



Agrodespensa, Llegar y Vencer

La historia de Agrodespensa tiene más de 40 años. Comenzó a mediados de los 80 en la granja de la familia Pereira Ramos cerca de Santiago de Compostela. Nino, posiblemente uno de los mejores queseros de Galicia, decidió montar una ordeñadora mecánica y poner en marcha la primera quesería artesanal pero mecanizada para mejorar la vida y el trabajo sus padres, ganaderos de toda la vida. Así comenzaron a elaborar el queixo do país, el queso gallego de toda la vida, con leche de la propia granja. En el año 2.000 se refundó como centro didáctico para escolares y una nueva quesería donde la abuela de la familia, Consuelo Ramos, continuó haciendo queso hasta hace poco en que fue sustituida por su nieto, Andrés Pereira. Tres generaciones para elaborar lo mejor de la quesería gallega.

Agrodespensa, Arrived and Conquered

The history of Agrodespensa goes back more than 40 years. It all started in the eighties, at the Pereira Ramos family farm, in Murgas de Turces (A Coruña), near Santiago de Compostela. The son of the family, Nino, who is arguably one of the best cheesemakers in Galicia, decided to mechanize the milking process and launch the first artisan but mechanized cheese factory in the dairy farm to improve the quality of life and work of his parents, a pair of old-time farmers. In 2000 they refurbished the farm, improving the cheesemaking facilities and opening an educational space that allowed children from local schools to learn about the cheesemaking tradition of the region. Consuelo Ramos, the grandmother of the family, continued working on these new facilities until recently when her grandson, Andrés Pereira, took over from her. Three generations to create the best Galician cheeses.

Agrodespensa, « Arriver et vaincre »

L'histoire d'Agrodespensa a plus de 40 ans. Tout a commencé lorsqu'au siècle dernier, au milieu des années 80, dans la ferme familiale Pereira Ramos, à Murgas de Turces (A Coruña), près de Saint-Jacques-de-Compostelle, le fils Nino Pereira – probablement l'un des meilleurs fromagers de Galice - a décidé d'introduire la machine à traire mécanique et a lancé la première fromagerie artisanale, mais, mécanisée, pour améliorer la vie et le travail de ses parents, éleveurs de longue date. C'est ainsi qu'ils ont commencé à fabriquer le *queixo do país*, le fromage paysan galicien traditionnel, avec du lait de leur ferme. En 2000, un centre didactique pour les écoliers a ouvert, ainsi qu'une nouvelle fromagerie, où la grand-mère, Consuelo Ramos, a continué à fabriquer du fromage jusqu'à récemment, lorsqu'elle a été remplacée par son petit-fils, Andrés Pereira. Trois générations pour faire le meilleur de la fromagerie galicienne.



Arzúa – Ulloa y Tetilla, los *Queixos Galegos* de toda la vida

Tanto el Arzúa-Ulloa como el Tetilla gozan de DOP desde mediados de los años 90, pero han sido los queixos galegos de toda la vida, de elaboración campesina y de venta en los mercados semanales. Su industrialización no tiene más de 50 años, sobre todo en el ámbito de la quesería artesanal y granjera. La familia Pereira Ramos lleva décadas produciéndolos caseramente. Primero el Arzúa-Ulloa, tierno, cremoso y fundente en boca, ligeramente láctico, poco salado y con aroma a mantequilla fresca. Desde el año 2020 elaboran el Tetilla, de pasta más compactada y con su forma cónica aplanada característica. Nada más comenzar con su elaboración consiguió el Premio al Mejor Tetilla de Galicia. Ambos quesos están elaborados con leche entera y pasteurizada de vaca de la propia granja. Tiernos, suaves y mantecosos, aptos para todos los públicos y paladares.

Arzúa-Ulloa and Tetilla, the traditional Galician cheeses

Even though Arzúa-Ulloa and Tetilla were not granted the PDO designation until the mid-nineties they have been the traditional Galician cheeses since the beginning of time. They were homemade by Galician peasants who then sold them at weekly markets. It has been industrially produced for less than fifty years, and even then, it continues to be produced mainly by artisans and farmers. The Pereira Ramos family has produced them traditionally for decades. First the Arzúa-Ulloa PDO, “queixo do país” (traditional cheese of the region) that is soft, creamy and it melts in your mouth, with a soft lactic taste, not very salty and with the scent of fresh butter. And since 2020 they also produce Tetilla PDO, a related cheese with a firmer texture that is characterized by its iconic cone shape, similar to a “small breast” (tetilla in Spanish). As soon as the family began producing this cheese, they won the 2020 award for the best Tetilla cheese in Galicia. Both cheeses are made from pasteurized farm whole milk. Soft and creamy, both cheeses will fit all tastes.

Arzúa - Ulloa et Tetilla, les fromages galiciens traditionnels

L'Arzúa-Ulloa et le Tetilla ont tous les deux une AOP, depuis le milieu des années 1990, mais ils ont d'abord été des fromages galiciens traditionnels, élaborés par les paysans et vendus sur les marchés hebdomadaires. Leur industrialisation n'a pas plus de 50 ans, notamment dans le domaine de la fabrication artisanale et fermière des fromages. La famille Pereira Ramos les fabrique chez elle depuis des décennies. D'abord l'AOP Arzúa-Ulloa, le traditionnel fromage de pays, tendre, crémeux et fondant en bouche, légèrement lactique et salé, avec un arôme de beurre frais. Plus tard, l'AOP (depuis 2020) Tetilla, un fromage cousin du précédent, à la pâte plus compacte et avec sa forme conique aplatie caractéristique, semblable à un petit sein. Dès le début de sa production, il a remporté le prix de la meilleure Tetilla de Galice en 2020. Tous deux sont fabriqués à partir du lait de vache entier et pasteurisé de leur ferme. Tendres, doux et beurrés, ils sont adaptés à tous les publics et tous les palais.