

QUESERÍA CATADOIRO

La Quesería Catadoiro empezó a funcionar a finales de los años 80 con la intención de recuperar una tradición secular pero que hasta entonces se hacía de forma totalmente manual. Fue la primera quesería que unió el arte ancestral del cuidado y esmero en la elaboración de este queso con el empleo de los sistemas más adelantados para su óptima producción y tratamiento.

En la quesería Catadoiro se produce queso con Denominación de Origen de "San Simón da Costa" con leche de vaca, de pasta semidura, ahumada con madera de abedul. También se produce el tradicional queso fresco gallego con una curación que completa a partir de una semana.

La leche que se emplea para la elaboración de los quesos "San Simón da Costa" procede de las razas rubia galega, pardo alpina, frisona y de sus cruces entre sí. La zona de producción de la leche para la elaboración de queso amparado por la Denominación de Origen Protegida "San Simón da Costa", está constituida por el área geográfica que abarca la comarca de Terra Chá, compuesta por los siguientes municipios, todos ellos de la provincia de Lugo: Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte Castro de Rei y A Pastoriza.

El queso con denominación de origen "San Simón da Costa" se produce en dos formatos: grande, entre 0,8 e 1,5 kg, altura entre 13 y 18 cm y una maduración mínima de 45 días. El formato pequeño o "bufón", con una maduración mínima de 30 días, un peso al finalizar la misma entre 0,4 y 0,8 kg y una altura entre 10 y 13 cm. Para producir 1 kg de queso Catadoiro con denominación de origen "San Simón da Costa" se necesitan 12 litros de leche.

Todo el proceso de fabricación está sometido a controles de calidad y sanitarios externos que garantizan un queso de ideales condiciones.

Hoy en día la Quesería Catadoiro tiene una superficie de fabricación de 900 metros cuadrados y distribuye a nivel local, regional, nacional (Madrid, Barcelona...) e internacional (EE.UU., Canadá, Australia, Japón...).

FABRICACIÓN DEL QUESO CATADOIRO "SAN SIMÓN DA COSTA"

El proceso de fabricación se divide en varias fases, que aportan las peculiaridades del queso "San Simón da Costa":

1.- RECEPCIÓN Y PRETRATAMIENTO

La leche que llega en camiones cisterna isotérmica de explotaciones ganaderas de la zona, se trasvasa a tanques de la lechería para pasar al siguiente proceso, mientras se mantiene a 3-4°C que es la temperatura óptima de conservación. Si se desean unos parámetros definidos se procede a homogeneizar empleando la desnatadora para separar grasas. En el caso de la Quesería Catadoiro la fabricación se realiza con leche entera.



2.- TRATAMIENTO TÉRMICO

Antes de proceder a la fabricación, la leche se somete a un proceso térmico de 70-80°C durante 15-40 segundos (PASTEURIZACIÓN) para eliminar posibles elementos patógenos.



3.-RELLENO EN CUBA Y ADICIÓN DE CUAJO

La leche dentro de la quesería se desplaza por depósitos y conductos de acero inoxidable pasando en los procesos térmicos a través de placas calientes o de conductos de agua helada. Se deposita en cubas de cuajado, llevándose a cabo un proceso de calentamiento a 33°C de temperatura y añadiendo cuajo.

4.- CUAJADO

El cuajado dura aproximadamente 30 minutos. Es en ese instante cuando la leche pasa a transformarse en queso, pues la caseína (la proteína más importante de la leche), es cuajada añadiendo la mayor parte de la grasa y otros componentes.

5.- CORTE

La masa cuajada pasa a ser cortada y a extraer el suero sobrante. Se hace un primer corte mecánico de la masa a los 15 minutos y se saca sobre el 40% del suero producido. La pasta generada será sometida a un lavado con agua a 45°C durante 10-20 minutos. Este proceso influye en la liberación de lactosa que actúa en el sabor del queso. En el siguiente paso se elimina el resto de agua y suero.

6.- MOLDEO Y PRENSADO

En la cuba de moldeo se corta y se introduce en moldes que dan forma y tamaño al queso. Estos moldes se introducen en una prensa que hace presión para expulsar el suero, durante 3-4 horas. La temperatura en este proceso es de 16 a 20°C.



7.- SALADO

Una vez prensado, con la corteza endurecida, pasa a la fase de salado por inmersión en agua con sal o salmuera, durante doce horas.

8.- MADURADO

La curación se realiza durante un mínimo de 45 días (30 días el bufón) en cámaras refrigeradas a 10-12°C y con un 70% de humedad, donde va perdiendo agua con la consiguiente disminución de peso.



9.- AHUMADO

Al terminar el proceso de maduración, los quesos se someten a un ahumado provocado por la combustión de leña de madera de abedul, durante unas 4 horas, lo que le da el aroma y el sabor característico.

10.- COMERCIALIZACIÓN

Terminado el proceso de ahumado y con la curación adecuada el producto se etiqueta. La contraetiqueta hace referencia al producto controlado y garantizado por el Consejo Regulador. Se embala en cajas de 2, 4 o 9 unidades y ya está preparado para su venta y consumo. Hasta el momento de la entrega al consumidor el transporte se realiza en vehículo isotérmico.



SITUACIÓN

La quesería Catadoiro está situada en el lugar con el mismo nombre, donde se originó la empresa a partir del hogar familiar del promotor.

Catadoiro está situado en la parroquia de San Simón da Costa, Municipio de Vilalba, donde la Terra Chá pierde su condición ante la Serra da Carba, incluida en el Lugar de Interés Comunitario Serra do Xistral, cerca de Monseivane. El verde natural del paisaje proporciona un ambiente bucólico para hacer una excursión y degustar el queso aquí elaborado. La iglesia y la escuela habanera son dos edificios simbólicos que encontramos en el recorrido.

