



O Queijo de Serpa, classificado sob o designativo comum DOP (Denominação de Origem Protegida), é possivelmente o queijo tradicional de maior fama no Alentejo, sendo o seu singular aroma forte e sabor picante, proveniente do cardo, parte fundamental do Património Cultural das gentes do Baixo Alentejo.

A sua origem perde-se na arte dos tempos, tratando-se de um queijo de ovelha curado, de pasta meio amanteigada.

É obtido pelo esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha por ação de uma infusão de cardo.

Depois de produzidos, são armazenados, pelo menos, durante um mês nas "rouparias" (denominação tradicional atribuída às queijarias) em ambiente fresco e húmido até atingirem o ponto certo de maturação.

O Queijo de Cabra é também característico do Concelho de Cuba. É fabricado a partir de leite de cabra e pode ser consumido fresco ou seco (após o processo de cura).

Quando fresco, o queijo apresenta uma cor branca e um sabor ligeiramente salgado. O queijo seco, preferencialmente de cor branca, pode também surgir com uma cor acinzentada ou acastanhada.

O Queijo de Cabra é um alimento muito apreciado, não só na zona de produção, como também nos grandes centros de consumo. Na região de origem é muito utilizado, enquanto fresco, na confeção de várias sopas regionais, como na sopa de beldroegas por exemplo.

Queijarias do Concelho:

Queijaria “ Vasco” - **José Francisco Vasco**

Travessa da Lagoa, n.º 1 7940 Cuba

Queijaria “ Galo” - José Joaquim Galo

Courelas da Igreja Lote 11 7940 Cuba

Queijaria de Domingos Joaquim Parreirinha

Travessa Cândido dos Reis, n.º 5 7940 Cuba

"Queijaria S. Luís" - Fátima Vargas Rosado

Largo da Praça, n.º 12 7940 - Faro do Alentejo