

Quesos Airas Moniz, diferentes y artesanos

Por: Por Ángel Marqués Ávila

[@QuesosAiras](#)

La **Quesería Airas Moniz** es un proyecto artesanal situado en la comarca de Chantada (Lugo, Galicia), ejemplo de emprendimiento ganadero-quesero comprometido con la calidad, la tradición y el entorno rural.

Ética

La quesería nace como iniciativa de una nueva generación de ganaderos que apuestan por transformar su futuro desde una zona que ha visto declinar la producción de leche y carne vacuna. Su idea: recuperar valor añadido mediante la elaboración de quesos artesanales.

La filosofía del proyecto combina el respeto al medio rural, [el pastoreo](#) y las razas autóctonas con buenos métodos de elaboración. Utilizan vacas de raza **Jersey** en pastoreo, lo que influye directamente en la calidad de la leche y, en consecuencia, en el sabor y textura del queso.



El obrador se ubica en **Lugar de Outeiro, San Salvador de Asma**, en Chantada (Lugo). El entorno es tranquilo, típico del interior de Galicia: veredas, praderas, vacas al aire libre... un paisaje que forma parte del valor añadido del producto, vinculado a la idea de “campo de verdad” y crianza natural de los animales.

Artesanos del queso

La leche utilizada para elaborar sus quesos proviene exclusivamente de vacas **Jersey**, raza valorada por su leche rica en grasa y proteína, que aporta estructura y sabor al producto final.

Airas Moniz practica un sistema de **pastoreo responsable**, donde las vacas están la mayor parte del tiempo al aire libre, consumiendo hierba fresca, hierba seca y cereales. Se evitan los ensilados, lo que permite mantener las características naturales y auténticas de la leche.





Estos **artesanos del queso** apuestan por métodos tradicionales, sin estabilizantes ni aditivos artificiales, reforzando así la autenticidad del producto.

Elaboran principalmente dos tipos de queso: **“Terra”** y **“Savel”**.

- **Savel**, un queso azul con gran personalidad, ha obtenido reconocimientos de prestigio nacional e internacional.
- **Terra**, más suave que el azul, es un queso de leche de vaca con sabores naturales y notas que evocan setas,

musgo y humedad de cueva.

Ambos quesos han sido elogiados por grandes afinadores por su carácter especial y diferenciador. El queso **Savel** ha sido galardonado con medallas de oro y otras distinciones, lo que demuestra que la apuesta artesanal de Airas Moniz está dando sus frutos.



Estos productos están íntimamente **vinculados al territorio y al pastoreo**, con leche procedente de vacas Jersey criadas en condiciones que favorecen la expresividad de los sabores. La

transparencia en el proceso y la pureza en la materia prima refuerzan su autenticidad.

Además, existe un claro **compromiso con el medio rural**: la quesería genera empleo, dinamiza la economía local y aporta valor cultural a una zona afectada por la despoblación.

Experiencia

Para quienes deseen conocer de cerca cómo se elaboran estos quesos, **Airas Moniz ofrece visitas guiadas** que permiten descubrir todo el proceso, desde el nacimiento de los animales hasta el pastoreo y la producción. Es una experiencia ideal para quienes buscan **turismo gastronómico en Galicia**, combinando ganadería extensiva, elaboración artesanal y paisaje rural.

Durante la visita se realiza un **maridaje con sus quesos**, acompañado de recomendaciones para disfrutar mejor de cada variedad. Entre ellas, dejar que los quesos alcancen la temperatura ambiente antes de consumirlos para apreciar plenamente su sabor y textura.

La cata se puede acompañar de **pan artesanal o frutos secos suaves**, que no compitan con el sabor del queso.



En el caso del queso azul **Savel**, se sugiere probarlo con un **vino tinto joven**, un **blanco con cuerpo** o incluso una **sidra gallega**, para equilibrar su intensidad.

Si tienes la oportunidad de visitar la quesería, **pregunta por las vacas, los pastos y el entorno**: comprender el contexto añade valor y enriquece la experiencia.

Colofón

La [Quesería Airas Moniz](#) representa una apuesta sólida por la **calidad, la tradición y la sostenibilidad** en el mundo de los

quesos artesanales gallegos. Es un ejemplo de cómo una pequeña empresa puede generar productos de alto nivel, ligados al territorio, que destacan tanto por su sabor como por su historia.

Si eres amante del queso, del turismo gastronómico o simplemente deseas apoyar a productores artesanales, vale la pena descubrir Airas Moniz: una joya del queso gallego con alma rural y esencia auténtica.