



Un leite de calidade para conseguir a excelencia en xadería

Xearte Brigitte naceu en 2014 despois de que a súa dona, Brígida Hermida, decidise comezar a fabricar pola súa conta xeados artesanais para crear un produto que destacase en canto ao seu sabor. Para isto sempre contou con boas materias primas e cun leite que achega un toque único ás súas elaboracións.

Brígida Hermida comezou o seu camiño no mundo dos xeados por un frechazo no ano 2014. Os seus estudos como enxeñeira agrónoma e a súa experiencia no sector lácteo levárona a emprender e a crear a súa propia xadería, Xearte Brigitte, situada na rúa San Pedro, en Santiago de Compostela, en plena porta de entrada do Camiño de Santiago.

Dende o momento da súa apertura, esta xadería foi crecendo e desenvolvendo novos métodos para conseguir un xeadado artesanal, no que empregan produtos lácteos e outras materias primas excelentes.

PAIXÓN POLO MUNDO LÁCTEO

O seu entusiasmo por este campo comezou ao querer combinar a súa experiencia no sector leiteiro e as

súas ganas de crear un produto de calidade: “Grazas ao xeadado atopei as sinerxías para traballar con el, desenvolver a miña creatividade e poder investigar ao mesmo tempo”, explica Brígida.

Tras o seu percorrido inicial nunha cooperativa láctea galega, comezou a desenvolver a súa propia idea de empresa xeadeira. Na actualidade, Xearte leva case dez anos de traballo neste sector e Hermida nunca deixou de formarse para chegar a ofrecer unha elaboración superior.

Dentro dos seus obxectivos fundamentais sempre estivo traballar segundo a demanda e esixencias dos clientes, polo que contar cun leite adecuado era un dos seus obxectivos principais: “Debido á nosa formación, xa sabiamos que a alimentación dos animais é esencial no sabor e nas

propiedades que vai ter ese leite”, polo que no seu traxecto foi básico ter en conta isto.

UN LEITE DE CALIDADE COMO MATERIA PRIMA PRINCIPAL

Hermida sempre quixo empregar leite de primeira clase, que lle permitise crear un produto para diferenciar a súa empresa doutras, debido ao sabor e ao tipo de elaboración artesanal que fan.

Grazas á súa formación como mestra xeadeira, Brígida puido descubrir por unha investigación do seu Traballo de Fin de Máster que os consumidores son capaces de diferenciar o tipo de leite que se utiliza nos produtos. Isto sucede sobre todo no caso dos nenos, que son clientes habituais, e dos expertos catadores, que contan cun padal máis adestrado.

► DURANTE OS 10 ANOS QUE XEARTE BRIGITTE LEVA ABERTO, SON MÁIS DE 500 OS SABORES QUE DESENVOLVERON E AÍNDA SEGUEN INVESTIGANDO PARA CONSEGUIR NOVAS FORMAS DE XEADO

Por outra banda, Hermida tamén pescudou que entre as persoas que tomaban leite fresco a diario e as que consumían leite UHT se apreciaba unha diferenza á hora de analizar os xeados, e que os adultos de entre 40 e 60 anos eran menos esixentes neste tipo de cuestións.

Así, confirmaron que o leite que utilizan nos seus xeados é moi relevante e por iso lle compran produto a diario a Quintián, que lles proporciona unha materia prima que se axusta ás súas necesidades. Utilizan leite pasteurizado, que ten unhas características adecuadas para os seus produtos: “O que máis nos beneficia a nós á hora de elaborar un xeadado é a calidade da proteína e, ademais, buscamos un leite fresco que manteña un sabor similar durante todo o ano, por iso traballamos con Quintián”.

En canto á graxa, Brígida afirma que é importante, pero que no caso do sector do xeadado “podémola achegar con nata ou con manteiga”, por iso o máis relevante para a elaboración dos seus xeados é dispoñer dun bo leite fresco e cun nivel de proteína que se adapte aos requisitos dos seus produtos.

Ademais, as súas creacións axústanse ás diferentes tempadas e desenvolven xeados que varían dependendo do tipo de materia prima do que dispoñan en diferentes épocas do ano. Desta forma “imos traballando segundo a estación do ano, escollendo as froitas de cada momento e tamén nos adaptamos ao que nos demanda o mercado”, asegura. Xearte Brigitte pertence á asociación Slow Food Compostela, que lles facilita dirixirse directamente aos provedores dos produtos básicos que necesitan, facendo que “a excelencia do produto que nos chega sexa moi superior ao do que atopamos no mercado”.



PROCESO DE ELABORACIÓN 100 % ARTESANAL

Xearte fabrica todos os seus produtos na propia tenda de Santiago, xa que para Brígida era importante que “a xente vise como eu realizaba os xeados, porque, cando empecei, hai 10 anos, apenas se coñecía o xeadado artesán en Galicia e para min era fundamental que os meus clientes puidesen acceder ao obradoiro e ver como se elaboran”. É por iso que o único punto de venda que teñen é o da cidade xacobeá.

Ademais, Hermida buscaba un recoñecemento propio polo tipo de xeadado que estaban a realizar. Deste xeito, en 2018 comezou o seu camiño xunto coa Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), para deseñar unha normativa que permitise dispoñer en Galicia de selos de excelencia alimentaria e, en específico, para o xeadado: “Para min era imprescindible que nos diferenciásemos tanto do xeadado industrial como doutros tipos que se

venden como artesanais, pero que realmente son preparados mesturados con leite ou con auga”.

Finalmente, en febreiro de 2022 aprobouse o Decreto de Artesanía Alimentaria de Galicia, no que se incluía dentro das 16 categorías principais a produción de xeados desta clase. A partir dese momento “presentamos a documentación requirida para poder optar a ese selo e concedéronnos a carta de artesán e a de licenza de uso de Artesanía Alimentaria en setembro do 2022”, afirma Hermida.

Dende entón, a xeadaría está a traballar con esta distinción e mesmo a súa materia prima conta con ela: “Quintián, e moitos dos provedores dos alimentos que usamos para a elaboración dos nosos sabores, como o queixo, o requixo ou o doce de leite, tamén están dentro dos produtores de Artesanía Alimentaria”. ►►

PROMOCIÓN CONSTANTE DOS SEUS PRODUTOS

Dende Xearte Brigitte teñen un grande interese por dar a coñecer as súas elaboracións a través de talleres e outras actividades que achegan ao seu público obxectivo ao modo de fabricación dos seus xeados. Brígida relata que “traballamos bastante con colexios, que o que nos piden é que expliquemos realmente o que é un xeadito artesán e como se realiza”, desta forma chegan dun modo eficaz a un público que é moi esixente coa calidade dos produtos.

Por outra banda, son numerosos os eventos nos que están presentes, onde se pon de relevo os produtos galegos que son empregados nos seus xeados: “Asistimos ao Fórum Gastronómico e tamén fomos a Madrid Fusión; participamos en convocatorias nas que temos a oportunidade de realizar distintos pratos cos que exaltamos as nosas producións”. O último deles foi a Feira Abanca Semana Verde de Silleda, no que Brígida puido promover as súas creacións grazas a un *showcooking*.

Durante a pandemia do Covid-19, incluíron un servizo de envío a domicilio, debido a que mesmo neses momentos tiñan demanda: “Cando estabamos confinados polo Covid, os nosos clientes pediánnolos. Así foi como abrimos un novo nicho de mercado”, afirma Brígida. Ademais, son elas mesmas as que distribúen as súas creacións: “O cliente é o que nos chama e nós servímosllo directamente onde o precise”.



► ASISTEN A MULTITUDE DE EVENTOS. O ÚLTIMO, A FEIRA ABANCA SEMANA VERDE DE SILLEDADA, NA QUE BRÍGIDA HERMIDA PARTICIPOU FACENDO UN *SHOWCOOKING* DOS SEUS PRODUTOS

UN CAMIÑO QUE SE SEGUE CONSTRUÍNDO

Brígida Hermida remarca que sempre queda algo por aprender e por investigar. Dende a apertura da xeadaría estiveron desenvolvendo diferentes propostas para satisfacer o seu público: “A cantidade de sabores que levamos fabricados seguramente supere xa os 500, porque sempre estamos a innovar e buscando novas formas de facelos”. Neste sentido, subliña a importancia de continuar avanzando e adaptándose ás necesidades do mercado.

Buscan que calquera persoa poida gozar dos seus xeados artesanais, motivo polo que inclúen na súa carta produtos que non conteñen alérxenos nin glute, para que case calquera poida degustalos.

Os xeados de Xearte elabóranse de forma que “non utilizamos ningún tipo de sabor artificial nin conservante; o primeiro conseguímo-lo co propio gusto do xeadito e, como traballamos ao día, non necesitamos conservalo máis tempo; ademais, a conxelación axuda coa súa preservación”, explica.

Ademais, este verán van incluír dentro do seu catálogo un xeadito dedicado ás mascotas, co que tamén elas poderán gozar do mesmo sabor excelente que os seus donos, pero fabricado dunha forma específica para as súas necesidades e adaptado ao seu padal.

Seguir mellorando e innovando é moi importante, por iso afirma que “cada vez hai máis materias primas que estudar (e que ás veces nos facilitan moito o traballo en xeadaría) e, sobre todo, novas técnicas que imos incorporando”. Tendo en conta isto, para esta xeadeira é básico non esquecer o seu obxectivo principal: a excelencia, de tal forma que “investigamos constantemente e seguimos formando para chegar a facer un xeadito da mellor calidade”. ■



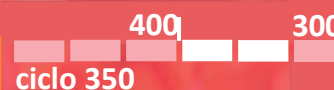


Variedades de MILLO recomendadas para ENSILAJE en GALICIA

Sciello



Ilustrado



Pompeo



Filmeno

¡NOVIDADE!



Conbrio



Atlántico

¡NOVIDADE!

