

Os mellores queixos de tetilla fanse en Melide

Lácteos Terra de Melide obtén dúas distincións na XIV Cata dos Queixos de Galicia 2011

O despacho de Lácteos Terra de Melide queda pequeno para tanto premio pero a Salvador Carreira, o propietario e fundador desta queixería da parroquia de Orois, non lle quedou máis remedio ca buscar un oco nos estantes para colocar outros dous novos galardóns. A queixería melidense foi a gran triunfadora da XIV Cata dos Queixos de Galicia 2011, na que obtivo a distinción de ouro na Denominación de Orixe Queixo de Tetilla e a de bronce na Denominación de orixe Arzúa-Ulloa. As mans xa non chegan para sumar tanto recoñecemento e Salvador ten que coller papel e bolígrafo. “Estiven facendo reconto. Levamos vinte premios. A verdade é que dá gusto recibilos”, comenta con orgullo e sen esquecer o traballo realizado día a día ao longo de vinte anos á fronte da



Salvador Carreira no despacho da súa queixería de Orois

súa empresa.

“Ás seis da mañá estou arrendando todos os días ca furgoneta. A distribución para toda Galicia facémola os da casa. Temos un servizo de reparto

en 24 ou 48 horas que é sagrado. Hai que coidalo ao máximo”. Así comeza un día calquera no lugar onde se fabrica, baixo a marca “Terra de Melide”, o mellor queixo de te-

tilla de Galicia.

En realidade o reparto é o último paso dun proceso que comeza moito antes, coa chegada do leite á fábrica. Ata non hai moito tempo empregaban o das vacas da súa propia granxa pero en canto comezou a aumentar a produción de queixo, resultou ser insuficiente. “Non había quen atendera tanta vaca e optamos por mercalo. Vén todo da zona de aquí: Melide, Palas de Rei, Sobrado, Boimorto...”, comenta Salvador ao tempo que recoñece que o segredo dun bo queixo comeza na alimentación dos animais: “canto máis pasto, menos silo e menos estabulación, mellor leite”.

O leite que agora falta, antes sobraba “e por iso foi que empezamos. Non tiñamos cota e na Extensión Agraria dixerónnos que a mellor forma de darlle saída era montar unha queixería”. Moitas cousas cambiaron dende aqueles primeiros anos da década dos noventa nos que se levantou a pequena fábrica inicial. Era entón impensable que se puidesen facer os 1.000 quilos de queixo que saen agora cada día da queixería de Orois, unha cifra nada cativa que está moi lonxe da mellor marca. “En tempada alta chegaron a

saír de aquí doce toneladas de queixo nun só día”, apunta Salvador.

A pesar de todos os cambios, a intención é ser o máis fiel posible á forma tradicional de elaborar o queixo, aínda que a industrialización do proceso o faga difícil. O leite chega á fábrica a temperaturas moi frías que dificultan o callado e a fase de pasteurización “resta sabor”. Aínda así o resultado é excelente e boa parte do mérito téñeno as cámaras de frío, onde o queixo se deixa a curar non menos de oito días antes de chegar ao mercado. Salvador Carreira defínese como “o corazón” da fábrica, o berce onde á temperatura ideal o queixo colle a cremosidade e humidade perfectas.

Facer bo queixo tamén é cuestión de saber esperar. “A calidade está por encima da cantidade. Non se pode producir ás tolas. Este é un negocio diferente no que hai uns procesos e uns tempos que se deben respectar”. Quizais porque xa ten isto moi claro, o fillo de Salvador, que comparte nome co pai, está a coller con acerto as rendas da empresa. “Vale para o negocio porque ten paciencia”. O futuro dos mellores queixos de tetilla está asegurado.

A Xunta entrega en Melide os premios das catas de Galicia

Melide foi a localidade elixida para facer entrega dos premios da XIV Cata dos Queixos de Galicia e da X Cata dos Meles de Galicia 2011. A gala celebrouse a primeira semana do mes de decembro no Hotel Carlos 96 e contou coa presenza do presidente da Xunta, Alberto Núñez Feijóo, e o Conselleiro de Medio Rural, Samuel Juárez. No evento tamén se deron cita os representantes de 39 fábricas de queixo con denominación de orixe e de 16 industrias envasadoras de mel. No transcurso do evento entregáronse as distincións de ouro, prata e bronce para cada unha das denominacións de orixe e un total de 26 diplomas.

O presidente da Xunta iniciou o seu discurso cunha referencia á potencialidade do centro de Galicia. “Dende aquí tense a mellor perspectiva de

todo”, sinalou Núñez Feijóo, quen tamén puxo aos produtores de queixo e mel como o exemplo de que se pode saír da crise apostando pola calidade, o territorio e a marca Galicia. “É difícil hoxe en día atopar sectores coma estes que sigan medrando. Queixos e meles medran porque son modestos e non esquecen de onde veñen, porque apostan pola calidade e non se deixan levar pola cantidade”.

Na mesma liña se manifestou o daquela titular de Medio Rural, Samuel Juárez, que botou man de cifras para salientar a fortaleza do sector. A produción de queixos galegos amparados por unha denominación de orixe medrou un 56% nos últimos dez anos, pasando de 4.000 toneladas producidas no ano 2000 a case 6.000 no ano 2010. No caso do Queixo de Tetilla e Arzúa-



Salvador Carreira (fillo) recibe o premio de mans do Presidente da Xunta, Alberto Núñez Feijóo

Ulloa o incremento foi máis destacado e na actualidade estas dúas denominacións de orixe ocupan o segundo e o terceiro posto respectivamente no ranking nacional de queixos con denominación de

orixe, só superados pola D.O. Manchego.

Juárez matizou que “a pesar da evolución positiva aínda temos moito espazo para crecer” e engadiu que “tendo en conta a nosa posi-

ción dentro do mercado lácteo español, a produción galega de queixos con denominación de orixe, que representa o 20% do total de queixo que se produce en Galicia, podería medrar sensiblemente”.