação 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.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**
Gabinete da Presidência

Voto apresentado pela Representação Parlamentar da Iniciativa Liberal e aprovado, por maioria, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 12 de dezembro de 2024.

O Presidente da Assembleia Legislativa
da Região Autónoma dos Açores

A handwritten signature in blue ink, reading "Luis Garcia", written over a faint, larger version of the same signature.

Luis Carlos Correia Garcia