

VOTO DE SAUDAÇÃO

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 de 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”.



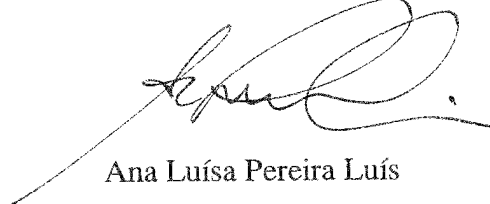
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
Gabinete da Presidência

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, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, aprova um Voto Saudação que 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).

Aprovado, por unanimidade, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 10 de abril de 2014.

A Presidente da Assembleia Legislativa
da Região Autónoma dos Açores



Ana Luísa Pereira Luís