



SARAY DOMÍNGUEZ

“El secreto del éxito de mis quesos está en la alimentación de los animales”

Esta semana en GENTE RURAL entrevistamos a la ganadera y propietaria de Quesos El Topito, un ejemplo a seguir para otros jóvenes emprendedores.

SARAY DOMÍNGUEZ NOS INVITA A CONOCER SU GRANJA EN TIJARAFE Y EL DÍA A DÍA DE UN SECTOR AL QUE LLEGÓ POR CURIOSIDAD. TRAS SEIS AÑOS APOSTANDO POR LA TRADICIÓN...

¿Cómo valora esta etapa de su vida?

La verdad que han sido seis años de muchísimo trabajo y sacrificio, pero también de satisfacciones que te motivan para seguir adelante. Aunque la labor en la granja es muy dura, ya que se trabajan los 365 días del año, la clave está en que me gusta lo que hago y eso lo percibe la gente que elige nuestros quesos. Gracias a su confianza, “El Topito” es una realidad, contamos con muchísimos reconocimientos que nos siguen llegando, y a día de hoy estamos presentes en muchos puntos de venta tanto en la península como en el resto del archipiélago.

Natural de Tazacorte y sin tradición ganadera en la familia, ¿cómo llega hasta el Pinar de Tinizara?

Pues fue precisamente la curiosidad por el

mundo de los quesos la que despertó mi labor como ganadera, ya que trabajaba como dependienta en un supermercado y siempre me hacía la misma pregunta ¿cómo se hará esto?. Decidí buscar respuestas y así llegué a Tijarafe, primero como aprendiz y luego creando mi propia granja junto a mi pareja, aquí en la Cruz del Topito.

“Cada vez somos más las personas jóvenes que elegimos el medio rural para emprender y poner en marcha nuevos proyectos empresariales”

Sus quesos llegan a multitud de establecimientos y hogares bajo la Denominación de Origen Queso Palmero, ¿cuál es el secreto del éxito?

Siempre digo que el secreto está en la alimentación del ganado, que cuidamos muchísimo y en el cariño que le dedicamos a su elaboración, fundamental para obtener un queso de calidad. La verdad es que estamos muy

contentos con el resultado y es lo que nos permite llegar a nuevos clientes y seguir ampliando mercado. Que nuestro queso se comercialice en otras islas o en los establecimientos gourmet más conocidos de Madrid, es una señal de que algo estamos haciendo bien.

Por su juventud se ha convertido en un ejemplo a seguir, ¿cree que el futuro pasa por el medio rural?

Se lo decía a los jóvenes durante las Jornadas de la Persona Emprendedora, lo rural está en auge, les aconsejo formarse, innovar y apostar por nuestra Isla, que aquí hay bastantes posibilidades. Cada vez somos más las personas que elegimos el medio rural para emprender y poner en marcha nuestros proyectos. Es bastante duro al principio, pero también muy gratificante cuando vemos todo lo que podemos lograr por nosotros mismos. Yo empecé de cero, con 40 cabras, llevando mis quesos de feria en feria, dándome a conocer y poco a poco todo fue cuajando. La gente que me apoyó en un principio sigue comprándome.

“Sin el trabajo de las mujeres no se entendería el sector primario en la isla. Una labor sacrificada, muchas veces silenciosa, que empieza a reconocerse”

Otras compañeras están despuntando como ganaderas, ¿qué le parece que se reconozca el papel de las mujeres?

Así es, amigas y compañeras de fatigas, que están haciendo una labor estupenda. Yo creo que sin el trabajo de las mujeres no se entendería el sector primario en La Palma. Una labor sacrificada, muchas veces silenciosa, que ya es hora de que empiece a reconocerse y valorarse.



UNA EXPLOTACIÓN CON MÁS DE 150 EJEMPLARES
El ganado cuenta con una dieta variada: legumbres, tederas, brezos, fayas, tagasastes, balangos, etc.



EL TOPITO PRODUCE 32 KILOS DE QUESO DIARIO
De diverso tamaño y grado de maduración, su producto cuenta con premios dentro y fuera de la isla

¿A qué hora empieza un día en la vida de Saray?

Me levanto a las cuatro de la mañana, damos de comer al ganado, empezamos a ordeñar, se prepara la leche, se le añade el cuajo y mientras, llevo a los niños al colegio para regresar y hacer el queso... así todos los días.

¿Cuáles son los retos de “El Topito” para el 2018?

Para nosotros lo más importante es mantener la confianza de la gente y seguir brindándoles un producto de máxima calidad. Esos son nuestros retos, seguir creciendo y que nuestros clientes estén contentos. Solo tenemos palabras de agradecimiento.



LA EXPOSICIÓN DEL QUESO PALMERO LLEGA A LOS LLANOS DE ARIDANE
“La cultura quesera insular el Queso Palmero DOP” es el título de esta muestra organizada por el Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, con la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, que tras su paso por la Casa Salazar en Santa Cruz de La Palma se traslada del 19 de enero al 11 de marzo al Museo Arqueológico Benahoarita de Los Llanos de Aridane.



© ADER LA PALMA

**+ EVENTO
GENTE RURAL**