ENTREVISTA A ANA VÁZQUEZ

1. Como xurdiu a idea de crear a queixería Airas Moniz? Cóntanos como foi o inicio do proxecto.

Creamos a queixería con dous compañeiros Jesús Mazaira e Ricardo Gómez, Ricardo ademais é o meu marido. Os tres polo 2009 decidimos e empezamos a deseñar un proxecto de transformación do leite das vacas da nosa granxa. Naquel momento tiñamos unha granxa en intensivo de vaca frisona, producíamos o redor de 1000.000 de litros de leite. O deseño da queixería que estabamos facendo era un pouco industrial e, nos queríamos facer queixos distintos, que cando a xente os probara lle crearan emocións. Se os facíamos co leite da vaca frisona o problema é que estas vacas en España están orientadas para a produción de leite para envasar en brick.

Deseñáronnos unha queixería que non nos gustaba porque era como facer tornillos e nós non queríamos iso, queríamos que cada queixo transmitira o que comera a vaca e despois todo o que nos facíamos na queixería. Entón Ricardo decidiu no 2011 un tipo de vaca que tivera ese carácter queixeiro. Nos gustaría que fora rubia galega pero a rubia galega dende a década dos 40-50 foron orientadoas hacia a carne, polo que agora mesmo a rubia galega é unha vaca que dá moi pouquiño leite.

Decidiu que a que máis se parecía e mellor se adaptaba polo tipo de leite e pola forma era a vaca Jersey (orixinaria da illa de Jersey no canal da Mancha). E unha especie protexida pero está estendida por todo o mundo. Nos compramos en Dinamarca as primeiras 4 e vimos que se adaptaban, compramos outras 8 e a partir de esas 12, con inseminación artificial conseguimos sobre 100 vacas que temos agora.

No 2011 decidimos non seguir co proxecto, non nos gustaba como estaba deseñado. O leite si se adaptaba pero con 12 vacas non podíamos facer unha boa produción.

A gandería en intensivo fai que a agricultura que se xera o seu redor sexa tamén un pouco industrial. Un día díxenlle a Ricardo: "cando empezaches a sementar millo o millo era impresionante e agora cada vez é máis pequeno" Estábamos sobre explotando a terra.

Deixou de roturar os campos e deixamos que salga a herba, os nosos prados teñen herba non uniforme con distintos tipos de herba. Esa alimentación tamén lle da un sabor característicos o leite.

No 2017 viaxamos por Europa e vimos que a maioría dos queixos estaban feitos con leite de vacas que comían herba natural, sen ensilados nin pensos. Decidimos que íamos facer así, unha queixería artesanal.

Empezamos no 2016 e cando se empeza sempre te sentes que non serves para isto, como elefantes en cacharrerías. Contratamos a un mestre queixeiro que nos dixo que cría que tiñamos futuro: " non me enfadei, rinme, creo que tedes futuro".

Todo o mundo quería probar os nosos queixos, de feito unha das personalidades que quixo probar o noso queixo foi Pepe Solla. Estaba empeñado en vir, veu, levouno e colgou unha foto en Instagram dicindo que era o primeiro queixo que lle sorprendía de Galicia.

Despois fixemos a presentación un sábado da Feira do Viño, queríamos que, sendo a primeira queixería de Chantada e íamos creándonos expectativas, primeiro na parte máis próxima do pobo. Montamos unha mesa de queixos e a xente sorprendeulle moitísimo. Así seleccionamos os que íamos seguir fabricando. Un deles e o Terra. Outro que tamén chamou moito a atención foi o azul (que aínda tardamos 7 meses en facelo) e unha pasta seme-cocida.

En Marzo de ese ano envíamos a un concurso no Salón do Gourmet. Envíamos Terra e Citara e Terra pasou a final.

Todo o mundo quería os queixos diferentes que se facían en Galicia, polo que a demanda superou a oferta e comezamos a facer máis queixos dos que debíamos, facíamos queixos coma tolos (coma se foran tornillos). O que pasou foi que os queixos xa non sabían igual. Tiñamos o control sobre unha cantidade limitada.

Está moi ben ofrecer todo o que tes pero débese facer o noso ritmo.

Iso fíxonos replantexarnos se realmente iso era o que queríamos facer, seguir a demanda ou marcar o noso propio ritmo. Nese mes de Agosto decidimos parar e decidir que o ritmo tiña que ser o noso. Esa foi unha gran lección, non pasa nada por fallar, incluso pode ser bo.

2. Cantos queixos fabricades agora?

Temos tres queixos: Terra, Savel e Cítara.

3.Tiñades unha receita para facer os queixos?

Si, tiñamos pero están pensadas para un tipo de leite realmente esa receita estaría pensada para facelos co leite de frisoa e tes que adaptar a receita ao teu leite variamos a receita é dicir seguimos ata certo punto. De feito moitas veces pregúntannos se porque se non nos dá medo que a xente nos copie, que sería contar o que facemos mesmo contala non, non pasa nada ese medo creo que en calquera dos casos paréceme non é algo que sexa como a fórmula da Coca Cola. A nós, o que nos fai distintos é o leite de nosas propias vacas que pastan nos nosos prados ou nos prados que están ao noso ao redor e as nosas mans, as miñas e as dos meus compañeiros.

Sobre todo creo non sei o resto non é unha competencia, creo que son compañeiros creo que o que debemos facer é cultura do queixo porque a xente non non isto é de España non é Francia en que a maioría dos habitantes de Francia son moi consumidores de queixo aquí non non está afeita comer queixo, co cal pode facer máis queixarías artesás en España e non son a nosa competencia.

4.Cal é a razón pola que decidistes poñer o nome de Airas Moniz a queixería?

Pois vouvos falar de poesía. Nos queríamos que recordara o entorno, o medio rural ao lugar no que estaba nós non só queremos poñer en valor o medio rural como un lugar de oportunidades senón todo o que rodea ao medio rural, a paisaxe, e Airas Moniz de Asma, e pareceunos que era un trobador un pouco descoñecido e parecíanos que era poñelo en valor e gustábanos como nome. Ademais suponse que foi o precursor da troba galaico portuguesa. Nós, a pesar de estar en chantada aínda non había ningún obradoiro para transformar o leite nin en Chantada nin en Carballedo é algo que sorprende cando hai moitísimas vacas e a condición de que vén está sempre lles digo que creo por desgraza por sorte non o sei.

5.Ademais dos queixos fabricades algún outro tipo de produto?

Fabricamos unha manteiga ácida, Chámase Chantada porque nestes 5 anos recibimos moitísimo agarimo, para nós chantada foi apoio agarimo e bo queriamos un pouco devolver todo ese agarimo a través do nome. E é unha manteiga un pouco como a que facían antes en casa poñíana nun sitio onde daban calor cando o leite estaba agre montábana tiña bo leite mazado por unha banda e a manteiga logo lavábana claro se non había neveira o que facían era facer manteiga clarificada manteiga cun proceso desnatando e engadindo fermentos para que clarifique da mesma forma que se facía da outra forma pero con certa técnica.

6.Por que decidiches deixar o traballo na asesoría?

Necesitas un cambio, quería unha forma de vida máis ligada ao rural, é que non é que non quero dicir porque o deixei. Eu creo que no fondo nós 3 eramos uns pequenos artistas que ninguén soubo sacar a nosa vea artística a min gustábame a arte pero decanteime por educación social. Estivo ben, encantábame o meu traballo (...) vinme de Santiago por amor, o volvería facer. Durante todos eses anos nos que traballei paseino xenial pero chegou un momento, no que traballaba nunha empresa levando a administración e iso se que realmente non me gustaba.