

**VERÓNICA MARCOS**  
**37 AÑOS**

.....  
**Productora de queso**  
**artesanal en Nullán**  
**(As Nogais, Lugo)**



## ***“Muchas mujeres rurales son ya conscientes de que su situación debe cambiar y del potencial que tienen”***

Verónica Marcos tiene una quesería artesanal en Nullán (As Nogais, Lugo), cuya producción está amparada por la Denominación de Origen Protegida Cebreiro. Verónica está convencida de que el queso que elabora tiene un buen futuro, por su calidad y su gran demanda. “La oferta es bastante pequeña, con una producción muy limitada, por lo que sería necesaria la implantación en la comarca de alguna quesería más pero, eso sí, manteniendo su carácter artesanal”. En cuanto a las mujeres rurales, Verónica opina que su situación ha cambiado algo, no todo lo que sería deseable, “pero lo importante es que muchas de ellas son ya conscientes de que su situación debe cambiar y del potencial que tienen entre sus manos”.

**PREGUNTA: ¿Cuál es el ritmo habitual de su jornada de trabajo?**

**RESPUESTA:** El queso se hace dos veces por semana, puesto que se trata de una quesería muy pequeña, con una cuba de tan sólo 500 litros. En la quesería trabajamos mi madre y yo, y en ella producimos queso de la Denominación de Origen Protegida Cebreiro, cuya zona de producción abarca trece municipios de la comarca oriental de la provincia de Lugo. La leche que se emplea para la elaboración de los quesos es la de vacuno saneado de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina y Frisona. El queso que elaboramos, que presenta una peculiar forma de hongo, con base cilíndrica y sombrero ligeramente más ancho, puede ser tanto fresco como curado; el primero con una maduración de al menos dos días, y el segundo, de dos meses. El proceso de elaboración del queso se inicia con el cuajado de la leche, que realizamos por la noche puesto que tiene que estar doce horas en la cuba. A la mañana siguiente, cuando la leche ya ha cuajado, lo ponemos a escurrir unas horas, que son variables, en función de la grasa que tenga, aunque generalmente suele ser un día entero, y ya al día siguiente por la mañana elaboramos el queso. El queso es totalmente natu-

ral, sin ningún tipo de aditivos ni conservantes, simplemente cuajo y fermentos lácteos. Una vez amasada la pasta resultante, se introduce el molde de acero para darle esa forma tan original ya anteriormente mencionada, y ya tenemos el queso elaborado.

**P.: ¿Cree que el funcionamiento del mercado puede garantizar por sí solo la supervivencia de la agricultura familiar en España y Europa?**

**R.:** No estoy muy segura, pero creo que depende mucho de las zonas. En concreto, en nuestra comarca es muy difícil pues ya no queda gente que fijar porque no existe población joven, son casi todos mayores. En concreto, en esta comarca un 66% de la población supera los 70 años y, como es lógico, todos ellos ya están fijados pero, claro está, que con la falta de población joven impulse el relevo generacional, la agricultura y ganadería familiar aquí están abocadas a desaparecer.

**P.: ¿Considera suficientes las ayudas que reciben agricultores y ganaderos?**

**R.:** Depende mucho del sector y de cómo estas ayudas vayan enfocadas. Considero que las ayudas, desde un punto de vista monetario, son suficientes, pero están mal enfocadas, es decir, en muchas ocasiones

falta una previsión de futuro. Principalmente, las subvenciones deberían estar destinadas a ayudar a poner en marcha las explotaciones, deberían ser más cuantiosas al principio de la andadura de cualquier explotación, que es cuando más inversión se requiere. Asimismo, considero también que falta mucha información en torno a los distintos tipos de subvenciones que se pueden solicitar, por lo que tendrían que ir complementadas con una mayor información.

**P.: ¿Cómo ve la situación actual del sector en el que desarrolla su actividad?**

**R.:** Considero que el queso de Cebreiro tiene más futuro del que se piensa. Es un queso de calidad y diferenciado de los demás, que dentro de lo que cabe, cuenta con una gran demanda, mientras que la oferta es bastante pequeña, puesto que actualmente sólo somos dos los productores que estamos acogidos a esta denominación de origen protegida, y con una producción ambos muy artesanal y limitada. Comparado con otro tipo de quesos gallegos, como por ejemplo el Queixo Tetilla, mucho más conocido y generalizado en su consumo y que producen ya grandes industrias, el de Cebreiro es poco conocido fuera de Galicia, y su producción está al margen totalmente de la industria; es un queso, como ya he mencionado, totalmente artesanal en su producción.

**P.: ¿Qué medidas o reformas considera necesarias para mejorar el sector en el que trabaja?**

**R.:** Principalmente, sería necesaria una ampliación de la oferta, con la implantación en la comarca de alguna quesería más productora de queso de Cebreiro, con lo que se podría conseguir llegar a más mercado. Eso sí, que la producción siga siendo de forma artesanal, con producto diferenciado y de calidad, y no industrial, pero una mayor producción que permita cubrir toda la demanda que tenemos y, si pudiera ser, ampliarla incluso, consiguiendo que el gusto por este queso de calidad cruce las fronteras de Galicia y llegue al resto de España, a donde llega actualmente sólo de forma esporádica.

**P.: ¿La situación de la mujer rural ha cambiado en los últimos años?**

**R.:** La mujer en el mundo rural juega

un papel fundamental, porque contribuye a asentar a la población, y su situación, afortunadamente, sí que ha cambiado en los últimos años, aunque seguro que menos de lo deseable. Actualmente, muchas mujeres rurales son ya conscientes de su poder para transformar a la sociedad en general, y de todas sus posibilidades, que son muchas. Este cambio ha sido gradual, pero en los últimos cinco años se ha dado un gran salto cuantitativo y cualitativo. No obstante, cada vez hay menos mujeres que trabajen en el mundo rural, pero al igual que cada vez hay menos hombres que lleven a cabo labores agrícolas y ganaderas, es un cambio que está afectando no sólo a las mujeres, sino a toda la población que habita en los núcleos rurales.

**P.: ¿De qué manera contribuye FADEMUR, la asociación de mujeres rurales vinculada a UPA, a vertebrar a las mujeres del mundo rural?**

**R.:** Las mujeres que vivimos y trabajamos en el mundo rural queremos, en definitiva, igualdad y progreso. Igualdad en nuestro trabajo en las explotaciones agrícolas y ganaderas, y en el resto de actividades industriales y de servicios del mundo rural, así como en el apoyo social a la mujer rural, y progreso para nuestra actividad socioeconómica y para nuestros pueblos. La mayor parte de las mujeres rurales desarrollamos nuestro trabajo en la explotación familiar agraria, padeciendo todos los inconvenientes de trabajar pero ninguna de sus ventajas, puesto que el trabajo no nos reporta remuneración, derechos sociales e identidad profesional. Desde FADEMUR trabajamos para que desaparezca la triple discriminación que vivimos las mujeres rurales, al ejercer una actividad económica sometida a grandes incertidumbres, en un entorno muy masculinizado y en un medio con poco apoyo social que nos ayude con las tareas familiares.

**P.: ¿Cree que el conjunto de la población tiene una visión real del papel que desempeñan agricultores y ganaderos?**

**R.:** No, por supuesto que no. En general, la sociedad no es consciente de todo el trabajo y el esfuerzo que hay detrás de cualquier tipo de alimento. Por ejemplo, se identifica la

leche con un brick, pero no con todo el trabajo que hay detrás. Y esta situación es mucho más palpable entre la población que vive en las grandes ciudades, puesto que en los pequeños núcleos rurales existe un contacto mucho más directo con el trabajo de agricultores y ganaderos.

**P.: ¿La situación de su actividad permite afrontar el futuro con optimismo?**

**R.:** La verdad es que no tengo muy claro cuál puede ser el futuro de mi actividad. No hay que olvidar que es una industria muy pequeña, para la que me exigen los mismos condicionantes ambientales que a las gran-

des industrias, y considero que esto debería ser algo que tendría que cambiar y que se elaborara una normativa específica que exigiera determinadas condiciones en función del tamaño de la industria productora. Tengo claro que es una quesería pequeña, y no tengo idea de ampliarla. Considero que es mucho mejor que existan numerosas pequeñas industrias con pequeña inversión que una gran industria, puesto que esto llevaría a una pérdida de identidad del producto, una pérdida clara de la calidad del mismo, que en definitiva es el gran valor que posee.

**V**ERÓNICA MARCOS tiene 37 años y es natural de Nullán, un pequeño municipio de Lugo dependiente del ayuntamiento de As Nogais. Tras finalizar sus estudios de Filología Gallega, Verónica y su madre decidieron poner en marcha una pequeña quesería, por lo que sustituyeron las vacas de carne, actividad a la que se dedicaba la madre de Verónica desde hacía muchos años, ayudada por su padre en los ratos libres que le dejaba su profesión de cartero, por vacas de leche. En la actualidad, Verónica tiene ocho vacas de leche destinadas exclusivamente a la producción de queso de la Denominación de Origen Protegida Cebreiro y es miembro de la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales (FADEMUR) de Galicia desde el pasado año.

**E**L término municipal lucense de As Nogais se encuentra situado entre el límite meridional de la Sierra de Os Ancares y el valle que forma el curso alto del río Navia, dentro del conjunto de las Sierras Orientales gallegas. Su

marco físico aparece definido por una alternancia entre valles estrechos, profundos y encajados y sectores elevados. Las actividades económicas del municipio han girado tradicionalmente sobre los tres pilares básicos del mundo rural: la explotación agrícola, la dedicación ganadera y, como complemento económico familiar, la explotación forestal. Esta organización ha sufrido algunas variaciones en el transcurso del tiempo, pues la ganadería ha cobrado una fuerte expansión ligada al aumento de la demanda (carne y leche), lo que ha supuesto la subordinación de la agricultura frente al avance de los forrajes. La población que se dedica a estas actividades agropecuarias trabaja en pequeñas explotaciones familiares, siendo los cultivos más importantes los cereales y, en menor medida, patatas y hortalizas.

