



Comunicado de imprensa

Mais medalhas na Olimpíada dos Queijos de Montanha!

Distinções especiais para queijos de montanha de Portugal e do Allgäu

Berna, 3 de Novembro de 2009 – Conforme foi comunicado pela direcção das sextas Olimpíadas de Queijos de Montanha, foram atribuídas mais duas distinções especiais na subcategoria dos queijos com denominação de origem protegida: uma das medalhas foi atribuída ao Serra de Estrela, de Portugal, e a outra, ao queijo «Sennalp» do Allgäu alemão. Deste modo o total das medalhas distribuídas aumenta de 64 para 66. Destas 39 ficaram na Suíça, enquanto 27 foram agora para o estrangeiro.

Já na passada sexta-feira, um grupo de provadores internacionais de queijo testou na abadia Bellelay, na região do Jura Suíço, um total de 632 queijos de montanha em competição, seleccionando os melhores de 15 categorias principais e, actualmente, 21 em vez de 19 subcategorias. A conselheira federal, Doris Leuthard, assim como os representantes dos governos dos Cantões de Jura e Berna, fizeram as honras à região do Jura e inauguraram oficialmente o certame com uma gigante feira de queijos.

A razão pela qual os dois vencedores recentes só foram anunciados agora é explicada pelo director do concurso, Franz Birchler, da seguinte maneira: «*Nem da inscrição nem da entrega do queijo era evidente que ambos os queijos pertenciam à subcategoria dos queijos com denominação de origem protegida.*»

- O melhor **Serra da Estrela DOP** é produzido por **Paulo Figueiredo**, de Oliveira do Hospital, Portugal.
- O melhor queijo «**Sennalp do Allgäu**» é proveniente de **Edelbert Kohler**, Alpe Schwabenberg, Missen-Börlas, Alemanha.

A região do Jura celebrou até à tarde de domingo os queijos de montanha deste mundo, e encerrou cerimoniosamente as sextas Olimpíadas dos Queijos de Montanha, que já se realizaram pela segunda vez na Suíça. Na cerimónia final a chama olímpica foi entregue a França, o país que acolhe as próximas Olimpíadas dos Queijos de Montanha, em 2011. Os organizadores contabilizaram 40 000 visitantes, que visitaram a festa dos queijos de montanha durante os 3 dias da prova.

Uma chuva de medalhas para o queijo de montanha

Aqui encontra uma lista dos melhores queijos de montanha do mundo
<http://www.caseusmontanus.ch/2009/de/contest/winners.asp>

Esta festa converte todos os visitantes em apreciadores de queijo

Na feira de queijos de montanha coberta, 70 expositores venderam as suas especialidades de queijo, provenientes directamente da região, da Suíça ou de países estrangeiros mais ou menos distantes. No maior bufete de queijos de montanha da Suíça, e no gigantesco fondue de queijos de montanha para



1 000 pessoas, os próprios visitantes podiam experimentar a variedade e a delicadeza dos sabores dos queijos de montanha. Bellelay atraiu ainda com concertos de órgão e carros de fondue, para criar momentos agradáveis.

Houve demonstrações de artesanato, costumes e história para animar os visitantes de todas as idades. O museu "Tête de Moine" e uma peça de teatro relataram a história de Bellelay ao longo dos tempos, o local de onde também provém o famoso queijo. A velha forma de elaborar o "Tête de Moine" foi demonstrada diariamente no local, no mercado de Saignelégier. No cortejo, que se realizou domingo à tarde, ou durante as quadrilhas de cavalo rurais, os visitantes puderam conhecer a região do Jura, tão rica em tradições.

As crianças tiveram também as suas oportunidades de diversão: montar pôneis e cavalos, participar em ateliers de trabalhos manuais ou maquilhagem ou no concurso de tractores. Em Saignelégier, os mais pequenos puderam rolar queijos, ordenhar vacas, deslizar na Tyrolienne ou divertir-se no circo do queijo.

Ao longo das Olimpíadas dos Queijos de Montanha houve, durante todo o fim-de-semana, a possibilidade de visitar a maior central solar e eólica suíça acima de St. Imier. O museu Longines e a fábrica de queijos Spielhofer em St. Imier também convidaram a visitas guiadas gratuitas.

Aviso às redacções

Pode obter mais material informativo, em texto e imagens, em <http://www.caseusmontanus.ch/2009/de/media/>.

Agradecemos a sua publicação e mantemo-nos ao seu inteiro dispor para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais.

Para perguntas sobre o evento:

CASEUS MONTANUS
c/o FROMARTE
Olivier Isler
Schwarztorstrasse 26, CH-3001 Berna

Tel. +41 (0)31 390 33 33
Fax +41 (0)31 390 33 35
olivier.isler@fromarte.ch

Para perguntas relacionadas com a comunicação social e aspectos técnicos:

CASEUS MONTANUS
c/o FROMARTE
Martina Schelker

Tel. +41 (0)26 670 64 62
Fax +41 (0)26 670 64 61
mschelker@bluewin.ch

Para perguntas acerca do turismo no Jura:

Place du 23 juin 6
CH-2350 Saignelégier

Tel. +41 (0)32 420 47 70
info@juratourisme.ch

Para perguntas acerca do turismo no Jura bernense:

Avenue de la Gare 9
2740 Moutier

Tel. +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernoistourisme.ch