

ROTA DO QUEIJO E DO PASTOR

O fabrico de queijo di terra

na Ilha do Maio

Cabo Verde

THE CHEESE AND THE SHEPPERD ROUTE

*The making of "di terra" cheese
in the island of Maio
Cabo Verde*



ILHA DO MAIO - CABO VERDE



PATRIMÓNIO

ILHA DO MAIO



ROTEIRO 1: Salinas e Cidade de Porto Inglês

Os roteiros têm como ponto de partida as potencialidades do Património Biocultural da Ilha do Maio, expresso na síntese do seu património cultural, biológico e artístico: o famoso queijo *di Maio*.

Os ingredientes que consagram um sabor único – *sabura* – a este *ex-libris* estão impressos nos elementos das paisagens naturais e espécies locais, nos conhecimentos e técnicas ancestrais das comunidades. Estas mantiveram, de forma contínua e perseverante, uma relação equilibrada com a natureza, a utilização respeitosa dos seus recursos, através de processos criativos de conservação dos ecossistemas naturais e comunitários.

Os percursos estão sinalizados no mapa com colorações diferentes: **○ - Salinas e Cidade de Porto Inglês;** **○ – Rota do pastor;** **○ – Fabrico do queijo.** Para aprofundar o conhecimento de cada zona tenha à mão os guias dos **Recursos Naturais e Patrimoniais** e da **Fauna e Flora**, assim como do **Centro Interpretativo das Salinas de Porto Inglês**, disponíveis gratuitamente na página do Instituto Marquês de Valle Flor (IMVF - <https://www.imvf.org/publicacoes>). Conheça a Ilha, sinta o cheiro e o sabor do leite e do queijo, conviva com as suas gentes! A partir deste dia, comer queijo *di Maio* é a memória de uma experiência única, afetiva, de *sabura* e *morabeza*.

The tours have, as a starting point, the potential of the Biocultural Heritage of the island of Maio, which is expressed in the synthesis of its cultural, biological and artistic heritage: the famous “di Maio” cheese.

The ingredients that create the unique flavour - sabura – of this ex-libris can be found throughout the natural landscapes and local species, in the knowledge and ancestral techniques of the community. These ingredients have kept a balanced relationship with nature and, respectful use of its resources through creative preservation processes of its natural and community ecosystems.

The itineraries are identified with different colours on the map: - Salinas and Cidade de Porto Inglês; - Rota do pastor; - Cheese making. It is advised to have the Heritage and Natural Resources and Fauna and Flora guides at hand, as well as the Porto Inglês’ Salt Ponds Interpretive Center guide, in order to better understand the knowledge of each area. These guides are available online in the IMVF’s website, at www.imvf.org/publicacoes.

Explore the island, feel its scents and its flavours of milk and cheese, and meet its people. Eating di Maio cheese is a unique and nurturing experience, of sabura and morabeza.



Inicie a visita pela Cidade de Porto Inglês que oferece uma vista deslumbrante sobre a praia de *Bitche Rotcha*, sempre colorida pelos vários barcos de pesca tradicional e movimentada pelos pescadores, peixeiras e banhistas.

Start your journey in the Cidade de Porto Inglês, offering a dazzling view over the Bitche Rotcha beach, colored by the several traditional finishing boats and populated by fishermen, fishmongers and sunbathers.



Percorra a avenida marginal - “**Avenida Amílcar Cabral**” (nome do herói Nacional das lutas de libertação, que trouxeram a independência ao país a 4 de junho de 1975) e não deixe de visitar o Forte de S. José e a Igreja de Nossa Senhora da Luz.

Walk down the “Avenida Amilcar Cabral” boulevard (named after the national freedom fight hero, which brought independence to Cabo Verde in June, the 4th, 1975) and visit the S. José Fort and the Church of Nossa Senhora da Luz.

O final da Avenida “esconde” uma paisagem “sobrenatural”: um imenso lençol branco: as **salinas de Porto Inglês** (Paisagem Protegida das Salinas de Porto Inglês).

There is a “supernatural” landscape “hidden” at the end of the boulevard: the huge white sheets of the Porto Inglês Salt Ponds (Salinas of Porto Inglês protected landscape).



A arte de extração do sal— uma das primeiras e mais rentáveis atividades da Ilha durante séculos, que tempera o famoso queijo *di Maio*, não dispensa a visita à **Cooperativa do sal**.

Here, you can visit the Cooperativa do Sal, where you can witness one of the first and most lucrative activities in the island for centuries, and a product that serves as seasoning in the “di terra” cheese: salt extraction.

ROTEIRO 2: O Pastor | Shepherd



Para conhecer a atividade pecuária da ilha fica o convite para deixar a Cidade de Porto Inglês pela estrada das salinas/aeroporto, rumo a norte: Morro, Calheta, Morrinho e Cascabulho.

When you leave Cidade de Porto Inglês by the salt ponds/airport route, you can also visit the livestock rearing, in the areas of Morro, Calheta, Morrinho and Cascabulho.



Entre o Morrinho e Cascabulho poderá apreciar a maior área Florestal de Cabo Verde, (uma das 7 maravilhas naturais da Ilha), a produção de carvão, feita de forma tradicional, com recurso à acácia americana, cujo fruto é alimento para o gado caprino e bovino.

Between Morrinho and Cascabulho, you will be able to appreciate the biggest forest landscape in Cabo Verde (one of the islands' 7 natural wonders), along with the traditional production of coal using the american acaia, whose fruits feed the local cattle.

No Morro visite o Centro de cerâmica e, na Calheta, o Centro de Artesanato, aprecie as artes e ofícios tradicionais!

Visit the Ceramics center in Morro, and the Craftsmanship center in Calheta, to fully appreciate the traditional arts and crafts.

ROTEIRO 3: Fabrico de queijo | Cheese making



Visite o sul da Ilha e as localidades do Barreiro, Figueira de Horta, Figueira Seca e Ribeira Dom João. Para além da Paisagem Protegida de Barreiro e Figueira, zona que oferece os terrenos mais férteis para a agricultura.

Visit the south of the island and the townships of Barreiro, Figueira de Horta, Figueira Seca e Ribeira Dom João. Besides the Barreiro and Figueira protected landscapes, an area which offers the most fertile soil for agriculture.

A criação de gado, nomeadamente cabras, a construção de uma queijaria e a organização de uma cooperativa garantem, na zona da Ribeira Dom João, o escoamento do leite para a produção do famoso queijo *di Maio*. A zona de palmeiras e coqueiros da região permite a matéria-prima para a produção dos cinchos que dão forma ao queijo.

Livestock, particularly goats, the construction of small cheese factory and the creation of a cooperative organization, ensure the production of the famous "di Maio" cheese in the Ribeira Dom João area. Regional Palm and coconut trees are the main source for the construction of the rims used to give shape to the cheese.



Conheça as várias fases de transformação: limpeza do leite, produção do "coadju" coalho), fermentação, retirar o soro, enformar e salga.

Learn the stages of cheese processing: the cleansing of the milk, the "coadju" (curd), fermentation, curd processing and ripening.

A produção de queijo *di terra*, da Ilha do Maio, os rituais e técnicas consagradas na criação do gado, na ordenha e na produção do queijo, invocam artes e ofícios tradicionais e convocam um itinerário com raízes na próspera economia pecuária da Ilha, existente desde o sec. XVI e associada à matança e salga da carne—tchacina.

Os mestres e artesãos refletem no seu saber-fazer um conhecimento cosmológico, estético, ético e ecológico, associado a um espírito empreendedor que se encontra sintonizado com a sustentabilidade do seu contexto económico, social e ambiental, sendo um gestor local de recursos, em escuta atenta à vulnerabilidade, escassez, abundância e ciclos da natureza, que é necessário preservar, valorizar e resgatar para o mundo contemporâneo, enquanto riqueza patrimonial.

The production of the “di terra” cheese in the island of Maio and its rituals and techniques enshrined in the husbandry and cheese production, evoke arts and crafts and offer a tour with roots in this prosperous husbandry economy, active since the XVI century and associated with meat salting and butchery - tchacina. The local masters and artisans display a profound ecological, ethical and aesthetic knowledge, associated with an entrepreneurial spirit, which is focused on the sustainability of the economic, social and environmental context, the management of local resources, aware of vulnerabilities, shortages or overflows associated with Nature's cycles, a wealth of heritage which is necessary to preserve, value and rescue into the modern world.



No âmbito Programa De Reforço Dos Atores Descentralizado, financiado pela União Europeia e pelo Camões - Instituto da Cooperação e da Língua, I.P. e desenvolvido pela Câmara Municipal de Loures (CML), pelo Instituto Marquês de Valle Flor (IMVF) e pela Câmara Municipal do Maio (CMM), surgiu como proposta a criação de uma queijaria comunitária na Ribeira Dom João. Esta unidade semi-industrial na produção de queijo de cabra procura dar resposta à produção de queijo di terra que ocorria em queijarias improvisadas, garantindo a segurança sanitária do produto em todas e cada uma das etapas do processo de elaboração, mantendo a tradição.

É reconhecido que o queijo di Maio é um dos produtos chave para o desenvolvimento económico da região, sendo apreciado como um petisco tradicional ou um acompanhamento de refeições, combinando muito bem com outros tipos de alimentos, como o pão e doces, frequentemente consumido pela população local, e estando associado à cultura e festividades locais, normalmente transmitidas de geração a geração. A recolha e a preservação da forma tradicional de produção do queijo di Maio garantem uma economia baseada na autenticidade identitária: preserva-se a memória e a generalidade do saber fazer, recupera-se a tradição e o espírito empreendedor das comunidades – *nho sabura*.

The Programme Strengthening Decentralized Actors, financed by the European Union and Camões – Instituto da Cooperação e da Língua, I.P., and developed by Câmara Municipal de Loures (CML), the Instituto Marquês de Valle Flor (IMVF) and by Câmara Municipal do Maio (CMM), built a community cheese diary facility in Ribeira Dom João. This semi-industrial unit seeks to answer the conditions in which some of the “di terra” cheese was produced, ensuring health and safety measures on cheese production during its various stages, while still maintaining local tradition.

The “di Maio” cheese is a key product for the economic development of the region – savoured as a traditional snack or side course, as well as with bread or jam, it is consumed frequently by the local people and is associated with culture and festivities, which are passed down through generations.

*The record and preservation of the traditional method used in the production of the “di Maio” cheese, ensure an economy that is based on the Identity authenticity: the memory and expertise are preserved, tradition is maintained and entrepreneurship is recovered – *nho sabura*.*

Esta publicação foi realizada no âmbito do Projeto de Turismo Solidário e Comunitário na Ilha do Maio, CSO-LA/2017/386-456, cofinanciado pela União Europeia e pelo Camões, Instituto da Cooperação e da Língua. O conteúdo desta publicação é da exclusiva responsabilidade dos autores e não pode, em caso algum, ser tomado como expressão das posições da União Europeia, nem do Camões, Instituto da Cooperação e da Língua.

Financiamento:

Implementação:

