



Galmesán, la ilusión de un proyecto en el rural gallego

Desde el Banco Santander quieren dar a conocer la labor que están llevando a cabo algunos de sus clientes para impulsar el desarrollo del sector. Así, en esta primera entrega entramos en Galmesán, una quesería que empezó a comercializar su queso homónimo hace tres años, con el que gana cada día más reconocimiento dentro y fuera de nuestro país.

“Galmesán nace hace cuatro años de la ilusión por desarrollar un proyecto en el rural gallego, ya que creemos firmemente en el potencial de nuestras materias primas”, cuenta Carmela Cano, gerente de la quesería arzuana Galmesán. En base a este concepto, trabajaron en la creación de un producto vinculado a la tierra y a la tradición gallegas y “creímos que en Arzúa se cumplían los pilares para poner en marcha este proyecto”.

Las cuatro personas que comenzaron con la iniciativa, y a las que ya se han sumado otras tres, estaban convencidas del potencial de Galicia para llevarla a cabo. “Tenemos una calidad en la materia prima, la leche de vaca, indudable y una gran tradición y cultura queseras; ahí están las denominaciones de origen de Arzúa Ulloa, Tetilla, San Simón da Costa, O Cebreiro... haciendo grandes quesos, por lo que nuestra apuesta se orientó hacia una elaboración innovadora para ofrecer un producto claramente gallego, pero diferente a lo que se venía haciendo hasta entonces”, cuenta.

EL QUESO GALMESÁN

El Galmesán es una pasta dura cocida que poco tiene que ver con el Arzúa Ulloa o con el queso de Tetilla, típicos de la zona de Arzúa. “Cuando nos preguntan qué es lo que diferencia Galmesán de los quesos de su entorno siempre digo que, a primera vista, ya ves que es una rueda grande, 34 centímetros de diámetro

UNA VACA, EN EL ORIGEN DEL NOMBRE DE LA MARCA

Hace ya unas semanas que “Galmesano” se transformó en “Galmesán”. Lo hicieron con el objetivo de reforzar su identidad gallega, cambiando el sufijo “-sano” por “-san”. “Galmesano hace referencia a una vaca de uno de los ganaderos que hoy ya es proveedora de leche, aquí, en nuestro taller, pero que en aquel momento acababa de nacer, como nuestro proyecto”, recuerda Cano.

La vaca en cuestión se llama Galme y, a la hora de poner ideas encima de la mesa para el nombre de la marca, se propuso el nombre de este animal. “Después, le seguimos dando vueltas a cómo incluir la idea de que este es un queso hecho a mano (artesano), saludable (sano)... y así fue como surgió Galmesano; ahora Galmesán”.

“Nuestra apuesta se orientó hacia una **elaboración innovadora** para ofrecer un **producto** claramente **gallego**, pero **diferente** a lo que se venía haciendo”

tro, un formato que no nos es ajeno a ninguno, pero que, de entrada, asociamos a quesos de importación”, explica.

Se trata de un queso de larga maduración: el proceso de elaboración abarca 18 meses de trabajo, desde que recogen la leche en el campo hasta que el producto final llega a los consumidores. Tiene una textura granulosa y seca, con poca humedad, ya que la pierde en el proceso de maduración, y que “nos va a trasladar a los pastos y prados gallegos”, añade Cano.

Precisamente con el objetivo de ofrecer un producto genuinamente gallego, en Galmesán llevan a cabo con cuidado el proceso de caracterización y tipificación desde el mismo momento de selección de la leche, que produce un grupo de ganaderos en régimen de pastoreo. “Son leches de vacas que se alimentan de pastos y forrajes gallegos en libertad, por lo que tienen una tipificación de nuestro pasto y de nuestro forraje que las diferencia de las producidas en Castilla o en Cataluña”, señala la gerente.

También en busca de la caracterización elaboran sus propias levaduras. “Esta es una de las mayores capas de valor de nuestro proyecto y, por lo tanto, de nuestro queso. No usamos ninguna levadura industrial, ningún cóctel de bacterias foráneas”, puntualiza. Recogen el suero de la elaboración y lo emplean como levadura. “Así es como garantizamos que en el queso esté presente la microbiota autóctona de nuestra región, todo esto en busca de ofrecer un producto vinculado a la tierra”.

APUESTA POR EL RÉGIMEN DE PASTOREO

Compran toda la leche a ganaderos de la cooperativa CLUN que trabajan en régimen extensivo de pastoreo, la mayoría de ellos de Arzúa, y también cuentan con alguna granja de la zona del Deza. “Aunque no hacemos la compra directa con ellos, sí que tenemos contacto, y nos hablan de su proceso de trabajo. Claro, dependiendo de las condiciones climatológicas, las vacas tendrán más o menos pasto y, cuando hace falta, la ración se complementa en la granja, pero eso no implica que no tengan que salir”, explica Carmela en relación con el sistema de alimentación de los animales. “Ese es el perfil con el que trabajamos, porque para nosotros es fundamental”.

UN PRODUCTO DE ALTO NIVEL AL ALCANCE DE TODOS



“Muchas veces se asocia Galmesán a la alta gastronomía, a un perfil de consumo *premium* o muy alto” señala Cano, ya que es un queso presente en las grandes cocinas del país. De hecho, hace poco tuvieron mucha repercusión gracias a un vídeo que hizo el Celler de Can Roca con una receta de Galmesán.

Sin embargo, apuntan que se trata de un queso dirigido también a otros perfiles de consumidores: “Tenemos grupos de pizzerías que no son de alta cocina que elaboran sus lasañas o canelones con nuestro queso”. Así pues, y a pesar de que son conscientes y agradecen la repercusión que tienen gracias a cocineros como los hermanos Roca, “ya que fue un hito importante para nosotros”, valoran en general la buena acogida que tiene su producto en el sector de la gastronomía.

Diariamente transforman alrededor de 7.000 litros de leche para lograr unos 400 kg de queso. “Si hacéis la cuenta, podéis pensar que es una barbaridad, pero es que nosotros, en el momento final de maduración del queso, estamos aportando casi 16 litros de leche en kilos de queso”, explica, a lo que después añade que, si bien puede parecer que se obtiene un bajo rendimiento de la leche, esto después se traslada “al buen rendimiento que le da el consumidor. De hecho, muchos de nuestros clientes son profesionales que valoran el rendimiento del producto en sus cocinas”.

En cuanto a calidades, son muy regulares durante todo el año: están en una media poco variable de un 4,2 % de materia grasa y de una proteína entre el 3,25 y 3,40 %.



Compran toda la **leche** a **ganaderos** de la cooperativa **CLUN** que **trabajan** en **régimen** **extensivo** de **pastoreo**

LA SOSTENIBILIDAD, EN LA BASE DEL PROYECTO



“Desde el primer día está marcado en nuestra filosofía que el proyecto sea sostenible”, afirma Carmela. Basándose en esto, trabajan por hacer que todos los envasados, el etiquetado etc., se elaboren con materiales lo más verdes posible. “Indudablemente, si queremos vender el queso en porciones, desprovisto de su protección natural que es la corteza, tenemos que hacer una barrera y hay que envasarlo al vacío, para lo que no tenemos alternativa más que recurrir al plástico, pero incluso en este formato trabajamos mano a mano con el proveedor para reducir a la cantidad mínima su uso”, explica.

Normalmente, en una bolsa de envasado al vacío se emplean plásticos de 90 micras, pero en Galmesán han conseguido rebajar esta proporción y están trabajando con un plástico que no llega a 45 micras. “Tenemos que emplearlo, porque no hay otro material que podamos usar por ahora, pero hemos podido reducirlo a la mitad”. También están trabajando en el desarrollo de formatos que no necesiten plástico, como el bote de vidrio, que están aplicando para un formato de queso lasqueado en tarro.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Una vez recibida la leche, le hacen los primeros controles en planta, tanto los comunes a toda la industria de la transformación (controles organolépticos, pH, acidez, estabilidad, presencia de antibióticos...), como los que llevan a cabo a mayores (análisis de la materia grasa y simulaciones de fermentaciones). El siguiente paso es el proceso de pasteurización, sobre lo que puntualizan que “empleamos leche de pastoreo, pero tecnológicamente tenemos que partir de una leche pasteurizada”, y la retirada parcial de la grasa de la leche.

En cuanto al proceso de semidesnatado, explican que, puesto que necesitan un 2,5 % grasa para conseguir la textura y la organoléptica que buscan en su queso, tienen que retirar una parte de esa grasa.

Sobre la pasteurización, apuntan que lo hacen “no solo por seguridad alimentaria, ya que con un queso con 18 meses de maduración apenas tendríamos riesgo, sino también por hacer una selección previa en el pausterizador de las bacterias acidolácticas que queremos que proliferen para usar como levaduras”.

Una vez pasteurizada y parcialmente desnatada, la leche se vierte en la cuba en la que la maestra quesera empieza la cocina del queso. “Durante el llenado de la cuba se añaden las levaduras y, una vez que la cocina está hecha, cuajamos la leche con cuajado natural y, cuando adquiere la firmeza que buscamos, pasamos a cortarla”. Hacen cortes muy pequeños, del tamaño de un grano de arroz, los cuales cuecen.

Después de cocidos, se vierten en una tina de prensado, donde se compactan los granos y se crea una pasta, que cortan a mano en 42 formas que se envían al molde. “Entonces moldeamos, prensamos y hacemos el oreo, para pasarlo posteriormente por salado por salmuera”, enumera Carmela. Este último proceso es especialmente importante para ellos, ya que, al no emplear ningún recubrimiento artificial, es en este punto en el que se debe desarrollar correctamente la corteza de manera natural. Una vez que sale de la salmuera, pasa a la fase de maduración y afinado.

Del mismo modo que seleccionan la leche de explotaciones específicas y hacen su propia levadura, en la sala de maduración dejan que proliferen de forma natural las cepas autóctonas de la zona. “Este fue un gran reto en los comienzos, pero pensamos que si



Arzúa es una tierra tradicionalmente quesera es porque se reúnen las condiciones precisas para ello, y lo cierto es que no tuvimos ningún problema en cuanto a la proliferación de cepas de afinado de queso”. Con este último paso, termina el proceso de elaboración, tipificación y caracterización del queso Galmesán.

COMERCIALIZACIÓN Y FUTURO

En la actualidad están comenzando con el proyecto de elaboraciones a partir de subproductos: “Retiramos parcialmente la grasa, con la cual obtenemos nata, entonces estamos tratando de desarrollar algún producto en el que podamos emplear nuestro queso y nuestra nata”, dice Carmela.

Asimismo, los planes de futuro pasan por trabajar más el sector internacional. En esta quesería el equipo es pequeño: siete personas se reparten las tareas de taller, comercialización y expedición de pedidos, “por eso nos apoyamos para la comercialización en distribuidores que trabajan paralelamente con nosotros en la tarea de llegar a todos los puntos con nuestro producto”.

En los comienzos, como es natural, centraron los esfuerzos en comercializar en Galicia, pero no tardaron mucho en dar el salto al mercado nacional –de hecho, hoy en día, el mercado gallego representa para Galmesán entre un 15 y un 18 % del volumen total de ventas-. “Este es un queso que tiene poca humedad y no genera grandes problemas a la hora del transporte y eso permitió que en los primeros meses de comercialización ya pudiéramos llegar a diferentes puntos de España”, cuenta Carmela.

Ahora están comenzando las tareas para abrirse camino en el mercado internacional, donde ya cuentan con algún cliente y tienen perspectivas de llegar a un volumen mayor, pero las gestiones para conseguirlo llevan tiempo: “Este proyecto nace de creer en la riqueza de nuestra tierra y es algo que queremos llevar fuera de España. En Galicia tenemos una gran calidad de materias primas y estamos trabajando con la idea de ampliar el mercado fuera del país”.

UN QUESO MULTIPREMIADO



En la última edición de Gourmet Quesos, en 2019, Galmesán fue reconocido como el mejor queso curado de vaca de España, lo que los convirtió en los primeros premiados en el primer año de comercialización. “Para nosotros fue una sorpresa, ya que estábamos recién salidos al mercado, sin recursos para publicidad; aún estábamos dándonos a conocer puerta a puerta... y llegamos a Madrid, al Salón Gourmet, y nos dan este reconocimiento”, recuerda Carmela.

Sobre ese momento de alegría, remarca la suerte de poder estar allí con todo el equipo para subir a recibir el galardón: “Estábamos todos: la maestra quesera, el afinador que está en el secadero... y ¿qué mejor que sea la gente que se levanta a las 6 de la mañana todos los días, con ilusión por hacer este queso, la que recoja el premio?”, añade.

Ya con este reconocimiento a sus espaldas, decidieron presentarse a los World Cheese Awards, un concurso internacional de quesos celebrado en Bèrgamo (Italia), donde se alzaron con una medalla de plata y dos de bronce.

Sin embargo, la importancia que dan a estos premios es relativa: “Yo siempre digo que podríamos no habérselo llevado y nuestro queso sería el mismo. No conseguir un premio no implica que el producto no lo merezca, porque al final hay muchísimos y buenísimos quesos compitiendo”. Así y todo, Cano valora estos reconocimientos en tanto en cuanto “garantizan que el producto es de calidad y que se ha hecho un buen trabajo. Cuando nos dan los premios siempre le doy la enhorabuena al equipo, porque es un galardón compartido por todo el trabajo y el esfuerzo”.