



O Presidente da Sociedade de Geografia de Lisboa tem a honra de convidar V. Exa. e sua Exma. Família a assistirem à conferência promovida pela Secção de Agricultura, que terá lugar no dia 14 de Novembro de 2013, pelas 17 horas, na sede da SGL, sala Prof. Adriano Moreira, sob o seguinte tema:

**“Queijos tradicionais portugueses. Origem, territórios e propriedades”**

proferida pelo Sr. Dr. António Pedro Louro Martins, Investigador Auxiliar, INIAV, IP.

Rua das Portas de Santo Antão, 100 1150-269 LISBOA Telf: 21 3425401/5068 - Fax 21 3464553

[www.socgeografialisboa.pt](http://www.socgeografialisboa.pt) geral@socgeografialisboa.pt

## RESUMO

O fabrico de queijo representa, na sua essência, um meio de conservação dos importantes princípios nutricionais que o leite, um produto facilmente perecível, disponibiliza a quem o consome. A diversidade de factores que influenciam a produção de leite e o modo como a transformação se efectua determinam as suas características. No entanto, o aprofundamento destas relações conduz-nos muitas vezes a determinantes que se relacionam com a sua origem, com as regiões ou locais em que são produzidos, e que representam a inter-relação da componente humana com as características do território nas suas diversas componentes. As tradições, tão invocadas como determinantes nos produtos característicos de uma região, representam a complexidade dessas relações e resultam, muitas vezes, em produtos únicos que se foram moldando, nas suas propriedades e atributos, ao longo dos tempos. Esta conversa aborda o tema da queijaria tradicional portuguesa, na sua diversidade de características e propriedades, e na dependência dos aspectos mais determinantes da sua origem.