

## 9ª PARTE

# OS PIARES DO TRABALLO

---

### PERSONAXES ESTRATÉXICOS

---

Un proxecto desta magnitude non se arranxa só con sacar as subvencións, precísase algo máis, ter un traballo de base, con actuación continuada, unha coordinación e, por enriba de todo, unha gran capacidade de convencemento; dentro deste aspecto como é o convencemento, leva consigo os coñecementos necesarios para non defraudar a xente con que se vai traballar, porque un fracaso ou un paso mal dado sería como deixar terra queimada por moito tempo, coa correspondente parálise sectorial. Esta experiencia tiñámola ben sabida e a vacina contra ela era efectuar unha actuación próxima e continuada, de xeito que a xente sentise esa “calor” dos que iamos co proxecto deseñado. Sen esta actitude, sería imposible facer nada.

Diciamos que o convencemento levaba consigo coñecemento para poder dar solucións “concretas”, que son as que dan seguridade a hipotéticos emprendedores, e isto acadábase con xente ben informada e preparada. Por conseguinte, a Xefatura do ICA tiñamos moi en conta esta circunstancia e actuamos en consecuencia, de maneira que botamos man de xente que nos podía axudar; non para xustificarse, senón para solucionar as situacións difíciles que se puidesen dar e que sempre suceden. Ningún proxecto, de certa importancia, se efectúa se non hai participación colectiva, polo que houbo moita xente que puxo o seu gran de area; a toda esa xente debemos agradecerlle o esforzo e xa non digamos aos que actuaron desinteresadamente. Entre os moitos que axudaron, consideramos que deben ter mención especial os que se dedicaron a elaborar o queixo, os que lles ensinaron e os que levaron o temón do Órgano Reitor e o Consello Regulador, rematando por algúns consumidores que nalgún momento concreto tiveron gran importancia. De todos os xeitos eu faría unha lembranza especial aos personaxes que nos referimos a continuación.

**Carlos Díaz Díaz.** Dende a Xefatura do ICA considerabamos que a súa colaboración era importante. Carlos naceu en EE.UU., concretamente en Tampa-Florida, veu a España de moi noviño. Tocoulle por desgraza participar na contenda nacional; pasada esta, estivo a punto de regresar a EE.UU., pero a bo seguro que lle tocaría participar na Segunda Guerra Mundial, polo que decidiu non aventurarse a máis belicismo e determinou quedar en España, concretamente en Asturias, e entrou a traballar nunha fábrica de leite na que participaban algúns parentes. Naquela empresa tocoulle traballar con bos especialistas europeos e como bo home observador e comprometido co seu traballo destacou como un gran elaborador de queixo. Dada esta circunstancia foi trasladado a Vilalba aló polo ano 1947 para fabricar queixo na instalación que posuía no Rañego a empresa Massanés y Grau S.A. (que posteriormente foi adquirida por Nestlé), situada na Terra Chá. Casara na mesma localidade e dedicouse a elaborar queixo na mesma empresa ata principios dos anos sesenta, concretamente no ano 1963, data na que fraguou un novo proxecto dirixido por el para fabricar queixo. A nova empresa chamaríase Industrial Lechera

Galaica que se situou inicialmente en Baamonde, Concello de Begonte. Uns poucos anos máis tarde trasladaba a industria tamén a Vilalba. Home de moita honra, non permitiu endexamais na súa industria que se practicase fraude de ningún tipo nin desmerece a calidade do produto que se ía obter. Pero en plena ditadura, cando España soñaba con Europa, aínda que presumiamos de que “España era diferente” entregáramonos ás importacións de queixos de Europa, e as nosas industrias que actuaron honradamente non resistiron tal confrontación e moitas tiveron que desaparecer, entre as que estaba a Industrial Lechera Galaica, que rematou nas redes de Nestlé e Carlos Díaz como mestre queixeiro en Complexa, onde se xubilou no ano 1985.



Figura 45. Carlos Díaz

Carlos Díaz estaba libre de horarios e sabíamos que era amante do queixo, polo que dende a Xefatura do ICA lle propuxemos que colaborara co equipo de traballo, cousa que aceptou con gran gusto. Na industria Industrial Lechera Galaica estiveráanse a facer unhas prácticas para elaborar o queixo de San Simón da Costa, polo tanto a súa mestría elaboradora era importante para certas correccións cando fosen necesarias. A súa achega foi sempre desinteresada, como así fora toda a súa vida, e colléralle moito cariño a este proxecto do queixo.

O centro de actuación foi en calquera queixería, aínda que o lugar de experimentación foi a de Jesús Rey Pérez, situada no Catadoiro. Nesta queixería realizáronse a maioría das probas e alí Carlos colaborou todo o que puido aínda cando tiña certas dificultades para desenvolver unha actividade normal. O equipo de traballo trazabamos unha idea e Carlos coa súa meticulosidade rematábaa de pulir; era un garante sempre en calquera idea que se quixese levar á práctica. Con Carlos, naqueles tempos, xa se facía un verdadeiro seguimento da AA.PP.CC. (Análise de Puntos Críticos) que máis tarde se puxeron de moda nas industrias agroalimentarias. Finou en outubro de 2010 pero sempre lembrándose de San Simón.

**Rosa Rey Pérez.** Cando se iniciou o proceso de produción do queixo e despois de facer a declaración do seu recoñecemento como produto galego de calidade (Orde do 16 de abril de 1991), nomeábase tamén a composición do Órgano Reitor, para facer basicamente naquel momento as normas polas que se tiña que rexer a produción e comercialización do queixo. Ao ser unha das primeiras denominacións non vónicas daba máis inquedañas meterse a facer ese labor, e precisábase polo menos na presidencia unha persoa con preparación para que tivese éxito a encomenda realizada na devandita orde.

Antes de facer a orde, como era lóxico, e por encargo dos servizos centrais da Consellería en cuestión, estivérase pensando en quen propor como presidente do Órgano Reitor. Baralláronse distintos perso-naxes, pero sen dúbida quen reunía o mellor perfil era o de Rosa. Os motivos eran diversos pero eu centraríame nos seguintes:

- Unha persoa nova e con inquedañas. Non interesaba unha persoa que pasase de todo ou que se deixase pisar; neste caso había carácter, que era un aspecto importantísimo naqueles momentos.



- Era coñecedora da zona e da idiosincrasia rural galega, e tamén moi implicada no mundo urbano e, indirectamente, industrial, o que lle daba un dominio da situación máis madura; incluso mellor perspectiva dende o punto de vista do consumidor.
- Cando se fixo a elección xurdiu o dilema de se era mellor unha persoa allea ao proxecto ou que tivese algunha relación. Rosa, como familiar da queixería de Jesús Rey Pérez, podía producir algún receo noutras queixerías, pero tamén era moi positivo que tivese un achegamento ao proxecto porque así podía afrontar mellor calquera problema que aparecese e tamén adiantarse a el; factor non menos importante. Tampouco se podía esquecer que aqueles comezos precisaban máis cariño que ningunha outra cousa, polo que con Rosa esta faceta tamén estaba garantida.
- Era coñecida por todos os elaboradores, quen non se opuxeron á súa elección, iso era un bo síntoma para comezar a andaina dunha denominación, que precisaba dar pasos firmes, aínda que daquela non estivesen clarificados todos os que se terían que dar; obviamente, os principais estaban perfectamente previstos e Rosa entendíaos perfectamente.

Por todas estas circunstancias estimouse que a persoa ideal para comezar este proxecto de denominación do queixo era Rosa Rey Pérez. E así comezaron os dezaseis anos á fronte do sector; foron intensos e tivo que enfrontarse a moitas dificultades, porque sacar adiante calquera denominación partindo de tan abaixo sempre leva consigo emparellado un sabor agridoce, que de calquera xeito remata nunha situación cansa.

O labor ao que se tivo que dedicar foi esixente, como é fácil de deducir cando se trata de sacar algo novo e nun ambiente algo inhóspito; lidar con toda aquela maraña de problemas a diario non era nada reconfortante, pero botoulle bastante aguante e saíu vitoriosa do invite.

Entre todas as loitas que tivo que combater, creo que historicamente debe ser destacable a loita polo nome, de xeito que a teima porque aparecese a palabra “San Simón” no nome da denominación levouna ata o final, acadando o obxectivo pretendido. Non pasa desapercibida tampouco a valentía de facer a ampliación da denominación, que era a única posibilidade de darlle voos máis amplos ao queixo aínda a forza dos problemas iniciais que podía carrexar.

Un dato importante na etapa de Rosa foi o de dar participación a todos na resolución dos problemas que foron xurdindo e nas decisións do futuro da denominación. Sabemos que non sempre ocorre así, polo que é un aspecto que cómpre destacar.

**Jesús Rey Pérez.** Era un home dedicado á agricultura e á gandería, máis concretamente á produción de leite; irmán de Rosa, a presidenta do Órgano Reitor primeiro e do Consello Regulador despois. Asistiu sempre ás reunións que se celebraban na Escola do Valado, actos aos que asistía tamén o seu pai, e sempre apoiaron a idea de facer algo. Jesús, ao calado, era un home que entendía perfectamente o proxecto, como se entendía en toda a familia, toda ela de gran intelixencia natural, o que permitía que houbera unha doada comunicación, ademais de responder dun xeito lóxico aos aspectos de discusión que en todo proxecto xurdían.

Lembro perfectamente que naquelas reunións que se tiñan na Casa Escola do Valado, Jesús permanecía atento, aínda que non era o que máis falaba. Aquelas xuntanzas eran máis un monólogo dos funcionarios da Xefatura do ICA que outra cousa; pero cando se celebrou a derradeira reunión para determinar se se seguía adiante ou se deixaba todo, foi dos primeiros en erguerse e apostar polo proxecto da recuperación do queixo. Sen dúbida, tiña moita importancia porque unha casa que era a referencia na parroquia se puxese no carro dos activos axudábanos a todos para continuar no proceso.

Motivado pola disposición familiar e concretamente por Jesús e o seu pai Jesús Rey Rodríguez, home clarividente e aberto á evolución do mundo, o barrio do “Catadoiro” converteuse na “meca” do queixo de San Simón da Costa. Efectivamente, alí rematouse a primeira queixería, estando Jesús e os seus irmáns sempre dispoñibles; de feito, o 26 de decembro de 1989, rematábase a instalación da queixería e tal rapidez débese a Jesús pola súa perseveranza. De toda esta situación derivou que a súa queixería se disposte a axudar e cooperar, e Jesús era o director da orquestra. Aquilo permitiu que a elaboración do queixo de San Simón da Costa nacera cunha tipificación como non ocorrera con outro produto galego.

Jesús chegou a ter a queixería máis grande da denominación e sempre acompañado pola súa nai Remedios Pérez López. Era unha gran ledicia achegarse a aquela queixería. Para chegar a esa posición preferencial tivo que pasar por moitas, que hoxe son anécdotas, pero naqueles tempos eran verdadeiros atrancos. Moitas veces tenme contado cousas puntuais que lle quedaron gravadas para sempre. Lémbrame que me dicía o feliz que se atopara cando probaran os primeiros queixos da nova elaboración e que estaban en condicións para comercializar. Comentábame, repasando aqueles momentos, “carteira” e que levara unha gran alegría cando lle volvera pedir máis, isto significa que lle gustaran.

Comentaba Jesús que o que lle producira unha gran tristura fora cando os produtores de leite, nun momento dado, cando non lle chegaba a súa produción, lle negaran a posibilidade de venderlo, baseado en que “iso non vai para adiante”. Pero cando maior pena lle entrara a Jesús fora cando pasado un tempo ao inicio da elaboración, e xa necesitado máis leite do que producía, achegouse a unha persoa francesa de orixe, como era o Sr. Jamin, e pediulle se lle podía subministrar leite procedente da denominación, e este señor, malia ser unha contía irrisoria para tal empresa, contestoulle inmediatamente que sen problema, o que demostraba unha mentalidade e un comportamento moi diferente entre os nosos produtores e un experto comercial francés.

Seguindo co anecdótico, Jesús tamén me comentaba que sempre se lembraba dunha persoa que tivera unha participación positiva a favor da creación das miniqueixerías, referíase ao párroco de San Simón da Costa, Cosme Insua López, do que tamén son testemuña da súa boa disposición.

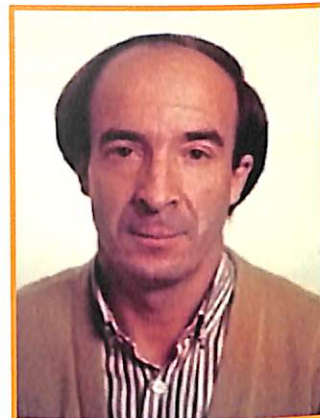


Figura 46. Jesús Suárez Rey



En definitiva, Jesús e os seus irmáns foron básicos naqueles primeiros tempos para empurrar esta denominación da que hoxe desfrutamos. Finou na primavera de 2012.

**Remedios Cuba López.** Non era moi normal que naqueles tempos, en plena zona rural, fose unha muller a que collese as rendas familiares nun proxecto como o que se estaba a implantar, pero a realidade era que estabamos diante dunha muller especial; muller de intelixencia natural, que nas reunións que se celebraban estaba acompañada moitas veces polo seu pai José Cuba López, home lúcido e observador, que era tamén un bo temón para tirar do proxecto; polo que estabamos diante doutro núcleo familiar onde había expectativa e unión de pensamento en todo o que fose desenvolvemento, tanto na súa explotación como para a parroquia en xeral.

Remedios era dunha casa labrega dedicada á agricultura, e concretamente á gandería leiteira; na súa casa había tradición na elaboración de queixos, o que lle permitía pór unha atención especial a todo aquel proceso. Tiña dous nenos pequeniños, aínda que dubido que pensase que un proxecto da montaxe dunha queixería para elaborar queixo de San Simón da Costa permitise que o día de mañá fose o xeito de gañar a vida dos seus fillos, e a realidade, posteriormente, demostrou que así sucedeu. Era unha muller tranquila e boa elaboradora de queixos, que estaba chamada a ser un piar importante na nova etapa de elaboración.

No ano 1992, despois do verán, xa tiña a queixería a pleno rendemento para poder elaborar, empezou paseniño e con moito medo, co convencemento de que ou andaban para adiante ou non había futuro. Comenta sempre Remedios que os primeiros queixos vendeunos un familiar dela en Santiago, e de alí abríuselle un bo camiño; sendo o primeiro paso evolutivo o de levalos a Santiago nuns cestiños, dándolles a imaxe de tradicional co engadido da limpeza, pero así puido saír adiante, collendo forza e perdendo o medo que tiña á comercialización.

Lembra Remedios cando os créditos para facer as instalacións tiñan xuros que chegaban ata o 18%; o que indica as dificultades naquel momento para iniciar calquera actividade.

Pasaron os anos, e Remedios estudou os fillos, que en principio tiñan no pensamento, tanto os fillos como a nai, saír da casa para gañarse o pan como pasou nas derradeiras xeracións das últimas décadas, pero despois de reflexionar déronse conta que as verdadeiras posibilidades familiares estaban en continuar todos coa elaboración de queixo. Remedios, na actualidade, pode presumir de acadar unha actividade que foi bandeira en canto á creación de traballo para fillos con formación técnica e universitaria, con emprego na zona rural, algo moi impensable na zona, inclusive no seo familiar, pero a realidade demostrou a todos que cando as cousas se fan ben e con sentido a sociedade mellora.

Estamos tamén diante doutro caso moi peculiar e a Xefatura do ICA sempre o predicamos; referímonos ás posibilidades que poden aparecer cando se comeza unha actividade de transformación de materias primas e se entra no mundo comercial. Remedios e os seus fillos comprenderon que tiñan que controlar a venda polo miúdo, ademais de abrir outros camiños dentro da comercialización que permitiran, por un lado, apoiar o proxecto de orixe, e por outro, abrir unha fiestra a novos campos de actividade ou de mellora dos iniciais.



Lembra Remedios moitas anécdotas dos comezos, de cando se empezou a fabricar no Catadoiro, da boa disposición de seu pai e de Jesús Rey Rodríguez para afrontar os problemas que xurdían. O caso é que Remedios coa axuda de Marcelino, o seu home, emprenderon un proxecto que servía de exemplo.

**Gabino Román Barrio.** O barrio de Augarrío fora moi activo nos tempos iniciais, cando estaba “chocando” o proxecto do queixo de San Simón da Costa. Era lóxico que neste barrio xurdise algún proxecto concreto, como así sucedeu co de Gabino. Home calado e observador, que foi un bo apoio en todo o proceso e que co seu enfoque particular resultou ser un gran estimulante para a promoción do queixo. A súa muller Esther Candamil López converteuse nunha elaboradora meticulosa do queixo e Gabino, home de presenza en moitas feiras, para vender o seu produto.

Gabino e a súa dona comezaron nun local pequeniño, o máis pequeniño de todas as queixerías pero abondo para desenvolver a actividade; posteriormente ampliou un pouco o local pero seguía a ser unha queixería pequena pero moi ben atendida. Situada, como case todas as queixerías, nun lugar de especial beleza. Non foi unha familia de grandes pretensións, máis ben conformista, pero que segue coa súa actividade de forma digna.

Esther nos últimos tempos queixábase moito da competencia dos prezos, isto era negativo para as instalacións de pouca produción, porque así non se podían mover nun mercado onde o beneficio estaba basicamente na cantidade, ou sexa producir máis e gañar menos por peza. Esther espera hoxe en día que se lle conceda dalgunha maneira a catalogación de artesanal ou algo similar, non parece difícil neste caso, sempre que se teña regulada a artesanía, requisito que é necesario.

O mellor que podía pasar nestes casos das instalacións familiares era evitar o seu peche, porque cando estás nun lugar en certo modo illado, coa produción enfocada a vendas directas en orixe, ou está ben de alá súa maneira. Non imos negar que calquera actividade no medio rural “queima” moito, porque entre outras cousas, falta esa proximidade que se precisa para darse ánimos a un mesmo, por iso quizais Gabino tivese momentos de certas debilidades e invadía un pouco o pesimismo como a case todos. Esther, pola contra, aínda que se lle escoitan as queixas ás veces, segue teimosa e constante no seu traballo, apercibíndoselle o seu cariño por todo o que rodea o queixo. Na actualidade, o futuro desta queixería é que algún fillo seu aposte tamén polo futuro; aires novos necesarios para avanzar e afianzar a poboación rural.

**Demetrio Piñeiro Pernas.** Outro dos asistentes a todas as reunións que se celebraron na Casa da Escola no Valado era Demetrio. Sempre foi positivo en todos as proposicións, o cal era de agradecer naqueles momentos tan dificultosos. Tiña como oficio o de albanel, e o gando levábao basicamente a súa muller. Tiña un concepto claro do beneficio para a colectividade parroquial, máis aínda que o seu propio. Era, e segue a ser, un home activo e non moi tranquilo, máis ben todo nervio, de xeito que non quería perder a oportunidade que lle brindaba aquela ocasión; por iso, non dubidou en erguerse naquela última reunión dos comezos, xa que non desexaba quedar atrás. Por diversas circunstancias non lle foi fácil, pero foi insistente e acadou o que quería.

Vivía no barrio das Fontelas e alí quixo instalar a queixería, entrando no quinteto que se implantou entre os anos 1989, 1990 e 1991, que foron os que deron o “do de peito” nos comezos da elaboración.

Considero que Demetrio ao pouco tempo de ter encamiñado o proxecto da queixería, tamén tivo claro cal era o seu futuro: que se fixese cargo dela a súa descendencia. Non tardou tempo en que, efectivamente, un fillo seu, concretamente Javier Piñeiro López, se puxese á fronte da queixería para empurrar a actividade que actualmente desenvolve.

Javier Piñeiro é o presidente da Asociación de Queixeiros, asociación que naceu co fin de atender o que non puidese facer o Consello Regulador. Dende esta posición, Javier actúa un pouco como moderador das tensións que xurdan e axuda a organizar actividades que poidan ser necesarias, como é o caso da feira do queixo de San Simón da Costa.

O seu proxenitor, Demetrio, dende a súa situación de home xubilado, observa con bo agrado como a súa queixería, que tanto desexou, continúa coa actividade que soñaba naqueles comezos, ademais de vela con prosperidade. Segue véndose por todos aqueles eventos que se dan co queixo dentro da nosa terra. Non deixa de ser un fío umbilical para a súa parroquia e o futuro.

Posiblemente o barrio onde se instalou a queixería, de momento, ten garantido o futuro dos habitantes grazas a aquela aposta que no seu día Demetrio fixo de xeito valente e con esforzo.

**Crisanto Cuba Cendán.** Outra das queixerías vangarda do queixo de San Simón da Costa foi a de Crisanto; non foi dos que saíron na reunión, dos que apostaron pola recuperación do queixo da parroquia de San Simón da Costa, porque Crisanto pertence ao barrio de Moreda da parroquia de Lanzós, do mesmo Concello de Vilalba.

Cando se citara a xente, só se fixera para os da parroquia de San Simón da Costa, porque non resulta difícil de comprender que invitar a foráneos da parroquia orixe sería case como unha falla de respecto, pois tendo en conta a idiosincrasia do noso pobo, naquel momento non se podía entender “que viñeran os de fóra a gobernar os da casa”. Foi posteriormente cando se acadou o acordo para que viñeran os de fóra a gobernar os da casa”. Foi posteriormente cando se acadou o acordo para que Crisanto puidese participar dentro da zona de elaboración do queixo de San Simón da Costa. Neste aspecto, tendo en conta o punto de vista expresado, tamén hai que agradecer aos outros queixeiros a súa actitude, que se nos poñemos naqueles tempos hai que recoñecer que non era nada fácil.

No ano 1991 xa tiña rematada a instalación da queixería, foi todo un récord, demostrando o seu verdadeiro interese e superando a outros que estiveran nos encontros iniciais, que ou ben non chegaran a empezar ou se atrasaran ata o ano 1993. Tiña unha gandería importante para a zona, polo que poder transformar o leite producido era considerado por Crisanto como algo relevante.

Por outra banda, tiña fillos, era de supoñer que tamén fosen o punto de mira por parte do proxenitor; de feito, na actualidade parte deles colaboran nos traballos da queixería dándolle aires novos á produción, ademais de garantir a continuidade da actividade.



Pódese dicir que Crisanto foi o que tivo quizais máis atino no que se refire á produción de leite, intentou buscar un equilibrio entre a produción e a transformación, ou mellor dito, transformar todo o seu e se non chegaba, mercar.

A súa queixería foi a primeira que se fixo de novo, non foi unha adaptación de locais xa existentes. Situouna nun espazo aberto, que lle permitiu facilidades para futuras ampliacións, o que demostra ás claras que tiña toda a fe do mundo no proxecto.

Na actualidade transformouse en SAT, denominándose Crisanto SAT; rexentada polas súas fillas María e Rocío Cuba Alonso. Polo seu esforzo e bo facer está garantida a viabilidade desta queixería, sendo unha explotación que mantén en boa produción a gandería de leite.

**Outros personaxes importantes.** As queixerías que mencionamos anteriormente por ser as primeiras teñen gran importancia, pero non por iso outras non a deixan de ter, de feito a de Fernando Pérez Chao, situada en Pude, que empezou a actividade no ano 1993 e que hoxe rexe o seu fillo, Daniel Pérez Pérez, actual presidente do Consello Regulador, foi un verdadeiro promovedor do queixo a nivel nacional pola súa asistencia a diversos eventos comerciais durante os últimos sete anos. Fernando Pérez Chao foi un dos que participou ás primeiras reunións en San Simón da Costa, pero por motivos familiares tivera que atrasarse un pouco na instalación da queixería. Sempre tivo un pensamento positivo no desenvolvemento do proxecto.

Estas queixerías foron o eixe principal de que o proxecto fose adiante, despois gradualmente foron aparecendo outras segundo foi pasando o tempo e se foi ampliando a zona de amparo. Así, a finais do século pasado instalouse outra queixería máis, concretamente no ano 1999; situouse no Valado, preto da igrexa parroquial, a súa titular foi Carmen Cuba Santomé, pasando posteriormente a titularidade ao seu fillo Félix Freire Cuba, que leva as rendas da queixería.

Dentro dos primeiros “animadores” para o desenvolvemento do proxecto do queixo de San Simón da Costa non nos podemos esquecer de Juan Rubiños e da súa dona Abdulmar Seijas, que aínda que non chegaron a elaborar queixo, si estiveron na aventura inicial, e que era e foi de agradecer.

Tampouco nos podemos esquecer dunha das casas que aínda que non ía elaborar queixo, si nos prestou nos primeiros tempos o apoio que estaba nas súas mans, referímonos a Jaime Funcasta Yáñez, veciño da Ribeira, dunha casa de elaboradores de queixo tradicional; como tamén o fixo na mesma circunstancia José Martínez Yáñez que colaborou coa Xefatura do ICA en todo momento.

Pasou un tempo e xurdiron outras queixerías, que coincidiron coa etapa posterior da ampliación da zona de amparo, que tamén, aínda que non estiveron inicialmente naqueles momentos difíciles, si tiveron unha actitude positiva cando se implantaron na nova zona de ampliación, o que permitiu que se uniran os queixeiros dun xeito exemplar; isto repercutiu favorablemente na evolución tanto produtiva como comercial do queixo.

As queixerías que se instalaron foron dúas: Queixería Cas Leiras SL, situada en Noche, Concello de Vilalba, e que rexidas moi ben por Delia Cabarcos e Modesto Toubes están a facer un labor valioso en canto



á promoción do produto, tamén importante por ser xente nova e ben formada, o que permite ser un seguro de garante cara ao futuro. Sen dúbida, ter xente ben formada nas queixerías, como é este caso, sempre dignifica o sector, ademais de abrir camiños que permitan unha mellora do sector en xeral.

Outra das últimas queixerías que se instalou, concretamente en 2010, foi na Pastoriza. O titular Francisco López Valladares partiu dunha explotación de produción de leite ecolóxico, sendo a primeira queixería de San Simón da Costa que está nos dous consellos, tanto de San Simón da Costa como de Agricultura Ecolóxica. Como tal iniciativa, tamén lle axuda a dar nome a esta denominación e tamén a potenciar as posibilidades comerciais.

Posteriormente incorporáronse máis queixerías dedicadas inicialmente a elaborar outro tipo de queixos, sendo o San Simón da Costa un engadido, e aínda que non se citan, tamén teñen a súa importancia porque están potenciando o sector; ademais é unha gratificación para as primeiras queixerías instaladas que ven que o seu traballo esperta interese.

Non nos podemos esquecer neste capítulo, do introdutor dos funcionarios da Xefatura do ICA, como foi Eladio López Orosa; tampouco de Martín Seco Cendán pola súa colaboración no plan enerxético da zona, e ao párroco Cosme Insua López que estivo sempre servizal. É tamén preciso lembrar os secretarios, tanto do Órgano Reitor como do Consello Regulador, que resistiron ata agora, referímonos a Pablo Piteira e sobre todo a Ángel Ramil, que leva a maioría do tempo desenvolvendo tales funcións; e a todos funcionarios da Xefatura do ICA, en especial a Antonio Oliveros, Manuel Ferreiro e Abel Yáñez. Tampouco se pode esquecer toda aquela xente anónima que dun xeito ou doutro colaborou, ademais dos funcionarios non pertencentes á xefatura que tamén botaron unha man cando foi preciso para que “vogase este maravilloso veleiro”, aínda que fose só como consumidores, que nos comezos era fundamental.

Como non pode ser doutra maneira, calquera proxecto que se inicia nos tempos actuais, o seu resultado final vai depender do comportamento colectivo. Ben sabemos que sempre ten que existir un director de orquestra que faga soar ben todo con influencia no resultado final, pero por moito director que haxa, se non saben ou non poden tocar os compoñentes da orquestra, tampouco chega. No caso do queixo de San Simón da Costa, se ben nos comezos non aparecían apoios por ningures, despois, cando o proxecto foi collendo xeito, foi cando se viu a resposta favorable na sociedade, e grazas a esta resposta, comprendíase a gran valía da achega ao proxecto por parte das persoas que xa citamos. Sen esa reciprocidade tampouco serviría de moito. Está claro que o traballo colectivo é o que trae resultados tamén colectivos de sumo interese para a sociedade. As excepcións que poidan existir non fan máis que confirmar a regra.



Figura 47. Queixeiros e colaboradores coa presidenta Rosa Rey Pérez. De esquerda á dereita, Demetrio Piñeiro, Crisanto Cuba, Remedios Cuba, Rosa Rey, Gabino Román, Norberto Piñeiro e Fernando Pérez