



As galletas Maruxa MONTERROSO

Marta e Merce crearon a Granxa Maruxa, na comarca da Ulloa, nun lugar en que o tempo parece tomar un descanso. Alí é onde coidan das súas vacas "con moito amor, alimentos ecolóxicos e mesmo música clásica". A resposta dos animais é un excelente leite e unha nata extraordinaria. É, precisamente, con esa nata coa que se fan as "maruxas", unha larpeirada que sabe coma as de toda a vida, pero mellor, un sabor único e inesquecible. "Cando probas a primeira xa non podes parar e tes que acabar a caixa, menos mal que non son moi grandes".

Podes atopar estas galletas en tendas *delicatessen* de Galicia, tamén de Madrid, Barcelona e Valencia. Pero, sen dúbida, o mellor para que non perdan nada da súa esencia é mercalas directamente en Monterroso. O seu enderezo é Cumbraos, 1, e o seu teléfono é o 982 377 049. Tamén podes chegar a elas pola súa web: www.granxamaruxa.com.



« Maruxa, xunto a unha das súas vacas, diante da súa granxa, chea de cores e ricas galletas

Unha pequena historia

A viguesa Marta Álvarez Quintero gardou o seu título de Dirección e Administración de Empresas nun caixón e comezou a perseguir o seu soño no campo. O que nun principio eran vacacións no rural converteuse nun estilo de vida. Así foi como a filla da recoñecida fotógrafa Mary Quintero se fixo gandeira. Os comezos foron tan duros que chegou a perder "con moita dor do meu corazón" todas as súas vacas por un brote de tuberculose. Pouco despois decidiu importar vacas frisonas de Holanda, e hoxe en día ten sesenta vacas, das que vinte e cinco están dedicadas á produción de leite ecolóxico. Coa crise do sector lácteo tivo que buscar outras fórmulas para gañar a vida, e así foi como comezaron a elaborar as "maruxas".

Eu diría que...



A base das "maruxas" é a fariña de trigo ecolóxico, o azucre de cana, tamén producido de forma ecolóxica, e a nata das vacas da súa granxa. A estes tres ingredientes, Marta e Merce engádenlles "moito agarimo e moita paciencia". Outra das claves do seu éxito está na trato dos animais, que mesmo teñen madriñas e padriños moi famosos, como Alaska, Isabel Gemio, Bebe ou Isabel Blanco.

As "maruxas" comercialízanse en dous formatos: o envase de 200 gramos, en caixa de cartón, e de 400, en bolsa de plástico. A caixa vale catro euros e a bolsa seis. A ilustración da granxa que levan todas as caixas está realizada a prumiña por Fuencisla del Amo e Francisco Solé, e no seu interior atoparemos un pequeno tríptico no que Marta e Merce agradecen o seu apoio a todas as persoas que as axudaron a realizar o seu soño. Ademais incluíron un mapa coa localización da granxa. Todo un detalle!

Se vas de visita...

Todo o concello de Monterroso é un museo de arquitectura medieval. Por aquí pasa de todo: unha antiga calzada romana, o camiño de Santiago pola parroquia de Ligonde... e tamén pasaron reis, emperadores. Contan que mesmo Carlos V parou a comer na vila. Os seus monumentos máis destacados son a casa torre de Monterroso, o pazo da Laxe, a igrexa románica de Esporiz, do século XIII, ou a torre das Penas, unha das mellor conservadas das terras lucenses.

Se quedas farto de tanta pedra debes saber que Ramón Otero Pedrayo deixou un escrito no que loaba o xamón de Monterroso: "Gloria do porco, frol da invernía / sona da casa, lapa da carne / xamón. Densidá ilustre da cena sabia, / graza e potencia, rosa do pote / xamón!" Unha placa conmemorativa recórdao no Café García, antigo Hotel Palas. Así que o xamón desta comarca debe estar ben rico.



👉 O Camiño de Santiago pola parroquia de Ligonde



O foie de don Silverio VILARDEVÓS

“O *foie* debe cortarse en lascas dun centímetro de grosor. Non se pode estender sobre o pan, é o maior crime que se pode facer. Nunca lle vendo *foie* a alguén que faga iso. Ademais, hai que comelo ao inicio do xantar, para non ter o padal contaminado e saborealo moito mellor”. Palavra de don Silverio Tallón, o único produtor de fígado de pato en Galicia e unha eminencia na materia.

Cando era moi novo marchou a Francia, coma moitos emigrantes do noso país. En París estudou un pouco de todo e, por cuestións do azar, chegou a ser pinche de coctíña. Foi así como coñeceu o *foie*. “Probeino e quedei namorado”. Como o prezo deste manxar era moi alto decidi converterse en produtor, “para poder degustalo en calquera momento”. Cando regresou a Galicia montou unha granxa de patos e estivo comendo a súa propia produción durante oito anos. “O principal cliente da miña empresa son eu, porque o *foie* crea adicción”.

Xa que logo, se queredes caer na tentación non tedes máis que falar coa súa empresa Ánades Galicia. Está na súa vila natal, en Vilardevós, Ourense. O seu teléfono é o 988 417 806.



« Silverio Tallón cos seus parrulos na súa granxa de Vilardevós. Arriba, os envases de *foie* e *confit* de pato

Unha pequena historia

Os patos de don Silverio chegan de Francia con dous ou tres días de vida, e despois de catorce semanas é o momento de cebalos cun funil nunhas gaiolas feitas a medida. Permanecerán dezaseis días nesas comedeiros e durante ese tempo poden inxerir ata un quilo diario dunha pasta feita a base de cereais. Os parrulos acumulan graxa no fígado cando a temperatura é ben fresca, de aí que nesta propiedade de Vilardevós atopasen unhas condicións axeitadas para a cría. Logo de catro meses, aproximadamente, estarán listos para ir ao matadoiro.

Eu diría que...

O *foie* facíase tradicionalmente co fígado dos gansos, pero o pato *mulard* é moito máis fácil de criar. Ter os parrulos ben mantidos era algo que xa facían con moito tino os exipcios e os romanos. Naquela época, na que non tiñan millo, o engorde facíase con figos untados en manteiga.

Gústalle dicir a Silverio Tallón que o consumo de *foie* en Galicia cuadruplica o mundial, que é dun gramo por persoa. O fígado de pato custa cento cincuenta euros o quilo, pero ese prezo está xustificado polo método de produción. “Os meus parrulos comen un millo de primeira”, conta don Silverio, que tamén asegura que a súa empresa debe ser a única no mundo que realiza o ciclo completo de produción, envasado e distribución. Ademais, “os meus parruliños non toman nada de química, nin antibióticos. Están criados de forma natural”. Pois a seguir así!

Se vas de visita...

En Vilardevós tes moitas cousas que facer, ademais de comer *foie*, claro. Aproveitade para ir ao Entroido a Laza, visitar o parador de Verín ou coñecer Viana do Bolo, onde traballa don Silverio como secretario municipal. É imprescindible, na comarca de Vilardevós, facer unha visita á igrexa barroca de Berrande ou á ermida de Nosa Señora de Portas Abertas, situada sobre un castro en Florderrei.

As fervezas de Cidadella, no lugar de Soutochao, son dunha gran beleza. Tamén tedes moi preto Portugal, así que podedes pasar a Chaves e visitar o Parque Natural de Montesinho.



👉 Tomás, a piques de caer na Ferveza da Cidadella, no fermoso lugar de Soutochao