

Lácteos O Casal, queixo fresco de produción artesanal

O Camiño Arriba de San Sadurniño acolle unha empresa familiar que elabora queixos frescos e requeixo dende hai máis de quince anos. A elaboración artesanal e a entrega diaria son as señas de identidade dos produtos do Casal.

Ana F. Palén

Javier e Víctor Graña decidiron no ano 92 alugar as instalacións da antiga cooperativa para convertela nunha queixería artesanal. Un ano antes, a propia cooperativa decidira comezar a producir queixos pero a experiencia non conseguiu prosperar e, finalmente, pechou.

Dezasete anos despois a familia Graña conseguiu facerse un oco nas pequenas tendas e supermercados de Ferrolterra, a través do reparto directo, nas outras provincias galegas e algúns puntos de Madrid e País Vasco, a través de distribuidores.

"Sacamos a nosa propia marca, non tiñamos pensado ningún nome e cando vimos os deseños que nos propuxeron para o logotipo, escollemos o dunha casa antiga e de aí xurdiu o nome do Casal. Comezamos facendo queixo fresco e curado con recollida propia do leite entre os veciños do contorno".

Víctor e os seus pais encárganse da fabricación dos queixos, coa axuda dunha rapaza, mentres que Javier fai o reparto diario e tarefas comerciais.

Cen mil quilos

O primeiro ano a produción achegouse aos doce mil quilos, o ano pasado pecharon o exercicio con preto de cen mil quilos de queixo elaborados. "A media de leite transformado é de 4.000 litros de leite por mes, agás no verán que podemos duplicar esta cantidade".

Comezaron facendo queixo curado e queixo fresco, logo foron engadindo outras variedades como o queixo tipo Arzúa, máis cremoso, requeixo, semicurado sen sal, madurado tipo "Tetilla" e queixo fresco semidesnatado.

"Fomos a cursos de formación e logo a experiencia e a aceptación que tiñan os queixos foi dando forma aos nosos produtos. Ao primeiro foi un pouco unha loucura porque uns dicían que se tiñan pouca sal, outros que moita, que se era duro... Fomos mantendo unha liña propia e mantendo a calidade

para facernos o noso propio mercado. Pouco a pouco fomos tamén engadindo os produtos novos que pedían os clientes".

"O requeixo, malia ser o produto que menos producimos é o máis coñecido, xunto co queixo fresco, é o máis artesanal e segue a receita co se facía o requeixo antigamente. É totalmente diferente aos outros que se comercializan nos arredores, fomos preguntando nun lado e noutro ata dar coa receita tradicional e así o facemos. Tamén o tipo Arzúa o facemos como nos ensinaron en queixerías que visitamos nesa localidade".

Primeiros anos

Lanzar un novo produto ao mercado sen unha tradición

"O requeixo é o máis coñecido de todos, xunto co queixo fresco, é o máis artesanal e segue a receita co se facía o requeixo antigamente"

ou marca que os avale non é tarefa sinxela, "algúns que comezaron a fabricar xa os facían antes na casa e eran coñecidos, tivemos que comezar de cero. Fomos directamente aos supermercados a ofrecellos, fixemos publicidade en radio e camisetas, promoción en feiras de mostras e buscando xente que o quixera vender fóra dela".

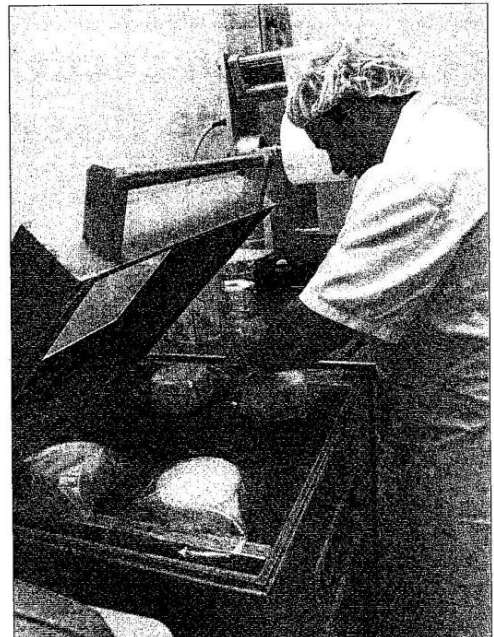
Deste xeito, pouco a pouco, e coa axuda da distribución directa en pequenas tendas e supermercados, foron conseguindo dar a coñecer os seus queixos, "tivemos ata unha rapaza autónoma que os levaba de feira en feira".

Dende hai dous anos deixaron a recollida propia do leite, "cada vez as esixencias eran maiores e obrigábanos a recoller unha cantidade mínima que para nós era moi superior á que producíamos, ademais tiñamos que axustarnos ao que había, cando pouca, non chegaba; e cando era moita a tiñamos tamén que comprar para non perder ao produtor. Co peche das explotacións ao quedar as grandes era aínda peor porque tiñas unha maior dependencia delas e se queríamos seguir con elas había que pagar prezos moi altos".

Artisanal

Agora mercan o leite a un primeiro comprador, "deste xeito compramos o que precisamos e xa estandarizado e homoxeneizado, cunha cantidade determinada de graxa e de proteínas. O magro xa ven sen graxa".

Malia que a fabricación está totalmente mecanizada, segue a ser unha fabricación artesanal, "o queixo non é máis que un subproduto do leite e



Os queixos elaboráanse pola mañá e envásanse pola tarde para estar listos para o reparto do día seguinte.

por moita maquinaria que teñas é artesanal, só leva leite, callos, cloruro cálcico e sal".

Unha vez mesturados os ingredientes callan en tres cuartos de hora, logo faise un corte de pasta cunhas liras e remóvese 20 minutos. Desórase e vai para os moldes á cámara a enfriar. "Faise de mañá, envásámolo pola tarde e xa se reparten ao día seguinte".

As outras variedades de queixos levan ademais fermentos, "no proceso levan máis temperatura e máis picado da pasta para unha maior ou menor dureza, dásele un segundo desorado".

Cando é un queixo curado vai á prensa catro ou cinco horas, e o de barra e o duro a salmoeira a salgar. O proceso de produción pode achegarse ás 24 horas nestes queixos máis curados e a curación non é superior a unha semana.

"Aquí na comarca está moi implantado o queixo fresco, en canto está un pouco amarelo xa non o queren, ao contrario de noutras zonas que o queren máis curado que é realmente cando está máis saboroso".

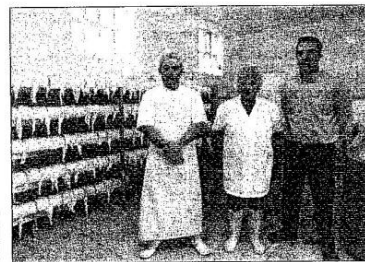
Marcas brancas

Dende Lácteos Casal producen ademais marcas brancas para outras empresas, "ten o seu lado positivo e negativo, por unha banda serve para diversificar o negocio, pero tamén perdes algún cliente. No requeixo non o facemos porque así só o facemos nós".

En canto aos planes de futuro Javier destaca que polo de agora só pretender ir aumentando pouco a pouco para manterse un pouco, "non pretendemos abarcar moito porque non é o momento, chegamos a producir máis pero tivemos problemas de impagados e iso pode afundir un negocio, por iso é preferible non depender moito de clientes fortes. O noso son os pequenos, prezo razoable e cobro inmediato. Iso non quere dicir que non intentemos entrar en grandes superficies, só vendemos nunha, pero é moi difícil e poñen moitas esixencias pero o volume de venda é tamén maior..."



Javier encaigase do reparto diario pola comarca.



Lácteos Casal e unha empresa familiar pais e fillos traballan arreo día a día.

"O primeiro ano a produción achegouse aos doce mil quilos, o ano pasado pecharon o exercicio con preto de cen mil quilos de queixo"