



Dos explotaciones de Arzúa y Melide fueron premiadas en la primera cata de los lácteos de Galicia

Quesos con un toque de distinción

Las distinciones recientemente otorgadas al Grupo Gaspar, en Arzúa, y a la factoría Terra de Melide ratifican la alta calidad de la reserva quesera en ambas comarcas y premia, al mismo tiempo, dos

formas distintas de producción que actualmente conviven dentro del sector, la empresa a gran escala y la explotación familiar. Los galardones no conllevan premio económico.

MELIDE/ARZÚA. M.G.S.
Corresponsal

«Sería mellor que desen cartos, pero o premio en si tampouco fai mal». Así de franco se muestra Salvador Carreira al valorar la designación del queso que él fabrica, Terra de Melide, como el mejor en la categoría Tetilla. Los galardones de la primera Cata dos Queixos de Galicia, que se fallaron en Santiago el pasado día 11, no suponen efectivamente recompensas en metálico, sino sólo una distinción que pretende fomentar la producción y el consumo del lácteo.

El jurado, compuesto por doce expertos catadores, tuvo en cuenta el aspecto, la corteza, el olor, la textura y, por supuesto, el sabor de los ejemplares al elegir el queso Terra de Melide, que Carreira presentó a concurso estimulado por el éxito alcanzado hace dos años en un concurso similar organizado en el Campus de Lugo,



La distinción de oro en la categoría Tetilla recayó este año en la quesería Terra de Melide, una empresa familiar

donde obtuvo la distinción de plata. Ahora ha sido la categoría Tetilla la que le ha proporcionado el trofeo de oro, reconociendo una labor iniciada

hace siete años, cuando «coa implantación das cuotas lácteas, animáronme a meterme no dos queixos». Salvador, cuya actividad se reducía hasta

entonces a la cría de ganado, decidió entrar de lleno en la preparación de un producto del que sólo sabía «o que lle vin facer á miña nai».

Un sector basado en las explotaciones ganaderas

La quesería Granxas Gaspar, distinción de oro en la categoría Arzúa-Ulloa, pertenece a una sociedad anónima de capital catalán con sede social en A Coruña. También esta quesería surgió de una explotación dedicada a la cría de novillas que en 1988 fue adquirida por el grupo para convertirla en una fábrica de quesos.

Después de construir naves con capacidad para 260 vacas, las nuevas instalaciones fueron inauguradas en 1992 y desde entonces once personas están empleadas en la granja. La elaboración del lácteo es la única fase que tiene lugar en Arzúa, ya que la comercialización corre a cargo de las oficinas centrales.

No ocurre lo mismo en el caso de Terra de Melide, puesto que su propietario prefiere trabajar con pequeñas distribuidoras, «xente do meu tamaño».

DONUTS GALICIA, S.L. recibe en su fábrica del Polígono Industrial del Tambre a casi 10.000 personas a lo largo de todo el año.

Niños, jóvenes y adultos son siempre obsequiados con algún dulce y delicioso producto tras su visita.

Los grupos provenientes de otras provincias a menudo aprovechan la ocasión para comer en el recién inaugurado Restaurante DONUTS, acogedor, familiar y sobre todo muy económico.

DONUTS GALICIA, S.L. es la empresa más antigua del Polígono Industrial del Tambre en Santiago de Compostela.

Si desea solicitar una visita a DONUTS GALICIA, S.L., puede ponerse en contacto con Belén González Morán, en el teléfono 981 57 48 02.



Alumnos de 1º y 2º de Primaria del Colegio Quiroga Palacios de Santiago



**NESTE NADAL,
ARTESANÍA GALEGA**



**ABRIMOS SÁBADOS E
DOMINGOS DURANTE
AS FESTAS DO NADAL**

PRODUCTOS CON SABOR
PARA AGASALLOS DIFERENTES

- Alfarería tradicional • Cestería tradicional • Tonelería
- Follalata • Cerámica • Coiro • Prata • Música galega
- Liño • Antigüidades

Rúa Xelmírez, 26 • 15704 SANTIAGO
Telf.: 981 560 796

**video club
1990**

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Fray Rosendo Salvado, 13 - Telf.: 981 59 60 96 - Edificio Zafiro
Montero Ríos, 25 - Telf.: 981 59 57 68 - Edificio Aragueany