



SÉRGIO E O SEU RABANHO

Portefólio de Maria Escaleira

Maria Escaleira licenciou-se em Direito, exercendo durante mais de 20 anos, mas sempre gostou de fotografar, em analógico ou digital. Decidiu fazer um curso no Instituto Português de Fotografia (Porto), onde aprendeu a sair do modo automático e a fotografar 'a sério'. O que era um gosto passou a amor maior e trocou os códigos pela câmara fotográfica. Para Maria Escaleira, a melhor definição do ato de fotografar é de Henri Cartier-Bresson: "fotografar é colocar na mesma linha a cabeça, o olho e o coração".





VELHA CHURRA MONDEGUEIRA,
UMA DAS MELHORES RAÇAS PRODUTORAS DE LEITE EXISTENTES EM PORTUGAL

“É preciso gostar muito disto”

Considerado um dos melhores do mundo, a qualidade do Queijo Serra da Estrela foi reconhecida pela União Europeia em 1996, recebendo a denominação de origem protegida (DOP). Utilizando apenas três ingredientes, é um alimento completo e complexo resultante de leite cru e inteiro das ovelhas autóctones Serra da Estrela e Churra Mondegueira, flor de cardo local (*Cynara cardunculus*) e sal marinho.

Com um território de 3.120 Km², 100 queijarias e 100.000 ani-

mais, este histórico e saboroso alimento estruturou a vida social, hábitos e tradições das gentes desta região (Beira Interior/Beira Litoral). Se muitos acabaram por desistir, pela idade avançada e sem terem quem lhes sucedesse na árdua tarefa, ou por falta de meios económicos para se modernizarem e cumprirem as regras impostas, muitos ainda resistem e mantêm a tradição. Trabalham de sol a sol, não têm férias nem feriados, sábados ou domingos. *É preciso gostar muito disto*, dizem.



44





A ORDENHA
DAS OVELHAS INICIA-SE
EM FINAIS DE SETEMBRO
E PROLONGA-SE
ATÉ MAIO, DUAS VEZES
POR DIA

IRENE A DESSORAR A COALHADA;
O DESSORAMENTO OBTÉM-SE POR PRESSÃO MANUAL E
SUCESSIVOS APERTOS ATÉ SE CONSEGUIR APRECIÁVEL SAÍDA DE SORO



DISTRIBUIÇÃO DA COALHADA PELOS CINCHOS E
COMPRESSÃO MANUAL; OS MAIS VELHOS DIZEM QUE É
PRECISO TER AS MÃOS FRIAS PARA FAZER BOM QUEIJO



DEPOIS DE FORMADA A 'CÔDEA' (CASCA) E FEITA A SALGA EXTERNA, A SUPERFÍCIE LATERAL É ENVOLVIDA NUMA CINTA DE PANO IMPECAVELMENTE LIMPO E O QUEIJO É COLOCADO NO LOCAL DE CURA



47

