

XVI FEIRA DO QUEIXO E PAN DE OUSÁ FRIOL

# NA PROCURA DO DESENROLO

O Concello pretende fomentar o cooperativismo e a industrialización no sector queixeiro. Dentro do municipio de Friol xa existe unha pequena fábrica que elabora diariamente 160 pezas deste produto lácteo

DIÁLOGOS COMUNICACIÓN

Un dos obxectivos do Concello pasa por fomentar o cooperativismo dentro do sector queixeiro, un área económica que opera dentro da economía doméstica, pero que move na súa totalidade un forte presuposto económico ó longo de todo o ano.

A intención do goberno local é a de propiciar a industrialización das máis de 200 queixeiros que traballan no municipio, favorecendo así a homoxeneización global deste produto lácteo, e tamén a súa promoción fóra dos mercados galegos. "Por quinto ano consecutivo concorren a esta feira as pezas dunha pequena factoría de recente creación, e que consegue a uniformidade do produto, e tamén unha semiindustrialización de cara ó mercado", destacou o rexedor do concello de Friol, Antonio Muíña.

Coa posta en marcha doutras queixerías similares tamén se acadaría unha maior cantidade de pezas e, polo tanto, a satisfacción da demanda dos consumidores, moi alta nalgúns casos. "Hoxe en día todo o mundo coñece o queixo de Friol, a súa calidade e o seu sabor, por iso deberíamos sacar partido desta reputación ben merecida de cara a unha industrialización no munic-

*Esta factoría dispón de explotación gandeira propia, con cabezas de vacún e ovino, para obter a materia prima*

*A profesionalización da actividade das artesás do municipio permitirá unha homoxeneización das características desta exquisita vianda*

pio", apuntou o alcalde deste concello da comarca de Lugo.

A queixería Pacita é unha factoría que se adica de forma profesional á elaboración e venda de queixo de Friol. Hoxe en día, produce unhas 160 pezas diarias deste produto lácteo, mentras que antes co número de rexistro sanitario só podían sacar ó mercado uns 20 quilos ó día. "A verdade é que levo máis de 25 anos facendo queixo tradicional desta zona, pero decidín crear esta pequena miniqueixería hai só un lustro, aumentando a produción, e tamén o núme-



MÓNICA PEREIRA

Pacita Pena Corral leva 25 anos elaborando queixo no municipio de Friol

ro de empregados ó meu cargo", sinalou Pacita Pena Corral, propietaria desta factoría.

Ademais do tradicional queixo de vaca, nas variedades de curado, fresco e cremoso; a queixería Pacita tamén comercializa, pero en menor cantidade, queixo de ovella, unha especialidade que tamén se está a introdu-

cir paulatinamente no mercado.

A fábrica friolense conta con explotación gandeira propia, tanto de gando vacún como ovino, unha maneira de garantir a procedencia e a calidade da materia prima empregada. "Dispoñer de gando para o leite facilitáanos algunhas xestións, pero últimamente, coma o resto dos

gandeiros galegos, estamos a sufrir a crise do sector, porque os prezos das forraxes e do combustible son moi altos, e a veces a rendibilidade non é a esperada para o traballo invertido", destacou Pacita Pena. Esta queixería acudirá a feira do queixo de Friol cunhas 1.000 pezas de queixo nas súas moi diferentes especialidades.