

sabores familiares

Existem várias estratégias a ter em conta quando se parte para a criação de um produto, mas enquanto alguns dão prioridade à massificação, outros há que optam por rejeitar a banalização e acabam por pertencer a pequenos nichos. João e Zita Cota preferem esta última abordagem e é num espírito de camaradagem que espreitamos agora os produtos da Queijo Vaquinha.



Embora João Cota tenha começado por ser criador de gado, mais tarde acabou por se dedicar sozinho ao negócio das vacas leiteiras e aí aprendeu a produzir Queijo Vaquinha com outro queijeiro: “Na altura, era o primeiro agricultor a fazer o circuito completo”. O facto de João Cota ter convivido com esta visão artesanal fez com que, anos mais tarde, adquirisse a patente e, em 1998, deu-se a abertura da primeira queijaria.

As primeiras instalações nada tinham a ver com aquelas em que nos encontramos hoje, mas a aposta na qualidade foi sempre uma constante: “No dia 6 de abril de 2002, abrimos novas instalações e logo naquele momento percebi que queria fazer uma queijaria direcionada para o turismo”. Num primeiro olhar, verificámos que este edifício ganha tanto em dimensão como em dinamismo, pois se no exterior encontramos as paredes em pedra e, no interior, a “sala de visitas” com café e esplanada (onde, por vezes, também são realizados concertos e bailes), também não falta espaço para que os mais curiosos possam espreitar pela vitrina a sala onde a produção acontece.

Atualmente, o filho toma conta da exploração agrícola e a filha da gestão da fábrica. O cuidado da produção também se encontra no seio familiar e é nesse lugar que encontramos uma ampla oferta que vai desde o queijo artesanal “barrinha”, que é considerado “o mais antigo da ilha”, o curado (de pasta mole a semi-mole), o de pasta de malagueta, o picante e até os iogurtes artesanais (de aromas diversos). Em média, são produzidos 200 quilos de queijo por dia. “Comercializamos praticamente só na ilha. Não conseguimos concorrer com as grandes superfícies e, por isso, os nossos produtos encontram-se, essencialmente, no mercado tradicional”, referem.

Parte do futuro adivinha-se pela própria forma como João e Zita Cota têm guiado este projeto, sendo certo que o lema da Queijo Vaquinha continuará a ser: “Primeiro, gostamos de receber bem as pessoas; o dinheiro vem por acréscimo”.



QUEIJO VAQUINHA

Fabrico Artesanal
O queijo mais antigo da Ilha Terceira

Canada do Pilar, 5 - Cinco Ribeiras
9700-321 Ilha Terceira - Açores
Tel.: 295 907 138 • Fax: 295 907 295
Email: geral@queijovaquinha.pt
www.queijovaquinha.pt

