



Uns lácteos de calidade, o segredo tras os doces de Yomar

Yomar é unha das pastelerías estrela da cidade de Lugo. Famosa polos seus saborosos doces artesanais, falamos cos seus propietarios da importancia que lle dan á calidade das materias primas coas que traballan e, en concreto, de con que tipo de lácteos contan para elaborar a gran maioría das súas sobremesas.

Honorio Gómez está á fronte da pastelería Yomar xunto coa súa muller dende a súa fundación no ano 1996. Este negocio lucense tivo a súa primeira sede na rúa Catasol ata que, en 2005, decidiron ampliar as súas instalacións e se trasladaron a Rei Don García, onde seguen funcionando na actualidade. Boa parte dos produtos que elaboran conteñen leite ou manteiga, polo que prestan especial atención á orixe, á composición e á calidade destas materias primas.

O LEITE, DE QUINTIÁN

Cómpranlle case a totalidade do leite co que traballan a Gandería Quintián, unha granxa do Páramo (Lugo) que os prové de produto fresco dúas veces á semana, martes e venres. “Non os coñecemos, viñeron eles a ofrecernos o seu produto cando empezaron a comercializar o leite”, lembra Honorio. Empezaron cunha cantidade pequena para probar, pero “co tempo incrementamos o volume e agora case toda llela compramos a eles; xa non

saberíamos que facer sen o leite de Quintián”, salienta.

Antes de coñecer esta leitería, empregaban leite en *brik* de litro. “Usabamos o que había, en realidade, porque non hai moita xente que traballe con leite fresco”, expoñen. “O de Quintián é moito máis cremoso, ten unha porcentaxe máis alta de manteiga e o sabor é distinto... sabe a leite de toda a vida”, valoran do produto desta gandería que, cunha media de produción de 36 litros/vaca/día, ten unhas porcentaxes de graxa do 4 % e de proteína do 3,40 %.

No que se refire aos cambios que notan nun produto elaborado con leite uperizado de *brik* e o elaborado con leite pasteurizado de botella, explican que o proceso é idéntico, non cambian medidas nin tempos, “pero un elaborado que se prepare con leite de botella sae mellor; ten máis calidade, mellor textura e máis sabor”, enumeran.

O volume de leite semanal co que traballan varía dependendo das datas, pero calculan que unha media habitual estaría nuns 80 litros. No que se refire á manteiga, manexan entre 40 e 50 quilos á semana.

► “MALIA TER UN BO CAMPO, UNHAS VACAS EXCELENTES, UN CLIMA AXEITADO E UN LEITE EXCEPCIONAL, EN ESPAÑA NON HAI UNHA INDUSTRIA QUE SE DEDIQUE A FACER ESTAS MANTEIGAS”



Case todo o leite que empregan é de Gandería Quintián

PRIMAR O PRODUTO NATURAL

En Yomar lembran que, sobre todo nos seus comezos, estaba de moda o uso de margarinas vexetais, pero eles non son especialmente partidarios de empregalas porque se trata dun produto que se procesa para poder ser usado como imitación da manteiga. “Para que se lle pareza hai que poñerlle colorante, saborizante, vitaminas, calcio... e todo isto son vitaminas artificiais”, explica Honorio.

En comparación, a manteiga é un produto natural, razón pola que prefiren usala, aínda que ten un manexo máis difícil: “As margarinas traen un punto de fusión que xa vén co hidroxenado, entón podes elixilas co punto que queiras; para traballalas éche igual que vaia frío ou calor”.

Coa manteiga, non ocorre o mesmo: co frío está moi dura e coa calor está moi branda, polo que atopar o punto de fusión correcto é unha tarefa extra. “Pero, cando o consegues, obténs uns resultados moito máis satisfactorios, un produto cun *bouquet* moito mellor, cun sabor magnífico”. Este é o motivo polo que sempre apostaron por ela, “aínda que é certo que si ten algo de colesterol, pero hoxe en día isto é algo que está bastante controlado, a xente sabe que non pode abusar”, sinalan.

MANTEIGA IMPORTADA DE FRANCIA

Cómpranlle a manteiga á empresa francesa St. Villepré a través do proveedor Huelmo Lugo –quen tamén lles proporciona as natas, cunha materia graxa dun 40 % (Ram) e dun 38 % (Ski), as cales están “pasteurizadas e son totalmente naturais; veñen case directas da vaca”.

“A de St. Villepré é unha boa manteiga, a que compramos ten un 82 % de materia graxa e o resto é auga, pero non a importamos porque esta sexa moito mellor ou porque a de aquí sexa peor”, puntualiza Honorio. O problema que teñen co produto nacional é que, “malia ter un bo campo, unhas vacas excelentes, un clima axeitado e un leite excepcional, atopámonos con que en España non hai unha industria que se dedique a facer estas manteigas, o que nos obrigou a buscala fóra”, explica.

Xeralmente, traballan esta manteiga en láminas e en tacos dun quilo e de dous quilos e medio. As láminas permítenlles, por exemplo, á hora de preparar os croissants, facelo sen ter que esmagar ou machucar a masa en exceso. “Veñen xa en láminas perfectas, entón só temos que metelas na masa, laminar... e conseguimos un produto excepcional”, resume.

Comezaron a mercarlle a esta casa hai agora catro anos. “Antes traballamos cunha margarina que levaba unha porción de manteiga, pero seguía sendo un produto case artificial porque hai que modificala moito para que se lle pareza”. Por iso, cando lles ofreceron esta posibilidade, decidiron darlle unha oportunidade. “Ao principio custounos un pouco adaptarnos, tivemos que controlarlle ben o punto de fusión, pero, cando o logramos, comezamos a elaborar unhas sobremesas de categoría”. ►►



Compran manteiga en láminas, o que lles facilita o traballo á hora de elaborar os croissants

ELABORACIÓN DIARIA E COIDADADA

Funcionan de martes a domingo, aínda que o maior volume de traballo o concentran na fin de semana. “Por poñer un exemplo, entre semana, ao día podemos facer uns 40 croissants; durante a fin de semana chegamos aos 100”.

Pasteis, bombóns, biscoitos, figuras de chocolate, pastas de té, tortas, mazapán de pistacho, bolos de chocolate, caracolas de uvas pasas en brandy e de pistacho... E tamén, dependendo da época, monas de Pascua, torradas, filloas, ósos de santo, *panellets*, panetone, turróns, roscón de Reis... Unha completa gama de elaborados que teñen un punto en común: a elaboración artesanal, diaria e coidadada.



Non son alleos ao aumento xeneralizado dos prezos de materias primas, carburantes etc., pero, ata o momento, decidiron asumilos e que isto non repercuta nos seus clientes. No que se refire á manteiga, explican que non pensan en buscar outros transformadores para reducir custos porque non teñen demasiadas opcións: “Poderíamos comprala máis barata aquí, pero non traería este mesmo tratamento nin tantas opcións de presentación –véndena en paquetes de quilo e xa–, o que nos entorpecería no do día a día... Bótase en falta unha industria centrada nesta transformación en España”.

► “AS NOSAS SOBREMESAS ESTÁN ELABORADAS POR UN ARTESÁN, POR ALGUÉN QUE, DÍA A DÍA, AS PREPARA A BASE DE PRODUTOS NATURAIS”

A CALIDADE DUNHA ELABORACIÓN ARTESÁ

Ao preguntarlles polo segredo que se esconde tras a calidade dos doces artesanais sinalan o que, a dicir verdade, asemella evidente: “As nosas sobremesas están elaboradas por un artesán, por alguén que, día a día, as prepara a base de produtos naturais”. En contrapunto, o sistema de traballo da industria, de produción en altas cantidades, obriga a ser quen de almacenar grandes volumes, o que implica necesariamente incluírles conservantes para que duren nun almacén un tempo prudencial. “As nosas elaboracións non levan conservantes nin colorantes. A manteiga é simplemente manteiga coa súa porcentaxe de graxa; usamos fariña, usamos leite... Non ten nada que ver con producións industriais”.

Esta concepción aplícase a todas as materias primas que usan, coma o chocolate: “Facemos todo con chocolate puro, nada de sucedáneos”, di Honorio. Explica que por “sucedáneo” se refire á tendencia da industria de cambiar a manteiga de cacao por unha graxa vexetal; nese caso “xa estamos a falar de adulteración do produto”.

Isto para eles implica un labor máis arduo porque, do mesmo xeito que ocorre coa manteiga, é un pouco máis complicado de traballar: “Hai que eleválos a certa temperatura e despois baixalos para poder utilizalos; ese proceso leva tempo, pero vale a pena á hora de probalo. Se comes un bombón perfectamente temperado, só coa temperatura do teu corpo xa debería desfacerse na boca, sen mastigar sequera. Iso é o que marca a diferenza”. ■