

Una firma melidense recibe dos premios en la cata de quesos

Lácteos Terra de Melide obtuvo el oro en Tetilla y el bronce en Arzúa-Ulloa

NATALIA NOGUEROL
MELIDE / LA VOZ

El mejor queso de tetilla de la comunidad se hace en Melide. En concreto, en la quesería que a principios de los 90 puso a andar Salvador Carreira en la parroquia de Orois «para dar saída ao leite co que nos excediamos na cota láctea que tiñamos asignada», cuenta el hombre, que, a sus 66 años, dice estar «preparando o relevo» al frente del negocio con el que la familia ha diversificado su explotación de ganado. Por esa razón, fue su hijo, también de nombre Salvador, quien asistió a recoger los premios con el que la empresa Lácteos Terra de Melide fue distinguida en la última cata oficial de quesos de Galicia.

La quesería recibió el oro de la Denominación de Origen Pro-

tegida Tetilla y el bronce en Arzúa-Ulloa, dos distinciones que, aunque no son una novedad para una quesería que acumula una veintena de premios por la calidad de su producto, sí constituyen «un aliciente para seguir traballando», afirma Salvador padre. Aunque el hombre huye de colgarse medallas, lo cierto es que méritos le sobran y no porque los últimos premios los haya recibido en su Melide natal, que acogió, en la noche del viernes, la clausura de la décimo cuarta cata de quesos de la Xunta.

La producción de Tetilla está autorizada en toda la comunidad sin restringirse, por tanto, a una demarcación geográfica más limitada, como es el caso de las demás variedades de queso gallego con Denominación de Origen Protegida: Ar-



Salvador Carreira hijo, de Lácteos Terra de Melide, recibió dos importantes premios. XOÁN A. SOLER

zúa-Ulloa, San Simón da Costa y Cebreiro. El Tetilla Terra de Melide, marca bajo la que puede encontrarse en el mercado, se hizo, por tanto, con el primer premio de la variedad de queso con mayor número de productores en la comunidad. En la prueba sensorial compitió con muestras de otras 24 queserías amparadas por la Denominación de

Origen Tetilla, la más participativa en la cata regional.

Salvador Carreira no cree que los premios repercutan en una mayor rentabilidad para su negocio. «Directamente non, aínda que penso que axuda porque tamén anima aos distribuidores», afirma el propietario de Lácteos Terra de Melide, que aclara al respecto que «agora para ga-

ñar o mesmo hai que dobrar a produción porque é moi baixa a marxe de beneficio». Con todo, en su quesería en Melide se elaboran al día una media de mil kilos de queso entre piezas de Arzúa-Ulloa y de Tetilla. Sendas variedades gallegas son solo superadas por el Manchego en el ranking nacional de quesos con denominación de origen.