

Producto Gallego de Calidad desde 1988

Queso de Arzúa: el futuro de la tradición

La Comunidad Autónoma gallega se encuentra hoy en día inmersa en una reestructuración en todos los órdenes económicos que le posibilite un acercamiento a la senda marcada por la Comunidad Europea; camino corto y duro que con el horizonte del Mercado Único del 93 habrá que afrontar bien pertrechados.

En el sector agropecuario gallego, cuyas deficiencias o virtudes no vamos a reflejar aquí aunque sí constataremos que de él viven directamente casi un 40% de la población de esta Comunidad, existe gente joven y con la suficiente visión del futuro como para saber lo que se nos viene encima y cómo intentar hacerle frente.

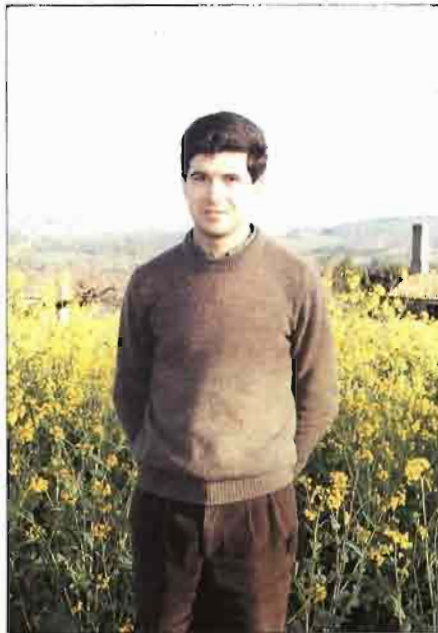
Las iniciativas se suceden y, con los parabienes de la Xunta, se han empezado a regular y dar a conocer productos de calidad con marchamo genuinamente gallego, caso del aguardiente, las patatas, los vinos, los quesos, la ternera o la miel.

Estos productos agroalimentarios, de casi todos conocidos, son en principio la "esperanza gallega" de cara a la contención del asalto que con las viandas comunitarias presumiblemente sufriremos después del 93.

Y si la calidad de estos productos ya es reconocida, no es malo refrendarla autónómicamente con una contraetiqueta que hable de la tradición hecha industria, e industria controlada, amén de promocionarla allende los Pirineos.

Este es el caso del "Queso de Arzúa". Producto Gallego de Calidad protegido desde 1988 y elaborado hoy con leche entera, pasteurizada y sin aditivos ni colorantes, de las vacas criadas en esta comarca coruñesa.

El queso de Arzúa, comarca que comprende 13 ayuntamientos, comparte mesa en la Consellería de Agricultura con otros dos exquisitos parientes: los quesos de S. Simón y Cebreiro, reconocidos igualmente por su originalidad y calidad.



Joaquín López Ares, presidente del Consejo Regulador.

Cómo describiríamos este queso: de forma lenticular o de tetilla, con corteza fina, amarilla y sin mohos; pasta blanca, cremosa y sin hojós. La leche utilizada para su elaboración tiene que proceder de ganado vacuno saneado de las razas rubia gallega, pardo-alpina o frisona. Su maduración debe tener una duración superior a quince días una vez ya prensado, y todo el proceso de elaboración, ese gran "secreto" celosamente guardado de generación en generación, se ha de realizar hoy de acuerdo con unas

prácticas higiénico-sanitarias que garanticen el producto y de cuyo cumplimiento se responsabiliza el Consejo Regulador del Queso de Arzúa.

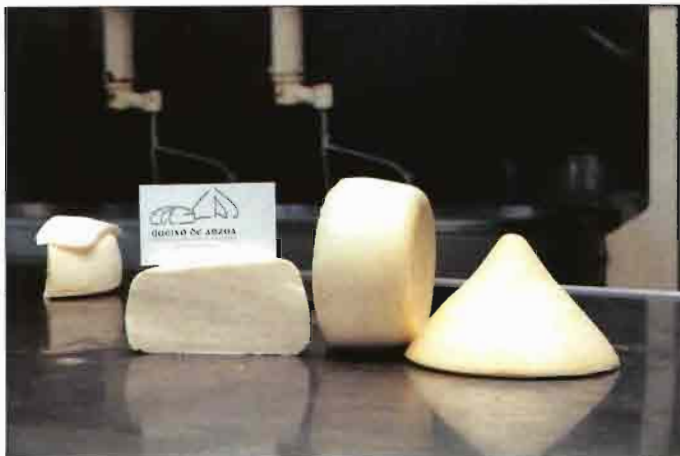
Joaquín López Ares dirige este Consejo Regulador, formado por diez personas —5 elaboradores y 5 productores de leche—, que actualmente controla la producción de 11 queserías, aproximadamente el 100% de la comarca (unos 50.000 kg de queso al mes) y 85 explotaciones productoras de leche (1.300 vacas).

El control se extiende desde la alimentación de los animales, el saneamiento y la reproducción de éstos, buen estado de los equipos de ordeño, control de las instalaciones queseras, etc., a la conservación y comercialización de producto.

Actualmente, según nos informó el presidente del Consejo, los objetivos del mismo se centran en conseguir una completa homogeneización del queso, limando las pequeñas diferencias de textura y sabor que se producen en las distintas queserías; así como un estricto control que impida el fraude, para lo cual piensan contratar a una empresa exterior para que realice los oportunos análisis, y una posible ampliación de la zona de Denominación incluyendo a otros municipios cercanos a la comarca que también elaboran queso.

La conservación en las propias instalaciones del Consejo y la comercialización conjunta de este producto, paso indispensable como factor de reducción de costos para la supervivencia del queso de Arzúa, son también aspiraciones de la Directiva que preside Joaquín López, que en breve esperan hacer realidad. De aquí a los establecimientos comerciales, y porqué no a las grandes superficies de ventas de España.

Al parecer, Alemania ya está interesada en importar este queso con raíces artesanales y de calidad, y quien piensa en Alemania piensa en la CEE. No va más... **MG/Redacción.**



El queso de Arzúa estrenará en breve la nueva contraetiqueta.