

La Festa do Queixo resiste al invierno con una muestra referente en el sector

Los productores repiten en Arzúa y valoran el programa cultural de la convocatoria

N. NOGUEROL

ARZÚA / LA VOZ

Celsa Casanova le tenía miedo al tiempo. Es una de las productoras lácteas tradicionales (PLT es la identificación oficial de las *queixeiros* de toda la vida con, eso sí, el papeleo en regla) que este fin de semana expusieron para la venta en la Festa do Queixo. Es una veterana de la cita de Arzúa, a la que acudió con medio millar de quesos, un poco menos que en otras ediciones, «porque chove moito e vai moito frío», contaba la mujer. Finalmente, y como de costumbre para ella en la muestra sectorial, no le fue nada mal. «A televisión mete moito medo co tempo, e a xente que veu, comprou; non houbo queixa», contaba ayer su hija Lupe poco antes de cerrar un recinto ferial afianzado como el mayor escaparate de quesos de la comunidad.

Además del producto de las *queixeiros* tradicionales, y de las variedades gallegas con Denominación de Origen Protegida — con Arzúa-Ulloa como anfitriona —, la convocatoria ferial de la Festa do Queixo ha logrado anclar a queserías de fuera Galicia y a producto de más allá. Manuel Collera, al frente de una quesería



El recinto ferial de la Festa do Queixo se convirtió, por momentos, en un hervidero de gente. PACO RODRÍGUEZ

familiar en el concello asturiano de Llanes, es fijo en la muestra sectorial desde que probó hace un lustro. «Es una buena feria, con mucha variedad de producto, muchísimo público y muy bien organizada», contaba este productor, que va camino de perder la cuenta de los años que se lleva desplazando a la capital gallega del queso en su día grande.

Lo mismo le sucede a Olga Milla: «Hace ya muchos años

que venimos, no sé exactamente cuántos». Acudió desde un centro de maduración de quesos agrosostenible, emplazado en Noia, en el que se completa el proceso de curación de piezas seleccionados a pequeños productores de los Alpes. Es de donde proceden todas las variedades de quesos italianos, franceses y suizos que pueden adquirirse el primer fin de semana de marzo en Arzúa, «con una feria altamente

consolidada en cuanto a ventas, un público especializado, y un programa paralelo que establece aquí toda una cultura del queso; no sé qué les queda por mejorar, el tiempo, quizás», valoró mujer.

En efecto, el tiempo quiso volver a jugarle a la Festa do Queixo una mala pasada —aunque, al final, no se portó tan mal como se esperaba—, pero no pudo. Y el balance de la organización fue del todo positivo.