



Un trabajador de Queixería Zolle explica el proceso de elaboración del queso a los escolares. VICTORIA RODRÍGUEZ

El queso de Friol se nutre de la generación futura

► Alumnos del CPI Doutor López Suárez elaboraron su propia pieza de este emblema local en la nueva aula de formación de la Queixería Zolle

A.T. comarcas@elprogreso.es

FRIOL. La producción de queso en las distintas parroquias de Friol es familiar y exclusiva. Llega a la mesa desde las modestas factorías locales. Sin intermediarios. Así se mantiene viva la tradición artesana de este producto, uno de los emblemas del municipio. Su historia se consolida ahora entre las generaciones más jóvenes del ayuntamiento.

Para que esta delicia al paladar no pase a la historia, veintinueve alumnos del CPI local Doutor López Suárez siguieron ayer los pasos de padres y abuelos en la elaboración de este producto lácteo como labor singular y tradición añeja.

Todos ellos visitaron la planta de producción de Queixería Zolle, ubicada en el polígono industrial de la localidad, donde esta empresa impulsó la creación de un aula de formación con el objetivo

de poner en valor las bondades de un queso elaborado con leche de vacas que recibieron una alimentación cien por cien de pastoreo.

La inauguración del aula fue todo un éxito entre los inquietos visitantes, que sorprendieron a su gusto con un nuevo registro: el cuajo. Esta enzima animal que se utiliza en el proceso de fabricación del queso dejó su fragancia en el poco precavido olfato estudiantil.

Antes, los alumnos comprobaron en un vídeo demostrativo la elaboración de un producto que la mayoría de ellos catan cerca de

su círculo familiar más próximo, como es el caso de Alba.

«Foi unha experiencia moi interesante para aprender cousas novas e saber como se fai o queixo. Vinllo facer a miña nai pero nunca vin as máquinas coas que se fai», aclaraba esta alumna del CPI de una localidad donde la práctica mayoría de sus compañeros cuentan con propietarios de explotaciones ganaderas en su árbol genealógico.

Enfundados en impecables batas blancas rematadas con un curioso gorro que cubre la cabeza, Jesús se afanaba en asimilar todos los conceptos que acababan de recibir de uno de los responsables en el proceso de fabricación del queso de Friol. «No es una profesión a la que me vaya a dedicar de mayor, pero me resultó interesante, sobre todo ver cómo se cuaja la leche», respondió ávido este estudiante local, que reconoció que el proceso «me da un poco de cosa», afirmó antes de experimentar con sus propias manos la creación de su primera pieza de queso de Friol.

Los veintinueve alumnos se llevaron a sus casas el producto final después de manipular cuidadosamente la leche cruda, el cuajo y la sal en un mismo recipiente, con la única advertencia de conservarlo en la nevera para su consumo.

Lácteos Friol, alma máter de Queixería Zolle, inauguró ayer el aula de formación láctea gracias a una ayuda de la Axencia Galega de Desenvolvemento Rural (Agader) que ascendió a 200.000 euros, cantidad máxima permitida por la UE, sobre un proyecto de 423.000 euros de presupuesto total.



Los escolares atienden a la explicación en la nueva aula. VICTORIA RODRÍGUEZ

FANTE COARTE LUMES

Na loita contra os lumes tes moito máis poder do que pensas. Nas túas mans está gozar dos nosos montes, de todos os recursos que nos ofrecen, pero con responsabilidade. Entra en soncortalumes.gal e coñece este novo oficio, responsabilidade de todos.

EXTREMA

AS PRECAUCIÓNS NO MONTE E SE VES ALGO SOSPEITOSO, AVISA AOS CORPOS DE SEGURIDADE.



CUMPRE

A NORMATIVA DAS QUEIMAS. SÓ PODEN REALIZARSE DE DÍA E CANDO AS CONDICIÓNS METEOROLÓXICAS O PERMITAN.



DENUNCIA

QUALQUERA ACTIVIDADE DELITUOSA QUE VEXAS.



RESPECTA

AS MEDIDAS:
 > MANTÉN AS DISTANCIAS DAS PLANTACIÓNS.
 > EVITA O ABANDONO DO MONTE.
 > CONTROLA O CRECemento DA BIOMASA NAS TÚAS PARCELAS.



ATENDE

ÁS CONDICIÓNS METEOROLÓXICAS. LEMBRA QUE OS INCENDIARIOS APROVEITAN SITUACIÓNS PROPICIAS PARA FACER O MAIOR DANO POSIBLE.



SE VES LUME CHAMA AO 085



Atopa estes e outros consellos cos que podes axudar a coidar dos nosos montes en soncortalumes.gal