



PELO DIREITO DOS PEQUENOS  
AGRICULTORES, ARTESÃOS E  
INDUSTRIAIS PODEREM  
CONTINUAR A VIVER DA SUA  
ACTIVIDADE!

A Queijeira do Rabaçal, Lda  
Rabaçal  
3230 - 544 Rabaçal - Penela  
Telemóvel : 917 561 544  
Telefone : 239 569 474  
Email : aqueijeira@sapo.pt

# À descoberta do Queijo do Rabaçal



O queijo, originário da vila do Rabaçal, no concelho de Penela, distrito de Coimbra, é produzido também em algumas freguesias dos concelhos de Condeixa-a-Nova, Penela, Soure, Alvaiázere, Ansião e Pombal, mantendo-se a forma tradicional de fabrico.

É um queijo curado de pasta semi-dura a dura, com poucos ou nenhuns olhos pequenos e irregulares, disseminados na massa branca mate, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação da mistura de leites de ovelha e cabra, por acção do coalho animal e de fabrico artesanal. Depois de salgados, os queijos são lavados dia sim, dia não, durante alguns dias, seguindo-se a cura por um período mínimo de 20 dias.

Em termos organolépticos, uma produção arcaica de aroma, sabor e massa bem diferenciados o que lhe traz individualidade no contexto das suas congéneres.

É um alimento completo, rico em gordura, proteína de alto valor biológico, ácidos aminados, ácidos orgânicos, elementos minerais, especialmente

PROGRAMA

11H00

Concentração e pagamento de inscrições

11 H 30

Visita guiada à queijaria tradicional A *Queijeira do Rabaçal*

13 H

Almoço

15 H

Visita guiada com passeio pedestre a canhão fluvio-cársico no maciço de Sicó.

20 H

Encerramento

DATA

05 de Junho de 2011

LOCAL DE ENCONTRO

Lagar de Azeite Agrirabaçal  
Estrada Rabaçal - Penela  
3230 - 544 Rabaçal  
PENELA

PREÇÁRIO

Idade	Passeio	Passeio+almoço
Adultos (16 - ... )	5,00	10,00
Jovens (10 - 15)	2,00	5,00
Crianças* (0 - 9)	Grátis	Grátis

(\*) Só serão aceites crianças acompanhadas por um adulto responsável pelas mesmas

## O QUEIJO DO RABAÇAL

cloro, sódio, cálcio, fósforo e vitaminas A, B2 e B1.

As pastagens da erva-de-santa-maria (tomilhinha) dão-lhe um sabor e um odor muito característicos e singular.

A produção caseira sempre foi de forma circular e pequena. É isso que nos fala, entre outros, o Dicionário Enciclopédico, Lello Universal, editado pela primeira vez na década de 1930, quando mostra uma foto de queijos, entre os quais o do Rabaçal, envolvido em corpo de cestaria.

E muito pontualmente, um tanto mais recuado no tempo, Eça de Queiroz, tão atento a dimensões de identidade e alteridade, pontua o queijo do Rabaçal na sua obra “A Cidade e as Serras”.



No século XVIII, por exemplo, o então Senhor do Rabaçal, o Duque do Cadaval, recomendava ao seu foreiro, mais tarde Visconde de Degraças, que lhe enviasse (possivelmente para Lisboa) “uns queijinhos do Rabaçal”.

Relativamente à temática do lacticínio, sobretudo o citado queijo e especificamente no lugar do Rabaçal, e do que lhe é inerente (terras, pastos, matos, legislação vária, acessos de homens e animais, limpeza de caminhos, qualidade do produto, produção e escoamento), forçoso é que nos debrucemos sobre documentação de diversas épocas, como sejam, entre outros, desde logo o Foral de 1516, as memórias paroquiais datadas de 1758 e as posturas Municipais que nos chegam de 1838,

EMENTA DO ALMOÇO*
Sopa
SOPA À LAVRADOR (de hortaliça e feijão)
Prato
FAVAS GUIADAS COM CARNE DE PORCO
ou
ARROZ DE FEIJÃO COM ENTREMEADA GRELHADA
Sobremesas
ARROZ DOCE
Bebidas
Vinhos PORTA DA TRAIÇÃO (Podentes)
Digestivo
Café e chá
(*) Há ementa vegetariana desde que solicitada antecipadamente
INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES
FORMIGA RABINA - Associação Largo da Capela S/N - Avenal 3150-275 SEBAL E-mail: formiga.rabina@gmail.com Tel.: 96 049 20 83
Data limite para inscrições
Por motivos de logística só poderemos aceitar inscrições para o almoço efectuadas até às 24 horas de sexta-feira, 3 de Junho de 2011 por e-mail ou telefonicamente.
DECLARAÇÃO DE PRINCÍPIOS
De acordo com os objectivos da Formiga Rabina, todos os ingredientes a utilizar na confecção das refeições serão provenientes de produtores locais e sempre que possível de produção biológica. A confecção é feita de acordo com receitas ancestrais da cozinha tradicional portuguesa.

quando em Portugal reinava D. Maria II.

Nesta e noutra documentação está presente matéria que, de um ou outro modo, nos ajuda a compreender a importância vital do queijo para as populações do Rabaçal.

Diz-se hoje e dizia-se ontem, no esforçado meio rural que “a terra tudo dá e tudo come”, daqui ser tão importante a terra e, desde logo, também a sua posse (olhem-se os inúmeros e caprichados muretes, cercando frequentemente pequeníssimas propriedades, ou os sólidos marcos delimitatórios da casa dos Almada, Universidade de Coimbra e outros).

Sem terra, em meio rural, dificilmente havia sobrevivência ou concentração de riquezas.

Nesta região calcária a dissolução da rocha pelas águas pluviais deu origem a várias grutas, das quais a mais extensa é a do sistema do Dueça, já com 10 km cartografados. Mas o que acontece quando uma tecto de uma gruta gigantesca se desmorona? A resposta é simples: origina-se um canhão fluvio-cársico, tanto mais espectacular quanto maior a gruta que lhe deu origem.





É este património *natural* - *gastronómico* - *histórico* - *cultural* que a Associação Formiga Rabina o convida a descobrir.