En primera persona | **Celsa Casanova**
Queixeira tradicional de Melide

«A Festa do Queixo de Arzúa é moi boa para as vendas incluso cando chove»

Es una de los cinco Productores Lácteos Tradicionales que estarán en la cita

NATALIA NOGUEROL
MELIDE / LA VOZ

El de Celsa Casanova es un oficio en peligro de extinción. Al menos, oficialmente. La realidad —triste como otras muchas— la destapa la muestra sectorial que este fin de semana acogerá Arzúa con motivo de su fiesta gastronómica, la que desde hace cuarenta y un años se celebra para exaltar un producto tan gallego como es el queso. Solo cinco *queixeiras* —como popularmente se les conoce a las paisanas que venden el producto en las ferias de toda la vida— harán lo propio el sábado y domingo próximos en la localidad arzuana. La organización de la fiesta gastronómica ha restringido la participación a los identificados por la Xunta como Productores Lácteos Tradicionales —los que elaboran queso con todas las garantías— y esa decisión ha jubilado aquellos años en los que los vendedores se contaban, como los huevos, por docenas.

Celsa estaba entonces y seguirá estando. Porque esta melidense que mamó el oficio desde la cuna no se perdió ni una sola edición de la Festa do Queixo, en la que este año pondrá a la venta unas cuatrocientas piezas de queso tradicional gallego. Lleva trabajando más de dos meses para hacer acopio de la mercancía, que, en su casa, dan por seguro que «non nos chegan», comenta su hija Lupe, «unha boa queixeira, tanto facendo como vendendo o produto», afirma la madre. Será ella la que se ponga al frente del mostrador en Arzúa porque el sábado, Celsa, tiene más personal al que atender. Hay feria en Chantada «e non podo deixar aos meus clientes», dice. Los tiene en «todo ao redor». Y Melide, en el centro geográfico de la comunidad, tiene unos cuantos municipios a la redonda y, además, a tiro de piedra.

Casanova es una veterana de cita de este fin de semana. NOGUEROL

La cantidad de quesos artesanales que la familia Casanova vende en la muestra sectorial de Arzúa explica porqué está considerada como el mayor escaparate de quesos de Galicia. La propia Celsa, que vende producto en las ferias tradicionales más concurridas, lo corrobora. «Moi boa, moi boa, moi boa», no se cansa de repetir la mujer, que otorga a la Festa do Queixo de Arzúa la máxima puntuación posible. «Un dez», califica la queixeira; «incluso algún ano que ten chovido, resultou unha boa festa», comenta. A solo una edición le pone pega Celsa Casanova y la recuerda para que la organización no vuelva a caer en lo que considera fue un error. «O ano que coincidiu cón Carnaval —cuenta— a feira non valeu para nada, sobraron queixos».

Atrás quedó la fiesta más descarada del año, por lo que con buenas expectativas de venta se presenta para esta *queixeira* de Melide la convocatoria ferial para la que tan solo restan dos días. No influye en lo que espera de la muestra sectorial la limitada presencia de productores tradicionales. «Para nós, ben, porque cantos menos somos, máis vendes», apunta Celsa, aunque no sin objeción. El reducido número de artesanos lácteos influye, a su entender, en la afluencia de compradores. «A feira vai a menos», afirma. De igual opinión es su hija. Considera que «se hai moito que ver, a xente vén, se non, vaise; e se non hai xente, non vendemos nós, nin ningún», explica Lupe Doamo

Generaciones. Celsa Casanova representa a la tercera generación de una familia de *queixeiras*, un oficio que le legó su abuela cuando era niña.

Relevo. Con 63 años, recuerda «facelos nunha cunca pequena cando era pequena». Su hija Lupe está más que preparada para seguir la tradición.

Para su madre, la solución pasaría por la incorporación de la gente joven a la actividad, aunque lo ve complicado. Su hija sería una buena candidata, como excelente ejemplo es de las dificultades que entraña tomar el relevo de un oficio tradicional y familiar. A sus 34 años, confiesa que le gustaría, pero «para compaxinalo co traballo que teño», porque el de *queixeira* es una labor «moi escrava». «Para vender nas feiras hai que pagar, e por estar na rúa», se queja Lupe, con una gripe, estos días, de aúpa. A su madre se le van unos 500 euros al año en permisos, además de la cuotas de cotización de los autónomos, que merecen capítulo aparte. Sí es cierto que la transformación le aporta un valor añadido a la materia prima.«Axuda moito, dá máis o queixo que o leite, pero tamén dá máis traballo», comenta su madre, que, con todo, no tiene claro que «dé para vivir a unha familia».

SIN INTENCIÓN

Psicología que no hace daño

Joel Gómez

En las tres décadas transcurridas desde el primer congreso de psicología, la transformación de esta profesión ha sido impactante. Los cambios y avances se harán evidentes en el tercer congreso, que se celebra en la ciudad en junio y se presentó ayer.

Progresivamente, esta especialidad se ha afianzado en diversos ámbitos: en la asistencia sanitaria, los servicios sociales, los centros de enseñanza, la Justicia, la seguridad viaria, la intervención en catástrofes, en la relación laboral, la orientación familiar, el deporte, la violencia de género, la atención temprana, incluso en el apoyo en el momento de la muerte, y en otros ámbitos de actuación. Y sus profesionales han conseguido entenderse con otros sectores, desde psiquiatras y demás especialidades médicas a docentes, juristas, de trabajo social y otros muchos.

Es una profesión que ha sabido ganar la simpatía de la mayoría de la sociedad, que entiende que el apoyo de especialistas en psicología puede ayudar, que no va a hacer daño (al menos daño físico), que es una ocasión para favorecer el bienestar personal y/o colectivo.

Pero hay también áreas en las que este colectivo profesional no ha logrado entrar, a pesar de demandarlo con insistencia. Por ejemplo, en los centros sanitarios de atención primaria, aunque se reconozca que es positiva su intervención para tratar la depresión, y otros problemas de salud mental habituales en esas consultas. Por eso, en la presentación del nuevo congreso hubo una parte de reivindicación, para llamar la atención sobre esa realidad.

Que tampoco olvidan.