

## Terra de Melide, un queso acostumbrado a ganar los premios más importantes

MELIDE. E.E.

Distinción de Plata D.O.P. Queixo Tetilla, y de Bronce D.O. Arzúa-Ulloa, en la III Cata dos Queixos de Galicia, la marca Terra de Melide, de Salvador Carreira Gómez, ya tiene antecedentes de anteriores catas, como la plata de 1994 y el oro de 1999.

Ubicada en Orois, en el coruñés municipio de Melide, este queso se comercializa, además de Galicia, en toda España. La producción ronda los 700 kilos diarios y, al preguntarle a Salvador Carreira sobre las características de su producto, responde que son similares a la de los demás productores de Arzúa-Ulloa.

“Nosotros comenzamos a elaborar el queso con el sistema tradicional, de toda la vida”, y su aseveración es fácil de comprobar, especialmente si se conoce a su madre, Manuela Gómez, que a sus 90 años “todavía hace quesos”. Todo un ejemplo de laboriosidad. “Me acuerdo de acudir con mi madre, que me llevaba de la mano, cuando yo tenía cinco años, a Arzúa, a vender los quesos”, dice Carreira.

A la pregunta sobre cómo se compagina el queso artesano con la utilización de nueva tecnología, el empresario responde: “La tecnología se aplica en los temas de sanidad e higiene, pero el resto no tiene ningún secreto. Yo sigo haciendo el queso igual que hace 50 años. Nunca hay que mirar la cantidad, sino que hay que poner siempre el acento en la calidad.”

La leche que se recoge se analiza rigurosamente, para poder brindar la máxima cali-



Salvador Carreira Gómez

dad a los clientes. “Aunque hoy, la cabaña está totalmente saneada y no hay mayores problemas, pero nunca hay que bajar la guardia”, afirma Salvador Carreira.

La leche es toda de las cabañas de la zona de Melide, lo que identifica a este queso con elaboración y sabor artesanal y todas las garantías de calidad.

Además de la marca Terra de Melide, la quesería también elabora otras marcas: Queixos Carreira, de quesos semicurados; y Prolacar, también de queso de Arzúa-Ulloa.

Recuerda Salvador Carreira que los comienzos fueron duros. Empecé a hacer quesos siguiendo la tradición familiar, pero con el sistemas de las cuotas y demás, nos pusimos a pensar cuál era la mejor forma de dar salida a la leche y por ello montamos la quesería. Todo esto fue en cuestión de 5 años.



*Terra de Melide pone todo su esmero y tradición para elaborar, siguiendo las antiguas recetas familiares, uno de los quesos más ricos de la zona. Siendo distinguidos con las respectivas medallas de oro y plata en las últimas catas de los quesos gallegos 1998, 1999, 2000.*



# Terra de Melide®

Nuestro esfuerzo nos premia con:

**ORO - PLATA - BRONCE**  
AÑOS 94 - 98 - 99 - 00



Queixo D.O. Arzúa-Ulloa



ROIS - Melide - A Coruña • Telf.: 981 808 009

Nuestras Marcas:

**TERRA DE MELIDE - PROLACAR - QUEIXOS CARIVEIRA**