

# Candidatura a Património da Unesco do Queijo Serra da Estrela prevista para o verão

written by O Cidadão | 23 de Janeiro, 2025



A Estrelacoop – Cooperativa Produtores de Queijo Serra da Estrela DOP prevê entregar no final do verão deste ano a candidatura do **Queijo Serra da Estrela a Património Cultural e Imaterial da Humanidade da Unesco**.

O anúncio foi feito esta quarta-feira pelo presidente da cooperativa, Joaquim Lé de Matos, na apresentação da feira Tábua e Sabores da Beira, em Tábua, no interior do distrito de Coimbra, que integra a Região Demarcada do Queijo Serra da Estrela.

*“A salvaguarda do fabrico do Queijo da Serra da Estrela a Património Cultural e Imaterial da Humanidade é um trabalho que já está muito avançado e posso dizer, não caíndo em promessas, que está tudo comprometido para entregarmos este verão as candidaturas junto do Estado português e na Unesco”,* disse o responsável.

Em julho de 2024, 17 municípios da região do Queijo Serra da Estrela assinaram um protocolo de cooperação para a elaboração da candidatura à Unesco da salvaguarda daquele produto regional, com coordenação técnica e científica de Paulo Lima, que também foi responsável pelas candidaturas do Fado, do Cante Alentejano, do Fabrico de Chocalhos e da Morna (música tradicional de Cabo Verde).

O acordo envolveu também a Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE). No total, a **.EstrelaCoop, a ANCOSE e os 17 municípios, que pertencem a três comunidades intermunicipais (CIM) – Beiras e Serra da Estrela, Viseu Dão Lafões e Região de Coimbra – financiam “em quase 80 mil euros a candidatura”**

A candidatura à **Unesco** para salvaguarda do fabrico do Queijo Serra da Estrela a Património Cultural e Imaterial da Humanidade pretende preservar toda a fileira do queijo, nomeadamente **“o trabalho árduo dos produtores e, sobretudo, dos pastores”**, tornando a atividade mais rentável para atrair jovens para o setor.

Outra salvaguarda necessária relaciona-se com o número de efetivos da raça autóctone da Serra da Estrela, que tem de ser [ovelha] **Bordaleira ou Churra Mondegueira**, porque, segundo os dados existentes, está a haver uma diminuição de ano para ano. No entanto, o presidente da Estrelacoop salientou que, fruto do trabalho realizado pela ANCOSE e pelos pastores, aquelas raças não estão em vias de extinção graças ao Queijo Serra da Estrela, embora se tenha registado uma diminuição do número de ovelhas **“não muito significativa”** e, conseqüentemente, da produção de leite de Denominação de Origem Protegida (DOP).

**“Nestes três últimos anos, a produção de Queijo Serra da Estrela tem andado entre 160 e 180 toneladas, com uma procura muito superior à produção”**, frisou Joaquim Lé de Matos, salientando que o número de produtores na última década se manteve estável.

Para o dirigente, este é um motivo de satisfação já que a Estrelacoop não pretende criar escala na produção do Queijo Serra da Estrela por se tratar de **“um produto único genuíno,**

***que se pretende preservar”.***

A região demarcada da produção Queijo da Serra da Estrela abrange os municípios de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo, Seia, Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

Destes concelhos, só Arganil ficou de fora do protocolo de financiamento da candidatura à Unesco.

*OC/LUSA/MP*

*Foto | Miguel Pereira da Silva/Lusa – direitos reservados*