



N.º: Gp560-X
Proc.º: 40.02.07.03
Data: 10.04.2014

*Medalha
para nomeado do
10/04/2014*

VOTO DE SAUDAÇÃO

Queijo de São Jorge é o “Melhor dos Melhores”

O queijo de São Jorge com sete meses de cura acaba de conquistar o mais importante galardão no Concurso Nacional de Queijos Tradicionais Portugueses.

O certame organizado pelo Centro Nacional de Exposições, em Santarém, e pela Qualifica, distinguiu também com uma medalha de prata o Queijo de São Jorge com três meses de cura.

Desde a descoberta dos Açores, povoamento e introdução de gado nas ilhas, em meados do século XV, dadas as excelentes condições de clima e solo que proporcionam férteis pastagens, que os habitantes recorrem ao fabrico de queijos como reserva alimentar.

O Queijo de São Jorge é o mais afamado dos queijos açorianos com classificação DOP (Denominação de Origem Protegida). Para além da sua tradicional receita, contribuem para a sua qualidade inquestionável e sucessivamente premiada, as pastagens e as influências do clima da ilha que lhe conferem características de excepção.

O Queijo São Jorge é reconhecido por inúmeros especialistas regionais, nacionais, europeus e internacionais, como um dos queijos com maior personalidade e que, raramente, deixa indiferente quem o aprecia.

Distingue-se dos demais queijos açorianos pelo típico e intenso sabor picante que lhe confere personalidade única e se vai evidenciando e apurando ao longo do tempo de cura.

Agora, mais uma vez, o Queijo de São Jorge é premiado. Depois de nas edições anteriores do Concurso Nacional de Queijos Tradicionais Portugueses, o Queijo de São Jorge com sete meses de cura ter arrecadado medalhas de ouro, desta vez, na quarta edição do certame, o júri que avaliou em prova cega 46 amostras de queijos de várias regiões do País, deliberou pela atribuição do mais importante galardão nacional: “O Melhor dos Melhores”.

De igual modo, o Queijo de São Jorge com três meses de cura voltou a ganhar a medalha de prata do Concurso Nacional que tem como principal objectivo premiar, promover, valorizar e divulgar os queijos tradicionais portugueses.

Assim, ao abrigo das disposições estatutárias e regimentais aplicáveis, o Grupo Parlamentar do CDS-PP propõe o seguinte Voto de Saudação:

A Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores saúda todos os produtores de leite e queijo da ilha de São Jorge, bem como todos os funcionários e administradores da Uniqueijo,

Cooperativa da Beira, Cooperativa dos Lourais e Cooperativa Finisterra, pelo árduo trabalho que desenvolvem para produzir dos melhores queijos que Portugal tem, confirmado novamente com a atribuição de importantes prémios nacionais ao Queijo de São Jorge com sete meses de cura ("O Melhor dos Melhores") e com três meses de cura (Medalha de Prata).

Deste voto deve ser dado conhecimento à Uniqueijo, todos os seus associados, funcionários e administradores; à Cooperativa da Beira, todos os seus associados, funcionários e administradores; à Cooperativa dos Lourais, todos os seus associados, funcionários e administradores; à Cooperativa Finisterra, todos os seus associados, funcionários e administradores; à Assembleia e Câmara Municipal da Calheta; à Assembleia e Câmara Municipal das Velas; à Associação de Agricultores da ilha de São Jorge e à Associação de Jovens Agricultores da Ilha de São Jorge.

Os Deputados Regionais,


Ana Espínola


Artur Lima


Félix Rodrigues

| | |
|---|-----------------|
| ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES | |
| ARQUIVO | |
| Entrada 1138 | Proc. n.º 29.07 |
| Data: 04/04/10 | N.º 61 X |