



Galmesán, a ilusión dun proxecto no rural galego

Desde o Banco Santander queren dar a coñecer o labor que están a levar a cabo algúns dos seus clientes para impulsar o desenvolvemento do sector. Así, nesta primeira entrega entramos en Galmesán, unha queixería que empezou a comercializar o seu queixo homónimo hai tres anos, co que gaña cada día máis recoñecemento dentro e fóra do noso país.

“Galmesán nace hai catro anos da ilusión por desenvolver un proxecto no rural galego, xa que cremos firmemente no potencial das nosas materias primas”, conta Carmela Cano, xerente da queixería arzuá Galmesán. En base a este concepto, traballaron na creación dun produto vinculado á terra e á tradición galegas e “cremos que en Arzúa se cumprían os requisitos para poñer en marcha este proxecto”.

As catro persoas que comezaron coa iniciativa, e ás que xa se sumaron outras tres, estaban convencidas do potencial de Galicia para levala a cabo. “Temos unha calidade na materia prima, o leite de vaca, indubidable, e unha gran tradición e cultura queixeiras; aí están as denominacións de orixe de Arzúa Ulloa, Tetilla, San Simón da Costa, O Cebreiro... facendo grandes queixos, polo que a nosa aposta se orientou cara a unha elaboración innovadora para ofrecer un produto claramente galego, pero diferente ao que se viña facendo ata entón”, conta.

O QUEIXO GALMESÁN

O Galmesán é unha pasta dura cocida que pouco ten que ver co Arzúa Ulloa ou co queixo de Tetilla, típicos da zona de Arzúa. “Cando nos preguntan que é o que diferencia Galmesán dos queixos da súa contorna sempre digo que, a primeira vista, xa ves que é unha roda grande, 34 centímetros de diámetro, un formato

UNHA VACA, NA ORIXE DO NOME DA MARCA

Hai xa unhas semanas que “Galmesano” se transformou en “Galmesán”. Fixérono co obxectivo de reforzar a súa identidade galega, cambiando o sufixo “-sano” por “-san”. “Galmesán fai referencia a unha vaca dun dos gandeiros que hoxe xa é proveedora de leite, aquí, no noso taller, pero que naquel momento acababa de nacer, como o noso proxecto”, lembra Cano.

A vaca en cuestión chámase Galme e, á hora de poñer ideas enriba da mesa para o nome da marca, propúxose o nome deste animal. “Despois, seguímoslle dando voltas a como incluír a idea de que este é un queixo feito a man (artesán), saudable (san)... e así foi como xurdiu Galmesano; agora Galmesán”.

“A nosa aposta orientouse cara a unha **elaboración innovadora** para ofrecer un **produto** claramente **galego**, pero **diferente** ao que se viña facendo”

que non nos é alleo a ningún, pero que, de entrada, asociamos a queixos de importación”, explica.

Trátase dun queixo de longa maduración: o proceso de elaboración abarca 18 meses de traballo, desde que recollen o leite no campo ata que o produto final chega aos consumidores. Ten unha textura granulosa e seca, con pouca humidade, xa que a perde no proceso de maduración, e que “nos vai trasladar aos pastos e prados galegos”, engade Cano.

Precisamente co obxectivo de ofrecer un produto xenuinamente galego, en Galmesán levan a cabo con coidado o proceso de caracterización e tipificación desde o mesmo momento de selección do leite, que produce un grupo de gandeiros en réxime de pastoreo. “Son leites de vacas que se alimentan de pastos e forraxes galegas en liberdade, polo que teñen unha tipificación do noso pasto e da nosa forraxe que as diferencia das producidas en Castela ou en Cataluña”, sinala a xerente.

Tamén na procura da caracterización elaboran os seus propios fermentos. “Esta é unha das maiores capas de valor do noso proxecto e, polo tanto, do noso queixo. Non usamos ningún fermento industrial, ningún cóctel de bacterias foráneas”, puntualiza. Recollen o soro da elaboración e emprégano como fermento. “Así é como garantimos que no queixo estea presente a microbiota autóctona da nosa rexión, todo co fin de ofrecer un produto vinculado á terra”.

APOSTA POLO RÉXIME DE PASTOREO

Mércanlles todo o leite a gandeiros da cooperativa CLUN que traballan en réxime extensivo de pastoreo, a maioría deles de Arzúa, e tamén contan con algunha granxa da zona do Deza. “Aínda que non facemos a compra directa con eles, si que temos contacto, e fálannos do seu proceso de traballo. Claro, dependendo das condicións climatolóxicas, as vacas terán máis ou menos pasto e, cando fai falta, a ración complementase na granxa, pero iso non implica que non teñan que saír”, explica Carmela en relación co sistema de alimentación dos animais. “Ese é o perfil co que traballamos, porque para nós é fundamental”.

UN PRODUTO DE ALTO NIVEL AO ALCANCE DE TODOS



“Moitas veces asóciase Galmesán á alta gastronomía, a un perfil de consumo *premium* ou moi alto” sinala Cano, xa que é un queixo presente nas grandes cociñas do país. De feito, hai pouco tiveron moita repercusión grazas a un vídeo que fixo o Celler de Can Roca cunha receita de Galmesán.

Con todo, apuntan que se trata dun queixo dirixido tamén a outros perfís de consumidores: “Temos grupos de pizzerías que non son de alta cociña que elaboran as súas lasañas ou canelóns co noso queixo”. Así pois, e a pesar de que son conscientes e agradecen a repercusión que teñen grazas a cociñeiros como os irmáns Roca, “xa que foi un fito importante para nós”, valoran en xeral a boa acollida que ten o seu produto no sector da gastronomía.

Diariamente transforman da orde de 7.000 litros de leite para lograr uns 400 kg de queixo. “Se facedes a conta, podedes pensar que é unha barbaridade, pero é que nós, no momento final de maduración do queixo, estamos a achegar case 16 litros de leite en quilos de queixo”, explica, ao que despois engade que, aínda que pode parecer que se obtén un baixo rendemento do leite, isto despois trasládase “ao bo rendemento que lle dá o consumidor. De feito, moitos dos nosos clientes son profesionais que valoran o rendemento do produto nas súas cociñas”.

En canto a calidades, son moi regulares durante todo o ano: están nunha media pouco variable dun 4,2 % de materia graxa e dunha proteína entre o 3,25 e 3,40 %.



Mércanlles todo o **leite** a **gandeiros** **da** cooperativa **CLUN** que **traballan** en **réxime** **extensivo** **de** **pastoreo**

A SUSTENTABILIDADE, NA BASE DO PROXECTO



“Desde o primeiro día está marcado na nosa filosofía que o proxecto sexa sustentable”, afirma Carmela. Baseándose nisto, traballan por facer que todos os envasados, a etiquetaxe etc., se elabore con materiais o máis verdes posible. “Indubidablemente, se queremos vender o queixo en porcións, desprovisito da súa protección natural que é a cortiza, temos que facer unha barreira e hai que envasalo ao baleiro, para o que non temos alternativa máis que recorrer ao plástico, pero mesmo neste formato traballamos man a man co proveedor para reducir á cantidade mínima o seu uso”, explica.

Normalmente, nunha bolsa de envasado ao baleiro empréganse plásticos de 90 micras, pero en Galmesán conseguiron rebaixar esta proporción e están a traballar cun plástico que non chega a 45 micras. “Temos que empregalo, porque non hai outro material que poidamos usar polo de agora, pero puidemos reduci-lo á metade”. Tamén están a traballar no desenvolvemento de formatos que non necesiten plástico, como o bote de vidro, que están a aplicar para un formato de queixo lasqueado en tarro.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Unha vez recibido o leite, fanlle os primeiros controis en planta, tanto os comúns a toda a industria da transformación (controis organolépticos, pH, acidez, estabilidade, presenza de antibióticos...), como os que levan a cabo a maiores (análise da materia graxa e simulacións de fermentacións). O seguinte paso é o proceso de pasteurización, sobre o que puntualizan que “empregamos leite de pastoreo, pero tecnoloxicamente temos que partir dun leite pasteurizado”, e a retirada parcial da graxa do leite.

En canto ao proceso de semidesnatado, explican que, posto que necesitan un 2,5 % graxa para conseguir a textura e a organoléptica que buscan no seu queixo, teñen que retirar unha parte desa graxa.

Sobre a pasteurización, apuntan que o fan “non só por seguridade alimentaria, xa que cun queixo con 18 meses de maduración apenas teríamos risco, senón tamén por facer unha selección previa no pausterizador das bacterias acidolácticas que queremos que proliferen para usar como fermentos”.

Unha vez pasteurizado e parcialmente desnatado, o leite vértese na cuba na que a mestra queixeira empeza a cociña do queixo. “Durante o enchido da cuba engádense os fermentos e, unha vez que a cociña está feita, callamos o leite con callado natural e, cando adquire a firmeza que buscamos, pasamos a cortala”.

Fan cortes moi pequenos, do tamaño dun gran de arroz, os cales cocen. Despois de cocidos, vértense nunha tina de preprensado, onde se compactan os grans e se crea unha pasta, que cortan a man en 42 formas que se envían ao molde. “Entón moldeamos, prensamos e facemos o oreo, para pasalo posteriormente por salgado por salmoira”, enumera Carmela. Este último proceso é especialmente importante para eles, xa que, ao non empregar ningún recubrimento artificial, é neste punto no que se debe desenvolver correctamente a cortiza de maneira natural. Unha vez que sae da salmoira, pasa á fase de maduración e afinado.

Do mesmo xeito que seleccionan o leite de explotacións específicas e fan o seu propio fermento, na sala de maduración deixan que proliferen de forma natural as cepas autóctonas da zona. “Este foi un gran reto nos comezos, pero pensamos que se



Arzúa é unha terra tradicionalmente queixeira é porque se reúnen as condicións precisas para iso, e o certo é que non tivemos ningún problema en canto á proliferación de cepas de afinado de queixo”. Con este último paso, termina o proceso de elaboración, tipificación e caracterización do queixo Galmesán.

COMERCIALIZACIÓN E FUTURO

Na actualidade están a comezar co proxecto de elaboracións a partir de subprodutos: “Retiramos parcialmente a graxa, coa cal obtemos nata, entón estamos a tratar de desenvolver algún produto no que poidamos empregar o noso queixo e a nosa nata”, di Carmela.

Así mesmo, os plans de futuro pasan por traballar máis o sector internacional. Nesta queixería o equipo é pequeno: sete persoas repártense as tarefas de taller, comercialización e expedición de pedidos, “por iso apoiámonos para a comercialización en distribuidores que traballan paralelamente connosco na tarefa de chegar a todos os puntos co noso produto”.

Nos comezos, como é natural, centraron os esforzos en comercializar en Galicia, pero non tardaron moito en dar o salto ao mercado nacional –de feito, hoxe en día, o mercado galego representa para Galmesán entre un 15 e un 18 % do volume total de vendas-. “Este é un queixo que ten pouca humidade e non xera grandes problemas á hora do transporte e iso permitiu que nos primeiros meses de comercialización xa puidésemos chegar a diferentes puntos de España”, conta Carmela.

Agora están a comezar as tarefas para abrirse camiño no mercado internacional, onde xa contan con algún cliente e teñen perspectivas de chegar a un volume maior, pero as xestións para conseguilo levan tempo. “Este proxecto nace de crer na riqueza da nosa terra e é algo que queremos levar fóra de España. En Galicia temos unha gran calidade de materias primas e estamos a traballar coa idea de ampliar o mercado fóra do país”.

UN QUEIXO MULTIPREMIADO



Na última edición de Gourmet Queixos, en 2019, Galmesán foi recoñecido como o mellor queixo curado de vaca de España, o que os converteu nos primeiros premiados no primeiro ano de comercialización. “Para nós foi unha sorpresa, xa que acabamos de saír ao mercado, sen recursos para publicidade; aínda nos estabamos dando a coñecer porta a porta... e chegamos a Madrid, ao Salón Gourmet, e dannos este recoñecemento”, lembra Carmela.

Sobre ese momento de alegría, remarca a sorte de poder estar alí con todo o equipo para subir a recibir o galardón: “Estabamos todos: a mestra queixeira, o afinador que está no secadoiro... e que mellor que sexa a xente que se levanta ás 6 da mañá todos os días, con ilusión por facer este queixo, a que recolla o premio?”, engade.

Xa con este recoñecemento ás súas costas, decidiron presentarse aos World Cheese Awards, un concurso internacional de queixos celebrado en Bérgamo (Italia), onde se alzaron cunha medalla de prata e dúas de bronce.

Con todo, a importancia que lles dan a estes premios é relativa: “Eu sempre digo que poderíamos non telo levado e o noso queixo sería o mesmo. Non conseguir un premio non implica que o produto non o mereza, porque ao final hai moitísimos e boísimos queixos competindo”. Así e todo, Cano valora estes recoñecementos porque “garanten que o produto é de calidade e que se fixo un bo traballo. Cando nos dan os premios sempre lle dou os parabéns ao equipo, porque é un galardón compartido por todo o traballo e o esforzo”.